

**Protocolo Sanitario para Salones de Fiestas
(Eventos de menos de 100 personas)
60 APROBADOS MSP**

Indice

- 1.- Medidas informativas generales para empleados y clientes.
- 2.- Medidas de protección para personal e invitados.
- 3.- Protocolos de Trabajo, higiene general y limpieza de los salones,

Este protocolo pretende establecer principios comunes de carácter informativo, medidas de seguridad y protocolos de actuación que permitan la recuperación de la actividad de los salones de fiesta asegurando la protección tanto de trabajadores como de los clientes contra el covid -19.

Los principios básicos sobre el que se sustentarán la reapertura de los salones será la de mantener las debidas medidas de higiene, controlar el acceso de trabajadores, clientes y proveedores, así como el control estricto y pactado de medidas de higiene.

Para ello se han tenido en cuenta los diferentes protocolos utilizados en sectores similares al funcionamiento nuestro y recomendaciones hechas por el Ministerio de Salud pública. El contenido de este protocolo se adaptará a las instrucciones sanitarias que dispongan las autoridades y cualquier medida adicional que se considere oportuno.

El sector está firmemente comprometido con la seguridad e higiene de sus salones, trabajadores y clientes

Este protocolo sugiere utilizar soluciones desinfectantes con alcohol al 70%, amonio cuaternario y soluciones de hipoclorito de sodio.

1.- Medidas generales para empleados y clientes.

Para poder facilitar que empleados y clientes tengan presentes las medidas informativas sanitarias en el salón se recomienda el uso de cartelería informativa en el propio salón, en webs, redes sociales y al momento de la reserva del salón.

Se mantendrá informado al personal de las nuevas normas vigentes y se valorizará su correcto cumplimiento. Se fajinará con alcohol toda la vajilla y cristalería luego de lavados.

2.-Medidas de protección para personal, proveedores e invitados

Personal:

Se exigirá al personal el cambio de ropa de calle al momento de ingreso al local.

Uso obligatorio de tapabocas y cofias a las personas que están en la cocina. Se sugiere evitar el uso de joyas, anillos, relojes, celulares y llevar el cabello recogido. En caso de utilizar los celulares desinfectarlos periódicamente con alcohol isopropílico para no dañar los mismos.

Lavado frecuente de manos y utilización de alcohol en gel antes de entregar cualquier alimento a los clientes.

Empleado con síntomas o COVID19 positivo:

Si un empleado presenta síntomas de COVID19, deberá informar de inmediato a su supervisor.

Si no está en el salon, deberá permanecer en su casa hasta que lo revise su cobertura médica.

Si el empleado está trabajando, el salon deberá llamar a su cobertura médica o al servicio de urgencia del salón para que un médico establezca un diagnóstico.

Si el empleado es derivado a un sanatorio, se deberán aislar y seguir los lineamientos del MSP a las personas que tuvieron contacto estrecho con el empleado y preventivamente realizar una limpieza y desinfección profunda del sector.

Si el empleado es derivado a su casa por prevención, se deberá informar al salón de su evolución diariamente.

Si el empleado es diagnosticado COVID19 positivo se deberán seguir los lineamientos del MSP para las personas que tuvieron contacto estrecho con el empleado y realizar una limpieza y desinfección profunda del sector o del establecimiento en su caso, debiéndose realizar test al resto del personal aún en los casos de que no presenten síntoma alguno.

Proveedores:

La recepción de la materia prima e insumos deberá efectuarse en la puerta, no habilitando el ingreso del proveedor al sector de producción y serán recibidos por el personal del área

Clientes e invitados:

Contamos con una perfecta trazabilidad, para ello proponemos trabajar en conjunto con el cliente (anfitrión) y de esa manera el mismo pueda brindarnos información que consideramos importante para tener una perfecta trazabilidad que creemos que es uno de los puntos más fuertes que contamos frente a esta situación y queremos que se considere que somos (uno de los únicos o los únicos que podemos brindarla muy fácilmente).

Solicitar nombre y numero de telefono de los invitados y personas que entregan y retiran a los niños

Se tomará la temperatura de todos los invitados antes del ingreso al salon, si la misma excede 37,3° se le debe prohibir el ingreso al mismo

Exhortar a las personas mayores de 65 años y a las portadoras de comorbilidades a no concurrir, se adjunta anexo 1 (población con alta susceptibilidad al covid)

Se solicitará a los padres mantengan la distancia necesaria al momento de retirar a los niños (en caso de cumpleaños infantiles)

Toda información de invitados y clientes se archivarán en forma confidencial por 30 días.

Se exigirá el uso del tapaboca al entrar y durante la permanencia en el mismo, solo permitiendo quitárselo durante la ingesta de bebidas o comida

Se aplicará alcohol en gel a la entrada y salida del local.

Los regalos recibidos serán guardados en bolsa o recipiente desinfectado y serán entregados al final del evento.

Se colocará a disposición de los invitados alcohol en gel en puntos estratégicos para la facilitar el uso: entrada, cerca de la cocina, baños, sector de niños

No se habilitará el guardarropa, ropería o perchero

3a.- Protocolos de Trabajo y vulnerabilidad

Las mesas estarán distanciadas de 2 mts entre ellas.

La duración del evento será de 2 hr y 30 minutos permitiendo el ingreso de los padres 30 minutos antes y permitiendo una permanencia máxima de 30 minutos más cuando finalice el mismo

NO ESTÁ AUTORIZADO EL BAILE

3b.- Dinámica con niños (cumpleaños infantiles):

Se les aplicará antes de la comida alcohol en gel a cada uno de ellos.

Se le entregará la comida en forma individual.

Utilizar vajilla reutilizable e higienizarla adecuadamente

Evitar las superficies de contacto. En caso de utilizar implementos como juegos, inflables u otros dispositivos, deberán ser debidamente desinfectados siguiendo las indicaciones del fabricante ver anexo 2 (recomendaciones del MSP para limpieza y desinfección, etc)

Se exhorta a promover que los niños se higienicen las manos previamente y al finalizar actividades que se manipulen o toquen superficies

3c. Higiene

Realizar permanentemente la limpieza y desinfección en los puntos críticos de contacto: puertas, picaportes, mostradores, botoneras de ascensores, pasamanos, etc.

Rociar y desinfectar las superficies blandas como sofás, almohadones y cortinas con productos desinfectantes en spray y/o aerosol o en su defecto proceder a su limpieza según su especificidad (lavandería, tintorería, etc) Rociar y desinfectar las superficies blandas como sofás, almohadones y cortinas con productos desinfectantes en spray y/o aerosol o en su defecto proceder a su limpieza según su especificidad (lavandería, tintorería, etc)

Eliminar objetos que los clientes puedan tocar y/o tomar (folletos, revistas, diarios, etc.).

Respecto a los baños y vestuarios de uso general así como otros espacios de uso permanente deberán de limpiarse de manera frecuente, no pudiéndose pasar de más de una hora entre limpieza y limpieza cuando están en uso. En el caso de los baños si su uso es intenso la limpieza y desinfección deberá de realizarse en espacios no mayores a 20 minutos.

En el caso de uso de vestuarios, éstos deben ser higienizados profundamente luego de su uso por cada turno.

Se deberá mantener los espacios ventilados evitándose el uso de aire

Incorporar productos de limpieza desinfectantes virucidas debidamente habilitados.

Incorporar productos con amonio cuaternario o similar para rociar superficies blandas como cortinas, almohadones, alfombras, sofás, tapizados, etc.

En los servicios sanitarios se deberá disponer en forma permanente de jabón líquido, toallas descartables y papeleras de accionar de pie para su desecho. Así mismo en la puerta debe lucir un letrero con el aforo máximo de personas que pueden estar en forma simultánea en los mismos a efectos de que se pueda mantener el distanciamiento físico