

PROTOCOLO

EN MATERIA DE PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
DE COVID-19.



SALONES DE EVENTOS SOCIALES



AGUASCALIENTES
GOBIERNO DEL ESTADO

Contigo al 100



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

SALONES DE EVENTOS SOCIALES

DE CONFORMIDAD CON LA ESTRATEGIA DE REAPERTURA DE LAS ACTIVIDADES SOCIALES, EDUCATIVAS Y ECONÓMICAS, ESTABLECIDAS POR EL GOBIERNO FEDERAL, ASÍ COMO LO ESTABLECIDO EN EL ACUERDO POR EL QUE SE EXPIDEN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIAS ANTE LA FASE 3 DE LA EMERGENCIA SANITARIA GENERADA POR EL VIRUS SARS-CoV2 (COVID-19) EN EL ESTADO DE AGUASCALIENTES PUBLICADO EN FECHA 4 DE JUNIO DE 2020 EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES, se señalan las siguientes medidas Higiénico-Sanitarias para la prevención y contención del Coronavirus (Covid-19) para los establecimientos que se dedican al desarrollo de eventos sociales (Salones)

“La estrategia brinda claridad, seguridad y certidumbre para la población, especialmente para los trabajadores; así como para los Gobiernos Estatales y Municipales”

“Asimismo, propicia una reapertura gradual, ordenada y cauta para que sea segura y duradera.”

Objetivos,

Establecer una guía de buenas prácticas higiénico sanitarias; herramienta que permita a los establecimientos que se dedican al desarrollo de eventos sociales (Salones) para hacer frente a la situación de emergencia sanitaria producida por la presencia del Coronavirus COVID-19.

ASPECTOS GENERALES

Todos los programas y actividades se centran en 5 aspectos básicos de prevención: el uso de cubrebocas, lavado de manos, la sana distancia (ninguna manifestación de tipo social) el uso de alcohol en gel, así como la sanitización del establecimiento: infraestructura, mobiliario, equipo; y 2 de contención: la detección oportuna del COVID-2 y la atención de casos con signos y síntomas puntuales de la enfermedad.

Debido a las características propias de los salones de eventos sociales, todas las actividades que se lleven a cabo dentro de los mismos, deberán apegarse a las presentes reglas de prevención y contención del COVID-19.:

- 1.- El aforo máximo en las distintas áreas del servicio del establecimiento deberá ser calculado y señalado gráficamente para establecer la “sana distancia” de 1.5 mts., entre cada una de ellas y el 50% del aforo en el espacio señalado para la atención al público (mesas)
- 2.- Se establecerán los filtros necesarios que permitan el Registro de la Temperatura de todo el personal que tenga acceso al establecimiento (Administrativos, Usuarios, Proveedores, Prestadores de Servicios, Músicos, Etc.)
- 3.- En todas las áreas que conformen el Establecimiento se colocará la señalética correspondiente en materia de prevención y difusión del COVID-19.
- 4.- Como parte de las acciones de prevención se colocarán en todos los accesos los “tapetes sanitarios”
- 5.- Como requisito indispensable para el acceso, se deberá portar cubreboca y el uso de alcohol en gel para la sanitización de manos.



SALONES DE EVENTOS SOCIALES

- 6.- Como política en materia de protección contra riesgos sanitarios, se colocará de manera estratégica alcohol en gel en diferentes puntos del establecimiento, así como toallas sanitizantes.
- 7.- No se permitirá el acceso a las personas independientemente de su motivo de visita, que presenten signos o síntomas de algún malestar en general, principalmente los relacionados con el COVID-19, específicamente si se detecta una temperatura corporal igual o mayor de 37.5 °C
- 8.- Toda persona detectada con signos y síntomas relacionadas con el COVID-19, deberán ser canalizados a recibir atención médica inmediata (interna o externa) y no deberá reingresar al establecimiento hasta que no se descarte una positividad de COVID-19; en caso de usuarios, se negará el servicio; en caso de proveedor o prestador de servicios, se aplicará lo mismo que al personal que labora en el establecimiento.
- 9.- Se deberá contar de manera puntual con todos los insumos que permitan realizar todas las actividades en materia de saneamiento, higiene y sanitización de todo el establecimiento.
- 10.- Establecer todos los mecanismos necesarios para el registro de las acciones realizadas en materia de higiene y sanitización, de manera impresa o digital que permitan la trazabilidad, supervisión y validación de las mismas.
- 11.- En cada establecimiento se deberá contar con un responsable sanitario para la vigilancia del cumplimiento de cada uno de los puntos señalados en el presente protocolo.
- 12.- Todos los desechos generados principalmente: Cubrebocas, guantes, caretas deberán ser inutilizados, colocados en bolsa bien selladas y sin aperturas, rociados con solución desinfectante y sellados perfectamente.
- 13.- Se deberá de implementar un programa permanente de desinfección de todas las áreas que conformen el establecimiento con la solución desinfectante a su elección, siempre y cuando las pruebas de efectividad demuestren resultados favorables contra el virus.
- 14.- Utilizar una solución clorada entre 6% y 7%, (cloro comercial diluido en agua, concentración de acuerdo a las indicaciones de la etiqueta); ésta se deberá utilizar para trapear, limpiar (previa barrida a detalle) todas las partes que conformen el establecimiento: Acceso, Recepción, Sala de Comensales, Cocina, Baños, Bodega, Cámaras de Refrigeración, en concreto todo las áreas que conformen el Establecimiento, para esto se deberá utilizar una preparación para cada área, cambiando la misma, cuantas veces sea necesario.



SALONES DE EVENTOS SOCIALES

DEL ESTABLECIMIENTO EN GENERAL (SALÓN DE EVENTOS SOCIALES)

Para el acceso de cualquier usuario del servicio, empleado, prestador de servicios, proveedores, etc., se deberá pasar por el filtro sanitario, en la cual se harán las siguientes actividades:

- Para evitar aglomeraciones, se deberá, establecer vías de entrada y salida debidamente marcadas y señaladas.
- En el caso de que sólo exista un acceso, este deberá estar dividido en 2 partes, una para la entrada y otra para la salida, marcando siempre tiempos, para llevar un flujo ordenado, y en todo momento establecer la sana distancia y el uso de cubrebocas.

En los accesos del establecimiento y/o áreas que lo conformen, se deberá contar con:

Tapete sanitario: Colocar una jerga o franela en un recipiente lo suficientemente grande para cubrir el calzado de los visitantes y/o personal que labore en el establecimiento, éste se deberá mantener húmedo con la solución clorada y en ella se deberán “limpiar” los zapatos al ingreso del establecimiento.

Estos deberán existir en todos los accesos del mismo (puerta principal, acceso de proveedores, acceso de trabajadores, etc.) y deberán permanecer en buen estado, siempre húmedos y cambiarse cuantas veces sea necesario. Se deberá colocar un letrero alusivo a su presencia y uso, en el que contenga la leyenda: “Sanitizar o Limpiar su Calzado antes de Ingresar al Establecimiento”

Filtro Sanitario:

- Registro de Temperatura
- No permitir el acceso a personas con temperatura mayor a 37.5°C.
- No permitir el acceso a personal que presente signos evidentes de tos, lagrimeo, mucosidad y/o malestar general.
- Canalizar para su atención médica los casos antes señalados
- En caso de ser necesario, la colocación de “túneles sanitarios” para la sanitización de los usuarios.

SEÑALÉTICA

Como parte de la comunicación de riesgos es importante la colocación de letreros alusivos al control de la diseminación del COVID-19, como el uso obligado de cubrebocas, lavado de manos, uso de alcohol en gel, el estornudo de etiqueta, así como los relacionados con los signos y síntomas de la enfermedad del COVID-19.



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA
RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

SALONES DE EVENTOS SOCIALES

AGUA POTABLE

El establecimiento deberá contar con abastecimiento de agua potable para las necesidades del servicio, ya sea directamente de la red municipal o a través de cisterna o tinaco y en cantidad suficiente.

Las instalaciones para el almacenamiento del agua potable deberán ser las apropiadas para el adecuado suministro y distribución en el establecimiento.

La concentración de cloro libre residual del agua potable se deberá establecer dentro de norma (0.2 a 1.5 ppm). Registrar la concentración en archivos documentales de:

- Cisternas
- Tinacos
- Red de distribución interna (hasta el punto más alejado)

SERVICIOS SANITARIOS

Los sanitarios, además de estar limpios deberán contar con:

- Agua corriente,
- Papel higiénico,
- Jabón,
- Alcohol en gel (gel antibacterial),
- Toallas desechables,
- Recipiente para la basura con tapa,
- Señalética.

ASEO Y/O SANITIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO Y/O ÁREAS QUE LO CONFORMEN

Para el aseo de los pisos, paredes y demás superficies del establecimiento, utilizar una solución clorada entre 6% y 7%, (cloro comercial diluido en agua, dilución de acuerdo a las indicaciones de la etiqueta), ésta se deberá utilizar para trapear, limpiar (previa barrida a detalle) todas las áreas que conformen el establecimiento. Para esto se deberá utilizar una preparación para cada área, cambiando la misma, cuantas veces sea necesario.

Para llevar a cabo la limpieza y sanitización, se deberá contar con los siguientes insumos en todas las áreas que conformen el establecimiento.

- Solución desinfectante (agua con cloro o pinol),
- Franelas,



SALONES DE EVENTOS SOCIALES

- Atomizadores con solución desinfectante (agua con cloro o pinol),
- Escobas,
- Trapeadores, etc.
- En caso de hacer uso de soluciones desinfectantes diferentes a las ya señaladas, se deberá contar con las hojas de seguridad y las pruebas de efectividad de las mismas.
- Bitácoras para llevar a cabo el registro de las actividades realizadas; en ellas se deberá tener por lo menos la siguiente información:
 - Fecha,
 - Hora,
 - Productos de limpieza utilizados,
 - Nombre y firma de la persona que realiza el aseo y/o la sanitización.
 - Nombre y firma del supervisor.

La limpieza y desinfección de infraestructura y equipamiento se deberá llevar a cabo en:

Mobiliario, Equipamiento e Infraestructura. Todo lo que se encuentre dentro del establecimiento se deberá limpiar y sanitizar de la siguiente manera:

- Equipamiento e Infraestructura: mesas de trabajo, planchas, estufas, puertas de acceso, basculas, rebanadoras, etc., al inicio de operaciones (todos los días) con agua y jabón se deberán lavar perfectamente, después se deberá utilizar la solución sanitizante antes descrita y con una franela húmeda limpiar todas las superficies. Esta acción se deberá repetir por lo menos tres veces al día.

- Mesas y Sillas de los Comensales, por ser una parte importante que tienen contacto con los usuarios, estas se deberán limpiar de manera minuciosa con agua y jabón al inicio de labores; después de esto se deberá sanitizar con una franela húmeda toda su superficie, antes y después de cada vez que sean utilizados (certeza a los invitados de que los muebles se encuentran limpios).

- Loza, Hieleras, Servilletas, Servilleteros, Pinzas para Hielo, Plato Botanero, Plato de apoyo, Cubiertos, Instrumentos de Cocina (tablas, molcajetes, etc.), Agitadores, y demás utensilios utilizados en la atención de los usuarios, por ser de uso personal y exclusivo, deberán de ser de preferencia desechables y biodegradables; en el caso de no ser así y sean reutilizables, deberán pasar por un estricto y exhaustivo proceso de lavado y desinfección.

En el caso de proporcionar el servicio botanas, refrigerios, comida, fruta, o cualquier otro tipo de alimento en el suministro de bebidas alcohólicas, estas deberán ser manejadas por porciones individuales y sus restos desecharlos de manera inmediata. Quedan prohibidos los botaneros o comida colectiva (al centro).

Todo aquello que tenga contacto con el personal y los usuarios, utilizar una franela húmeda (con la solución clorada antes descrita) y limpiar las superficies de todos los muebles, mesas, sillas, pasamanos, puertas, chapas, equipo electrónico, ventanas, vidrios, espejos, charolas, pinzas, etc. cuantas veces sea necesario y cambiar la solución por lo menos 2 veces por jornada laboral.



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

SALONES DE EVENTOS SOCIALES

Aislar de los usuarios al prestador de servicios de la barra (cantinero), mediante la colocación de una barrera con acrílico u otro material que permita su fácil aseo y limpieza.

En el caso de proporcionar servicio de buffet, el inmobiliario deberá estar perfectamente aislado con acrílico transparente, y deberá ser proporcionado por un personal de la empresa debidamente protegido con cubrebocas, careta, guantes, uniforme en tono claro y limpio, cubrepelo, uñas cortas, sin accesorios en las manos.

SANA DISTANCIA

En todas las áreas que conforman el establecimiento, se deberá respetar de manera especial lo señalado por la "Sana Distancia", mesas para la atención al público, barra, área de músicos, etc. señalando de manera puntual: gráficamente los espacios habilitados, siendo esta de 1.5 metros de distancia.

En el caso de las mesas, todos los establecimientos deberán cumplir con la siguiente recomendación: evitar "juntar" más de 2 de ellas, respetando en todo momento el número máximo de comensales por mesa, que es de 10 personas si son familiares o 5 si, no lo son.

CUBREBOCAS

El uso de cubrebocas es imprescindible por todo el personal que se encuentre dentro del Salón de Eventos, durante el desarrollo de las actividades. Para los usuarios que asisten por motivos del festejo deberán ingresar con el cubrebocas debidamente colocado; ya instalados en su mesa podrán prescindir del mismo para la ingesta de alimentos y bebidas. Si por necesidades propias se tienen que trasladar dentro del Salón de Eventos, se deberá portar el cubrebocas; teniendo como único espacio para no portar el mismo, la mesa asignada siempre y cuando sean familiares.

PERSONAL DE LOS SALONES DE EVENTOS SOCIALES

El área de trabajo se deberá encontrar limpia, ordenada, ventilada y en condiciones de higiene adecuadas para su correcto funcionamiento.

El personal deberá portar cubrebocas y/o careta durante la jornada laboral.

El cubrebocas se deberá cambiar cada vez que sea necesario y su utilización estará de acuerdo a la técnica establecida, sin tocar la tela con las manos, solamente las ligas (para su colocación y retiro), con esto evitaremos su contaminación.

El personal deberá lavarse las manos, utilizar alcohol en gel frecuentemente y aplicar las medidas relativas a la sana distancia (1.5 metros) en todas las actividades que se realicen durante su jornada laboral.

El personal que elabora alimentos y/o bebidas tienen que cumplir con los siguientes lineamientos además de lo anteriormente señalado: Llevar el cabello corto o recogido, uñas recortadas y sin esmalte, NO utilizar relojes, joyas y/o accesorios, NI BARBA NI BIGOTE.



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA
RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

SALONES DE EVENTOS SOCIALES

Enfatizando que, aunque se haga el uso de guantes, estos deberán ser cambiados entre una actividad y otra, obligando del mismo modo al lavado y desinfección de las manos tantas veces como sea necesario.

Uso de soluciones sanitizantes. Después de cada lavado de manos, deberá utilizarse un producto sanitizante, enfatizando que en ningún momento el uso de soluciones sanitizantes, sustituye la técnica de lavado de manos.

Reforzar la capacitación del personal en hábitos de higiene personal y en manejo de alimentos.

Uso de elementos apropiados de protección personal:

- El personal deberá portar uniforme completo y limpio, mismo que no deberá ser portado durante el trayecto de su casa a la sede del trabajo.
- Uso de cubre bocas, cofia, guantes (en el caso de personal que recibe materia prima, que maneje dinero, que entregue alimentos etc., que realiza el aseo), el uso de caretas en aquellas actividades que así lo requieran.

ÁREAS INFANTILES (EN CASO DE CONTAR)

En esta etapa de la pandemia se restringe la utilización de las áreas infantiles, hasta establecer los mecanismos que permitan una adecuada protección de los infantes, así como cabinas de fotografías, juegos de mesa y/o accesorios proporcionados para el desarrollo del evento, globos, serpentinas etc.

USUARIOS

Al acudir a algún salón de eventos sociales deberá realizar las siguientes actividades:

- Portar cubrebocas y/o careta.
- El cubrebocas y/o careta se deberá cambiar cada vez que sea necesario; su utilización se realizará de acuerdo a la técnica establecida, sin tocar la tela con las manos, solamente las ligas (para su colocación y retiro), con esto evitaremos su contaminación.
- Antes de acudir al establecimiento, deberá lavarse las manos.
- En caso de tener que registrarse, deberá desinfectar sus manos con alcohol en gel, antes y después del registro, y usar este frecuentemente.



SALONES DE EVENTOS SOCIALES

- Evitar el contacto con documentación, inmuebles, equipamiento o infraestructura del establecimiento que no sea necesario o indispensable tocar durante la visita y/o estancia.
- Aplicar las medidas relativas a la sana distancia (1.5 metros) en todas las actividades que se realicen, respetando las marcas o señalizaciones establecidas dentro del establecimiento.
- Queda prohibido el acercamiento o manifestaciones de tipo social (baile, abrazos, besos, saludos de mano) mantener la sana distancia, con esto se evita la propagación y el contagio de coronavirus.

PRESTADORES DE SERVICIOS

El personal deberá portar cubrebocas/careta para su acceso.

Tapete sanitario: Se deberá utilizar cuantas veces sea necesario para "Sanitizar" o Limpiar su Calzado antes de Ingresar al Establecimiento.

Los prestadores de servicio deberán lavarse las manos frecuentemente y aplicar las medidas relativas a la sana distancia (1.5 metros) en todas las actividades que se realicen durante su estancia dentro del establecimiento.

RESIDUOS Y DESECHOS GENERADOS

En el Establecimiento deberá existir un lugar específico para la colocación de basura y/o desechos (cubrebocas, caretas, guantes); estos se deberán triturar o inutilizar, colocar en bolsa bien sellada y sin aperturas, rociar el interior y exterior con una solución desinfectante y sellarlas perfectamente.



SALONES DE EVENTOS SOCIALES

El presente documento tiene por objetivo primordial la contención de la diseminación del COVID-19, es enunciativo más no limitativo, establece las bases esenciales y se puede ampliar y/o modificar de acuerdo a las necesidades detectadas durante su aplicación.



AGUASCALIENTES
GOBIERNO DEL ESTADO
Contigo al 100

Aguascalientes, Ags. Julio de 2020

Atentamente.

Gobierno del Estado de Aguascalientes
Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes
Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes.

