



CAPITULO 3: PARTICULARIDADES Protocolo balnearios Costa Atlantica Bonaerense (Procab General Alvarado)

Objetivo y campo de aplicación

El presente documento denominado "Protocolo Covid-19 para Balnearios de la Costa Atlántica del Partido de General Alvarado" (en adelante, PROCAB-MGA) tiene como objetivo establecer los requisitos mínimos que deberán cumplimentar los balnearios de la Costa Atlántica del Partido de General Alvarado para reducir los riesgos de contagio de Covid-19.

Asimismo, se busca orientar y aplicar las medidas de bioseguridad, adaptables a las actividades que se desarrollan en los balnearios/ restaurantes, con el fin de prevenir y mitigar el riesgo de transmisión del virus, proponiendo un uso apropiado de las medidas sanitarias, así como el seguimiento y compromiso de mantener el buen estado de salud de trabajadores y clientes dentro del establecimiento.

Dicho protocolo es para la inserción escalonada a la actividad laboral y para ser utilizado únicamente como medio transitorio hasta la normalización de la actividad laboral.

El PROCAB-MGA es aplicable a todas las unidades fiscales denominadas balnearios y restaurantes de playas, ubicados en la Costa Atlántica del Partido de General Alvarado, independientemente de los requisitos que consten en los pliegos de concesión y/o habilitación comercial, de su tamaño o ubicación, de la estacionalidad en la prestación de servicios, de las características de sus procesos y servicios o de la cantidad de empleados que posean propios o contratados y de todo público que se encuentren dentro de los límites de las unidades fiscales.

Es responsabilidad de cada balneario, restaurante, parador el cumplimiento del presente Protocolo.

La adopción y el cumplimiento de los requisitos del PROCAB-MGA no implican la apertura de las actividades turísticas de balnearios y restaurantes, sino que regla la forma en que se realizarán estas últimas tras las habilitaciones correspondientes.

3.1.) Recomendaciones generales en cuanto a:

3.1.a) Capacitación:

Cada balneario/restaurante de playa deberá contar con personal capacitado por la entidad y/o institución autorizada designada por el Municipio (uno o dos por establecimiento) el cual efectuará la réplica de dicha capacitación al resto del personal interno (carperos, guardavidas, maestranza, serenos, administrativos, personal de estacionamiento), respecto a las medidas preventivas tendientes a minimizar los riesgos de transmisión de COVID-19. Se deberá contar con registros que evidencien dichas capacitaciones.

Para tal fin, cada establecimiento determinará la modalidad de organizar e implementar tales encuentros, en función de la plantilla de personal de cada unidad fiscal, coordinando el cronograma y formas de implementación adecuadas a cada necesidad.

3.1.b) Personal interno:

Los balnearios/ restaurantes de playa deberán identificar y controlar a través del personal que cumple sus funciones en cada uno de los espacios, el cumplimiento de los siguientes items:

- Legislación y reglamentación vigente en materia sanitaria.
- Temperatura corporal, provisión de alcohol en gel y toma de registro de cada persona antes del ingreso.
- Medidas de distanciamiento social vigentes al momento de la apertura de la temporada, las cuales se identificarán mediante el uso de cintas y pintura que indiquen: a) los lugares donde las personas deben ubicarse para aguardar el turno de ingreso, b) el sentido de circulación para ingreso y egreso.
- Distanciamiento permitido en la zona de arena, aunque no esté señalizado literalmente, pero que el personal identifica para su correcto control.
- Respeto de las capacidades máximas de ocupación en cada espacio (carpas, sombrillas, administración, baños, pileta, vestuarios y quinchos.)

3.1.C) Identificación de situaciones de riesgo:

Los balnearios/ restaurantes de playa deberán mantener información documentada, la cual la darán a conocer previo o en el momento de la contratación del servicio, sobre:

- Normativas y maneras de manejarse/ desplazarse dentro del establecimiento desde su ingreso, estadía y egreso, como uso de barbijo y calzado cuando se mueva por las instalaciones, no formar filas de espera innecesarias frente a los baños, respetar las indicaciones de la señalética en cuanto a circulación y distanciamiento y turnos para el ingreso a la pileta, las cuales se consideran cuestiones internas y externas que pudieran constituirse en riesgos para el personal, los usuarios, los proveedores u otras partes interesadas.
- Acciones preventivas y modo de actuación frente a un caso sospechoso. En caso de un cliente que posee algún síntoma o se detecta que tiene temperatura en el control de ingreso NO se debe permitir su entrada a las instalaciones, si por el contrario manifiesta síntomas durante su estadía llamar al servicio de emergencia médica, mantenerlo en su carpa/ sombrilla hasta que sea visto por el equipo sanitario. Si se tratara de un empleado acordar previamente que NO concurra a su trabajo, y si manifestara síntomas durante su jornada laboral aislarlo en el lugar previamente previsto para ello hasta que sea atendido por personal sanitario.
- Registro del cumplimiento de los procedimientos realizados en las diferentes situaciones antes mencionadas, mediante planillas donde conste fecha, hora, datos personales de la/las persona/s afectada/s.

3.1.d) Señalización y comunicación:

Los balnearios/restaurantes de playa deberán implementar un sistema de comunicación y cartelería interna que considere los siguientes ítems:

- Realizar un lavado frecuente de manos con agua y jabón, o solución alcohólica al 70%.
- Evitar llevarse las manos a la cara, tocarse los ojos, nariz y boca.
- Asegurar, al estornudar o toser, la utilización del pliegue del codo o pañuelos desechables.
- Evitar el uso de la automedicación.
- Asegurar, en caso de presentar algún síntoma (tos, fiebre, insuficiencia respiratoria, entre otros), la NO concurrencia al trabajo. Reportar a las autoridades sanitarias municipales sobre casos sospechosos de COVID-19 [teléfonos 103/ 107].
- Utilizar el barbijo para todas las personas en todos los espacios de prestación de servicios: clientes, proveedores, empleados, propietarios, y otras partes interesadas.
- Cumplir la distancia mínima social de 2 metros entre personal, con los clientes y terceras personas que ingresen al establecimiento. Se demarcarán zonas que sean fáciles de entender con las indicaciones adecuadas.
- Evitar el contacto físico, como besar, dar la mano o abrazar a otra persona.
- Evitar compartir entre el personal, con clientes y terceros elementos de uso común.
- Evitar reuniones en espacios pequeños (oficinas), con poca ventilación.
- Respetar la cantidad máxima de personas en la administración, las carpas, sombrillas, baños, piscina, solárium.
- Minimizar los riesgos sanitarios en las zonas de circulación de personas.

- Difundir las medidas preventivas que el balneario toma para preservar su seguridad y salud mediante la entrega, en el momento de la contratación del servicio, de un resumen con todas las normas de comportamiento, desplazamiento y funcionamiento del mismo.
- Informar sobre cada uno de los sectores habilitados para funcionar: baños, duchas, vestuarios y piscina. Para el uso de quinchos, debe solicitarse turno previamente en la administración, tanto para su uso diurno como nocturno, debiendo designar a un responsable para el control de este espacio y asegurando su ventilación natural.

Se demarcarán aquellas zonas destinados a la espera de turnos de atención al cliente, mediante señales realizadas con cintas o pintura. Se deberá procurar mantener el distanciamiento interpersonal y la capacidad de ocupación máxima establecida en cada espacio.

3.1.e) Infraestructura e instalaciones:

Los balnearios/restaurantes de playa deberán dar evidencia de cumplimiento de los siguientes ítems:

- Respetar la capacidad máxima de ocupación establecida en el presente protocolo.
- Utilizar cintas o líneas demarcatorias que delimiten los espacios para asegurar el cumplimiento de los límites de ocupación y de distancia mínima.
- Evidenciar la instalación de medidas físicas (mamparas, paneles de vidrio, entre otros) para asegurar el distanciamiento mínimo de seguridad entre puestos de trabajo, en caso de que sea necesario.
- Contar con un sistema de ventilación adecuado, que permita una renovación de aire continua en los ambientes cerrados del balneario/restaurante de playa.
- Disponer con lugares adecuados para el lavado de manos con agua y jabón (dispensador de jabón líquido/espuma, toallas descartables, o secadores de manos).

Dentro de este apartado, se incluyen los siguientes sectores:

Administración

Solo se permitirá el ingreso de un máximo de dos (2) personas. Asimismo, se deberá dar cumplimiento a los ítems mencionados en el presente protocolo.

Espacios comunes

- Asegurar una distancia mínima de dos metros entre mesas, sillones, reposeras, o elementos similares de reuniones en espacios comunes.
- Desinfectar, el mobiliario mencionado anteriormente deberá ser desinfectado periódicamente durante la jornada de apertura del balneario y en cada renovación de ocupantes, el cual será realizado por el personal responsable de cada sector.

Unidades de sombra Carpas

- Permitir un número máximo de 6 personas por carpa, siendo éste perteneciente al mismo grupo familiar y/o convivientes, evitando la circulación por pasillos y otras unidades de sombra ajenas a la propia.
- Desinfectar las carpas diariamente, al comienzo y al finalizar la jornada de apertura del balneario.
- Realizar el control de dicha desinfección, mediante una planilla, cuyo responsable será el encargado de la administración de cada turno.

Sombrillas

- Permitir un número máximo de 4 personas por sombrilla, siendo éste perteneciente al mismo grupo familiar y/o convivientes, evitando la circulación por pasillos y la permanencia en otras unidades de sombra ajenas a la propia.
- Asegurar una distancia mínima de tres metros entre sombrillas.
- Desinfectar diariamente cada unidad de sombra, al comienzo y al finalizar la jornada de apertura del balneario.
- Realizar el control de dicha desinfección, mediante una planilla, cuyo responsable será el encargado de la administración de cada turno.



Baños, duchas y vestuarios

Baños: Permitir una capacidad máxima del 50 % de la cantidad total de inodoros y mingitorios.

Duchas: Permitir un uso del 50% de la cantidad total existente.

Vestuario: Permitir una capacidad de uso considerando la premisa de respetar el distanciamiento social mínimo requerido para proteger la salud de los clientes.

Piscinas / solariums

- Organizar el ingreso a la piscina, siendo cada prestador el responsable de establecer las medidas de funcionamiento (horarios, capacidad máxima de ocupación, elementos de demarcación de espacios, entre otros) para asegurar el correcto distanciamiento social para la totalidad del espacio (piscina y solárium).
- Desinfectar el mobiliario de la piscina/solarium (sillas, mesas, reposeras, entre otros) durante la jornada de apertura y cierre del sector.
- Llevar una planilla donde conste la realización de dicha desinfección, a cargo del responsable del sector.

Procedimiento:

El personal encargado del sector deberá controlar el ingreso al mismo y que se cumplan las capacidades permisibles.

· Gimnasios/ SPA/ Sector de juegos Infantiles

Permitir el acceso a gimnasios y áreas recreativas infantiles, bajo estrictas medidas de distanciamiento social y control por parte del prestador.

· Servicios gastronómicos Restaurante

Implementar el protocolo vigente Covid-19 aplicable a restaurantes aprobado por la autoridad sanitaria municipal.

Servicio de alimentos en carpas y sombrillas

Implementar un procedimiento documentado que incluya las siguientes consideraciones:

- La entrega de los alimentos conforme con la normativa para los servicios de entrega de alimentos aprobada por la autoridad municipal de aplicación.
- Las medidas de distanciamiento social y la salud pública vigente al momento de la apertura de la temporada.

3.1.f) Accesibilidad Turística:

Los balnearios y restaurantes de playa deberán Implementar, en caso de poseer servicios e instalaciones turísticas accesibles o practicables, un sistema sanitario para los procesos de accesibilidad turística que considere:

- La disponibilidad de elementos de higiene a una altura no mayor de 1.20 metros para las personas con discapacidad motriz.
- La limpieza y desinfección periódica de las maquetas hápticas, sillas anfíbias, sillas elevadoras o hidráulicas de piscina y cualquier ayuda técnica que posea el balneario/restaurante de playa, módulo sanitario accesible y/o familiar, durante la apertura y cierre del establecimiento y/ o cada sector y en cada renovación del uso de los mismos.
- La sanitización, al ingreso al establecimiento por parte de la persona encargada de dicho control, de las ayudas técnicas propias de las personas con discapacidad (sillas de ruedas, bastones, anteojos, otros).
- La comunicación de los cuidados implementados para las personas con discapacidad.
- La accesibilidad de toda la información y cartelería que se coloque respecto a información sobre Covid-19.

3.1. g) Seguridad y prevención:

• Asistencia médica

Los balnearios dispondrán de un servicio de asistencia médica de urgencias las 24 horas y un botiquín de primeros auxilios. Asimismo, la autoridad sanitaria municipal debe determinar el contenido mínimo para dicho botiquín, y la administración del establecimiento el control de los productos y su vencimiento.

3.2) Recomendaciones aplicables a los procesos de los balnearios/ restaurantes de playa antes, durante y pos la prestación del servicio.

3.2.a) Procedimiento documentado de desinfección y limpieza

Implementar, un procedimiento documentado de desinfección y limpieza que incluya:

• Consideraciones a contemplar antes la prestación del servicio:

- Verificar la disponibilidad de los materiales e insumos de limpieza y su estado de vencimiento.
- Realizar tareas de limpieza y desinfección de los lugares y espacios edificados abiertos y cerrados, incluyendo los de uso público, los de acceso restringido y los operativos como así también los objetos, equipos y maquinaria que allí se utilicen. Esta tarea la realizará el encargado de cada sector, reforzando tal acción en los recambios de turno.
- Desinfectar las carpas y sombrillas como también los espacios entre las mismas. Esta tarea la realizarán los carperos al comienzo y finalización de la jornada laboral. El registro de dicha desinfección se volcará en planillas confeccionadas por la administración.



• Consideraciones a contemplar durante la prestación del servicio:

- Cumplir con las pautas de limpieza, desinfección, higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecido durante la prestación de los servicios ofertados por el balneario/restaurante de playa.

• Consideraciones a contemplar pos la prestación del servicio:

- Realizar el retiro de residuos utilizando guantes y elementos de protección respiratoria.
- Desinfectar las unidades de sombra, baños, vestuarios y otros espacios de uso común

Observaciones:

El procedimiento que establezcan los balnearios/restaurantes de playa debe incluir los siguientes aspectos:

- La utilización de guantes de limpieza habitual.
- El lavado de manos con agua y jabón luego de terminar la limpieza.
- La prevención de salpicaduras de líquidos en el rostro de las personas.
- La no utilización de las formulaciones en aerosol, debido a que, si el mismo se aplica en forma directa sobre una superficie, puede no tener acceso a las zonas más contaminadas. En caso de usar aerosol, aplicando el mismo sobre papel descartable, haciendo la limpieza y el arrastre y tirando el papel.
- La limpieza de las superficies y pisos siguiendo la siguiente secuencia de actividades:
 - El lavado con una solución de agua y detergente.
 - El enjuague con agua limpia.
 - La desinfección con una solución de 10 ml (2 cucharadas soperas) de lavandina (con concentración de 55 gr/litro), en 1 litro de agua. De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección. La solución debe prepararse el mismo día que será utilizada para que no pierda poder desinfectante.
- En el caso de superficies que no sean aptas para la limpieza con soluciones de agua con detergentes o lavandina, debe utilizarse solución alcohólica al 70%.
- La disposición de cestos para el desecho de los pañuelos usados que no requieran de manipulación para su uso: boca ancha, sin una tapa que obligue al contacto.

3.2.b) Procedimiento documentado de atención al usuario

Implementar un procedimiento de control para asegurar que los procesos de atención al usuario se realizan cumpliendo con las medidas de distanciamiento social y de salud pública vigentes. El procedimiento debe incluir:

• Consideraciones a contemplar antes la prestación del servicio:

Organización del personal:

- Designar un responsable por cada sector a los efectos de asegurar la aplicación de las medidas de distanciamiento e higiene necesarias. Dicho responsable, deberá confeccionar una planilla a modo de registro con el fin de efectuar un seguimiento continuo acerca del cumplimiento de las tareas y limpieza diaria.
- Capacitar al personal respecto a la aplicación de las medidas que conforman el "Protocolo Covid-19 para Balnearios de La Costa Atlántica Bonaerense", estableciendo los procedimientos de actuación necesarios para salvaguardar la integridad de los usuarios del servicio. Se deberá confeccionar registros de tal capacitación como también actualizar los contenidos a impartir dependiendo de las fluctuaciones de la pandemia.
- Confeccionar un listado de personal alternativo, estipulando los puestos a cubrir (guardavidas, carperos, maestranza) con el fin de disponer de alternativas suplentes en caso que la plantilla estable presente síntomas relacionados al Covid-19 o deba ser aislada a modo preventivo. La anotación en dicho listado será de carácter voluntario por parte del interesado y su coordinación dependerá del Instituto Mixto de Turismo.

Instalaciones y equipamiento:

- Adecuar las actividades del balneario/restaurante de playa asegurando la distancia interpersonal mínima y medidas de higiene básicas, establecida durante toda la jornada de trabajo y de prestación de servicios.
- Desinfectar carpas y sombrillas, área de piscinas, baño, vestuarios, quincho y administración

Comunicación y señalización:

- Diseñar e implementar una señalética compatible con el establecimiento con el fin de brindar una comunicación clara y sencilla de las medidas a respetar por el plantel del personal y usuarios del servicio. Se puede utilizar una cartelera informativa, carteles distribuidos por las diversas instalaciones del balneario sumado a señalizaciones de recorridos y circulaciones.
- Asegurar, en la medida de lo posible, un solo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso de personas.
- Disponer de una mascarilla transparente para cada uno de los integrantes del plantel de trabajo, por el eventual caso de recibir personas que realicen lectura labial para la comunicación.
- Disponer de medios digitales de pagos.
- Enviar, por medios electrónicos en los casos que así lo permitan, un resumen claro y detallado de las normas que se deben respetar para tener una estadía confortable y sanitariamente segura. La comunicación de las medidas adoptadas en relación con el COVID-19, deberá realizarse en formato físico o digital de acuerdo a cada circunstancia.

Consideraciones a contemplar durante la prestación del servicio:**Personal:**

- Realizar un seguimiento diario acerca de la salud de los trabajadores, a los efectos de determinar la presencia de síntomas relacionados al Covid-19.

Instalaciones y equipamiento:

- Cumplir con las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecido durante la prestación de los servicios ofertados por el balneario/restaurante de playa.

Comunicación y señalización:

- Exhibir la información oficial de prevención y los números de teléfono que la Nación, la Provincia y la Municipalidad determinaron para la atención de la problemática del Covid-19.

Proceso de atención:

- Solicitar, al grupo turístico, la aplicación CUIDAR VERANO, con el fin de verificar los datos y estado de salud de cada integrante.
- Verificar el uso del barbijo y otros elementos de protección personal, informando las medidas de prevención y el uso correcto de materiales y equipamiento.
- Dirigir al grupo familiar hacia la administración (clientes nuevos) para efectuar el check-in correspondiente. De lo contrario, las personas se dirigirán hacia su unidad de sombra donde deberán permanecer sin establecer contacto con grupos vecinos hasta finalizar la jornada recreativa.
- Efectuar el retiro del establecimiento respetando las mismas medidas de higiene que se realizaron al ingresar al mismo.

Consideraciones a contemplar pos la prestación del servicio:

- Realizar el retiro de residuos utilizando guantes y elementos de protección respiratoria.
- Desinfectar las unidades de sombra, baños y otros espacios de uso común
- Chequear el buen estado de salud de la plantilla de personal.
- Verificar y controlar los diversos registros del día.

3.2.C) Procedimiento documentado de compras y contrataciones

Implementar un procedimiento documentado que incluya:

- Consideraciones a contemplar antes de la prestación del servicio:

- Establecer y comunicar un horario definido y único de atención de proveedores y recepción de productos
- Acordar un cronograma de entrega y recepción de mercaderías e insumos.

- Consideraciones a contemplar durante la prestación del servicio:

- Cumplir con el distanciamiento social y el uso de elementos de protección personal durante los procesos de interacción con los proveedores.

- Consideraciones a contemplar pos la prestación del servicio:

- Sanitizar y desinfectar los productos adquiridos por el balneario/restaurante de playa.
- Controlar el pedido efectuado y estado de los productos entregados.
- Verificar el stock de los insumos de higiene y desinfección.

3.2.d) Procedimiento documentado de ingreso y egreso de usuarios

Implementar un procedimiento documentado realizado por la administración que incluya:

- Consideraciones a contemplar antes la prestación del servicio:

- Completar, por parte del usuario, una declaración jurada (por única vez) en donde conste que ninguno de los integrantes del grupo que compartirá la unidad sombra se encuentran dentro de las causales previstas para la cuarentena.
- Identificar caminos diferenciados para los usuarios que entran y salen del balneario hacia la playa y hacia la ciudad, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.
- Determinar la capacidad máxima de usuarios en las diferentes áreas del balneario para respetar el distanciamiento social (ver punto 3.1.e).
- Implementar sistemas de reservas e ingresos de usuarios que aseguren el cumplimiento de la capacidad máxima determinada.

- Consideraciones a contemplar durante la prestación del servicio:

- Prohibir el ingreso a aquellas personas que no suscriban la declaración jurada, o que lo hayan informado en forma positiva, o que manifiestamente presenten síntomas de la enfermedad.

- Consideraciones a contemplar pos la prestación del servicio:

- Implementar un mecanismo para evaluar la percepción de los usuarios respecto a las medidas implementadas por el establecimiento a través de encuestas, incluyendo la determinación de canales para la recepción y tratamiento de quejas y reclamos (ver anexo modelo de encuesta de satisfacción).
- Aplicar registros que demuestran cumplimiento de los procedimientos documentados del establecimiento.
- Controlar el estado y cumplimiento de la señalética, la comunicación y la infraestructura.
- Detectar oportunidades de mejora.

Anexos sector Balnearios:

Anexo 1: Metodología para la implementación y evaluación de la conformidad de protocolos Covid-19 por los gobiernos municipales

Para facilitar la implementación del PROCAB-MGA, el gobierno municipal debería:

- Aprobar un protocolo sanitario que incorpore todos los requisitos identificados en materia de salud.
- Programar el dictado de capacitaciones a los propietarios, los trabajadores, los proveedores y otras partes interesadas de los balnearios/restaurantes de playa.
- Determinar los mecanismos para asistir técnicamente a los establecimientos para la implementación de las pautas. Se recomienda la participación de la Secretaría Municipal de Turismo, Cultura y Deportes en los procesos de asistencia técnica.

Para la evaluación de la conformidad, el municipio debe determinar la autoridad de aplicación y las eventuales sanciones por incumplimiento normativo. En tal sentido se recomienda que la Municipalidad aplique como mecanismo auditor la presentación, por parte de los concesionarios y propietarios, a la Municipalidad de las declaraciones juradas que se controlen por medio de un sistema de inspecciones antes, durante y después de la temporada.

Anexo 2: Recomendaciones para los procesos de capacitación e implementación de los protocolos Covid-19 para balnearios/restaurantes de playa.

Las siguientes son recomendaciones generales tomadas de parámetros y protocolos emanados de organizaciones nacionales e internacionales (OMS, autoridades nacionales, Ministerio de Salud, y Superintendencia de Riesgos del Trabajo, entre otras).

a) Recomendaciones sobre control sanitario del personal

Se recomienda la difusión de la aplicación CUIDAR VERANO del Ministerio de Salud de la Nación a los propietarios y administradores de los balnearios/restaurantes de playa para la detección temprana de casos.

Contactos estrechos con personas con casos sospechosos o confirmados de Covid-19

Se considera contacto estrecho a toda persona que permaneció por lo menos 15 minutos a una distancia de menos de 2 metros de un caso sospechoso o confirmado de COVID-19, sin la utilización de elementos de protección personal. Se recomienda que todo contacto con caso sospechoso o confirmado de COVID-19 se mantenga en aislamiento con pautas de alarma estrictas, por 14 días desde el último contacto o hasta que se descarte la enfermedad en el caso fuente.

b) Recomendaciones sobre la compra de productos de limpieza

- Asegurar la compra de productos de limpieza e higiene, en lo posible biodegradables, autorizados por ANMAT para garantizar su calidad, eficiencia y seguridad.
- Asegurar la correcta dosificación de productos que requieran ser diluidos, con identificación e indicación de fecha de caducidad del producto.
- Considerar, de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, que el agua y detergente son adecuados siempre que se realice la apropiada fricción y se elimine todo material o suciedad visible. A su vez, el uso indebido de un desinfectante puede restar efectividad o resultar riesgoso para la salud.

Recaudos al momento de manipular los productos de limpieza y desinfección:

- Chequear fecha de vencimiento
- Usar acorde a instrucciones del fabricante
- Respetar las diluciones recomendadas
- Evitar mezclar productos entre sí, salvo indicación del fabricante.

c) Consideraciones sobre los procesos de accesibilidad turística

Las personas con discapacidad podrían ser uno de los grupos con mayor riesgo de complicaciones por COVID-19 debido a la presencia de los factores de riesgo como ser enfermedades crónicas o degenerativas combinados con la existencia de otros elementos como por ejemplo, los obstáculos para guardar una sana distancia, considerando que algunas personas con discapacidad requieren de personas de apoyo o de asistencia personal para su movilidad, alimentación, aseo y otras actividades de la vida cotidiana, o bien, para disminuir alteraciones emocionales. Por tanto, deberán ser preservadas como grupo de riesgo, dándole especial atención a la sanitización de todas las ayudas técnicas o elementos que brinden accesibilidad en el balneario, como así también la correcta capacitación de los recursos humanos del establecimiento.

d) Recomendaciones sobre los procesos de limpieza y desinfección

Se tendrá en cuenta que los detergentes eliminan la suciedad y la materia orgánica disolviendo la suciedad en los casos de polvo, aceites o grasa, para luego facilitar su eliminación con el enjuague, por lo cual es importante lavar con detergente, luego enjuagar con agua limpia y desinfectar con hipoclorito de sodio al 1 % o al 10 % según sea el caso (método del doble balde/doble trapo), o realizar la higiene utilizando amonios cuaternarios a partir de la quinta generación o monopersulfato de potasio (MPP, método de limpieza y desinfección simultánea en un solo paso). Los amonios cuaternarios de quinta generación son limpiadores de superficies usados preferentemente porque tienen bajo nivel de corrosión sobre las superficies inanimadas, amplio espectro para las actividades microbianas y fáciles de usar.

Del mismo modo, se recomienda no baldear ni echar agua en cantidad, debido a que favorece la dispersión de gérmenes dentro del área. Se debe "trapear". Al momento de realizar las tareas de limpieza, se debe comenzar por las áreas limpias, y por último limpiar las áreas sucias, y desde las más altas a las más bajas. Al respetar el orden de limpieza desde lo limpio hacia lo sucio se disminuye el riesgo de contaminar las superficies del área limpia.

Se sugieren dos tipos de limpieza:

· *Método de dos pasos (doble balde / doble trapo):* Detergente biodegradable aniónico y no iónico con no menos del 30% de materia activa y 80% de biodegradabilidad, diluido en agua potable más desinfección con clorados. La utilización de detergente común en el método de dos pasos requiere el empleo de un balde con agua y detergente espumoso y otro balde con agua limpia. Se debe recordar que el detergente no elimina la suciedad, sino que la hace soluble. El agua limpia con el enjuague (arrastre mecánico) elimina la suciedad.



· *Método de un solo paso (limpieza y desinfección simultánea):* Para la limpieza y desinfección de superficies en general en un solo paso se podrá utilizar uno de los siguientes compuestos: Soluciones de detergentes desinfectantes para diluir en agua, llamadas Amonios Cuaternarios, a partir de la quinta generación con tensioactivos y/ o formulaciones listas para usar con alcoholes u otros desinfectantes). Monopersulfato de Potasio, solución limpiadora desinfectante de amplio espectro).

Se sugiere limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al comienzo, finalización y recambio de cada turno. Debería hacerse hincapié en la limpieza de sanitarios y superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, mesas, entre otros.

· *Carpas:* se recomienda realizar la limpieza y desinfección de los elementos que se encuentran en las carpas antes del ingreso de los visitantes y a su salida.

· *Juegos de mesa:* Desinfectar los juegos de mesa con solución alcohólica al 70% luego de ser usada y guardar en bolsa sellada. Desinfectar nuevamente antes de ser usados.

e) Información para los usuarios

Es fundamental garantizar la información necesaria sobre cuestiones vinculadas a la seguridad sanitaria de los servicios y al protocolo para los usuarios de los balnearios/restaurantes de playa. En este sentido, se recomienda aplicar sistemas de señalización y comunicación para orientar a los usuarios y ayudarlos a trasladarse de manera segura.

Un sistema efectivo se caracteriza por:

- Utilizar un sistema de comunicación comprensivo, claro y consistente, que sea instintivo y no requiera análisis.
- Mostrar sólo lo necesario y relevante en el espacio y durante el trayecto.
- Eliminar la información excesiva e irrelevante.

Se recomiendan como buenas prácticas para la señalética:

1. Utilizar tipografía sans serif y mayúscula.
2. Asegurar un alto contraste figura-fondo.
3. Complementar los mensajes escritos con pictogramas.
4. Determinar, el tamaño del cuerpo tipográfico, según la distancia de lectura del usuario.

f) Protección de datos personales

Toda la información recabada respecto de los síntomas, situación de cuarentena, visitas a zonas de riesgo, entre otros, está protegida por la Ley N° 25.326 de Protección de Datos Personales, cuyo objetivo es la protección integral de los datos personales, sean estos públicos o privados.

En consecuencia, será de carácter confidencial, y sólo se utilizará en cuestiones vinculadas a la detección de una persona infectada y evitar la propagación del COVID-19.

Asimismo, se debe dejar constancia que los datos obtenidos revisten el carácter de datos sensibles según el art. 2° de la mencionada ley, por lo que la organización debe adoptar las medidas técnicas y organizativas que resulten necesarias para garantizar la seguridad y confidencialidad de los datos o btenidos, y dando cumplimiento a lo establecido en la Ley N° 25.326.

