



Protocolo de protección y prevención para comercios e Industrias

El objetivo del presente Programa de Prevención, es contar con instrucciones claras y precisas para poder implementar por los establecimientos y lograr mitigar la propagación de las infecciones respiratorias como el COVID-19 y otras de similares características.

Las acciones que forman parte de este Programa de Prevención se ajustan a las recomendaciones impartidas por el Ministerio de Salud de la Nación y demás organismos interviniéntes, como así también a la Resolución 135/20 del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, las mismas se ajustarán de acuerdo a las distintas directivas y resoluciones que surjan a futuro adecuándose a las necesidades de acuerdo a las publicaciones oficiales.

Resulta de cumplimiento obligatorio para el Empleador, sus socios, representantes e integrantes de los órganos en caso de tratarse de sociedades de cualquier tipo, trabajadoras/es y todas aquellas personas ajenas al establecimiento que ingresen al mismo.

Horarios de atención: horario de atención al público de lunes a sábados de 11 a 17 horas. Domingos permanecerán cerrados.

Preparación del establecimiento:

1. Dueño/ empleado debe ingresar previo al inicio de actividades, chequear que se poseen todos los insumos en cantidad y suficiencia para realizar la sanitización del local durante la jornada y proveer los mismos durante la atención al cliente en caso de ser necesario, de no poseer los mismos no se deberá de iniciar la atención comercial hasta que este inconveniente se encuentre subsanado.
2. Cabe destacar que el personal que se desempeñe en el local no se deberá encontrar dentro de las personas incluidas en grupos de riesgo.
3. Todo personal deberá trasladarse por sus propios medios, ya sea en vehículos particulares (automotor, ciclomotor), en bicicletas y/o caminando. No es recomendado el uso del transporte público.
4. Para el personal afectado a la atención del público, se incorporará la organización del equipo en grupos por turnos, con un espacio de 30 minutos entre la finalización de



un turno y el comienzo del siguiente, en el caso en que la cantidad de personal lo amerite o aplique. En ningún caso compartirán espacio en el local comercial el personal afectado a un turno con el afectado al turno siguiente de trabajo.

5. Al ingreso al local comercial por parte del personal dueño/empleado; se procederá al lavado de manos con agua y jabón durante 30 segundos según lo informado, o la utilización de alcohol en gel o rociará las mismas con alcohol al 70%. Siendo obligatorio el uso de tapa bocas o mascara facial durante la jornada laboral.

6. Sanitizar con solución (70% alcohol y 30% agua destilada) o con un trapo con agua clorada (5 partes de agua y 1 de lavandina, concentración mínima de 20g CL/L y un máximo de 35 gr CL/L) superficies de contacto y picaportes al ingreso del local, y luego al cierre trapear pisos con solución clorada.

7. Cubrir con papel film teclados, teléfonos, posnet para facilitar la sanitización de los mismos durante el día de trabajo y el recambio del mismo al ingreso laboral el día siguiente. Es recomendable el uso de transacciones electrónicas con el fin de no manipular dinero.

8. Disponer de varias lapiceras y útiles escolares para realizar con mayor frecuencia el recambio de los mismos y poder sanitizarlos entre atención y atención de los clientes.

9. Colocar estructuras de acrílicos o nylon en los mostradores que funcionen como barrera entre los clientes y los vendedores.

10. Poseer a disposición alcohol en gel para el momento en el cual el cliente o personal desee utilizar.

11. Airear los ambientes en lo posible trabajar con las puertas del local abiertas.

12. Contar con personal reducido acorde el tamaño del local.

13. Colocar al ingreso del local un trapo con agua clorada para que todos los clientes limpien la suela de su calzado al ingresar al local (5 partes de agua y 1 de lavandina, concentración mínima de 20g CL/L y un máximo de 35 gr CL/L) frotándola allí 4 o 5 veces.

14. Se recomienda que el personal que esté trabajando no utilice accesorios tales como pulseras, relojes, anillos, etc. También utilizaran una indumentaria única dentro del local comercial, al terminar la jornada se quitaran la misma y embolsaran para luego lavarla diariamente.



LANÚS

MUNICIPIO

5. Colocar cartelería informativa en las vidrieras sobre las medidas de seguridad e higiene que se deberán practicar en el local comercial recomendadas por el Ministerio de Salud.

Ingreso al establecimiento: ingreso de a una (1) persona a la vez respetando el número permitido de una (1) persona cada cuatro (4) metros cuadrados. La espera se realizará afuera del local comercial, manteniendo dos (2) metros de distancia entre las personas que realizan la cola, siendo responsabilidad del comercio que los clientes respeten la misma.

En los casos que el establecimiento cuente con más de una caja y/o más de un vendedor en caso de venta personalizada, podrán ingresar la cantidad de clientes que puedan ser atendido individualmente al mismo tiempo sin esperas dentro del local y se deberá garantizar la distancia mínima de dos (2) metros entre cada una de ellas.

Sanitizar con solución (70% alcohol y 30% agua destilada) o con un trapo con agua clorada (5 partes de agua y 1 de lavandina, concentración mínima de 20g CL/L y un máximo de 35 gr CL/L) superficies de contacto y picaportes luego del retiro del cliente. Esta medida deberá realizarse antes de que ingrese un nuevo cliente.

Uso de tapabocas (cubre boca, nariz y mentón) para todas las personas que permanezcan dentro de los locales ya sean clientes, empleados o propietarios de los comercios y proveedores.

Dentro del establecimiento: garantizar el cumplimiento de normas de seguridad e higiene de desinfección de superficies de trabajo con una solución desinfectante a base de alcohol, lavandina, amoniaco u otro desinfectante, aprobado conforme indicaciones del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, lavado de manos, calzado, ventilación adecuada y chequeo del uso correspondiente de tapa nariz y boca.

A los productos que sean vendidos si es que se efectiviza la compra, se los empaquetará de tal modo que puedan ser higienizados de un modo fácil por el comprador, y se le recomendará a este último que al llegar a su hogar, industria, taller o afín higienice el producto como lo indican las entidades sanitarias.

Fuera del establecimiento: en los lugares de ingreso al establecimiento, se deberá designar un responsable a cargo de del comercio que controle y restrinja el ingreso de personas, con el fin de garantizar una distancia de separación mínima de al menos dos



2) Metros entre personas o bien, no más de una persona cada cuatro (4) metros cuadrados.

3) Limpieza del establecimiento: Se deberá dar cumplimiento a los protocolos de limpieza al cierre de cada día. Incluyendo limpieza de pisos y superficies, sin perjuicio de las medidas de cuidado e higiene personal ya conocidas (lavado de manos con agua y jabón, distanciamiento social, ventilar los ambientes, distribución de alcohol en gel en los puestos de trabajo y uso de guantes y tapa nariz y boca, entre otras).

Se establecerán bandas horarias prioritarias para personas consideradas de riesgo de acuerdo con lo establecido por el Ministerio de Salud de la Nación en la Decisión Administrativa Nacional N° 390/2020 y por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires en virtud de lo dispuesto en la Resolución 90/2020 del Ministerio de Jefatura de Gabinete de Ministros.