

# GUIAS PARA LA REALIZACION DE EVENTOS SOCIALES EN CONTEXTO DE PANDEMIA COVID-19

## INTRODUCCION

El contexto actual de la pandemia por el nuevo coronavirus exige adaptar las lógicas y dinámicas del funcionamiento de la actividad comercial en nuestra provincia.

Este documento define lineamientos y brinda recomendaciones para la continuidad de la actividad de eventos sociales en dicho contexto.

**Importante: Dadas las características de la enfermedad y la dinámica actual de la pandemia, estas recomendaciones se encuentran en revisión continua y podrán sufrir modificaciones teniendo en cuenta nuevas evidencias que puedan ir surgiendo.**

## CONSIDERACIONES GENERALES

- Mantener presente la importancia del distanciamiento social.
- El uso de cubrebocas, tapabocas y/o barbijos sociales, es obligatorio.
- **EVENTOS AL AIRE LIBRE O SUPERFICIE SEMI-CUBIERTA:**
  - Grupos de hasta 50 personas.
  - CASOS DE EVENTOS MAYORES: Si el grupo es mayor a 50 personas, se deberá dar cumplimiento al Decreto 956/2020 y sus modificaciones.
- **EVENTOS EN ESPACIOS CERRADOS:**
  - Uso de capacidad del 30% del salón. Se recomienda ventilación natural y/o recambio de aire aprox. cada 2 horas.
- Se recomienda realizar control de ingreso: Control de temperatura y/o prueba de olfato.
- El evento deberá cumplir con las habilitaciones municipales correspondientes.
- Se recomienda solicitar a los asistentes completar una DDJJ previo al ingreso indicando contactos estrechos y si ha presentado síntomas compatibles con COVID.
- Podrán realizarse espectáculos en vivo. Los artistas y equipos técnicos, deberán seguir Disp. Del COE Nro. 48/20 guía de fotografía y Disp. Nro. 53/20 guía de filmaciones, según el caso.
- Horario de los eventos: Desde las 19:00hs hasta las 03:00hs.
- No está permitida la habilitación de pistas de baile.

## EN EL ESPACIO DE EVENTOS

### ZONA DE CONTROL (INGRESOS)

- Deberá evitarse la espera de personas. En caso de no ser posible, se deberá formar fila respetando 1,5 metros de distancia entre personas.
- Las distancias serán delimitadas en el piso por el comercio con la forma que el mismo establezca.
- En lo posible, los clientes no deberán tocar la puerta de ingreso. Caso contrario, la misma deberá ser desinfectada con alta frecuencia (después de cada uso).
- Al ingreso de un cliente, el personal del establecimiento asignado le proveerá de alcohol en gel o alcohol al 70%, que deberá estar en contacto con las manos como mínimo 20 segundos.
- Se realizará la toma de temperatura, siendo opcional una prueba de olfato.

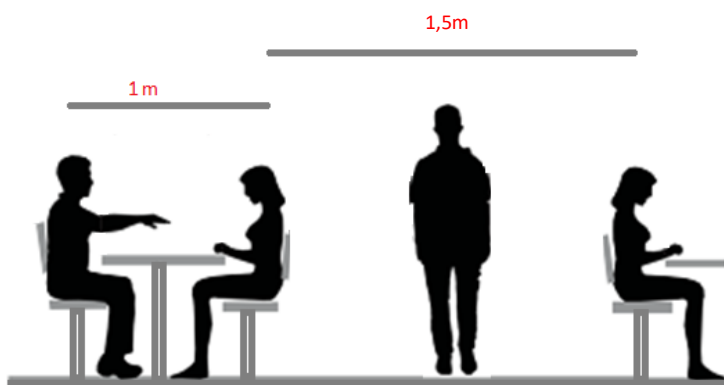
- En caso de eventos previamente contratados (graduaciones) se recomienda organizar previamente a los asistentes en sus respectivas mesas e informar los detalles de organización y distribución del evento.

### ZONA DE CIRCULACION

- Se recomienda implementar una señalización de circulación y de distanciamiento.
- Los lugares donde se generen filas, como en los baños, se pondrán en el suelo demarcaciones para respetar la distancia social. Y se deberá asegurar la desinfección de las superficies en lo posible, después de cada uso.

#### Cantidad de asistentes al evento:

- La cantidad de asistentes será indicada en ítem “Consideraciones Generales”, siempre dando cumplimiento a los siguientes requisitos obligatorios de distanciamiento:
  - Cada mesa (o mesas individuales empalmadas) deben asegurar una distancia mínima de 1m entre clientes ubicados en sus respectivos asientos. Asimismo, se debe considerar un pasillo de circulación de 1,5m, de acuerdo al siguiente gráfico:



- En el caso de asistentes convivientes (ej. Grupo familiar) podrá mantenerse una distancia menor a 1m en la misma mesa, sin superar la cantidad de 10 personas por mesa.
- Cuando no se trata de personas no convivientes y no se pueda respetar la distancia mínima de 1 metro, se sugiere la incorporación de mamparas ó separadores, por ejemplo:
  - Entre mesa y mesa, o también entre clientes mediante paneles separadores.
  - Se sugiere el uso de cobertores de protección para los platos al salir de la cocina para mantener los alimentos protegidos, y que los cubiertos sean almacenados en cajas, vitrinas.

#### Acondicionamiento de las mesas:

- Estará disponible para cada mesa alcohol en gel o en solución.
- Se permitirá el uso de Mantel de tela en las mesas solamente si el mismo se cambia por uno limpio por cada uso del servicio, en su reemplazo se podrán usar manteles de materiales de fácil desinfección y/o individuales de papel descartable.

#### Sobre los mozos:

- El personal de servicio deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos que entrega al cliente (Platos, vasos, cubiertos, etc.)
- Cada mesa será atendida por un único mozo, éste deberá contar con la ropa de trabajo correspondiente y desinfectar permanentemente sus elementos de trabajo.

**Sobre los asistentes al evento:**

- Los asistentes deberán respetar el protocolo del establecimiento. Su conducta de higiene será obligatoria en todo momento.
- Deberá respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los asistentes, personal de servicio e instalaciones.
- Obligación de utilizar barbijo a toda aquella persona que circule dentro del evento. Únicamente podrá retirarse el barbijo cuando se encuentre ubicado en su mesa.

**Limpieza y Desinfección:**

- Se deberá asegurar la limpieza con agua y lavandina de todas las superficies de manera constante. Ver Anexo 3.
- Se deberá ventilar adecuadamente los lugares de trabajo de forma natural. Ver Anexo 3.
- Las mesas, sillas y el piso deberán desinfectarse luego de finalizado el evento.
- Efectuar controles periódicos del stock de todos los elementos necesarios para llevar adelante de manera eficiente la limpieza y desinfección acorde al procedimiento y con la frecuencia establecida en la planificación.
- Asegurar la compra de productos de limpieza e higiene, en lo posible biodegradables, autorizados por ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica) para garantizar su calidad, eficiencia y seguridad.
- Asegurar la inalterabilidad y uso adecuado de productos que requieran ser reenvasados para mantener su efectividad.
- Garantizar el adecuado almacenamiento de los productos de higiene y desinfección y el acceso a los mismos para que conserven sus propiedades y puedan ser fácilmente identificados.

**ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL**

- Dada la frecuencia de transmisión de COVID-19, debe reforzarse la importancia de:
  - No minimizar los síntomas.
  - No concurrir a trabajar enfermos.
  - Cumplir en forma estricta las medidas de aislamiento en caso de ser identificados como contactos estrechos.
- Debe garantizarse la implementación de la Resolución N°29/2020 o sus actualizaciones sobre la Superintendencia de Riesgos del Trabajo notificación de medidas de prevención en los ámbitos laborales y recomendaciones sobre la correcta utilización de los Elementos de Protección Personal (EPP), en el marco de la emergencia sanitaria producto de la pandemia del COVID-19. <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/335000-339999/335805/norma.htm>
- En el caso en que el personal tome contacto o haya tomado en los últimos 14 días con personas clasificadas como “caso confirmado”, deberá ser evaluado por la autoridad sanitaria local y en caso de clasificarse como contacto estrecho deberá cumplir con estricto aislamiento según reglamentación del Ministerio de Salud de la provincia.

**EMPLEADOR**

- Tiene la obligación de capacitar a todos sus trabajadores en la presente guía. En especial en los síntomas de COVID-19. Ver Anexo 1. Se deberá mantener registro de capacitación y de la entrega de elementos de protección personal.
- Proporcionar los elementos de protección personal y de desinfección a todos sus trabajadores:
  - Solución de alcohol 70% o alcohol en Gel a cada empleado para higiene personal.
  - Barbijos o tapabocas.

- Facilitar un lugar como vestuario y verificar el correcto funcionamiento de los sanitarios (agua, jabón líquido y toallas de papel)
- Asegurar la limpieza diaria del uniforme de trabajo a temperaturas de 40-60°C
- Es requisito exhibir información gráfica con precauciones y mejores prácticas en aquellos lugares de tránsito y donde sea necesario informar.

### **TODOS LAS PERSONAS QUE ASISTEN AL TRABAJO (PROPIETARIOS, EMPLEADOS):**

#### **Al ingresar al trabajo:**

- Deben informar diariamente si ha presentado síntomas compatibles con COVID-19 o alguno de sus contactos cercanos.
- Se recomienda realizar control de temperatura corporal y prueba de olfato. (ej. Alcohol o Vinagre).
- Se recomienda utilizar uniforme o en su defecto seleccionar 2 o 3 mudas de ropa exclusivas para el trabajo.
- Uso de barbijo recambio diario.
- Concurrir al trabajo con la menor cantidad de efectos personales (llaves, anillos, collares, aros, anteojos, etc.) y/o mantenerlos al resguardo y desinfectados.
- Se dispondrá de un lugar para uso de los trabajadores (vestuario) donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.

#### **En el trabajo:**

- Se debe asegurar una distancia mínima de 1,5 metros entre personas, evitando el contacto humano cercano.
- Todos los trabajadores deberán usar barbijo de manera ininterrumpida durante toda la jornada laboral.
- Se sugiere la higienización de manos frecuentemente, teniendo especial atención: Ver Anexo.
  - Antes y después de manipular celular, alimentos, pedidos o residuos.
  - Al estar en contacto con mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
  - Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
  - Después de ir a los sanitarios.
- En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- Se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- No usar maquillaje o cosméticos que puedan causar mayor sudoración en la cara o producir picazón. Debe evitar tocarse la cara.
- El personal debe mantener las uñas cortas y limpias.
- Evitar el uso de aros, anillos, collares, pulseras, relojes, etc. mientras se permanezcan en el establecimiento.
- No está permitido el uso del celular en la zona de trabajo, de ser necesario su uso proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.

#### **Al regresar al hogar:**

- Desinfectar suela de calzado por ejemplo en batea con lavandina diluida o paño de piso humedecido (con 1 cucharada sopera de lavandina diluido en 1 litro de agua).
- Se recomienda bañarse cada vez que regresan al hogar.
- Separar ropa de trabajo y lavarla inmediatamente con agua caliente a 40-60°C.

- Desinfectar todas las superficies que tocaron: picaportes, rejas, vidrios, llaves, celular, billetera, etc. con solución de alcohol 70% o alcohol en Gel o lavandina diluida.

## MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA:

### Medidas de higiene personal. Se recomienda:

- Evitar comer, beber, masticar chicle o fumar durante la manipulación de alimentos.
- Usar ropa adecuada de trabajo (gorro o pañuelo que recubra todo el cabello) y exclusiva para tal fin, evitando la ropa y calzado de calle.
- Evitar el uso de joyas ya que acumulan una gran cantidad de bacterias, dificultan la limpieza de las manos y pueden caerse y contaminar los alimentos.
- Evitar lociones o perfumes de olor fuerte ya que los alimentos absorben los aromas.
- Llevar las uñas cortas y limpias
- Lavarse las manos frecuentemente, en especial, antes de empezar a trabajar, después de ir al baño, tocarse el cuerpo, toser, estornudar o tocar otros objetos, y al cambiar el tipo de alimento.
- Utilizar guantes y mascarillas en los casos que sea establecido como obligatorio o en caso que la tarea lo requiera.
- Comunicar inmediatamente cualquier alteración de la salud a la persona responsable.

### Evitar la contaminación cruzada. Se recomienda:

- No manipular productos crudos y cocidos a la vez. Utilizar pinzas, tablas de cortar, cucharas y utensilios diferentes para cada alimento.
- Limpiar y desinfectar los utensilios y superficies cada vez que se cambie el tipo de alimento y siempre que sea preciso hacerlo.
- No utilizar trapos de algodón para secar o limpiar las manos, los utensilios o las superficies. Se recomienda utilizar papel de un solo uso.
- Inspeccionar el producto que se tenga que almacenar y cambiar o retirar los envases y embalajes sucios, rotos o en mal estado.
- Evitar que los productos queden abiertos.
- Evitar el contacto directo de los productos con el suelo.
- Adoptar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), colocando los alimentos más nuevos detrás o debajo de los ya existentes.
- Proteger e higienizar todo el material que vaya a estar en contacto con los alimentos (envases, papel film y productos fungibles en general).
- Separar los distintos tipos de productos (carne, vegetales, lácteos, pescados, etc.) en heladeras o congeladores diferentes, o en zonas separadas si están dentro de un mismo equipo.
- Al momento de almacenar en heladeras o congeladores, etiquetar todos los productos elaborados indicando el nombre y la fecha de elaboración o de caducidad del producto.
- Traspasar el contenido de las latas y cajas de cartón o madera a envases aptos para uso alimentario antes de su almacenaje en refrigeración.
- Almacenar las materias primas destinadas a menús especiales separado del resto, bien etiquetados y en las estanterías superiores.
- Elaborar primero los menús especiales y utilizar ropa y delantales limpios.
- Los utensilios, los equipos y las superficies deben estar perfectamente limpios y desinfectados antes de comenzar la preparación de los menús especiales.
- Usar aceite nuevo o de uso exclusivo para freír los alimentos de los menús especiales y utilizar recipientes para la sal y las especias en los que no sea necesario introducir la mano.
- Una vez elaborado el menú especial, mantenerlo protegido e identificado.

### Manipulación y conservación de alimentos en de la cadena de frío. Se recomienda:

- Al momento de adquirir o recepcionar los productos controlar que los mismos no han perdido la cadena de frío durante su transporte: el envase o packaging no debe estar alterado ni en mal estado; no debe presentar escarcha; el alimento debe estar rígido, sin indicios de principio de descongelamiento; al cortarlo el color debe ser igual al de su parte visible; no debe tardar menos de una hora en descongelarse.
- Aplicar las temperaturas de refrigeración y congelación adecuadas.
- Aplicar un adecuado método para la descongelación de alimentos contemplando que el proceso se realice directamente en la cámara de refrigeración o bien en el cuarto frío. Evitar realizarlo a la temperatura ambiente de la cocina.
- No volver a congelar las comidas preparadas una vez que hayan sido descongeladas.
- Conservar en frío los alimentos elaborados que no van a ser consumidos de forma inmediata.
- Evitar abrir y cerrar heladeras o congeladores muy frecuentemente, intentando identificar todo lo que se precisa antes de abrirlos a fin de mantener la temperatura adecuada en el interior.

### GESTIÓN DE RESIDUOS

- Disponer de cestos, para el desecho de pañuelos y guantes, que no requieran manipulación para su uso (boca ancha, sin tapa o accionado por pedal).
- Los residuos generales se deben guardar en lo posible 72hs., en bolsas resistentes, bien cerradas y con un rociado de desinfectante.

### DETECCIÓN DE UN CASO SOSPECHOSO EN UN ESTABLECIMIENTO

- En un supuesto caso de que alguna persona sea considerada como caso sospechoso por presentar fiebre (37,5° C o más) y uno o más de los siguientes síntomas: tos, dolor de garganta dificultad para respirar, falta de gusto o falta de olfato, se realizará personalmente la denuncia epidemiológica al 107 y se procederá a implementar el protocolo previsto por el COE (Comité Operativo de Emergencia).

### BIBLIOGRAFIA

- 2020. LIMPIEZA Y DESINFECCION. MATERIAL SANITARIO, SUPERFICIES Y AMBIENTES, Ministerio de Salud de la Nación.
- OMS. Organización Mundial de la Salud. Infografía COVID-19
- <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

### REGISTRO DE MODIFICACIONES

Fecha	Versión	Detalle
26/11/2020	V0	PUESTA EN VIGENCIA DE LA GUIA
09/12/2020	V1	Página 1: CASOS DE EVENTOS MAYORES: Si el grupo es mayor a 50 personas, se deberá dar cumplimiento al Decreto 956/2020 y sus modificaciones. El evento deberá cumplir con las habilitaciones municipales correspondientes. Horario de los eventos: Desde las 19:00hs hasta las 03:00hs. Se elimina requerimiento de DDJJ
11/12/2020	V2	Página 1: Modificación de Condiciones Generales. Se discrimina eventos al aire libre y espacios cerrados. Página 2: La cantidad de asistentes será indicada en ítem "Consideraciones Generales", siempre dando cumplimiento a los siguientes requisitos obligatorios de distanciamiento.



**ANEXO 1** <https://www.paho.org/es/documentos/infografia-covid-19-enfermedad-por-coronavirus-2019-conoce>

# COVID-19

## ENFERMEDAD POR EL CORONAVIRUS 2019

### CONÓCELO.

COVID-19 es una enfermedad respiratoria nueva que se identificó por primera vez en Wuhan, China. Actualmente, la propagación se da principalmente de persona a persona.

#### SÍNTOMAS\*

**FIEBRE**

**CANSANCIO**

**TOS SECA**

**FIEBRE ALTA**

**NEUMONÍA**

**DIFFICULTAD RESPIRATORIA**

#### SÍNTOMAS COMUNES

#### CASOS GRAVES

\*Los síntomas podrían aparecer de 1 a 12 días después de la exposición al virus.

#### ¿Quiénes están en mayor riesgo de enfermarse gravemente?

- Adultos mayores de 60 años.
- Personas con enfermedades preexistentes como diabetes o cardiopatías.

#### ¿Cómo se transmite?

- Por contacto personal cercano con una persona infectada.
- A través de personas infectadas al toser o estornudar.
- Al tocar objetos o superficies contaminadas y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.

**Hasta el momento, no hay vacuna ni tratamiento específico, solo tratamiento de los síntomas. Los casos graves pueden necesitar oxígeno suplementario y ventilación mecánica.**

### PREPÁRATE.

- **Infórmate a través de fuentes confiables.**
- **Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón o usa un gel a base de alcohol.**
- **Cúbrete la boca con el antebrazo cuando tosas o estornudes, o con un pañuelo desechable, luego tíralo a la basura y límpiate las manos.**

### ACTÚA.

- **Evita el contacto cercano con personas que tengan síntomas de gripe.**
- **Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.**
- **Evita compartir vasos, platos u otros artículos de uso personal y limpia y desinfecta los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.**
- **Si has viajado a áreas donde circula el virus o has estado en contacto cercano con alguien que lo tiene y presentas fiebre, tos o dificultad para respirar, busca atención médica de inmediato. No te automediques.**

Nota: Algunos datos pueden cambiar en la medida en que se tenga más conocimiento sobre la enfermedad. Febrero 2020.

Organización Panamericana de la Salud

Organización Mundial de la Salud

**Conócelo. Prepárate. Actúa.**

[www.paho.org/coronavirus](http://www.paho.org/coronavirus)

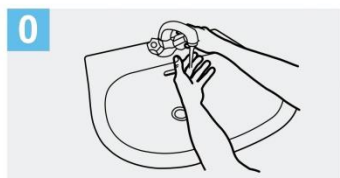
**ANEXO 2****Lavado de manos con agua y jabón**

El lavado de manos requiere asegurar insumos básicos como jabón líquido o espuma en un dispensador, y toallas descartables o secadores de manos por soplado de aire.

**Método adecuado para el lavado de manos con agua y jabón**

Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, el lavado de manos debe durar al menos 40–60 segundos.

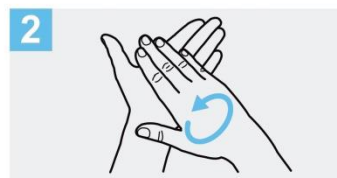
El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



**0** Mójese las manos con agua;



**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



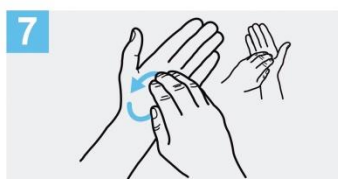
**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



**5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



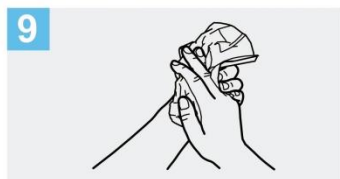
**6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



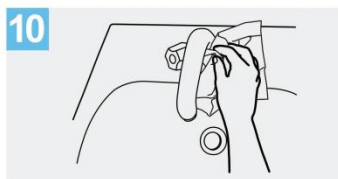
**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



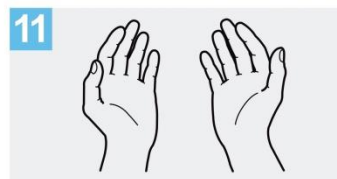
**8** Enjuáguese las manos con agua;



**9** Séquese con una toalla desechable;



**10** Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



**11** Sus manos son seguras.

Crédito: OMS



## Higiene de manos con soluciones a base de alcohol

El frotado de manos con una solución a base de alcohol es un método práctico para la higiene de manos.

Es eficiente y se puede realizar en prácticamente cualquier lado.

Método adecuado para el uso de soluciones a base de alcohol

Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, la higiene de manos con soluciones a base de alcohol debe durar 20 – 30 segundos.

La higiene de manos con soluciones a base de alcohol se debe realizar siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



**1a**  
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

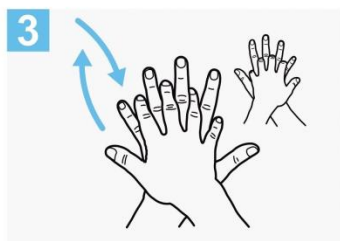


**1b**



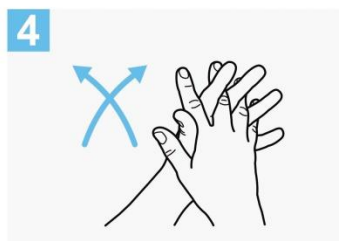
**2**

Frótese las palmas de las manos entre sí;



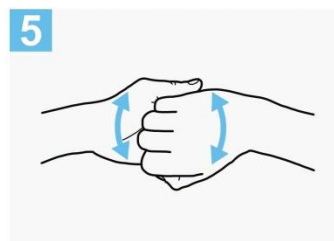
**3**

Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



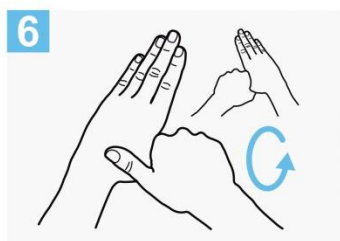
**4**

Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



**5**

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



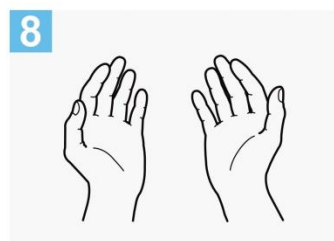
**6**

Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



**7**

Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



**8**

Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS

## ANEXO 3

### Limpieza Y Desinfección

#### Capacitación Y Protección Personal

El personal de limpieza y desinfección ambiental deberá recibir capacitación en medidas de prevención de infecciones.

El personal de limpieza deberá usar EPP:

- Barbijo.
- Protección ocular.
- Calzado impermeable.
- Guantes.

#### Productos De Limpieza Y Diluciones

✓ Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, compuestos fenólicos, compuestos de amonio cuaternario y peróxido de hidrogeno 0,5%, monopersulfato de potasio.

✓ La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: partiendo de una concentración inicial de 55gr. de cloro por litro, hacer la siguiente cuenta:  $1000 \text{ (ppm)} \times 1000 \text{ (ml de agua en el pulverizador)} / 55000 \text{ (gr. de cloro a mg)} = 20 \text{ cc de cloro en 1 litro de agua}$ . Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.

✓ En el caso de utilizar productos compuestos de amonio cuaternario para la desinfección de superficies e instrumental, deberán tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

- o Evitar el contacto con los ojos y la piel.
- o Llevar guantes de protección y protección ocular.
- o Eliminar el producto y su recipiente como residuos peligrosos.
- o En caso de proyecciones, salpicaduras o de contacto con los ojos lavar abundantemente con agua segura durante 15 minutos, manteniendo los párpados separados.
- o En caso de proyecciones, salpicaduras o de contacto con la piel retirar inmediatamente toda la ropa manchada o salpicada, que no debe volver a utilizarse antes de ser descontaminada. Lavar en forma inmediata y con abundante agua.
- o Contener y recoger las fugas con materiales absorbentes no combustibles, por ejemplo: arena, tierra, vermicular, tierra de diatomeas en bidones para la eliminación de los residuos. Absorber el producto disperso con materiales absorbentes no combustibles y barrer o retirar con una pala. Colocar los residuos en bidones con vistas a su eliminación. No mezclarlos con ningún otro residuo. Lavar con abundante agua la superficie manchada y no recuperar el producto con vistas a una reutilización.

#### Desinfección de superficies

La desinfección debe realizarse diariamente y esta frecuencia, depende del tránsito y de la acumulación de personas, la época del año y la complementación con la ventilación de ambientes.

Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

#### Paso 1: Limpieza húmeda

La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de **doble balde y doble trapo**:

Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.

Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.

Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.

Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

**Paso 2: Desinfección de las superficies**

Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección.

El proceso es sencillo y económico ya que requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro):

Colocar 10ml (2 cucharadas) de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua. De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, se debe colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección.

Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.

Dejar secar la superficie.

El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección.

**Ventilación de ambientes**

La ventilación de ambientes cerrados, como oficinas administrativas de los salones de eventos, debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire.

En otras circunstancias y lugares se recomienda que se asegure el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada del aire.