



## INFORME ESTADO DEL EDIFICIO EN RELACION A SEGRIDAD HIGIENE.

### Protocolo de seguridad e higiene referido al Covid 19

### Tambo viejo S.R.L

**Actividad:** SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE APOYO TURÍSTICO N.C.P. (CIU 791909)

**Predio Tambo Viejo:** Ruta Nacional N° 40 KM 13, Dina Huapi, Río Negro.

**Predio El Rebenque:** Ruta Nacional N° 40 KM 12, San Carlos Bariloche, Río Negro.

**Representante Legal:** García Daniel Florentino. DNI N° 14.245.794.

**Fecha:** 04/11/2020.

Previo al desarrollo del presente escrito se procederá a brindar las adecuaciones que deben ser ejecutadas previos al inicio de la explotación del establecimiento.

- Disponer de un dispensador de pie de liquido sanitizante al ingreso del establecimiento.
- Adquirir termómetro digital, máscaras faciales, tapa bocas, guantes descartables y productos sanitizantes en cantidad acorde al establecimiento.
- Se requiere la instalación fija de barrera acrílica sobre los mostradores.
- Instalación de cartelera sobre la puerta de ingreso, informando al ingresante de la obligatoriedad del uso de tapaboca, desinfección con el dispensador de pie y el respeto en las distancias de seguridad
- Instalación de cartelera provista por el servicio de SeH y ART en sectores de trabajo sobre los riesgos por COVID 19.
- Cronograma de limpieza e higienización de sectores de uso común tanto para clientes y trabajadores.
- Capacitación al personal en materia de seguridad e higiene y covid 19.
- Confeccionar registró o libro tipo de actas para asentar datos de contactos con los clientes.
- Completar planilla de entrega de elementos de protección personal (Res 299/11) incluyendo ítem: Tapa Boca.

Una vez finalizados los requerimientos arriba citados, el servicio de SeH realizara un escrito sobre el estado de cumplimiento y medidas implementadas para el desarrollo seguro de la actividad. El escrito contara con un relevamiento fotográfico, el cual será archivado en el legajo técnico del servicio, el cual podrá ser presentado ante los organismos de control correspondientes.



# Atlas Seguridad e Higiene

## Procedimientos laborales



- Previo al reinicio de actividades el empleador deberá adquirir los equipos de protección personal en cantidad acorde a los empleados a disponer, estos equipos serán tapabocas por tres unidades por cada empleado. Los tapabocas deberán ser utilizado durante toda la jornada laboral y los mismos se irán cambiando cada vez que se humidifiquen los mismos por otro seco. En este momento el empleado en cuestión tendrá la obligación de lavar con agua y jabón el tapaboca retirado para luego colgarlo al aire libre en un sector previamente identificado.
- Contar con mínimo un dispensador de alcohol en gel o solución satirizante por sector, como a su vez de guantes de látex en stock suficiente.
- Contar con termómetro digital, instalar cartelera informativa.

El EMPLEADOR diariamente deberá:

- El servicio de seguridad e higiene brindara capacitación específica al reinicio de las actividades sobre Covid 19.
- Realizar un estricto control de las personas que ingresen al establecimiento.
- Implementar las siguientes medidas: Al horario de inicio de turno establecido, en el ingreso al establecimiento, se interrogara al trabajador/a sobre la existencia de alguno de los síntomas (ver cuadro) y se procederá a la toma de la temperatura corporal; afectando personal idóneo a tal efecto.
- En el caso de trabajadores/as que presenten temperatura superior a los 38°C. NO PODRAN INGRESAR. Este control incluye a los trabajadores/as, personal directivos, proveedores, clientes, etc.
- En estos casos, se apartará al trabajador de los lugares comunes y se comunicará la situación a los teléfonos de la autoridad sanitaria que correspondiente; Igual conducta se seguirá en caso de presentar concurrencia de algunos síntomas identificados (ver cuadro)
- El equipo encargado de la tarea de control de ingreso debe estar equipado con un traje tipo Tyvek, máscara facial, barbijo y guantes de látex
- La fila de acceso a al establecimiento será de acuerdo a la normativa de la OMS, con una separación como mínimo de 2 metros.
- A los efectos de evitar aglomeraciones, se recomienda la realización de un cronograma de acceso de pasajeros y/o trabajadores.

### CONDICIONES GENERALES PARA EL CUIDADO PERSONAL

Instalar cartelera específica al nuevo riesgo laboral.	No generar contacto físico con otros (Saludos y Besos).
Lavar las manos con frecuencia con agua y jabón y/o alcohol en gel siendo la primera vez al ingresar al establecimiento.	No generar reuniones grupales en los sectores de espacios comunes.
Desinfectar su teléfono celular y fijo.	No compartir vasos, botellas, cubiertos o mate.
No tocarse la cara.	No fumar.
Mantener distancias con el resto de los compañeros, NO MENOS DE 1.50 metros.	Tareas que requieran de acciones colaborativas entre trabajadores deberán realizarse evitando cualquier tipo de contacto entre las personas.
Taparse con el pliegue del codo al estornudar o toser.	No salivar o expectorar en el suelo.

Todas las medidas de protección y de prevención que tienen por objetivo cuidar la salud de los trabajadores y cualquier persona dentro del establecimiento. Ante la existencia del coronavirus no deben visualizarse como "demoras" en las tareas, sino que dadas las nuevas condiciones y medioambiente de trabajo, estas exigen nuevas medidas de seguridad que debemos incorporarlas rediseñando los procesos de trabajo en las diferentes tareas y/o etapas.

### EN LOS LUGARES DE TRABAJO

- El empleador debe proveer el suministro de insumos de limpieza e higiene personal (disponer de alcohol en gel en acceso a lugares comunes y jabones en sanitarios)
- El empleador debe designar a un encargado/s y cuadrilla/s para limpieza y desinfección, a los fines de mantener sus sectores de trabajo y establecimiento en condiciones de máxima limpieza.
- Debemos ventilar con regularidad los ambientes de trabajo, aun en épocas de bajas temperaturas.
- La jefa/e de mucamas debe conformar cuadrillas operativas previendo las suficientes separaciones entre los puestos de trabajos activos, con un factor de ocupación máximo de 1 persona/4 a 6m<sup>2</sup>, manteniendo 1.50m de separación, priorizando el trabajo autónomo y aislado.
- Efectuar limpieza húmeda frecuente de objetos y superficies, utilizando rociador o toallitas con productos de limpieza tales como alcohol al 70%, lavandina, etc.
- Aumentar las frecuencias de limpieza de los espacios comunes de trabajo, por ejemplo 4 a 8 limpiezas diarias.



## Qué podemos utilizar para limpiar

1. Lavandina comercial (común): Colocar un pocillo de café (100 ml) en un balde con 10 litros de agua. O colocar una cuchara sopera (10 ml) de lavandina en 1 litro de agua
2. Alcohol líquido: Colocar 7 partes de alcohol y 3 partes de agua en un recipiente limpio o en un rociador. Tener en cuenta que es inflamable y tiene que estar alejado del fuego, por lo que en espacios como la cocina se desaconseja su uso.

## EN LOS ESPACIOS DE COMEDOR/VESTUARIOS

### ¿Cómo se deben organizar?

- Colocar cartelería específica del nuevo riesgo laboral.
- Al inicio de la jornada laboral, aislar y ventilar la ropa de calle una vez colocada la ropa de trabajo.
- Mantener siempre el orden y la limpieza en los lugares de trabajo.
- Agregar en los espacios comunes insumos y recursos necesarios para asegurar el aseo del sitio (Jabón Líquido + Toallas de Papel o secador de aire eléctrico) y cumplir las frecuencias de limpieza establecidas.
- Las mesas del comedor se deberán forrar con nylon para poder desinfectarlas fácilmente, antes y luego de cada turno de comedor.
- A los fines de evitar las conglomeraciones de trabajadores y/o clientes, para el uso del espacio de comedores/vestuarios, se planificarán turnos para refrigerios/comedor, lo mismo para higiene personal en los vestuarios, será en grupos reducidos y desfasados en tiempo.
- La separación mínima entre trabajadores será de 1.50m y factor de ocupación recomendado 1 persona/4 a 6m<sup>2</sup> (también en baños y vestuarios).
- No pudiendo estar enfrentados en las mesas del comedor.

## ACCIONES DE CAPACITACION y DIFUSION

### ¿Qué hacemos?

- Colocar cartelería de difusión preventiva y recomendaciones visuales del nuevo riesgo.
- El empleador por medio de su Servicio Higiene y Seguridad debe organizar una capacitación específica para el encargado y cuadrilla de limpieza y desinfección.

## USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

### ¿Qué debemos hacer?

- Todo personal tendrá la obligación en el uso de tapa boca, el cual deberá remplazarse cada vez que el mismo se humidifique, procediendo en ese instante a lavar el tapa boca retirado.
- Definir un lugar al aire libre, apartado de los sectores de trabajo para colgar y secar los tapa bocas.
- Los trabajadores que no cuente con los EPP adecuados de acuerdo a las características del puesto de trabajo y tarea no podrán permanecer en el establecimiento.
- Los EPP son individuales y **NO DEBEN COMPARTIRSE**.
- **NO PODRA UTILIZARSE EPP** que no esté en condiciones adecuadas de uso.
- Es fundamental garantizar la higiene y desinfección de las manos. Antes de colocarse un EPP nos debemos lavar las manos con agua y jabón o con alcohol en gel o alcohol al 70%.
- El adecuado uso y tipo de EPP es fundamental para evitar vías de ingreso del virus al cuerpo de los trabajadores.
- Teniendo en cuenta que las vías de ingreso del virus son los ojos, nariz y boca se deberá prever especialmente la provisión de protectores visuales y respiratorios de acuerdo a la normativa vigente de la SRT

### ¿Cómo utilizar y/o descontaminar un EPP correctamente?

- Si se utilizan EPP descartables, **NÓ PUEDEN REUTILIZARSE**.
- Los EPP descartables deben colocarse en contenedores adecuados y correctamente identificados, siguiendo los protocolos definidos por la empresa.
- Aquellos que pueden reutilizarse se deben desinfectar antes y después del uso diario y posteriormente guardarse siguiendo las recomendaciones del fabricante y del empleador.

## USOS DE VEHICULOS, HERRAMIENTAS – MAQUINAS y EQUIPOS DE TRABAJO

- Limpiar las herramientas, máquinas de mano y equipos de trabajo antes de su utilización.
- Evitar el intercambio de herramientas y equipos, sin antes desinfectarlos adecuadamente según procedimiento.





- En caso de utilizar vehículos para transporte de personal, se mantendrá una separación entre plazas de 1.50 metros. Se desinfectarán los vehículos antes y después de cada traslado. Se viajará con ventanillas abiertas.
- Ante relevos en la operación de equipos, limpiar y desinfectar adecuadamente el puesto de trabajo (controles, elementos de maniobra, puertas, etc.)
- En el caso de uso compartido de vehículos y equipos, desinfectar de manera regular comandos, volante, tablero, puertas, espejos, etc.
- La opción recomendable para evitar contagios es la aplicación de un programa de mantenimiento, donde se incluyan las tareas de limpieza; antes y después de las operaciones.

## Procedimientos con los clientes

La Empresa resuelve que al acceso de los pasajeros al predio se realizara el primer acto de higiene con alcohol diluidos al 70% a través de un pulverizador para manos accionado por el pie o el pulverizado realizado por el personal en forma individual. El personal que realice el control de ingreso utilizara de forma obligatoria tapa boca, mascara facial y guantes de nitrilo descartables.

Inmediatamente se realizara la toma de temperatura a través de un termómetro infrarrojo tomándose como límite de temperatura los 37,4° establecidos en el Protocolo general de Prestadores.

Es importante remarcar que el concepto adoptado por la Empresa es la consideración de los grupos como BURBUJA, es decir un grupo cerrado que no toma contacto con otros grupos en la permanencia en el predio. Con este criterio se establecen las desinfecciones periódicas. En el caso de un pasajero que supere esa temperatura será aislado en el área destinado a tal fin e informada la empresa que lo traslada para que realicen el protocolo correspondiente.

En la bienvenida los pasajeros serán informados de las indicaciones generales de comportamiento en el predio y las actividades en particular. En cada sector de actividades reforzaremos la información con cartelera específica.

El tiempo de permanencia en el predio será de aproximadamente de 2 a 2,5hs y se informara a los clientes sobre la restricción de los espacios comunes cerrados.

## ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE

Patagonia Rafting dispondrá de personal en la zona de embarque para que realice la toma de temperatura a todos los pasajeros a través de un termómetro infrarrojo tomándose como límite de temperatura los 37,4° establecidos en el Protocolo general de Prestadores. Luego se realizara la higiene de las manos con alcohol diluidos al 70% a través de un pulverizador para manos individual.

En el caso de un pasajero que supere esa temperatura, el mismo volverá a su hotel de origen con el mismo transporte que arribó al río.

Es importante remarcar que el concepto adoptado por la Empresa es la consideración de los grupos como BURBUJA, es decir un grupo cerrado que no toma contacto con otros grupos en la permanencia en el predio. Con este criterio se establecen las desinfecciones periódicas.

En la bienvenida los pasajeros serán informados de las indicaciones generales de comportamiento en el río y la actividad en particular. Se dispondrá de cartelera móvil para informar de todos los cuidados necesarios para realizar la actividad.

Los espacios comunes en las áreas de atención al público (cabaña) y servicios (baños) están aforados según normas nacionales de distanciamiento y debidamente señalizados.

## AREA PROTEGIDA:

La empresa cuenta con el servicio de área protegida.

El predio cuenta con un espacio individualizado para aislar los casos sospechosos de COVID-19.

## MERIENDA:

Dada la situación la empresa organizara la entrega de la merienda con materiales descartable al coordinador de grupo respetando siempre el concepto de burbuja.

Al ingresar al comedor los pasajeros higienizaran sus manos nuevamente.

El mostrador de la cocina cuenta con mampara acrílica, se recuerda que el personal de dicho sector utiliza tapabocas de forma ininterrumpida.

Concluida la merienda los pasajeros depositaran los desechos en los cestos de basura ubicados en el comedor. Una vez retirado el grupo la Empresa realizara la desinfección del área.

## GUARDARROPAS:

El mostrador del sector cuenta con mampara acrílica y su personal con uso de barbijo y guantes descartables. Los elementos entregados en custodia serán depositados previamente por el pasajero en una bolsa provista por la empresa a fin de minimizar el contacto directo.

## BAÑOS:

Los baños tendrán un aforo de 3 personas simultáneas y serán higienizados por el personal. Se proveerá de jabón para manos, alcohol diluido al 70% y secadores de mano eléctricos.



Se llevara registro periódico de la limpieza realizada.

## Acciones a seguir ante la aparición de Síntomas durante la jornada

En caso de presentar síntomas como Fiebre, Tos, Dificultad respiratoria, Secreción y goteo nasal, Fatiga, Dolor de garganta y de cabeza, Escalofríos, Malestar general, dar aviso inmediato a su superior y proceder a la comunicación con los teléfonos habilitados en cada jurisdicción. (Tel: 911)

Informar al servicio de seguridad e higiene y ART.

Cuando se presentara sintomatología acorde a covid 19, solicitar asistencia medica al 107 informando la presunta patologia, aislar automáticamente el paciente y personas de contacto.

El empleador deberá comunicarse con los posibles trabajadores y/o clientes informándole la posibilidad de contagio, en pos de iniciar una cuarentena y testeo.

Importante: El uso del tapa boca / barbijo es obligatorio para la circulación en la provincia de Rio Negro.

## Evitemos desplazarnos a los centros sanitarios, COMUNICATE al 911.

Se Adjunta: Anexo de cartelería informativa a instalar y planilla de desinfección y limpieza.

Se deja constancia que el actual procedimiento está sujeto a modificaciones, en pos de aumentar las medidas de control, seguridad, operatividad y procedimientos.