



14.- PROCEDIMIENTOS COVID-19 PARA ÁREA DE LIMPIEZA

- Antes de iniciar la jornada, debe retirarse todo elemento personal que lleve puesto (anillos, reloj, pulseras, teléfono celular, etc.) y guardar en el locker.
- Utilizar guantes descartables durante toda la jornada o realizar desinfección de guantes reutilizables al finalizar la jornada con alcohol al 70% o agua con lavandina.
- Limpiar y desinfectar diariamente las superficies de los sanitarios de colaboradores y colaboradoras al menos tres veces al día y según la frecuencia del uso, utilizando solución desinfectante. También, reforzar la desinfección de picaportes, pasamanos, griferías, pulsadores o tiradores de inodoros y todo elemento de uso y contacto frecuente.
- En los sanitarios destinados a los clientes, se encontrará una colaboradora o colaborador de limpieza para verificar que no se supere la capacidad máxima de los baños y limpie y desinfecte las instalaciones en cada uso.
- Lavar con abundante agua y jabón los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección a fin de asegurar que los mismos estén higienizados cada vez que se utilicen.
- Mantener constantemente ventilados sectores de sanitarios.
- Realizar limpieza y desinfección de pisos continuamente en el transcurso de la jornada laboral en las áreas de ingreso al establecimiento.
- Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público continuamente en el transcurso de la jornada laboral.
- En áreas públicas, limpiar y desinfectar: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, escritorios, mesas, sillas y sillones.
- Limpiar y desinfectar las zonas externas continuamente en el transcurso de la jornada laboral.
- Lavar diariamente el uniforme en su casa con agua a temperatura mayor a 60°C. La empresa proveerá dos uniformes para que el colaborador y la colaboradora puedan rotarlos de un día al otro. Al llegar a la casa, antes de saludar a nadie, el colaborador o la colaboradora deben lavarse las manos y luego saludar a su familia. Inmediatamente después deben poner a lavar el uniforme.
- Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros- en sanitarios y espacios comunes.
- Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.
- Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes y protección respiratoria (Tapaboca). Limpiar y desinfectar los cestos de depósito de residuos.
- Lavar los manteles y servilletas con agua a una temperatura entre 60°C y 90°C ó utilizar esa temperatura en el secado.
- Desinfectar superficies de contacto como picaportes, interruptores, teléfonos, control de televisión o del aire acondicionado, mesas, entre otros.



- Colocar los objetos perdidos encontrados en los salones en bolsa plástica, desinfectar y guardar sellada herméticamente hasta su devolución final al cliente. En el caso que no lo reclame, deberá ser desechado.
- Lavarse brazos y manos con abundante agua y jabón durante 1 minuto antes de retirarse de la empresa.

ALMUERZO DEL PERSONAL

- Los colaboradores y colaboradoras almorzarán respetando la distancia mínima de 2m entre las personas. Podrán ubicarse en las mismas mesas siempre que lo hagan en puestos cruzados, dejando libres los dos sitios ubicados a sus costados y el sitio ubicado enfrente de donde se sienten.
- Se definirán turnos de almuerzo para asegurar el distanciamiento social.
- Cada persona desinfectará la superficie donde almuerce antes y después de comer.
- No podrán compartirse utensilios ni vasos.