

Protocolo Sanitario COVID-19

HOUSE OF MARK

Este protocolo contiene un conjunto de medidas y recomendaciones sanitarias del MINSAL considerando el distanciamiento social, utilización de mascarillas, lavado de manos e higiene de superficies, además del control de temperatura y pase de movilidad para cada uno de los asistentes.

House Of Mark ubicará en lugares de acceso y de manera permanente, afiches con información sobre las medidas de distanciamiento social, la adecuada higiene de manos, la apropiada higiene respiratoria y las recomendaciones ante la presencia de síntomas sospechosos de COVID-19.

AFORO FASE 4 APERTURA / PLAN PASO A PASO

ACTIVIDADES CON INTERACCION ENTRE ASISTENTES

- a) Se permite como aforo máximo 1.000 personas con Pase de Movilidad.
- b) Si de los asistentes alguno NO tiene pase de movilidad, el aforo se reduce a 250 personas.
- c) Se permite funcionamiento todos los días.
- d) NO se mantiene una ubicación fija de los asistentes.
- e) NO se usa mascarilla de forma permanente.
- f) Se consume alimentos.
- g) NO se mantiene un metro de distancia entre participantes.

Distanciamiento social

- a) Mantener una distancia de 1 metro mínima entre personas.
- b) Evite el contacto físico al saludar (besos, abrazos u apretones de manos).

Lavados de Manos (higiene de manos)

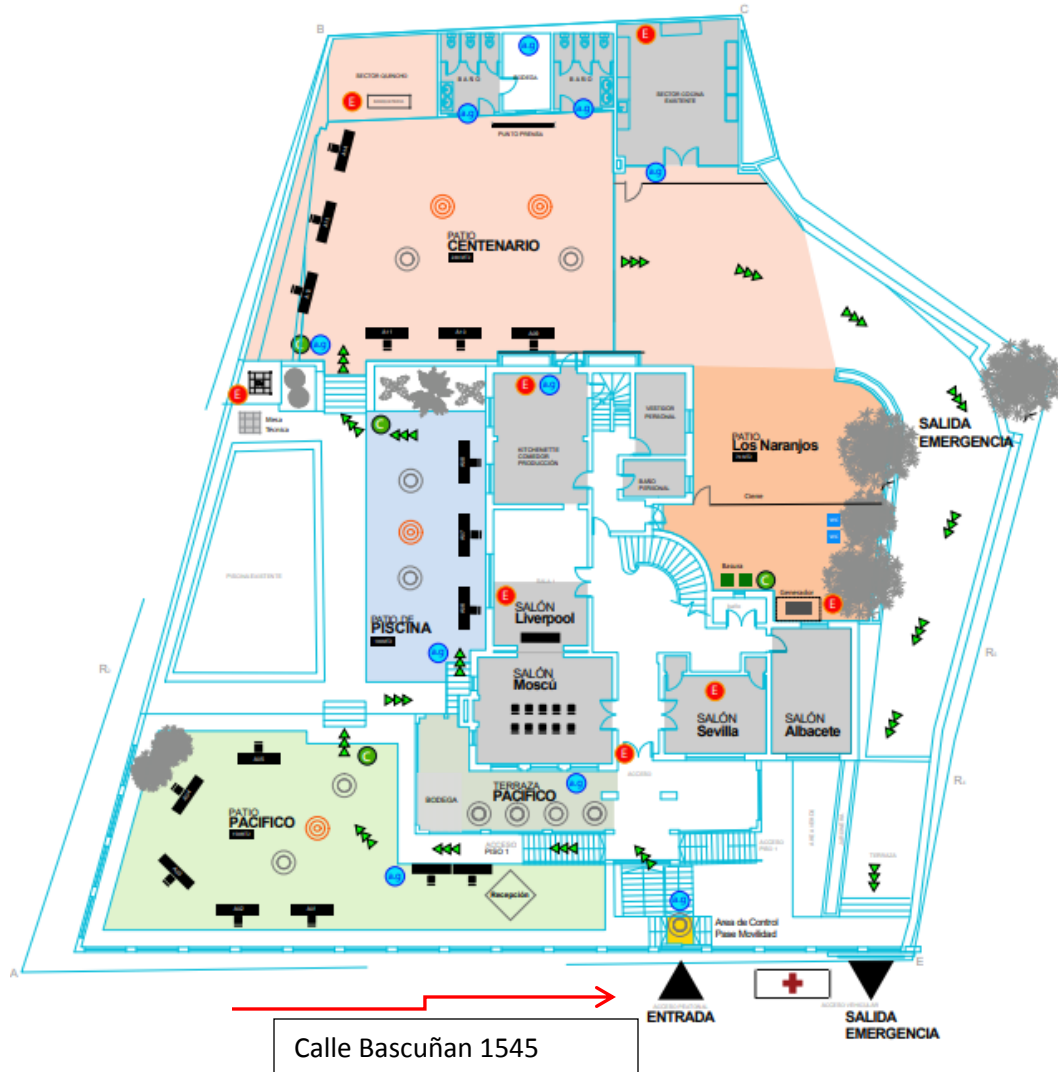
- a) Se debe realizar el lavado de manos:
 - Antes y después de comer alimentos.
 - Después de utilizar los servicios higiénicos.
 - Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- b) Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, llevar las manos a la cara.

Higiene respiratoria

- a) Es obligatorio utilizar mascarilla que cubra nariz, boca y mentón.
- b) Al toser o estornudar, use pañuelo desechable o cubrirse nariz y boca con el pliegue interno del codo en caso de no tener la mascarilla. En ambos casos, higienizarse las manos con alcohol gel o agua y jabón.

ACCESO CLIENTES (Calle Bascuñan).

- h) El acceso único para clientes, por calle Bascuñan 1545.
- i) En el ingreso se deben hacer control de T° y registro de pase de movilidad.



GESTIÓN DE RESIDUOS

- a) Todos los residuos de las tareas de limpieza y desinfección, se eliminarán asegurándose de disponerlos en las bolsas plásticas en los contenedores con tapa, evitando que su contenido pueda dispersarse durante su traslado.
- b) Se considera un contenedor como desecho covid-19 en cada área de trabajo, para eliminar mascarillas y guantes plásticos.
- c) Los contenedores de residuos, estarán desinfectados antes de ser utilizados.

SANITIZACION Y DESINFECCION DE SUPERFICIES

- a) Se realiza la desinfección diaria de superficies.
- b) La empresa de aseo cuenta con todos los elementos necesarios para efectuar la limpieza húmeda (balde, trapeador, paño, agua, detergente) y desinfección (recipiente, trapeador o paño, agua, hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro - 100 ml de cloro en 10 litros de agua).

SERVICIOS SANITARIOS

- Inodoros con tapas, basureros, lavamanos, jabón líquido
- Iluminación, dispensador de toallas interfoliada
- Papel higiénico en portarrollos
- Además, la permanente limpieza y desinfección.

AREAS DE ALIMENTACIÓN, COMEDOR COLABORADORES

Se mantendrán todas las medidas higiénicas establecidas por la autoridad sanitaria como:

- a) Vasos y servilletas sean desechables.
- b) 4 personas por mesa, manteniendo el distanciamiento de 1 metro entre personas.
- c) Condimentos y aderezos en sachet individuales.
- d) Afiche con el aforo máximo de personas.
- e) Desinfección de mesas y sillas una vez terminada el servicio de alimentación.

ÁREAS DE TRABAJO (Montaje – Desmontaje)

- a) Sólo puede entrar al recinto el personal acreditado y con pase de movilidad.
- b) Se debe realizar gestión de residuos del conjunto de trabajadores.
- c) Se considera en el montaje y desmontaje dispensadores de alcohol gel en faena.
- d) Capacitar a los trabajadores, referente al Covid-19, sus formas de transmisión, síntomas, medidas de prevención. Llevar registro de trabajadores capacitados.
- e) Durante el montaje, todo trabajador que presente síntomas relacionado con Covid-19 debe comunicar a su supervisor o jefatura para proceder de acuerdo con protocolo MINSAL Covid-19.
- f) Lo mismo también aplica para casos sospechosos entre familiares. Si presenta algún síntoma, no está permitido asistir al trabajo.
- g) La alimentación, debe estar en envases desechable y deberá ser consumida en zona exterior, ventilada, contando con las condiciones sanitarias establecidas, con una separación entre colaboradores de 1 metro. Se deberá realizar limpieza y desinfección del área posterior a cada uso o al terminar la jornada.
- h) Para evitar contagios entre el personal, evite los abrazos y besos o estrechar las manos.