

## PROTOCOLO PARA BALNEARIOS Y PISCINAS

### 1.- OBJETIVO:

El presente protocolo tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención a adoptar por todos aquellos establecimientos que brindan servicios como **balneario turístico y deportes náuticos** en perilagos, costas de ríos y piscinas recreativas, independientemente de su tipología en el territorio provincial, con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las y los trabajadores de todo el sector.

### 2.- ALCANCE:

El presente protocolo define los resguardos mínimos de actividades comerciales que impliquen la prestación de servicio en balnearios **públicos y privados, piscinas recreativas de clubes sociales y alojamientos turísticos** destinados a proporcionar servicios como sanitarios y recreación, para la actividad balnearia y los deportes náuticos entre otros. Con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación del servicio, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las personas trabajadoras.

Toda acción determinada en el presente alcanza a los trabajadores, empresarios, clientes, proveedores y establecimiento.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

### **3.- CONSIDERACIONES GENERALES:**

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Crisis de la Provincia de San Luis que fueran determinadas para la actividad desarrollada.

Ejemplo: PROTOCOLO DE CUMPLIMIENTOS MÍNIMOS DE RESGUARDOS COVID-19 PARA EMPRESAS EXCEPTUADAS.

### **4.- REQUISITOS GENERALES:**

- a. Se recomienda a personas mayores de 60 años, personas con factores de riesgo, embarazo, evitar en la medida de lo posible la asistencia a los balnearios y piscinas alcanzados por el presente protocolo.
- b. El uso del tapaboca es **obligatorio** en los espacios comunes. Su uso no reemplaza las medidas de distanciamiento social (mínimo 2 metros), pero debe considerarse como una medida adicional cuando transitoriamente no sea posible mantener la distancia de seguridad mínima como así también mientras se circula o se comparte espacios en común. El “tapabocas” hace referencia a dispositivos de tela reutilizables que deben cubrir por completo la nariz, boca y mentón y que se emplean

como medida adicional para reducir la posibilidad de transmisión de COVID-19 (ver Protocolo Uso de Distintos tipos de Tapaboca).

- c. Factor de ocupación: deberá asegurar el distanciamiento social en los diferentes espacios, a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. Estas medidas deben contemplarse en espacios cerrados y en espacios abiertos, tanto en las áreas de trabajo como en áreas comunes tales como ingreso, proveeduría, sanitarios y vestidores, estacionamiento, mantenimiento y en todo otro sector donde pueda llegar a confluir una numerosa cantidad de personas en forma simultánea.
- d. Deberá implementar, con carácter obligatorio, el Protocolo de Trazabilidad a través de la aplicación **“TRAZAR”**.
- e. Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del balneario o piscina y en lugares fácilmente visibles, cartelera que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de *compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19*. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca de las medidas de higiene y seguridad adoptadas por el establecimiento. Se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

- f. Anular los espacios de ingreso que generen aglomeramientos de personas. Y en todos los espacios comunes queda terminantemente prohibido la exhibición de elementos como revistas, diarios, entre otros.
- g. Dividir la zona de ingreso y egreso. En lo posible que sean independientes sino se deberá señalar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que procure el cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso.
- h. En el ingreso a espacios cerrados y/o cercados se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000). El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro del establecimiento y se deberá repetir la limpieza del calzado. Los trapos de piso con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.
- i. Disponer en lo posible un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.
- j. Se deberá antes y después de cada usuario, realizar una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, utilizados. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material

descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

- k. Ventilar regularmente los ambientes cerrados por lo menos dos veces al día, asegurando circulación del aire.
- l. Fomentar el pago con tarjetas de Débito, Crédito y/o Medios Electrónicos de Pago. En todos los casos el comerciante y el cliente deberán higienizarse las manos de manera inmediata luego de la manipulación del dinero, tarjetas, lapiceras, etc.
- m. Los establecimientos alcanzados por el presente protocolo deberán cumplir con lo establecido por la Ley Nacional de Regulación de la publicidad, promoción y consumo de los productos elaborados con tabaco N° 26.687 Capítulo VI (Protección ambiental contra el humo del producto elaborados con tabaco) *Art. 23 Se prohíbe fumar en: a) Lugares de trabajo cerrados protegidos por la ley 19.587 de Higiene y Seguridad del Trabajo; b) Lugares cerrados de acceso público;... Ley que regula el consumo de tabaco en la Argentina, y por Ley Antitabaquismo N° III-0723-2010 Capítulo V Prohibiciones, Art. 12: Queda prohibido fumar: b) En el interior de lugares cerrados privados, de carácter público como centros y tiendas comerciales, restaurantes, bares, discotecas, supermercados y bibliotecas; de igual forma quedan incluidas en el presente Artículo las salas de exhibición, de convenciones, museos, establecimientos educativos, cines, teatros y estadios ya sea que se exhiban eventos deportivos o artísticos.* En este sentido se deben tomar máximos recaudos en prevención de enfermedades respiratorias, las que

se relacionan con el consumo de tabaco, definiéndose con un mayor riesgo de gravedad para aquellos pacientes que padecen COVID-19. Es recomendable NO FUMAR en ambientes al aire libre de concurrencia de personas, en pos de resguardo de la salud.

- n. En caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
- o. Se deberá declarar un responsable de Seguridad e Higiene, quien estará a cargo de la aplicación y capacitación del presente protocolo, durante su vigencia.
- p. Se deberá declarar un bañero, guardavidas o responsable de la seguridad de los bañistas y deportistas.
- q. El uso de los sanitarios quedará sujeto a la cantidad de personal que garantice la limpieza y desinfección de los mismos de manera frecuente cada 15 minutos. El requisito será como mínimo un personal de limpieza por cada batería de baños en forma permanente.

## **5.- REQUISITOS PARA LOS TRABAJADORES**

- a. Se deberá clasificar, en la medida de lo posible, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, pudiendo distinguir alguna de ellas: ayudantes, bañeros, personal de limpieza, personal de mantenimiento.
- b. Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de barbijos y antiparras o barbijos y mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

- c. No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.). Para ello, se deberán implementar técnicas sencillas como: medición de temperatura sin contacto por medio de termómetros infrarrojos y/o por medio de cuestionarios sencillos el monitoreo de las personas trabajadoras. En el caso de que una persona manifieste síntomas deberá llamar al 107 y establecer medidas para aislar a la persona, para lo cual se sugiere se designe un lugar para tal fin.
- d. Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años, factores de riesgo y embarazadas.
- e. Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el establecimiento, un uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal. Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.
- f. Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a 60-90 grados.
- g. Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida debe realizarse frecuentemente (antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con la comida). El secado de manos debe ser

realizado con material descartable. El Tiempo recomendado de lavado para el lavado de manos es de 40-60 segundos.

- h. Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica.
- i. Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.
- j. Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.
- k. Se deberá informar y capacitar a los empleados del establecimiento asegurándose que todo el personal tenga conocimientos sobre las medidas a adoptar. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida de 2 metros.
- l. Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público. En el uso de medios de transporte individuales o específicos se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo. Para el uso del transporte público, recordar la importancia de una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar. Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos). Mantener el distanciamiento social,



mínimo 2 metros. Usar tapaboca. Evitar los aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que se vaya a utilizar. Al regresar a casa, retirar el barbijo desde el elástico evitando tocar la frente, y ponerlo a lavar (o tirarlo si es descartable). Realizar lavado de manos inmediatamente al ingresar y siempre antes del contacto con superficies.

m. Organización del trabajo: A los fines de contribuir al distanciamiento social o distanciamiento social, se deberá definir formas de organización del trabajo, entre ellas pueden ser las de organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.

- Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento de tal manera de garantizar, durante toda la jornada de trabajo la distancia interpersonal mínima establecida.
- Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.
- Escalonar el horario de ingreso/egreso de las personas trabajadoras cuyas tareas deban realizarse en forma presencial para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico.
- Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de las personas trabajadoras en los lugares de trabajo.

- Cuando corresponda y de ser posible, asignar turnos a clientes y proveedores en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico).

## **6.- REQUISITOS DE INGRESO AL AGUA**

- a. Deberá haber una persona encargada únicamente del cobro.
- b. Los lugares donde se generen filas, como en el ingreso a la piscina, se pondrán en el piso demarcaciones para respetar la distancia social. Y será el personal de piscina o bañero el responsable de mantener esto bajo control.
- c. Cumplir durante los procesos de ingreso y salida las pautas de higiene y seguridad, así como el distanciamiento establecido.
- d. De no haber recibido por mail el cuestionario sobre Covid-19, consultar a las y los clientes en el momento del ingreso. De presentar síntomas compatibles con casos sospechosos de COVID-19.
- e. Incorporar, en la medida que sea posible, medios digitales al proceso de ingreso y salida tales como uso de plataformas o aplicaciones que le faciliten al cliente la carga de información personal que le sea requerida y que permitan reducir el contacto directo.
- f. Señalizar los espacios destinados a la espera de turnos para ingreso, manteniendo en todo momento el distanciamiento social, como así también el factor de ocupación, no pudiendo este exceder en ningún momento 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.

- g. Una vez completo el aforo establecido, los usuarios no podrán acceder al agua hasta que no salgan otros usuarios.
- h. Delimitar el uso del recurso agua dentro de un carril o espacio de nado:
  - En piscinas: bandas flotantes.
  - En ríos y lagos: sistema de boyado.
- i. Garantizar el descanso del recurso agua organizando el ingreso por turnos respetando:
  - El aforo de 2.25 mts cuadrados por persona en espacios circulantes.
  - Espacios de descanso del recurso agua de 15 minutos entre uso y uso.
- j. Informar a los clientes las medidas adoptadas por el balneario y los recaudos a tener en cuenta en relación a COVID-19, se puede brindar en formato digital.
- k. Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias, de médicos y hospitales privados para solicitar asistencia o información sanitaria, en lugares visibles.
- l. Minimizar la utilización e intercambio de documentos u objetos.

#### Circulación:

- a. Generar, en la medida de lo posible, un solo sentido de circulación, disponiendo un área de ingreso y otra de egreso principal y a los distintos sectores del establecimiento, evitando el cruce entre personas y reduciendo la proximidad entre las mismas.

- b. Incorporar señalética para organizar mejor la circulación de personas en general y para que las mismas reconozcan los diferentes espacios en que se encuentran.
- c. Señalizar claramente o bloquear el acceso a las áreas que se encuentren restringidas.
- d. Sugerir a los clientes evitar circular innecesariamente por las áreas públicas.

## **7.-GESTIÓN DE RESERVAS**

- a. Informar las medidas preventivas que el establecimiento adopta.
- b. Solicitar e incentivar el uso de medios digitales de pago. En caso de que el mismo se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto la tarjeta como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol manipulados por una única persona (Cajero).
- c. Adelantar por mail u otro medio electrónico la confirmación de la reserva, junto con un cuestionario sobre Covid-19, los cuales podrían ser

preferentemente enviados o entregados al momento de ingresar al establecimiento.

- d. La ocupación total del balneario o piscina (en todas sus categorías) estará sujeta al aforo sugerido de 2.25 mts cuadrados por persona en espacios comunes y en el espacio del agua.

## **8.-LIMPIEZA**

- a. Incorporar una mayor frecuencia en la limpieza y desinfección de barandas, veredines, duchas, mamparas y todos los elementos que impliquen contacto con los usuarios.
- b. Limpiar y desinfectar las áreas de atención al público al menos tres veces al día, y de acuerdo a los horarios de ingreso /egreso / actividades que se realicen.
- c. Cuando esté estipulado el uso de uniforme se deberá lavar con mayor frecuencia y si está previsto, preferentemente dentro del ámbito laboral, a temperatura mayor a 60°C. Se deberá destinar, cuando sea posible, un lugar o vestuario para que el personal deje su ropa de calle y evitar el cruzamiento con bolsas, utensilios, u otros elementos de uso laboral.
- d. Disponer dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable entre otros- en sanitarios y espacios comunes.

- e. Efectuar controles periódicos que permitan contar con stock suficiente de todos los insumos necesarios para llevar adelante la limpieza y desinfección.
- f. Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000 ppm u otros clorados alcohólicos 62-70%, entre otros. La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: 20 ml 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.
- g. Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. El procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies y de los ambientes se hará de acuerdo con la política habitual de limpieza y desinfección del establecimiento. No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empapararlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto. Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el comensal de la mesa, se debe realizar la desinfección ambiental y de los utensilios. La frecuencia de limpieza es de, al menos, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más

limpias a las más sucias. El material utilizado que sea descartable, se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.

## 9.-REQUERIMIENTOS DE MANTENIMIENTO

- a. Efectuar y registrar las tareas de mantenimiento en instalaciones y equipos
- b. Revisar diariamente el funcionamiento e higiene de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel descartable -entre otros-, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- c. El uso de los sanitarios quedará sujeto a la cantidad de personal que garantice la limpieza y desinfección de los mismos de manera frecuente cada 15 minutos. El requisito será como mínimo un personal de limpieza en las piscinas
- d. Mantener el nivel de cloro libre residual en los rangos de valores determinados entre 0,5 y 2 mg/L y el pH (grado de acidez de agua) entre 7,2 y 8,0; según la OMS en estos valores se eliminan todos los virus y bacterias patógenos. Un cloro más alto a 8 y un pH más bajo que los valores límites mínimos de la mencionada recomendación, no aportan nada más que mayores gastos innecesarios de productos, formación de subproductos indeseados y desequilibrios del agua. El valor recomendado de Alcalinidad debe mantenerse entre 80-120 ppm.
- d. Bajar velocidades de filtración y tiempos de recirculación. En función de los medios de cada instalación, bajar las velocidades de las bombas si hay

variadores o filtrar con una bomba en vez de dos si hay varias bombas para ahorrar energía.

e. Además, se deberán realizar las siguientes operaciones:

- Diariamente: medir, tres veces por día, los niveles de cloro y pH; ajustarlos si es necesario a lo indicado (cloro libre residual: 0,5 / 2 mg/L y pH: 7,2 / 8,0); comprobar visualmente el estado del agua, especialmente en formación de algas en ángulos muertos y esquinas; revisar altura del agua en rebosaderos.
- Tres veces por semana: continuar con las limpiezas del fondo debido a que las algas proliferan con temperaturas templadas; efectuar hipercloración con 10 mg/L de cloro durante 24 horas si se detecta presencia de algas.
- Semanalmente: limpiar filtros y efectuar otros mantenimientos de rutina que se consideren necesarios.

## Residuos

- a. Proveer bolsas /cestos/ recipientes de acumulación del descarte de EPP y si se utiliza ropa de trabajo descartable.
- b. Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos.
- c. Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- d. Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente) y protección respiratoria (Tapaboca).



- e. Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables, si se utiliza, del conjunto de trabajadores en forma diaria.

## **10. DETECCIÓN DE UN CASO SOSPECHOSO**

En este aspecto, se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público.

- a. En los casos en que pudieran presentarse síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), en el personal o en un huésped durante su estadía en el establecimiento se recomienda dar aviso al servicio de área protegida contratado por el establecimiento, seguro de asistencia al viajero o al 107.
- b. La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.