

# Salud emite nuevos lineamientos para práctica de deportes, salones de belleza y servicios de alimentación

Medidas coinciden en más señalización para visitantes, mantener distancia mínima entre personas, proveer opciones de limpieza a visitantes y personal y multiplicar labores de aseo

[Juan Fernando Lara Salas](#) Hace 19 horas



En Coronado, el pasado 22 de abril, Eduardo González (izquierda) atendió a Kervin Angulo siguiendo las medidas de seguridad para evitar contagios. Este lunes, Salud emitió nuevos lineamientos para este tipo de servicios.

Fotografía José Cordero

El Ministerio de Salud emitió la tarde de este lunes lineamientos que deben

seguir establecimientos que brindan servicios de alimentación, salones de belleza e incluso los ciudadanos, si quieren practicar deportes.

Todos hacen énfasis en estrictas reglas de higiene personal y de los implementos para cada actividad, así como en asegurar el distanciamiento tanto entre trabajadores como entre clientes.

En los restaurantes o servicios de entrega a domicilio o para llevar destaca el equipamiento de servicios sanitarios con papel higiénico en dispensadores, jabón antibacterial, alcohol en gel, toallas de papel para el secado de manos y basurero con tapa accionada por pedal. Aquí se debe asegurar el mantenimiento de la limpieza, desinfección y saneamiento constante del local con registro de bitácora visible.

De igual modo, recomienda que el puesto de lavado de manos sea accionado en forma automática (con pedal y sensor) y colocar dispensadores con alcohol en gel en área de acceso al servicio de alimentación y en el área de cajas para uso del personal y de los clientes al ingresar y salir.

Debe existir rotulación para recordar a los clientes que se apliquen alcohol gel en las manos al ingresar y salir del local, y mantener en buen estado de funcionamiento estos dispensadores de alcohol y abastecidos.

### **Otras medidas incluyen:**

**1** Limitar el uso a un 50 % de la capacidad del servicio de alimentación como máximo, así como de las áreas comunes como azoteas, ranchos, salas de eventos, patios y comedores. Las empresas podrán implementar otras indicaciones más estrictas, siempre y cuando se cumpla con lo indicado por el Ministerio de Salud.

**2.** Toda información que se transmita tanto a colaboradores como a clientes debe ser la proveniente del Ministerio de Salud.

**3.** Si es posible, la empresa debe cancelar las reuniones de personal hasta nuevo aviso y ajustarse a la medida del 50% de la capacidad del salón donde se vayan a efectuar.

**4.** Si la empresa cuenta con ascensor, restringir el número de personas a la hora de utilizarlo. Esto según el tamaño del ascensor y considerando una distancia de 1,8 metros entre las personas.

### **Salones de belleza y barberías**

Nuevamente, las autoridades solicitan a estos establecimientos intensificar las medidas de limpieza e higiene, principalmente en aquellas superficies que se manipulan con frecuencia como manijas, muebles de recepción, mostradores, vitrinas, estantes, sillas, mesas, equipo de cómputo, datáfonos, entre otros.

Deben mantener las herramientas de belleza y equipos de trabajo debidamente desinfectados y, adicional a la limpieza general del local, cuando se considere necesario, limpiar y desinfectar los objetos y las superficies que entren en contacto con los clientes.

Se recomienda atender a los clientes solamente por medio de citas programadas, esto con el fin de evitar aglomeraciones dentro del local. Si esto no fuera posible, en la sala de espera o *lobby*, se debe velar que los clientes mantengan la distancia de seguridad correcta de 1,8 metros entre persona y persona.

Se recomienda establecer un horario diferenciado de atención para poblaciones vulnerables como adultos mayores, pacientes crónicos y personas con necesidades especiales.

### **Otros lineamientos para estos locales incluyen:**

**1.** El personal que labore en barberías, peluquerías, centros de estética, por su cercanía requerida para el servicio, debe usar en todo momento de

atención al cliente mascarilla o tapaboca, lentes o caretas.

**2.** Después de la atención a cada cliente, desinfectar el área y herramientas de trabajo y utilizar guantes, tapabocas y capas de corte, sabanas desechables o utilizar papel desechable, diferentes por cada usuario.

**3.** Los paños, capas y sábanas que utilice con cada cliente deberán ser renovados y dispuestos en un recipiente para su posterior lavado. Deberá utilizarse collarín de papel o en su defecto papel higiénico como collarín entre la capa y la piel del cliente.

**4.** Realizar el protocolo de lavado de manos después de ir al servicio sanitario, antes de comer y después de toser o estornudar.

**5.** Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.

**6.** Los lentes o caretas que se utilicen deberán ser lavadas con agua y jabón después de su uso con cada cliente, por lo que se recomienda que se utilicen gafas o caretas resistentes de buena calidad.

## **Plantas procesadoras de alimentos**

**1.** En estas instalaciones, Salud solicita la colocación en espacios visibles de rótulos con los protocolos de estornudo y tos, lavado de manos, otras formas de saludar, no tocarse la cara y cuáles son las poblaciones en riesgo.

**2.** Mantener de forma permanente en los servicios sanitarios de uso para empleados y público papel higiénico, jabón antibacterial, toallas desechables para secado de manos y alcohol en gel en los servicios sanitarios.

**3.** Dependiendo del tipo de actividad, marcar o señalar áreas que indiquen el distanciamiento social entre los clientes dentro del establecimiento. También colocar en la entrada principal de la instalación y área de atención

al público, comedores si lo hubiese, dispensadores con alcohol en gel para el uso de los clientes.

4. Limitar el uso a un 50 % de su capacidad como máximo, las áreas de atención al público, áreas de uso común como áreas recreativas o deportivas, salas de reunión y comedores.

5. Si el edificio de la empresa cuenta con ascensor, se debe de restringir el número de personas a la hora de utilizarlo, conforme a las dimensiones de este y cumpliendo la distancia de dos metros entre las personas.

6. Si existen área de preparación de alimentos y comedor deberá de cumplir con los lineamientos generales citados antes para servicios de alimentación y la atención de clientes externos mediante citas programadas deberá de ser individual.

1. Para realización de deportes de forma individual o familiar, el Ministerio pide que si usted va a practicar deportes como ciclismo, atletismo, tenis y otros en espacios públicos habilitados a la fecha, se distancie de otras personas al menos 1,8 metros.

2. Si sale a correr, trotar, andar en bicicleta, caminar y otros también mantenga la distancia mínima de 1,8 metros respecto a otras personas que no vivan con usted.

3. "Si sale con niños, cuide que sigan las indicaciones de prevención expuestas previamente", cita esta parte de los lineamientos.

4. En el caso de ciclismo y tenis, desinfecte la bicicleta y todos accesorios que utiliza antes y después de su uso.

5. "La práctica de deportes en modalidad individual deberá ser realizada sin acompañantes", advierte Salud.

**(\* Esta información fue modificada a las 5:54 p.m. luego de que**

***Ministerio de Salud hiciera correcciones a los lineamientos en relación con el surf el cual, por ahora, permanece sin autorización para practicarlo.***