

Recomendaciones a giros denominados: Balnearios, restaurantes, gimnasios y comercios en general.

ANTE EL COVID- 19 (CORONAVIRUS)
COMISIÓN EDILICIA DE SALUD.



Venustiano Carranza No. 24, Colonia Centro, C.P. 45730
Tels. 01 (387) 77 80515 / 01 (387) 77 80222
www.villacorona.gob.mx

GIROS COMERCIALES DENOMINADOS “BALNEARIOS”

Presente

Ante la situación y problemática que presenta el País y particularmente el Estado de Jalisco en relación a la pandemia del Coronavirus COVID-19 declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), en seguimiento de los acuerdos emitidos por el Congreso del Estado, el Gobernador Constitucional el Ing. Enrique Alfaro Ramírez y el Secretario de Salud el Dr. Fernando Petersen Aranguren, así como del Acuerdo del H. Ayuntamiento Constitucional de Villa Corona, se realizan las siguientes recomendaciones específicas para que se apliquen al instante.

En cuanto a los giros comerciales denominados **Balnearios**, deberán aplicarse como mínimo las siguientes medidas:

- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común, con una solución clorada con 10 ml (cucharada grande) de cloro en un litro de agua. Se deberá asegurar la limpieza y desinfección de superficies y objetos de uso común como mesas, escritorios, herramientas, manijas, teléfonos, equipos de cómputo, cajas de compras, entre otros.
- Mantener limpio y ventilado el entorno y de ser posible con una adecuada entrada de sol.
- Limpiar y desinfectar el lugar frecuentemente, con especial énfasis en las zonas con mayor tránsito y manipulación (barandales, manijas de puertas entre otras).
- Colocar en lugares visibles el material con las medidas de prevención.
- Colocar a la entrada del inmueble gel a base de alcohol al 70%
- Verificar la disponibilidad de agua, jabón y toallas húmedas para la desinfección y limpieza de aparatos.
- Ventilar y permitir la entrada del sol a los espacios cerrados.
- Limpiar y desinfectar el lugar frecuentemente, con especial énfasis en las zonas con mayor tránsito y manipulación (máquinas de ejercicios, mancuernas, barras, barandales, agarraderas, entre otras).
- Colocar en lugares visibles el material informativo con las medidas de prevención.
- Promover el distanciamiento social de uno a dos metros por persona.



- Evitar la cercanía de las mesas y de los comensales reduciendo el aforo del restaurante hasta en un 25 por ciento. Adoptar medidas que aseguren el distanciamiento entre personas de entre uno a dos metros.
- Contar con surtidores de gel antibacterial que cumplan con las especificaciones de alcohol al 70% en las áreas de ingreso del restaurante y en los baños, verificando constantemente los niveles de los dispensadores. Así como garantizar el abasto de insumos para la higiene de manos.
- Mantener limpias y desinfectadas las áreas de trabajo, las cuales se deberán asear con una periodicidad de 15 minutos con agua hiperclorada al 13%. Se limpiarán perillas, apagadores, pasamanos, áreas comunes, servilleteros, cartas, entre otros.
- Se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección de las zonas infantiles y áreas de juegos.
- Colocar en lugares visibles el material informativo con las medidas de prevención, preferentemente en las puertas de ingreso y lugares visibles de los restaurantes.
- Ventilación de las áreas con mayor frecuencia.
- En aquellos establecimientos en donde se ofrezca el servicio de valet parking, la persona que recibirá el automóvil y con previo permiso del propietario del vehículo, limpiará con una solución a base de cloro y alcohol que no dañe los interiores del vehículo, el volante, la palanca de velocidades y las manijas.
- Las vajillas se deberán lavar y desinfectar preferentemente a temperaturas superiores a los 80°C.
- Uso obligatorio de guantes y cubrebocas para todo el personal de cocina.
- Uso de manteles y manteletas de papel.
- Únicamente uso de servilletas de papel.
- Reforzar uso de redecillas para cabello.
- Evitar en la medida de lo posible del negocio las comidas en formato buffet para evitar la manipulación de cubiertos y alimentos por diferentes personas, y por lo tanto se promoverá el servicio a la mesa.
- El personal de servicio debe acogerse a las normas de higiene reguladas en la NOM- 251-SSA1-2009, así como las zonas de preparación de alimentos.
- Limpiar y desinfectar entre función y función, con especial énfasis en las zonas con mayor tránsito y manipulación (barandales, manijas de puertas, asientos entre otras).



En caso de que no se pueda asegurar todas las condiciones aquí señaladas, proceder a cerrar el establecimiento.

En el caso de los usuarios, deberán mantener éstas medidas:

- Revisar y cuidar tus signos de posibles síntomas en todo momento.
- Mantener una distancia entre uno y dos metros por persona.
- No ingresar a lugares con mucha concentración de personas.
- Solicita material para la desinfección de mueble, aparatos y equipo, previo y posterior a que los uses.

De igual manera se hace el recordatorio que la línea telefónica 3338233220 está disponible las 24 horas del día y donde personal de la Secretaría de Salud realizará una rápida evaluación y de acuerdo a esto se canalizará el caso para continuar la investigación epidemiológica según corresponda.

Reiterando que éstas medidas solo tendrán éxito si se trabaja en conjunto, se solicita estar al día con la información a través de los medios oficiales del Gobierno Municipal y el Gobierno del Estado de Jalisco, se pone a su disposición el correo electrónico regiduriasalud@villacorona.gob.mx para solicitar el material recomendado con las medidas de prevención.

GIROS COMERCIALES DENOMINADOS “RESTAURANTES”

Presente

Ante la situación y problemática que presenta el País y particularmente el Estado de Jalisco en relación a la pandemia del Coronavirus COVID-19 declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), en seguimiento de los acuerdos emitidos por el Congreso del Estado, el Gobernador Constitucional el Ing. Enrique Alfaro Ramírez y el Secretario de Salud el Dr. Fernando Petersen Aranguren, así como del Acuerdo del H. Ayuntamiento Constitucional de Villa Corona, se realizan las siguientes recomendaciones específicas para que se apliquen al instante.

Respecto de los giros comerciales denominados **Restaurantes**, deberán aplicarse como mínimo las siguientes medidas:

- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común, con una solución clorada con 10 ml (cucharada grande) de cloro en un litro de agua. Se deberá



asegurar la limpieza y desinfección de superficies y objetos de uso común como mesas, escritorios, herramientas, manijas, teléfonos, equipos de cómputo, cajas de compras, entre otros.

- Mantener limpio y ventilado el entorno y de ser posible con una adecuada entrada de sol.
- Limpiar y desinfectar el lugar frecuentemente, con especial énfasis en las zonas con mayor tránsito y manipulación (barandales, manijas de puertas entre otras).
- Colocar en lugares visibles el material con las medidas de prevención.
- Evitar la cercanía de las mesas y de los comensales reduciendo el aforo del restaurante hasta en un 25 por ciento. Adoptar medidas que aseguren el distanciamiento entre personas de entre uno a dos metros.
- Contar con surtidores de gel antibacterial que cumplan con las especificaciones de alcohol al 70% en las áreas de ingreso del restaurante y en los baños, verificando constantemente los niveles de los dispensadores. Así como garantizar el abasto de insumos para la higiene de manos.
- Mantener limpias y desinfectadas las áreas de trabajo, las cuales se deberán asear con una periodicidad de 15 minutos con agua hipoclorada al 13%. Se limpiarán perillas, apagadores, pasamanos, áreas comunes, servilleteros, cartas, entre otros.
- Se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección de las zonas infantiles y áreas de juegos.
- Colocar en lugares visibles el material informativo con las medidas de prevención, preferentemente en las puertas de ingreso y lugares visibles de los restaurantes.
- Ventilación de las áreas con mayor frecuencia.
- En aquellos establecimientos en donde se ofrezca el servicio de valet parking, la persona que recibirá el automóvil y con previo permiso del propietario del vehículo, limpiará con una solución a base de cloro y alcohol que no dañe los interiores del vehículo, el volante, la palanca de velocidades y las manijas.
- Las vajillas se deberán lavar y desinfectar preferentemente a temperaturas superiores a los 80°C.
- Uso obligatorio de guantes y cubrebocas para todo el personal de cocina.
- Uso de manteles y manteletas de papel.
- Únicamente uso de servilletas de papel.
- Reforzar uso de redecillas para cabello.



- Evitar en la medida de lo posible del negocio las comidas en formato buffet para evitar la manipulación de cubiertos y alimentos por diferentes personas, y por lo tanto se promoverá el servicio a la mesa.
- El personal de servicio debe acogerse a las normas de higiene reguladas en la NOM- 251-SSA1-2009, así como las zonas de preparación de alimentos.
- Limpiar y desinfectar entre función y función, con especial énfasis en las zonas con mayor tránsito y manipulación (barandales, manijas de puertas, asientos entre otras).

En caso de que no se pueda asegurar todas las condiciones aquí señaladas, proceder a cerrar el establecimiento.

En el caso de los usuarios, deberán mantener éstas medidas:

- Revisar y cuidar tus signos de posibles síntomas en todo momento.
- Mantener una distancia entre uno y dos metros por persona.
- No ingresar a lugares con mucha concentración de personas.
- Solicita material para la desinfección del mueble, previo y posterior a que los uses.

De igual manera se hace el recordatorio que la línea telefónica 3338233220 está disponible las 24 horas del día y donde personal de la Secretaría de Salud realizará una rápida evaluación y de acuerdo a esto se canalizará el caso para continuar la investigación epidemiológica según corresponda.

Reiterando que éstas medidas solo tendrán éxito si se trabaja en conjunto, se solicita estar al día con la información a través de los medios oficiales del Gobierno Municipal y el Gobierno del Estado de Jalisco, se pone a su disposición el correo regiduriasalud@villacorona.gob.mx para solicitar el material recomendado con las medidas de prevención.

GIROS COMERCIALES DENOMINADOS “GIMNASIOS”

Presente

Ante la situación y problemática que presenta el País y particularmente el Estado de Jalisco en relación a la pandemia del Coronavirus COVID-19 declarada por la



Venustiano Carranza No. 24, Colonia Centro, C.P. 45730
Tels. 01 (387) 77 80515 / 01 (387) 77 80222
www.villacorona.gob.mx

Organización Mundial de la Salud (OMS), en seguimiento de los acuerdos emitidos por el Congreso del Estado, el Gobernador Constitucional el Ing. Enrique Alfaro Ramírez y el Secretario de Salud el Dr. Fernando Petersen Aranguren, así como del Acuerdo del H. Ayuntamiento Constitucional de Villa Corona, se realizan las siguientes recomendaciones específicas para que se apliquen al instante.

En cuanto a los giros comerciales denominados **Gimnasios**, deberán aplicarse como mínimo las siguientes medidas:

- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común, con una solución clorada con 10 ml (cucharada grande) de cloro en un litro de agua. Se deberá asegurar la limpieza y desinfección de superficies y objetos de uso común como mesas, escritorios, herramientas, manijas, teléfonos, equipos de cómputo, cajas de compras, entre otros.
- Mantener limpio y ventilado el entorno y de ser posible con una adecuada entrada de sol.
- Limpiar y desinfectar el lugar frecuentemente, con especial énfasis en las zonas con mayor tránsito y manipulación (barandales, manijas de puertas entre otras).
- Colocar en lugares visibles el material con las medidas de prevención.
- Colocar a la entrada del inmueble gel a base de alcohol al 70%
- Verificar la disponibilidad de agua, jabón y toallas húmedas para la desinfección y limpieza de aparatos.
- Ventilar y permitir la entrada del sol a los espacios cerrados.
- Limpiar y desinfectar el lugar frecuentemente, con especial énfasis en las zonas con mayor tránsito y manipulación (máquinas de ejercicios, mancuernas, barras, barandales, agarraderas, entre otras).
- Colocar en lugares visibles el material informativo con las medidas de prevención.
- Promover el distanciamiento social de uno a dos metros por persona.

En caso de que no se pueda asegurar todas las condiciones aquí señaladas, proceder a cerrar el establecimiento.

En el caso de los usuarios, deberán mantener éstas medidas:

- Revisar y cuidar tus signos de posibles síntomas en todo momento.
- Mantener una distancia entre uno y dos metros por persona.



- No ingresar a lugares con mucha concentración de personas.
- Solicita material para la desinfección de aparatos y equipo, previo y posterior a que los uses.

De igual manera se hace el recordatorio que la línea telefónica 3338233220 está disponible las 24 horas del día y donde personal de la Secretaría de Salud realizará una rápida evaluación y de acuerdo a esto se canalizará el caso para continuar la investigación epidemiológica según corresponda.

Reiterando que éstas medidas solo tendrán éxito si se trabaja en conjunto, se solicita estar al día con la información a través de los medios oficiales del Gobierno Municipal y el Gobierno del Estado de Jalisco, se pone a su disposición el correo regiduriasalud@villacorona.gob.mx para solicitar el material recomendado con las medidas de prevención.

GIROS COMERCIALES DEL MUNICIPIO DE VILLA CORONA

Presente

Ante la situación y problemática que presenta el País y particularmente el Estado de Jalisco en relación a la pandemia del Coronavirus COVID-19 declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), en seguimiento de los acuerdos emitidos por el Congreso del Estado, el Gobernador Constitucional el Ing. Enrique Alfaro Ramírez y el Secretario de Salud el Dr. Fernando Petersen Aranguren, así como del Acuerdo del H. Ayuntamiento Constitucional de Villa Corona, se realizan las siguientes recomendaciones específicas para que se apliquen al instante.

Respecto del resto de giros comerciales, se deberán llevar a cabo las siguientes medidas generales en cuanto a la limpieza y desinfección de espacios: ^[1]_[SEP]

- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común, con una solución clorada con 10 ml (cucharada grande) de cloro en un litro de agua. Se deberá asegurar la limpieza y desinfección de superficies y objetos de uso común como mesas, escritorios, herramientas, manijas, teléfonos, equipos de cómputo, cajas de compras, entre otros.
- Mantener limpio y ventilado el entorno y de ser posible con una adecuada entrada de sol.
- Limpiar y desinfectar el lugar frecuentemente, con especial énfasis en las zonas con mayor tránsito y manipulación (barandales, manijas de puertas entre otras).



- Colocar en lugares visibles el material con las medidas de prevención.
- Colocar a la entrada del inmueble gel a base de alcohol al 70%
- Verificar la disponibilidad de agua, jabón y toallas húmedas para la desinfección y ^[SEP]limpieza de aparatos.
- Ventilar y permitir la entrada del sol a los espacios cerrados.
- Limpiar y desinfectar el lugar frecuentemente, con especial énfasis en las zonas con ^[SEP]mayor tránsito y manipulación.
- Promover el distanciamiento social de uno a dos metros por persona. ^[SEP]

En caso de que no se pueda asegurar todas las condiciones aquí señaladas, proceder a cerrar el establecimiento.

En el caso de los usuarios, deberán mantener éstas medidas:

- Revisar y cuidar tus signos de posibles síntomas en todo momento.
- Mantener una distancia entre uno y dos metros por persona.
- No ingresar a lugares con mucha concentración de personas.

De igual manera se hace el recordatorio que la línea telefónica 3338233220 está disponible las 24 horas del día y donde personal de la Secretaria de Salud realizará una rápida evaluación y de acuerdo a esto se canalizará el caso para continuar la investigación epidemiológica según corresponda.

Reiterando que éstas medidas solo tendrán éxito si se trabaja en conjunto, se solicita estar al día con la información a través de los medios oficiales del Gobierno Municipal y el Gobierno del Estado de Jalisco, pongo a su disposición el correo regiduriasalud@villacorona.gob.mx para solicitar el material recomendado con las medidas de prevención.

