

PROTOCOLO PARA SALAS DE JUEGOS ELECTRÓNICOS DE AZAR (TRAGAMONEDAS – SLOTS)

INTRODUCCIÓN

Este instructivo brinda orientaciones a los establecimientos de explotación de máquinas tragamonedas o slots, sobre acciones preventivas para minimizar los riesgos de exposición del COVID-19 tanto para colaboradores como clientes.

Este protocolo deberá ir actualizándose ante nuevas recomendaciones, informaciones e instrucciones, en función a las disposiciones Gubernamentales, como así también de Organismos Internacionales de referencia, tales como la Organización Mundial de la Salud, y otros basados en información científica avalada por Organismos Nacionales competentes.

ALCANCE

Las medidas de prevención a ser implementadas en todas las áreas de trabajo de establecimientos del sector de juegos de azar, como medidas de prevención y protección para disminuir el riesgo de contagio de COVID19.

Este protocolo es exclusivo para salas de juegos electrónicos, se refiere a máquinas o slots de un puesto o multipuestos.

OBJETIVO

- Establecer las medidas de Promoción de la Salud, Prevención y Protección para los establecimientos de máquinas electrónicas, con la finalidad de disminuir el riesgo de contagio de COVID-19.

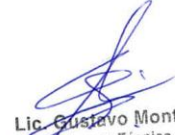
MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- Identificar y designar un coordinador y/o grupo de trabajo que se encargue de liderar la implementación de las acciones de prevención y contención del Coronavirus (COVID-19 en el local, según lo establecido por el Ministerio del Trabajo. Cuando haya varios turnos, se deberá definir un coordinador por turno.
- Entrenar y capacitar sobre el presente protocolo y las medidas de prevención de COVID-19 a todos los colaboradores, con una capacitación más integral para los equipos con contacto frecuente con los clientes, que incluye limpieza, área de atención al público, operaciones y seguridad.


Lic. Gustavo Montañez
Asesor Técnico
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud
M.S.P. y B.S.


Dra. Adriana Desiree Amador Vallejo
Directora General
Dirección General de Promoción de la Salud

- Habilitar un lavamanos en la entrada del establecimiento, con disponibilidad de agua y jabón líquido, alcohol en gel al 70%, toallitas de papel desechables, basurero (con pedal preferentemente), además de una alfombra de desinfección de calzados.
- Colocar dispensadores de fácil acceso, correctamente identificados, con desinfectantes tales como alcohol en gel u otro desinfectante de manos para colaboradores y clientes.
- Garantizar insumos para la limpieza e higiene personal de los colaboradores y clientes como jabón, toallas de papel, desinfectantes, alcohol en gel y otros.
- Exhibir en lugares visibles del local, información sobre "Medidas de higiene". Los materiales gráficos y audiovisuales se encuentran disponibles en: <https://www.mspbs.gov.py/covid-19.php>.
- Implementar sistemas de control de asistencia que eviten el contacto físico para verificar la asistencia de los colaboradores. En el caso de continuar uso de marcador digital, disponer junto al mismo alcohol en gel al 70%.
- Asegurar que los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia sean debidamente desinfectados con frecuencia.
- Proveer equipos de protección a los colaboradores, cuyas responsabilidades los requieran, incluidos los encargados de limpieza y el área de atención al público y personal de seguridad en contacto directo con los clientes, como ser guantes, mascarillas, delantales, protector facial.
- Proveer a cada colaborador que ingrese a la sala una mascarilla (que cubra nariz y boca) y deberá usarla mientras se encuentre trabajando.
- Instruir sobre utilización adecuada de equipo de protección personal, recalcando el uso obligatorio de mascarillas para todos los colaboradores.
- Aumentar e intensificar la frecuencia de la limpieza del local, en función al protocolo establecido, insistiendo en limpieza de superficies, mobiliarios, equipamientos, y espacios de alta vulnerabilidad por su frecuente utilización (manijas de puertas, manijas de apertura de heladeras y cámaras, teclados de computadoras, etc.).
- Establecer la zonificación y numeración de las máquinas electrónicas y designar un encargado por cada zona, quien será responsable del control y la limpieza y desinfección de las máquinas electrónicas antes de la utilización por parte de los clientes.
- Los jugadores no podrán jugar más de dos módulos y por un tiempo limitado y esto deberá ser registrado por la encargada de supervisar el sector garantizando la trazabilidad del cliente.
- Completar registro de cliente tipo ficha: datos personales de contacto como teléfono, celular, correo electrónico, y el nombre del personal atiende la zona
- Eliminar los asientos de las barras, en caso de que los hubiere, para evitar aglomeraciones.


Lic. Gustavo Montañez
 Asesor Técnico
 Viceministerio de Recría y Vigilancia de la Salud
 M.S.P. y B.S.


Dra. Adriana Desires Ama Vallejo
 Directora General
 Dirección General de Promoción de la Salud

- Mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23°C y 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- Asegurar el funcionamiento y disponibilidad de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
- Mantener la seguridad para evitar riesgos de contacto. La cantidad de personas en el local, dependerá de la infraestructura del local y los m2 disponibles.
- Garantizar el control y verificación de sanitarios, limpieza, higiene y disponibilidad de materiales.
- Prohibir el consumo de tereré, mate y alimentos dentro del establecimiento. Se recomienda establecer estaciones permitidas para consumo de agua con vasos desechables que deberán ser descartados una vez utilizados en basureros con tapa.
- Establecer la prohibición de compartir vasos u otros utensilios personales.
- Exhortar al distanciamiento físico de 2 metros entre todas las personas.
- Evitar, en lo posible, las reuniones presenciales. Se llevarán a cabo virtualmente o en áreas que permitan un distanciamiento físico apropiado entre los colaboradores.
- Limitar los movimientos internos. Los movimientos dentro de la explotación del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.
- Restringir el acceso a personas consideradas de grupos vulnerables.

Cajas y Cajeros Automáticos

En las Cajas y Cajeros automáticos de cobro y pago de valores se señalará con sogas divisoras u otro método, con el fin de ordenar y distanciar los clientes para que hagan fila ordenada y con el distanciamiento mínimo necesario de 2 metros entre uno y otro. En el caso que fuere necesario se podrá instruir al personal de seguridad del establecimiento para que brinde apoyo cuando sea necesario. Se pondrá una marca en el piso o en la alfombra para obligar al distanciamiento en fila.

Disposición de las máquinas electrónicas

Distanciamiento de Clientes en Slots

- Se debe garantizar el distanciamiento físico de 2 metros entre personas, en caso de que no sea posible colocar las máquinas en la distancia recomendada, se podrá optar por colocar separadores de acrílico o habilitar máquinas de por medio.


Lic. Gustavo Montañez
 Asesor Técnico
 Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud
 M.S.P. y B.S.

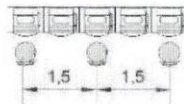
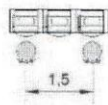

Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo
 Directora General
 Dirección General de Promoción de la Salud

- Estará prohibido jugar con acompañante, para evitar el acercamiento. El Jefe de Sala o Supervisor será responsable de su control.
- No se podrá permanecer en el establecimiento sin jugar, conservando y concentrando la menor cantidad de personas en la sala.
- Se deberá respetar como máximo de ocupación el 50% del permitido en cada sala.
- Se evitará la venta de bebidas alcohólicas en el local.

Distanciamiento de Slots

Las máquinas deberán estar separadas entre sí, por más de un metro, tomadas entre sus centros o señalizador de luces; si no se puede cumplir con esta norma, se apagará máquina por medio.

- En todas Las Salas de Slots, se puede encontrar distintas configuraciones posibles, de las Islas que configuran los Lay outs.

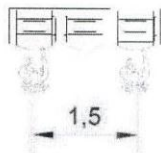


Máquinas contiguas de islas o contra la pared

Se puede adoptar como estándar, el distanciamiento físico de 1,5 metros, entre los centros de las máquinas, lo que llevaría a resolverlo dentro de una isla con máquinas contiguas, apagando la

máquina central, y retirando la banqueta; para que no estén acompañantes sentados.

Posición paralela de dos clientes



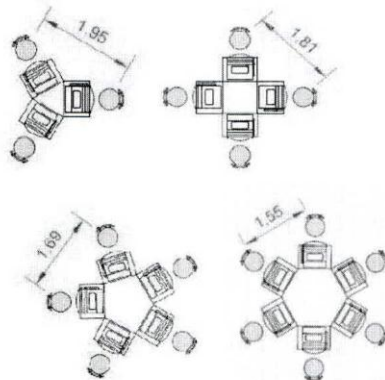
Este es el caso más desfavorable de cercanía y más favorable por posición.

De dos personas sentadas en forma paralela, queda expuesto que la distancia entre ellas, supera lo recomendado por lo OMS, el hecho de que se encuentran lado a lado, y no de frente, o de frente y espalda como en una fila.

Lic. Gustavo Montañez
Asesor Técnico
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud
M.S.P. y B.S.

Dra. Adriana Desiree Amarilla Vazquez
Directora General
Dirección General de Promoción de la Salud

Islas con figuras geométricas

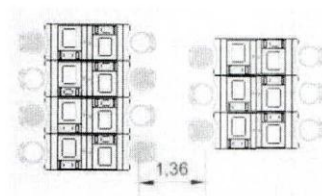


Este caso es más desfavorable de cercanía de máquinas y más favorable de alejamiento de personas.

Existe un grupo de máquinas que no presentarían objeción de distanciamiento físico, ya que sus ángulos de 90° en el caso de la isla cuadrada o los 120° de una isla triangular, generan por su ubicación distancias superiores. A medida que se incrementan las islas, mantiene en todos los casos la distancia requerida.

Se puede adoptar como estándar, que la distancia al centro de las banquetas debe ser de 1,5 metros, logrando que las personas se encuentren aún más lejos con la condición favorable por el ángulo en el que se encuentran.

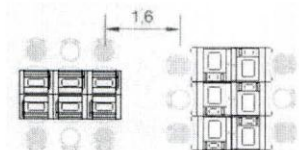
Islas paralelas



Estas son más desfavorables en cercanía de máquinas y más favorables por encontrarse espalda con espalda las personas.

Se evidencia un acercamiento de los centros de banquetas, por encontrarse espalda con espalda y dejando un pasillo entre las mismas, pero con una máxima protección sanitaria, ya que se encuentran los clientes espalda con espalda, siendo este caso el mejor ya que no tiene ni contacto visual.

Islas perpendiculares



Son similares a las figuras geométricas.

No presentan inconvenientes entre islas, salvo las propias contempladas en máquinas contiguas.


Lic. Gustavo Montañez
Asesor Técnico
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud
M.S.P. y B.S.


Dra. Adriana Desiree Amaral Vallejo
Directora General
Dirección General de Promoción de la Salud

Recepción de insumos

- Establecer un control estricto de proveedores en cuanto a la higiene de transportes, personal y material entregado, como así también de productos en cuanto a rotación y vencimientos.
- Desinfectar el sector de apoyo con hipoclorito de sodio o alcohol 70 % antes de cada recepción.
- Lavar las manos según procedimiento antes de cada recepción.
- Controlar al proveedor antes de bajar la mercadería en cuanto a temperatura corporal, lavado de las manos en el lugar establecido, o en su defecto utilizar el desinfectante proveído por la empresa, utilizar mascarilla y respetar el distanciamiento físico de 2 metros. Ante fiebre o síntomas detectados, no se realizará la recepción de la materia prima y se seguirá el protocolo del Ministerio de Salud.
- Descargar las bolsas, cajas, etc. y desinfectar las superficies de todos los envases que lo permitan: envases, plástico, latas, entre otros, con hipoclorito de sodio o alcohol 70°, al finalizar desinfectar la superficie donde han sido apoyados los productos.
- Evitar la adquisición de productos a granel, entendiéndose como granel productos sin marca o sin etiquetado o que no cumplan con las normas de Registro sanitario de alimentos vigente en nuestro país, según la Res SG 252/2018.
- Lavar y desinfectar las manos nuevamente, una vez desinfectados todos los envases y bolsas.

Operaciones de Limpieza y Desinfección

- Utilizar equipo de protección individual adecuado (mascarilla tipo quirúrgico, guantes, delantales, protector facial cuando corresponda, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.
- Realizar primeramente la limpieza de superficies en general utilizando un detergente diluido según indicaciones del fabricante, enjuagar completamente y luego desinfectar dependiendo de la superficie o material, con desinfectantes como hipoclorito de sodio (en pisos, puertas, paredes, estantes, mesadas, bachas o lavabos, trapos, etc.), alcohol 70° (mesadas, manijas, botones, equipos, utensilios, etc.), u otro desinfectante autorizado.
- Mantener disponible el stock necesario de productos de limpieza y de equipos de protección. Asegurar que todos los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección cuenten con la correspondiente autorización del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, y contengan fecha de vencimiento /lote.


Lic. Gustavo Montañez
Asesor Técnico
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud
M.S.P. y B.S.


Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo
Directora General
Dirección General de Promoción de la Salud

- Limpiar y desinfectar las máquinas electrónicas después del uso por parte de cada cliente.

Procedimiento de limpieza en superficies potencialmente contaminadas.

- Utilizar para la desinfección solución de alcohol 70 % y/o solución de hipoclorito de sodio en superficies y objetos.
- Utilizar equipo de protección individual adecuado para la limpieza (mascarilla, guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. En caso de uso de equipos descartables, éstos deben desecharse de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.
- Realizar limpieza profunda en pisos, paredes, sanitarios, incluyendo inodoros, urinarios y lavatorios, pisos y paredes azulejadas para cada turno y/o servicio, utilizando soluciones detergentes, con enjuague y posterior desinfección con hipoclorito de sodio por 10 a 15 minutos de contacto.

Mantenimiento e infraestructura

- Verificar el estado y mantenimiento general de las instalaciones y equipos.
- Verificar el sistema de abastecimiento de agua. En caso de reaperturas, realizar el drenado de cañerías, limpieza de tanques. Verificar el sistema de potabilidad del agua.
- Verificar funcionamiento de todos los dispensadores de insumos de limpieza e higiene personal.
- Verificar funcionamiento de equipos de refrigeración.
- Verificar y realizar limpieza de filtros de aire (circulación, acondicionadores de aire, si aplica).
- Verificar funcionamiento, estado y limpieza de máquinas de hielo, etc.
- Revisar el Sistema de Control de Plagas del establecimiento. Es necesario verificar los registros y procedimientos. En el caso de reaperturas, realizar el refuerzo de los controles y acciones correspondientes.



Lic. Gustavo Montañez
Asesor Técnico
Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud
M.S.P. y B.S.



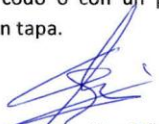
Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo
Directora General
Dirección General de Promoción de la Salud

Limpieza y desinfección específica de áreas de servicio al cliente

- Reforzar las medidas de limpieza de todo el local.
- Utilizar delantales, bolsas de basura y guantes de vinilo o nitrilo, preferentemente, para las tareas de limpieza. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón o utilizar guantes de protección previstos para el efecto.
- Realizar limpieza y desinfección frecuentemente del local, así como de las superficies (mostradores, barras, manillas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc.). Todos ellos son puntos de riesgos, ya que son lugares que las personas manipulan con mucha frecuencia. Para esta acción, pueden utilizarse desinfectantes como: Solución de hipoclorito de sodio o alcohol al 70 %.
- Ventilar adecuadamente todo el salón.
- Reforzar la limpieza y desinfección de los baños.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE DE LOS COLABORADORES

- Aplicar un filtro a la entrada del establecimiento para todas las personas que van a ingresar, como control de temperatura y preguntas generales sobre síntomas del Covid-19.
- Indicar el retorno al hogar de toda persona con temperatura elevada ($\geq 37.5^{\circ}\text{C}$), tos seca, cansancio, dolor de garganta, pérdida del sentido del olfato o del gusto, dificultad para respirar o sensación de falta de aire, instando a quedarse en su casa y a seguir todas las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- Mantener distanciamiento físico de 2 metros entre los demás compañeros y clientes.
- Utilizar mascarilla y protector facial durante toda la jornada laboral. Su uso es obligatorio para el personal de atención al público.
- Lavar las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente al ingresar a la casa y al puesto de trabajo, después de ir al baño; antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar, o tocarse la cara, al tocar objetos, sobre todo de uso común. Si no hay agua y jabón disponibles, usar un desinfectante para manos a base de alcohol de un grado de al menos 70°. Siempre lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- Mantener las uñas cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- Practicar la etiqueta de la tos y estornudo. Al toser y/o estornudar, cubrir la boca y nariz con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable y arrojarlo inmediatamente a un basurero con tapa.


Lic. Gustavo Montañez
Asesor Técnico
Viceministerio de Registro y Vigilancia de la Salud
M.S.P. y B.S.


Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo
Directora General
Dirección General de Promoción de la Salud

- Evitar el contacto estrecho y limitar el saludo tradicional (evitar abrazo, beso, apretón de manos).
- Limpiar y desinfectar los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia.
- Evitar el consumo de mate o terere en cualquier área del establecimiento. Su consumo está prohibido.
- Lavar y desinfectar las manos según procedimiento para ingresar al sector de elaboración de alimentos, al salir del baño, al tocar productos crudos, basura, al cambiar de actividad, etc. y como máximo cada 1 hora durante la producción. El uso de guantes no es obligatorio, salvo heridas o lesiones en la piel, o casos específicos. El lavado de manos se aplica de igual manera con o sin guantes.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE DE LOS CLIENTES

- Aplicar un filtro a la entrada del establecimiento para todas las personas que van a ingresar, como control de temperatura y preguntas generales sobre síntomas del Covid-19.
- Indicar el retorno al hogar de toda persona con temperatura elevada ($\geq 37.5^{\circ}\text{C}$), tos seca, cansancio, dolor de garganta, pérdida del sentido del olfato o del gusto, dificultad para respirar o sensación de falta de aire, instando a quedarse en su casa y a seguir todas las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- Lavar las manos con jabón durante al menos 20 segundos, secado con papel descartable.
- Higienizar los calzados con alfombra sanitaria conteniendo solución de hipoclorito de sodio.
- Mantener la distancia física de 2 metros como mínimo para el acceso.
- Utilizar mascarilla. Su uso es obligatorio en todo momento desde el ingreso al establecimiento.


Lic. Gustavo Montañez
 Asesor Técnico
 Viceministerio de Rectoría y Vigilancia de la Salud
 M.S.P. y B.S.


Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo
 Directora General
 Dirección General de Promoción de la Salud