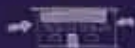






¿Qué aspectos deben tenerse en cuenta para la selección, preparación y funcionamiento de locales que reciban personas evacuadas?



- Deben identificarse locales con buena ventilación y capacidad para que las personas mantengan una distancia mínima de 1,5 metros.
- Deben certificarse por las autoridades de salud.
- Los locales deben ser estructuralmente seguros y además cumplir con los siguientes indicadores:
 - Funcionamiento de las redes sanitarias,
 - Suministro de agua segura,
 - Generación de energía eléctrica alternativa,
 - Elaboración local de los alimentos,
 - Disponibilidad de medios para mantener las medidas sanitarias y un entorno libre de vectores.
- Cada centro de evacuación será atendido por un equipo de personas, administrativo, de servicio, de salud y otras, previamente seleccionado. Este equipo se mantiene en servicio sin salir de la instalación hasta que las personas retornen a sus hogares.
- Todas las personas que accedan al centro de evacuación, incluyendo el equipo seleccionado para su administración y funcionamiento, deben ser pesquisados buscando síntomas de la COVID-19 y clasificados.
- El personal de asistencia médica garantizará el control de salud diario al 100 % de los evacuados a través de pesquisas.



- Las personas deben ser agrupadas por familias en habitaciones independientes y cuando no sea posible deben ubicarse en áreas separadas, manteniendo la distancia de 1,5 metros entre ellas.
- Todas las personas utilizarán mascarilla, desinfectantes de manos, limitarán su movimiento interno al mínimo y no se les permitirá juegos de entretenimiento que involucren aglomeración de personas.
- Las personas que se encuentren en áreas con televisores y radios deben mantener una distancia de al menos 1,5 metros.
- Cancelar locales con las normas de aislamiento establecidas para las casas con síntomas de algunas enfermedades infecciosas, hasta su traslado, si así lo requiere, a un nivel de atención superior.
- Los evacuados no deben regresar a su vivienda hasta recibir la certificación de salud pública.
- Deben situarse carteles con información básica sobre el enfrentamiento a la COVID-19.
- Mantener una limpieza adecuada en las áreas comunes.
- Remover diariamente los residuos sólidos, evitando su dispersión.
- Situar desinfectantes de manos en la entrada del centro, en el comedor, baños y otros lugares.

En el comedor



- Mantener al menos 1,5 metros de distancia entre comensales. Cada persona debe tener sus utensilios para comer y tomar agua, así como los artículos de uso personal y advertir que no deben ser intercambiados.
- Siempre que sea posible, los alimentos deben ser distribuidos en recipientes desechables, de no ser así tener garantía de detergente y cloro para el fregado.
- En todo momento el personal de servicio debe utilizar mascarera, guantes y botas, tanto durante la entrega de alimentos como en el momento de elaboración de los mismos y la limpieza de los utensilios.
- Limpiar diariamente con cloro las mesas, así como después de sentarse cada familia.
- Es recomendable, si fuera posible, la entrega de los alimentos por familias para evitar la concurrencia en el comedor. En todos los casos se deben adoptar medidas para evitar aglomeraciones.

Las personas que se trasladan a viviendas cumplen las mismas medidas evitando en todo momento el hacinamiento de personas.

En todos los casos las autoridades deben adoptar las medidas que permitan un tiempo de estancia mínimo de las personas, tanto en centros de evacuación como en las viviendas.