



COLIMA
GOBIERNO DEL ESTADO

PROTOCOLO DE SANIDAD EN UN ENTORNO COVID-19

Lineamientos Generales

LINEAMIENTOS GENERALES

Todo el personal deberá ser capacitado en **áreas de comportamiento saludable** en temas como:

- **Cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar**, con un pañuelo desechable o el ángulo interno del brazo.
- **No escupir**. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.
- **No tocarse la cara con las manos sucias**, sobre todo nariz, boca y ojos.
- **Limpiar y desinfectar superficies y objetos** de uso común en oficinas, sitios cerrados, transporte, centros de reunión, entre otros.
- **Ventilar y permitir la entrada de luz solar**.
- **No compartir entre los trabajadores celular, utensilios de cocina, equipo de protección, papelería, plumas, etc.**



Controles sanitarios físicos

- **Realizar limpieza y desinfectar sus herramientas de trabajo**, intercomunicadores, manijas de puertas, computadoras, celulares y demás elementos incluyendo objetos personales asignados.
- Asegurarse de que los **trabajadores cuentan con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70%**.
- Aquellos centros que hayan permanecido cerrados, **proceder a una apropiada limpieza y desinfección antes de reanudar la actividad**.
- **Proveer de productos sanitarios y de equipo de protección personal a las y los trabajadores**, incluyendo cubre bocas, lentes protectores y/o caretas.
- Contar con **depósitos de productos desechables** y de uso personal.
- **Asegurar la sana distancia en el centro de trabajo 1.50 a 2.0 metros**, así como la ventilación natural en los lugares que es posible.
- **Señalizaciones o marcas en el piso, sillones indicando los lugares de trabajo**, respetando siempre la distancia mínima entre cada puesto de trabajo, de al menos 1.5 metros.
- En su caso, en el momento en que entre operación comedor, **contemplar horarios escalonados** o barreras físicas en la misma mesa separando a un comensal de otro (las barreras separan el frente y los laterales de cada trabajador), así mismo, la distancia entre mesas asegura la distancia mínima entre trabajadores de 1.5 metros.
- Adaptaciones similares deberán aplicarse a otro tipo de áreas comunes o bien operaciones de la empresa según su giro.
- **Evitar temporalmente** y hasta nuevo aviso de la autoridad sanitaria, los **eventos masivos, reuniones y congregaciones de más de 15 personas**.
- En su caso, **cambios de filtros de sistema de aire acondicionado**.
- En áreas de constante tráfico de personas externas (clientes, proveedores), **contar con un programa de desinfección de áreas, regular y sistemático**.

Cientes

- Dependiendo el área destinada a la atención, para aquellos servicios que requieren de la presencia física de los clientes, **deberán generarse las condiciones necesarias para que el espacio utilizado para esta actividad permita que la sana distancia (1.5-2.0 mt) sea respetada.**
- **Se promoverá la atención por medio de citas o reservaciones**, con la intención de evitar la aglomeración dentro o fuera de la instalación empresarial.
- **Para el pago de los bienes y servicios, se promoverá el uso del pago electrónico**, ya sea por medio de tarjetas o bien transferencias electrónicas.
- **El manejo del dinero en efectivo o de las tarjetas, implicará que se saniticen** las terminales punto de venta cada ocasión que se utilicen y que la higiene de manos sea constante en cada transacción, sea en efectivo o en plástico.

Controles de ingreso y egreso

- **Contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal y clientes.** Si solo se tiene un acceso, dividir por medio de una barrera física asegurando la sana distancia.
- **Contar con tapete sanitizante al ingreso y egreso de la instalación**, de utilización obligatoria.
- **Contar en los accesos con lavamanos con jabón, agua y toallas de papel desechable**, o en su caso, con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70%.
- **Toma y registro de temperatura de los trabajadores y clientes.**
- **Si el trabajador o cliente presenta 37.5 °C o más de temperatura corporal y/o síntomas de enfermedad respiratoria será necesario, al trabajador, enviarlo atención médica** y no podría ingresar al centro de trabajo y al cliente no permitirle el acceso al establecimiento, haciéndole las recomendaciones pertinentes de atención.
- **Aplicación de cuestionario verbal al personal y registro en bitácora de ingreso**, que deberá contener como mínimo síntomas en las últimas 24 horas y asistencia a lugares concurridos.
- **Proporcionar cubre bocas al ingreso al personal**, asegurando su uso durante su jornada laboral.

Controles de ingreso y egreso

- Todo personal que tenga contacto directo con clientes, proveedores o visitas de otra índole, tendrá que **acudir al centro de trabajo evitando utilizar joyería, accesorios y en el caso de los varones, preferentemente sin barba ni bigote.**
- **Control de visitas, proveedores y contratistas en materia de higiene, sana distancia, uso obligado de cubre bocas que debe seguirse al ingreso, permanencia y salida del lugar.**
- Se promoverá, de ser el caso, la **utilización de medios o plataformas digitales que permitan a la distancia atender clientes, proveedores y demás actores de la cadena productiva o de valor del negocio.**
- Con la finalidad de bajar la densidad de personal dentro de la empresa, también se **promoverá el trabajo a distancia y desde casa.**

Manejo de personal en condiciones especiales:

- Se permite al **personal en condición de vulnerabilidad** (diabetes, hipertensión, embarazo, afecciones respiratorias, etc.) **no presentarse al centro de trabajo con el fin de cumplir con el resguardo domiciliario corresponsable.**
- En la medida de lo posible, **se promoverá y permitirá el trabajo flexible**, como el trabajo en casa u horarios escalonados para reducir la cantidad de trabajadores que deben estar en el lugar de trabajo en un momento o en un lugar específico.
- **Identificar a trabajadores que hayan estado en contacto con una persona infectada y enviarlos a casa.** Indicarles que, en caso de presentar síntomas, acudan a revisión médica.
- **Evitar el retorno de trabajadores enfermos sin contar con la evaluación médica pertinente.**
- **Fomentar y brindar confianza para que las y los trabajadores se retiren ante la presencia de síntomas de la enfermedad.**

Establecer mecanismos de control y vigilancia en:

- La reposición del líquido desinfectante en los dispensadores.
- Que se mantenga la sana distancia en los espacios de trabajo.
- Supervisión y recordatorio del lavado de manos constante.
- Cuando la empresa tenga más de 20 trabajadores, se instalará una comisión mixta de seguridad e higiene como mecanismo interno de supervisión y seguimiento al cumplimiento de los protocolos implementados.
- La utilización de uniformes. Éstos deberán ser lavados diariamente. De preferencia, ponérselos hasta la llegada al centro de trabajo e igualmente quitarlo a la salida del mismo.

Capacitar y reiterar las medidas necesarias a todo el personal en el comportamiento en casa y fuera del área de trabajo:

- Recomendaciones en **limpieza y desinfección** de casa habitación.
- **Cuidados de una persona enferma o contagiada** de Covid-19.
- **Compra y manejo de alimentos y otros artículos esenciales** en el hogar.
- **Cuidados al llegar a casa.**
- Comportamiento social y recreativo.
- Cuidados durante los traslados casa-trabajo-casa, particularmente en el uso del transporte público.

¿TIENES UN RESTAURANTE?

Recuerda que tendrás que poner especial atención en lo siguiente:

- Señalamientos, tales como **carteles con las medidas sanitarias indispensables**, así como información relevante al comportamiento durante la pandemia.
- Guardias de personal con la intención de **reducir la plantilla laboral activa**.
- Preferentemente funciona en un **horario entre las 8 am y las 22:00 hr.**
- **Mesas de 2 a 4 personas máximo.**
- **50% de aforo respecto a tu operación regular**, máximo 50 personas dentro del establecimiento, incluyendo personal en servicio.
- **Sanitización de cada mesa**, con sus utensilios, por cada cambio de cliente (s).
- **Consumo de alcohol únicamente con alimento.**
- **Diseña y utiliza menús desechables o digitales.** En caso de no poder hacerlo, asegúrate de sanitizarlos después de que cada cliente los utilice.
- Durante todo el tiempo de atención al cliente, el mesero o quien preste atención, **deberá portar cubre bocas, careta, cofia y guantes desechables.**
- **No debes ofrecer servicio de Buffet.**
- Los **sanitarios y estaciones de servicio, deberán sanitizarse cada hora** y se llevará bitácora al respecto.
- **Todos tus insumos**, al momento de recepción, **deberán ser sanitizados antes de usarlos o almacenarlos.**
- **Promover el uso de comercio electrónico**, pedidos a domicilio o servicio para llevar.



¿TIENES UN HOTEL?

Recuerda que tendrás que poner especial atención en lo siguiente:


- Todos los **espacios comunes** tales como Lobby, recepción, elevadores, baños comunes, etc., **deberán ser sanitizados** cada hora y llevar una bitácora al respecto.
- Poner **atención a la salida de los huéspedes en áreas de contacto frecuente** tales como cortinas, apagadores, mesas, controles remoto, chapas, teléfonos, tapetes y baños. Estos deben ser perfectamente desinfectados antes de que ingrese otro huésped.
- Los **procesos de limpieza de la habitación deben realizarse todos los días durante la contingencia del COVID-19**, sea que hayan sido utilizadas o no, usando desinfectantes para tal fin.
- Recuerda que el servicio que ofreces, hasta un nuevo aviso, se restringe a viajeros de negocios o de estricta necesidad. **No debe atenderse turismo lúdico.**
- **No están permitidas las convenciones o eventos** de hospedaje masivo.



¿TIENES UN COMERCIO AL DETALLE?

Recuerda que tendrás que poner especial atención en lo siguiente:

- **Promover que la visita del cliente sea unitaria.** Evitar atender grupos o familias. Inclusive, restringir la entrada al establecimiento a una sola persona.
- **Se recomienda que se establezcan horarios de atención para personas de grupos vulnerables,** tales como tercera edad, embarazadas, diabéticos, etc., cuidando siempre el aforo limitado en número y el cuidado de la sana distancia.
- **Establecer el número máximo de clientes que se puedan atender dentro del local en función** de las dimensiones de éste, para anunciarlo a la entrada del establecimiento y además llevar un control de acceso al mismo.
- **La recepción de mercancías siempre deberá realizarse con la protección adecuada del personal,** cubre bocas, careta, guantes.
- **Promover el uso de comercio electrónico,** pedidos a domicilio o servicio para llevar.



¿TIENES UNA INDUSTRIA?

Recuerda que tendrás que poner especial atención en lo siguiente:

- Tendrás que **hacer una clasificación de riesgos por ocupación o condición de vulnerabilidad en función de sus actividades al interior de la instalación industrial**: por ocupación se refiere a de la cercanía del trabajador con personas o del nivel de contacto repetido o extendido con fuentes posibles de contagio con motivo de su trabajo; mientras que condición de vulnerabilidad es el personal que independientemente de su ocupación o función en el centro de trabajo, tiene un nivel de riesgo mayor que puede incrementar la posibilidad de contagio y comprometer su salud.
- Identificando estos riesgos, deberás **diseñar protocolos especiales para esta condición**, buscando siempre que se minimice el riesgo de frecuente contacto, pues éste promueve los posibles contagios.
- Mientras las condiciones sanitarias no cambien, se tendrá que **buscar la forma de trabajar con un aforo no mayor al 30%** del personal regular.



¿TIENES UNA GUARDERÍA?

Recuerda que tendrás que poner especial atención en lo siguiente:

- **Siempre el personal deberá lavarse las manos con agua y jabón o gel antibacterial con base alcohol al 70% al momento de:**
 - Al acceder a la guardería
 - Antes y después de la alimentación de niños y niñas.
 - Antes y después de hacer un cambio de pañal.
 - Antes y después de atender a un niño o niña enfermo (que haya enfermado durante su estancia en la guardería).
 - Antes y después de limpiar la nariz de un niño o niña.
 - Antes y después de ayudar a un niño o niña a ir a un retrete.
- **Implementar el uso de un horario escalonado para la recepción y entrega de los menores** con la finalidad de evitar aglomeraciones.
- **Restringir la entrada de los padres o tutores de los infantes al interior del establecimiento.** Se sugiere diseñar una barrera física (mostrador) para direccionar este comportamiento.
- **Bajo ninguna circunstancia se debe recibir a algún infante que presente síntomas de enfermedad.**
- **Se deberá realizar el control de síntomas y temperatura al padre o tutor que entregue al infante.** En caso de presentar algún síntoma asociado a la enfermedad y aunque el infante no lo presente, no se podrá recibir a la criatura.



¿TIENES UNA ESTÉTICA?

Recuerda que tendrás que poner especial atención en lo siguiente:

- Los clientes deben ser **atendidos con previa cita** con la finalidad de controlar el aforo dentro del establecimiento.
- Se debe **notificar al cliente que no debe traer acompañantes**.
- Debes **prever el tiempo de atención por cliente**, para evitar que se empalmen citas.
- **No permitir que el cliente se desplace libremente por el salón.**
- **No ofrecer revistas.**
- **Reducir la decoración y objetos expuestos en el salón.**
- **Siempre debes tener un máximo del 50% de la capacidad de atención**, con la intención de evitar aglomeramientos.
- Siempre después de cada servicio, **todo el equipo que se haya utilizado en la atención del cliente, deberá ser debidamente sanitizado.**



¿TU EMPRESA ES LOGÍSTICA?

Recuerda que tendrás que poner especial atención en lo siguiente:

- Se deberán **planificar las rutas identificando, especialmente en rutas de larga distancia**, los lugares en los que se van a realizar paradas (por ejemplo: para repostar, descansar, uso de aseos...) y asegurarse, previamente, de que disponen de los servicios necesarios o buscar opciones alternativas.
- Se **planificarán las entregas/recogidas de mercancías** que se van a llevar a cabo en cada ruta de manera que se organice la disposición de la carga en el vehículo adecuadamente, minimizando así el tiempo de entrega y evitando manipulaciones innecesarias de la mercancía (lo primero que se va a descargar deberá estar lo más cerca posible de la puerta de la caja).
- Es esencial **disponer previamente de información específica** acerca de las medidas excepcionales que se están aplicando para evitar contagios en los centros donde se realice la carga/descarga de mercancía.
- **El conductor dispondrá de los datos de contacto del cliente** y acordará el día y la hora de la recogida/entrega de la carga de la manera más precisa posible para que este pueda adoptar las medidas organizativas necesarias encaminadas a evitar o disminuir la concurrencia entre distintos transportistas al mismo tiempo.
- Se **acordarán con el cliente, previamente, formas alternativas para la entrega y recepción** de la documentación que eviten el contacto con personal del centro de carga/descarga de mercancías (por ejemplo: correo electrónico, teléfono, etc.).
- Cuando deba realizarse el precintado/desprecintado de los vehículos, **se adoptarán las medidas higiénicas adecuadas para evitar contaminar el citado precinto**. El personal del centro logístico/almacén que realice estas tareas deberá lavarse las manos antes y después de llevarlas a cabo, y siempre utilizando cubrebocas.
- **Se acordará con el cliente** por teléfono, correo electrónico, etc., con antelación suficiente, **cómo y quién va a llevar a cabo la carga/descarga de la mercancía evitando**, cuando se pueda, cualquier tipo de contacto directo o manteniendo, en todo caso, una distancia de 2 metros.



¿ERES UN CENTRO COMERCIAL?

Recuerda que tendrás que poner especial atención en lo siguiente:

- Cada establecimiento de la zona comercial deberá **exhibir su aforo máximo en el exterior del establecimiento.**
- Se deberán **sanitizar bancas, banquetas y superficies de contacto común al inicio de cada día** y con la frecuencia necesaria durante el día para mantener los espacios limpios y llevar una bitácora al respecto.
- **Evaluar la posibilidad de instalar túneles sanitizantes** para su colocación en los principales puntos de acceso a la zona comercial.



¿ERES COMERCIANTE EN UN TIANGUIS?

Recuerda que tendrás que poner especial atención en lo siguiente:

- Junto con el ayuntamiento, **deberán determinar una sana distancia entre puesto y puesto**, con la finalidad de evitar aglomeraciones.
- **No deberás permitir que el cliente manipule la mercancía**, esta atención te corresponde y siempre será utilizando el equipo de protección necesario, cubre bocas, careta, cofia y guantes desechables
- **No deberás atender a más de un cliente por oportunidad**. No se debe tener a varias personas juntas en el punto de venta
- Previo a la instalación de tu puesto, **deberás sanitizar tu espacio y el derredor**, así como todos los utensilios y materiales que utilices para el armado de tu punto de venta
- **Cada vez que entres en contacto con dinero, deberás utilizar gel bactericida o bien lavarte las manos.**