

PROTOCOLO DE ACCIÓN ANTE COVID-19 EN HOTEL FRIENDLY



MEDASSIST
HOSPITAL

Contenido

INTRODUCCIÓN.....	2
NORMATIVIDAD OFICIAL VIGENTE.....	3
NOM -001-STPS-2008.....	3
NOM-017-STPS-2018.....	3
NOM-019-STPS-2011.....	3
NOM-030-STPS-2009.....	3
ASPECTOS GENERALES	4
ACCESO DEL PERSONAL AL ESTABLECIMIENTO	6
ACCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA HOTELES.....	7
ACCIONES ESPECÍFICAS PARA EL PERSONAL DURANTE LA CONTINGENCIA DE COVID-19.....	8
LA INTERACCIÓN CON LOS HUÉSPEDES	9
ACCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA HABITACIÓN	10
ACCIONES EN ÁREA DE ALBERCA Y DE ENTRETENIMIENTO AL AIRE LIBRE.....	11
PROTOCOLO DE ACCIÓN EN RESTAURANTES	12
PROTOCOLO DE ACCIÓN EN BARES	13
ANEXOS	15
TABLA 1: DESINFECCIÓN ANTE LA CONTINGENCIA COVID-19.....	15
TABLA 2: MEDIDAS DE INGENIERIA.....	15
TABLA 3: MEDIDAS ADMINISTRATIVAS.....	16

INTRODUCCIÓN

Con motivo de la pandemia del COVID-19, el Gobierno del estado de Jalisco a puesto a disposición de todos los prestadores de servicios turísticos el protocolo de acción para el sector turismo ante el COVID-19. Este valioso documento contiene las recomendaciones sanitarias y de buenas prácticas para la atención en establecimientos que guíen un funcionamiento operativo en entorno higiénico y saludable, que garantice el manejo y protección adecuada, derivado de la pandemia del COVID-19.

La implementación de estas medidas permitirá minimizar y prevenir riesgos entre el personal, proveedores y clientes, de adquirir el Nuevo Coronavirus, toda vez que estamos en una nueva normalidad operativa.

El siguiente documento servirá como guía práctica que facilitará el cumplimiento de las Normas de Seguridad que ya forman parte del Marco Legal de operaciones del establecimiento y las nuevas medidas que con motivo de la pandemia por COVID-19 la Secretaría de salud ha recomendado y se han implementado para su cumplimiento obligatorio e inmediato en el Hotel Friendly, permaneciendo expectantes de toda aquella nueva disposición oficial que pueda ser expedida posteriormente por las autoridades, las cuales se irán incorporando en la medida en se generen estas, quienes a su vez dependerán del comportamiento de la pandemia.

NORMATIVIDAD OFICIAL VIGENTE

Como empresa legalmente establecida, estamos obligados a cumplir con diversas normas oficiales mexicanas que aplicarán en el negocio del hotelería dependiendo del número de trabajadores.

Estas normas serán verificadas periódicamente por la secretaría del trabajo, tanto estatal como federal, por lo que se nos ha recomendado implementarlas a la brevedad para evitar posibles molestias y sanciones.

Algunas de las normas oficiales mexicanas que nos aplican y serán sujetas de verificación son:

NOM -001-STPS-2008

Esta norma se refiere a las condiciones de seguridad de los edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo para su adecuado funcionamiento.

NOM-017-STPS-2018

Norma que establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.

NOM-019-STPS-2011

Esta norma establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.

NOM-030-STPS-2009

Norma que establece las funciones y actividades que deberán realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para prevenir accidentes y enfermedades de trabajo.

ASPECTOS GENERALES

1. Las empresas con más de 100 empleados, deberán contar con un servicio médico, el cual deberá procurar la coordinación de la secretaría del trabajo y la secretaría de salud jalisco para conocer las rutas a seguir en caso de identificar un caso en el establecimiento.
2. Existe un espacio designado y adecuado para la de atención y aislamiento de casos sospechosos mientras se decide a donde se envía. estas áreas deben cumplir con las medidas de ventilación natural y limpieza máxima y se ubica idealmente a distancia del resto de los espacios laborales y de las áreas administrativas.
3. Se cuenta con personal de salud, a fin de asegurar el seguimiento de los casos puestos en aislamiento y revisión diaria de los empleados.
4. Se indaga mediante un cuestionario el estado de salud del personal previo a su ingreso y se mantiene la vigilancia del estado de salud de los mismos manteniendo comunicación directa con jefes inmediatos superiores y estos a su vez con el personal de salud asignado.
5. A los empleados que presenten síntomas respiratorios derivarlos al servicio médico y este a su vez a la evaluación médica en el IMSS. quienes indicarán aislamiento domiciliario por al menos 14 días.
6. Como empresa en servicio durante la contingencia, tendrá que sujetarse a las disposiciones de vigilancia epidemiológica interna que proponga la secretaría de salud del estado, como son realizar un llamado telefónico al empleado que resultó ser sospechoso para preguntar por su estado de salud y si ya fue valorado o revalorado en alguna institución médica hasta que presente su alta para reintegrarse a laborar.
7. Existe disposición de alguna unidad o vehículos adecuados para la prestación del servicio de traslados cuando sea necesario su envío a alguna institución de salud.
8. Se han solicitado los procedimientos para brindar apoyo psicológico y de salud mental al personal que padece la enfermedad en los números telefónicos que el gobierno del estado ha puesto a disposición de la población.
9. Se ha reducido la movilidad del personal entre diversos sectores de la empresa.
10. Se ha establecido horarios escalonados de entrada y salida, así como para las áreas de comedor a fin de evitar aglomeraciones, evitar compartir alimentos.
11. Se mantiene una comunicación clara, directa, sencilla y permanente al personal sobre la vulnerabilidad individual y colectiva al covid-19, las opciones terapéuticas y la respuesta que se podrá articular en y desde la empresa, así como se han difundido

las acciones y restricciones adoptadas para hacer efectiva la prevención y el control del COVID-19.

12. Se han asegurado la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
13. Las reuniones y eventos privados en espacios cerrados, se realizarán con un aforo máximo de 15 personas.
14. Se pueden demostrar las medidas implementadas para la reducción del riesgo de COVID- 19, mediante un registro documental, por ejemplo, una bitácora de limpieza y desinfección, bitácora de ausencia de síntomas en los empleados.
15. Para asegurar que todas las personas que ingresan o trabajan en las diferentes empresas respetan las medidas indicadas en el protocolo se difunde la obligatoriedad de las mismas durante todo el tiempo que dure la contingencia.

ACCESO DEL PERSONAL AL ESTABLECIMIENTO

1. Se tiene establecido un filtro de supervisión en la entrada del establecimiento para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación de gel antimaterial en manos, el cual se debe aplicar al ingreso del establecimiento, verifica el uso correcto del cubrebocas, así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aislen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.
2. El personal que ingrese, debe pasar por el tapete sanitizante impregnado de solución clorada.
3. Queda cancelado temporalmente el registro de llegada con huella digital, la alternativa de registro quedará sujeta a la indicación otorgada por recursos humanos o gerencia.
4. Si usa uniforme, traerlo de su casa limpio y listo para usarse en una bolsa, y cambiarse en el establecimiento, lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de su bolsa para su lavado.
5. Los uniformes deberán lavarse diariamente.
6. Limpiar y desinfectar el área de trabajo al inicio y término de cada jornada, y tantas veces como su uso lo requiera, con las soluciones cloradas proporcionadas.
7. Escalonar los horarios de entrada, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas, mantener siempre la sana distancia.
8. Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados, según corresponda (careta, guantes, cubrebocas, etc).

ACCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA HOTELES

Los hoteles siempre han mantenido altos estándares de limpieza y desinfección, con motivo de la contingencia por covid-19, se están siguiendo los nuevos lineamientos recomendados por las autoridades sanitarias.

La desinfección es un proceso más profundo que se realiza posterior a la limpieza ordinaria o tradicional y consistirá en el uso de soluciones cloradas, vapor, aerosoles, etc. y se utilizarán los productos de grado comercial recomendado.

El hotel debe poner énfasis en que además de la limpieza rutinaria, se procederá a la desinfección con soluciones cloradas de espacios como lobby, corredores, áreas comunes y desinfección en habitaciones, mediante estas medidas:

- Pisos: cada dos horas.
- Elevadores: desinfectar botones cada hora.
- Manijas de puertas, barandales y similares: cada hora.
- Baños comunes: cada hora.
- Teléfonos comunes o públicos, cada 2 horas.
- Reforzar la limpieza de lugares como los ascensores, gimnasios, piscinas o spas

Los productos utilizados para la desinfección son de marcas comerciales con registro que garantizan a los viajeros tanto la inocuidad a las diluciones recomendadas como el grado de efectividad que ofrecen.

Mantener ventilación constante.

El establecimiento garantiza que existan y estén disponibles los insumos para el correcto lavado de manos como jabón, toallas de papel en baños de uso común para asegurar que los huéspedes puedan hacer uso de ellos.

Tener disponibles geles antimaterial en los lugares estratégicos designados tales como área de ingreso, lobby, baños para huéspedes y/o personal.

En caso de tener áreas de restaurantes., seguir el protocolo de acción para restaurantes.

Vigilar que los espacios tengan limitaciones de aforo estrictas, que reduzcan la capacidad en al menos un 50%.

En caso de contar con salones de eventos o reuniones, éstos deberán regirse conforme al protocolo emitido para atención en salones de eventos.

ACCIONES ESPECÍFICAS PARA EL PERSONAL DURANTE LA CONTINGENCIA DE COVID-19

El hotel cuenta con gel antibacterial para uso de su personal en la entrada del personal, área de lockers, comedores de empleados, y áreas de servicio a empleados.

Realizar lavado de manos con agua y jabón por al menos 20 segundos, o utilizar gel antibacterial, las veces que sea necesario durante su turno.

El personal debe utilizar cubrebocas colocado en forma correcta en todo momento y por el tiempo que dure la contingencia.

En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos de forma frecuente, tendrá disponible gel antibacterial para efecto de sanitizarse frecuentemente.

Evitar el contacto estrecho y mantener una sana distancia (1.5 a 2.25 mts.) con las personas.

Evitar intercambio de objetos de uso común entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar objetos con las soluciones cloradas asignadas y desinfectar las manos antes y después de usarlo, al menos con gel antibacterial.

Al toser o estornudar aplicar el modo de etiqueta.

Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.

En medida de lo posible y en algunas áreas, se estableció un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.

LA INTERACCIÓN CON LOS HUÉSPEDES

En ninguna circunstancia debe atender a los clientes alguna persona de los grupos de riesgo comentados por el gobierno: personas mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos.

Se ha establecido un filtro sanitario el cual se encuentra en el área de ingreso para asegurarse de que porten el cubrebocas bien colocado, se tomará la temperatura con un termómetro infrarrojo para evitar el contacto directo y se deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, y/o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo) en caso de que presenten estos síntomas se procederá a colocarles un cubrebocas, aislarlos en el sitio acordado donde ya no estén en contacto con más personas e invitarles a ponerse en contacto con el servicio médico del hospital Medassist y/o las autoridades sanitarias si consideran que pudieran estar en riesgo.

El servicio de valet parking no estará funcionamiento durante el tiempo que dure la contingencia.

Existen dispensadores de gel antibacterial en todas las puertas de acceso para el servicio a huéspedes.

Evitar el contacto con dinero, pero cuando se tenga, proceder al lavado de manos con agua y jabón o gel antibacterial.

Fomentar el pago por tarjeta. limpiar la **TPV** tras cada uso con solución clorada como desinfectante. asimismo, es importante fomentar el uso de medios de pago contactless como es el pago con celular.

En cuanto al uso de telefonía, si se pasa de mano en mano favor de desinfectar con soluciones cloradas y enseguida colgar. de la misma forma, evitar el uso de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.

Evitar aglomeración de clientes dentro del hotel en áreas comunes. sugerirles dirigirse a su habitación o si es en el proceso de registro tomar las medidas para atenderlos manteniendo una sana distancia entre los huéspedes (1.5 a 2.25 metros), siguiendo las señalizaciones colocadas en el piso.

ACCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA HABITACIÓN

Es importante comprender que desinfección es un proceso diferente a la limpieza ordinaria. para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional para posteriormente desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos, las especificaciones, advertencias como sustancias químicas peligrosas en sus rombos de seguridad y pictogramas se encuentran disponibles en los productos. (NOM-018-STPS).

Los procesos de limpieza diaria durante la contingencia del COVID-19, debe realizarse por personal capacitado con equipo de protección personal que incluye guantes desechables, bata que cubra el uniforme que porta, uso de careta o goggles para protección ocular, cubrebocas y utilizará agua y jabón y los productos habituales, luego de terminada la limpieza, procederá a la aplicación de soluciones cloradas para el proceso de desinfección. **ver tabla 1**

A la salida de los huéspedes, deberá poner especial énfasis en áreas de contacto frecuente tales como cortinas, apagadores, mesas, controles remotos, chapas, teléfonos, tapetes y baños. estos deben pasar por el proceso de limpieza rutinaria y posteriormente ser desinfectados con soluciones cloradas recomendadas y/o soluciones desinfectantes comerciales antes que ingrese otro huésped.

ACCIONES EN ÁREA DE ALBERCA Y DE ENTRETENIMIENTO AL AIRE LIBRE

Poner énfasis en la diaria limpieza de las albercas y áreas de juegos.

Vigilar constantemente el nivel de cloración de las albercas para mantenerlo dentro de los parámetros que marca la NOM 245-SSA1-2010.

La limpieza y desinfección de los baños comunes se hará conforme a bitácora en forma periódica y deberá clorarse hasta cada hora cuando se requiera, barandales, manijas de puertas, equipos y accesorios para uso de los juegos y similares con soluciones cloradas periódicamente.

Limpieza y desinfección en cada uso de accesorios o partes que estén en contacto directo con los visitantes, tales como manijas, llantas de salvavidas, tapetes de deslizamientos, arneses, cascos, poleas o cualquier otro equipo de seguridad que sea requerido para uso de los juegos.

Se cuenta con dispensadores de gel antimaterial en el ingreso principal, acceso a los juegos, accesos generales, baños, puntos de venta y terrazas.

Los productos químicos que se utilizan y sus diluciones permiten una debida desinfección de las áreas comunes. se tienen las especificaciones y advertencias de acuerdo a la NOM-18-STPS-2015.

Todos estos espacios tendrán limitaciones de aforo muy estrictas, que reduzcan la capacidad en al menos un 50%, práctica que se irá adecuando gradualmente de acuerdo a disposiciones oficiales durante el tiempo que dure la contingencia.

Evitar aglomeración de visitantes dentro del establecimiento en áreas comunes. sugerirles mantener una sana distancia entre los visitantes de 1.5 a 2.25 metros.

Establecer señalamientos las filas para acceso a los juegos, respetando la sana distancia mínima de 1.5 metros.

distanciar los camastros y mezas en terrazas al menos 1.5 a 2.25 metros, y para uso sólo de hasta 4 personas por mesa.

Limitar el acceso a las albercas y juegos de tal manera que se mantenga la distancia mínima de 1.50 metros entre usuarios.

PROTOCOLO DE ACCIÓN EN RESTAURANTES

Nuestro Restaurant mantiene los más altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas.

Además de los protocolos de limpieza establecidos, se incorporaron acciones de desinfección recomendadas por las autoridades sanitarias con soluciones cloradas y productos comerciales.

Deberán debido a la contingencia colaborar con las autoridades sanitarias para efecto de dar cumplimiento a los lineamientos que surjan a nivel local, estatal o federal.

Es importante comprender que desinfección son procesos diferentes a la limpieza ordinaria. para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos.

De manera importante nos aseguramos de que los productos químicos utilizados cuenten con especificaciones técnicas y de seguridad en la etiqueta en cumplimiento a la NOM-018-STPS-2015

El lavado de loza, plaque y cristalería, se realiza en el lava loza, a una temperatura mínima de 80 °C, cuando no se dispone de lava loza se usa el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar.

El restaurante pone énfasis en la desinfección periódica utilizando una solución clorada para limpieza de áreas con mayor contacto, flujo y áreas comunes, mediante las siguientes pautas:

- Mesas y sillas: previo y después de sentar a los comensales.
- Sanitarios comunes: cada hora.
- Teléfonos, terminales y puntos de venta: previo y después de su uso.
- Área infantil: cada media hora.
- Menús: previo y después de ser utilizado por cada grupo de comensales.
- Barra: desinfectar todos los utensilios previos y después de su uso
- Estaciones de servicio: desinfectar cada hora.
- En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros, transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.

Los trapos de limpieza deberán pasar por un proceso de desinfección cada que sea necesario.

Los programas de limpieza profunda deben estar activos y acortarse en su periodicidad, así como establecer un “checklist” o bitácoras de lista de actividades para la verificación de cada acción.

Se asegura la ventilación natural de todas las áreas. Los espacios que cuentan con aire acondicionado se limpian y desinfectan periódicamente.

Se suspende cualquier servicio de buffete.

Se debe fomentar el servicio para llevar y en restaurantes de hoteles, el servicio a la habitación/ room service, manteniendo en todo momento, los estándares de higiene.

Conforme a las disposiciones emitidas por las autoridades de salud:

- Se cuenta con gel antibacterial al ingreso del establecimiento.
- Los cubiertos deberán ser entregados envueltos en servilletas.
- Se ha reducido el número de mesas al 50%
- Se mantiene una distancia (1.5 a 2.25 mts) entre mesas.
- La ocupación mayor es de 4 personas por mesa.
- No se tienen más de 50 personas simultáneas dentro del restaurante
- Los menús físicos son desinfectados entre cliente y cliente.
- Se están han elaborado menús digitales (a través de códigos QR) que el comensal consulta desde su teléfono móvil.
- Se cuenta con información visible sobre medidas de prevención del COVID-19.
- Se cuenta con información en baños para un correcto lavado de manos.
- Se recomienda mantener un menú a la carta reducido, como opción para ayudar a minimizar los ingredientes/elementos utilizados en el “mise en place”.

PROTOCOLO DE ACCIÓN EN BARES

Por disposición oficial durante la fase cero no operarán hasta nuevo aviso.

Realizado y entregado por Hospital Medassist en colaboración y equipo con el Dr. Luis Mora Valencia.

LIC. PACHELLI CADENA
GERENTE GENERAL
HOTEL FRIENDLY

DR. RAMIRO MORA VILLALVAZO
DIRECCIÓN MÉDICA
HOSPITAL MEDASSIST

LIC. MELIAN VALDERRAMA GARCÍA
RELACIONES PÚBLICAS HOSPITAL
MEDASSIST

LAE. SINUHÉ MORA GARCÍA
ADMINISTRACIÓN
HOSPITAL MEDASSIST

ANEXOS

TABLA 1: DESINFECCIÓN ANTE LA CONTINGENCIA COVID-19.

Desinfectante	%	Modo de empleo	Preparación	Tiempo de contacto
Cloro Comercial (hipoclorito de sodio)	6 o 7%	En superficies inertes poner con un atomizador y dejar de 5 a 10 minutos	10 mililitros de cloro al 6 o 7% en 1000 ml de agua* (1000 ppm)	5-10 minutos
Alcohol (gel antibacterial con base alcohol al 70%)	70% - 80%	Aplicar directamente con dispensador en superficies inertes** o superficies vivas*** y dejar secar	Uso directo	Dejar secar

*Asegurarse de usar agua potable.

**Superficies inertes: Pasamanos, barandales, picaportes, puertas, mostradores, zapatos, tapetes sanitizantes, etc.

***Superficies vivas: Manos y otras partes del cuerpo.

TABLA 2: MEDIDAS DE INGENIERIA

TABLA 1. MEDIDAS DE INGENIERÍA



No. de íte	Punto de comprobación	Control de Riesgo	Nivel de contacto entre	Riesgo de contagio	Sugerencias o recomendaci
En áreas de entrada y salida al centro de trabajo					
1	El centro de trabajo cuenta con entradas y Salidas exclusivas del personal, en caso de que se cuente con un solo acceso este se divide por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádica (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (> 10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (> 5 y ≤ 10) <input type="checkbox"/> Baja (≤ 0 y ≤ 5)	Valorar horarios escalonados
2	Cuenta con los accesos al centro de trabajo con tapetes sanitizantes o alternativos similares, o en su caso, se otorgan protectores desechables de calzado. <i>No se recomienda el uso de áreas desinfectantes.</i>	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádica (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (> 10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (> 5 y ≤ 10) <input type="checkbox"/> Baja (≤ 0 y ≤ 5)	
3	Los tapetes sanitizantes o alternativos similares hacen uso de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0,5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádica (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (> 10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (> 5 y ≤ 10) <input type="checkbox"/> Baja (≤ 0 y ≤ 5)	
4	Se repone el líquido desinfectante a los tapetes sanitizantes cada que lo requieren, en caso de jergas saturadas con hipoclorito de sodio al 0,5%, se asegura que están limpias y saturadas de la solución desinfectante. Puede colocarse una jeringa limpia y seca para eliminar el exceso del líquido de las suelas de zapatos.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádica (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (> 10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (> 5 y ≤ 10) <input type="checkbox"/> Baja (≤ 0 y ≤ 5)	
5	Se cuenta en los accesos con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70%.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádica (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (> 10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (> 5 y ≤ 10) <input type="checkbox"/> Baja (≤ 0 y ≤ 5)	Capacitación de técnicos adecuado
6	Se cuenta con sensores de distancia para la detección de la temperatura corporal.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádica (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (> 10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (> 5 y ≤ 10) <input type="checkbox"/> Baja (≤ 0 y ≤ 5)	Capacitación de técnicos de toma de temperatura
7	Se cuenta con un área de estancia específica corporal mayor a 37,5 °C.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádica (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (> 10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (> 5 y ≤ 10) <input type="checkbox"/> Baja (≤ 0 y ≤ 5)	Fijograma

TABLA 3: MEDIDAS ADMINISTRATIVAS

Tabla 2. MEDIDAS ADMINISTRATIVAS



No. de íte	Punto de comprobación	Control de Riesgo	Nivel de contacto entre	Riesgo de contagio	Sugerencias o recomendaci
En áreas de entrada y salida al centro de trabajo					
26	Filtro sanitario que incluya la determinación de la temperatura corporal al ingreso y egreso de la empresa. En caso de no ser posible, determinar la temperatura corporal al egreso de las instalaciones, ésta deberá tomarse antes de que concluya el turno en las estaciones de trabajo donde se ubican los trabajadores.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádico <input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (>10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (>5 y ≤10) <input type="checkbox"/> Baja (≤0 y ≤ 5)	
27	Cuenta con lineamientos para el control de visitas, proveedores y contratistas en materia de higiene, sana distancia, uso obligatorio de cubrebocas que debe seguirse al ingreso, permanencia y salida del lugar.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádico <input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (>10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (>5 y ≤10) <input type="checkbox"/> Baja (≤0 y ≤ 5)	flujograma seguir lo mismo en este punto
Todas las áreas de trabajo					
28	Se facilita el teletrabajo a las personas que, por sus condiciones de salud, edad, gestación o lactancia, lo ameritan.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádico <input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (>10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (>5 y ≤10) <input type="checkbox"/> Baja (≤0 y ≤ 5)	Privilegio, política interna
29	con escalonamientos de horarios de ingreso, modificación de turnos, horarios flexibles u otra acción que evite grandes concentraciones de trabajadores en las instalaciones en determinados horarios y espacios de trabajo.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádico <input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (>10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (>5 y ≤10) <input type="checkbox"/> Baja (≤0 y ≤ 5)	
30	Las reuniones de trabajo se realizan preferentemente por teléfono o videoconferencia, en caso contrario, se cuida la sana distancia, higiene respiratoria, limpieza y desinfección del lugar, mesas, sillas y objetos de uso común, antes y después de cada reunión.	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10)	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádico <input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (>10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (>5 y ≤10) <input type="checkbox"/> Baja (≤0 y ≤ 5)	
31	Para el caso de cafeterías o comedores, los cajeros, personal de cocina y meseros, cuentan con cubrebocas y cubrebocas. Si el centro de trabajo no cuenta con cafeterías o comedores, deberá seleccionar No. Aplica en la columna "controles de riesgo".	<input type="checkbox"/> Si (0) <input type="checkbox"/> Parcial (5) <input type="checkbox"/> No (10) <input type="checkbox"/> No Aplica	<input type="checkbox"/> Continuo (4) <input type="checkbox"/> Frecuente (3) <input type="checkbox"/> Ocasional (2) <input type="checkbox"/> Esporádico <input type="checkbox"/> (1)	<input type="checkbox"/> Muy alta (> 15 y ≤ 40) <input type="checkbox"/> Alta (>10 y ≤ 15) <input type="checkbox"/> Media (>5 y ≤10) <input type="checkbox"/> Baja (≤0 y ≤ 5)	3 Personas por mesa. Recomendaciones Escamoteo, separación, basuras y licores por el trabajador para

***Encontrará las tablas completas en el documento anexo formato Excel.