

PROTOCOLO

EN MATERIA DE PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
DE COVID-19.



ESTABLECIMIENTOS

COMERCIALES Y DE SERVICIOS
EN GENERAL (EN PEQUEÑO)



AGUASCALIENTES
GOBIERNO DEL ESTADO

Contigo al 100



ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIO EN GENERAL (EN PEQUEÑO)

DE CONFORMIDAD CON LA ESTRATEGIA DE REAPERTURA DE LAS ACTIVIDADES SOCIALES, EDUCATIVAS Y ECONÓMICAS, ESTABLECIDAS POR EL GOBIERNO FEDERAL, ASÍ COMO LO ESTABLECIDO EN EL ACUERDO POR EL QUE SE EXPIDEN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIA PARA DISMINUIR LA TRANSMISIÓN DEL VIRUS SARS-CoV2 (COVID-19) EN EL ESTADO DE AGUASCALIENTES PUBLICADO EN FECHA 31 DE JULIO DE 2020 EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES, se señalan las siguientes medidas Higiénico-Sanitarias para la prevención y contención del virus SARS-CoV2 (COVID-19) para ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIOS EN GENERAL(en pequeño)

“La estrategia brinda claridad, seguridad y certidumbre para la población, especialmente para los trabajadores, así como para los Gobiernos Estatales y Municipales”

“Asimismo, propicia una reapertura gradual, ordenada y cauta para que sea segura y duradera.”

Objetivos:

Establecer una guía de buenas prácticas Higiénico-Sanitarias; herramienta que permita a las Dependencias de Gobierno estatales y municipales, hacer frente a la situación de emergencia sanitaria producida por la presencia del virus SARS-CoV2 (COVID-19).

ASPECTOS GENERALES

Todos los programas y actividades se centran fundamentalmente en 5 aspectos básicos de prevención:

- El uso de cubrebocas,
- Lavado de manos,
- La sana distancia,
- El uso de alcohol en gel,
- La sanitización de todo lo que conforme el Establecimiento: Infraestructura, Mobiliario, Equipo incluyendo el transporte de productos y/o servicios, y;

2 aspectos de contención:

- La detección oportuna del SARS-CoV2 (COVID-19) y
- La atención de casos con signos y síntomas puntuales de la enfermedad (estornudo de etiqueta)

Debido a las características propias de los ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIOS EN GENERAL (en pequeño), deberán apegarse a las presentes reglas de prevención y contención del virus SARS-CoV2 (COVID-19):

1.- El aforo máximo en las distintas áreas del servicio del establecimiento deberá ser calculado y señalado gráficamente para establecer la “sana distancia” entre cada persona de 1.5 metros o el 50% de la capacidad establecida.



ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIO EN GENERAL (EN PEQUEÑO)

- 2.- Se establecerán los filtros necesarios que permitan el registro de la temperatura de todo el personal que tenga acceso al establecimiento. (Administrativos, Usuarios, Proveedores, Prestadores de Servicios, Etc.)
- 3.- En todas las áreas que conformen el establecimiento, se colocará la señalética correspondiente en materia de prevención y difusión del COVID-19.
- 4.- Como parte de las acciones de prevención, se colocarán en todos los accesos los “tapetes higienizantes”.
- 5.- Como requisito indispensable para el acceso, independientemente del motivo, se deberá portar cubrebocas y hacer uso de alcohol en gel para la sanitización de manos.
- 6.- Como política en materia de protección contra riesgos sanitarios, se colocará de manera estratégica alcohol en gel en diferentes puntos del establecimiento, así como toallas sanitizantes.
- 7.- No se permitirá el acceso a las personas, independientemente de su motivo de visita, que presenten signos o síntomas de algún malestar en general, principalmente los relacionados con el COVID-19, en específico si se detecta una temperatura corporal igual o mayor a 37.5 °C.
- 8.- Toda persona detectada con signos y síntomas relacionados con el COVID-19, deberá ser canalizada a atención médica inmediata (interna o externa), y no deberá reingresar al establecimiento hasta que no se descarte una positividad de COVID-19.
En caso de usuario, se negará el servicio; en caso de proveedor o prestador de servicios se aplicará lo mismo que al personal que labora en el establecimiento.
- 9.- Se deberá contar de manera puntual con todos los insumos que permitan realizar todas las actividades en materia de saneamiento, higiene y sanitización de todo el establecimiento.
- 10.- Establecer todos los mecanismos necesarios para el registro de las acciones realizadas de manera impresa o digital que permitan la trazabilidad, supervisión y validación de las mismas.
- 11.- En cada establecimiento se deberá contar con un responsable sanitario para la vigilancia del cumplimiento de cada uno de los puntos señalados en el presente protocolo.
- 12.- Todos los desechos generados, principalmente cubrebocas, guantes y caretas, deberán ser inutilizados, colocados en doble bolsa, rociados con solución desinfectante y sellados perfectamente para su depósito en los contenedores de basura.
- 13.- Se deberá de implementar un programa permanente de desinfección de todas las áreas que conformen el establecimiento con la solución desinfectante a su elección, siempre y cuando las pruebas de efectividad demuestren resultados favorables de eliminación del virus.



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA
RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIO EN GENERAL (EN PEQUEÑO)

DEL ESTABLECIMIENTO EN GENERAL

Accesos:

- Para evitar aglomeraciones, se deberá establecer vías de entrada y salida, y deberán estar debidamente señalizados.
- En el caso de que sólo exista un acceso, este deberá estar dividido en 2 partes, una para la entrada y otra para la salida, marcando siempre tiempos para llevar un flujo ordenado, y en todo momento establecer la sana distancia y el uso de cubrebocas. T

Filtro Sanitario:

Para el acceso de cualquier usuario, empleado, prestador de servicios, proveedores, etc., se deberá pasar por este filtro, en el que se realizarán las siguientes actividades:

- Registro de Temperatura
- No permitir el acceso a personas con temperatura mayor a 37.5°C.
- No permitir el acceso a personal que presente signos evidentes de tos, lagrimeo, mucosidad y/o malestar general o que no porte cubrebocas.
- Canalizar para su atención médica los casos antes señalados
- En caso de ser necesario, la colocación de "túneles sanitarios" para la sanitización de los usuarios.

Tapete higienizante:

Colocar una jerga o franela en un recipiente lo suficientemente grande para cubrir el calzado de los visitantes y/o personal que labore en el establecimiento, éste se deberá mantener húmedo con la solución clorada (antes descrita) y en ella se deberán "limpiar" los zapatos al ingreso del establecimiento.

Dichos tapetes deberán existir en todos los accesos del establecimiento (puerta principal, acceso de proveedores, acceso de trabajadores, etc.) y deberán permanecer en buen estado, siempre húmedos y cambiarse cuantas veces sea necesario. Se deberá colocar un letrero alusivo a su presencia y uso en el que contenga la leyenda: "Sanitizar o Limpiar su Calzado antes de Ingresar al Establecimiento"

Para el aseo de los pisos, paredes y demás superficies del establecimiento, utilizar una solución clorada entre 6% y 7%, (cloro comercial diluido en agua, dilución de acuerdo a las indicaciones de la etiqueta), ésta se deberá utilizar para trapear, limpiar (previa barrida a detalle) todas las áreas que conformen el establecimiento. Para esto se deberá utilizar una preparación para cada área, cambiando la misma, cuantas veces sea necesario.



ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIO EN GENERAL (EN PEQUEÑO)

Mobiliario, Equipamiento e Infraestructura. Todo lo que se encuentre dentro del establecimiento relacionado con los rubros anteriormente señalados, se deberán limpiar y sanitizar de la siguiente manera:

- Equipamiento e Infraestructura: (mesas de trabajo, planchas, estufas, puertas de acceso, basculas, rebanadoras, etc., al inicio de operaciones (todos los días) con agua y jabón se deberán lavar perfectamente, después se deberá utilizar la solución sanitizante antes descrita y con una franela húmeda limpiar todas las superficies. Esta acción se deberá repetir por lo menos tres veces al día.
- Mesas y Sillas: por ser una parte importante que tienen contacto con los usuarios, estas se deberán limpiar de manera minuciosa con agua y jabón al inicio de labores, para posteriormente sanitizar con una franela húmeda toda su superficie. Esto último se deberá realizar antes y después de cada vez que sean utilizados (certeza a los comensales de que los muebles se encuentran limpios).
- Todo aquello que tenga contacto con el personal y los usuarios: utilizar una franela húmeda (con la solución clorada antes descrita) y limpiar las superficies de todos los muebles, escritorios, mesas, sillas, pasamanos, puertas, chapas, equipo electrónico, cajeros automáticos, terminales, mostradores, ventanas, vidrios, espejos, charolas, pinzas, etc. cuantas veces sea necesario y cambiar la solución por lo menos 2 veces por jornada laboral.

En la medida de lo posible aislar de los usuarios al prestador de servicios, ya sea con barreras mecánicas y/o estableciendo la sana distancia, por ejemplo: la utilización de láminas de acrílico u otro material que permita su fácil aseo y limpieza.

En todas las áreas que conforman el establecimiento, se deberá respetar de manera especial lo señalado por la "Sana Distancia", señalando de manera puntual gráficamente los espacios habilitados; siendo esta de 1.5 metros de distancia.

SEÑALÉTICA

Como parte de la comunicación de riesgos es importante la colocación de letreros alusivos al control de la diseminación del SARS-CoV2 (COVID-19), como el uso obligado de cubrebocas, lavado de manos, uso de alcohol en gel, el estornudo de etiqueta, así como los relacionados con los signos y síntomas de la enfermedad del SARS-CoV2 (COVID-19).



ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIO EN GENERAL (EN PEQUEÑO)

AGUA POTABLE

Además, el establecimiento deberá contar con abastecimiento de agua potable para las necesidades del servicio, ya sea directamente de la red municipal o a través de cisterna o tinaco y en cantidad suficiente.

Las instalaciones para el almacenamiento del agua potable deberán ser las apropiadas para el adecuado suministro y distribución en el establecimiento.

La concentración de cloro libre residual del agua potable se deberá establecer dentro de norma (0.2 a 1.5 ppm). Registrar la concentración en archivos documentales de:

- a. Cisternas
- b. Tinacos
- c. Red de distribución interna (hasta el punto más alejado)

SERVICIOS SANITARIOS

En caso de contar con sanitarios, además de estar limpios deberán contar con:

- Agua corriente,
- Papel higiénico,
- Jabón,
- Alcohol en gel (gel antibacterial),
- Toallas desechables,
- Recipiente para la basura con tapa, y con sus respectivos señalamientos.
- Señalética.

ASEO Y/O SANITIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO Y/O ÁREAS QUE LO CONFORMEN

Para llevar a cabo la limpieza y sanitización, se deberá contar con los siguientes insumos en todas las áreas que conformen el establecimiento.

- Solución desinfectante (agua con cloro o pinol),
- Franelas,
- Atomizadores con solución desinfectante (agua con cloro o pinol),
- Escobas,
- Trapeadores, etc.
- En caso de hacer uso de soluciones desinfectantes diferentes a las ya señaladas, se deberá contar con las hojas de seguridad y las pruebas de efectividad de las mismas.



ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIO EN GENERAL (EN PEQUEÑO)

• Bitácoras para llevar a cabo el registro de las actividades realizadas; en ellas se deberá tener por lo menos la siguiente información:

- Fecha,
- Hora,
- Productos de limpieza utilizados,
- Nombre y firma de la persona que realiza el aseo y/o la sanitización.
- Nombre y firma del supervisor.

La limpieza y desinfección de infraestructura y equipamiento se deberá llevar a cabo en: Mobiliario, Equipamiento e Infraestructura, debiendo llevar a cabo dichas actividades principalmente en todos los cambios de horario y de personal operativo o cuantas veces sea necesario, dependiendo de la movilidad de los usuarios, por lo que a mayor afluencia con mayor frecuencia se deberá llevar a cabo dicha sanitización.

En el caso de venta de productos que deban ser probados por las personas, como ropa y calzado, se observará lo siguiente:

En el caso de prueba de calzado, el comercio deberá proporcionar al cliente un protector desechable que cubra todo el pie, de forma que lo use al momento de probarse cualquier calzado, y deberá desecharse cuando concluya su compra.

En las tiendas que cuenten con probador para ropa, éste deberá ser sanitizado cada que sea usado por sus clientes, así como las prendas que fueron probadas.

Las devoluciones de prendas, calzado o accesorios, deberán ser sujetas a procesos de sanitización antes de volver a exhibirse.

DEL PERSONAL

El área de trabajo se deberá encontrar limpia, ordenada, ventilada y en condiciones de higiene adecuadas para su correcto funcionamiento.

El personal deberá portar cubrebocas y/o careta durante la jornada laboral.

El cubrebocas se deberá cambiar cada vez que sea necesario y su utilización estará de acuerdo a la técnica establecida, sin tocar la tela con las manos, solamente las ligas (para su colocación y retiro), con esto evitaremos su contaminación.

El personal deberá lavarse las manos, utilizar alcohol en gel frecuentemente y aplicar las medidas relativas a la sana distancia (1.5 metros) en todas las actividades que se realicen durante su jornada laboral.

En caso de hacer uso de guantes desechables, estos deberán ser cambiados entre una actividad y otra, obligando del mismo modo al lavado y desinfección de las manos tantas veces como sea necesario.



ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIO EN GENERAL (EN PEQUEÑO)

El personal que elabora alimentos y/o bebidas, deberá cumplir con los siguientes lineamientos además de lo anteriormente señalado: Llevar el cabello corto o recogido, uñas recortadas y sin esmalte, NO usar relojes, joyas y/o accesorios, NI BARBA NI BIGOTE.

Aplicación de la técnica de lavado de manos.

En el caso de servicios de alimentos, el uso de cepillo es recomendable para la limpieza de uñas.

Uso de soluciones sanitizantes.

Siempre, después del adecuado lavado de manos, deberá utilizarse un producto sanitizante, enfatizando que en ningún momento el uso de éstos, sustituye el lavado de manos.

Mantener durante la operación una distancia mínima de 1.5 metros entre persona y persona.

Separar o escalonar los turnos de trabajo para evitar la concentración de personal en el establecimiento.

Reforzar la capacitación del personal en hábitos de higiene personal y en manejo de alimentos.

Uso de elementos apropiados de protección personal:

- a) El personal deberá portar uniforme completo y limpio, mismo que no deberá ser portado en el trayecto de casa a la fuente de trabajo.
- b) Uso de cubrebocas, cofia, guantes (en el caso de personal que recibe materia prima, que maneja dinero, que entrega los alimentos ya sea en salón comedor o empacados, que realiza el aseo), el uso de caretas en aquellas actividades que así lo requieran.

PRESTADORES DE SERVICIOS

El personal deberá portar cubrebocas/careta para su acceso.

Tapete higienizante: Se deberá utilizar cuantas veces sea necesario para “sanitizar o limpiar su calzado antes de ingresar al establecimiento.

Los prestadores de servicio deberán lavarse las manos frecuentemente y aplicar las medidas relativas a la sana distancia (1.5 metros) en todas las actividades que se realicen durante su estancia dentro del establecimiento.



ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIO EN GENERAL (EN PEQUEÑO)

USUARIOS

Acatar al pie de la letra las indicaciones señaladas en cada uno de los establecimientos a visitar, lavarse las manos cuantas veces sea necesario, utilizar alcohol en gel al ingreso para la sanitización de las mismas, uso de cubrebocas, evitar el contacto con inmuebles, equipamiento o infraestructura del establecimiento que no sea necesario o indispensable en la visita, en caso de estornudo, realizar la técnica de "Etiqueta"

Ingresar utilizando el filtro sanitario correspondiente.

Establecer la "sana distancia" para evitar el contacto innecesario con otro tipo de usuarios.

Si presenta algún síntoma o padecimiento de tipo de respiratorio, evite en lo posible acudir a establecimientos comerciales y/o de servicios.

Es necesaria la implementación de todas estas medidas para mantener una higiene personal y/o sanitización de nuestros establecimientos que permitan evitar el contagio y la propagación del COVID-19.

Se deberá portar el cubrebocas a su ingreso, salida y durante los trayectos dentro del establecimiento, únicamente podrá prescindir de este durante el tiempo que permanezca sentado en la mesa o en la barra, según sea el caso, para la ingesta de alimentos y/o bebidas.

ÁREAS INFANTILES (EN CASO DE CONTAR)

En esta primera etapa, se restringe su utilización hasta no establecer los mecanismos que permitan una adecuada protección de los infantes.

RESIDUOS Y DESECHOS GENERADOS

En el establecimiento deberá existir un lugar específico para la colocación de basura y/o desechos (cubrebocas, caretas, guantes). Estos se deberán triturar o inutilizar, colocar en doble bolsa, rociar el interior y exterior con una solución desinfectante y sellarlas perfectamente.



ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y DE SERVICIO EN GENERAL (EN PEQUEÑO)

El presente documento tiene por objeto primordial la contención de la diseminación del COVID-19, es enunciativo más no limitativo y establece las bases esenciales. Se puede ampliar y/o modificar de acuerdo a las necesidades detectadas durante su aplicación.



AGUASCALIENTES
GOBIERNO DEL ESTADO
Contigo al 100

Aguascalientes, Ags. Agosto de 2020

Atentamente.

Gobierno del Estado de Aguascalientes
Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes
Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes.

