



**PROTOCOLO DE REAPERTURA PARA LA NUEVA REALIDAD  
CON CONVIVENCIA SEGURA EN ACTIVIDADES ECONÓMICAS NO  
ESENCIALES PARA EL COMERCIO EN GENERAL APLICABLE A  
COMERCIO AL POR MAYOR DE ABARROTES, ALIMENTOS, BEBIDAS, HIELO Y TABACO**

JUNIO 2020

# INTRODUCCIÓN

EL GOBIERNO DEL ESTADO DE TAMAULIPAS, GENERA EL SIGUIENTE “PROTOCOLO DE REAPERTURA PARA LA NUEVA REALIDAD CON CONVIVENCIA SEGURA EN ACTIVIDADES ECONÓMICAS NO ESENCIALES PARA EL COMERCIO EN GENERAL APLICABLE A COMERCIO AL POR MAYOR DE ABARROTES, ALIMENTOS, BEBIDAS, HIELO Y TABACO” ANTE EL COVID-19, EL CUAL DEFINE LAS MEDIDAS SANITARIAS QUE LOS ESTABLECIMIENTOS O EMPRESAS DE ESTE GIRO DEBEN OBSERVAR PARA INICIAR OPERACIONES EN EL MOMENTO QUE SE DETERMINE, LO ANTERIOR CON BASE EN LAS RECOMENDACIONES DEL COMITÉ TÉCNICO ESTATAL DE SEGURIDAD EN SALUD DE TAMAULIPAS.

LO ANTERIOR, NO EXIME A LAS EMPRESAS DEL RAMO DE COMERCIO EN GENERAL DEL CUMPLIMENTO DE LAS NORMAS APLICABLES, POR LO QUE SERÁ SU RESPONSABILIDAD LA DEBIDA APLICACIÓN CON BASE EN LAS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE CADA CENTRO DE TRABAJO.

CABE SEÑALAR QUE ESTE DOCUMENTO, ESTÁ FUNDAMENTADO EN LOS “LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE SEGURIDAD SANITARIA EN EL ENTORNO LABORAL” EMITIDOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD FEDERAL Y DIVERSAS CONSULTAS DE PROTOCOLOS DE EMPRESAS DE ESTA CATEGORÍA.

ESTE PROTOCOLO ESTÁ SUJETO A REVISIÓN Y, EN SU CASO, ANULACIÓN SI SE PRESENTARAN VARIACIONES SIGNIFICATIVAS EN EL NÚMERO DE CASOS POSITIVOS EN SU LOCALIDAD; TODO ESTO A JUICIO DEL COMITÉ TÉCNICO ESTATAL DE SEGURIDAD EN SALUD, POR LO QUE DEBEN MANTENERSE INFORMADOS RESPECTO A LAS INDICACIONES DE LA AUTORIDAD ESTATAL PARA, EN SU CASO, COMUNICAR A SU PERSONAL SOBRE NUEVAS MEDIDAS A IMPLEMENTARSE.

EN CASO DE INCUMPLIR CON LO ESTABLECIDO, SE DICTARÁ MEDIDA DE SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE MANERA TEMPORAL CON LA COLOCACIÓN DE SELLOS Y NO SE RETIRARÁN HASTA EL TÉRMINO DE LA CONTINGENCIA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.



# OBJETIVO

ESTABLECER LAS NUEVAS MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN SANITARIA QUE DEBEN AGREGARSE A LAS YA EXISTENTES EN ALMACENES Y CENTROS DE DISTRIBUCIÓN ANTE EL COVID-19.

# ASPECTOS GENERALES

1

- 1** Exhibir en el establecimiento la constancia para la reapertura del establecimiento, la carta compromiso y el formato de autoevaluación para el cumplimiento de este protocolo.
- 2** Designar a una persona responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas de higiene y prevención sanitaria establecidas en este protocolo.
- 3** Instalar filtros sanitarios en las entradas de personal y cualquier persona que visite el establecimiento, para la toma de temperatura con termómetro clínico infrarrojo previamente calibrado, aplicar gel antibacterial con base alcohol al 70% y colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada o en su defecto un atomizador con solución desinfectante para las suelas del calzado. No se permitirá la entrada al establecimiento sin cubrebocas o máscara de protección facial.
- 4** Designar rutas de entrada, dónde se instalará el filtro sanitario y rutas de salida, para evitar la aglomeración de personas y privilegiando la sana distancia.



**5**

Restringir el acceso de personas con temperatura superior a los 38°C o con síntomas gripales como: escurrimiento nasal, congestión nasal o conjuntival; tos seca o productiva y lagrimeo. Cabe destacar que el personal médico del establecimiento puede emitir un prediagnóstico, mismo que deberá complementarse con los resultados de la prueba del laboratorio autorizado para covid-19.

**6**

Es recomendable poner a disposición del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos y a la etiqueta respiratoria.

**7**

Garantizar la ventilación de ambientes cerrados para asegurar el recambio de aire, se sugiere la colocación de extractores de aire y favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal.

**8**

Los sanitarios deben estar equipados con agua, jabón, toallas desechables y/o secadores de aire, bote de basura con bolsa y tapadera oscilante o con dispositivo que evite el uso directo de las manos, los mismos que deben limpiarse cada dos horas.



**9**

Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente en: áreas de trabajo, áreas comunes, mobiliario, equipos, equipos móviles, utensilios, superficies, manijas, picaportes y pasamanos; se deben limpiar y desinfectar previo a la apertura, durante la jornada de trabajo y al cierre de esta.

**10**

Se debe asegurar que el personal conozca y aplique este protocolo y las medidas sanitarias de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud, como son: mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos, practicar la etiqueta respiratoria y la recuperación efectiva.

**11**

Permitir al personal en condición de vulnerabilidad no presentarse al centro de trabajo con el fin de cumplir con el resguardo domiciliario corresponible, por ejemplo: mujeres embarazadas, personas con obesidad, personas adultas mayores de 60 años, personas con diabetes y/o hipertensión descontroladas, VIH, cáncer o con discapacidad.

**12**

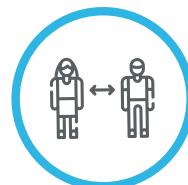
Garantizar la disponibilidad de insumos de limpieza, sanitización y desinfección.



## RESPONSABILIDADES DEL ESTABLECIMIENTO

# 2

- 1** Contar con el Aviso de Funcionamiento (en los casos que aplique) documento expedido por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
- 2** En la medida de lo posible deberá acomodar los equipos y procesos privilegiando la distancia entre operadores. De no ser posible esta medida, deberá implementar barreras físicas sin que esto incremente el riesgo para accidentes.
- 3** Hacer un plan de contingencia de manera particular de acuerdo con los diversos factores concurrentes en su establecimiento, de tal modo que pueda precisar y especificar las acciones que deban de hacerse y los recursos que deban aplicarse con base al presente ordenamiento, privilegiando la esencia de mitigar los riesgos de contagio para COVID-19.
- 4** En caso de contar con área de comedor, esta deberá ser disminuida al 30% y establecer horarios para realizar el consumo de alimentos de manera escalonada; se sugiere colocar gel antibacterial para fomentar la higiene de las manos y alguna solución desinfectante que permita a los trabajadores desinfectar el área previo y posterior a su uso.



**5**

Señalar de manera gráfica las posiciones, rutas y espacios que, tras el análisis del establecimiento, facilite el cumplimiento de la sana distancia.

**6**

Promover el incremento del uso de la comunicación virtual con colaboradores, clientes, asociados y proveedores de manera que se disminuya la necesidad de la proximidad para transmitir algún mensaje.

**7**

Mantener gel antibacterial en áreas de trabajo.

**8**

Las entregas por parte de los operadores de transporte deberán hacerse portando cubrebocas, guantes desechables y gel portátil.

**9**

Se recomienda reducir viajes y visitas al mínimo indispensable.

**10**

Definir e informar el protocolo a seguir en caso de que un colaborador presente síntomas de la enfermedad.

**11**

Separar acceso de colaboradores y proveedores, limitando a la gente que no tiene que entrar a zonas confinadas.

**12**

Restringir ingreso y áreas de trabajo al número de personas adecuado para mantener una sana distancia.

**13**

Desinfectar cualquier superficie de trabajo, dispositivo y equipo móvil, antes y después del contacto de cada persona.



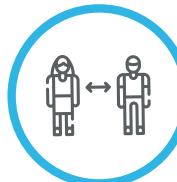
**14**

Habilitar casilleros o algún mecanismo similar para que la gente no entre con objetos posiblemente contaminados.



**15**

Separar y aislar zonas de trabajo para controlar posible contaminación de áreas y colaboradores.



**16**

Habilitar y promover el trabajo desde casa para aquellos puestos y funciones que así lo permitan.



**17**

Ante los diferentes estudios sobre la actividad viral en los distintos materiales, deberá incrementar las medidas para todos aquellos embarques en los que el tiempo de traslado sea corto y ello pueda suponer un riesgo de contagio al receptor de la mercancía.



**18**

En los casos de manipulación directa al alimento, cada persona en este proceso, deberá contar con el Certificado de Salud para Manejadores de Alimentos expedido por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios; así también deberá cumplir con la capacitación en Buenas Prácticas de Higiene en el manejo de los alimentos.



**19**

El cumplimiento de estas medidas para mitigación del COVID-19 tiene una ponderación tan amplia como el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, ambas de no vigilarse, suponen en este momento riesgos importantes a la salud del consumidor.



# RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL

# 3

1

Acciones previas a la jornada laboral:

Realizar el “Cuestionario de autodiagnóstico COVID-19”

Permitir la toma de temperatura

Aplicar la técnica del lavado de manos o desinfección con gel

Usar cubrebocas en todas las áreas



2

En el caso de que algún empleado presente uno o más síntomas del “Cuestionario de autodiagnóstico COVID-19”, debe aislarse en su domicilio y comunicarse a la línea COVID 834 318 6320 y 834 318 6321.

NOTA: Si el personal presenta una temperatura de 38°C o mayor, dadas las condiciones climatológicas de la entidad, se sugiere dejar pasar 15 minutos y volver a realizar la toma de la temperatura para asegurar la medición.



**3**

Se sugiere evitar uso de celulares, relojes, pulseras, joyería y similares durante la jornada laboral.



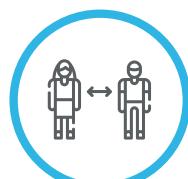
**4**

El personal está obligado a portar cubre bocas en la forma correcta, desde el momento que acceda al transporte y la planta. Deberá usarlo en todo momento durante la jornada de trabajo y en su regreso a casa.



**5**

Guardar en todo momento la sana distancia, evitar el contacto físico, mediante la separación de las estaciones de trabajo compartidas, las cuales deben quedar a una distancia de 1.5 metros y llevara a cabo el lavado de manos en forma continua; en caso de toser o estornudar, utilizar la práctica de la etiqueta respiratoria.



## CUESTIONARIO DE AUTODIAGNÓSTICO COVID-19

Las siguientes son preguntas sugeridas no invasivas utilizadas por la Secretaría de Salud para la detección de personas sospechosas a COVID-19.

En los últimos 14 días:

- ¿Ha presentado fiebre superior a 38°C?
- ¿Tiene usted tos seca?
- ¿Presenta escurrimiento nasal?
- ¿Ha estado en contacto con un caso positivo a COVID-19?

## FASES DE REAPERTURA PARA LA NUEVA REALIDAD CON CONVIVENCIA SEGURA EN ACTIVIDADES ECONÓMICAS NO ESENCIALES



