



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 MENOR DE ABARROTES, ALIMENTOS, BEBIDAS, HIELO Y TABACO;
COMERCIO AL POR MENOR DE ARTÍCULOS DE PAPELERÍA, PARA EL ESPARCIMIENTO Y
OTROS ARTÍCULOS DE USO PERSONAL Y COMERCIO AL POR MENOR DE ARTÍCULOS
DE FERRETERÍA, TLAPALERÍA Y VIDRIOS

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 MENOR DE ABARROTES, ALIMENTOS, BEBIDAS, HIELO Y TABACO; COMERCIO AL POR MENOR DE ARTÍCULOS DE PAPELERÍA, PARA EL ESPARCIMIENTO Y OTROS ARTÍCULOS DE USO PERSONAL Y AL COMERCIO AL POR MENOR DE ARTÍCULOS DE FERRETERÍA, TLAPALERÍA Y VIDRIOS 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 FACULTADES DEL COMITÉ TÉCNICO ESTATAL DE SEGURIDAD EN SALUD DE TAMAULIPAS.

LO ANTERIOR, NO EXIME A LOS ESTABLECIMIENTOS O EMPRESAS DEL CUMPLIMIENTO 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, TIENE FUNDAMENTO EN LOS “LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE SEGURIDAD SANITARIA EN EL ENTORNO LABORAL” EMITIDOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD FEDERAL.

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 EL COMERCIO AL POR MENOR DE ABARROTES, ALIMENTOS, BEBIDAS, HIELO Y TABACO; COMERCIO AL POR MENOR DE ARTÍCULOS DE PAPELERÍA, PARA EL ESPARCIMIENTO Y OTROS ARTÍCULOS DE USO PERSONAL Y AL COMERCIO AL POR MENOR DE ARTÍCULOS DE FERRETERÍA, TLAPALERÍA Y VIDRIOS ANTE EL COVID-19.

RESPONSABILIDADES GENERALES

1



1

Exhibir 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 un filtro sanitario previo al ingreso de cualquier persona, 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 en nariz y boca.

4

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 del establecimiento no puede emitir un diagnóstico médico, por lo que se sugerirá a los clientes que se pongan en contacto con las autoridades sanitarias en el caso de presentar un cuadro de síntomas.

5

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

6

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.

7

Los sanitarios se 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.

8

Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente en: áreas de trabajo, áreas comunes, mobiliario, equipos, 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.

9

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.



- 10 Establecer el escalonamiento de horarios de ingreso, modificación de turnos, horarios flexibles u otra acción que evite grandes concentraciones de personal en el establecimiento.
- 11 Permitir al personal en condición de vulnerabilidad no presentarse al centro de trabajo con el fin de cumplir con el resguardo domiciliario corresponsable, 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.
- 13 Fomentar el pago con tarjeta y el pago electrónico. En caso de usar Terminal Punto de Venta, se deberá limpiar y desinfectar después de cada uso.
- 14 Establecer un control de visitas, proveedores y contratistas, en horarios con menor afluencia de clientes, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado por personas ajenas al establecimiento.



RESPONSABILIDADES PARA EL ESTABLECIMIENTO

2

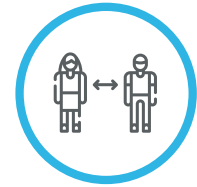
1

Contar con el Aviso de Funcionamiento (gratuito), Certificados de Salud para Manejadores de Alimentos, Constancias de Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos NOM-251 (gratuito) y Constancia Sanitaria de Bebidas Alcohólicas (vigente), en los casos que aplique. Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.



2

Se respetará el espacio físico de cada cliente colocando en el suelo vinilos para marcar la sana distancia en mostrador y línea de cajas.



3

Designar una puerta de entrada, donde se instalará el filtro sanitario y una ruta de salida, para evitar la aglomeración de asistentes.



4

Desinfección de canastas o carritos que sean utilizados por los clientes en los casos cuando aplique.



RESPONSABILIDADES PARA EL 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

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

Estar capacitados en las medidas de higiene que sugiere este protocolo, así como las instruidas por la autoridad sanitaria para la contingencia.



4

Se debe evitar el uso de relojes, pulseras, joyería y similares durante su jornada laboral.



5

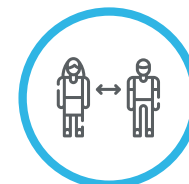
Todo el personal del establecimiento utilizará cubrebocas o máscara de protección facial; el uso de guantes estará sujeto a la necesidad del servicio que proporcione.

NOTA: Para el personal que se encuentra en cajas, se sugiere el uso de careta o un acrílico que lo proteja en su interacción con el cliente.



6

En todo momento el personal guardará una sana distancia en el servicio, evitando el contacto físico, separando las estaciones de trabajo compartidas a una distancia de 1.5 metros y realizando el lavado de manos continuamente; en caso de toser o estornudar, practicar la etiqueta respiratoria.



CONSIDERACIONES PARA LOS CLIENTES

4

- Informarles sobre la capacidad permitida en el establecimiento.
- Notificar al cliente sobre el filtro sanitario al que se someterá previo a su ingreso al establecimiento, el cual estará condicionado a su estado de salud al momento del ingreso y a la aplicación de gel antibacterial.
- Uso obligatorio de cubrebocas o máscara de protección facial en todo momento dentro del establecimiento.
- Se permitirá la entrada a una sola persona por familia, evitando los acompañantes, salvo que el cliente sea un adulto mayor o una persona con necesidades especiales.
- Sugerir al cliente realizar las compras necesarias en el mínimo de tiempo posible para evitar aglomeraciones y poder atender a más clientes.
- Deberán de respetar en todo momento la sana distancia y demás medidas de prevención.

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



