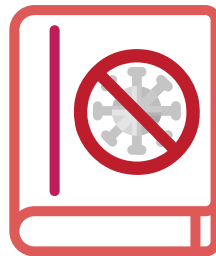


# PROTOCOLO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE (COVID-19) EN BAÑOS PÚBLICOS



Las formas se  
**TRANSFORMAN**  
NUEVA NORMALIDAD



# PROTOCOLO

## PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE (COVID-19) EN BAÑOS PÚBLICOS

ELABORADO POR LA DIRECCIÓN  
DE PREVENCIÓN Y REGULACIÓN DE LA SECRETARÍA  
DE PROTECCIÓN CIVIL Y GESTIÓN INTEGRAL DE RIESGOS

**JULIO 2020**



# ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| <b>INTRODUCCIÓN</b>   | 7  |
| <b>OBJETIVO</b>   | 7  |
| <b>ALCANCE</b>  | 7  |
| <b>ASPECTOS GENERALES</b>   | 8  |
| <b>PROTOCOLO DE ASEO PERSONAL</b>   | 10 |
| <b>ETAPAS</b>   |    |
| <b>ASPECTOS GENERALES</b>   | 10 |
| <b>PARA EL ESTABLECIMIENTO</b>  | 11 |
| <b>DEL PERSONAL</b>   | 12 |
| <b>DE LOS CLIENTES Y LA INTERACCIÓN</b>   | 13 |
| <b>VESTIDORES, REGADERAS<br/>Y SERVICIOS SIMILARES</b>  | 14 |
| <b>MEDIDAS PARA ÁREAS DE SNACK,<br/>CAFETERÍA Y RESTAURANTE</b>                                   | 14 |
| <b>¿QUÉ HACER EN CASO DE SOSPECHA DE<br/>UN TRABAJADOR CON POSIBLE<br/>SARS-CoV-2 (COVID-19)?</b> | 15 |



## INTRODUCCIÓN

El presente procedimiento contiene los lineamientos establecidos por la Secretaría de Protección Civil y Gestión Integral de Riesgos, para dar inicio a la “NUEVA NORMALIDAD” derivado de la contingencia sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19), siendo una estrategia de reapertura de las actividades sociales, educativas y económicas de una forma gradual, ordenada y cauta.

Este procedimiento se adiciona a la normativa aplicable tanto en industrias y/o establecimientos, por lo tanto, será responsabilidad de los mismos asegurarse que la aplicación del protocolo este alineado a su centro de trabajo para minimizar y prevenir riesgos de contagio por SARS-CoV-2 (COVID-19) entre los trabajadores, proveedores y clientes.

## OBJETIVO

Implementar de manera escalonada y responsable los procedimientos de actuación ante esta contingencia sanitaria SARS-CoV-2 (COVID-19) para lograr la reapertura social, educativa y económica que nos permita continuar con el cuidado de la salud personal y evitar contagios, fomentando una nueva cultura de cuidado y prevención sanitaria, contando con todas las medidas y lineamientos de seguridad y sanidad dentro de los establecimientos.

## ALCANCE

El alcance de este procedimiento contempla las medidas de seguridad ante la contingencia sanitaria SARS-CoV-2 (COVID-19) para prevenir los contagios en la población en general, así como de los centros de trabajo que buscan iniciar actividades en el marco de la estrategia de la nueva normalidad, proporcionando una reapertura gradual, ordenada y segura.

## ASPECTOS GENERALES

1. Realizar difusión y capacitación con el fin de comunicar de manera directa y sencilla los métodos de prevención, mecanismos de contagios, síntomas y control de la propagación permanente en el personal, tanto individual como colectivo.
2. Designar y adecuar los espacios de atención y aislamiento de casos sospechosos en los servicios médicos de los establecimientos. Estas áreas deberán cumplir con las medidas de ventilación natural y limpieza máxima y deben idealmente ubicarse a distancia del resto de los espacios laborales y de las áreas administrativas.
3. Contar con personal de salud a fin de asegurar el seguimiento de los casos puestos en ahilamientos y revisión diaria de los empleados.
4. Evaluar el estado de salud del personal previo a su ingreso y mantener la vigilancia del estado de salud de los mismos.
5. A los empleados que presenten síntomas respiratorios derivarlos al servicio médico al que se encuentre adscrito y mantenerlo en aislamiento domiciliario por al menos 14 días.
6. Cada empresa tendrá que sujetarse a las disposiciones de vigilancia epidemiológica interna que propaga la Secretaría de Salud del Estado.
7. Establecer procedimientos para brindar apoyo psicológico y de salud mental al personal.
8. Reducir la movilidad del personal entre diversos sectores de la empresa.
9. Establecer horarios escalonados de entrada y salida, así como para las áreas de comedor a fin de evitar aglomeraciones.
10. Asegurara la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
11. Reuniones y eventos privados en espacios cerrados serán con un aforo de máximo 10 personas.
12. Demostrar las medidas implementadas para la reducción del riesgo de SARS-CoV-2 (COVID-19), mediante un registro documental, por ejemplo, una bitácora de limpieza y desinfección, así como una bitácora de ausencia de síntomas en los empleados.
13. Asegurar que todas las personas que ingresan o trabajan en las diferentes empresas respeten las medidas indicadas en el protocolo.
14. Los procedimientos de desinfección se realizarán por lo menos con solución clorada o gel antibacterial de acuerdo con lo establecido en la tabla 1, o con productos comerciales destinados para este fin.
15. Asegurar una ventilación adecuada en todas las áreas. Si se cuenta con aire acondicionado deberá estar sanitizado y con filtros HEPA y/o implementar métodos de sanitización y garantizar la circulación de aire natural.



**Tabla 1.**

| <b>Desinfectante %</b>                                | <b>Modo de empleo</b>  | <b>Preparación</b>  | <b>Tiempo de contacto</b> |
|---|--|---|---------------------------|
| Cloro comercial (hipoclorito de sodio) <b>6 o 7 %</b> | En superficies como picaportes, puertas, mostradores, zapatos, tapetes sanitizantes, etc.  | 10 mililitros de cloro al 6 o 7% en 1000 ml. De agua potable. | 5 - 10 minutos            |
| Alcohol<br>Gel antibacterial <b>70 a 80 %</b>         | Aplicar directamente con atomizador en pasamanos, barandales como picaportes puertas, mostradores, zapatos, tapetes sanitizantes, etc. | Uso directo   | Dejar secar               |

**Nota:**

- I. Por seguridad, los tinacos, cisternas y demás contenedores de agua para este fin, deberán mantenerse limpios, a fin de mantener la calidad del agua.
- II. Procurar el uso de productos de marca registrada, a fin de asegurar la calidad de los mismos.



## PROTOCOLO DE ASEO DEL PERSONAL

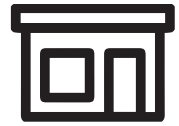
### ETAPAS

1. Establecer un filtro de supervisión para la toma de temperatura con un termómetro infrarrojo y aplicar gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento, así mismo, se deberá restringir el acceso de personal con temperatura por arriba de 37.5° C o con algún síntoma que se sospeche de alguna infección respiratoria (tos, escurrimiento nasal, lagrimeo, cuerpo cortado, etc.) y se tendrá que poner en contacto al número de emergencias 911.
2. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso del personal.
3. Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital y hacerlo con algún otro método.
4. Si usa uniforme traerlo de su casa en una bolsa y cambiarse en el establecimiento, lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de una bolsa para su lavado.
5. Los uniformes deberán lavarse diariamente.
6. Limpiar y desinfectar el área de trabajo al inicio de cada jornada y al termino.
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 les sean entregados, según corresponda (careta, guantes, cubrebocas, etc.).

### ASPECTOS GENERALES

1. Todos los baños públicos que reinicien actividades lo harán al 30% de su capacidad, sin actividades grupales, respetando el distanciamiento físico, esta medida cambiara gradualmente con base en el semáforo de riesgo.
2. Limitar el tiempo de permanencia máxima por persona, dentro del establecimiento.
3. Asegurar el distanciamiento físico 1.5 metros mínimo.
4. Realizar lavado de manos frecuente con agua y jabón o el uso de gel antibacterial con base alcohol al 70%.
5. Utilizar el estornudo de etiqueta, cubriendo la nariz y boca con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable.
6. Toda persona deberá hacer uso de cubrebocas dentro de las instalaciones.

## PARA EL ESTABLECIMIENTO



1. Redistribuir los espacios a fin de asegurar el distanciamiento físico, colocar señalamiento:
  - a. En piso indicando el lugar que debe ocupar el cliente mientras espera su ingreso al inmueble, las marcas en piso deben asegurar la distancia entre personas de 1.5 metros.
  - b. En el equipo para garantizar que se pueda mantener el distanciamiento físico, esta medida podrá ser sustituida por el uso de barreras físicas como ventanas de acrílico o plástico. Estos deberán ser de materiales seguros, higiénicos, fáciles de limpiar y desinfectar, así como no obstruir la visibilidad.
  - c. En piso o paredes, indicando en un flujo unidireccional las rutas de personal y clientes (entrada-salida) hacia cada una de las áreas o servicios, evitando el cruce innecesario de personal y clientes en áreas no requeridas; de manera temporal, separar los accesos de entrada y salida por una barrera física o por distancia.
2. En lugares donde no es práctico distanciarse físicamente por 1.5 metros (por ejemplo, en recepción o entre equipos de ejercicio) debe haber una barrera física (como ventanas de plástico, acrílicos, cortinas plásticas). Estos deberán ser de materiales seguros, higiénicos, fáciles de limpiar y desinfectar, así como no obstruir la visibilidad.
3. Asegurar la limpieza y desinfección de todas las áreas, con mayor frecuencia en zonas de alto contacto (escritorio, recepción, teléfono, computadora, radios comunicadores, etc.). El gimnasio debe evitar el mantener al mínimo objetos que sean de fácil manipulación por clientes (ejemplo: folletería, bolígrafos, figuras, ornamentales, promocionales, etc.).
4. Limpiar y desinfectar los aparatos de ejercicio previo a que sean utilizados por cualquier asistente y al finalizar su uso.
5. La limpieza de baños y regaderas debe realizarse cada hora. Las regaderas deberán ser desinfectadas previo a ser utilizadas por el siguiente asistente.
6. Exhibir carteles en puntos estratégicos para clientes y empleados para reforzar los mensajes clave de distanciamiento físico, lavado de manos, protocolos de higiene y estornudo de etiqueta.
7. Suspender el uso de bebederos tipo fuente. Recomendar a cada usuario traer su propia botella, envase de agua o bebida hidratante, para su uso con los bebederos tipo rellena botellas.

8. Promover el pago de servicios con tarjeta, en línea u otros medios electrónicos. En caso de que no sea esto posible, se debe realizar el lavado de manos posterior a la manipulación, o uso de gel antibacterial.
9. Informar a los clientes, previo a la reapertura y antes de que ingresen a la instalación, las instrucciones y reglas específicas de conducta e higiene esperadas durante su estancia. Las instrucciones y reglas deben ser claras y específicas para los clientes.
10. Establecer un filtro de supervisión en todos los accesos, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo o digital y aplicación de gel antibacterial, con base alcohol al 70%, en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5° C, o que presenten algún síntoma que se sospeche de alguna infección respiratoria (tos, escurrimiento nasal, lagrimeo, cuerpo cortado, etc.) y se tendrá que poner en contacto al número de emergencias 911.
11. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso.



## DEL PERSONAL

1. Asegurar que los empleados solo deberán asistir al trabajo, si están completamente libres de síntomas. Para lo cual se les debe instruir de realizar diariamente una autoevaluación de los síntomas asociados a la enfermedad de COVID-19.
2. Escalonar los horarios de entrada, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas, mantener siempre la sana distancia.
3. Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital, y hacerlo con algún otro medio.
4. Si usa uniforme, traerlo de su casa 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, los uniformes deberán lavarse diariamente.
5. Se debe dotar al personal de equipo de protección personal (EPP):
  - a. En el caso de la recepción: cubre bocas, gafas de protección ocular o careta. Las gafas o careta, se pueden omitir si se colocan barreras físicas.
  - b. Los entrenadores deberán portar cubrebocas y protección facial durante toda su estancia en el establecimiento, este debe ser de material antiempañantes, no obstruir la visibilidad, higiénicos y de fácil limpieza y desinfección.

- c. El personal de limpieza debe de contar mínimo con guantes y cubrebocas. Los guantes y cubrebocas deben ser cambiados en frecuencias definidas aplicando los protocolos de desecho de manera adecuada y obligatoria.
6. Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados.
  7. Además del lavado regular de manos, se debe considerar el uso de cremas lubricantes con el objetivo de evitar daños, heridas y descamación de manos.
  8. No está permitido ningún contacto físico entre el instructor y los asistentes. Cualquier indicación debe darse con la distancia de seguridad de 1.5 metros.

## DE LOS CLIENTES Y LA INTERACCIÓN



1. Los usuarios deben ser conscientes de su responsabilidad por sus acciones mientras usan las instalaciones. Si no pueden o no quieren cumplir con los requisitos de uso, el usuario debe ser retirado de las instalaciones.
2. Se recomienda que los usuarios cuenten con equipo propio para las actividades que así lo permitan. Este deberá de mantenerse limpio y desinfectado.
3. Usar ropa y calzado adecuado y limpio. Adicionalmente el calzado debe ser sanitizado cada que sea requerido.
4. Cada persona debe traer su propia toalla de baño.
5. Los usuarios deberán evitar colocar sus toallas en los equipos, para lo cual se deben colocar medios de sujeción (como ganchos, percheros) individuales y separados.
6. En función al riesgo del uso de un equipo o practica de una actividad, se debe considerar el uso de cubrebocas o una máscara facial (careta), que no cause dificultad respiratoria u obstrucción visual.
7. En caso de que el asistente traiga celular o cualquier otro dispositivo durante el uso de los aparatos de ejercicio, deberá desinfectarlo, previo al inicio del uso de los aparatos.



## VESTIDORES, REGADERAS, Y SERVICIOS SIMILARES

1. Si el baño cuenta con estos servicios debe contar con protocolo establecido de uso e higiene y comunicarlo al usuario.
2. Realizar limpieza profunda de superficies de alto contacto inmediatamente después de haber sido utilizados.
3. Cada regadera y camas de bronceado, debe tener un distanciamiento de 3 metros.
4. Cada usuario debe llevar sus artículos personales. No deben ser compartidos (shampoo, zacate, toalla, chanclas, googles, etc.).
5. En áreas húmedas, se debe colocar sanitizante, y requerir de su uso antes y después del uso de regaderas o baños.



## MEDIDAS PARA ÁREAS DE SNACK, CAFETERÍA Y RESTAURANTE

1. Seguir las medidas establecidas en el protocolo de acción ante COVID-19 en el apartado de restaurantes y observar la normativa aplicable.
2. El personal de estas áreas debe tener el cabello recogido, y no hacer uso de aretes, relojes, anillos, barba y bigote.
3. Todo el personal que desempeña labores en área de snack, cafetería y restaurante debe lavarse las manos con frecuencia, con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos antes de comenzar a trabajar, manipular alimentos o productos de consumo humano, así como superficies de contacto con los mismos.
4. Dotar al personal de cafetería o restaurante de cubrebocas en cantidades suficientes; el personal que tenga contacto con usuarios deberá contar con las mismas medidas de protección que el personal del área de recepción.
5. El personal debe usar guantes desechables al manipular alimentos o productos de consumo humano (de forma adicional, más no sustitutiva, del lavado de manos).
6. Se debe mantener el suministro de jabón líquido, desinfectante y toallas de papel en los fregaderos de lavado de manos en todo momento.
7. De manera temporal, se sugiere colocar barreras físicas entre cliente y cajero como acrílicos, cortinas plásticas, y estos deberán ser de materiales seguros, higiénicos, fáciles de limpiar y desinfectar, así como no obstruir la visibilidad.

8. De manera temporal, se debe eliminar en las áreas de autoservicio y mesas los edulcorantes, limones, especias, aderezos, etc., los cuales deberán ser proporcionados por el personal en envases individuales.

## ¿QUÉ HACER EN CASO DE SOSPECHA DE UN TRABAJADOR CON POSIBLE SARS-CoV-2 (COVID-19)?



1. En caso de contar con un trabajador con sintomatología o enfermo se deberá solicitar que se aislé en su domicilio y verificar o monitorear de manera diaria su progreso, se deberá instruir a que solicite atención médica de preferencia en su centro de salud o clínica a la que este adscrito.
2. Si la sintomatología inicia en su centro de trabajo deberá ser aislado del resto del personal y reportar la sintomatología a la persona encargada del área médica.
3. Se deberá sanitizar las áreas y objetos con las que el trabajador con sintomatología haya tenido contacto, esto con la intención de evitar posibles contagios.
4. Es necesario informar de manera inmediata a las autoridades sanitarias con la finalidad de dar seguimiento e implementar las acciones correspondientes para su seguimiento, así como para descartar contagios en familiares o conocidos.
5. Si su vida corre peligro o es un paciente grave deberá llamar al 911 para su traslado a hospital para su valoración y tratamiento.



**Puebla**  
CIUDAD INCLUYENTE  
2018 - 2021



SECRETARÍA DE  
**PROTECCIÓN CIVIL Y  
GESTIÓN INTEGRAL DE RIESGOS**

Las formas se  
**TRANSFORMAN**  
NUEVA NORMALIDAD