Emite Gobierno Estatal lineamientos y recomendaciones para comercios e industria para control y prevención del COVID-19

23/03/20

Saltillo, Coahuila de Zaragoza.- Dentro del Plan Estatal de Control y Prevención del COVID-19, el Gobierno del Estado de Coahuila emitió este día una serie de lineamientos para el funcionamiento de supermercados, tiendas de conveniencia, tiendas de comestibles, farmacias y comercio en general, así como recomendaciones en el mismo sentido para centros de trabajo Industrial, PYMES y centros de trabajo en general.

En rueda de prensa que presidió Roberto Bernal Gómez, Secretario de Salud en el Estado, y en la que estuvo acompañado por Jaime Guerra Pérez, Secretario de Economía, y por Fernando Simón Gutiérrez Pérez, Coordinador General de Comunicación e Imagen Institucional, se informó sobre estas nuevas medidas que deberán ser aplicadas a la brevedad.

1.- Lineamientos para el funcionamiento de supermercados, tiendas de conveniencia, tiendas de comestibles, farmacias y comercio en general.

Para su personal:
1.1.- Antes de abrir, deberán ejecutar diariamente la GUÍA PREVENTIVA PARA CENTROS DE TRABAJO ante el COVID-19 en cada uno de sus establecimientos.
1.2.- Al ingresar, medir la temperatura de los empleados y asegurarse de correcto lavado de manos con agua y jabón.
1.3.- Uso de gel desinfectante con al menos 70% de alcohol para limpiarse las manos.
1.4.- Tener guantes disponibles para todos, lavarlos diariamente o desecharlos.
Operaciones:
1.5.- Colocar cartelones visibles y bien ubicados explicando y detallando las medidas de prevención aplicadas en su establecimiento.
1.6.- Ingreso ordenado y limitado al 40% de su aforo permitido para evitar concentración de personas.
1.7.- Filtro sanitario con gel a la entrada, todos los clientes deben limpiar sus manos.
1.8.- Medir la temperatura de toda persona que ingrese al establecimiento.
1.9.- Sólo podrá ingresar a la tienda una persona por familia.
1.10.- Colocación de marcas visibles en el piso, cada 1.5 metros, donde se hagan filas de clientes dentro y fuera de la tienda.
1.11.- Vender un número limitado y razonable de artículos de primera necesidad.
1.12.- Si es posible, instalar varias islas o secciones separadas con los productos de mayor demanda a fin de evitar aglomeraciones en pasillos.
1.13.- De ser posible, ofrecer venta para entrega a domicilio o para su entrega en el estacionamiento de la tienda.
1.14.- En supermercados, cancelar temporalmente la recepción de devoluciones, redención de promociones etc.
1.15.- Limpieza profunda en cada cambio de turno y al cierre del establecimiento: sanitizacion con hipoclorito de sodio o un líquido elaborado con 9 partes de agua y una parte de cloro comercial.
1.16.- Limpieza profunda de mostradores, cajas registradoras, terminales para tarjeta de crédito, carritos, canastas, desinfectando con solución de cloro etc.
Para los clientes:
1.17.- Conservar una distancia mínima de 1.5
metros con otras personas.
1.18.- Acudir solamente una persona a realizar las compras (no en familia, o con niños o grupos).
1.19.- No acudir a realizar las compras personas mayores de 60 años o con padecimientos crónicos.
1.20.- Hacer una lista antes de salir de casa, para agilizar las compras y salir rápidamente de la (s) tienda (s).
1.21.- De preferencia pagar con tarjeta y evitar el manejo de billetes y monedas.
1.22.- Lavarse las manos al regresar a casa.

2.- Guía de prevención para centros de trabajo Industrial, PYMES y centros de trabajo en general.

Recomendaciones básicas de salubridad:
2.1.- Evitar tocarse la cara, sobre todos ojos, nariz
y boca.
2.2.- Evitar saludar de beso y mano a todas las personas.
2.3.- Evitar contacto directo con personas enfermas de resfriado y gripe.
2.4.- Utilizar gel antibacterial constantemente en manos.
2.5.- Si estornudas, hacerlo en el lado interior del codo o en un pañuelo desechable.
2.6.- Limpiar y desinfectar objetos de uso común.
2.7.- De manera constante, mantener limpios los sanitarios así como el almacén de limpieza.

Recomendaciones específicas en las empresas:

2.8.- Promover el teletrabajo (home office);
2.9.- Asignar en los puntos de abordaje del transporte de personal a una persona capacitada con termómetro infrarrojo que verifique la temperatura de cada uno de las y los trabajadores antes de abordar el autobús, dejando accesar solo los trabajadores que presenten temperatura máxima de 37.5 grados centígrados, en caso contrario notificar el caso al 911 o a la Secretaría de Salud.
2.10.- Usar para la continua sanitización de las instalaciones (de 2-3 veces por turno), transporte, herramientas, equipos etc. un líquido elaborado con 9 partes de agua y una parte de cloro comercial.
2.11.- Sanitización de unidades de transporte de personal al inicio y término de cada viaje. Asimismo, en la medida de lo posible respetar la distancia de 1.5 metros entre un pasajero y otro.
2.12.- Eliminar en los accesos y salidas de los centros de trabajo el dispositivo “torniquete”, sugiriendo sea sustituido por arcos detectores, atendiendo a las posibilidades de cada empresa.
2.13.- Establecer 10 minutos o el tiempo que se considere razonable, en los cambios de turnos en los centros de trabajo, con la finalidad de que cada trabajador deje limpia y sanitizada su área de trabajo al entrar y salir del turno, y evitar aglomeración de trabajadores.
2.14.- Reemplazar el control de asistencia en donde se utilice lector de huella dactilar y datos biométricos.
2.15.- El personal de los filtros de salud deberá portar careta de plástico transparente con mica cubre rostro y cubrebocas de uso obligatorio al interior del centro de trabajo.
2.16.- Limpieza y desinfección periódica de herramientas y superficies de trabajo, además todo trabajador deberá contar con su propio sanitizante para limpiar su área de trabajo.
2.17.- Asegurar que las áreas de higiene personal cuenten con suministros necesarios.
2.18.- Al interior de las líneas de producción deberán de tomar las medidas de distancia de 1.5 mts. entre un trabajador y otro.
2.19.-Reforzar medidas de higiene en el área de comedor, evitar el uso común de electrodomésticos, de ser posible reemplazar loza por desechables.
2.20.- Evitar aglomerar al personal en el área de comedor y respetar la distancia de 1.5 metros entre persona y otra.
2.21.- Para el uso de máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas, se recomienda tener a un lado de ellas, gel antibacterial para que los trabajadores se desinfecten manos antes y después de usarlas.
2.22.-Suministrar material y equipo de protección e higiene al personal que atiende el comedor.
2.23.- Equipar de manera permanente el área de medicina de trabajo y enfermería con los insumos necesarios para la contención de casos sospechosos;
2.24.- De ser posible instalar purificadores de aire y dispositivos de luz ultravioleta para revisión de las áreas de trabajo.
2.25.- Activar a la comisión de seguridad, higiene y medio ambiente para que supervisen el cumplimiento de las medidas y recomendaciones realizadas.

La Secretaría de Salud mantendrá la disposición de asesorar y capacitar a las Comisiones de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente para la implementación de estos lineamientos.