

PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN SANITARIA APLICABLE A ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR TURÍSTICO EN EL ESTADO DE NAYARIT

INTRODUCCIÓN

El turismo es una de las actividades económicas más importantes en el Estado de Nayarit, representa uno de los sectores que genera el mayor número de empleos directos e indirectos y posiciona a la Entidad como un destino trascendente para el país, por cuanto a la inversión privada que recibe.

El turismo es fundamental para la economía del Estado, es por esto que la reactivación económica no puede entenderse sin la apertura de las actividades turísticas, apertura que no puede ser implementada sin la observancia de las medidas preventivas y de salud emitidas por la autoridad sanitaria, que permanecerán vigentes aun cuando las actividades no esenciales se retomen de nueva cuenta.

Es por esto que el presente PROTOCOLO DE PREVENCIÓN SANITARIA APLICABLE A ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR TURÍSTICO se establece como un marco básico de actuación y permite conocer cuáles son las mejores recomendaciones que a nivel mundial se han venido implementando y que para nuestro Estado es un estándar mínimo de actuación que permite que las actividades turísticas se vayan adaptando a la nueva realidad del sector.

Este PROTOCOLO está alineado a las medidas preventivas emitidas por la Secretaría de Salud y cumple con el lineamiento nacional para la reapertura del sector turístico, por lo que está sujeto a revisión permanente y a procesos de actualización que incorporen nuevas prácticas en beneficio de la reactivación total de las actividades turísticas en el Estado, en este documento se determinan medidas y acciones que los establecimientos del sector turístico deben adoptar y la manera en que podrán ampliar y reforzar las medidas de limpieza e higiene sin deterioro de la calidad y calidez que nos distingue en la prestación del servicio.

CONTENIDO

I. MEDIDAS DE PROTECCIÓN E HIGIENE PARA EL PERSONAL

II. MEDIDAS INFORMATIVAS

III. PROTOCOLOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

IV. PROTOCOLO PARA RESTAURANTES

**V. PROTOCOLO PARA TOUROPERADORES, TRANSPORTES TURÍSTICOS Y OTROS
SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD**

**VI. PROTOCOLO PARA PARQUES ACUÁTICOS, BALNEARIOS Y CENTROS DE
ENTRETENIMIENTO AL AIRE LIBRE**

VII. PROTOCOLO PARA AEROPUERTOS

VIII. PROTOCOLO PARA CENTRALES DE AUTOBUSES

IX. PROTOCOLO PARA TAXIS TURÍSTICOS

X. ANEXOS

XI. FUENTES

I. MEDIDAS DE PROTECCIÓN E HIGIENE PARA EL PERSONAL

Las medidas de protección e higiene tienen como objetivo proteger al personal y garantizar su salud, por lo que es importante que todos los trabajadores conozcan esta información y tengan la formación específica y actualizada sobre las medidas de protección e higiene plasmadas en el presente documento.

Para fines de este protocolo, se entiende por:

- Sana distancia: es la medida social mínima de 1.5 metros que sirve para reducir la frecuencia de contacto entre cada persona para disminuir el riesgo en la propagación de enfermedades transmisibles como el COVID-19.
- Limpieza: acción y efecto de quitar la suciedad, eliminar polvo, residuos alimentarios, grasa u otra materia objetable.
- Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no dañe nuestra salud.
- Los procedimientos de desinfección: se realizarán por lo menos con solución clorada o gel desinfectante con base alcohol al 70 %, según lo establecido en la siguiente tabla o con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

TABLA DE MEDIDAS PARA LA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

DESINFECTANTE	%	MODO DE EMPLEO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE CONTACTO
Cloro Comercial (hipoclorito de sodio)	6 o 7% Mínimo al 1%	En superficies inertes poner con un atomizador y dejar de 5 a 10 minutos	10 mililitros de cloro al 6 o 7% en 1000 ml de agua* (1000 ppm)	5- 10 minutos
Alcohol (gel desinfectante con base alcohol al 70%)	70%- 80%	Aplicar directamente con dispensador o atomizador en superficies inertes** o superficies vivas*** y dejar secar	Uso directo	Dejar secar

*Asegurarse de usar agua potable.

**Superficies inertes: Pasamanos, barandales, picaportes, puertas, mostradores, zapatos, tapetes, etc.

***Superficies vivas: Manos y otras partes del cuerpo

RECOMENDACIONES GENERALES:

- Establecer filtros sanitarios al ingreso y salida del personal donde se les evaluará su estado de salud a través de la toma de temperatura a distancia (no mayor a 37.5%), aplicación de gel desinfectante con base alcohol al 70%, uso de obligatorio de cubrebocas, así como tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5% asegurando que los mismos se encuentren limpios y con liquido desinfectante en la entrada de los establecimientos y en los accesos a áreas de uso común.
- Cancelar temporalmente el registro de llegada por huella digital, procurando cambiarlo por checador facial, pase de lista a distancia u otro medio.
- Las empresas con más de 100 empleados, deberán contar con un servicio médico, el cual deberá coordinarse con los Servicios de Salud de Nayarit llamando al teléfono 311 2140927 o al 911 para conocer las rutas a seguir en caso de identificar un caso en el establecimiento.
- Las empresas con más de 100 empleados, deberán designar y adecuar los espacios de atención y aislamiento de casos sospechosos en el área de servicios médicos de los establecimientos debiendo cumplir con las medidas de ventilación natural y limpieza máxima y ubicarse a distancia del resto de los espacios laborales y de las áreas administrativas.
- Las empresas con más de 100 empleados, contarán con personal de salud, a fin de asegurar el seguimiento de los casos puestos en aislamiento y revisión diaria de los empleados.
- En caso de presentar síntomas durante la jornada laboral el trabajador debe informar al jefe inmediato y acudir a recibir asistencia médica siguiendo las disposiciones que emita la Secretaria de Salud; asegurando por parte de la empresa un respeto total a los derechos humanos del colaborador que presenta síntomas, evitando cualquier acción que pueda ser considerada como un acto de discriminación o violación de los derechos del colaborador; así mismo, toda la información que se recabe del trabajador debe ser manejada con absoluta confidencialidad y en total apego a lo dispuesto por la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares.
- Asegurar la limpieza y desinfección permanente de los espacios de trabajo, implementando bitácoras de limpieza y desinfección para las áreas de uso común.
- Fomentar y asegurar que los trabajadores se laven las manos con frecuencia usando agua y jabón, para el secado de manos deberán usar toallas desechables.
- En tanto las necesidades operativas lo permitan, se recomienda establecer turnos y horarios escalonados de entrada y salida del personal, para evitar contactos en los vestidores y puestos de trabajo; y en caso contrario, deberán implementarse las medidas necesarias para asegurar la sana distancia entre el personal.
- En las áreas de uso común deberá respetarse la sana distancia mínima de 1.5 metros entre los trabajadores, escalonar las horas de comida según posibilidades del espacio disponible para mantener una sana distancia.
- De acuerdo a las disposiciones de la Secretaria del Trabajo y Previsión Social, se extremarán las medidas de protección a aquellos trabajadores que han sido definidos como grupos vulnerables por coronavirus COVID-19, las personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo, embarazo y mayores de 60 años
- El personal que este enfermo debe quedarse en casa para evitar propagar enfermedades a otras personas.

- El personal debe informar si realizó viajes a cualquier destino de alto riesgo.
- En caso de notar que otros miembros del personal muestran síntomas de COVID-19, deben ponerse en contacto con su jefe inmediato o gerencia.
- Por parte de la empresa, se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras.
- Es importante conocer la situación psicológica de los empleados para generar directrices claras sobre las medidas de prevención, ofrecer canales para que puedan exponer sus inquietudes y reconocerles el esfuerzo que hacen al adaptarse.
- Tratándose de empresas que cuenten con un área de lavandería, se sugiere que el lavado de los uniformes o ropa de trabajo se realice en el mismo establecimiento a fin de realizar el adecuado lavado de la prenda, en caso contrario, deberá traerlo de su casa en una bolsa, cambiarse en el establecimiento y a la salida, quitarse el uniforme y llevarlo dentro de su bolsa para su lavado. Los uniformes deberán lavarse diariamente.
- En los puestos de trabajo donde haya exposición a agentes químicos contaminantes, deberá utilizarse el equipo de protección personal convencional que señalen las Normas Oficiales Mexicanas vigentes y aplicables en la materia.
- Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad (lentes de seguridad con protección lateral, superior e inferior de ojos o caretas y uso obligatorio de cubrebocas) que le sean entregados, según corresponda a la actividad que desempeña en la empresa, así mismo, los trabajadores no deberán compartir las herramientas de trabajo que les sean asignadas para el adecuado desempeño de sus funciones, y al término de sus actividades deberán desinfectarlas en base a los procedimientos establecidos en este protocolo.
- Contar con depósitos suficientes de productos desechables y de uso personal, procurando la limpieza continua de los mismos.
- Garantizar que los sanitarios cuenten con lavamanos y condiciones adecuadas para la limpieza del personal (agua, jabón líquido y toallas de papel desechable).
- Revisar el funcionamiento de sistemas de extracción, en caso de contar con los mismos, además de dar mantenimiento y cambios de filtro para su correcto funcionamiento.
- Implementar una política para el uso de las escaleras manteniendo la sana distancia, evitando tocar superficies como barandales para el tránsito dentro del centro laboral.

II. MEDIDAS INFORMATIVAS

Las medidas informativas deben contemplar:

- Señalética o mensajes audiovisuales con medidas preventivas implantadas en los establecimientos y pautas a seguir por los clientes.
- Colocar los avisos que emitan las autoridades de salud en lugares altamente visible para los consumidores.
- En el caso de los establecimientos de hospedaje se deberá informar al cliente o viajero las medidas de prevención establecidas.
- Indicación de posiciones respetando la sana distancia con marcado o medidas alternativas en líneas de espera.
- Información sobre los centros de asistencia sanitaria, bomberos, protección civil, policía local y nacional en la zona, con horarios y teléfonos de atención de emergencia y su ubicación.

- Los trabajadores deberán recibir la capacitación necesaria para garantizar las medidas de seguridad e higiene, así como del correcto uso y desecho del equipo de protección.
- Los procesos de capacitación e implementación de los protocolos internos y de las medidas de seguridad, se deberán registrar ante la STPS y emitir una constancia o documento con la firma del trabajador en el que se acredite que se encuentra formado e informado sobre los mismos. Cualquier constancia o documento que se emita para la acreditación de la capacitación e implementación de los protocolos internos deberá observar las disposiciones normativas o legales establecidas en las leyes, protocolos o normas oficiales correspondientes.
- En las reuniones de trabajo en espacios cerrados deberá prevalecer la sana distancia.
- Informar a los proveedores de servicios externos sobre las medidas de prevención y seguridad que se hayan establecido en el establecimiento.
- Establecer una política de control de visitas y proveedores, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado en personas ajenas al centro de trabajo.

III. PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

1. NOMBRAMIENTO DE UN COMITÉ DE LIMPIEZA O GERENTE

En caso de no contar con un departamento o personal responsable del área de calidad e higiene o una Comisión Mixta de Seguridad e Higiene debidamente integrada, se nombrará un Comité de Limpieza o persona responsable de establecer e implementar un plan de limpieza que detalle todos los pasos a seguir para minimizar las posibilidades de brote o contagio. Este plan debe actualizarse continuamente de acuerdo con los cambios que se vayan presentando y deberá observar las disposiciones normativas o legales establecidas en las leyes, protocolos o normas oficiales correspondientes y asegurarse de que esté disponible para las personas que estén interesadas en conocerlo.

2. RECURSOS MATERIALES

Los establecimientos deberán realizar las acciones precisas para abastecerse de los recursos materiales necesarios para el desempeño del trabajo, como: desinfectantes, uso obligatorio de cubrebocas, uniformes, lentes de seguridad con protección lateral, superior e inferior de ojos o caretas, etc. teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades de salud.

3. PLAN DE LIMPIEZA

El establecimiento debe adaptar un plan de limpieza. El plan debe considerar como mínimo:

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y desinfección, especialmente en las zonas de mayor contacto como: vestíbulo, recepción, escaleras, elevadores, escaleras mecánicas, baños, entradas/salidas, casinos, restaurantes, bares, salones, centros de negocios/computadoras, gimnasios, spas, camastros de alberca y playa, y áreas infantiles. De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno, especialmente en áreas como recepción, caja, etc.
- Para realizar una desinfección efectiva es necesario limpiar con el proceso tradicional y posteriormente, desinfectar con los productos descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

- Asegurar la ventilación natural de todas las áreas.
- La limpieza de superficies debe realizarse con productos desinfectantes descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).
- La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad.
- Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.
- La recolección de basura en zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recepción de residuos.
- Generar un registro diario de las limpiezas realizadas.
- Se recomienda instalar o implementar tecnologías que mejoren los procedimientos, incluyendo:
 - a) Pulverizadores eléctricos con desinfectante de grado hospitalario para limpiar superficies, habitaciones y gimnasios.
 - b) Limpieza sanitizante en cocinas, gimnasios, áreas comunes públicas, etc. para eliminar virus y bacterias.
 - c) Instalación de herramientas táctiles o de bajo contacto para el funcionamiento de la operación, si es posible, como: check-in móviles, comunicación por mensajes de texto para actualizaciones y actividades, pago de mercancías, venta de entradas, llaves digitales a través de teléfonos inteligentes, dispensadores, puertas, fregaderos, dispensador de jabón, secadores de manos y dispensador de toallas de papel.

3.1 LIMPIEZA Y SEGURIDAD EN EL SERVICIO DE RECEPCIÓN

Cumplir con las siguientes medidas preventivas:

- Establecer filtros al ingreso antes de hacer el check-in donde se les evaluará el estado de salud a través de un cuestionario de seguridad a los huéspedes, la toma de temperatura a distancia (no mayor a 37.5%) y aplicación de gel desinfectante con base alcohol al 70%, preferentemente automáticos o de bajo contacto.
- Deberán colocarse tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 1% asegurando que los mismos se encuentren limpios y con líquido desinfectante en la entrada de los establecimientos y en los accesos a áreas de uso común.
- Determinarse el aforo máximo de la zona de recepción y establecer las medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y empleados. Si no puede mantenerse la distancia de seguridad con los empleados en recepción, se recomienda la instalación de elementos físicos que aseguren la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección.
- Debe asegurarse la sana distancia de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- La asignación de las habitaciones se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.
- Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.
- Debe desinfectarse el TPV (terminal punto de venta) tras cada uso en el que exista contacto.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse permanentemente, atendiendo la mayor o menor afluencia de clientes.
- En el caso de que existan tarjetas o llaves, estas deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción.

- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso como el teléfono deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo.
- Evitar compartir bolígrafos o en su caso, desinfectarlos entre cada préstamo.
- Implementar un procedimiento de desinfección adecuado para el equipaje, carros de maletas, los almacenes de equipaje, mostradores, oficinas y otras áreas de espera de alto contacto en las entradas del hotel.
- Cuando el personal preste el servicio de transporte de equipaje del cliente, debe realizarse en condiciones de seguridad. Para ello, este personal dispondrá de uso obligatorio cubrebocas en todo momento.
- En cuanto al estacionamiento, debe evitarse la manipulación de coches de clientes por parte del personal; en caso de que el servicio se preste por solicitud expresa del cliente, se deberá realizar el servicio usando cubrebocas de manera obligatoria, y se utilizarán toallas desinfectantes desechables o tratándose de paños de tela estos deberán desinfectarse después de cada uso, esto aplicará para la limpieza de llaves, volante, palanca de velocidades, manijas de apertura de puertas y de maleteros.

3.2 LIMPIEZA Y SEGURIDAD EN HABITACIONES

La limpieza y desinfección de las habitaciones debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y ropa de cama. Además, se prestará especial atención a lo siguiente:

- No se dará servicio de limpieza durante toda la estancia o mientras los huéspedes se encuentran en las habitaciones. El servicio de limpieza será a fondo después del registro de salida. Sin embargo, los huéspedes tienen la opción de ajustar la frecuencia de limpieza de la habitación durante su estancia bajo petición especial.
- Deberá asegurarse de que existan en las habitaciones del hotel las cantidades adecuadas de jabón de manos, jabón líquido, toallas y papel higiénico antes de la llegada de los huéspedes, de acuerdo a la estancia del huésped.
- Limpieza completa de todas las superficies de las habitaciones utilizando desinfectantes aprobados por las autoridades de salud, con énfasis en superficies de alto contacto como inodoros, lavabos, manijas de puertas, grifos, interruptores de luz, controles remotos, teléfonos, cafeteras, armarios y cajones, cortinas, interruptores de luz, termostatos de A.A., mobiliario de terrazas, frigo bar y botes de basura.
- Se debe evitar prestar el servicio de frigo bar en la habitación, si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes.
- El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el/los huéspedes salgan de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales.
- Si se identifica un caso COVID-19, la habitación afectada debe retirarse del inventario y someterse a una cuarentena y desinfección adecuadas.

3.3 LIMPIEZA DE TEXTILES

Se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Evitar sacudir los textiles sucios. Esto a fin de minimizar la dispersión del virus por el aire.
- Los textiles "sucios" debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su lavado.
- Tras la manipulación de textiles "sucios" el personal debe lavarse las manos.
- Todos los textiles "sucios" deberán lavarse con la temperatura de agua más cálida y adecuada y secarse a altas temperaturas.
- Todo el tejido que no se puede blanquear debe limpiarse a vapor (por ejemplo, sillas de felpa, cortinas, alfombras, cubiertas de edredón) a una temperatura mínima de 71 grados centígrados.

3.4. ELEVADORES

Los establecimientos de hospedaje deben incrementar la frecuencia y desinfección de los elevadores y de manera especial los botones del ascensor.

En caso de que se utilice el elevador, deberá vigilarse el que no existan más de dos personas por metro cuadrado al interior de éste o el uso obligatorio de cubrebocas; la espera para abordar, deberá realizarse en forma de fila (1.5 metros de distancia entre personas) e higiene de manos inmediatamente después de tocar los botones del elevador (lavado de manos o higiene con solución desinfectante con base de alcohol al 70%).

3.5 AMENIDADES

Es recomendable retirar las amenidades que puedan promover una posible transmisión, como: artículos de tocador de un sólo uso y artículos en la habitación como: revistas, menús, folletos, almohadas decorativas, blocs de notas y bolígrafos. La información debe estar disponible en el televisor, en una app o en el sitio web.

Además, se requiere:

- Todos los artículos como cristalería, cafeteras y accesorios de cocina entre otros, deben ser lavados y sanitizados cada cambio de huéspedes.
- Retirar por el momento, artículos decorativos como de escritorio o mesa que requieran una limpieza constante.

3.6 COMEDORES DEL PERSONAL

- Realizar limpieza y desinfección del área, incluyendo: mesas, sillas y demás mobiliario que entra en contacto con el personal.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos) en el acceso.
- Disponer de gel desinfectante con base alcohol al 70%, de preferencia con dispensador automático-sensor.
- Colocación de señalización de sana distancia mínima de 1.50 metros en puntos específicos.
- Reducción y reacondo de mesas y sillas, para asegurar la sana distancia entre los trabajadores.

3.7 BAÑOS DEL PERSONAL

- Limpieza y desinfección de pisos y paredes, así como de superficies en contacto con el huésped o personal como: manijas, puertas, etc.
- Colocación de:
 - a) Recipientes con solución desinfectante (para suela de zapatos).
 - b) Dispensador de jabón en espuma y gel desinfectante de manos con un 70% de base de alcohol de preferencia automático-sensor.
 - c) Dispensador de papel para el secado de mano de sensor.
 - d) Grifos de preferencia con sensor.
 - e) Áreas de WC y mingitorios de preferencia con sensores de flujo de agua.
 - f) Colocación de reglamento del área, recordando los pasos a seguir del personal en cuanto a la seguridad e higiene antes, durante y después de la jornada laboral.

3.8 CLUB DE GOLF

- Limpieza y desinfección del área de la casa club y del equipamiento que entra en contacto con el huésped: barandales, pasamanos, sillones, mesas, sillas, carros de golf, bolsa y palos de golf.
- Debe asegurarse la sana distancia de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- Colocación de recipientes con solución desinfectante (para suelas de zapatos) para el acceso a la casa club, uso obligatorio de cubrebocas, gel desinfectante de manos con un 70% de base de alcohol de preferencia automático-sensor.

IV. PROTOCOLO PARA RESTAURANTES

1. NOMBRAMIENTO DE UN COMITÉ DE LIMPIEZA O GERENTE

En caso de no contar con un departamento o personal responsable del área de calidad e higiene o una Comisión Mixta de Seguridad e Higiene debidamente integrada, se nombrará un Comité de Limpieza o persona responsable de establecer e implementar un plan de limpieza que detalle todos los pasos a seguir para minimizar las posibilidades de brote o contagio. Este plan debe actualizarse continuamente de acuerdo con los cambios que se vayan presentando y deberá observar las disposiciones normativas o legales establecidas en las leyes, protocolos o normas oficiales correspondientes y asegurarse de que esté disponible para las personas que estén interesadas en conocerlo.

2. RECURSOS MATERIALES

Los establecimientos deberán realizar las acciones precisas para abastecerse de los recursos materiales necesarios para el desempeño del trabajo, como: desinfectantes, uso obligatorio de cubrebocas, uniformes, lentes de seguridad con protección lateral, superior e inferior de ojos o caretas, etc. teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades de salud.

Se recomienda mantener un menú “a la carta” reducido, como opción para ayudar a minimizar los ingredientes/elementos utilizados en la preparación de alimentos.

3. PLAN DE LIMPIEZA

El establecimiento debe adaptar un plan de limpieza. El plan debe considerar como mínimo:

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y desinfección, especialmente en las zonas de mayor contacto como: vestíbulo, recepción, escaleras, baños, entradas/salidas y áreas infantiles. De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno, especialmente en áreas como recepción, caja, etc.
- Para realizar una desinfección efectiva es necesario limpiar con el proceso tradicional y posteriormente, desinfectar con los productos descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).
- Asegurar la ventilación natural de todas las áreas.
- La limpieza de superficies debe realizarse con productos desinfectantes descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

- La recolección de basura en zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recepción de residuos.
- Generar un registro diario de las limpiezas realizadas.
- Se recomienda instalar o implementar tecnologías que mejoren los procedimientos, incluyendo:
 - a. Uso de equipos de limpieza en cocinas, áreas comunes públicas, etc. para eliminar virus y bacterias.
 - b. Instalación de herramientas táctiles o de bajo contacto para el funcionamiento de la operación, si es posible, como: pago de mercancías, puertas, fregaderos, dispensador de jabón, secadores de manos y dispensador de toallas de papel.

3.1. LIMPIEZA Y SEGURIDAD EN EL INGRESO AL RESTAURANT

Cumplir con las siguientes medidas preventivas:

- Establecer filtros sanitarios al ingreso donde se les evaluará su estado de salud a través de la toma de temperatura a distancia (no mayor a 37.5%), aplicación de gel desinfectante con base alcohol al 70%, uso obligatorio de cubrebocas, así como tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5% asegurando que los mismos se encuentren limpios y con liquido desinfectante en la entrada de los establecimientos y en los accesos a áreas de uso común.
- En todos aquellos establecimientos con acceso directo de la vía pública deberán colocarse tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 1% asegurando que los mismos se encuentren limpios y con liquido desinfectante ya sea en la entrada del público en general, de colaboradores, proveedores o recepción de mercancías.
- Debe asegurarse la sana distancia de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- En cuanto al estacionamiento, debe evitarse la manipulación de coches de clientes por parte del personal; en caso de que el servicio se preste por solicitud expresa del cliente, se deberá realizar el servicio usando cubrebocas de manera obligatoria, y se utilizarán toallas desinfectantes para la limpieza de llaves, volante, palanca de velocidades, manijas de apertura de puertas.
- Los restaurantes que cuentan con acceso a la playa deberán informar a sus clientes que no está permitido el ingreso a las playas hasta que la semaforización lo permita.

3.2. LIMPIEZA Y SEGURIDAD DENTRO DEL RESTAURANTE

El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza. El plan debe considerar adicionalmente a las medidas sanitarias para este tipo de establecimiento, las siguientes:

- Realizar una desinfección efectiva es necesario limpiar con el proceso tradicional y posteriormente, desinfectar con los productos descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).
 - a) Zona de recepción de mercancías
 - b) En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros, transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.
 - c) Zona de recepción de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar
 - d) Mesas y sillas, previo y después de sentar a los comensales.

- e) Sanitarios comunes
- f) Teléfonos, terminales y puntos de venta previo y después de su uso.
- g) Área infantil
- h) Barra, desinfectar todos los utensilios previos y después de su uso.
- i) Estaciones de servicio.
 - Cada restaurante, deberá incorporar a sus protocolos las acciones de desinfección.
 - El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual, de acuerdo a la actividad que desarrolla.
 - Previo a la apertura inicial del establecimiento, deberá realizar una limpieza y desinfección a fondo utilizando con los productos descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con los autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).
 - Se deberán utilizar preferentemente manteles o manteletas desechables, evitando el uso de manteles y servilletas de tela, en caso de no disponer de otras opciones, los manteles y servilletas deberán ser sustituidos después de cada uso y ser sometidos a procesos de lavado a alta temperatura.
 - Incrementar las frecuencias diarias de limpieza y desinfección, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, lavabos, grifería, manivelas, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del WC, barreras de protección, control de climatización, caja, etc.).
 - Identificar los materiales de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.
 - Lavado de loza y cristalería, cuando se disponga de lavavajillas, se realizará a una temperatura mínima de 80 °C. y cuando no se cuente con esta, se debe usar el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar.
 - Mantener higienizadas en todo momento los estropajos y cambiarlos periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos de limpieza utilizando en todo caso papel de un solo uso o paños desechables, esto aplica a todos los espacios del restaurant.
 - Los programas de limpieza profunda deben estar activos y acortarse en su periodicidad, así como utilizar bitácoras de lista de actividades para la verificación de cada acción.
 - Asegurar la ventilación natural de todas las áreas. Si cuenta con aire acondicionado se deberán limpiar y desinfectar filtros.
 - Conforme a las disposiciones emitidas por las autoridades de salud:
- a) Se recomienda mantener un menú reducido, como opción para ayudar a minimizar los elementos utilizados para la preparación.
- b) Contar con gel desinfectante con base alcohol al 70% al ingreso del establecimiento y en puntos de fácil acceso al interior del mismo.
- c) Las mesas deberán ser montadas al momento de la llegada del cliente.
- d) Los cubiertos deberán ser entregados en bolsa cerrada.
- e) Reducción del número de mesas al 50%.
- f) En las mesas no se podrá tener mayor ocupación a aquella que permita la sana distancia entre comensales.
- g) Contar con información visible sobre medidas de prevención del COVID-19. Contar con información en baños para un correcto lavado de manos.
 - Considerar la sustitución de menús por formatos desechables o electrónicos o en su caso manejar menús plastificados, los cuales deberán ser desinfectados cada vez que se recojan y se entreguen al cliente o pizarras.

- Implementar capacitación adicional de higiene en los alimentos a los empleados encargados de la preparación.
- En los establecimientos de hospedaje ofrecer opciones adicionales como comida para llevar que permitan a los huéspedes solo ir a recoger sus alimentos.
- Se recomienda eliminar los buffets a corto plazo y considerar nuevas formas para que estos sean más higiénicos. En caso de utilizar los buffets una persona debe servir la comida, postres y panes.
- Instalar pantallas anti estornudos en todos los mostradores de alimentos, solicitando que la comida sea servida por el personal de cocina usando el equipo de protección personal y lavando o cambiando los utensilios para servir de forma más frecuente.
- Retirar los utensilios comunes en mesa, como servilleteros, saleros, salseros y similares.
- Se recomienda manejar reservaciones, a fin de mantener la sana distancia entre las personas y evitar aglomeración dentro del local.
- Los restaurantes que cuentan con acceso a la playa deberán informar a sus clientes que no está permitido el ingreso a las playas hasta que la semaforización lo permita.
- En los establecimientos de hospedaje se deben revisar los procedimientos de servicio a la habitación para minimizar el contacto de la persona con el alimento y la interacción de persona a persona, aplicando un método de entrega sin contacto. Avisar estas políticas a los huéspedes antes y al hacer el registro de entrada y en los menús del servicio de habitaciones.
- Para el personal:
 - a) El restaurante debe contar con gel antibacterial para uso de su personal en la entrada del personal, área de lockers, vestidores, comedores de empleados, áreas de servicio a empleados y en cada oficina.
 - b) Realizar lavado de manos con agua y jabón, frotar por lo menos 20 segundos o utilizar gel antibacterial.
 - c) El personal debe utilizar cubrebocas de manera obligatorio en todo momento.
 - d) El personal de cocina debe de utilizar red y cubreboca.
 - e) Evitar el contacto estrecho y mantener la sana distancia con las personas.
 - f) Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo.
 - g) Al toser o estornudar aplicar el modo de etiqueta.
 - h) Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
 - i) Establecer un sistema de trabajo con rotación de empleados para minimizar riesgos, sin afectar la atención y servicio a los clientes.
 - j) Lavado y desinfección diaria de los uniformes.
- Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.
- Debe desinfectarse el TPV (terminal punto de venta) tras cada uso en el que exista contacto.
- Evitar compartir bolígrafos o en su caso, desinfectarlos entre cada préstamo.
- Proceder a desinfectar con los productos descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) los empaques de mercancías en el área de recepción de mercancía y previo a la incorporación a las áreas de almacén o trabajo.

V. PROTOCOLO PARA TOUROPERADORES, TRASPORTES TURÍSTICOS Y OTROS SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

PLAN DE LIMPIEZA

- Todos los vehículos que transporten grupos de turistas de cualquier tamaño deben ser limpiados y desinfectados a fondo entre viajes, y proporcionar estaciones de gel antibacterial y señalización de la sana distancia a bordo.
- Todos los prestadores de este tipo de servicios y su personal deberán estar capacitados en los protocolos de sanidad y seguridad.
- Mostrar información donde se indiquen los pasos que se seguirán en caso de que un paciente sea detectado con síntomas de COVID-19.
- Contar con los teléfonos y contactos de emergencia y del sector salud de la localidad.
- Todas las reservaciones y pagos de servicios se deben hacer con previa anticipación. En caso de existir algún adeudo se debe de designar a otra persona para el cobro pendiente y evitar el contacto directo con el cliente. En el caso de pagos con terminal punto de venta, ésta deberá de estarse desinfectando previo y posterior a su uso.
- Todas las superficies de alto contacto deben desinfectarse con frecuencia, incluidas las manijas de las puertas, los rieles laterales de protección, las ventanas, los cinturones de seguridad, los botones de aire acondicionado, chalecos salvavidas, cascos, equipo de pesca, equipo de deportes acuáticos, entre otros.
- Generar un registro o bitácora diaria de las limpiezas realizadas.
- Todas las empresas que ofrecen visitas guiadas deben monitorear la temperatura y el bienestar de todos los empleados antes de cada tour. Todos los guías y chóferes deben usar cubrebocas de manera obligatoria en todo momento.

PARA LA RECEPCIÓN DE PASAJEROS

- Colocar tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 1% asegurando que los mismos se encuentren limpios y con líquido desinfectante en la entrada del establecimiento y al subirse a los vehículos.
- Las empresas turísticas deben proporcionar a todos los turistas un kit de protección que incluya careta, cubrebocas de manera obligatoria y gel antibacterial.
- Implementar la aplicación de cuestionarios de seguridad a los clientes antes de subir al transporte y toma de temperatura a distancia (no mayor a 37.5%).
- Todo el equipaje debe ser desinfectado antes de ser cargado en el carro de equipaje, y en una superficie con agua y cloro pasar las ruedas del equipaje, así como limpiar este con toallitas desinfectantes.

EN EL INTERIOR DE LOS VEHICULO DE TRANSPORTE

- La unidad tendrá una ocupación del 50% de su capacidad regular.
- Dentro de las unidades de transporte se debe contar con gel antibacterial, termómetro digital y cubrebocas adicionales.
- Se sugiere para vehículos de transporte de personas poner fundas en los asientos, reemplazables entre un servicio y otro e instalar un acrílico que separe al conductor del resto de los pasajeros.

- Las botellas de agua o consumibles deben de conservar el sello de fábrica y estar empacados en porciones de forma individual, debiendo estar desinfectadas y distribuidas en cada lugar.
- En caso de detectar a un asistente con síntomas, se deberá aislar y seguir el protocolo establecido por la empresa y notificar a la autoridad de salud correspondiente de manera inmediata.
- Evitar aglomeraciones durante las visitas en los atractivos turísticos.
- Los autobuses turísticos y servicios de transporte deben cumplir la sana distancia dentro de los vehículos. Salvo que se traten de miembros de la misma familia. Los guías y chóferes deben mantener una distancia de por lo menos 1.5 metros entre ellos y los turistas en todo momento, incluso durante la bienvenida y despedida.
- El conductor, es la única persona autorizada en abrir y cerrar puertas.
- Instalar una caja para propinas en la unidad para evitar el contacto físico.

VI. PROTOCOLO PARA PARQUES ACUÁTICOS, BALNEARIOS Y CENTROS DE ENTRETENIMIENTO AL AIRE LIBRE

1. NOMBRAMIENTO DE UN COMITÉ DE LIMPIEZA O GERENTE

En caso de no contar con un departamento o personal responsable del área de calidad e higiene o una Comisión Mixta de Seguridad e Higiene debidamente integrada, se nombrará un Comité de Limpieza o persona responsable de establecer e implementar un plan de limpieza que detalle todos los pasos a seguir para minimizar las posibilidades de brote o contagio. Este plan debe actualizarse continuamente de acuerdo con los cambios que se vayan presentando y deberá observar las disposiciones normativas o legales establecidas en las leyes, protocolos o normas oficiales correspondientes y asegurarse de que esté disponible para las personas que estén interesadas en conocerlo.

2. RECURSOS MATERIALES

Los establecimientos deberán realizar las acciones precisas para abastecerse de los recursos materiales necesarios para el desempeño del trabajo, como: desinfectantes, cubrebocas de manera obligatoria, uniformes, lentes de seguridad con protección lateral, superior e inferior de ojos o caretas, etc. teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades de salud.

3. PLAN DE LIMPIEZA

El establecimiento debe adaptar un plan de limpieza. El plan debe considerar como mínimo:

- Para realizar una desinfección efectiva es necesario limpiar con el proceso tradicional y posteriormente, desinfectar con los productos descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).
- Asegurar la ventilación natural de todas las áreas.
- La limpieza de superficies debe realizarse con productos desinfectantes descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).
- La recolección de basura en zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recepción de residuos.

- Generar un registro diario de las limpiezas realizadas.
- Un incremento de las frecuencias de limpieza y desinfección, especialmente en las zonas de mayor contacto como: área de taquillas, accesos generales, andadores, áreas comunes, terrazas y áreas de juegos.

4. LIMPIEZA Y SEGURIDAD EN PARQUES ACUÁTICOS, BALNEARIOS Y CENTROS DE ENTRETENIMIENTO AL AIRE LIBRE

Cumplir con las siguientes medidas preventivas:

- Establecer filtros sanitarios al ingreso donde se les evaluará su estado de salud a través de la toma de temperatura a distancia (no mayor a 37.5%), aplicación de gel desinfectante con base alcohol al 70%, uso de cubrebocas de manera obligatoria, así como tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 1% asegurando que los mismos se encuentren limpios y con liquido desinfectante en la entrada de los establecimientos y en los accesos a áreas de uso común.
- Determinarse el aforo máximo y establecer las medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y empleados.
- Debe asegurarse la sana distancia de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.
- Debe desinfectarse el TPV (terminal punto de venta) tras cada uso en el que exista contacto.
- Desinfección y sanitización de las instalaciones previo a la apertura diaria.
- Vigilar constantemente el nivel de cloración de las albercas para mantenerlo dentro de los parámetros que marca la NOM 245-SSA1-2010.
- Desinfectar baños, barandales, manijas de puertas, equipos y accesorios para uso de los juegos y similares periódicamente.
- Poner énfasis en la diaria limpieza de las albercas y áreas de juegos.
- Limpieza y desinfección en cada uso de accesorios o partes que estén en contacto directo con los visitantes, tales como manijas, llantas de salvavidas, tapetes de deslizamientos, arneses, cascos, poleas o cualquier otro equipo de seguridad que sea requerido para uso de los juegos.
- Contar con gel antibacterial en el ingreso principal, taquillas, acceso a los juegos, accesos generales, baños, puntos de venta y terrazas.
- Utilizar productos químicos que permitan una debida desinfección de las áreas comunes. Así como nuevos sistemas de limpieza.
- Reforzar la limpieza de lugares como terrazas, juegos, piscinas, etc., Todos estos espacios tendrán limitaciones de aforo muy estrictas. Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.
- El establecimiento debe garantizar que se tenga suficiente jabón y toallas de papel en baños de uso común, esto para asegurar que los visitantes puedan realizar un correcto lavado de manos.
- En caso de tener restaurante, deberá observarse lo establecido en el protocolo para restaurantes.
- En caso de contar con hotel o algún tipo de hospedaje, deberá observarse lo establecido en el protocolo para establecimientos de hospedaje.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica.

- Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos con agua y jabón o gel antibacterial.
- Evitar aglomeración de visitantes dentro del establecimiento en áreas comunes.
- Mantener una sana distancia entre los visitantes mínima de 1.5 metros.
- Establecer señalamientos en las filas para acceso a los juegos, en filas para compra en puntos de venta respetando la sana distancia mínima de 1.5 metros.
- Distanciar las mesas en terrazas al menos 2 metros y para uso sólo de 4 personas por mesa.
- Limitar el acceso a las albercas y juegos de tal manera que se mantenga la distancia mínima de 1.5 metros entre usuarios.
- Instalar señalamientos indicando las normas de uso con sana distancia en cada área, evitando las aglomeraciones.
- Indicar con impresos los protocolos de actuación en parque acuáticos y centros de entretenimiento al aire libre en la entrada del establecimiento.

VII. PROTOCOLO PARA AEROPUERTOS

- Aumentar la frecuencia de limpieza de todas las áreas públicas asegurándose de que todas se desinfecten adecuadamente, cada cierto periodo de tiempo.
- Se deben colocar cámaras termográficas para escanear a los pasajeros en cada llegada y salida.
- Establecer medidas de distancia usando letreros visibles, incluyendo marcas o adhesivos en el piso.
- Colocar estaciones de gel antibacterial en todo el lugar.
- Implementar capacitación adicional a los empleados en temas de lavado de manos, toser y estornudar, saludos alternativos para evitar tocarse, etc.
- Solicitar a los empleados que se queden en casa y busquen atención médica si presentan síntomas de enfermedad.
- Proveer equipo de protección que incluya cubrebocas desechables.
- Mostrar información de salud pública en todo el aeropuerto
- Asegurar la ventilación adecuada del aeropuerto para mantener el aire limpio.
- Desarrollar un programa de ayuda psicológica para empleados.

VIII. PROTOCOLO PARA CENTRALES DE AUTOBUSES

- Aumentar la frecuencia de limpieza de todas las áreas públicas asegurándose de que todas se desinfecten adecuadamente, cada cierto periodo de tiempo.
- Se deben colocar cámaras termográficas para escanear a los pasajeros en cada llegada y salida.
- Establecer medidas de distancia usando letreros visibles, incluyendo marcas o adhesivos en el piso.
- Colocar estaciones de gel antibacterial en todo el lugar.
- Implementar capacitación adicional a los empleados en temas de lavado de manos, toser y estornudar, saludos alternativos para evitar tocarse, etc.
- Solicitar a los empleados que se queden en casa y busquen atención médica si presentan síntomas de enfermedad.

- Proveer equipo de protección que incluya cubrebocas desechables.
- Mostrar información de salud pública.
- Asegurar la ventilación adecuada para mantener el aire limpio.
- Desarrollar un programa de ayuda psicológica para empleados.

IX. PROTOCOLO PARA TAXIS TURÍSTICOS

Como conductor de vehículos de alquiler, las posibles fuentes de exposición incluyen tener contacto cercano con pasajeros con COVID-19, o tocar superficies que haya tocado o manipulado una persona con COVID-19.

LIMITAR EL CONTACTO

- Suspender de manera temporal los viajes compartidos o recoger a varios pasajeros.
- Uso del asiento trasero para los pasajeros; no se deberá permitir que los pasajeros usen el asiento delantero.
- Evitar el contacto cercano con los pasajeros, para lo cual deberá:
 - a) Mantener una sana distancia de 1.50 metros de los pasajeros cuando esté fuera del vehículo.
 - b) Considerar pedirles a los pasajeros que manipulen sus propios bolsos y pertenencias personales al subir y bajar del vehículo.
- Se sugiere separar la parte frontal del auto de la parte posterior mediante la instalación de elementos físicos de fácil limpieza y desinfección que aseguren la protección.
- Bajar las ventanillas del auto para permitir el ingreso de aire fresco.
- Evitar ofrecer artículos como botellas de agua o revistas a los pasajeros.
- Evitar el contacto con las superficies que los pasajeros u otros conductores toquen con frecuencia, como los marcos/manijas de las puertas, ventanillas, hebillas de los cinturones de seguridad, volante, palanca de cambio de marchas, palancas de señalización y otras partes del vehículo antes de limpiarlas y desinfectarlas.
- Promover el no pago en efectivo, de esta manera se evitará todo contacto, tanto con el conductor como del dinero que ya estuvo en manos de otras personas.

MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA.

- Usar cubrebocas de manera obligatoria para los conductores y los usuarios del servicio. Asegurándose de que el cubrebocas tape la cara desde el puente de la nariz hasta la barbilla.
- El conductor deberá ofrecer al inicio de cada viaje solución desinfectante con al menos el 70% de alcohol.
- Evite tocarse ojos, nariz y boca.
- El conductor debe realizar una adecuada higiene de manos. Teniendo en mente dónde puede acceder y usar instalaciones con agua y jabón durante su turno.
- Lavarse las manos regularmente con agua y jabón por al menos 20 segundos o usar gel desinfectante de manos a base de alcohol al 70 %.
- Utilizar pañuelos desechables en su vehículo para usar al toser, estornudar o tocarse la cara y deséchelos en una bolsa de plástico cerrada.
- Los pasajeros deben lavarse las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos, antes de ingresar a la unidad.
- Al inicio de cada jornada el conductor deberá lavar y desinfectar su vehículo.
- Para realizar una desinfección efectiva es necesario limpiar con el proceso tradicional y posteriormente, desinfectar con los productos descritos en la tabla de medidas de desinfección o en su caso con productos autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

X. ANEXOS

USO Y DESECHO DE CUBREBOCA

A continuación, se describen los pasos a seguir para el uso, cambio y desecho correcto del cubrebocas de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud.

¿Cómo ponerse el cubrebocas?

- Lavarse las manos correctamente antes de colocarlo.
- El cubrebocas debe cubrir siempre nariz y boca.
- Ajustarlo a la cara para reducir al mínimo la separación entre la mascarilla y el rostro.
- No tocar con las manos la parte interna.
- Mientras lo traigas puesto no lo toques. Si por cualquier razón lo llegaras a tocar, lávate las manos.
- No compartas nunca un cubrebocas, es de uso estrictamente personal.
- Aun y cuando utilices el cubrebocas, debes de estornudar o toser tapándote la boca y nariz con un pañuelo o con el ángulo interno del codo.
- No usarlo en el cuello o cabeza.

¿Cuándo cambiar un cubrebocas?

- Sustituir el cubrebocas cuando esté húmedo.
- No reutilices el cubrebocas es de un sólo uso.
- Si se rompió o desgastó.

¿Cómo retirar y desechar un cubrebocas?

- Sujeta el cubrebocas de las cintas elásticas por detrás de las orejas sin tocar la parte delantera de la mascarilla y quítalo.
- Desecharlo inmediatamente en un contenedor etiquetado como residuo sanitario o en una bolsa independiente al resto de tu basura.
- Una vez retirado el cubrebocas, lavarse las manos con agua y jabón, si no tiene puede usar un desinfectante a base de alcohol.
- Lavarse las manos después de hacer este procedimiento.
- No tirar por ningún motivo la mascarilla en la vía pública.

Se sugiere, considerar como parte del kit de bienvenida la ministración de cubrebocas a los huéspedes e informar mediante carteles u otros medios recordatorios de como desecharlos de manera adecuada.

CUESTIONARIO DE SEGURIDAD

XI. FUENTE

- *Secretaría de Salud de México: <https://www.gob.mx/salud>*
- *Normas Oficiales Mexicanas:*
 - NOM-251-SSA1-2009: norma que se refiere a prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.*
 - NOM 245-SSA1-2010: requisitos sanitarios y calidad del agua que deben cumplir las albercas.*
 - NOM -001-STPS-2008: norma de condiciones de seguridad de los edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo para su adecuado funcionamiento.*
 - NOM-017-STPS-2018: norma que establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.*
 - NOM-019-STPS-2011: norma que establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.*
 - NOM-030-STPS-2009: norma que establece las funciones y actividades que deberán realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para prevenir accidentes y enfermedades de trabajo.*
 - NOM-035-STPS-2018: norma que establece los factores de riesgo psicosocial.*
- *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov-2*
- *Directrices y recomendaciones del Instituto para la calidad turística española*
- *World Health Organization's Operational considerations for COVID-19 management in the accommodations sector*
- *U.S. Travel Association Industry Guidance for Promoting the Health and Safety of All Travelers*
- *American Hotel & Lodging Association Enhanced Industry-Wide Hotel Cleaning Standards*
- *Hotel Association of Canada (HAC) Information and Resources for Hoteliers*
- *SG Clean° - Singapore Government Agency*
- *Center for Disease Control Signage for Public Health Communication*