

Autoevaluación del Protocolo de Seguridad Sanitaria

LISTA DE COMPROBACIÓN DE MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIA EN EL ENTORNO LABORAL

Lista 1. Medidas de ingeniería o estructurales

TIPO DE EMPRESA	MEDIDA	SI	NO	NA
EN ÁREAS DE ENTRADA Y SALIDA AL CENTRO DE TRABAJO				
MICRO Y PEQUEÑA, MEDIANAS Y GRANDES	Se cuenta con entradas y salidas exclusivas del personal, en caso de tener un solo acceso este se divide por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.			
	Se cuenta en los accesos al centro de trabajo jergas saturadas, tapetes sanitizantes o alternativas similares con hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2, o en su caso, se otorgan protectores desechables de calzado. <i>*No se recomienda el uso de arcos desinfectantes.</i>			
	Se repone el líquido desinfectante a las jergas o tapetes sanitizantes cada que lo requieren, en caso de jergas saturadas se asegura que estas, estén limpias y saturadas de la solución desinfectante. Puede colocarse una jerga limpia y seca para eliminar el exceso del líquido de las suelas de zapato.			
	Se cuenta en los accesos con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70%.			
MEDIANAS Y GRANDES	Se cuenta con sensores de distancia para la determinación de la temperatura corporal.			
	Se cuenta con un área de estancia específica para casos detectados con temperatura corporal mayor a 37.5 °C.			
ÁREAS COMUNES (COMEDORES, VESTIDORES, CASILLEROS, CAFETERÍAS, SALAS DE REUNIONES, SALAS DE ESPERA O ÁREA DE RECEPCIÓN, ETC.)				
MICRO Y PEQUEÑA, MEDIANAS Y GRANDES	Se cuenta con lavamanos con jabón, agua y toallas de papel desechable, o en su caso, con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70%.			
	Se favorece la ventilación natural en los lugares que sea posible.			

Lista 1. Medidas de ingeniería o estructurales

TIPO DE EMPRESA	MEDIDA	SI	NO	NA
MEDIANAS Y GRANDES	Para el caso de vestidores o casilleros, se cuenta con señalizaciones o marcas en el piso indicando el lugar que podrá ocupar el trabajador, respetando siempre la distancia mínima de 1.5 metros entre personas.			
	Para el caso de cafeterías o comedores, se cuenta con barreras físicas en la misma mesa separando a un comensal de otro (las barreras separan el frente y los laterales de cada trabajador), así mismo, la distancia entre mesas asegura la distancia mínima entre trabajadores de 1.5 metros.			
	En caso de contar con sistemas de extracción en estas áreas, estos funcionan adecuadamente y cuentan con cambios de filtros acorde a lo establecido por el proveedor.			
	Se cuenta con señalización en piso o en sillas o sillones, de los espacios que deberán ocupar los trabajadores en las salas de reuniones o áreas de espera. Se cuida la distancia de al menos 1.5 metros entre personas.			
	Se favorece la ventilación natural en estos espacios comunes (vestidores, casilleros, comedores, cafeterías, salas de reuniones, salas de espera o recepción, etc.).			
ÁREA DE OFICINAS O ADMINISTRATIVAS				
MICRO Y PEQUEÑA, MEDIANAS Y GRANDES	En los espacios donde se encuentran concentrados dos o más trabajadores, las áreas de trabajo se encuentran delimitadas por barreras físicas protegiendo el frente y laterales de los trabajadores.			
	Se cuenta con señalizaciones o marcas en el piso indicando los lugares de trabajo, respetando siempre la distancia mínima entre cada puesto de trabajo, de al menos 1.5 metros.			
	Se cuenta con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70%.			
	Se favorece la ventilación natural en los lugares que es posible.			

Lista 1. Medidas de ingeniería o estructurales

TIPO DE EMPRESA	MEDIDA	SI	NO	NA
PROCESO PRODUCTIVO O SERVICIO				
MICRO Y PEQUEÑA, MEDIANAS Y GRANDES	En caso de que el proceso productivo o servicio lo permita, las estaciones y áreas de trabajo se delimitan con barreras físicas lavables, fijas, móviles, colgantes, etc., en caso contrario, las estaciones de trabajo se delimitan con señalizaciones o marcas en el piso asegurando la distancia mínima de 1.5 metros entre trabajadores.			
	Si la estación o área de trabajo lo permite, el trabajador cuenta con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70% en su lugar de trabajo; en caso contrario, los dispensadores de desinfectantes se ubican en los accesos a las áreas de trabajo o al proceso productivo.			
	Se favorece la ventilación natural en los lugares que es posible.			
MEDIANA Y GRANDES	En caso de contar con sistemas de extracción en estas áreas, estos funcionan adecuadamente y cuentan con cambios de filtros acorde a lo establecido por el proveedor.			
SANITARIOS				
MICRO Y PEQUEÑA, MEDIANAS Y GRANDES	Los sanitarios cuentan con lavabos en condiciones adecuadas de operación (son funcionales y cuentan con agua y jabón).			
	Se cuenta con dispensadores de toallas de papel desechables.			
	Se favorece la ventilación natural			