

Plan Jalisco para la
Reactivación
Económica 

Protocolo de acción ante COVID-19

Para el sector comercio.

13 de agosto 2020.





Protocolo de acción ante COVID-19 para el sector comercio.

Introducción.	4
Normativa.	5
Medidas generales.	6
Medidas para el acceso del personal a los establecimientos.	8
Medidas preventivas.	9
Medidas para locales comerciales.	10
Medidas para la interacción con los clientes.	11
Protocolo para la recepción de mercancías.	12
Medidas para la entrega de mercancías a domicilio.	13
Medidas para el proceso de devoluciones.	14
Protocolo de atención en tiendas de ropa.	14
Protocolo para centros comerciales.	16
Protocolo para agencias de autos.	18
¿Qué hacer ante la presencia de una persona enferma o con síntomas de COVID-19?	19



Introducción.

El Gobierno del Estado de Jalisco en colaboración con las autoridades de salud, la Cámara de Comercio de Guadalajara, su Centro de Mejora Regulatoria, Secciones especializadas y la Oficina de Visitantes y Convenciones de Guadalajara desarrollaron el *“Protocolo de acción ante COVID-19 para el sector comercio”*

El protocolo contiene recomendaciones sanitarias y buenas prácticas de atención en establecimientos del sector terciario, así como orientación básica sobre la normativa legal a cumplir que impulsen un entorno que permitirá minimizar y prevenir riesgos entre el personal, proveedores y clientes, de adquirir el nuevo Coronavirus, toda vez que estamos en una nueva normalidad operativa.

Con este protocolo se pretende facilitar a las empresas la implementación de acciones y normas de seguridad obligatorias que se puedan aplicar de manera inmediata en sus negocios.

Las medidas establecidas son un requisito para la apertura de los establecimientos, adicionales a la normativa aplicable para cada uno, y deben adecuarse al contexto de los mismos.

Dichos protocolos se podrán actualizar o modificar de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades competentes, por lo que es responsabilidad de cada establecimiento mantenerse actualizado respecto a futuras ordenanzas.



Normativa.

Cada establecimiento debe cumplir diversas Normas Oficiales Mexicanas que aplicarán en su negocio dependiendo del número de trabajadores.

Estas normas serán verificadas periódicamente por la Secretaría del Trabajo, tanto Estatal como Federal, por lo que se recomienda implementarlas a la brevedad para evitar posibles molestias y sanciones.

Algunas de las normas a verificarán son:

NOM -001-STPS-2008

Esta norma se refiere a las 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

Esta norma establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.



Medidas generales.

1. Todo establecimiento se debe registrar en el Sistema Integral para la Reactivación Económica (SIRA) la plataforma:
<https://sira.jalisco.gob.mx/sira/Content/site/logins/saaene?actn=1>, y obtener el Distintivo de Apertura de Establecimientos.
2. Las empresas con más de 100 empleados, deberán contar con un servicio médico, el cual deberá procurar la coordinación de la Secretaría del Trabajo y la Secretaría de Salud Jalisco para conocer las rutas a seguir en caso de identificar un caso en el establecimiento.
3. Designar y adecuar los espacios de atención y aislamiento de casos sospechosos en los servicios médicos de las o establecimientos.

Estas áreas deben 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.

4. Contar con personal de salud, a fin de asegurar el seguimiento de los casos puestos en aislamiento y revisión diaria de los empleados.
5. Evaluar el estado de salud del personal previo a su ingreso y mantener la vigilancia del estado de salud de los mismos.
6. Los empleados que presenten síntomas respiratorios deben ser derivados al servicio médico y este a su vez a la evaluación médica en el IMSS y aislamiento domiciliario por al menos 14 días.
7. Cada empresa tendrá que sujetarse a las disposiciones de vigilancia epidemiológica interna que proponga la Secretaría de Salud del Estado.
8. Asegurar la disposición de unidades móviles y otros vehículos adecuados para la prestación del servicio de traslados.
9. Establecer procedimientos para brindar apoyo psicológico y de salud mental al personal.
10. Reducir la movilidad del personal entre diversos sectores del establecimiento.
11. Comunicar de manera clara, directa, sencilla y permanente al personal sobre la vulnerabilidad individual y colectiva a la COVID-19, las opciones terapéuticas y la respuesta que se podrá articular en y desde la empresa, así como las acciones y restricciones adoptadas para hacer efectiva la prevención y el control de la enfermedad.
12. Asegurar la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo. Se recomienda consultar el documento "Limpieza y desinfección de



espacios comunitarios durante la pandemia por SARS- CoV- 2” disponible en: <https://coronavirus.gob.mx/documentos-de-consulta/>.

13. Reuniones y eventos privados en espacios cerrados, se realizarán con un aforo máximo de 15 personas.
14. Demostrar las medidas implementadas para la reducción del riesgo de COVID 19, mediante un registro documental, por ejemplo, una bitácora de limpieza y desinfección, bitácora de ausencia de síntomas en los empleados.
15. Asegurar que todas las personas que ingresan o trabajan en cada establecimiento empresas respetan las medidas indicadas en el protocolo.

Para fines de este protocolo, se entiende por

- **Limpieza:** acción que tiene por objeto quitar la suciedad, eliminación de 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 comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.
- 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.

Tabla 1. Desinfección ante la contingencia COVID- 19.

Desinfectante	%	Modo de empleo	Preparación	Tiempo de contacto
Cloro Comercial (hipoclorito de sodio)	6 o 7%	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 antibacterial con base alcohol al 70%)	70%- 80%	Aplicar directamente con dispersador 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 sanitizantes, etc.

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

Nota:

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



Medidas para el acceso del personal a los establecimientos.

1. En ninguna circunstancia debe atender a los usuarios alguna persona de los grupos de riesgo:

personas mayores de 60 años, mujeres embarazadas o en puerperio, cualquier persona con diabetes, hipertensión o enfermedades cardíacas, renales, hepáticas, respiratorias, sin control, así como cualquier enfermedad que genere inmunosupresión.

2. Asegurar que los empleados solo deberán asistir al trabajo, si están completamente libres de síntomas. Para lo cual se les debe instruir a realizar diariamente una autoevaluación de los síntomas asociados a la enfermedad COVID-19.
3. Escalonar los horarios de entrada, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas, mantener siempre la sana distancia.

Se recomienda establecer equipos de trabajo de una misma área y separarlos, lo anterior a fin de que laboren en diferentes días o jornadas de trabajo; ésta medida permitirá que cuando una persona dé positivo por COVID-19 y se ponga en cuarentena a todo su equipo o grupo de trabajo, continúen las operaciones.

4. Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital, y hacerlo con algún otro medio.
5. 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.
6. Limpiar y desinfectar el área de trabajo al inicio de cada jornada, y al término.
7. Se debe dotar al personal de equipo de protección personal (EPP), de acuerdo al nivel de riesgo de exposición. En el caso de personas que otorgan servicios directos deben usar de manera obligatoria cubre bocas, gafas de protección ocular o careta.



El cubrebocas debe reemplazarse cuando se humedezca o ensucie.

8. Es obligatorio para todos el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados. Todos deberán hacer uso de cubrebocas.
9. Establecer un filtro de supervisión en todos los accesos, para la toma de temperatura, con termómetro infrarrojo o digital, y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento.

Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo).

10. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso de personal.

Medidas preventivas.

Toda persona propietario, trabajador, usuario o proveedor, debe cumplir las siguientes medidas durante su estancia en cada establecimiento:

1. Observar las medidas preventivas implementadas por el establecimiento.
2. Respetar el distanciamiento físico (1.5 metros mínimo) en todos los espacios.
3. Realizar lavado de manos frecuente con agua y jabón o utilizar gel antibacterial con base alcohol al 70%.
4. Utilizar el estornudo de etiqueta, cubriendo la nariz y boca con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable.
5. Hacer uso de cubrebocas dentro de las instalaciones, hasta que la autoridad competente señale lo contrario.
6. Evitar en todo momento tocarse el rostro, sobre todo nariz, boca y ojos.
7. No saludar de mano, abrazo o beso y evitar contacto personal en todo momento.



Medidas para locales comerciales.

1. Todo establecimiento deberá colocar, en cada acceso, un filtro de supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo o digital, y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento.

Así mismo, deberá restringir el acceso de cualquier persona (propietario, empleado, proveedor o usuario) con temperatura arriba de 37.5 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo).

2. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso de personal.
3. Asegurar la adecuada ventilación de todas las áreas.
4. Realizar limpieza y desinfección de pisos, mostradores y superficies de alto contacto, como manijas de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos.
5. Tener disponible para clientes y empleados gel antibacterial en el área de cajas y otros puntos de interacción entre personas.
6. Realizar la adecuación de espacios asegurando el distanciamiento físico de 1.5 metros como mínimo, en los espacios en donde no sea posible, se pueden utilizar mamparas o elementos físicos que aseguren la protección de vendedor/cliente, estos deben ser seguros, de fácil limpieza y desinfección, que no obstruyan la visibilidad. Se debería instalar en las cajas de cobro mamparas de plástico.
7. Colocar señalización en el piso de distancia de 1.5 metros entre cliente y cliente en áreas de caja o mostrador.
8. Todos los botes de basura deberán tener tapa, bolsa y pedal.
9. Limitar el volumen máximo de productos a adquirir por cliente, cuando ponga en riesgo el desabasto.
10. Informar mediante carteles visibles a empleados y a los clientes, de los procedimientos de higiene, incluida la forma de atención y el distanciamiento.
11. Fomentar el pago mediante tarjeta u otros medios electrónicos.
12. La densidad máxima será de una persona por cada 7 m², hasta un máximo de 50 personas por establecimiento.



Medidas para la interacción con los clientes.

1. Colocar al ingreso y en lugares visibles leyendas que recomienden a los clientes asistir solos a realizar sus compras e invitar a que no asistan niños menores de 12 años ni personas de la tercera edad.

Si el comercio lo cree conveniente, se pueden tener horarios especiales para atender a adultos mayores y grupos vulnerables.

2. En caso de existir carritos o canastas para realizar las compras, estos se deberán sanitizar previo a que cada cliente los utilice.
3. Evitar el contacto estrecho y mantener el distanciamiento físico de mínimo 1.5 mínimo.
4. Evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos, especialmente los no envasados, y de equipos, para lo que será necesario disponer de señalética.
5. Fomentar el pago por tarjeta. Se deberá realizar la limpieza de la terminal punto de venta tras cada uso con solución desinfectante. Así como fomentar el uso de medios de pago contactless como es el pago con celular.
6. Las personas que manejen efectivo, utilizar guantes para cobrar y realizar lavado de manos frecuente con agua y jabón o en su defecto, usar gel antibacterial.
7. Recomendar al cliente que empaque sus productos, especialmente si lleva su propia bolsa. En caso de disponer de personal para esta función deberá utilizar cubrebocas y careta, además de lavarse las manos o usar gel antibacterial antes y después de atender a cada cliente.

Adicional al gel antibacterial se recomienda el uso de cremas humectantes, a fin de evitar lesiones en la piel.

8. En cuanto al uso de telefonía, si se pasa de mano en mano, se debe limpiar y desinfectar. De la misma forma, evitar el uso de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.



9. Evitar aglomeración de clientes dentro del local, La densidad máxima será de una persona por cada 7 m², hasta un máximo de 50 personas por establecimiento.
10. Mantener el distanciamiento físico de mínimo 1.5 metros , en caso de que las instalaciones limiten esta acción, organizar un método de acceso para que los clientes esperen afuera, asegurando el distanciamiento físico, también mientras se espera.

Protocolo para la recepción de mercancías.

Medidas para el personal que recibe mercancía.

1. Realizar lavado de manos frecuente de al menos 20 segundos (lavado con agua y jabón o gel antibacterial), especialmente después de manipular cualquier material u objeto.
2. En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos con agua y jabón, limpiarse frecuentemente con gel antibacterial.
3. Utilizar equipo de protección personal, cubrebocas para todas las personas que participen en el proceso, especialmente al estar frente a la persona que entrega la mercancía. Es recomendable el uso de guantes, recordando que este no sustituye al lavado de manos.

Medidas para la recepción de mercancía.

1. Programar las compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías (disminuir el número de recepciones).
2. Realizar el proceso de cálculo, pedido y labores administrativas en forma remota o home office.
3. Cancelar visitas de promoción por parte de proveedores y fomentar el uso de videoconferencias o reuniones virtuales.
4. Establecer un Filtro de Supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo),



asegurar que usan cubrebocas y solicitarles que se aíslen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.

5. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada en cada acceso.
6. Realizar el desempaque o desembalaje de mercancías con guantes, o bien, al terminar lavarse las manos o limpiar con gel antibacterial.
7. Evitar el contacto estrecho y mantener sana distancia (1.5 metros mínimo) con los proveedores.
8. Realizar limpieza y desinfección de pisos, mostradores y superficies de alto contacto, al inicio y al final de cada turno.

Medidas para la entrega de mercancías a domicilio.

1. El vehículo de reparto debe ser lavado y desinfectado cada día al inicio y fin de cada jornada, desde contenedores, llaveros, picaporte, volantes, al interior del vehículo las partes de contacto.
2. El personal de entrega a domicilio debe utilizar cubrebocas, se recomienda además el uso de careta.
3. El paquete o mercancías no deben ser entregadas en la mano del cliente, preguntar y colocarlo en el lugar que indique el cliente.
4. Mantener sana distancia (mínimo 1.5 metros) con relación al cliente.
5. Si el cliente debe firmar o manipular algún documento, el personal de entrega a domicilio debe contar con un medio para sanitizar bolígrafo, tabla de escritura, dispositivo de cómputo o similares que se compartan con el cliente.
6. Fomentar el uso de pagos vía electrónica, de tal forma que el personal de entrega a domicilio no requiera manipular dinero en efectivo, en caso de hacerlo deberá lavarse las manos o utilizar gel antibacterial.
7. El personal de Entrega a Domicilio deberá disponer de gel antibacterial para uso antes y después de cada entrega.



Medidas para el proceso de devoluciones.

En el caso de devolución de productos por parte de los clientes, se debe realizar su desinfección y mantenerlos en cuarentena al menos 48 horas antes de ponerlos a la venta nuevamente.

Protocolo de atención en tiendas de ropa.

Medidas para el establecimiento.

1. Establecer un Filtro de Supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo o digital y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento.

Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo).

2. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso de personal.
3. El aforo será de máximo una persona por cada 7 m². Por lo cual, se sugiere tener un control de personas al interior del establecimiento.
4. Asegurar el distanciamiento físico en todos los espacios del inmueble, indicar por medio de señalamientos visuales el distanciamiento obligatorio de 1.5 metros entre personas.
 - a. Señalamiento en piso (floor graphics) indicando el lugar que debe ocupar el cliente, con una distancia mínima de 1.5 metros.
 - b. En el equipo para garantizar que se pueda mantener el distanciamiento físico.
 - 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 incensario 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.



5. Asegurar la limpieza y desinfección de todas as áreas por lo menos al inicio y al final de cad jornada, para lo cual se recomienda consultar el documento “Limpieza y desinfección de espacios comunitarios durante la pandemia por SARS- CoV- 2” disponible en: <https://coronavirus.gob.mx/documentos-de-consulta/>.

En la desinfección de probadores se pondrá énfasis en las áreas de contacto frecuente tales como cortina, manija, gancho donde se cuelgan las prendas y banco, sillón o silla dentro del mismo.

6. La densidad máxima será de una persona por cada 7 m², hasta un máximo de 50 personas por establecimiento.
7. Los empleados del establecimiento que asesoran clientes, deberán utilizar, además de cubrebocas, careta de protección que deberá limpiar y desinfectar al final de cada jornada.

Medidas para la interacción con los clientes.

1. Proveer desinfectantes de manos a clientes al ingreso, previo a que puedan manipular la ropa y a la salida.
2. El uso de probadores deberá ser alternado, es decir uno abierto y uno cerrado; el acceso al mismo será de una persona por cubículo y posterior a su uso se desinfectará con productos elaborados para este fin..
3. Las prendas probadas o devueltas serán aisladas por lo menos 48 horas en cajas herméticas de plástico con una etiqueta que indique la fecha y hora en que podrá ser abierta y devuelta a exhibición y venta.
4. El número de prendas probadas por persona será reducido a un máximo de 2.
5. Se sugiere fomentar la visualización previa de las prendas en aquellas tiendas que cuenten con página web, así como el pago con tarjeta y medios de pago contactless como es el pago con celular.



Protocolo para centros comerciales.

Medidas generales.

1. Las plazas o centros comerciales, operarán sin acceso a áreas comunes, con un aforo máximo del 25% de su capacidad.¹
2. El horario de operación será de lunes a viernes, y permanecerá cerrado sábado y domingo.¹
3. El acceso a tiendas será restringido a una persona por familia o grupo.¹
4. Las administraciones de los centros comerciales deberán apoyar en la difusión de los Protocolos de comercio, servicios y turismo a sus locatarios.
5. Los centros comerciales en cualquier happening o evento de entretenimiento deberá garantizar que los visitantes mantengan la sana distancia, mínimo 1.5 metros entre ellos
6. El Centro Comercial deberá controlar el aforo para garantizar que se cumplan los lineamientos de distanciamiento físico, la densidad máxima será de una persona por cada 7 m², hasta un máximo de 50 personas por establecimiento. Se recomienda que en caso necesario ejecute acciones tales como cierres parciales de estacionamiento o alguna otra que ayude a reducir aglomeraciones al interior.
7. Establecer en las puertas de acceso un Filtro de Supervisión, con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5°C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo). Así mismo, deberán aplicar gel antibacterial en manos, al ingreso al establecimiento.
8. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada en cada acceso.
9. Colocar módulos dispensadores de gel antibacterial en puntos estratégicos de concentración masiva.
10. Establecer espacios para sistemas de pick up delivery (llevar) que eviten la aglomeración de repartidores y mantengan sana distancia entre ellos.



11. Colocar señalética abundante a través de señales, letreros, lonas, pantallas y sistemas de sonido, que recuerden a los asistentes:
 - a. Medidas generales de higiene
 - b. Uso Permanente de cubrebocas
 - c. Mantenimiento de la "Sana Distancia" (1.5 metros como mínimo) con otros asistentes.
12. El centro comercial deberá limpiar y desinfectar bancas, barandales y en general cualquier área de contacto común al menos cada 2 horas.
13. Se recomienda evaluar la posibilidad de instalar túneles sanitizantes conforme a su tamaño, cantidad de accesos y disposición física y de acuerdo con la normativa aplicable. Esto como medida adicional a la toma de temperatura a clientes.
14. Las áreas comunes de restaurantes llamadas "Food Court" deberán regirse por el protocolo de acción para restaurantes disponible en:

https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/wp-content/uploads/2020/08/03_08_20_Jalisco_Restaurantes_protocolo_de_acci%C3%B3n_ante_COVID19_.pdf

Es importante asegurar el cumplimiento de lo siguiente:

- a. Distanciamiento entre mesas de al menos 1.5 a 2 metros.
 - b. Máximo 4 personas por mesa.
15. En caso de proporcionar sillas de ruedas o cualquier otro apoyo al cliente, éstos deberán ser sanitizados con desinfectantes de grado comercial previo a entregarse al cliente.



Protocolo para agencias de autos.

1. Establecer un Filtro de Supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento.

Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5°C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo).

2. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso de personal.
3. En todo momento, el personal deberá hacer uso del equipo de protección personal (cubre bocas y careta como mínimo).
4. Los automóviles de exhibición deben permanecer cerrados para evitar contacto con los clientes. En caso de tener contacto con el cliente para mostrarlo, proceder a la limpieza y desinfección posterior a la muestra.
5. La densidad máxima será de una persona por cada 7 m², hasta un máximo de 50 personas por establecimiento.

Para pruebas de manejo.

1. El vehículo debe ser sanitizado en cada visita al igual los llaveros, picaporte, volantes, al interior del vehículo las partes de contacto.
2. Mantener sana distancia con el cliente (mínimo 1.5 metros)
3. Si el cliente debe firmar o manipular algún documento, el vendedor debe contar con un medio para sanitizar bolígrafo, tabla de escritura, dispositivo de cómputo o similares que se compartan con el cliente.
4. El vendedor deberá disponer de gel antibacterial para uso de él y el cliente, antes y después de cada prueba de manejo.
5. En todo momento, incluso dentro del vehículo de prueba, tanto el vendedor como el cliente, deberán usar cubrebocas y careta, mientras dure la contingencia y hasta que la autoridad correspondiente lo indique.
6. No se recomienda el acceso de acompañantes al vehículo, durante la prueba de manejo, únicamente el conductor y el personal o vendedor.



¿Qué hacer ante la presencia de una persona enferma o con síntomas de COVID-19?

1. Si se identifica a la persona enferma o con síntomas al ingreso, deberá asegurarse el uso de cubrebocas, solicitar que se retire y aísle en su domicilio e instruir a que solicite atención médica y se ponga en contacto con las líneas de salud (33) 38 23 32 20.
2. Si el paciente inicia con síntomas dentro de su área de trabajo, deberá aislarse del resto, el paciente debe evitar tocar a las personas, las superficies y los objetos.
3. Informar al área médica (medicina del trabajo) de la empresa y seguir los protocolos establecidos.
4. Si se trata de una emergencia (si está gravemente enfermo o si su vida corre peligro) debe llamar al 911.
5. Todas las áreas y los objetos con los que estuvo en contacto el personal enfermo, deberán limpiarse y desinfectarse.
6. Se deberá informar inmediatamente a la autoridad sanitaria competente a fin de dar seguimiento al caso y sus contactos, e implementar las medidas correspondientes.

*Para consultar información adicional sobre COVID-19 y las medidas adoptadas en el estado, el gobierno del estado pone a su disposición:

<https://coronavirus.jalisco.gob.mx/>

<https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/#protocolos>

<https://coronavirus.jalisco.gob.mx/laboratorios-privados-con-pruebas-pcr/>



