

Plan Jalisco para la  
**Reactivación**  
**Económica** 

# Protocolo de acción ante COVID-19

## Para plazas comerciales.

30 de agosto 2020.





# **Protocolo de acción ante COVID-19 para plazas comerciales.**

<b>Introducción.</b>	<b>3</b>
<b>Normativa.</b>	<b>4</b>
<b>Medidas generales.</b>	<b>5</b>
<b>Medidas preventivas.</b>	<b>7</b>
<b>Medidas para el establecimiento.</b>	<b>7</b>
<b>Medidas para el personal.</b>	<b>9</b>
<b>¿Qué hacer ante la presencia de una persona enferma o con síntomas de COVID-19?</b>	<b>11</b>



# Introducción.

El presente protocolo es un complemento del “Protocolo de acción ante COVID-19 para el sector comercio”, contiene recomendaciones sanitarias y buenas prácticas de atención para plazas o centros comerciales, así como orientación básica sobre la normativa legal a cumplir que impulsen un entorno que permitirá minimizar y prevenir riesgos entre el personal, proveedores, organizadores y visitantes o clientes, de adquirir el nuevo SARS-CoV-2, causante de COVID-19, toda vez que vivimos en una nueva normalidad operativa.

Lo anterior, bajo los principios rectores establecidos por la federación en el Diario Oficial de la Federación el 29 mayo 2020 mediante el ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas:

1. Privilegiar la salud y la vida.
2. Solidaridad y no discriminación.
3. Economía moral y eficiencia productiva.

*“El regreso a las actividades laborales deberá darse en el marco de una nueva cultura de seguridad y salud en el trabajo, necesario para lograr el bienestar de personas empleadoras y personas trabajadoras y el impulso a la economía. “*

4. Responsabilidad compartida (pública, privada y social)

Dichas medidas son un requisito para la operación de los recintos y son adicionales a la normativa aplicable para cada uno, estas medidas no son limitativas, por lo que los recintos podrán implementar medidas adicionales y adecuarlas a su contexto.

Dichos protocolos se podrán actualizar o modificar de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades competentes, por lo que es responsabilidad de cada recinto 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. Las plazas o centros comerciales, operarán sin acceso a áreas comunes, con un aforo máximo del 25% de su capacidad.
2. Por disposición oficial, a partir del 01 de septiembre de 2020, las plazas, centros y corredores comerciales pueden operar de lunes a domingo.
3. Se recomienda restringir el acceso a tiendas a dos personas por familia o grupo.
4. Las administraciones de los centros comerciales deberán apoyar en la difusión de los Protocolos de comercio, servicios y turismo a sus locatarios.
5. Todo establecimiento que forma parte de la plaza comercial 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.
6. Los establecimientos 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.
7. 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 ubicarse idealmente a distancia del resto de los espacios laborales y de las áreas administrativas.
8. Contar con personal de salud, a fin de asegurar el seguimiento de los casos puestos en aislamiento y revisión diaria de los empleados.
9. Evaluar el estado de salud del personal previo a su ingreso y mantener la vigilancia del estado de salud de los mismos.
10. 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.
11. Cada empresa o establecimiento debe sujetarse a las disposiciones de vigilancia epidemiológica interna que proponga establecida en el “Modelo de Vigilancia y Aplicación de Pruebas para Empresas (MOVAPE)” disponible en:  
<https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/modelo-de-vigilancia-y-aplicacion-de-pruebas-para-empresas-movape/>



12. Asegurar la disposición de unidades móviles y otros vehículos adecuados para la prestación del servicio de traslados, en caso de requerirse.
13. Establecer procedimientos para brindar apoyo psicológico y de salud mental al personal.
14. Reducir la movilidad del personal entre diversos sectores del establecimiento.
15. 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 el establecimiento, así como las acciones y restricciones adoptadas para hacer efectiva la prevención y el control de la enfermedad.
16. Reuniones y eventos privados en espacios cerrados, se realizarán con un aforo máximo de 15 personas.
17. 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.
18. Asegurar que todas las personas que ingresan o trabajan en cada establecimiento 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 antibactericidal 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 preventivas.

Toda persona propietario, trabajador, visitante, 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 correcto del cubrebocas dentro de las instalaciones, hasta que la autoridad competente señale lo contrario. El cubrebocas solo podrá retirarse en las zonas de comida para la ingesta de alimentos o bebidas y recolocarse inmediatamente después de esto.  
Para conocer sobre el uso correcto de cubrebocas se recomienda consultar la página web:  
<https://www.gob.mx/salud/documentos/uso-del-cubreboca?state=published>
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.

# Medidas para el establecimiento.

1. Los centros comerciales en cualquier happening o evento de entretenimiento deberá garantizar que los visitantes mantengan el distanciamiento físico, mínimo 1.5 metros entre ellos.
2. Controlar el aforo para garantizar que se cumplan los lineamientos de distanciamiento físico, así como la densidad máxima permitida de una persona por cada 7 m<sup>2</sup>, 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 estrategia que ayude a reducir aglomeraciones al interior.





3. 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/>.
4. Establecer en todas las puertas de acceso habilitadas, un filtro de supervisión, con termómetro infrarrojo o digital, para la toma de temperatura y dotación de gel antibacterial.

En caso de utilizar termómetro infrarrojo para la medición de temperatura, es importante asegurarse de utilizar un termómetro de uso médico o en humanos, dado que existen termómetros infrarrojos de uso en superficies, que pueden dar una medición errónea con una variabilidad de más de un grado.

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).

Se recomienda consultar el lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados, en el apartado 2.2 filtro de supervisión, disponible en:

[https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/03/Lineamiento\\_Espacio\\_Cerrado\\_27032020.pdf](https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/03/Lineamiento_Espacio_Cerrado_27032020.pdf)

5. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada en cada acceso.
6. Colocar módulos dispensadores de gel antibacterial en puntos estratégicos de concentración masiva.
7. Establecer espacios para sistemas de pick up delivery (llevar) que eviten la aglomeración de repartidores y mantengan el distanciamiento físico entre ellos.
8. Colocar señalética abundante a través de 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.
  - d. Síntomas de alerta.
  - e. Protocolo de manejo de casos sospechosos.



9. El centro comercial deberá limpiar y desinfectar bancas, barandales y en general cualquier área de contacto común al menos cada 2 horas.
10. 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 al filtro de supervisión.
11. 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](https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/wp-content/uploads/2020/08/03_08_20_Jalisco_Restaurantes_protocolo_de_acci%C3%B3n_ante_COVID19_.pdf)

En este sentido, es importante asegurar el cumplimiento de lo siguiente:

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

## Medidas para el personal.

1. Facilitar el aislamiento voluntario del personal que pertenecen a alguno de los grupos de riesgo. 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 o hipertensión descontrolada, 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 cerrados, de una misma área, y separarlos en grupos A y B, 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. En los establecimientos donde se realiza el registro de llegada con huella digital se deberá colocar gel antibacterial y asegurar que, previo al registro, cada empleado realice la higiene de manos correspondiente.
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 a clientes, 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 el personal el uso de cubrebocas y de los elementos de seguridad que le sean entregados.
9. Para su acceso, el personal debe pasar por el filtro de supervisión, para la toma de temperatura y aplicación de gel antibacterial en manos.

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



# ¿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 aisle 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 o establecimiento y seguir los protocolos establecidos. Si se trata de una emergencia (si está gravemente enfermo o si su vida corre peligro) debe llamar al 911.
4. Todas las áreas y los objetos con los que estuvo en contacto el personal enfermo, deberán limpiarse y desinfectarse.
5. 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/>

