

Protocolo de higiene y prevención para las operaciones de las empresas de la industria nacional



Protocolo de higiene y prevención para asegurar la continuidad de las operaciones de la industria nacional

El presente protocolo surge para asegurar la higiene y salud de los colaboradores, en prevención del COVID-19.

Alcance: industrias a nivel nacional.

Objetivo: Establecer las condiciones necesarias de salud y seguridad en todos los centros de trabajo del país.

Se entenderán como medidas de prevención en los centros y lugares de trabajo, todas aquellas que permitan el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- Garantizar el desarrollo de programas permanentes de seguridad y salud en el trabajo, encaminado a proteger y mantener la salud de los trabajadores y el adecuado funcionamiento de sus actividades.
- Observar en todas las actividades y lugares de trabajo, las disposiciones legales referentes a normas y medidas de seguridad y salud aplicables.
- Adoptar medidas apropiadas para informar, proteger, fomentar y promocionar la salud de los trabajadores. Difundiendo los instructivos y las medidas de prevención que se emitan y adopten sobre el COVID-19.
- Realizar programas de capacitación sobre los riesgos a los que se encuentran expuestos los trabajadores, haciendo énfasis en las medidas de control y prevención biológicas.





- Garantizar y entregar el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario de acuerdo a las actividades, lugares y puestos de trabajo.
- Utilizar y mantener activos los sistemas y programas de salud y seguridad en el trabajo.
- Mantener comunicación con las autoridades nacionales para establecer y aplicar las normas, disposiciones, recomendaciones y medidas preventivas para el cuidado de la salud y la seguridad, en especial, las relacionadas con el COVID-19.

En el protocolo se detallan las principales medidas a considerar de manera general y específica para las actividades económicas y las ocupaciones u oficios que continúan activos durante las medidas nacionales o locales de confinamiento. Asimismo, aquellas que, por necesidades propias del abastecimiento y la producción, necesitarán y comenzarán a incorporarse, de manera paulatina a las actividades habituales.

Recomendaciones Generales

Recomendaciones generales para detener o romper la cadena de transmisibilidad o cadena epidemiológica:

- Distanciamiento social, manteniendo las distancias de seguridad recomendadas entre personas (>1.5 metros).
- Evitar contactos entre personas.
- Evitar las reuniones presenciales, a menos de que sean necesarias. En este caso, se debe mantener la distancia social entre las personas (>1.5 metros). El uso de mascarillas es obligatorio.
- Durante las reuniones no se deberá compartir comida. No se deben colocar recipientes en los que varias personas tomen un refrigerio del mismo plato.
- Evitar el contacto con objetos o superficies de forma innecesaria.
- Lavado frecuente de manos con agua y jabón o con desinfectante, siguiendo las recomendaciones del MSPAS.
- Lavado y desinfección de objetos o superficies de manera frecuente. La desinfección debe realizarse con productos químicos que sean fabricados para ese fin (virucidas). Los desinfectantes se deben usar según las instrucciones recomendadas en la etiqueta o en la ficha técnica del producto.
- Educación, formación, comunicación y sensibilización sobre las medidas de protección y prevención. Durante las capacitaciones se deberán cumplir con las normas de distanciamiento.
- Fortalecimiento de competencias sobre bioseguridad y gestión de riesgos biológicos.
- Mantener un listado que incluya el nombre, número de contacto y dirección de los colaboradores.

- a. Fiebre
- b. Fatiga
- c. Tos seca
- d. Dolor de cuerpo
- e. Congestión nasal
- f. Falta de aire
- g. Dolor de garganta
- h. Diarrea

Algunas personas pueden estar contagiadas, pero no desarrollan ningún síntoma.

- Fortalecimiento de competencias de higiene (formas adecuadas de saludar, estornudar y toser, lavado de manos, manipulación de EPP, cambio frecuente y lavado de la ropa).
- Colocar dispensadores de gel desinfectante con alcohol en las instalaciones, para que en todo momento esté disponible para los trabajadores.
- Colocar en los baños y áreas de lavado de manos, instrucciones precisas sobre la forma de lavarse las manos, así como dispensadores de alcohol en gel.
- Proveer los Equipos de Protección Personal, de conformidad a los requerimientos del puesto de trabajo.
 - Protección ocular
 - Boca y nariz
 - Manos
 - Piel

La obligatoriedad del EPP dependerá de las disposiciones del gobierno.

- Toma de temperatura todos los días al ingresar a las instalaciones. Este proceso se llevará a cabo por medio de termómetros electrónicos a distancia o bien por cámaras especiales.
- Evitar visitas que no sean de proveedores esenciales a las instalaciones, quienes deben cumplir con las medidas de prevención establecidas por la institución.
- Las mascarillas descartables se deberán de romper y depositarlas en bolsa negra.
- Si fueran áreas de menor riesgo, y las personas usan mascarillas lavables o de tela, se deberán de lavar diariamente.
- Los guantes deben cortarse y depositarse en bolsa negra.
- Considerar la habilitación de un área específica para la desinfección de calzado para minimizar riesgos.
- Previo al ingreso a la empresa, el empleado deberá lavarse las manos con agua y jabón y posteriormente desinfectarse con alcohol en gel.
- Existen escenarios críticos donde es necesario cumplir y extremar algunas medidas de prevención específicas, independientemente de la actividad económica que desempeñe la persona. Estos escenarios son los siguientes:

1

Transporte de vivienda al trabajo y viceversa

Medidas Generales:

- El colaborador debe utilizar mascarilla desde el momento de salir de su hogar y en todo momento del recorrido.
- Debe tener acceso a desinfectante de manos para poder limpiarse las manos con frecuencia, especialmente después de tener contacto con las superficies.
- No debe tocarse la boca, nariz y ojos sin haberse lavado las manos con agua y jabón o con gel desinfectante.



Para buses proporcionados por la compañía:

- El personal que va a subir a los buses deberá utilizar mascarilla.
- El bus deberá contar con alcohol en gel o desinfectante de manos al ingreso del mismo.
- El personal deberá desinfectarse las manos en el momento de subir.
- El bus debe tener la capacidad para transportar a una persona cada 2 asientos. Esa será la capacidad máxima el bus.
- El personal debe evitar tocar al máximo las superficies.
- El personal deberá desinfectarse las manos antes de bajar del autobús.
- Una vez el personal abandone el bus, este deberá ser desinfectado. Se deberán respetar las concentraciones y tiempos indicados por el proveedor.

Medidas para vendedores, repartidores o mensajeros que se transportan en moto:

- Si el personal se moviliza en moto siempre deberá mantener la visera protegiendo sus ojos.
- No olvidar ponerse la mascarilla justo antes de salir de su casa.
- Utilizar el EPP mandatorio para conducir moto: casco, chaleco, guantes, etc.
- La mascarilla utilizada durante el trayecto manejando motocicleta, debe ser plana y se debe asegurar que no se deforme al momento de colocarse el casco.
- El llevar pasajeros expone al contagio, por lo que no se transportará pasajeros en las motos.
- Respetar las reglas de tránsito y mantener distancia con los vehículos, motocicletas y peatones, especialmente en los semáforos y altos.
- Si un colaborador presenta síntomas como temperatura (mayor a 37.8°C), tos o dificultad para respirar, debe quedarse en casa e informar al encargado de recursos humanos de su operación y a las autoridades del Ministerio de Salud Pública quienes le indicarán de qué forma proceder.
- Si alguien de la familia del colaborador con quien tiene o tuvo contacto es sospechoso o es diagnosticado positivo para COVID-19, informar al encargado de recursos humanos de su operación y a las Autoridades del Ministerio de Salud Pública quienes le indicarán la forma de proceder. El colaborador deberá mantener una cuarentena de mínimo 14 días y se presentará a sus actividades laborales únicamente al descartar un diagnóstico positivo.
- Si alguien de la familia del colaborador con quien tiene contacto presenta síntomas de tos, fiebre (mayor a 37.8°C) o dificultad para respirar, el colaborador se quedará en casa e informará al encargado de recursos humanos de su operación y al Ministerio de Salud Pública, quien le indicará la forma de proceder.

2

Entrada y Salida de la organización o centro de trabajo

Entrada al centro de trabajo:

- En los accesos a las instalaciones deberá ser instalado un sistema de medición y registro de temperatura corporal al personal que ingrese a las instalaciones. Para esta práctica el personal deberá ser provisto de equipo de medición a distancia.
- Al ingresar a los centros de trabajo y estar haciendo la fila para la medición de temperatura, se deberá hacer la fila dejando una distancia de 1.5 metros entre personas, siguiendo las señalizaciones de las filas.
- Personal capacitado será encargado de validar la temperatura corporal de cada persona que ingresa a la operación, esta deberá estar debajo de los 37.8° C.
- En caso la temperatura sea mayor a 37.8°C se debe bloquear el acceso y registrar los datos básicos de la persona.
- Se deben utilizar termómetros infrarrojos o cámaras infrarrojas, para evitar contacto.
- Se debe contar con áreas de lavado de manos, o bien, dispensador de alcohol en gel, en todos los ingresos a las instalaciones.
- Se debe mantener siempre una distancia de 1.5 metros como mínimo entre el personal.
- De ser posible se desactivarán molinetes y controles con huella dactilar.
- Toda persona debe lavar o desinfectar sus manos antes de ingresar a cualquier instalación. Además, debe llevar todos los equipos de protección individual.
- El personal que labora en planta podrá ingresar a los vestuarios de la planta y proseguir con su rutina de cambio de uniformes (cuando aplique), aseo e higiene antes de ingresar a las áreas de trabajo, asegurando en todo momento el distanciamiento social.

- La ropa que el empleado usa para su desplazamiento a la planta debe ser guardada en una bolsa plástica en el respectivo locker.
- El personal que labora en áreas administrativas podrá ingresar a sus respectivas áreas después de haber pasado por el mismo procedimiento de control, al ingreso.
- Se deberá mantener la recomendación de distanciamiento (1.5 metros) y las medidas de higiene entre área de recepción y los visitantes.
- Desinfección: Para áreas de recepción se debe asegurar la limpieza acorde al flujo de personal, con aspersión de alcohol u otro desinfectante de superficies.



Ingreso a agencias o almacenes del personal de entrega:

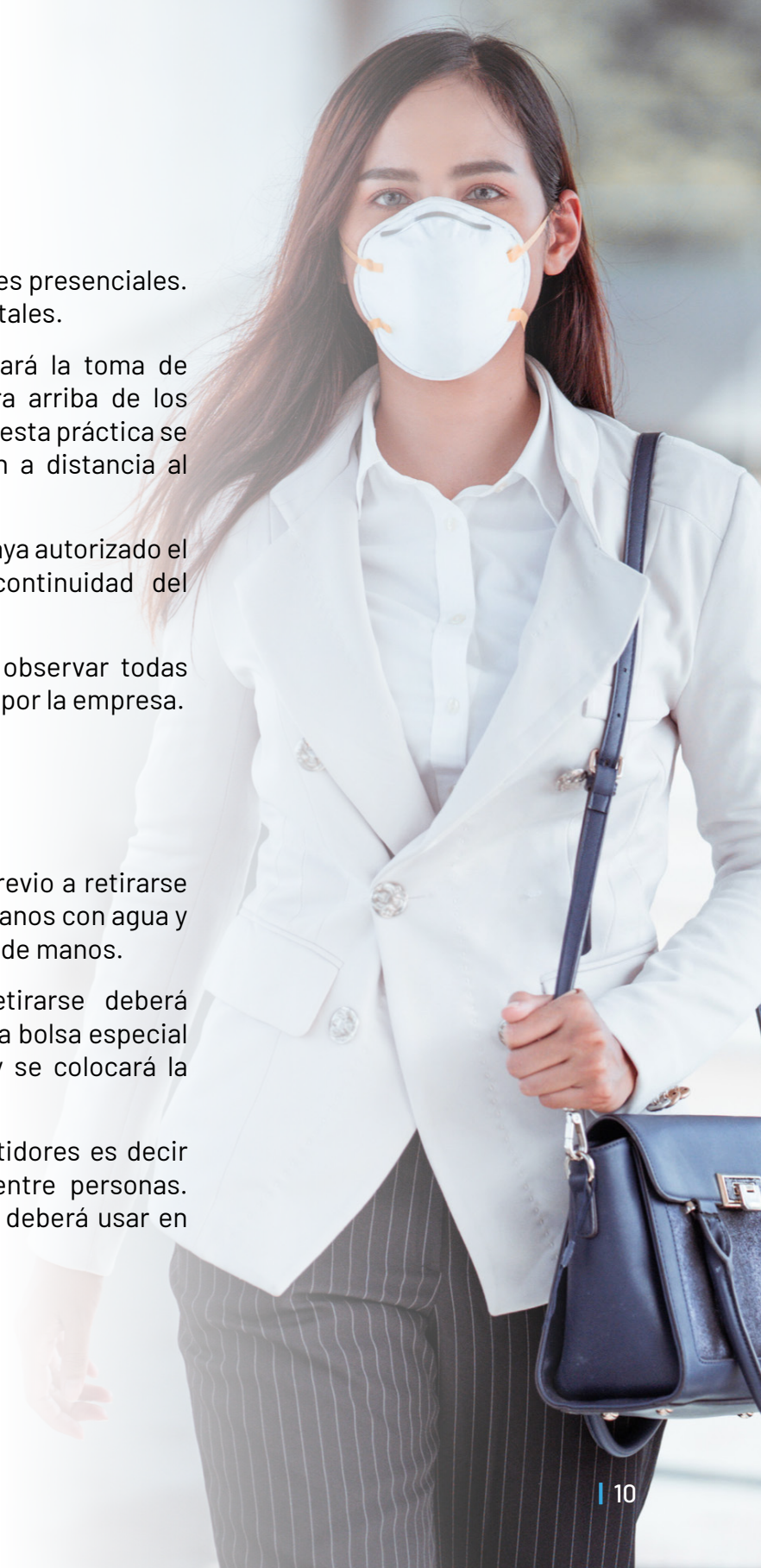
- Aplican todos los puntos arriba mencionados.
- El personal de camiones de entrega de materias primas o producto terminado a las instalaciones debe cumplir con todas las medidas mencionadas incluyendo control de temperatura, distanciamiento social de 1.5 metros de distancia entre personas, uso obligatorio de mascarillas.
- Establecer áreas específicas de espera para el personal.

Proveedores y visitas:

- Se limitan todas las visitas para reuniones presenciales. Se promoverá el uso de plataformas digitales.
- Para ingresar, a toda persona se le hará la toma de temperatura. De presentar temperatura arriba de los 37.8 °C no se le permitirá el acceso. Para esta práctica se deberá proveer de equipo de medición a distancia al personal de ingreso.
- Todos los proveedores a los que se les haya autorizado el acceso por ser esenciales para la continuidad del negocio, deberán usar mascarilla.
- El proveedor deberá obligatoriamente observar todas las medidas de prevención establecidas por la empresa.

Salida:

- Se recomendará a los colaboradores, previo a retirarse de los centros de trabajo, el lavado de manos con agua y jabón o bien hacer uso de desinfectante de manos.
- Así mismo, el personal antes de retirarse deberá quitarse el uniforme que colocará en una bolsa especial para llevar al lavado correspondiente y se colocará la ropa particular.
- Mantener la distancia social en los vestidores es decir una distancia mínima de 1.5 metros entre personas. Mientras permanezca en los vestidores deberá usar en todo momento la mascarilla.



3

Oficinas Administrativas

Mantener todo el tiempo que sea posible las actividades de forma remota, si esto no es posible debido al tipo de actividad que se realiza es importante tomar las siguientes medidas para las áreas de trabajo administrativo:

- Se debe mantener siempre una distancia de 1.5 metros como mínimo entre el personal en todo momento.
- El uso de mascarilla o tapaboca es obligatorio en todo momento.
- Los escritorios y puestos de trabajo que requieran que las personas estén en un área compartida de oficinas abiertas, deberán respetar esta distancia, y nadie podrá bajo ningún motivo sentarse frente a frente en las mesas de trabajo, a menos que la distancia entre personas sea como mínimo de 1.5 metros.
- Es importante señalar las áreas de trabajo para que el personal pueda mantener la distancia recomendada de mejor forma.
- Mantener las áreas ventiladas. En caso de que exista posibilidad de ventilación natural hacer uso de la misma.
- Los equipos de aire acondicionado deben mantenerse limpios y con sus filtros sanitizados.
- Mantener las puertas abiertas de las salas de reuniones, excepto cuando sean reuniones donde se traten temas confidenciales.
- Todos los espacios comunes deben contar con gel desinfectante a base de alcohol para uso frecuente del personal.
- De ser posible, se desactivarán todos los accesos por huella. En donde sea posible se deberá mantener la mayor cantidad de puertas abiertas.
- El personal de limpieza deberá seguir las indicaciones, utilizando un paño húmedo con alcohol u otros químicos desinfectantes para limpiar las superficies de contacto frecuente como: pasamanos, manijas de puertas, servicios sanitarios, entre otros. Deberán realizar un circuito completo cada 3 horas, siendo el primero antes de la hora en que inicia su jornada el personal. Los desinfectantes se deben usar según las instrucciones recomendadas en la etiqueta o en la ficha técnica del producto.



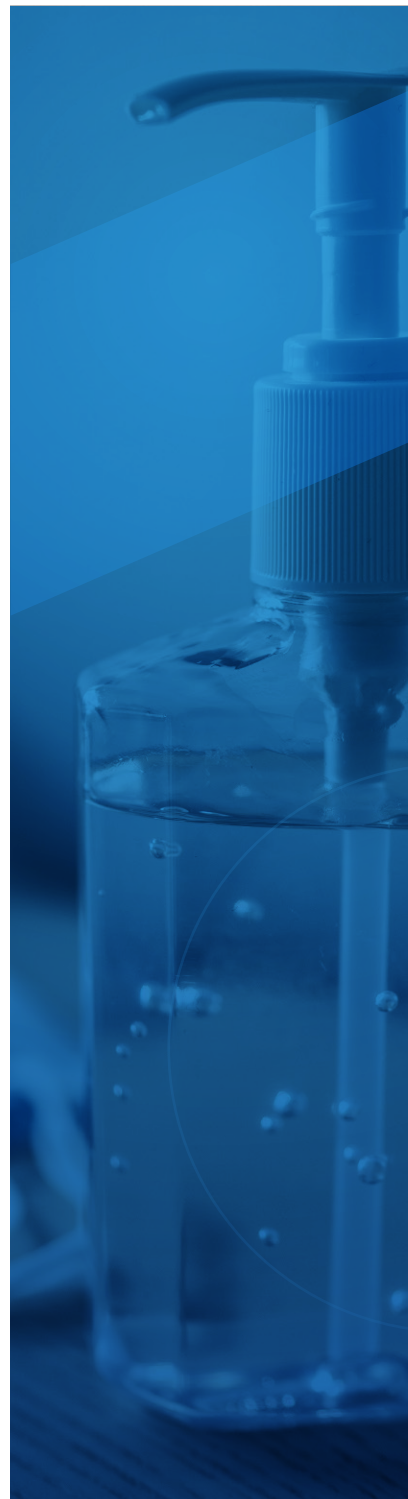
4 Instalaciones sanitarias y de servicio

Vestuarios y sanitarios:

- Se deberá determinar la cantidad máxima de personas que pueden estar en los vestidores o sanitarios garantizando la distancia mínima de 1.5 metros.
 - En el área de lavamanos se deben colocar indicaciones de la forma de realizar el lavado de manos de forma correcta.
 - En todos los baños y vestidores debe haber dispensadores de gel desinfectante con un contenido de alcohol.
 - Si los lockers del personal están uno al lado del otro, deberán retirar o guardar sus cosas uno a uno, es decir, la primera persona se acerca al locker, retira o guarda cosas, mientras que la o las otras personas que tienen el locker cercano, esperan. Y así sucesivamente.
- En los vestidores, si se llegó a la capacidad máxima de ocupación, el personal deberá esperar afuera haciendo una fila donde se respete la distancia mínima de 1.5 metros con los elementos de protección puestos. Es importante señalar los puntos de espera.
 - El personal, en la medida de lo posible, deberá usar los vestidores, dándose las espaldas.
 - El personal deberá respetar en todo momento la distancia mínima de 1.5 metros entre personas.
 - El personal deberá hacer uso de los vestidores de la forma más rápida posible.
 - Los vestidores deberán ser nebulizados o desinfectados cada vez que se cambia el turno del personal.

Instalaciones para la alimentación:

- Todas las personas deberán lavarse las manos con agua y jabón antes de ingresar a la cafetería.
- La cafetería deberá tener instalados dispensadores de gel desinfectante con alcohol.
- En cafeterías, las personas deben sentarse cruzadas dejando el espacio a su frente desocupado, por lo que la capacidad de las mesas se reduce a la mitad; procurando mantener la distancia social mínima establecida.
- El personal deberá respetar el horario y los grupos/turnos de comida no deberán cruzarse adentro de la cafetería. El personal deberá salir por completo de la cafetería y el personal de limpieza deberá sanitizar todas las sillas y superficies antes de que ingrese el otro turno de comida.
- El personal no debe compartir platos, vasos, cubiertos ni compartir bebidas, comida o refrigerios del mismo recipiente.
- Se harán los mejores esfuerzos para privilegiar los artículos desechables, cuando sea posible, buscando una recolección adecuada de los mismos. De no ser posible, se debe asegurar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y manejo con sustancias como hipoclorito de sodio, amonio cuaternario, ácido peracético, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante. Información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas.
- Las cafeterías deberán ser nebulizadas o desinfectadas al finalizar cada turno de comida con ingrediente activo, amonio cuaternario, ácido peracético o hipoclorito de sodio.
- Todo el personal que labora en la cafetería deberá cumplir con los mismos requisitos de ingreso que el personal y se les darán las mismas indicaciones para el transporte, llegada y salida del hogar.
- Todo el personal de la cafetería utilizará mascarilla y cumplirá con los procedimientos establecidos de buenas practicas de manufactura.



5 Procedimiento a partir de Diagnóstico Positivo COVID-19 en Colaborador

Procedimientos que tienen que ver con personas:

Trazabilidad de Contactos

En el caso de aparición de casos positivos de COVID-19 en plantas o áreas de proceso debido a colaboradores que laboran en estas, se presentan las categorías de contactos, con el objetivo de tamizar o clasificar pacientes conforme a las necesidades de atención.

Categoría o Triage Rojo: personas con contacto con un paciente positivo, asociados con una relación cercana e interacción frecuente con el caso positivo.

Categoría o Triage Amarillo: personas asociadas con interacciones eventuales con el caso positivo, que eventualmente pueden compartir las mismas áreas que el mismo.

Categoría o Triage Verde: personas que por la dinámica de la empresa no tienen contacto con el caso positivo, y aun cuando pueden haber estado en las mismas instalaciones, lo han hecho luego de los procesos de limpieza y desinfección aprobados para prevenir el contagio de COVID-19.

- Misma mesa de trabajo
- Misma área cerrada
- Comparten horarios de descansos
- Comparten carro o autobús
- Información sobre relación de amistad
- Hogar censal particular
- Misma capacitación en las últimas 3 semanas
- Comparten equipos, computadora, impresora, etc.
- Ha mantenido contacto cara a cara durante más de 15 minutos con una persona con COVID-19 positivo, a una distancia inferior a un metro y medio

- Misma área de trabajo, con poca interacción
- Interacción eventual durante el día
- Vecinos del mismo pueblo o barrio, sin interacción
- Utilizan el mismo tipo de transporte pero no viajan juntos
- Horarios de descanso diferentes
- Misma área de casilleros, lockers y vestuarios; manteniendo distanciamiento social

- Diferente turno
- Diferentes áreas de trabajo, sin interacción
- Diferentes horarios de descanso
- Sin interacción personal
- Viajan en diferente autobús o carro, viajan solos
- Viven en zonas diferentes
- Relación personal nula

Cuando se tenga confirmación de colaborador con diagnóstico positivo de COVID-19

1. Se deberá notificar por parte de la unidad al Comité de Crisis de la empresa.
2. Se guardará confidencialidad de los casos que se presenten, atendiendo a las disposiciones de gobierno relacionadas a este tema.
3. El departamento de Recursos Humanos debe comunicarse al Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS- al 2415-1800, para notificar el caso.
4. Si el colaborador tiene un lugar de trabajo fijo se deberá de identificar a las personas con las que tuvo contacto, según la clasificación de contacto o triage, el cual se define como el acercamiento cara a cara durante más de 15 minutos con una persona, a una distancia inferior a 1.5 metros (OMS, 2020).

A. Los colaboradores clasificados como categoría o triage rojo:

- Son enviados a clínica médica de la empresa (la cual cumple los estándares solicitados por las autoridades), seguro médico, clínicas del seguro social o bien son referidos a los servicios del MSPAS, según corresponda, para ser evaluados.
- Se toman datos personales, de contacto y puesto de trabajo.
- Se envían a cuarentena domiciliar.
- Se le entrega el boletín, o material de comunicación interna, con recomendaciones a seguir.
- Se les da seguimiento diario, para verificación de signos y síntomas.
- Si no hay clínica se siguen las recomendaciones del MSPAS y se envían a cuarentena domiciliar.

B. Colaboradores clasificados como categoría o triage amarillo:

- Son enviados a clínica médica para ser evaluados.
- Se toman datos personales, de contacto y puesto de trabajo.
- Se evaluarán diariamente por 14 días como seguimiento a su estado de salud.
- Si alguno presenta algún síntoma de infección respiratoria o fiebre, deberá quedarse en casa y llamar a Recursos Humanos para que le proporcione instrucciones a seguir de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- Si no hay clínica, Recursos Humanos deberá dar seguimiento al estado de salud del colaborador.

4. Si el colaborador no tiene un lugar fijo de trabajo se deberá indicar de los últimos días:

- Centros de trabajo visitados.
- Áreas visitadas.
- Personas con quienes tuvo contacto, tanto colaboradores como clientes o proveedores.

5. En caso de que un colaborador haya estado expuesto con un caso positivo familiar o conviviente:

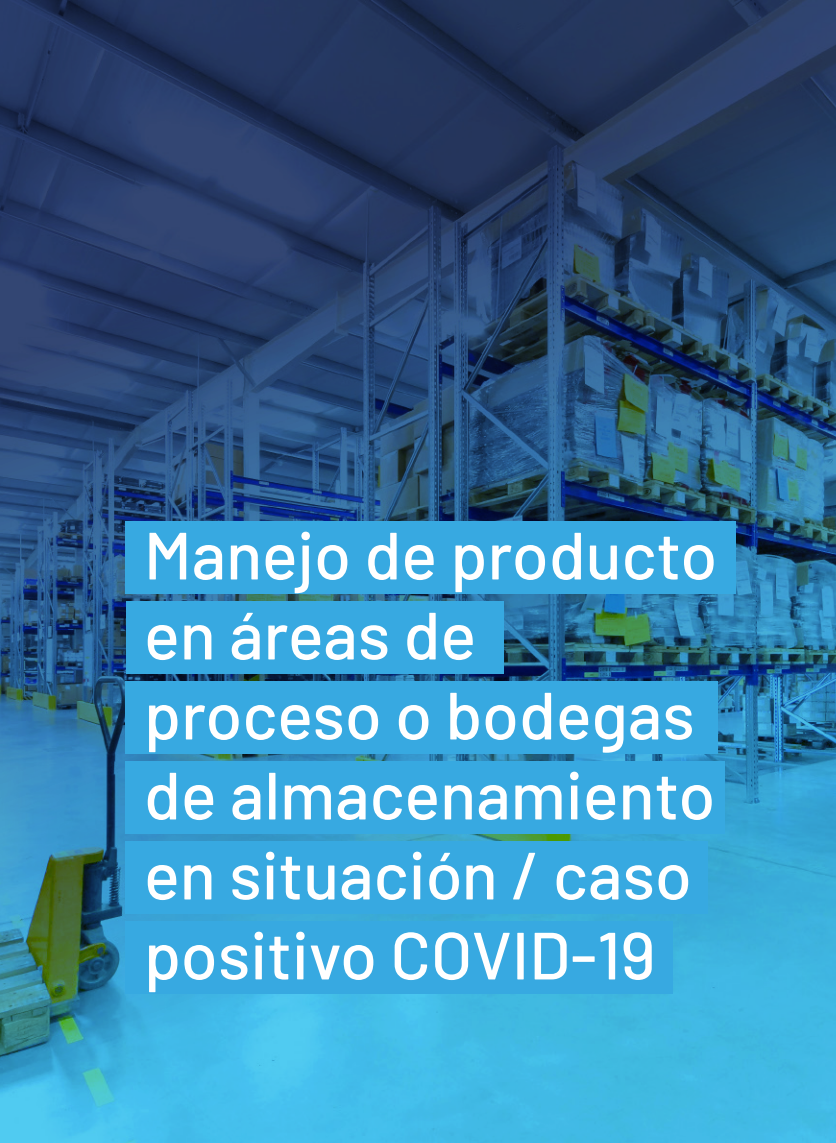
- Se toman datos personales, de contacto y puesto de trabajo.
- Se envían a cuarentena domiciliar por 14 días.
- Se le entrega el boletín, o material de comunicación interna, con recomendaciones a seguir.

6. Es importante dar todo el apoyo posible al colaborador y su familia. Debe mantenerse un seguimiento diario de la evolución de su salud y estar pendiente en caso de cualquier requerimiento o necesidad de apoyo.**7.** En cualquiera de los casos, transcurrido el período de cuarentena del colaborador, si no presenta ningún tipo de síntomas, antes de regresar a su puesto de trabajo deberá ser evaluado por los servicios médicos de la compañía para descartar riesgo de contagio a otros colaboradores.**8.** En caso de que un colaborador que está laborando por teletrabajo, resulta positivo a COVID-19, deberá notificar a su jefe inmediato y a Recursos Humanos.**9.** A los colaboradores que resulten positivos de COVID-19, cuando se les dé alta por los servicios de salud estatales o privados, deberán presentarse a las instalaciones de la compañía y deberán contar con el aval del Ministerio de Salud y Asistencia Social o alta médica para salir de su vivienda.

Procedimientos que tienen que ver con áreas de trabajo

Procedimientos de limpieza y desinfección en áreas de proceso, oficinas comerciales o administrativas y locales comerciales que puede estar dentro del perímetro de plantas de proceso:

- Evacuar y cerrar el área hasta que se realice el procedimiento de limpieza y desinfección
- Documentar adecuadamente todo el proceso de limpieza y desinfección.
- Se debe realizar la limpieza y desinfección de las superficies y áreas en las que ha estado en contacto el colaborador. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante a base de amonio cuaternario, ácido peracético o con una solución de hipoclorito sódico (1 parte de cloro y 3 partes de agua). Los desinfectantes se deben usar según las instrucciones recomendadas en la etiqueta o en la ficha técnica del producto.
- Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes de uso habitual (de tipo doméstico). Después de aplicar el desinfectante esperar de 5 a 7 minutos para efectuar limpieza; o bien, el tiempo que establezca la etiqueta o ficha técnica del producto químico utilizado en la desinfección.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto, que incluye: (gabacha descartable, mascarilla quirúrgica descartable, guantes de látex descartables y protección ocular).
- Establecer una lista de comprobación de limpieza dentro de las diferentes áreas.
- La limpieza de objetos que se tocan a menudo y de superficies se debe de realizar en todas las áreas: cafeterías, comedores, servicios sanitarios y casilleros, áreas de producción de proceso, oficinas administrativas (limpieza de superficies como escritorios, mesas, perillas de puertas, teléfonos, pasa manos, válvulas de los oasis, grifos, puertas de vidrio, entre otros).



Manejo de producto en áreas de proceso o bodegas de almacenamiento en situación / caso positivo COVID-19

De acuerdo a la naturaleza de la industria, las siguientes medidas deberán ser aplicadas y modificadas para garantizar la limpieza en las áreas de almacenamiento.

- El producto que se encuentra en áreas de proceso debe ser cubierto y retirado de las áreas que van a limpiarse y desinfectarse.
- Se deberá garantizar la documentación del producto y del procedimiento de desinfección a modo de tener la información necesaria de trazabilidad.
- Se debe realizar la limpieza y desinfección de las superficies y áreas (por ejemplo: nebulización,

aplicación directa o por medio de aspersores). La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante a base de amonio cuaternario, ácido peracético o con una solución de hipoclorito sódico (1 parte de cloro y 3 partes de agua). Para las áreas de proceso secas, se deberá realizar el procedimiento con termo nebulización o con humedad controlada. Los desinfectantes se deben usar según las instrucciones recomendadas en la etiqueta o en la ficha técnica del producto.

- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto, que incluye: botas, gabacha descartable, mascarilla, guantes de látex descartables y protección ocular.

Al evidenciar un Diagnostico Positivo COVID-19 en un colaborador, para reiniciar operaciones se deberá cumplir con los procedimientos establecidos en este protocolo, a modo de asegurar la desinfección adecuada de áreas de proceso e instalaciones. Será importante tener la documentación de los procedimientos de desinfección realizados que respalden las acciones tomadas.

Anexos

Protocolos específicos Centros comerciales

Horas de operación 

Tiempo de visita del consumidor 

Información extraída de:
Medidas Sanitarias, Preventivas y de Mitigación
Para Centros Comerciales (OCCG)

DEFINICIÓN DE ROLES R - Regular, CR - Controlar, CM - Cumplimiento, S - Soporte

ACCIONES	DESCRIPCIÓN BREVE	PROPIETARIO	PDV	CLIENTE	GOBIERNO
CLIENTES					
1. Desinfección diaria	Todas las zonas comunes (pisos, corredores, puertas, ascensores, baños, vestidores, barandas, mesas y asientos de las instalaciones) serán sanitizados con productos de uso doméstico o industrial, tales como hipoclorito al 5% de uso comercial.	CM	CR	CR	R
2. Jornadas de limpieza y desinfección	Durante el día realizar jornadas de limpieza y desinfección cada 3 horas.	CM	CR	CR	R
3. Uso de mascarillas y desinfectante para manos	Todas las personas que visiten los centros comerciales deben usar mascarillas y mantener su uso durante el tiempo que se encuentren dentro del centro comercial y sus locales comerciales. Coloque dispensadores de alcohol en gel al 70% en cada una de las zonas comunes, ingresos al centro comercial, estaciones de pago de amenidades y parqueo, ingreso a elevadores y baños públicos.	CM	CR	CR	R
4. Colocación de alfombras de desinfección en todos los ingresos.	Coloque alfombras de desinfección en todos los ingresos peatonales al centro comercial para sanitizar las suelas de los zapatos de los visitantes al entrar y salir del centro comercial.	CM	CR	CR	R
5. Servicios indispensables	Para aquellos servicios indispensables como las sillas de ruedas deberá garantizarse la limpieza y desinfección antes y después de cada uso.	CM	CR	CR	R
6. Servicios en baños públicos	Garantizar en los baños públicos la existencia de agua potable, jabón líquido y toallas desechables o secadores de manos.	CM	CR	CR	R
7. Aumentar frecuencia la recolección de residuos	Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.	CM	CR	CR	R
8. Limitar el uso de ascensores	Destinar los ascensores para el traslado de personas con movilidad reducida y transporte de elementos e insumos de las actividades comerciales.	CM	CR	CR	R
9. Reducción temporal del uso de estacionamientos	Reducir temporalmente la capacidad de estacionamientos en 30%.	CM	CR	CR	R

Riesgo de distanciamiento social



A = Alto M = Medio B = Bajo

Importancia para la economía



Etapas de normalidad



DEFINICIÓN DE ROLES R - Regular, CR - Controlar, CM - Cumplimiento, S - Soporte

ACCIONES	DESCRIPCIÓN BREVE	PROPIETARIO	PDV	CLIENTE	GOBIERNO
10. Suspender actividades que generen aglomeración	Suspender temporalmente actividades como conciertos, espectáculos, desfiles de moda, etc.	CM	CR	CR	R
11. Suspender áreas de juegos	Suspender temporalmente las áreas de juegos para niños.	CM	CR	CR	R
12. Distanciamiento	Asegurar espacio mínimo de 1.5 metros entre mesas de las plazas de comida. Implementar acciones para garantizar la distancia de 1.5 metros entre clientes y colaboradores en puntos de pago y servicios y productos con material gráfico en el suelo.	CM	CR	CR	R
13. Campaña de comunicación	Crear campaña educativa que divulgue dentro del centro comercial y en redes sociales las medidas de prevención según las recomendaciones realizadas por el MSPAS con relación a los síntomas de alarma, así como buenas prácticas y hábitos de higiene para evitar contagios.	CM	CR	CR	R
LOCALES COMERCIALES					
1. Aforo	El aforo en locales comerciales estará calculado por el área total en metros cuadrados. En este caso podrán estar dentro del mismo local 1 persona por cada 10 mts ² de área de local.	CR	CM	CR	R
2. Distanciamiento	Se debe guardar una distancia de 1.5 mts entre personas, tanto para la entrada al local como para las filas de las cajas.	CR	CM	CR	R
3. Protocolo de higiene, limpieza y desinfección	Asegurarse que todos los locales cumplan con dicho protocolo.	CR	CM	CR	R
4. Disposición de alcohol en gel	Asegurar disposición de alcohol en gel al 70% al ingreso de los locales y dentro del mismo para uso de sus colaboradores y clientes.	CR	CM	CR	R
5. Recorridos de verificación	La administración del centro comercial realizará recorridos de verificación de cumplimiento de las disposiciones anteriores en los locales comerciales.	CR	CM	CR	R

Actividades incluidas en el sector

Centros comerciales, plazas de conveniencia.

Actividades excluidas en el sector

Entretenimiento familiar, iglesias y templos religiosos, cines.

Comentarios del Ministerio de Salud

Por confirmar

Comentarios de la Municipalidad de Guatemala

Las directrices y guías relacionadas con la MdG están listas para publicarse una vez que se tome la decisión. El programa de evaluación y monitoreo de MdG se llevará a cabo antes y después del inicio. El incumplimiento puede dar lugar a la emisión de un aviso de violación, multas o cierre según las regulaciones vigentes.

Protocolos específicos

Construcción

Horas de operación **N/A**

Tiempo de visita del consumidor **N/A**

Información extraída de:

Protocolo para la prevención de contagio COVID-19 en obras de construcción (CGDC)

DEFINICIÓN DE ROLES R - Regular, CR - Controlar, CM - Cumplimiento, S - Soporte

ACCIONES	DESCRIPCIÓN BREVE	PROPIETARIO	TRABAJADOR	GOBIERNO
1. Antes de la jornada laboral	No saludarse con contacto directo y mantenerse a una distancia mínima de 1.5 metros entre cada persona. Previo al ingreso del personal, se debe tomar la temperatura corporal a todos los colaboradores o visitantes. Toda la persona previo a su ingreso debe de utilizar gel ó lavarse las manos, utilizar mascarilla a partir de ese momento. En áreas de ingreso y en vestidores las personas deben de mantener 1.5 metros de distancia entre ellos. Luego de cambiarse en los vestidores deberán aplicar nuevamente gel desinfectante de manos. Cualquier tipo de fila dentro de la obra debe marcarse el espacio para mantener 1.5 metros entre cada persona. Distribuidos en turnos se dará una charla de 5 minutos de prevención del contagio COVID-19 y controles obligatorios. Suspender cualquier reunión masiva dentro de la obra.	CR	CM	R
2. Durante la jornada laboral	Cada trabajador deberá utilizar la misma herramienta sin compartirla. Toda herramienta manual deberá ser operada con guantes de trabajo. La cantidad de personal en las filas deberán de mantener un distanciamiento mínimo de 1.5 metros. Cualquier visitante debe tener razón justificada para su visita, y debe tomársele la temperatura, lavarse las manos con agua y jabón ó utilizar gel desinfectante, utilizar mascarilla todo el tiempo que permanezca dentro de la obra. Todo el personal o visitante deberá utilizar la mascarilla dentro de la obra.	CR	CM	R
3. Periodos de refacción o almuerzo	Las áreas para ingerir alimentos deberán estar debidamente desinfectadas con agua y jabón antes y despues de su uso. La cantidad de personas no deberá ser mayor a la definida manteniendo un espacio mínimo de 1.5 mts entre cada uno, único momento donde podrán quitarse la mascarilla y manteniendo un control sobre la misma. Se programarán horarios de almuerzo por cada área de trabajo para mantener el distanciamiento requerido. Todo el personal deberá lavarse las manos con agua y jabón antes del ingreso a las áreas designadas para consumir alimentos. Los utensilios deben ser desechables o recipientes de uso personal. Todo el personal que manipula alimentos deberá utilizar en todo momento mascarilla y mantener sus áreas limpias y desinfectadas. Deben mantener su tarjeta de salud, pulmones y manipulación de alimentos. Al terminar cada período de alimentación se deberá utilizar desinfectante para la limpieza del área. Toda la persona que salga de la obra a comprar ó ingerir alimentos es responsable directamente de la sanidad de la comida que compre. Cada persona al terminar sus alimentos deberá utilizar agua y jabón ó gel desinfectante para las manos.	CR	CM	R

Riesgo de distanciamiento social

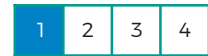


A = Alto M = Medio B = Bajo

Importancia para la economía



Etapas de nueva normalidad



DEFINICIÓN DE ROLES R - Regular, CR - Controlar, CM - Cumplimiento, S - Soporte

ACCIONES	DESCRIPCIÓN BREVE	PROPIETARIO	TRABAJADOR	GOBIERNO
4. Aseo áreas comunes y/o instalaciones provisionales	Designar personal exclusivo y debidamente capacitado y dotado de su respectivo equipo de protección personal para la limpieza de áreas comunes. Todas las áreas comunes o instalaciones provisionales deben de ser limpiadas con desinfectante luego de cada período de uso, y por lo menos tres veces al día. Temprano en la mañana, al medio día y al finalizar la jornada laboral, garantizando que para el siguiente período o turno se encuentre debidamente desinfectado. Utilizar agua, jabón, desinfectante ó cloro (por cada litro de agua 4 cucharaditas de cloro), para la correcta limpieza de las distintas áreas según sea necesario y aplicable. Utilizar el equipo y utensilios adecuados en buenas condiciones para realizar una adecuada limpieza de cada área.	CR	CM	R
5. Después	Toda herramienta y equipo que sea devuelto deberá revisarse que sea entregado exclusivamente por la persona a la que se le asignó. Toda herramienta y equipo deberá ser limpiado y desinfectado por parte de la persona a cargo, debiendo utilizar guantes. Todo el personal deberá lavarse las manos con agua y jabón durante por lo menos 20 segundos luego de terminar las tareas del día. Implementar turnos para el uso de vestidores según el distanciamiento mínimo de 1.5 metros entre cada uno. Coordinar las líneas para ingreso a los buses, definiendo un distanciamiento mínimo de 1.5 metros entre cada uno y aplicando alcohol gel previo a su ingreso. Asegurar que el bus fue previamente limpiado con desinfectante ó alcohol en gel. Se debe utilizar mascarilla en todo momento, tanto en ida como vuelta, dentro de los buses por parte de todo el personal. En los casos que el personal se quede a dormir en la obra, deberá de contar con duchas según Acuerdo Gubernativo 229-2014 y sus reformas 33-2016 del Reglamento de Salud y Seguridad Ocupacional. Se impartirá charla de 5 min para hacer conciencia a los obreros sobre el distanciamiento y medidas de higiene se deben de seguir en su vida diaria y en sus casas, al igual que a todos los miembros de su familia.	CR	CM	R

Actividades incluidas en el sector

Construcción de edificios, ingeniería civil, actividades de construcción especializadas.

Actividades excluidas en el sector

N/A

Comentarios del Ministerio de Salud

Por confirmar

Comentarios de la Municipalidad de Guatemala

Circulares relacionadas y pautas a seguir. Se realizará un programa de monitoreo y evaluación. El incumplimiento puede dar lugar a un aviso de violación, multas o cierre de acuerdo con las regulaciones vigentes.

Protocolos específicos

Mesas de restaurantes

Higiene y equipo de protección

- Continúa uso de guantes y mascarillas para colaboradores.
- Continúa lavado de manos cada 30 minutos con jabón anti bacterial.
- Continúa uso alcohol en gel en áreas de producción, entrada de restaurante. Se suma área de baños.
- Mayor frecuencia de limpieza y sanitización; personal dedicado para limpieza área mesas.

Distanciamiento

- Continúan procesos "contactless" en canales de Autoservicio (A), Delivery (D) & Llevar (LL).
- Pantallas protectoras acrílicas o en cajas de llevar y auto.
- Reducción de capacidad de mesas y sillas distanciamiento (2 mts). Lay outs fijos (mesas no se pueden mover ni juntar).
- Apertura de puertas baños sin contacto (jalador de pie o abatible en ambos sentidos).
- Áreas de parques/juegos infantiles deshabilitados



Presentación de producto

- Fase I: Producto entregado en mesas, similar a canales A/D/LL (producto cubierto en bolsa cerrada, con empaque, vajilla y cubiertos desechables)
- Fase II: Restaurantes con servicio en mesa regresan a uso de vajilla, vasos y cubiertos reutilizables. Restaurantes con servicio self regresan a su modelo de servicio Pre COVID.
- Menús mesas (en casos aplique): desechables o no se utilizan.

Monitoreo y protocolos COVID-19

- Continúa control de síntomas y toma de temperaturas por turno.

Comunicación

- Hacia clientes sobre medidas implementadas usando los centros de mesas y en puertas de entrada y baños.
- Hacia colaboradores para su tranquilidad y garantizar cumplimiento de plan.



Cámara de
Industria de
Guatemala