



GOBIERNO DE
MONTERREY

MONTERREY HACIA UNA ACTIVACIÓN ECONÓMICA ORDENADA, CONTROLADA Y CORRESPONSABLE

El Gobierno de Monterrey y cámaras empresariales locales (CAINTRA, CANACAR, CANACO, CANADEVI, CANIRAC, CMIC y COPARMEX), nos hemos dado a la tarea de crear este documento guía para la operación de centros de trabajo y establecimientos comerciales y de servicios en el municipio de Monterrey, mismo que servirá a empleadores y trabajadores en materia de seguridad sanitaria e higiene y orientará a las autoridades municipales para el ordenamiento de un proceso de activación económica controlada y corresponsable.

En ningún momento deberá interpretarse un relajamiento de las medidas preventivas para evitar el contagio de COVID-19, siendo la principal el aislamiento y distanciamiento social voluntario, sin embargo, ante un tránsito hacia la reanudación de sectores de la economía y una realidad en la que el daño a la economía familiar es cada vez más insostenible, es necesario contar con referencias claras para mitigar riesgos en centros de trabajo donde, incluso previo a la elaboración de este documento, ya existe un flujo relevante de personas.

A todas las empresas y responsables de centros de trabajo se les exhorta a estar en constante comunicación con las cámaras empresariales correspondientes, mismas a las que se reconoce una gran proactividad y responsabilidad en la búsqueda del urgente equilibrio entre la salud y la economía.

Es de reiterar que este documento es colaborativo y ante lo inédito del contexto en el que se desarrolla, su perfeccionamiento será constante.

LINEAMIENTOS PARA LA PREVENCIÓN SANITARIA E HIGIENE EN CENTROS DE TRABAJO Y ESTABLECIMIENTOS

1. Todos los centros de trabajo, atendiendo al tamaño de su plantilla laboral, deberán contar con una o más personas responsables de la observancia de estos Lineamientos.
2. Estos Lineamientos deberán ser impresos y colocados en un lugar visible para todos los empleados **y deberán entenderse como mínimos, pudiendo cada sector, empresa o establecimiento aplicar las medidas preventivas en materia sanitaria que consideren idóneas para prevenir el contagio de COVID-19.**
(ADICIONADO EL 29 DE MAYO DE 2020)
3. Estos Lineamientos no sustituyen normas o disposiciones vigentes en materia sanitaria, de seguridad y salud en el trabajo u otras, y deberán entenderse como complementarios y adicionales para la prevención de contagios por motivo de la pandemia de COVID-19. **Se deberá observar preferentemente lo dispuesto en los Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno Laboral publicados por el Gobierno de México (www.gob.mx/nuevanormalidad) o cualquier documento similar que con carácter de observancia general se publique por estado o federación.**
(ADICIONADO EL 29 DE MAYO DE 2020)
4. En todo momento las autoridades competentes podrán inspeccionar los centros de trabajo y establecimientos para asegurar el cumplimiento de las disposiciones de prevención e higiene.
5. Se prohíbe el trabajo a toda persona mayor a 60 años, estado de embarazo o puerperio inmediato, o con diagnóstico de hipertensión arterial, diabetes mellitus, enfermedad cardíaca o pulmonar crónicas, inmunosupresión (adquirida o provocada), insuficiencia renal o hepática, independientemente de si su actividad laboral se considera esencial, en tanto no se determine lo contrario por autoridad competente.
6. Los empleadores privilegiarán el trabajo desde casa en tanto esté vigente la emergencia sanitaria por COVID-19.
7. El empleador informará a los empleados sobre los síntomas del COVID-19 solicitándoles que se abstengan de presentarse a trabajar o utilizar cualquier medio de transporte público si presentan alguno de ellos. En su caso, se les recomendará un aislamiento voluntario de 14 días y comunicarse al 070 u 800 00 44 800 para recibir más información.
8. Al ingreso de cada turno laboral, se deberá entrevistar a cada empleado con el fin de conocer si presenta uno o más de los síntomas de COVID-

19 o de enfermedades respiratorias o si tuvo contacto con alguien que los presente; independientemente de su respuesta, se le tomará la temperatura con un termómetro no invasivo y se le aplicará gel o líquido antibacterial en las manos. Si contesta en sentido afirmativo, presenta un síntoma evidente (tos, dolor de cabeza o garganta, dificultad para respirar, entre otros ampliamente difundidos) o tiene una temperatura corporal superior a los 38 grados centígrados, se deberá activar el Protocolo de Detección y Actuación ante Casos Sospechosos con el fin de aislarlo y que sea atendido por autoridades sanitarias. El empleado deberá saber que esta disposición responde exclusivamente a una medida preventiva de seguridad sanitaria.

9. En caso de que el inicio de turno laboral implique la concentración de personas, se procurará escalonar los horarios de acceso.
10. Al final de cada turno laboral o previo al inicio, se realizará la sanitización de todas las áreas de trabajo, incluyendo superficies y pisos; cuando menos dos veces por turno se sanitizarán baños y comedores, así como barandales, manijas, chapas, paneles de elevadores, maquinas expendedoras y cualquier otro bien de uso común frecuente. Por sanitización se entiende la limpieza de superficies u objetos y la desinfección de los mismos con algún producto químico activo contra el coronavirus.
11. Los empleados deberán tener acceso constante, a través de materiales impresos visibles, a las recomendaciones de prevención de contagio emitidas por las autoridades de salud, asimismo, el patrón proporcionará materiales de higiene para cumplir con las mismas, como: instalaciones con agua y jabón para el lavado frecuente de manos, gel o líquido antibacterial, cubre bocas y caretas (éstas en los casos que sea necesario).
12. Se procurará asegurar un espacio mínimo de entre 4 y 6 metros cuadrados por persona, esto con el fin de asegurar un distanciamiento de entre 1 y 1.5 metros en cualquier dirección. Cualquier centro de trabajo que cuente con elevador(es) observará la restricción de acceso al mismo para asegurar espacio entre sus ocupantes.
13. El uso de cubre bocas es obligatorio en todo momento, incluyendo los traslados hacia y desde el centro de trabajo; cuando haya causa justificada para no utilizarlo, es fundamental cumplir con la disposición anterior relativa al distanciamiento físico.
14. Los empleados contarán con horarios escalonados para el uso de espacios comunes, como comedores y vestidores, donde además evitarán compartir utensilios o artículos de uso personal.

15. Se deberá contar con gel o líquido antibacterial en la entrada del establecimiento para uso de cualquier persona que ingrese al mismo, **así mismo habrá en el acceso jergas saturadas, tapetes sanitizantes o alternativas similares con hipoclorito de sodio con concentraciones del amenos 0.5% o con productos químicos que eliminen el coronavirus.** (ADICIONADO EL 29 DE MAYO DE 2020)
16. Además de los lineamientos anteriores, los **restaurantes y establecimientos de venta de comida** deberán observar lo siguiente, privilegiando lo que se establece a continuación para el sector en particular:
- a) Se fomentará el servicio a domicilio o para llevar.
 - b) Todo el personal, especialmente el de cocina, recepción y meseros, deberán: portar cubre bocas en todo momento; lavar su uniforme diariamente y llevarlo al establecimiento en bolsa de plástico para cambiarse en el lugar; desinfectar sus zapatos pisando una alfombra con producto sanitizante o clorado que para ello coloque el establecimiento; no compartir utensilios u objetos de uso personal.
 - c) El lavado de loza, cuchillería, cristalería y demás utensilios se deberá realizar con productos químicos que eliminen el coronavirus. En caso de utilizarse una máquina de lavado, se deberá programar a una temperatura de 80 grados centígrados o la más alta posible. El lavado manual será riguroso, con procesos de lavado, enjuagado, desinfección y secado.
 - d) En el área de cocina, las líneas de preparación, carros, transportadores, tablas, utensilios y herramientas de trabajo en general, deberán estar sujetas a procesos frecuentes de desinfección; teniendo especial cuidado con insumos de limpieza de tela utilizados en superficies.
 - e) Se recomienda aumentar la periodicidad de procesos de limpieza profunda del establecimiento y llevar una bitácora de los mismos.
 - f) Se deberá observar un espacio mínimo de 1.5 metros entre cada mesa o comensal en barra; no deberá haber mesas de más de 6 comensales.
 - g) La ocupación máxima de cada establecimiento será del 50% de la capacidad instalada; en todo caso deberá cumplirse con el inciso anterior. En caso de haber lista de espera, cada persona en fila deberá observar 1.5 metros de distancia de la próxima, en interior, o si el espacio no lo permite, en exterior.

- h) Cualquier platillo que incluya alimentos para consumo sin cubiertos deberá ser servido de manera individual, ofreciendo al comensal al momento de servirlo la aplicación de gel o líquido antibacterial.
 - i) Los complementos comunes como servilletas y condimentos se ofrecerán en porciones individuales a los clientes.
 - j) Las recepciones y espacios de flujo o uso común deberán ser sanitizados cuando menos cada dos horas y los sanitarios cada hora, en éstos últimos habrá de forma visible recomendaciones para el adecuado lavado de manos y no podrá haber toallas de tela. Se deberá llevar una bitácora de sanitización.
 - k) Las mesas, sillas y menús deberán ser sanitizados después de cada uso, asegurando que cuando un nuevo comensal los ocupe se encuentren desinfectados. Se fomentará el uso de menú por código QR de tal forma que cada cliente pueda consultarlo a través de un dispositivo móvil propio.
 - l) Se recomienda mantener una oferta reducida de platillos para disminuir a su vez la manipulación de ingredientes.
 - m) Los aparatos de uso frecuente como teléfonos, terminales para pago con tarjeta, terminales punto de venta y cualquier otro, se desinfectarán después de cada uso por una persona distinta.
 - n) La recepción de productos o insumos por parte de proveedores se hará observando medidas de higiene, los productos, incluyendo frutas y verduras, deberán ser desinfectados antes de su uso y el acceso a personas ajenas al establecimiento seguirá el mismo procedimiento que el de empleados.
 - o) Las áreas infantiles o de juegos permanecerán cerradas.
 - p) En el acceso a cada establecimiento, se deberá tomar la temperatura de forma no invasiva a cada persona que ingrese, en caso de ser ésta mayor a 38 grados centígrados, o en caso de presentarse de forma evidente alguno de los síntomas de COVID-19, se le solicitará retirarse del lugar y se le recomendará el aislamiento en casa, así como llamar al 070 o al 800 00 44 800 para recibir mayor información.
17. Además de los numerales 1 a 15, en las **obras y construcciones** se deberá observar lo siguiente, privilegiando lo que se establece a continuación para el sector en particular:

- a) El empleador deberá contar con datos precisos de contacto de cada uno de los trabajadores que asisten al centro de trabajo, incluyendo nombre completo y teléfono de alguna persona con la que cohabite, en su caso.
- b) La maquinaria pesada, vehículos, herramientas de trabajo y equipo compartido deberá sanitizarse antes del inicio de cada turno o cada vez que sea utilizado por una persona diferente.
- c) Se deberá llevar una bitácora donde se de cuenta de las acciones de sanitización e higiene aplicadas.

18. Además de los numerales 1 a 15, en los **establecimientos de ventas al detalle, menudeo o servicios al público, así como en plazas comerciales**, se deberá observar lo siguiente, privilegiando lo que se establece a continuación:

(ADICIONADO EL 29 DE MAYO DE 2020)

- a) Se deberá contar con señalamientos en el acceso indicando la necesidad de observar la sana distancia entre personas, misma que no deberá ser menor a 1.5 metros.
- b) En plazas comerciales o lugares con afluencia de personas, se deberá establecer y señalar un flujo de personas de tal forma que se promueva la movilidad en un solo sentido por pasillo o corredor, evitando el encuentro frente a frente entre personas.
- c) Se deberá establecer y señalar en filas de pago o servicio y en áreas de espera, una distancia mínima de 1.5 metros entre cada persona.
- d) Las zonas de cajas, registro o atención al cliente procurarán contar con barreras traslucidas, mismas que deberán ser sanitizadas con frecuencia.
- e) Los mostradores, baños, barandales, manijas, chapas, paneles de elevadores, maquinas expendedoras y cualquier otra superficie u objeto de contacto frecuente deberán ser sanitizados cuando menos cada dos horas utilizando algún producto químico que elimine el coronavirus; la frecuencia puede más corta en los casos que se considere prudente.
- f) El uso de cubre bocas es obligatorio en todo momento para los empleados y los clientes deberán portarlo para ingresar al establecimiento.

- g) Hasta en tanto no se anuncie el inicio de la fase verde en el semáforo publicado por el Gobierno de México, todos los establecimientos deberán operar con una capacidad reducida (30% inicial, en tanto se anuncia la siguiente capacidad permitida) relativa a la cantidad de personas presentes en espacios cerrados en un mismo momento, de tal manera que se puedan asegurar las medidas de sana distancia conforme al numeral 12 de estos Lineamientos.

- h) Los establecimientos de venta de ropa, calzado, accesorios o cualquier otro artículo de uso personal que implique contacto durante el proceso de venta, deberán contar con medidas específicas para la sanitización frecuente de la mercancía. Como mínimo, se asegurará la sanitización de cualquier artículo que haya sido probado por un cliente y no adquirido, asimismo, se deberá sanitizar cada probador previo al ingreso de un nuevo cliente.

(Concluye)

(PROTOCOLO DE DETECCIÓN Y ACTUACIÓN ANTE CASOS SOSPECHOSOS EN CENTROS DE TRABAJO en próxima página)

PROTOCOLO DE DETECCIÓN Y ACTUACIÓN ANTE CASOS SOSPECHOSOS EN CENTROS DE TRABAJO

Cuando un empleado responda en sentido afirmativo presentar algún síntoma de COVID-19, haber estado en contacto con alguien que lo presenta, presente una temperatura corporal superior a los 38 grados centígrados o sea evidente un síntoma, conforme a la disposición 5 de los Lineamientos para la Prevención e Higiene en Centros de Trabajo, se activará el presente protocolo en el centro de trabajo.

1. Se aislará de manera inmediata a la persona, asegurando que porte un cubre bocas, y de ser posible, una careta. En caso de presentar algún síntoma grave como dificultad respiratoria, se deberá llamar de inmediato al 911, informar brevemente la situación y seguir las instrucciones del operador de emergencias.
2. Se le solicitará acudir a una unidad de salud para realizarse la prueba de COVID-19 y permanecer en aislamiento estricto en tanto no reciba un resultado negativo, además se solicitará comunicarse al 070 o al 800 00 44 800 para recibir mayor información. En caso de ser positivo, estará a lo que le indique la autoridad de Salud.
3. Antes de salir del centro de trabajo, se le solicitará informar si tuvo contacto directo con algún empleado o si estuvo en algún espacio físico del establecimiento en particular, en su caso se advertirá de la situación a el o los empleados y se les solicitará a éstos una autoobservación minuciosa, invitándolos a realizarse la prueba de COVID-19 ante cualquier indicio de síntomas. Los espacios en los que haya estado el empleado sintomático serán inmediatamente sanitizados.
4. De confirmarse como caso de COVID-19, el seguimiento a contactos personales o fuera del centro de trabajo será gestionado por la autoridad de Salud; a los contactos dentro del centro de trabajo se les solicitará un aislamiento voluntario de 14 días contados a partir del último contacto con el empleado contagiado.