



SALONES DE EVENTOS

Herramienta de evaluación para Salones de eventos, palapas y jardines, para acceder al Distintivo de Establecimiento Seguro.

Se deberá comprobar el cumplimiento de cada uno de los requisitos, de contar con prueba de su debido cumplimiento se marcará la casilla “**Sí**” y de no ser así, se marcará la casilla “**No**”. Al finalizar cada sección se totalizarán las respuestas y se escribirá el número de respuestas “**Sí**” y “**No**”.

| ESTRATEGIAS ADICIONALES PARA PREVENIR Y CONTROLAR LA PROPAGACIÓN DEL SARS-COV-2 (COVID-19) | | | |
|--|---|----|----|
| N° | REQUISITO | SÍ | NO |
| | Orientar y capacitar a sus trabajadores para prevenir y controlar la propagación del SARS-CoV-2 (COVID-19) en el ejercicio de su trabajo, en sus hogares y durante los trayectos en el transporte público o privado. | | |
| | Permitir a los trabajadores el regreso a casa cuando éste, presente síntomas compatibles con el SARS-CoV-2 (COVID-19) a efecto de llamar a la Autoridad competente y atender la probable presencia del virus. | | |
| | Garantizar la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol y toallas desechables para el secado de manos. | | |
| | Implementación de las medidas de sana distancia (distancia mínima de 2 metros) en el ámbito laboral, disminuyendo la frecuencia de encuentros y adecuando los espacios y áreas de trabajo para reducir la densidad humana en ambientes intramuros y extramuros. | | |
| | Portar cubrebocas cubriendo nariz y boca. | | |
| TOTAL | | | |

ASPECTOS GENERALES



SALONES DE EVENTOS

| N° | REQUISITO | SÍ | NO |
|----|--|----|----|
| | Designar a una persona responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas de seguridad sanitaria establecidas. | | |
| | Instalar un filtro sanitario previo al ingreso de cualquier persona, para la toma de temperatura con termómetro clínico infrarrojo previamente calibrado, aplicar gel antibacterial con base alcohol al 70% y colocar un tapete sanitizante impregnado de solución desinfectante o en su defecto un atomizador con solución desinfectante para las suelas del calzado. No se permitirá la entrada al establecimiento sin cubrebocas cubriendo nariz y boca. | | |
| | Restringir el acceso de personas con temperatura superior a los 37.5°C o con síntomas gripales como: escurrimiento nasal, congestión nasal o conjuntival; tos seca o productiva y lagrimeo. Cabe destacar que el personal del establecimiento no puede emitir un diagnóstico médico, por lo que se sugerirá a los asistentes que se pongan en contacto con las autoridades sanitarias en el caso de presentar un cuadro de síntomas relacionados con el virus SARS-CoV-2 (COVID-19). | | |
| | Poner a disposición de los asistentes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos y a la etiqueta respiratoria. | | |
| | Garantizar la ventilación de ambientes cerrados para asegurar el recambio de aire, se sugiere la colocación de extractores de aire y favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal. | | |
| | Los sanitarios deben estar equipados con agua, jabón, toallas desechables y/o secadores de aire, bote de basura con bolsa y tapadera oscilante o con dispositivo que evite el uso directo de las manos, los mismos deberán limpiarse previo a la apertura, durante la jornada laboral cada dos horas y a cierre de esta. | | |



SALONES DE EVENTOS

| | | | |
|--------------|---|--|--|
| | Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente en: áreas de trabajo, áreas comunes, mobiliario, equipos, utensilios, condimenteros, superficies, manijas, picaportes y pasamanos; se deben limpiar y desinfectar previo a la apertura, durante la jornada de trabajo y al cierre de esta. | | |
| | Asegurar que el personal conozca y aplique este protocolo y las medidas de seguridad sanitarias de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud, como son: mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos, practicar la etiqueta respiratoria y la recuperación efectiva. | | |
| | Establecer el escalonamiento de horarios de ingreso, modificación de turnos, horarios flexibles u otra acción que evite grandes concentraciones de personal en el establecimiento. | | |
| | Permitir al personal en condición de vulnerabilidad no presentarse al centro de trabajo con el fin de cumplir con el resguardo domiciliario corresponsable, por ejemplo: mujeres embarazadas, personas con obesidad, personas adultas mayores de 60 años, personas con diabetes y/o hipertensión descontrolada, VIH, cáncer o con discapacidad. | | |
| | Garantizar la disponibilidad de insumos de limpieza, sanitización y desinfección. | | |
| | Fomentar el pago con tarjeta y el pago electrónico. En caso de usar Terminal Punto de Venta, la cual se deberá limpiar y desinfectar después de cada uso. | | |
| | Establecer un control de visitas, proveedores y contratistas, en horarios con menor afluencia de asistentes, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado por personas ajenas al establecimiento. | | |
| TOTAL | | | |

| RESPONSABILIDADES PARA EL ESTABLECIMIENTO | | | |
|---|-----------|----|----|
| N° | REQUISITO | SÍ | NO |



SALONES DE EVENTOS

| | | | |
|---|---|--|--|
| | Contar con el Aviso de Funcionamiento (gratuito), Certificados de Salud para Manejadores de Alimentos, Constancias de Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos NOM-251 (gratuito) y Constancia Sanitaria de Bebidas Alcohólicas (vigente), esta última en caso de que aplique. Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. | | |
| | Las mesas deberán ser ubicadas con sana distancia; y colocar gel antibacterial o desinfectante para fomentar la higiene de las manos. | | |
| | Las mesas, las sillas y las superficies de contacto a utilizar se limpiarán y desinfectarán previo a cada uso, con un paño limpio con líquido desinfectante. | | |
| NOTA: Para la eficacia en la desinfección, se sugiere en este periodo NO usar manteles de tela; de no poder llevar a cabo esta sugerencia, las mesas, sin excepción, deben portar manteles individuales desechables. | | | |
| | Utilizar un menú plastificado que permita su sanitización, previo a cada uso. | | |
| | Queda prohibido el servicio de buffet y el servicio sobre la barra o bar, así como también las áreas lúdicas. | | |
| | Se debe designar a una persona exclusivamente para el proceso de cobro, a fin de que la misma no tenga contacto con los alimentos o utensilios. | | |
| TOTAL | | | |

| RESPONSABILIDADES PARA EL PERSONAL | | | |
|------------------------------------|--|----|----|
| Nº | REQUISITO | SÍ | NO |
| | Realizar el "Cuestionario de autodiagnóstico COVID-19". | | |
| | Permitir la toma de temperatura. | | |
| | Aplicar la técnica del lavado de manos. | | |
| | Usar cubrebocas en todas las áreas. | | |
| | En el caso de que algún empleado presente uno o más síntomas del "Cuestionario de autodiagnóstico COVID-19", debe aislarse en su | | |



SALONES DE EVENTOS

| | | | |
|---|---|--|--|
| | domicilio y comunicarse a la línea COVID 834 318 6320 y 834 318 6321. | | |
| NOTA: Si el personal presenta una temperatura de 38 °C o mayor, dadas las condiciones climatológicas de la entidad, se sugiere dejar pasar 15 minutos y volver a realizar la toma de la temperatura para asegurar la medición. | | | |
| | Estar capacitados en las medidas de seguridad sanitaria establecidas en este protocolo y las instruidas por la autoridad sanitaria. | | |
| | Se debe evitar el uso de relojes, pulseras, joyería y similares durante su jornada laboral. | | |
| | Todo el personal del establecimiento debe utilizar cofia o cubre cabello y cubrebocas cubriendo nariz y boca. | | |
| | Guardar una sana distancia en el servicio, evitando el contacto físico, preferentemente separando las estaciones de trabajo compartidas a una distancia de 2 metros y realizando el lavado de manos continuamente; en caso de toser o estornudar, utilizar la práctica de la etiqueta respiratoria. | | |
| TOTAL | | | |

| CONSIDERACIONES PARA LOS ASISTENTES | | | |
|-------------------------------------|---|----|----|
| N° | REQUISITO | SÍ | NO |
| | Informarles sobre la capacidad instalada del establecimiento. | | |
| | Notificar a los asistentes sobre el filtro sanitario al que se someterá previo a su ingreso al establecimiento, el cual estará condicionado a su estado de salud al momento del ingreso y a la aplicación de gel antibacterial. | | |
| | Portar el cubrebocas a su ingreso al establecimiento, sugiriendo solo su retiro hasta el momento en que reciba sus alimentos. | | |
| | Invitar a respetar en todo momento la sana distancia y demás medidas de prevención. | | |
| TOTAL | | | |