



CINES

Herramienta de evaluación para cines, 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 estos presenten 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			



CINES

ASPECTOS GENERALES			
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 en la frente 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 clientes que se pongan en contacto con las autoridades sanitarias en el caso de presentar un cuadro de síntomas relacionados con el virus SARS-CoV2 (COVID-19).		
	Poner a disposición de los clientes 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.		



CINES

	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.		
	No instalar áreas en donde los clientes tengan acceso común a alimentos, guarniciones, condimentos o utensilios ya que estos deberán ser proporcionados individualmente por el personal.		
	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 clientes, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado por personas ajenas al establecimiento.		
TOTAL			



CINES

RESPONSABILIDADES PARA EL ESTABLECIMIENTO			
N°	REQUISITO	SÍ	NO
	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), los que en su caso aplique. Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.		
	Se respetará el espacio físico de cada asistente colocando en el suelo señalización para marcar la sana distancia en líneas de atención que apliquen como son cajas, atención al cliente, etc.		
	En el uso de butacas se debe garantizar la sana distancia entre personas.		
	Designar una puerta de entrada, donde se instalará el filtro sanitario y una ruta de salida, para evitar la aglomeración de asistentes.		
	Desinfección de charolas utilizadas para el transporte de alimentos, después de 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.		
	Sanitización constante de las áreas comunes y salas.		
TOTAL			



CINES

RESPONSABILIDADES PARA EL PERSONAL			
N°	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 domicilio y comunicarse a la línea COVID 834 318 6320 y 834 318 6321.		
NOTA: Si el personal presenta una temperatura de 37.5°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 utilizará cubrebocas; el uso de guantes estará sujeto a la necesidad del servicio que proporcione.		
NOTA: Para el personal que se encuentra en cajas, se sugiere el uso de careta o un acrílico que lo proteja en su interacción con el cliente.			
	En todo momento el personal guardará una sana distancia en el servicio, evitando el contacto físico, 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, practicar la etiqueta respiratoria.		
TOTAL			



CINES

CONSIDERACIONES PARA LOS CLIENTES			
N°	REQUISITO	SÍ	NO
	Informarles sobre la capacidad instalada del establecimiento.		
	Notificar al cliente 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.		
	Uso obligatorio de cubrebocas en todo momento dentro del establecimiento.		
	Sugerir al cliente realizar la compra de alimentos en el mínimo de tiempo posible para evitar aglomeraciones y poder atender a más clientes.		
	Deberán de respetar en todo momento la sana distancia y demás medidas de prevención, de no ser así, la gerencia o encargado del establecimiento puede desalojarlos del lugar.		
TOTAL			



CINES

CUESTIONARIO DE AUTODIAGNÓSTICO COVID-19

Persona que en los últimos 10 días haya presentado al menos **UNO** de los siguientes signos y síntomas (macar la casilla correspondiente al signo y/o síntoma referido):

- ☐ Tos
- ☐ Disnea
- ☐ Fiebre
- ☐ Cefalea*

Acompañados de al menos **UNO** de los siguientes signos o síntomas (macar la casilla correspondiente al signo y/o síntoma referido):

- ☐ Mialgias
- ☐ Artralgias
- ☐ Odinofagia
- ☐ Escalofríos
- ☐ Dolor torácico
- ☐ Rinorrea
- ☐ Polipnea
- ☐ Anosmia
- ☐ Disgeusia
- ☐ Conjuntivitis

*En menores de cinco años de edad, la irritabilidad puede sustituir a la cefalea.