



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN COMERCIO COMPLEMENTARIO A LA MINERÍA Y LA CONSTRUCCIÓN EN EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR

Medidas de prevención para evitar el contagio y la propagación del virus SARS-CoV2 (COVID-19)

Lineamientos generales

1. La Secretaría de Salud a través de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios les proporcionará un link para llevar a cabo su autoevaluación en www.coeprisbcs.gob.mx. Si esta autoevaluación es aprobada deberá de formalizar su “carta compromiso” con la impresión, la cual deberá de escanearse y enviarse al correo protocolo.reincorporacion@saludbcs.gob.mx
2. Son sujetos a este protocolo todos aquellos comercios que se encuentren en los rubros de: Ferreterías, tlapalerías, refaccionarias, tiendas de pinturas, venta de block, ladrillos y similares; y todo establecimiento con venta de artículos relacionados a la construcción y minería.
3. A cada trabajador se le otorgará por parte de la empresa, un kit sanitario consistente en: Cubreboca, termómetro y gel antibacterial al 70% de alcohol.
4. El trabajador, antes de salir de casa, deberá de tomarse la temperatura. En caso de presentar temperatura de 37.4°C o superior, no acudirá a trabajar, deberá aislarse y notificar al patrón por conducto del responsable de seguridad e higiene, quien informará del hecho a la Secretaría de Salud para su valoración.
5. El patrón deberá de tomar la temperatura a sus empleados al llegar a la empresa. En caso de presentar temperatura de 37.4°C o superior, deberá de trasladar al trabajador a su casa para permitirle aislarse, y notificar del hecho a la Secretaría de Salud por conducto del responsable de seguridad e higiene.
6. Cada área deberá contar con un (a) responsable con actividad exclusiva en seguridad e higiene en el trabajo COVID-19, quien será el (la) encargado (a) de llevar a cabo capacitación de todo el personal de la compañía y verificar que las acciones aquí plasmadas sean cumplidas, así como identificar trabajadores probablemente contagiados de COVID-19 en su ámbito de responsabilidad.



- El responsable de seguridad e higiene en el trabajo deberá contar con escolaridad mínima de preparatoria, de preferencia con preparación en alguna rama de la salud como enfermería, promotor de salud, etc.
 - El responsable de seguridad e higiene en el trabajo deberá tomar obligatoriamente un curso de capacitación que impartirá la Secretaría de Salud para adquirir los conocimientos básicos, lineamientos e identificación oportuna de casos. Para mayores informes acerca del curso marcar al numero de teléfono 800-BCS-COVID.
 - Como requisito para laborar todos los trabajadores de la compañía deberán tomar curso de autocuidado y medidas de evitar contagios que impartirá el responsable de seguridad e higiene en el trabajo de su compañía.
7. Sera obligatorio el uso de Cubreboca en el personal y de los usuarios.
8. Contar con espacios específicos para ingreso y para salida del personal y de usuarios.
9. Asegurarse de contar con los siguientes insumos en suficiente cantidad:
- Jabón líquido, toallas de papel desechables para secado de manos, gel alcoholado mínimo al 70% y/o alcohol líquido, cloro no industrial.
 - Estaciones para el lavado de manos varios puntos del establecimiento (a la entrada, comedor, oficinas temporales, planta de operaciones, etc.)
 - Mascarillas, guantes desechables y lentes protectores (solo cierto personal y en ciertas circunstancias se usarán)
10. El personal debe lavarse frecuentemente las manos durante 20 segundos.
11. Al llegar y permanecer en el establecimiento se deberán observar las siguientes:
- Evitar los apretones de manos, abrazos y demás formas de contacto cercano.
 - Mantener una **distancia mínima de 1.5 metros** en todo momento (entrada al proyecto, reuniones, almuerzo, etc.).
 - Evitar tocarse la cara (ojos, nariz, boca).
 - Lavarse las manos antes de comer y no compartir alimentos o bebidas con compañeros.
 - No compartir ni intercambiar sus elementos de protección personal (EPP). En caso de que se compartan llevar a cabo la sanitización.
 - Implementar medidas de sanitización de las herramientas de trabajo.



- Se deberá contar con una estación de sanitización para calzado (tapetes), a base de desinfectantes o agua con cloro, a la entrada de las oficinas administrativas o la residencia del área de trabajo.
- 12.** Favorecer la ventilación natural en donde sea posible.
- 13.** Los establecimientos deben de contar con un programa de limpieza y desinfección de superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluya lavar con agua y jabón y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2 con registros de actividades diarias.
- 14.** Deberá de contar con letreros alusivos sobre el lavado correcto de manos, así como, los que promuevan una buena higiene respiratoria en diferentes sitios del local (frentes de trabajo, oficinas temporales y el sitio de operaciones del establecimiento)
- 15.** El establecimiento debe contar con tapetes sanitarios o alternativas similares con hipoclorito de sodio al menos al 0.5% o productos registrados ante la EPA (Agencia de Protección Ambiental) de Estados Unidos certificados para eliminar el virus SARS-CoV-2.
- 16.** Limpiar las siguientes zonas frecuentemente durante el día:
- Baños fijos y portátiles, estos deberán ser limpiados y sanitizados muy frecuentemente, tener lavabos para lavado de manos, en caso de no tener esa posibilidad, se deberá de dotar de gel antibacterial al 70% de alcohol a la entrada y salida de dichos baños.
 - Superficies y objetos de trabajo tales como: mesas, escritorios, teléfonos, teclados, vasos, etcétera, con limpiadores, desinfectantes, alcohol y/o toallas desechables.
 - El comedor y demás áreas de ingesta de alimentos o cafetería (mesas, sillas, etc.)
 - Vehículos: superficies de contacto previo a su uso (puerta, timón, tablero, freno de mano, etc.).
- 17.** Dependiendo de la infraestructura del establecimiento, se limitará el acceso a una entrada principal con filtros sanitarios donde se tome la temperatura y se aplique gel antibacterial para los clientes. En caso de que presente temperatura mayor a 37.5 °C reportar al 800 BCS-COVID (800-227-26843).
- 18.** Al término de la jornada se deberán sanitizar todas las áreas de trabajo (mostrador, caja, bodega, almacén, carga y descarga, entre otras) del inmueble.



- 19.** Se podrán restringir horarios y días de atención.
- 20.** Reducir la capacidad de atención y/o servicio para garantizar la sana distancia.
- 21.** Cuando no se cuente con la modalidad de transporte de personal por parte de la empresa, se deben de seguir los protocolos escritos sobre la medición de temperatura y se reportará la incidencia correspondiente.