

PROCOLOS SANITARIOS DEL SECTOR TURISMO DE MORELOS PARA EL REGRESO A LAS ACTIVIDADES EN EL MARCO DE LA "NUEVA NORMALIDAD"



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN PARQUES ACUÁTICOS Y BALNEARIOS



SECRETARÍA
DE SALUD



SECRETARÍA DE
TURISMO Y CULTURA



CONTENIDO

	PÁG.
1. Protocolo de acceso a todos los empleados en general a todos los establecimientos	4
2. Protocolo de actuación en parques acuáticos y balnearios	7
2.1 Lineamientos generales	8
2.2 Lineamientos para el personal	10
2.3 Lineamientos de interacción con clientes	11
3. Documentos de consulta	12

■ PRESENTACIÓN

El presente documento contiene propuestas de protocolos sanitarios y buenas prácticas de atención en establecimientos dedicados a la industria de la hospitalidad en el marco de la pandemia por COVID-19 y el regreso a la denominada **“Nueva Normalidad”**, buscando mitigar el riesgo de contagio entre clientes, comensales, huéspedes y por supuesto, trabajadores del sector turismo en la entidad.

Este documento, **se deriva del análisis y revisión de las propuestas generadas por las diferentes asociaciones de prestadores de servicios turísticos en Morelos** y guarda concordancia con el **Lineamiento Nacional para la reapertura del sector Turístico** emitido por el Gobierno Federal a través de sus Secretarías de Salud y Turismo.

Es importante destacar que las medidas que a continuación se presentan guardan una estrecha relación con la prevención de contagios de COVID-19, más no eximen a los establecimientos del cumplimiento de las Normas Oficiales, Leyes, Reglamentos y otras disposiciones sanitarias que les aplican en pro de la protección de la salud de los usuarios de sus servicios y de sus propios colaboradores.

Las medidas contenidas tienen como propósito general:

- **Minimizar y prevenir riesgos entre colaboradores y clientes**, mitigando el riesgo de contagio de COVID-19.
- **Facilitar a las empresas la implementación de acciones y normas de seguridad obligatorias** que se puedan aplicar de manera inmediata en sus negocios, que minimicen el riesgo de contagios y den certeza de la higiene al colaborador y a los clientes
- **Usar todas las herramientas tecnológicas disponibles** para operar aquellos procesos de negocio de manera virtual, para minimizar en lo posible el contacto personal entre proveedores y clientes.
- **Aplicar estas medidas para seguir operando bajo la nueva normalidad** y el cumplimiento de la regulación sanitaria en beneficio de todos.
- **Identificar a la población de grupos vulnerables.**

Estas medidas de mitigación son:





**PROTOCOLO DE ACCESO PARA
TODOS LOS EMPLEADOS EN GENERAL
A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS**

PROTOCOLO DE ACCESO PARA TODOS LOS EMPLEADOS EN GENERAL A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

Asignar a un responsable dedicado a **asegurar** la correcta implementación de las medidas sanitarias.

- Establecer un **control de entrada del personal**, con **termómetro a distancia**, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 grados, y/o con síntomas respiratorios recomendándoles buscar a la brevedad atención médica.
- **Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital**, y hacerlo con algún otro medio. Si no es posible, cada empleado deberá lavarse las manos, y desinfectar el checador antes y después de registrar su entrada y su salida.
- **Si usa uniforme, traerlo de su casa en una bolsa**, y cambiarse en el establecimiento, y lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de su bolsa para su lavado.
- Los **uniformes deberán lavarse diariamente**. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica con agua caliente.
- Disponer de un **tapete impregnado de solución clorada al ingreso de personal (tapete sanitario)**.
- **Limpiar y Desinfectar el área de trabajo** antes del inicio de cada jornada, y al termino de ésta.
- De ser posible, **escalonar los horarios de entrada**, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas.
- **Generar un rol para uso de comedores y cocinetas**, para mantenerla limpia, desinfectada tanta estufa, refrigerador, microondas, cafetera. No compartir utensilios como tazas y vasos.

1.- Capacitación del personal del centro laboral en:

- Información respecto al coronavirus: mecanismos de contagio y síntomas que ocasiona y mejores maneras de prevenir la infección (lineamientos de seguridad covid-19, estrategias de control.
- Uso de equipo de protección personal (cubre boca, careta facial, guantes)
 - Todo material desechable (cubre boca y guantes) deberá colocarse en una bolsa que previamente deberá ser rociada con solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2 y posteriormente deberá ser desechada colocando una leyenda que indique “desecho sanitario”.
 - El personal que realice acciones de limpieza deberá emplear equipo de protección personal.

PROTOCOLO DE ACCESO PARA TODOS LOS EMPLEADOS EN GENERAL A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

Higiene personal

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Se deberá garantizar que se cuente con jabón líquido, en gel o espuma y con dispensadores de toallas de papel desechables (evitar por completo el uso de toallas de tela), botes de basura, papel higiénico, agua potable y gel antibacterial a base de alcohol al 70%. (TECNICA DEL LAVADO DE MANOS)
- En caso de estornudar o toser, se deberá usar el ángulo interno del brazo para cubrir nariz y boca, aún con el uso de cubre boca y careta.
- No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.

No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.

• Evitar el contacto entre personas, (desalentar el saludo de mano y/o beso) y mantener la distancia entre personas es necesario. Se recomienda un distanciamiento social de 1.5 metros.

- Resguardo protector en casa cuando se tiene padecimientos respiratorios y acudir a recibir atención médica si se presentan síntomas de enfermedades graves (fiebre continua y dificultad para respirar).

Higiene del entorno

- Previa apertura del sitio de trabajo se deberá realizar la sanitización exhaustiva de todo el establecimiento. (lavar con agua y jabón, y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2.
- Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento.
- De preferencia contar en los accesos con tapetes húmedos con hipoclorito de sodio
- Asegurar que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica.
- Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria del suelo; objetos de contacto y de uso común como: sillas, barandales, manijas, puertas, superficies horizontales, teléfonos, equipos de cómputo y cualquier otro elemento de fácil alcance para los empleados, clientes o y proveedores.
- Limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
- Prestar especial atención al área de Sanitarios. Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos de contacto frecuente como manijas, grifos, dispensadores, etc.



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN PARQUES ACUÁTICOS Y BALNEARIOS

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN PARQUES ACUÁTICOS Y BALNEARIOS

LINEAMIENTOS GENERALES

FILTROS SANITARIOS PARA LA RECEPCIÓN DE PERSONAS.

LIMITAR EL AFORO DE PERSONAS, DISTANCIAR SOMBRILLAS.

Los **establecimientos deben mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección**. Deberán colaborar con las autoridades sanitarias en los lineamientos que se definan.

Es importante comprender que **Sanitización o Desinfección son procesos diferentes a la limpieza ordinaria**. Para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional para posteriormente Sanitizar o Desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos.

El establecimiento debe poner énfasis en la desinfección y sanitización del **Área de Taquillas, Accesos generales, Andadores, Áreas Comunes, Terrazas y Áreas de Juegos**, así como sanitización general en instalaciones, mediante estas medidas:

- Desinfección y sanitización de las instalaciones previo a la apertura diaria.
- Vigilar constantemente el nivel de cloración de las albercas para mantenerlo dentro de los parámetros que marca la NOM 245-SSA1-2010.
- Desinfectar baños, barandales, manijas de puertas, equipos y accesorios para uso de los juegos y similares periódicamente.
- Poner énfasis en la diaria limpieza de las albercas y áreas de juegos.
- Limpieza y desinfección en cada uso de accesorios o partes que estén en contacto directo con los visitantes, tales como manijas, llantas de salvavidas, tapetes de deslizamientos, arneses, cascos, poleas o cualquier otro equipo de seguridad que sea requerido para uso de los juegos.
- Contar con gel antibacterial en el Ingreso principal, Taquillas, Accesos a los juegos, accesos generales, Baños, Puntos de Venta, y Terrazas.
- Utilizar productos químicos que permitan una debida sanitización de las áreas comunes. Así como nuevos sistemas de limpieza.
- Reforzar la limpieza de lugares como terrazas, juegos, piscinas, etc., Todos estos espacios tendrán limitaciones de aforo muy estrictas, que reduzcan la capacidad en al menos un 50%. (La reducción debe ser acorde a la sana distancia no necesariamente reducir al 50% de su capacidad ya que de acuerdo a su dimensión podrá recibir mas del 50% y en caso de lo contrario no podrá recibir este porcentaje sugerido).



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN PARQUES ACUÁTICOS Y BALNEARIOS

El establecimiento debe **garantizar que se tenga suficiente jabón y toallas de papel en baños de uso común**, esto para asegurar que los visitantes puedan realizar un correcto lavado de manos.

En caso de tener Restaurante, éste debe registrarse conforme al **Protocolo emitido para atención en Restaurantes**.

En caso de contar con hotel o algún tipo de hospedaje, éstos deberán registrarse conforme al **Protocolo emitido para atención en Hoteles**.

Además de considerar las recomendaciones para el Sector Turístico contenidas en el documento **“Lineamiento Nacional para la reapertura del Sector Turístico”** a fin de que se refuercen las medidas de higiene personal, del entorno y de Sana Distancia en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición, una vez que concluya la Jornada Nacional de Sana Distancia, deberá observar también, el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en materia de tabaco contenidas en la **Ley de Protección contra la Exposición frente al Humo de Tabaco del Estado de Morelos y su Reglamento**; para lo cual se anexa **“Guía para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en materia de tabaco”**.

Lo anterior, derivado de que el tabaquismo y sus consecuencias como la Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC) y el cáncer pulmonar contribuye de manera importante a que quienes lo padecen se conviertan en personas de riesgo para COVID-19, además de afectar en gran medida a las personas expuestas al “humo de segunda mano”, por lo que es prioritario evitar cualquier tipo de exposición al humo de tabaco.



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN PARQUES ACUÁTICOS Y BALNEARIOS

LINEAMIENTOS PARA EL PERSONAL

El establecimiento debe contar con **Gel Antibacterial** para uso de su personal en la **Entrada del Personal, Área de Lockers, Comedores de Empleados, y áreas de Servicio a empleados.**

Realizar una **higiene de manos frecuente de al menos 20 segundos** (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas). En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos de forma frecuente, limpiarse frecuentemente con gel antibacterial.

El personal debe utilizar **cubre bocas** en todo momento.

Evitar el contacto estrecho y mantener una **distancia** de más de dos metros con las personas. **(distanciamiento físico).**

Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar objetos y manos.

Utilizar estornudo de etiqueta al toser y posteriormente lavarse las manos inmediatamente. Así mismo, evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.

Se debe establecer un **sistema de trabajo en turnos**, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.

Lavado y desinfección diaria de los uniformes.

Es obligatorio para los trabajadores el **uso de los elementos de seguridad que le sean entregados (careta, guantes, cubrebocas, etc.)**



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN PARQUES ACUÁTICOS Y BALNEARIOS

LINEAMIENTOS DE INTERACCIÓN CON LOS VISITANTES

Evitar aglomeración de visitantes dentro del establecimiento en áreas comunes.
Sugerirles **mantener una distancia entre los visitantes de 1.5 metros.**

- Establecer **señalamientos en las filas para acceso a los juegos**, en filas para compra en puntos de venta respetando la sana distancia mínima de 1.5 metros.
- Distanciar las **mesas en terrazas al menos 4 metros**, y para uso sólo de **4 personas por mesa**. (que se mantenga la sana distancia entre personas 1.50cm pueden ser mas o menos de acuerdo al tamaño de la mesa).

Limitar el acceso a las albercas y juegos de tal manera que se mantenga la distancia mínima de 1.50 metros entre usuarios.

Instalar señalamientos indicando las normas de uso con sana distancia en cada área, evitando las aglomeraciones.

Indicar con impresos los protocolos de actuación en Parques Acuáticos y Balnearios en la entrada al establecimiento.

DOCUMENTOS DE CONSULTA

Lineamiento Nacional para la reapertura del sector Turístico

<https://coronavirus.gob.mx/documentos-de-consulta/>

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009- Buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios

http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449&fecha=01/03/2010

Norma Oficial Mexicana NOM-245-SSA1-2010, Requisitos sanitarios y calidad del agua que deben cumplir las albercas.

http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5256066&fecha=25/06/2012

Ley de Protección contra la Exposición frente al Humo del Tabaco del Estado de Morelos.

<http://marcojuridico.morelos.gob.mx/archivos/leyes/pdf/LHUMOTABEM.pdf>

<http://periodico.morelos.gob.mx/periodicos/2011/4939.pdf>

Reglamento de la Ley de Protección contra la Exposición frente al Humo del Tabaco del Estado de Morelos.

<http://periodico.morelos.gob.mx/periodicos/2012/5015.pdf>

Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados

https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/03/Lineamiento_Espacio_Cerrado_27032020.pdf

Lineamiento general para la mitigación y prevención en espacios públicos abiertos

https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/04/Lineamiento_Espacios_Abiertos_07042020.pdf

Lineamientos técnicos de seguridad sanitaria en el entorno Laboral

<https://www.gob.mx/stps/documentos/lineamientos-tecnicos-de-seguridad-sanitaria-en-el-entorno-laboral>

Guía para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en materia de tabaco.

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/167481/guia_tabaco.pdf



SECRETARÍA
DE SALUD



SECRETARÍA DE
TURISMO Y CULTURA



Morelos
LA ETERNA PRIMAVERA