

GUIA DE PROTOCOLOS DE LA LISTA DE COMPROBACIÓN ANTE EL COVID-19 – RETORNO AL TRABAJO

TABLA 1. MEDIDAS DE INGENIERÍA

En áreas de entrada y salida al centro de trabajo										
ELEMENTO	Por qué?	Cómo?	Función	Quién?	Elemento de Control	Dónde?	Cada Cuándo?	Cómo Checarlo?	Control	
1	El centro de trabajo cuenta con entradas y salidas exclusivas del personal, en caso de que se cuente con un solo acceso este se divide por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.	Para conocer los puntos de control e implementar los controles de entrada y salida del personal.	Asegurar que en todo momento estos espacios garanticen que el personal respete la Sana Distancia permanentemente.	Recursos Humanos y Protección Planta.	Seguridad de la empresa.		En cada uno de los accesos y salidas de la empresa.	Todo el tiempo, pero principalmente a las horas de entrada y salida del personal.	Poner marcas y barreras físicas de tal manera que las personas sepan por dónde pasar y a que distancia estar.	
2	Cuenta en los accesos al centro de trabajo con tapetes sanitizantes o alternativas similares, o en su caso, se otorgan protectores desechables de calzado. *No se recomienda el uso de arcos desinfectantes.									
3	Los tapetes sanitizantes o alternativas similares hacen uso 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.	Para asegurar que todo el personal que entre a la empresa limpie y desinfecte sus zapatos antes de ingresar.	Colocar tapetes especiales con solución desinfectante húmeda para la limpieza de la suela del zapato.	Recursos Humanos y Protección Planta.	Seguridad de la empresa.		En cada uno de los accesos y salidas de la empresa y a la entrada de las oficinas administrativas.	Todo el tiempo, pero principalmente a las horas de entrada y salida del personal, asegurar de cambiar con cierta frecuencia.	Asegurar que el tapete mantiene su elemento limpiador en buenas condiciones para hacer su efecto de desinfectar.	Visualmente y llevar el control de las observaciones por día y hora, turno, etc.
4	Se repone el líquido desinfectante a los tapetes sanitizantes cada que lo requieren, en caso de jergas saturadas con hipoclorito de sodio al 0.5 %, se asegura que estas, estén limpias y saturadas de la solución desinfectante. Puede colocarse una jerga limpia y seca para eliminar el exceso del líquido de las suelas de zapato.					Se recomienda elaborar una hoja de control por día y horas para registrar incidentes o el buen comportamiento.				
5	Se cuenta en los accesos con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70%.	Para asegurar que todo el personal que entre a la empresa se aplique solución desinfectante en las manos antes de ingresar.	Asegurar que los dispensadores están en buenas condiciones y que cada persona que ingrese se aplique en las manos de la forma correcta.	Recursos Humanos y Protección Planta.	Seguridad de la empresa.					
6	Se cuenta con sensores de distancia para la determinación de la temperatura corporal.	Asegurar que toda la persona que ingresa se le cheque la temperatura para identificar casos de riesgo.	Contar con lectores de temperatura a distancia y asignar a un elemento de acceso que estará verificando el registro.	Recursos Humanos y Protección Planta.	Seguridad de la empresa.		En cada uno de los accesos.	Todo el tiempo, pero principalmente a las horas de entrada.	Asegurar que el detector está en buenas condiciones y calibrado.	
7	Se cuenta con un área de estancia específica para casos detectados con temperatura corporal mayor a 37.5 °C.		Tener una área asignada para separar a las personas con temperatura arriba de la normal para tomar las acciones correspondientes.						Asegurar en todo momento que el área asignada está disponible y en condiciones.	
Áreas comunes (comedores, vestidores, casilleros, cafeterías, salas de reuniones, salas de espera o área de recepción, etc.)										
8	Se cuenta en los accesos con lavamanos con jabón, agua y toallas de papel desechable, o en su caso, con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante a base alcohol al 70%.	Para asegurar que toda persona tenga la facilidad de lavarse las manos con la frecuencia adecuada y reducir el riesgo.	La ubicación de los baños deben de tener jabón, papel para secar las manos, gel o alcohol al 70% y botes de basura.	Mantenimiento.	Servicios Generales.	Hoja de chequeo con frecuencias para asegurar que existe una frecuencia de revisión.	Baños y lavamanos.	Frecuencia definida en la hoja de chequeos.	Visualmente en los baños.	
9	Para el caso de vestidores o casilleros, se cuenta con señalizaciones o marcas en el piso indicando el lugar que podrá ocupar el trabajador, respetando siempre la distancia mínima de 1.5 metros entre personas. Si el centro de trabajo no cuenta con vestidores o casilleros, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Asegurar que hay una normal de distancia de 1.5 mts y con las marcas se hace obligatoria la aplicación y visualmente poder controlar.	Se designa en cada una de estas áreas un layout con las marcas de posiciones a ocupar y además se marcan físicamente en el piso.	Ingeniería.	Ingeniería Industrial o equivalente Layout.	Layout posteoado en el área con su hoja de control.	Vestidores o casilleros.	Permanente mientras este vigente la emergencia sanitaria.	Visualmente en los vestidores o casilleros.	
10	Para el caso de cafeterías o comedores, se cuenta con barreras físicas en la misma mesa separando a un comensal de otro (las barreras separan el frente y los laterales de cada trabajador), así mismo, la distancia entre mesas asegura la distancia mínima entre trabajadores de 1.5 metros. Si el centro de trabajo no cuenta con cafeterías o comedores, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Asegurar que los trabajadores estén a la distancia 1.5 mts o barreras necesarias para proteger a los trabajadores, posteoado el layout y marcando en piso y barreras físicas.	Hacer un estudio de layout para definir las distancias y o barreras necesarias para proteger a los trabajadores, posteoado el layout y marcando en piso y barreras físicas.	Ingeniería.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Layout y marcas físicas en piso o mesas.	Cafeterías o comedores o áreas de descanso.	Permanente mientras este vigente la emergencia sanitaria.	Visualmente en la cafetería o comedor o áreas de descanso.	Documentado en la hoja de control.
11	En caso de contar con sistemas de extracción en estas áreas, éstos funcionan adecuadamente y cuentan con cambios de filtros acorde a lo establecido por el proveedor. Si el centro de trabajo no cuenta con estos sistemas, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Asegurar el movimiento del aire y filtración para reducir el riesgo.	Revisar los sistemas de ventilación y estado de los filtros antes del reinicio de operación y establecer frecuencias de revisión.	Mantenimiento.	Servicios Generales/Proveedor.	Hoja de frecuencia de chequeo.	Áreas dónde existan sistemas de ventilación.	Permanente mientras este vigente la emergencia sanitaria y en operación regular.	Verificando físicamente los filtros del sistema y cambiarlos de ser necesario.	
12	Se cuenta con señalizaciones en piso o en sillas o sillones, de los espacios que deberán ocupar los trabajadores en las salas de reuniones o áreas de espera. Se cuida la distancia al menos 1.5 metros entre personas de espera o recepción.	Ayuda visual para que el personal sepa como ubicarse en las salas de reunión o salas de espera o recepción.	Marcar físicamente asientos o el piso para asegurar que las personas se ubican a sana distancia.	Ingeniería.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Layout y marcas físicas en piso o mesas.	Salas de reunión o salas de espera o recepción.	Permanente mientras este vigente la emergencia sanitaria.	Visualmente en salas de reunión o salas de espera o recepción.	
13	Se favorece la ventilación natural en estos espacios comunes (vestidores, casilleros, comedores, cafeterías, salas de reuniones, salas de espera o recepción, etc.).	Asegurar el movimiento del aire para reducir el riesgo.	Abrir ventanas y agregar ventiladores de ser posible.	Mantenimiento.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Hoja de frecuencia de chequeo.	Vestidores, casilleros, comedores, cafeterías, salas de reuniones, salas de espera o recepción, etc.	Permanente mientras este vigente la emergencia sanitaria.	Visualmente.	
Área de oficinas administrativas										
14	En los espacios dónde se encuentran concentrados dos o más trabajadores, las áreas de trabajo se encuentran delimitadas por barreras físicas protegiendo el frente y laterales de los trabajadores.	Asegurar que los trabajadores no pueden respetar la distancia se le colocan barreras físicas para su protección.	Instalar barreras físicas laterales y / frente para proteger a los trabajadores puede ser sacrificio u otro material lavable.	Ingeniería.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Layout de las estaciones de trabajo.	Áreas donde hay concentración de personas y no se puede relocalizar o balancear.	Antes del reinicio de la operación.	Visualmente en las operaciones.	
15	Cuenta con señalizaciones o marcas en el piso indicando los lugares de trabajo, respetando siempre la distancia mínima entre cada puesto de trabajo, de al menos 1.5 metros.	Ayuda visual para que el personal sepa como ubicarse en las salas de reunión o salas de espera o recepción.	Marcar físicamente escritorios o el piso para asegurar que las personas se ubican a sana distancia.	Ingeniería.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Layout de las oficinas.	Área ADMINISTRATIVAS y Administración	Diario al iniciar el turno.	Visualmente.	
16	En caso de contar con sistemas de extracción en estas áreas, éstos funcionan adecuadamente y cuentan con cambios de filtros de alta eficiencia acorde a lo establecido por el proveedor. Si el centro de trabajo no cuenta con estos sistemas, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Asegurar el movimiento del aire y filtración para reducir el riesgo.	Revisar los sistemas de ventilación y estado de los filtros antes del reinicio de operación y establecer frecuencias de revisión.	Mantenimiento.	Servicios Generales/Proveedor.	Hoja de frecuencia de chequeo.	Áreas dónde existan sistemas de ventilación.	Permanente mientras este vigente la emergencia sanitaria y en operación regular.	Verificando físicamente los filtros del sistema y cambiarlos de ser necesario.	Documentado en la hoja de control.
17	Los trabajadores cuentan con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70%.	Asegurar que los trabajadores cuenten con los productos desinfectantes.	Asignar áreas a las entradas de oficinas con dosificadores de gel o alcohol al 70%.	Mantenimiento.	Servicios Generales.	Hoja de frecuencia de chequeo.	Áreas administrativas y Administración.	Permanente mientras este vigente la emergencia sanitaria y en operación regular.	Visualmente.	
18	Se favorece la ventilación natural en los lugares que es posible.	Asegurar el movimiento del aire para reducir el riesgo.	Abrir ventanas y agregar ventiladores de ser posible.	Mantenimiento.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Hoja de frecuencia de chequeo.	Vestidores, casilleros, comedores, cafeterías, salas de reuniones, salas de espera o recepción, etc.	Permanente mientras este vigente la emergencia sanitaria.	Visualmente.	
Proceso productivo										
19	En caso de que el proceso productivo permita, las estaciones de trabajo se delimitan con barreras físicas lavables, fijas, móviles, polígonos, etc., en caso contrario, las estaciones de trabajo se delimitan con señalizaciones o marcas en el piso asegurando la distancia mínima de 1.5 metros entre trabajadores.	Asegurar que los trabajadores están a la distancia 1.5 mts o barreras necesarias para proteger a los trabajadores, física y asegurando su seguridad reducir el riesgo.	Hacer un estudio de Layout para definir las distancias y o barreras necesarias para proteger a los trabajadores, posteoado el layout y marcando en piso y barreras físicas.	Ingeniería.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Layout por operación o sección de proceso y hoja de proceso.	Áreas productivas de piso.	Todos los días al iniciar el turno.	Visualmente en las operaciones de trabajo.	
20	Si la estación de trabajo permite, el trabajador cuenta con dispensadores de alcohol al 70% o gel desinfectante base alcohol al 70% en su lugar de trabajo; en caso contrario, los dispensadores de desinfectantes se ubican en los accesos al proceso productivo.	Asegurar que los trabajadores cuenten con los productos desinfectantes.	Asignar áreas de ubicación de los dosificadores para las operaciones cuando sea posible.	Ingeniería.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Layout por operación o sección de proceso.	Áreas productivas de piso.	Todos los días al iniciar el turno.	Visualmente en las operaciones de trabajo.	Control del Supervisor.
21	En caso de contar con sistemas de extracción en estas áreas, éstos funcionan adecuadamente y cuentan con cambios de filtros de alta eficiencia acorde a lo establecido por el proveedor. Si el centro de trabajo no cuenta con estos sistemas, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Asegurar el movimiento del aire y filtración para reducir el riesgo.	Revisar los sistemas de ventilación y estado de los filtros antes del reinicio de operación y establecer frecuencias de revisión.	Mantenimiento.	Servicios Generales/Proveedor.	Hoja de frecuencia de chequeo.	Dónde estén ubicados los sistemas de ventilación.	Permanente mientras este vigente la emergencia sanitaria y en operación regular.	Verificando físicamente los filtros del sistema y cambiarlos de ser necesario.	
22	Se favorece la ventilación natural en los lugares que es posible.	Asegurar el movimiento del aire para reducir el riesgo.	Abrir ventanas y agregar ventiladores de ser posible.	Mantenimiento.	Servicios Generales/Proveedor.	Hoja de frecuencia de chequeo.	Áreas productivas de piso.	Todos los días al iniciar el turno.	Visualmente en las áreas.	
Sanitarios										
ELEMENTO	Por qué?	Cómo?	Función	Quién?	Elemento de Control	Dónde?	Cada Cuándo?	Cómo Checarlo?	Control	

23	Los sanitarios cuentan con lavabos en condiciones adecuadas de operación (son funcionales y cuentan con agua y jabón).	Asegurar que el trabajador cuenta con el servicio.	Cada baño debe tener jabón, agua, gel o alcohol al 70 % y toallas de papel desechable.	Mantenimiento.	Servicios Generales/Proveedor.	Hoja de frecuencia de chequeo.	Baños y lavabos.	Todos los días al iniciar el turno.	Visualmente en las áreas.	Hoja de control de baños.
24	Se cuenta con dispensadores de toallas de papel desechables.	Asegurar la sanitización.								
25	Se favorece la ventilación natural.	Áreas productivas de piso.	Todos los días al iniciar el turno.							

TABLA 2. MEDIDAS ADMINISTRATIVAS

En áreas de entrada y salida al centro de trabajo

	ELEMENTO	Por qué?	Cómo?	Función	Quién?	Elemento de Control	Dónde?	Cada Cuándo?	Cómo Checarlo?	Control
26	Se cuenta con protocolos de acceso con filtro sanitario que incluya la determinación de la temperatura corporal al ingreso y egreso de la empresa. En caso de no ser posible determinar la temperatura corporal al ingreso de las instalaciones, ésta deberá tomarse antes de que concluya el turno en las estaciones de trabajo donde se ubican los trabajadores.	Para asegurar que todo el personal que entre a la empresa cumple con los lineamientos y así reducir riesgos.	Al ingresar el trabajador debe traer su cubrebocas, se le tomará la temperatura corporal, se le aplicará gel y limpiará las suelas de sus zapatos.	Recursos Humanos y Protección Planta.	Seguridad de la empresa.	Hoja de control de acceso y medición de temperatura corporal.	Áreas de entrada y salida del personal.	Diario a la entrada del personal.	Visualmente y con medidor a distancia de temperatura corporal.	Hoja de control.
27	Cuenta con lineamientos para el control de visitas, proveedores y contratistas en materia de higiene, sana distancia, uso obligado de cubrebocas que debe seguirse al ingreso, permanencia y salida del lugar.	Para asegurar que todo el personal que entre a la empresa cumple con los lineamientos y así reducir riesgos.	Al ingresar el visitante debe traer su cubrebocas, se le tomará la temperatura corporal se le aplicará gel y limpiará las suelas de sus zapatos.			Hoja de control de visitantes.				

Todas las áreas de trabajo

	ELEMENTO	Por qué?	Cómo?	Función	Quién?	Elemento de Control	Dónde?	Cada Cuándo?	Cómo Checarlo?	Control
28	Se facilita el teletrabajo a las personas que, por sus condiciones de salud, edad, gestación o lactancia, lo ameritan.	Prevenir el riesgo de personal vulnerable.	Permitiendo el trabajo desde casa o incapacipor riesgo Covid	Recursos Humanos y Protección Planta.	Recursos Humanos y Protección Planta.	Control de asistencia e incapacidades.	Recursos Humanos.	Durante la pandemia.	Estadística de salud ocupacional.	Registros médicos.
29	Si el teletrabajo no es posible, se cuentan con escalonamientos de horarios de ingreso, modificación de turnos, horarios flexibles u otra acción que evite grandes concentraciones de trabajadores en las instalaciones en determinados horarios y espacios de trabajo.	Evitar concentración de personas y respetar la sana distancia de 1.5 mts.	Hacer un estudio de Layout para definir las distancias y/o barreras necesarias para proteger a los trabajadores, balanceo de operaciones y turnos de trabajo o escalonamientos de operaciones.	Ingeniería y Producción.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Layout y balanceo de operaciones.	Áreas de producción.	Antes del reinicio de las operaciones.	Layout, intrucción de trabajo y asignación de mano de obra.	Supervisión de la mano de obra.
30	Las reuniones de trabajo se realizan preferentemente por teléfono o videoconferencia, en caso contrario, se cuida la sana distancia, higiene respiratoria, limpieza y desinfección del lugar, mesas, sillas y objetos de uso común, antes y después de cada reunión.	Reducir los riesgos por sana distancia y contacto con superficies.	Si es posible el trabajo en casa asegurar que se cuenta con sistemas o aplicaciones de juntas virtuales, en caso de no ser posible marcar los lugares a ocupar en las áreas de reunión, asegurar la sanitización.	Ingeniería y Mantenimiento.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Layout y asignación de trabajos en empresa y casa.	Salas de juntas y casa.	Agenda de juntas de trabajo.	Visualmente y registro de asistencia en juntas.	Lista de participantes y cumplimiento de reuniones.
31	Para el caso de cafeterías o comedores, los cajeros, personal de cocina y meseros, cuentan con cabello recogido y cubrebocas. Si el centro de trabajo no cuenta con cafeterías o comedores, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Reducción de riesgo.	Definir el uso de EPP y lineamientos de correcto uso del mismo, posteo del equipo a utilizar.	Recursos Humanos y Protección Planta.	Seguridad e Higiene de la empresa.	Auditoría de uso EPP.	Comedores, cocinas cafeterías.	Al inicio y durante el turno.	Visualmente.	Supervisión.
32	En caso de no contar con barreras físicas, se implementan horarios escalonados en comedor, casilleros, vestidores, cafeterías, etc. que eviten aglomeración de trabajadores.	Evitar concentración de personas y respetar la sana distancia de 1.5 mts.	Hacer un estudio de Layout para definir las distancias y/o barreras necesarias para proteger a los trabajadores, balanceo de operaciones y turnos de trabajo o escalonamientos de operaciones.	Ingeniería y Recursos Humanos.	Ingeniería Industrial o equivalente.	Layout y balanceo de operaciones.	Comedores, cocinas cafeterías.	Antes del reinicio de operaciones.	Visualmente.	Supervisión.
33	Se limita la realización de eventos sociales.	Reducir riesgo de contacto.	Eliminar eventos sociales.	Administración.	Director.	Comunicación.	Empresa.	Antes de inicio de operación.	Visualmente.	Supervisión.
34	Cuenta con protocolos de limpieza y desinfección diaria de áreas, 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.	Reducir riesgo por contacto con superficies.	Definir los documentos o elementos de control del cumplimiento, deberán estar posteados en el área correspondiente.	Mantenimiento y Seguridad e Higiene.	Servicios Generales.	Hojas de chequeo de frecuencia de actividades en las áreas involucradas.	Salas de juntas, oficinas, baños, salas de espera, mesas de trabajo, almacenes, etc.	De acuerdo con la frecuencia definida.	Visualmente.	
35	Cuenta con mecanismos de supervisión o verificación del cumplimiento a los lineamientos de sana distancia (tecnológicos, visuales, documentales, etc.) que deben seguir los trabajadores.	Generar evidencia de cumplimiento de lineamientos.	Definir los documentos o elementos de control del cumplimiento, deberán estar posteados en el área correspondiente.	Administración.	Departamentos involucrados.	Hojas de chequeo de frecuencia de actividades en las áreas involucradas.	Áreas asignadas.	De acuerdo con la frecuencia definida.	Visualmente.	
36	Se supervisa que las soluciones de agua y jabón no se mezclen con algún otro producto químico.		Definir lista de productos a utilizar para sanitizar, jabón, solución de hipoclorito de sodio al 0.5% (5000ppm), alcohol gel al 70%, toallas desechables. Desarrollar la hoja de verificación de la actividad, frecuencia y cumplimiento.	Mantenimiento y Seguridad e Higiene.	Servicios Generales.	Hojas de chequeo de frecuencia de revisión de los productos.	Área de preparación o recepción de desinfectantes, productos de limpieza y lavado de manos.	De acuerdo con la frecuencia definida.	Visualmente y haciendo pruebas y revisando productos.	Hoja de verificación de la actividad, frecuencia y cumplimiento.
37	Se supervisa que la solución de hipoclorito de sodio al 0.5% (5000ppm) se prepare de manera diaria y que no se mezcle con ni ninguna otra sustancia química; en caso de contar con tiras reactivas para la determinación de la concentración de hipoclorito de sodio en ppm, podrá almacenarse la solución siempre y cuando se asegure no disminuir su concentración en más de un 10%.	Reducir riesgo por contacto con superficies limpiadas con productos no conformes.								
38	Se cuida que los dispensadores de alcohol gel al 70% cuenten con las cantidades necesarias por turno de trabajo.									
39	Se supervisa que los dispensadores de toallas desechables de papel cuenten siempre con este material.									
40	Cuenta con el suficiente número de contenedores (botes de basura) en diversos puntos para arrojar cubrebocas usados o maltratados.	Controlar los materiales utilizados por el personal y evitar riesgo de contaminación.	Definir los lugares de botes de basura, definir las rutinas de retirar la basura, definir su manejo y asegurar que este controlado el manejo de estos residuos				Áreas definidas para colocar botes de basura	De acuerdo con la frecuencia definida.	Visualmente.	
41	Promueve y comunica una buena higiene respiratoria en el lugar de trabajo, tal como cubrir la boca y nariz con el codo flexionado o un pañuelo de papel al toser o estornudar.	Concientizar al trabajador prácticas de buena distancia y protocolos de limpieza,	Definir el método de comunicación y preparar sesiones de capacitación al trabajador y postear la información en lugares adecuados para reforzar la correcta aplicación de los lineamientos de Covid-19.	Administración.	Comunicación y supervisión.	Formato de asistencia a pláticas o capacitación.	Áreas de la empresa.	Frecuencia definida en la hoja de chequeos.	Visual y presencial.	Formato de asistencia a pláticas o capacitación.
42	Recomienda al trabajador que priorice las opciones de movilidad (traslado de casa al trabajo y viceversa) que le garanticen la distancia interpersonal, promoviendo el uso obligado de cubrebocas y protección facial durante el trayecto.									
43	En caso de que la empresa cuente con transporte para sus trabajadores, se tienen consideradas medidas que minimizan el riesgo de exposición, tales como: limpieza y desinfección de la unidad antes de subir a los trabajadores; determinación de temperatura corporal antes de subir al autobús (en caso de que se identifique algún trabajador con temperatura igual o mayor a 37.5°C no se le permitirá subir, se le solicitará regresar a casa, se tomará registro de sus datos para comunicarlo al área de recursos humanos y servicio médico de la empresa, quién posteriormente lo contactará para dar indicaciones de cuidados de la salud), se otorga desinfectante de manos a los trabajadores al momento de subir al transporte y se refiere el uso obligado de cubrebocas y protección ocular o facial durante el trayecto. Si el centro de trabajo no cuenta con transporte, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Minimizar el riesgo de contagio en contacto con superficies del transporte y respetar la sana distancia.	Definir o revisar los procedimientos de uso del transporte de personal, hacer estudio de distancias para marcar físicamente los lugares que se pueden usar, definir Layout y postearlo en el transporte, definir los métodos de sanitización y las frecuencias, proveer desinfectantes de gel alcohol al 70% para que el personal al subir al transporte se sane las manos y asegurar que usa su mascarilla antes de subir al transporte.	Recursos Humano-Transportista.	Transportista Seguridad e Higiene.	Formato de control de personas cumplimiento a los lineamientos.	Vehículos de los transportes.	Frecuencias definidas en los documentos de uso de transporte que estarán posteados en el vehículo del transporte.	Visual y nombrar un visor entre los trabajadores para llenar el formato.	Formato de control del uso del transporte.
44	Cuenta con un código de ética que establezca lineamientos de NO discriminación para las personas que hayan tenido COVID-19 o hayan convivido con algún familiar que lo tenga o haya tenido.	Reducir riesgo conociendo los posibles riesgos por las personas en su cuarentena	Elaborar encuesta para los trabajadores para comentar los contactos en actividades personales, supermercado y en transporte y áreas públicas para conocer el posible riesgo y dar seguimiento.	Recursos Humanos.	Recursos Humanos y área médica.	Encuesta y record personal.	Área de personal.	Antes del reinicio de operaciones o el primer día de operación.	Entrevista personal y/o revisión y encuesta.	Encuesta y record personal.
45	Se cuenta con lineamientos de restricción de viajes locales o internacionales, en caso de que sea necesario viajar, se cuenta con los lineamientos sobre las medidas preventivas que deben cumplirse antes, durante y posterior al viaje.	Reducir riesgo de contagio durante viajes	Definir la política de viajes esenciales y definir los lineamientos para viajar seguro	Administración.	Recursos Humanos.	Política de viajes esenciales.	Administración.	Antes del reinicio de operaciones o el primer día de operación.	Personalmente con el viajero.	Autorización de viaje.
46	Se tienen lineamientos para evitar el uso de joyería, corbatas, barba y bigote, toda vez que son reservorios de virus y demás microorganismos (fómites).	Reducir riesgos de contagio.	Reforzar o definir el evitar uso de joyería, corbatas barba y bigotes en lo posible para reducir riesgos de portación de virus o microorganismos	Recursos Humanos.	Recursos Humanos y área médica.	Reglas de trabajo.	Área de personal.		Visual, reglas de trabajo posters lineamientos.	

47	Se tienen lineamientos sobre no compartir entre los trabajadores: celulares, utensilios de cocina, EPP, papelería, plumas, etc.	Reducir riesgos de contagio por compartir objetos.	Definir y capacitar al personal para evitar en lo posible intercambiar objetos y si es necesario una herramienta desinfectarla antes de usarla otra persona.	Recursos Humanos.	Seguridad e Higiene.	Reglas de trabajo.	Área de trabajo.	Antes del inicio de la operación.	Visual, reglas de trabajo posters lineamientos.	Firma de reglas de trabajo.
48	Se tienen lineamientos para que los trabajadores cuiden la distancia social con sus compañeros de al menos 1.5 metros, así como de que en aquellos lugares donde no sea factible, deberá hacerse uso obligatorio de cubrebocas y protección ocular o facial.	Evitar concentración de personas y respetar la sana distancia de 1.5 mts.	Capacitar y comunicar al personal los lineamientos de inicio de operación y asegurar el cumplimiento dentro de la empresa así como en su vida cotidiana.	Recursos Humanos.	Comunicación y supervisión.	Reglas de trabajo.	Área de trabajo.		Visualmente.	
49	Se promueve a través de comunicados (escritos, digitales o impresos) el lavado de mano frecuente, higiene respiratoria, sana distancia, etc.	Concientizar al trabajador prácticas de buena distancia y protocolos de limpieza.	Definir método de comunicación y preparar sesiones de capacitación al trabajador y postear la información en lugares adecuados para reforzar la correcta aplicación de los lineamientos de Covid-19.	Administración.	Capacitación	Fermento de asistencia y pláticas o capacitación.	Áreas definidas para la comunicación.	Frecuencia definida en la hoja de cheques.	Visualmente.	Supervisión.

Tabla 3. EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

	ELEMENTO	Por qué?	Cómo?	Función	Quién?	Elemento de Control	Dónde?	Cada Cuándo?	Cómo Checarlo?	Control
51	Durante el tiempo que el trabajador no tiene exposición a agentes químicos contaminantes del ambiente laboral, se le proporciona cubrebocas o se cuida la sana distancia entre trabajadores (1.5 m).	Protección al trabajador de contagio por saliva.	Definir el equipo necesario por cada operación de acuerdo con el Layout y las distancias entre trabajadores y asegurar su protección.	Administración.	Ingeniería y Seguridad e Higiene.	Instrucción de trabajo que incluye EPP.	Puesto de trabajo.	Inicio y durante el turno.	Visualmente.	Supervisión.
52	Se les proporciona a todos los trabajadores del centro de trabajo cubrebocas y googles o protectores faciales y cubrebocas, según lo permita el puesto de trabajo, en aquellas áreas que por su tamaño y distribución de equipos sea complejo mantener distancias mínimas de al menos 1.5 m entre trabajadores.	Protección al trabajador de contagio por saliva y evitar hacer contacto con las manos a los ojos.	Definir para los puestos que tienen contacto con personas como recepción, contacto clientes, embarques, las reglas de uso de equipo de protección cubrebocas, mascarillas y colocar barreras físicas (Ejemplo Acrílicos). Incluir frecuencia de limpieza.	Administración.	Ingeniería y Seguridad e Higiene.	Instrucción de trabajo que incluye EPP.	Puesto de trabajo.	Inicio y durante el turno.	Visualmente.	Supervisión.
53	Para el caso de trabajadores que tienen contacto con público, se les proporciona cubrebocas y googles o cubrebocas y protección facial (el protector facial y googles pueden omitirse si se cuenta con barreras físicas y se mantiene la distancia de 1.5 m entre trabajador y cliente).	Reducir riesgos de contagio.	Definir para los puestos que tienen contacto con personas como recepción, contacto clientes, embarques, las reglas de uso de equipo de protección cubrebocas, mascarillas y colocar barreras físicas (Ejemplo Acrílicos). Incluir frecuencia de limpieza.	Administración.	Recursos Humanos y Logística.	Barrera física.	Puestos de atención a personas.	Diario al hacer la operación.	Visualmente.	Auditorías de chequeo.
54	La protección ocular o facial que se otorga al trabajador permite amplia visibilidad, preferentemente con protección lateral y superior, y son antemparafentes.	Proteger y permitir visibilidad para desempeñar el trabajo y evitar riesgo de seguridad o mala operación.	Definir el tipo de mascarillas de acuerdo con la operación para proteger al trabajador y permitirle que vea bien para hacer la operación.	Ingeniería.	Ingeniería Industrial e equivalente Producción.	Instrucción de trabajo dónde indica EPP.	Puestos de trabajo dónde requiera el uso de careta.	Diario al hacer la operación.	Visualmente.	Supervisión.
55	Todos los trabajadores tienen acceso a agua, jabón, toallas desechables de papel, así como a alcohol al 70% o gel desinfectante.	Reducir riesgos de contagio.	Hacer Layouts de posiciones de dispensadores de gel alcohol al 70% y baños para lavar manos con los productos definidos en los lineamientos de higiene que estarán posteados en el lugar de uso.	Administración.	Servicios Generales.	Hojas de control.	Hojas de chequeo de frecuencia de revisión de los productos.	Definido en las hojas de chequeo.	Visualmente.	Registro de hojas de chequeo.

Tabla 4. CAPACITACIÓN

	ELEMENTO	Por qué?	Cómo?	Función	Quién?	Elemento de Control	Dónde?	Cada Cuándo?	Cómo Checarlo?	Control
56	Se tiene un programa de capacitación para el personal directivo o gerencial de las acciones a realizar en la empresa para prevenir y evitar cadenas de contagio por COVID-19, puede hacerse uso del material de CIMMS que se ubica en la liga siguiente: https://cimms.imss.gob.mx/		Definir los temas relevantes de salud, prevención de riesgos y hacer un programa, el material a postear y/o entregar al trabajador para que él lo haga en casa.				Áreas de capacitación asignadas.		Visual y listas de asistencias a la capacitación.	Registro de hojas de asistencia.
57	Cuenta con un programa de capacitación y difusión de información que incluya: hábitos saludables, estilo de vida, familia, apoyo para el control de enfermedades crónicas generativas para evitar complicaciones por COVID-19, higiene de manos, higiene respiratoria, higiene del vestido, sana distancia, no saludar de mano.	Concientizar y capacitar al trabajador de los riesgos, lineamientos dentro de la empresa y las conductas en el entorno social para reducir los riesgos de contagio.	Seleccionar videos o material de sensibilización para proyectar en Comedor o cafetería o recepciones o entradas y elaborar un programa de proyección.	Recursos Humanos.	Seguridad e Higiene, Capacitación y Producción.	Hoja de registro de asistencia a la capacitación o cumplimiento al programa de capacitación.	Comedor o cafetería o recepciones o entradas.	De acuerdo con el programa definido por la administración.	Monitoreo de las proyecciones y poner sugerencias para el personal.	Comentarios y auditorías.
58	En caso de contar con los recursos tecnológicos, da prioridad a estos para llevar a cabo la capacitación. Si el centro de trabajo no cuenta con estos recursos, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".		Definir programas de capacitación para mostrar físicamente a los trabajadores el uso correcto de gel, cubrebocas, google, careta, tapete, etc.				Áreas de capacitación asignadas.		Visual y listas de asistencias a la capacitación.	Registro de hojas de asistencia.

Tabla 5. PROMOCIÓN A LA SALUD

	ELEMENTO	Por qué?	Cómo?	Función	Quién?	Elemento de Control	Dónde?	Cada Cuándo?	Cómo Checarlo?	Control
60	Cuenta con un programa de salud física y mental para los trabajadores, referente a los Cuidados de COVID19 que incluye: un protocolo para el manejo de trabajadores sospechosos, contactos, confirmados y su reincorporación laboral; así como de promoción, prevención, atención y seguimiento de los estados de salud en los trabajadores que pueden generar complicaciones por COVID-19.	Para conocer los casos de vulnerabilidad en que se puedan encontrar los empleados a causa del Covid 19.	Realizando encuestas y entrevistas con los trabajadores con la finalidad de monitorear la salud física y mental de los empleados de la empresa.	Servicio Médico	Servicio Médico	Expediente de Personal	En las áreas designadas para tal efecto.	Semanalmente	Mediante entrevistas psicológicas a los empleados de la empresa.	Visualmente mediante entrevistas al personal.
61	Cuenta con un instrumento para identificar síntomas y contactos en el trabajo y comunitarios.	Para identificar a los empleados que sean sospechosos de padecer la infección.	Tomando al ingresar a la empresa la temperatura corporal a los empleados e identificar aquellos que presenten tos seca o algún otro síntoma relacionado con la infección.	Servicio Médico y Seguridad de la Planta	Servicio Médico y Seguridad de la Planta	Registro de ingreso al centro de trabajo y expediente de personal.	En el acceso de la empresa y servicio médico.	Diariamente	Mediante la toma de temperatura y la revisión de expedientes de personal.	Visualmente al iniciar, durante y al concluir la jornada laboral.
62	Cuenta con herramientas que permitan identificar trabajadores con factores de riesgo para complicaciones por COVID-19, puede hacer uso de la herramienta que se encuentra en la liga siguiente: http://www.imss.gob.mx/covid19/calculadora-complicaciones .	Asegurar que se cuentan con las herramientas tecnológicas necesarias para atender los empleados que presentan la infección.	Contando con servicio de internet y teniendo instaladas las páginas dadas a conocer por las autoridades sanitarias.	Servicio Médico	Servicio Médico	Equipo de Cómputo.	En las áreas designadas para tal efecto.	Diariamente	Verificando el funcionamiento de la liga en los equipos de cómputo designados para tal efecto.	Visualmente al iniciar, durante y al concluir la jornada laboral.
63	Cuenta con un plan de supervisión y evaluación del programa de salud física y mental para los trabajadores, referente a los Cuidados de COVID-19.	Para identificar a los empleados que presenten padecimientos físicos y mentales a consecuencia de Covid 19.	Realizando inspecciones físicas y mentales a los empleados que presenten síntomas físicos y mentales a consecuencia de la infección y que tenga contacto con los centros de trabajo.	Servicio Médico y Seguridad de la Planta	Servicio Médico y Seguridad de la Planta	Evaluación médica.	Área de servicio médico.	Diariamente por cada turno de trabajo.	Inspección física y entrevista psicológica al empleado.	Visualmente al iniciar, durante y al concluir la jornada laboral.
64	Cuenta con lineamientos para identificar y derivar a los trabajadores que tengan problemas de salud mental, al servicio médico o psicológico de la empresa. En caso de no contar con este se refiere a los servicios médicos de su centro de seguridad social.	Permite detectar un factor de riesgo que puede presentar un empleado.	Mediante entrevistas y realización de pruebas psicológicas a los empleados de la planta.	Servicio Médico	Servicio Médico	Evaluación médica.	Área de servicio médico.	Diariamente por cada turno de trabajo.	Inspección física y entrevista psicológica al empleado.	Visualmente al iniciar la jornada laboral y en el momento que se detecte un factor de riesgo.
65	Realiza exámenes médicos periódicos que permitan la prevención, atención, control de problemas de salud o de las facilidades para que el trabajador pueda acudir a atención médica fuera de la empresa.	Asegurarse del estado de salud que presentan los empleados.	Realizando inspecciones físicas que permitan detectar la presentación de síntomas de la infección.	Servicio Médico	Servicio Médico	Evaluación médica.	Área de servicio médico.	Diariamente por cada turno de trabajo.	Inspección física del empleado.	Visualmente al iniciar, durante y al concluir la jornada laboral.
66	Cuenta con guía de actuación para los casos en que un trabajador manifieste síntomas de COVID-19, con la finalidad de protegerlo, así como al resto de los trabajadores y su familia, que incluya: lineamientos para manejo de trabajadores sospechosos, contactos, confirmados y su reincorporación al trabajo	Atender de manera inmediata al trabajador que presente la infección, cuidando de su salud y de sus familiares y compañeros de trabajo con los cuales tenga contacto.	Detectando de inmediato al empleado que padezca la infección y canalizando a su casa con cuidados y seguimiento médico, o al centro de salud, dependiendo de la gravedad que presente.	Servicio Médico	Servicio Médico	Evaluación médica.	Área de servicio médico.	Diariamente por cada turno de trabajo.	Inspección física del empleado.	Visualmente al iniciar, durante y al concluir la jornada laboral.
68	Promueve y comunica una buena higiene respiratoria en el lugar de trabajo, tal como cubrir la boca y nariz con el codo flexionado o un pañuelo de papel al toser o estornudar.	Asegurar que el personal conoce a la perfección la manera en que deben mantener una adecuada higiene respiratoria en el centro de trabajo.	Realizando una capacitación constante y mediante cartelerías colocados en todas las áreas de trabajo.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Edición fotográfica muestra implementación de medios de comunicación de las medidas de sanidad.	En cada área de la empresa.	Constantemente	Verificación física de las áreas de la empresa.	Visualmente al iniciar, durante y al concluir la jornada laboral.

Tabla 6. SISTEMA DE GESTIÓN

	ELEMENTO	Por qué?	Cómo?	Función	Quién?	Elemento de Control	Dónde?	Cada Cuándo?	Cómo Checarlo?	Control
--	----------	----------	-------	---------	--------	---------------------	--------	--------------	----------------	---------

69	El Sistema de Gestión incluye contingencias sanitarias como amenaza en el caso de hacer uso de FODA o alguna otra herramienta para el análisis de contexto.	Se debe contar con un análisis profundo que muestre las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas detectadas en el centro de trabajo.	Revisar el FODA de la empresa o desarrollarlo de acuerdo con el momento actual y los lineamientos de las autoridades.			Documento que permita conocer la ejecución y control de las acciones a realizar en caso de tener algún empleado con Covid 19.	Dirección General y áreas que determine la empresa.	Constantemente	De manera visual y conforme se presenten posibles riesgos en la empresa.	Visualmente y llevar el control de las observaciones por día y hora, turno, etc.
70	El Sistema de Gestión incluye la identificación de peligros y evaluación de riesgos relativos a contingencias sanitarias.		Desarrollar o revisar el mapa de riesgos por áreas en la empresa.	Protección Planta	Protección Planta					
71	El centro de trabajo cuenta con un procedimiento estructurado de respuesta ante contingencias sanitarias con asignación de responsables y al menos recursos materiales y financieros.		Lista de responsables de acuerdo con el BCP por sección y área.							
72	En caso de poseer un Plan de Continuidad de Negocios (BCP), se tiene considerado el riesgo de contingencias sanitarias. Si el centro de trabajo no cuenta con un BCP, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Para proteger a los empleados y a los clientes de la empresa se requiere realizar un Plan de Continuidad de Negocios (BCP), capaz de proteger a la empresa en tiempos de esta pandemia.	Desarrollo o actualización del BCP incluyendo la emergencia sanitaria definiendo los lineamientos y los responsables para cada uno de los elementos identificados.	Área de Finanzas	Área de Finanzas	Plan de Continuidad de Negocios.	Dirección General y área de finanzas.	Constantemente, siendo modificado conforme se vayan presentando riesgos en la empresa.	Verificando los estados financieros de la empresa.	Visualmente y llevar el control de las observaciones por día.
73	El mapa de riesgos del centro de trabajo incluye las áreas, puestos de trabajo y/o actividades con riesgos biológicos.	Asegurarse de detectar con oportunidad todos los posibles riesgos a los que este expuestos los empleados de la empresa.	Identificar en piso físicamente las áreas establecidas en el mapa de riesgos, entrenar al personal con las acciones previstas en el BCP para cada área o puesto identificado.	Recursos Humanos, Servicio Médico y Protección de la planta.	Recursos Humanos, Servicio Médico y Protección de la planta.	Mapa de riesgo por cada área de la empresa.	En cada área de la empresa.	Constantemente mientras se encuentra la contingencia sanitaria y de acuerdo a la situación que se vaya presentando.	Mediante supervisión física.	Visualmente y llevar el control de las observaciones por día.
74	El diagnóstico de seguridad y salud en el trabajo contempla los agentes biológicos capaces de modificar las condiciones del medio ambiente de trabajo que, por sus propiedades, concentración, nivel y tiempo de exposición o acción, pueden alterar la salud de los trabajadores, así como las fuentes que los generan.	Se debe conocer todos aquellos agentes biológicos que puedan alterar las condiciones laborales de los empleados y perjudiquen su estado de salud y la de sus familias.	Definir en el mapa de riesgos los agentes biológicos en cuestión por área y puestos de trabajo que deberán estar identificados mencionando los efectos y acciones a tomar en el momento requerido previamente definido en el BCP.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Diagnóstico de seguridad y salud por cada área de trabajo.	En cada área de la empresa.	Constantemente mientras se encuentra la contingencia sanitaria y de acuerdo a la situación que se vaya presentando.	Mediante supervisión física.	Visualmente y llevar el control de las observaciones por día.
76	Se cuenta con un programa de seguridad y salud en el trabajo o relación de acciones preventivas y correctivas de seguridad y salud en el trabajo, para contingencias sanitarias.	Asegurarse de contar con un programa que contenga las acciones preventivas correctivas que se deben realizar en caso de presentarse un caso de Covid 19.	Dentro del programa de seguridad se deben incluir en los documentos de operación el análisis de riesgo, implicaciones y acciones correctivas a llevar a cabo.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Programa de seguridad y salud.	En todas las áreas de la empresa.	Constantemente mientras se encuentra la contingencia sanitaria y de acuerdo a la situación que se vaya presentando.	Mediante supervisión física.	Visualmente y llevar el control de las observaciones por día.
76	El Programa Específico de Protección Civil contempla acciones ante riesgos sanitarios	Asegurarse de conocer las afectaciones provocadas por la contingencia sanitario provocada por Covid 19.	BCP debe incluir lineamientos de Protección Civil.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Programa Específico de Protección Civil.	En todas las áreas de la empresa.	Constantemente mientras se encuentra la contingencia sanitaria y de acuerdo a la situación que se vaya presentando.	Mediante supervisión física.	Visualmente y llevar el control de las observaciones por día.
77	El centro de trabajo tiene adhesión a un Grupo de Ayuda Mutua que de soporte ante riesgos sanitarios. Si el centro de trabajo considera que no es necesaria la adhesión a algún grupo de ayuda, deberá seleccionar No Aplica en la columna "controles de riesgo".	Asegurarse de que todos los empleados conozcan las unidades médicas a las que puedan acudir en caso de estar infectados y conocer los números de emergencia para solicitar ayuda a la	Asegurar actualización de mejores prácticas compartidas con las empresas del entorno.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Servicio Médico y Protección de la Planta.	Directorio telefónico de los centros de salud y número de emergencias.	En todas las áreas de la empresa.	Diariamente	Mediante supervisión física.	Mediante monitoreo de la ocupación hospitalaria por cada centro de salud que se contemplan en este rubro.
78	El centro de trabajo posee un listado de teléfonos de emergencia que incluya las instancias de contacto en caso de emergencias sanitarias.		Mantener una lista de teléfonos y contactos definidos en el BCP.							

Agradecemos la colaboración del CONCAEM y GAROCE para la elaboración de este documento