

Ciudad de México, 26 de junio de 2020

## **LINEAMIENTOS DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN A LA SALUD PARA RESTAURANTES**

El sector restaurantero podrá funcionar a partir de que el semáforo se encuentre en color naranja al 30% o 40% de su capacidad de aforo.

Deberán respetar con un metro y medio de distancia entre mesas y dejar una mesa vacía entre mesas ocupadas.

En el área de cocina, cada trabajador, debe tener un área de preparación aislada tanto como sea posible.

Es importante señalar, que los negocios que estén operando conforme al semáforo epidemiológico serán responsable de consultar el portal de publicación y aceptación de las medidas sanitarias ([covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias](https://covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias)) y pegarlo en su negocio.

### **A. MEDIDAS A VIGILAR PARA COMENSALES**

Las personas externas al establecimiento deben tomar las siguientes medidas preventivas durante su estancia o consumo en el restaurante. En caso de no cumplir con las indicaciones o presentar síntomas de COVID-19, no podrán ingresar.

#### **Sana distancia e higiene:**

- Al ingreso, deben desinfectar sus manos y dentro de las instalaciones deben procurar lavar sus manos constantemente con agua y jabón o en su defecto utilizar gel antibacterial con alcohol de base al 70%. Será responsabilidad del establecimiento proveer del mismo.
- Las personas deben cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar, con un pañuelo desechable o el ángulo interno del codo. Deshacerse del desecho en el bote de residuos inorgánicos no reciclables y sanitarios señalado por el personal y lavarse las manos con agua y jabón después de hacerlo
- Deberán evitar al máximo el contacto de manos con la cara, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Optar por opciones de pago electrónico que minimicen el contacto con superficies u objetos. Como la opción CODI del Banco de México.
- Evitar colocar la propina en efectivo sobre la mesa, colocarla en el lugar que indique el personal del restaurante.

- Mantener una sana distancia (al menos a un metro y medio) durante los contactos.
- Seguir las señalizaciones y delimitaciones establecidas para filas de acceso, baños o cualquier otra que aplique.
- No reunirse en grupos mayores a 4 personas ni solicitar juntar mesas.
- Se aconseja hablar en voz baja y en la medida de lo posible guardar silencio con el fin de prevenir evitar la propagación de gotas de saliva en el ambiente.
- Se permitirá el establecimiento de mesas en la vía pública, guardando la sana distancia. El espacio público que ocupe e restaurante será delimitado por la Alcaldía en tanto es una medida temporal.

### **Elementos de Protección Individual (EPP):**

Los usuarios externos que no cuenten con los siguientes EPP no podrán acceder al establecimiento.

- **Cubre bocas:** Se debe ingresar con él y debe haber especial énfasis en su uso en espacios cerrados, ya que ahí es más alta la tasa de contagio. Por ningún motivo se permite ingreso sin cubrebocas y deben traerlo puesto en todo momento previo y posterior al consumo de alimentos.
- **Careta:** Será obligatorio su uso para ingresar al recinto. Por ningún motivo se permite ingreso sin careta y deben traerla puesta en todo momento previo y posterior al consumo de alimentos.
- **Barreras físicas entre comensales:** micas de policarbonato, plásticos u otro material que se coloque entre comensales de la misma mesa o entre mesas. Estos deben ser desinfectados cada cambio de usuarios de la mesa.

### **B. PARA TRABAJADORES**

Los trabajadores deberán tomar las siguientes medidas preventivas durante su turno de trabajo en el restaurante. En caso de presentar síntomas de COVID-19, no podrán ingresar y lo deberán reportar al LOCATEL, ya que ponen en riesgo tanto a compañeros, como a comensales.

Los lineamientos generales para la operación son:

- El establecimiento debe proporcionar insumos de lavado y desinfección para el funcionamiento de la misma, al igual que EPP (caretas, cubrebocas y guantes de látex o vinilo) para sus trabajadores.
- Organizar la distribución de tareas para reducir el flujo y movimiento de trabajadores, clientes y proveedores. En particular, asignar roles a cada trabajador. Es decir, una persona o grupo encargado de la cobranza, una persona o grupo encargado de la monta de mesas y atención a los comensales, una persona o grupo encargado de la preparación de alimentos, una persona o grupo encargado de la limpieza de espacio comunes y una persona o grupo encargado de la entrega a domicilio (en caso de que aplique).
- Implementar reglas para la recepción de materias primas: organizar que la recepción sea por una sola persona, evitar que el chofer o repartidor entre al establecimiento. En caso de ser inevitable, realizar el control de síntomas (establecido en la sección VI del presente documento) del proveedor previo a su

entrada al establecimiento. Es importante seguir el protocolo y explicar al proveedor que es importante seguirlo para evitar la propagación del virus. Después de la entrega, limpiar los productos entregados. Si se debe firmar, que sea con la pluma personal del trabajador. Quien haya recibido la mercancía debe lavar o desinfectar sus manos antes y después de recibir la mercancía.

- No puede haber servicio de buffet ni barras de alimentos al representar zonas de contagio.
- Evitar el uso de cartas y procurar el uso de pizarrones y tableros al exterior e interior del establecimiento con el menú. Si es posible, migrar a alternativas electrónicas como códigos QR o imágenes y archivos que puedan ser compartidos con los comensales.
- Eliminar el uso de toallas de tela en los baños. En el caso de la mantelería, pueden usarse manteles y servilletas de tela o desechables. Sin importar el material, la mantelería debe reemplazarse después de cada servicio. Los manteles y servilletas de tela deben lavarse después de cada uso.
- No montar las mesas previa apertura del restaurante y esperar a que sea asignado un comensal a la misma. Lo anterior con la idea de disminuir el tiempo de exposición del menaje. Al momento de montar la mesa, eliminar elementos decorativos innecesarios y productos de autoservicio (servilleteros, botellas de condimentos, azucareros, saleros, etc). En su defecto, proporcionar contenedores de un solo uso o porciones del producto en caso de que el comensal lo solicite.
- Desinfectar dispositivos de cobro electrónico de alto contacto después de cada uso. Para el pago o propina en efectivo deben existir botes o bandejas específicas para su cobro, con el objetivo de evitar su contacto con otras superficies.
- Evitar proporcionar percheros. En caso de hacerlo, realizar la limpieza exhaustiva de los mismos.
- Retirar las vajillas y cubiertos con guantes, evitando en todo momento entrar en contacto con las superficies en las cuales podrían existir residuos de saliva.
- Deshacerse de los residuos orgánicos sin entrar en contacto directo utilizando una pala o herramienta pertinente.
- En caso de que asistan comensales a recoger alimentos, deberá existir una superficie delimitada para su entrega. Deberán ser depositados los alimentos y, posteriormente, evitar el contacto con los mismos hasta su entrega.
- Establecer varios botes de residuos inorgánicos no reciclables y sanitarios. Mantenerlos tapados y, de preferencia, a bolsa cerrada. Antes de entregarlos rociarlos con una solución de agua clorada a 440 ppm (10 mililitros de cloro comercial por cada litro de agua). Consultar Anexo 2 para más información.
- Es recomendable que exista una persona por turno encargada de emergencias sanitarias en caso de que algún comensal presente síntomas de COVID-19 durante su estancia en el establecimiento. Esta persona podrá seguir las indicaciones establecidas en la sección VI del presente.

## **Promoción de la salud:**

- Brindar información general sobre el SARS-CoV-2, los mecanismos de contagio, sus síntomas, y las mejores maneras de prevenir la infección. Previo a la reincorporación de actividades, y una vez en que esta inicie poner a disposición de los trabajadores la información oficial disponible en [coronavirus.gob.mx](https://coronavirus.gob.mx), [climss.imss.gob.mx](https://climss.imss.gob.mx) y [covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias](https://covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias) para que ellos puedan revisar material y capacitarse.
- Establecer una política clara sobre lo que se espera de los trabajadores en caso de que se enfermen, desarrollen síntomas o se reporten como contactos de pacientes COVID-19. En esta política debe establecerse lo siguiente: el trabajador debe ser referido al servicio médico correspondiente y al laboratorio particular de su preferencia para que sea realizada la respectiva prueba. También, es necesario que permanezca en su domicilio para un aislamiento de 14 días. Para el seguimiento de sus síntomas, debe enviar un SMS con la palabra "covid19" al 51515 o comunicarse vía telefónica a LOCATEL. Es importante hacer énfasis en que de esta forma podrá ser atendido el caso de forma especializada y oportuna.

El personal que haya sido remitido a su domicilio no debe ser discriminado ni deben verse afectados sus derechos laborales.

### **Sana distancia e higiene:**

Los trabajadores deberán seguir las siguientes indicaciones en el centro de trabajo:

- Mantener sana distancia (al menos a un metro y medio de distancia) durante los contactos con comensales y compañeros de trabajo. Para ello es indispensable mantener un metro y medio de distancia en todo momento (o, en su defecto, la mayor posible).
- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente o bien, usar soluciones a base de alcohol al 70%.
- Cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar, con un pañuelo desechable o el ángulo interno del codo. Deshacerse del desecho en el bote de residuos inorgánicos no reciclables y sanitarios. Lavarse las manos con agua y jabón después de desecharlo.
- Deberán evitar al máximo el contacto de manos con la cara, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común en oficinas y centros de reunión, áreas de comida, entre otros. Así como mantener las áreas de trabajo lo más despejada posible para facilitar su limpieza.
- Evitar compartir objetos de uso personal entre las personas, como el celular, calculadoras, terminales de cobro digital, entre otros. En el caso de cocina, evitar compartir utensilios.
- Se aconseja guardar silencio con el fin de prevenir evitar la propagación de gotas de saliva en el ambiente

### **Elementos de Protección Personal (EPP)**

Los trabajadores están obligados a mantener los EPP en todo momento y la empresa deberá contar con el EPP para sus trabajadores, tales como:

- Cubrebocas: se debe ingresar con el y será obligatorio su uso durante el turno.
- Careta: se debe ingresar con esta y será obligatorio su uso durante el turno.
- Guantes: para el personal que retire vajillas o realice limpieza, deben utilizar guantes de látex o vinilo y cambiarlos periódicamente.

### **MEDIDAS PARA TRABAJADORES PERTENECIENTES A POBLACIÓN EN RIESGO**

- El personal en situación de vulnerabilidad (padezcan hipertensión, obesidad, VIH/SIDA, EPOC, diabetes, cáncer entre otras enfermedades crónicas o personas mayores de 60 años y las mujeres embarazadas o lactante) deberán trabajar a distancia y solo podrán reincorporarse presencialmente cuando el semáforo epidemiológico esté en color verde.

### **MEDIDAS PARTICULARES POR ÁREA DE TRABAJO**

#### **1-Recepción:**

- Asignar una persona por turno que revise la temperatura de los comensales y aplique el cuestionario de síntomas previo a su ingreso al restaurante.

#### **2- Mesero:**

- Debe montar las mesas una vez que sea asignado un comensal. Deberá colocar manteles limpios en cada servicio, ya sean de tela o desechables, y evitar proporcionar dispensadores de cualquier índole.
- Para proporcionar una carta física, debe hacerse con guantes. Debe evitarse usar cartas físicas al ser razón de generación de desecho de residuos inorgánicos no desechables y sanitarios. Las cartas deben ser desinfectadas antes y después de ser usadas. (nota: la GACETA prohíbe cartas físicas)
- Debe retirar las vajillas y cubiertos con guantes, evitando en todo momento entrar en contacto con las superficies en las cuales podrían existir residuos de saliva. Deshacerse de los residuos orgánicos sin entrar en contacto directo utilizando una pala o herramienta pertinente. En caso de no entrar en contacto con otra superficie, podrá utilizar los guantes en más de una ocasión (a consideración del mesero y la administración).
- En caso de que el comensal solicite condimentos, debe proporcionar contenedores de un solo uso o porciones individuales o, en caso de que aplique, grupales del producto.

#### **3-Cocina:**

- Basarse en todo momento en las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios (NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009)
- Desinfectar y limpiar al inicio y final de cada jornada la cocina.
- Cada trabajador deberá tener sus propios utensilios de cocina y realizar limpieza de los mismos después de cada uso.
- Limitar el contacto con los ingredientes y utilizar preferentemente pinzas.

- Cada empleado debe tener un área de preparación aislada o bien cada área deberá ser limpiada y sanitizada al dejar de ser empleada.
- Se recomienda que la distribución de trabajo sea lo más clara y organizada posible, apoyándose de señalizaciones o marcas indicando los lugares de trabajo.
- Realizar una limpieza constante de las superficies de la cocina.
- Proporcionar botes de basura con pedal para facilitar el desecho de residuos.
- Contar con un uniforme limpio y libre de suciedad, incluir cloro en su lavado diario.

#### **4-Servicio a Domicilio:**

- Debe existir un encargado de la entrega de alimentos a domicilio por turno y deberá portar todos los elementos de EPP.
- Los alimentos deben estar en recipientes sellados y cubiertos.
- El repartidor debe evitar el contacto con el comensal y recibir el pago en un contenedor o de manera digital.
- Al regresar al restaurante, debe realizar el lavado de manos y la desinfección de cualquier objeto que haya entrado en contacto con el comensal.

#### **5-Encargado de limpieza de áreas comunes:**

- Contar con el material de limpieza y desinfección necesario (escobas, trapeadores, recogedores, cubetas, soluciones de limpieza y desinfectantes, etc) proporcionado por el empleador.
- Deben portar todos los elementos de EPP (careta, cubrebocas y guantes de látex o vinilo). El cambio de guantes debe realizarse después de cada turno de limpieza.
- Previo a efectuar la desinfección se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.
- Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros métodos. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%.

#### **CONTROL DE ACCESO Y EGRESO A ESTABLECIMIENTOS**

- Establecer un filtro sanitario para la identificación de personas que presenten alguno de los siguientes síntomas: fiebre, tos, cansancio, dolor muscular y/o de articulaciones, dolor de garganta, diarrea, conjuntivitis (secreción ocular) o irritación, dolor de cabeza (cefalea), pérdida del sentido del olfato o del gusto o escurrimiento nasal. Toma de temperatura con termómetro infrarrojo al ingreso para comensales y trabajadores. En caso de identificar que una persona presenta alguno de los síntomas anteriormente listados o tiene 37.5 grados o más de temperatura, designar un área de estancia y aislamiento, dotarlas de EPP y remitir al domicilio particular y/o servicios médicos. (en documento anexo hay ejemplo de cuestionario).
- Para los trabajadores que se encuentren bajo los supuestos del punto anterior, no podrán presentarse a laborar hasta después de 14 días. En el caso de los

comensales y fundamentándose en el presente documento, no se permitirá su acceso a las instalaciones. En ambos casos las personas deberán llenar el tamizaje vía SMS enviando la palabra covid19 al 51515.

- Proporcionar solución gel base de alcohol al 70% para el lavado de manos y verificar el uso apropiado de cubrebocas y caretas.
- En caso de ser posible, colocar tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5%, asegurando que los mismos se encuentren limpios y con líquido desinfectante. Deben estar ubicados en los accesos a las distintas áreas del establecimiento y cambiados periódicamente.
- Establecer entradas y salidas exclusivas del personal, en caso de que se cuente con un solo acceso, este se deberá de dividir por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.
- Será necesario llevar un registro pormenorizado de todos los trabajadores asistentes al establecimiento.

## **A. PARA COMENSALES/PROVEEDORES**

- Los usuarios externos solo podrán ingresar con cubrebocas y careta.
- Su ingreso estará sujeto a un cuestionario breve para detectar si tienen algún malestar o síntoma que esté asociado al COVID-19 e inspección de temperatura.
- Antes de ingresar deben usar gel antibacterial y de calzado en tapetes desinfectantes o jergas con solución clorina (serán facilitados por la empresa)
- Colocar el pago o propina en efectivo en botes proporcionados por el establecimiento.
- En caso de que se desarrollen síntomas de la infección, deberá actuarse conforme al protocolo correspondiente y dar aviso a las autoridades (LOCATEL)

## **B. PARA TRABAJADORES**

- Establecer entradas y salidas especiales para el personal señalizando la ruta de entrada y salida. Si no se cuenta con más de un acceso, dividirlo con barreras físicas. Deberá también señalizarse en el piso con taches o círculos la distancia de metro y medio.
- Colocar en entradas y salidas, y a la vista, dispensadores de alcohol y tapetes sanitizantes.
- Colocar filtros de ingreso para detectar síntomas de covid 19.
- Designar un espacio de aislamiento para el caso de que trabajadores o comensales desarrollen síntomas de covid 19.

## ADOPCIÓN OBLIGATORIA DE SEÑALÉTICA Y CARTELES DE INFORMACIÓN BÁSICA.

Se puede descargar en el sitio: [www.covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias](http://www.covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias)

### Ejemplos:

ESTABLECIMIENTOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO QUE OFRECEN TRÁMITES Y SERVICIOS

• Restaurantes • Cines y Teatros • Bancos y Servicios Financieros • Servicios Religiosos • Servicios de Telefonía y Tv por Cable • Oficinas de Gobierno con Atención Ciudadana • Consultorios Médicos y Laboratorios

MANTEN TU SANA DISTANCIA  
Sitios de espera en la fila

No sentarse  
No pararse  
No utilizar

USO OBLIGATORIO DE CUBREBOCAS



## **LIMPIEZA DE ESPACIOS Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES**

- Establecer un programa de limpieza constante del centro de trabajo
- Los establecimientos deben comprometerse a realizar rondas de limpieza y desinfección intensiva en todas las áreas y particularmente en las zonas de mayor riesgo de propagación como la cocina y las mesas.
- El establecimiento debe garantizar abasto de insumos de lavado y desinfección para el funcionamiento del mismo.
- Previo al inicio de la jornada laboral y al final de la misma debe realizarse una limpieza exhaustiva y trabajo de sanitización y desinfección. Considerar en la limpieza y sanitización general los ductos de ventilación y campanas de cocina.
- Aumentar frecuencia de lavado de espacios y superficies garantizando múltiples rondas de limpieza cada cierto tiempo durante el día. La limpieza debe ser exhaustiva particularmente en zonas de ingreso y egreso, baños y zonas de espera.
- Con respecto a las zonas con ingreso de usuarios externos en particular, debe procurarse una limpieza entre cada uso y acceso. Esto a consideración de si hubo contacto riesgoso con alguna superficie.
- Incrementar la disponibilidad de basureros y promover el manejo de desechos constantes para mantener áreas despejadas.
- Los pañuelos desechables utilizados para limpiar la nariz o protección de boca, así como cubrebocas desechables deberán ser colocados en un recipiente identificado como “residuos sanitarios” con bolsa y con tapa, para amarrar y tirar así en el contenedor final de residuos.
- Especial énfasis en limpieza de superficies de fácil acceso como: mesas, sillas, mostradores, manijas, lámparas, barandales, puertas, parte inferior de las paredes, superficies horizontales, dispensadores y cualquier otro elemento de fácil alcance para los clientes, empleados y proveedores.
- Realizar limpieza profunda y general del suelo diariamente. En el entendido de la existencia de materiales complicados de lavar diariamente (pisos de recinto, alfombras, etc.), lavar periódicamente.
- Contar con un protocolo de desinfección de las áreas previamente mencionadas de dos pasos: en primer lugar, lavado con agua y jabón y, en segundo lugar, desinfección con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2.

## **CAPACITACIÓN PARA EL MANEJO DE SUSTANCIAS SANITIZANTES**

- No cualquier producto puede eliminar la presencia del virus, ya que se requiere que contienen ciertos ingredientes activos para cumplir dicho objetivo (<https://www.aps.cdmx.gob.mx/>)

### **MEDIDAS ESPECIALES EN COCINA.**

El mantenimiento de la cocina debe basarse en todo momento en las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, establecidas en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

Al inicio y final de cada jornada el área de cocina debe ser sujeta a limpieza y desinfección. A su vez, cada área deberá ser limpiada y sanitizada al finalizar el uso de la misma, con el objetivo de que siempre permanezca limpia la cocina.

### **SISTEMA DE VENTILACIÓN**

- Asegurar la ventilación natural de los espacios: abrir puertas y ventanas para la correcta dirección del aire.
- Operar las unidades manejadoras de aire con la ventilación y recirculación 100% hacia el exterior.
- Entre las estrategias de ventilación, las principales son: la dilución, los patrones de flujos de aire, la presurización, la distribución y control de la temperatura y de la humedad, la filtración y otras estrategias tales como la radiación germicida ultravioleta (UVGI).
- En edificios con ventilación mecánica mantener la ventilación las 24 horas los 7 días de la semana.
- Mantenimiento continuo de los sistemas de aire acondicionado, incluyendo cambio de filtros de manera regular, asegurándose de la correcta colocación para evitar filtraciones de aire. Verificar si los filtros que se utilizan pueden ser cambiados por unos de mayor eficiencia.
- Los filtros deben estar apropiadamente instalados y con mantenimiento adecuado para el sistema de recirculado del aire. Los filtros deben ser diseñados adecuadamente para el edificio en que serán usados.
- Instalados correctamente, los filtros de mayor eficiencia pueden remover partículas de un tamaño relevante dependiendo de la eficiencia de captura instalada. Se deberá cumplir la norma ISO 16890-1:2016
- El sistema debe apagarse al cambiar los filtros y tomar todas las medidas de protección necesarias, como usar guantes, incluido un respirador FFP3, al aire libre y desecharlo en una bolsa sellada.
- Reducir la humedad relativa al 30% o menos en todos los espacios, para evitar la concentración de gotas de SARS-CoV-2.
- Revisar que no existan fugas en tuberías, ni en ninguna parte del sistema.
- Encender la ventilación a la velocidad nominal al menos 2 horas antes de la ocupación del edificio y cambiar a baja velocidad dos horas después de que se desocupe el edificio.
- En noches y fines de semana no apagar la ventilación, dejar operando a baja velocidad.
- Evitar que personas trabajen cerca de la extracción del sistema de aire acondicionado.
- Capacitación continua al personal que opera el sistema de aire acondicionado.

- Si en el establecimiento cuenta con inodoros con tapas instaladas, lavar los inodoros con tapas cerradas, para minimizar la liberación de gotas y residuos que queden suspendidos en ese espacio. Es importante que los sellos de agua funcionen todo el tiempo. Por lo tanto, deben organizarse para que los ocupantes del edificio tengan instrucciones de usar tapas siempre cerradas.

### **ESCALONAMIENTO DE HORARIOS Y DÍAS LABORALES**

- Los restaurantes deben operar con horarios de entrada y salida escalonados.
- Establecer horarios de operación más cortos

### **LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, SUPERVISIÓN E IDENTIFICACIÓN DE POSIBLES CONTAGIOS**

Los establecimientos deben llevar un registro de trabajadores en riesgo de contraer COVID-19 y procurar estar al tanto de su estatus.

Los principios para regir este tratamiento son:

- Mantener contacto con empleados para que notifiquen si presentan síntomas y en caso de que un trabajador notifique síntomas permitirle descansar en caso y dar seguimiento a su evolución.
- Identificar empleados con síntomas en los filtros de entrada y enviarlos a casa y dar seguimiento a sus síntomas
- Hacer sondeos constantes para saber si trabajadores han tenido contacto con gente con coronavirus, así como conocer trayectos de personas y el nivel de riesgos que han tomado en su día a día.
- En caso de presentarse un trabajador con síntomas, debe ser referido al servicio médico correspondiente y al laboratorio particular de su preferencia para efectuar la respectiva prueba. Además, debe notificar a LOCATEL por vía telefónica. El trabajador también debe contactar a LOCATEL para el seguimiento de síntomas durante el aislamiento de 14 días.
- Llevar un conteo de casos confirmados, sospechosos y personas en riesgo por exposición a fin de poder comunicarlo a las autoridades por medio de LOCATEL.
- Al primer caso de contagio confirmado, la empresa deberá notificar vía telefónica a LOCATEL , así como rastrear a los trabajadores que tuvieron contacto estrecho con la persona contagiada y aumentar las medidas de precaución.
- Por ningún motivo se podrá sancionar al personal que se ausente del trabajo en caso de presentar síntomas de COVID-19.

## **A. Comisiones de Seguridad e Higiene**

La Comisión de Seguridad e Higiene se conforma de acuerdo con lo estipulado en la NORMA Oficial Mexicana NOM-019-STPS-2011 referente a la Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene. Esta medida es sumamente importante para mitigar y detener la propagación del virus de forma rápida y eficaz.

Cada establecimiento debe designar un comité o una persona responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas establecidas y mantener un registro actualizado de las tareas diarias realizadas, especialmente aquellas que tienen que ver con la identificación de casos. Es a su vez el enlace directo con LOCATEL a fin de reportar continuamente el registro de trabajadoras y trabajadores con COVID-19 para detectar de forma oportuna posibles focos de contagio locales.

## **B. Proceso para la identificación de posibles contagios y confirmados**

Cada establecimiento debe llevar un control estricto del personal que presente síntomas, o en su defecto resulte confirmada para COVID-19. La persona trabajadora que presente síntomas asociados a COVID-19 fuera del establecimiento deberá:

- Mantenerse en su hogar y no asistir a su lugar de trabajo. Informar a su superior jerárquico sobre su situación.
- Dar aviso inmediato a través del sistema LOCATEL vía telefónica, vía mensaje SMS (enviando "covid19" al 51515) o por medio de las herramientas digitales disponibles en <https://test.covid19.cdmx.gob.mx/>
- Iniciar cuarentena obligatoria de 14 días en caso de ser identificada como caso sospechoso, enferma o positiva confirmada y seguir las indicaciones de las autoridades contactadas vía LOCATEL.
- Identificar y solicitar a las personas que hayan tenido contacto estrecho con la persona con síntomas que se dirijan de forma inmediata su domicilio. Deben aislarse preventivamente por un mínimo de 3 días y dar aviso inmediato a través del sistema LOCATEL vía telefónica, vía mensaje SMS (enviando "covid19" al 51515) o por medio de las herramientas digitales disponibles en <https://test.covid19.cdmx.gob.mx/> con el fin de dar seguimiento a la evolución de los síntomas de cada uno de estos contagios. En caso de ser diagnosticado como caso sospechoso, enferma positiva confirmada deberá iniciar cuarentena obligatoria de 14 días y seguir las indicaciones.

En caso de que en una persona trabajadora sean detectados síntomas dentro del establecimiento, deben seguirse los siguientes pasos:

- Garantizar de manera inmediata la limpieza del área de trabajo donde estuvo la persona con síntomas al igual que la disposición de residuos generados.
- Identificar y solicitar a las personas que hayan tenido contacto estrecho con la persona con síntomas que se dirijan de forma inmediata su domicilio. Deben aislarse preventivamente por un mínimo de 3 días y dar aviso inmediato a través del sistema LOCATEL vía telefónica, vía mensaje (enviando “covid19” al 51515) o por medio de las herramientas digitales disponibles en <https://test.covid19.cdmx.gob.mx/> con el fin de dar seguimiento a la evolución de los síntomas de cada uno de estos contagios. En caso de ser diagnosticado como caso sospechoso, enferma positiva confirmada deberá iniciar cuarentena obligatoria de 14 días y seguir las indicaciones.

### **C. Rastreo de contactos al interior de la industria y/o negocio**

Al interior de cada establecimiento debe existir un control estricto del personal que presente síntomas, o en su defecto resulte confirmada para COVID-19. Para ello deberán implementar el filtro de seguridad y llevar una bitácora de registros.

La empresa debe mantener contacto diario con los posibles casos a fin de conocer la evolución de su situación. A su vez, dicha información deberá de ser compartida a la comisión de forma permanente.

Es importante que se dé seguimiento a la evolución de los síntomas de cada uno de estos contagios. En caso de registrarse un caso positivo, se deberá dar aviso inmediato a través del sistema LOCATEL vía telefónica, vía mensaje SMS (enviando “covid19” al 51515) o por medio de las herramientas digitales disponibles en <https://test.covid19.cdmx.gob.mx/>

### **D. Vigilancia y supervisión**

Consiste en la verificación de la aplicación de las medidas y lineamientos aplicables en el establecimiento. La entidad responsable de validar y confirmar la aplicación de estas medidas es el Comité de Seguridad e Higiene.

Es importante que los lineamientos previamente estipulados sean acatados o, en su defecto, considerados para la operación segura de los establecimientos durante el semáforo naranja.

Para cualquier duda sobre el particular, quedamos a su disposición en **TREJO  
RODRIGUEZ ABOGADOS.**

Fernando Trejo Rodríguez

**[ftrejo@trabogados.com](mailto:ftrejo@trabogados.com)**

M. Fernando Trejo Huerta

**[ftth@trabogados.com](mailto:ftth@trabogados.com)**