

El DISTINTIVO DE SANIDAD, es el reconocimiento que otorga el GOBIERNO DEL ESTADO DE SINALOA, avalado por la SECRETARÍA DE SALUD DE SINALOA y la COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS a los Prestadores de Servicios Turísticos que cumplen con el protocolo indicado en las medidas de seguridad e higiene elaborado por la SECTUR Sinaloa.

Este Distintivo busca estandarizar los protocolos de higiene de todos los establecimientos que dan atención a comensales en el Estado.

En los formatos anexos se incluyen los puntos que se requieren cumplir en la aplicación de las medidas de seguridad sanitaria, que ahora se han dictado en la estrategia para la reapertura de las actividades económicas, a que se refiere el Acuerdo de la Secretaría de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 29 de mayo de 2020.

Es importante destacar que es responsabilidad de cada empresa realizar la evaluación y cumplir con los lineamientos que se marcan en la página web [nuevanormalidad.gob.mx](http://nuevanormalidad.gob.mx), y que el otorgamiento del Distintivo de Sanidad no genera una exención de la regulación vigente.

Para el llenado de este formato, los establecimientos deben de contestar todos los puntos, sin embargo, enviará evidencia fotográfica o en video solamente de los puntos que así lo indican.

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA HOSPEDAJES EN SINALOA				
NOMBRE DEL HOTEL:				
DOMICILIO:				
RECOMENDACIONES GENERALES		SI	NO	NA
1	Filtro sanitario instalado.	VIDEO		
2	Mantén una distancia de por los menos 1.5 metros de los demás.			
3	Lava tus manos con agua y jabón o usa gel con base de alcohol al 70% al comienzo del turno; antes de comer o beber; después de tocar artículos como dinero, cajas, portapapeles, bolígrafos y papeles; después de usar el baño y al final del turno.	VIDEO		
4	No te toques la cara, en especial ojos y boca.			
5	No compartas objetos de uso común o personal: teléfonos, audífonos, pluma, Equipo de Protección Personal (EPP), etc. Límpialos con agua y jabón y desinfecta con alcohol frecuentemente.			
6	Usa siempre el EPP.	VIDEO		
7	Tómate la temperatura diariamente, si es mayor de 37.5°C repórtala a tu jefe o al personal de salud de tu empresa y llena el permiso COVID-19.	VIDEO		
8	Al estornudar o toser, cúbrete la nariz y boca con el ángulo interno del brazo, aun si estas utilizando cubrebocas.			
9	Si viajas en transporte público, desinfecta las manos antes de abordar, usa cubrebocas, evita tocar tu cara, así como superficies del vehículo, procura mantener una distancia de por lo menos 1.5 metros y al salir desinfecta de nuevo las manos.			
10	Si usas uniforme, al término de la jornada, retira la ropa y llévala a casa en una bolsa.			
<b>PREPARACIÓN</b>				
11	Soluciones desinfectantes o cloro comercial: 100 ml diluido en 900 ml de agua: ( <b>recomendación de la nueva normalidad</b> ) para destruir o inactivar el virus, gel desinfectante base de alcohol al 70%, toallas sanitizantes, agua y jabón y toallas de papel desechables.			
12	Son visibles los recordatorios con las medidas preventivas de salud e higiene. (Español-Inglés).			
13	Se proporciona información en video y/o impreso plastificado en habitaciones y elevadores recordando las medidas sanitarias e higiene personal.	VIDEO		
<b>EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)</b>				
14	Que sea acorde a las actividades que realice tu trabajador.	VIDEO		

15	Todo el personal debe usar cubrebocas.			
16	Uso de protección ocular para el personal que tenga contacto con clientes.			
17	Guantes de uso doméstico para la limpieza.			
18	Que el uniforme o ropa que se use en el trabajo se cambie diariamente.			
19	Pedir a tus proveedores usar cubrebocas.			
20	Disponibilidad de consumibles para higiene de manos de trabajadores y de clientes en: vestíbulos, baños, comedores, cocinas, salas de descanso, vestidores, área de recepción, área de limpieza, etc.	VIDEO		
21	Señalización para trabajadores y clientes En el piso con la separación que se debe tener en las diversas áreas del centro de trabajo: caja, recepción, planta, bodegas, etc.			
22	Señalización para lavarse las manos antes y después de utilizar objetos o materiales de uso común.			
23	Instrucciones para abrir las puertas evitando tocar manijas			
24	Instala barreras físicas en áreas de atención al cliente, proveedores, visitas o administrativas, en caso de que sea posible			
25	Cuenta con un directorio telefónico para orientación médica sobre el COVID-19			
<b>ORGANICE LA JORNADA DE TRABAJO</b>				
26	Asegura que los trabajadores estén informados en torno al virus y cómo minimizar su propagación			
27	Establece lineamientos claros sobre la actuación en el caso de que los trabajadores presenten síntomas relacionados con COVID-19 o si reportan contacto con una persona sospechosa o confirmada.	FOTO		
28	Establece horarios de trabajo escalonado o flexible, distribuye tareas que reduzcan el flujo y movimiento de trabajadores, clientes y proveedores; para limitar el contacto físico y riesgo de contaminación.			
29	Organiza sentidos de circulación de personal y de clientes para evitar el contacto			
30	Si el proceso lo permite, deje las puertas abiertas en el interior del centro de trabajo para limitar el contacto de manos con manijas.			
31	De ser posible, coloca barreras físicas móviles en el mostrador para limitar el contacto entre trabajador y huésped Implementa un programa de limpieza y desinfección de las superficies de contacto.	VIDEO		
32	Fomenta las compras en línea y pago electrónico			
33	Configura las temperaturas de lavado y enjuagado del lavavajillas estén entre 65 a 70 °C, usa detergentes y desinfectantes especificados por el proveedor.			
34	Designa a personal específico para el manejo de dinero.			
35	Mantén actualizada y documentada la asignación de trabajadores por área.			

<b>RECEPCIÓN</b>				
36	En la entrada del hotel, se realizan los controles de temperatura al huésped.	VIDEO		
37	Dispensador de gel antibacterial en el área de Recepción, Lobby y Concierge.	VIDEO		
38	El personal de recepción usa el equipo de protección personal: cubrebocas, máscara protectora.	VIDEO		
39	Los Bell Boys usan equipo de protección personal: cubrebocas, máscara protectora y guantes.	VIDEO		
40	Valet Parking usan cubrebocas, máscara protectora y guantes.	VIDEO		
41	Está identificada el área para desinfección de equipaje y se lleva a cabo.	VIDEO		
42	Se cuenta con stock de cubrebocas para huéspedes y colaboradores. <i>(Puede ser opción de venta para huéspedes)</i>	VIDEO		
43	Se observa la limpieza continua en las áreas, equipo y mobiliario de Recepción, Lobby, Concierge	VIDEO		
44	Son visibles los recordatorios de salud, higiene y distanciamiento físico.			
45	Se respetan las condiciones de operación de acuerdo a lo que marque el semáforo epidemiológico.			
46	Cuenta con lineamientos a seguir en caso de que un huésped o trabajador presente sintomatología similar a los del COVID-19.			
47	Realiza el Registro y Salida de huéspedes (Check in) de manera escalonada para evitar aglomeraciones, garantizando la sana distancia.			
48	Recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.			
49	Después del intercambio de objetos entre cada cliente - trabajador (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se hará uso de gel desinfectante a base de alcohol al 70%.	VIDEO		
50	Desinfecta las llaves o tarjetas de acceso cada vez que el huésped te haga entrega de éstas.			
51	Solicita a los huéspedes que te informen si presentan sintomatología compatible de COVID-19; en caso de que lo reporten, proporciona información sobre el servicio médico al que deberán acudir para dar seguimiento al caso.			
<b>Durante la actividad laboral</b>				
<b>SERVICIOS DE LAVANDERÍA</b>				
52	Lava la ropa de cama, toallas, etc. de las personas alojadas con jabones o detergentes habituales preferentemente a 65 a 70 °C, y deja que se seque completamente. Esta ropa deberá colocarse en una bolsa con cierre hermético hasta el momento de lavarla.	VIDEO		
53	Al momento de manipular la ropa de uso común, evita sacudirla.			

<b>COCINA</b>				
54	Limpia los empaques e ingredientes cuando lleguen antes de guardarlos en donde corresponda.	VIDEO		
55	Limpia constantemente las superficies que se tocan en la cocina, como: puertas, manijas, cuchillos etc.	VIDEO		
56	Usa el pelo limpio, recogido con ligas simples o red, uñas cortas sin esmalte, sin alhajas en manos ni reloj.	VIDEO		
57	Cada trabajador tiene sus propios utensilios, si debe compartírselos se deben lavar antes de entregarlos.			
58	Cada empleado debe tener su área de preparación aislada tanto como sea posible.			
59	Más que nunca, limita el contacto con los ingredientes usando utensilios como pinzas.			
60	Usan botes de basura con tapa.			
<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>				
61	El mobiliario y la capacidad del área está establecido de acuerdo con el protocolo de distanciamiento físico (1.50 mts).	VIDEO		
62	En las mesas se incluyen los recordatorios de distanciamiento físico.			
63	Los cocineros de buffets y meseros usan cubre bocas y guantes, adicional al equipo de trabajo obligatorio. En caso de no portar guantes por estar en contacto con equipo caliente, deberán de estar lavándose las manos constantemente.	VIDEO		
64	El personal de recepción usa cubrebocas y guantes.	VIDEO		
65	Limpieza y desinfección de pódiums, estaciones de servicio, carros de servicio, estaciones de bebidas, mostradores, pasamanos, bandejas, mesas de comedor, barras de bar, taburetes, sillas, contenedores, cocinas, etc.	VIDEO		
66	Se utilizan menús de un solo uso o plastificados que deberán ser desinfectados después del uso de cada cliente. Se recomienda el uso de tecnologías.	VIDEO		
67	Las barras de servicio de buffet deben de contar con cubierta protectora de alimentos.			
68	Las barras de buffet deberán de ser asistidas por personal para el servicio.			
69	Se señala y delimita el área de buffet respetando el distanciamiento físico (1.5 mts)			
<b>ELEVADOR</b>				
70	Sanitiza los botones de los elevadores periódicamente.	VIDEO		
71	Ayuda a los huéspedes para que respeten la sana distancia en el interior del elevador, puedes hacerlo mediante marcas en el piso. (2 a 4 personas dependiendo del tamaño del elevador).	VIDEO		
72	Se ha colocado gel antibacterial en áreas estratégicas: recepción, concierge, fuera de elevadores, lobbies, spa, baños públicos etc			
73	Áreas comunes limpias y desinfectadas.			
<b>EN LA HABITACIÓN</b>				

74	Ama de Llaves y camaristas usan equipo de protección personal: cubrebocas, máscara protectora y guantes.	VIDEO		
75	Retira de la habitación folletos, acrílicos informativos, libros y plumas.			
76	El Hotel usa productos certificados para limpieza y desinfección.			
77	Las habitaciones se mantienen limpias y desinfectadas: cocinetas, mobiliario, control remoto, teléfonos, despertadores, paneles de control de temperatura, utensilios eléctricos, apagadores y manijas de cajones, puertas baños, muebles y ventanas, caja de seguridad etc.	VIDEO		
78	Se recomienda usar solamente blancos para las camas, teniendo disponible cobijas limpias si el huésped lo requiere (selladas en habitación o disponibles en recepción)			
79	Se recomienda que en las habitaciones se cuente con gel antibacterial, o bien que haya disponible en cada piso.			
80	Al término del turno, realiza limpieza y desinfección del carrito de limpieza e insumos.			
81	Ventila la habitación el mayor tiempo posible.	VIDEO		
82	Evita sacudir la ropa de cama en el interior de la habitación. Para la manipulación de las prendas textiles "sucias" se utilizarán guantes.			
	<i>En caso de que el huésped presente sintomatología compatible con COVID-19:</i>			
83	Utiliza tu EPP para ingresar a la habitación.	VIDEO		
84	No ingreses el carro de limpieza.			
85	Utiliza papel desechable para hacer la limpieza o insumos específicos para esa área.			
86	Retira la ropa de cama y las toallas, ponlas en una bolsa separada del resto hasta el momento de lavarlas, advirtiéndolo al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo con la piel).	VIDEO		
87	Limita el acceso del huésped a las áreas comunes.			
88	Informa a los servicios médicos para la valoración y las recomendaciones			
89	Cuando el cliente abandone definitivamente la habitación, retira y sustituye todas las facilidades de aseo (rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y deséchalas			
90	Realiza desinfección de la habitación.			
<b>PISCINAS</b>				
91	Limpieza y desinfección diaria de camastros, mesas, barandales, etc.	VIDEO		
92	Mantén los niveles de hipoclorito de sodio y pH del agua de las piscinas conforme a la normatividad vigente.			
93	Separa las toallas sucias inmediatamente después de ser utilizadas por los huéspedes.			
94	Realiza retrolavado de filtros diariamente.			
95	El mobiliario de piscina está de acuerdo a la separación indicada en el protocolo (1.50 mts.)	VIDEO		

96	El staff de piscina, usan el equipo de protección personal: cubre boca y careta o máscara protectora.			
<b>PERSONAL DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>				
97	Realiza un programa de limpieza y desinfección con énfasis en las áreas comunes, manteniendo siempre una frecuencia adecuada.			
98	Se recomienda una especial atención a los objetos que se manipulen frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc.	VIDEO		
99	Ventila todas las habitaciones y áreas comunes a diario.			
100	Aires acondicionados, ventiladores y áreas públicas limpias y sanitizadas.			
101	El personal de mantenimiento usa equipo de protección personal: cubrebocas, guantes y máscara protectora.	VIDEO		
<b>ÁREAS DE RECREO INFANTILES</b>				
102	Aumenta la frecuencia de limpieza y desinfección.			
103	Se abrirán al público infantil de acuerdo con las directrices de las autoridades competentes.			
104	Los responsables del cuidado de los niños y niñas tendrán como exigencia procurar una higiene de manos.			