

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA BALNEARIOS, PARQUES Y CENTROS ACUATICOS EN SINALOA				
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:				
DOMICILIO:				
RECOMENDACIONES GENERALES. MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE GENERALES PARA EL PERSONAL		SI	NO	NA
1	Filtro sanitario instalado.			
2	Mantén una distancia de por los menos 1.50 m 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.			
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.			
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.			
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 1.50 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.			
PREPARACIÓN				
11	Soluciones desinfectantes o cloro comercial: 100 ml diluido en 900 ml de agua: (recomendación de la nueva normalidad) para destruir o inactivar el virus, gel desinfectante base de alcohol al 70%, toallas sanitizantes, agua y jabón y toallas de papel desechables.			
12	Colocar en lugares visibles los recordatorios con las medidas preventivas de salud e higiene.			
13	Se proporciona información en video y/o impreso plastificado en diferentes áreas recordando las medidas			

	sanitarias e higiene personal.			
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)				
14	Que sea acorde a las actividades que realice su trabajador.			
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.			
21	Señalización para trabajadores y clientes: En el piso con la separación que se debe tener en las diversas áreas del centro de trabajo.			
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.			
25	Cuenta con un directorio telefónico para orientación médica sobre el COVID-19			
ORGANICE LA JORNADA DE TRABAJO				
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.			
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	Implementa un programa de limpieza y desinfección de las superficies de contacto.			
32	Fomenta pago electrónico			
33	Designa a personal específico para el manejo de dinero.			
34	Mantén actualizada y documentada la asignación de trabajadores por área.			
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO: PISCINAS				
35	Limpieza diaria de camastros, mesas, barandales, etc.			
36	Mantén los niveles de hipoclorito de sodio y pH del agua de las piscinas conforme a la normatividad vigente.			
37	Realiza retrolavado de filtros diariamente.			
38	El mobiliario de Piscina está de acuerdo a la separación			

	indicada en el protocolo (1.50 mts.)			
39	El staff de Piscina, usan el equipo de protección personal: cubre boca y careta o máscara protectora.			
40	Colocación de tapetes sanitizantes o recipientes con solución desinfectante (para suela de calzado) para el acceso, y tener estaciones con dispensador de gel antibacterial para manos.			
41	Supervisar la correcta aplicación y seguimiento de las medidas de seguridad e higiene.			
41	En cuanto al agua de las albercas seguir los procedimientos que marcan y exigen las autoridades avaladas para este fin.			
43	Los procedimientos de limpieza en áreas de vestidores y regaderas serán a profundidad acorde a las necesidades de cada lugar. Equipos para cambiar pañales a los bebés así mismo, colocar la ayuda visual correspondiente para seguir el procedimiento del lavado de manos.			
44	Áreas de alimentos y bebidas -SI LAS HAY-, (barras, mesas, sillas, menús plastificados, bancos, periqueras): Al inicio y al final de la jornada se llevará a cabo el proceso de desinfección de las superficies, durante la operación se tendrá que realizar el proceso de sanitización, después de que cada cliente o comensal termine de usarlo se recomienda usar un paño con solución desinfectante avalado para este fin o solución de agua con cloro.			
45	Si se ofrecen alimentos en venta: todo el personal de cocina deberá contar con el equipo de protección personal.			
46	En cocina se recomienda el lavado frecuente de manos con agua y jabón, lo más frecuentemente posible, cada 30 minutos y después de la manipulación de alimentos. Si se usa gel anti bacterial de alcohol más de 60%, tener cuidado en cocina.			
47	Reforzamiento y atención especial en las recomendaciones de manejo higiénico de alimentos en la preparación y condimento de estos, de acuerdo a los parámetros que marca la NOM 251 de la SSA, en su <i>Inciso 7 que habla de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas (ANEXO1)</i>			
ÁREAS DE RECREO INFANTILES				
48	Aumenta la frecuencia de limpieza.			
49	Se abrirán al público infantil de acuerdo con las directrices de las autoridades competentes.			
50	Los responsables del cuidado de los niños y niñas tendrán como exigencia procurar una higiene de manos.			
CLIENTES				
51	En la Taquilla/Entrada se realizarán controles de temperatura como medida preventiva, utilizando termómetros infrarrojos o digitales. Los clientes confirmados que tengan una temperatura superior a 37.5°C será dirigido hacia la atención médica adecuada, activándose el protocolo de Caso Sospechoso.			
52	Facilitar a los clientes suministro de desinfección, como			

	alcohol en gel, mayor al 60% al ingreso al balneario y/o Parque acuático.			
53	Instalar tapetes sanitizantes con solución clorada o productos avalados para este fin, en la entrada/taquilla.			
54	A su ingreso deberá usar cubrebocas.			
55	Se deberá mantener la sana distancia en todo momento 1.50 m.			
56	A la entrada, personal del balneario o parque acuático deberá desinfectar los artículos tales como hieleras, bolsas, etc. de los clientes con un rociador con una solución base de alcohol de más del 60%, antes de introducirlo a las instalaciones.			
57	Informar a los clientes, sobre los protocolos y medidas de seguridad e higiene durante su estancia en el Balneario y/o Parque acuático			
PROVEEDORES				
58	Deberán contar con lineamientos de control de visitas y proveedores.			
59	Cerciorarse de que proveedores y visitantes cuenten con un protocolo para COVID 19.			
60	Establecer zonas y horarios para suministro de insumos por parte de proveedores, respetando sana distancia y contar con cubre bocas obligatorio para evitar contaminación dentro del establecimiento.			
61	No está permitida la entrada a ninguna persona ajena al establecimiento y al área de preparación y manipulación de alimentos.			
SISTEMAS DE PAGOS				
62	Para limitar el contacto entre clientes y colaboradores, se alentará el pago usando métodos electrónicos.			
63	Después de cada uso, se desinfectarán todos los dispositivos tales como terminales, plumas, charolitas porta cuentas y limpiar después de cada uso, igualmente.			
64	Si el pago es en efectivo, será el mismo procedimiento limpiando y sanitizado el mostrador y todos los accesorios utilizados.			
PISCINAS				
65	Limpieza diaria de camastros, mesas, barandales, etc.			
66	Mantén los niveles de hipoclorito de sodio y pH del agua de las piscinas conforme a la normatividad vigente.			
67	Realiza retrolavado de filtros diariamente.			
68	El mobiliario de Piscina está de acuerdo a la separación indicada en el protocolo (1.50 mts.)			
69	El staff de Piscina, usan el equipo de protección personal: cubre boca y careta o máscara protectora.			