

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA CASINOS			
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:			
DOMICILIO:			
RECOMENDACIONES GENERALES	SI	NO	NA
1	Las instalaciones están adecuadas para cumplir con las indicaciones de Sana Distancia entre personas (1.5 mts)		
2	Al entrar al recinto se realizan los controles de temperatura, así como del uso obligatorio de cubrebocas y se ofrece gel antibacterial. Instalación de tapetes sanitizantes a la entrada del recinto.		
3	Son visibles los recordatorios de salud, higiene y distanciamiento físico en todas las áreas del lugar.		
4	Limpieza, desinfección y sanitización continua de las instalaciones con productos certificados.		
5	Existen módulos de información para promover las buenas prácticas de sanidad.(o en Caja)		
6	Capacitación y supervisión continua al personal para verificar el cumplimiento de medidas de sanidad.		
7	Establece 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.		
8	Todo el personal, así como proveedores deberán tener el Equipo de Protección Personal (EPP) adecuado (careta o goggles, cubrebocas y guantes).		
9	El aforo de los espacios se determinará bajo los protocolos de sanidad establecido por las autoridades y basándose en el semáforo epidemiológico.		
10	Se cuenta con gel antibacterial (base de		

	alcohol al 70%) ubicado en áreas de uso común y en cada salón.			
11	Se realiza la programación de compras e insumos con anticipación para garantizar la limpieza, desinfección y el uso correcto de los productos.			
12	Habilitar la política de no contacto (por ejemplo: evitar darse la mano y considerar saludos alternativos; alentar el pago sin contacto; planificar un espacio dedicado para que el expositor y el visitante interactúen de manera segura).			
13	Mantener limpios sus artículos personales como: lentes, tabletas, celulares, radios, agendas, entre otros.			
14	Se designa un Gestor para la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas para la Nueva Normalidad en el marco del COVID-19.			
15	Los controles <i>se estarán actualizando</i> de acuerdo a las recomendaciones y actualizaciones de recuperación de la emergencia sanitaria que estamos pasando.			
LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN		SI	NO	NA
16	Al terminar la jornada se lleva a cabo la limpieza y sanitización de las áreas internas y externas del negocio con productos certificados, poniendo especial atención en las superficies de mayor contacto como son manijas de puertas, mobiliario (sillas, maquinas, señalización, extintores, mantelería y otros en las diferentes áreas o salones), teléfonos, paneles, interruptores de luz, paneles de control de temperatura, así como baños en general, incluyendo puertas y manijas de inodoros, despachadores de papel, lavabos, etc.			
17	Se cuenta con un control de las acciones de limpieza, desinfección y sanitización implementadas mediante			

	bitácoras, reportes o formatos			
18	Limpieza con mayor frecuencia en los filtros de aire acondicionado y climatización.			
19	Todos los elementos de tela se cambiarán diariamente y se lavarán a alta temperatura (60° C), tales como: servilletas, manteles, cubresillas y se retiraran en bolsas de plástico de un solo uso para ser transportados a la lavandería.			
20	Incremento en la frecuencia de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo de alto tráfico, que no son visibles para el visitante u organizador. Se tendrá un mayor énfasis en los comedores y entradas de empleados, salas de control, cuarto de uniformes, sanitarios de empleados, andenes de carga, oficinas, cocinas, escritorios de servicio, aulas de capacitación, etc.			
21	Desinfección de las herramientas y equipos de trabajo que sean compartidos entre empleados, tales como teléfonos, radios, computadoras, equipos de cocina, entre otros. Esto se deberá realizar antes, durante y después de cada turno o jornada laboral y en cualquier momento que el equipo se transfiera a un nuevo empleado.			
22	Sanitización y desinfección de todos los insumos o materiales que ingresen al negocio			
23	En el caso de que se cuente con lavavajillas configurar las temperaturas de lavado y enjuagado entre 65 a 70 °C.; usa detergentes y desinfectantes especificados por el proveedor. En el caso de lavado en tarja deberá de realizarse con agua y jabón			
CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS (RSU).		SI	NO	NA
24	Se colocarán de forma estratégica contenedores para el depósito de residuos sólidos tales como; toallas de			

	papel, servilletas, cubrebocas desechables, etc., con la finalidad de mantener aislada y controlada todos los desechos que pudieran contener virus o bacterias y estos contenedores se rociarán con líquido sanitizante cada 2 horas.			
25	Para su almacenamiento se recomienda usar al menos dos bolsas, una dentro de la otra. Las bolsas deben ser cerradas con guantes desechables, no deben comprimirse con las manos, y debe evitarse el acceso de mascotas o animales ferales a dichas bolsas.			
INGRESO DE PERSONAS		SI	NO	NA
26	Es obligatorio el uso de tapetes sanitizantes para calzado en todos los accesos.			
27	Uso obligatorio de cubrebocas para todas las personas que ingresen al lugar.			
28	El Gel antibacterial con base de alcohol (70%) deberá ofrecerse a todas las personas. Se recomienda el uso de dispensadores de gel automáticos en los accesos y en las áreas de uso común como lo son salones, vestíbulos, recepción, áreas de almacén, oficinas administrativas, elevadores, escaleras, entre otros.			
29	La medición de la temperatura se hará con un termómetro digital de láser o infrarrojo a distancia. Y la temperatura deberá ser igual o menor a 37.5°C . En caso de tener temperatura alta, será considerada como caso de sospechoso y será llevada a Servicio Médico ya sea local o externo para una valoración secundaria de temperatura corporal y aplicación del cuestionario sobre otros posibles síntomas del virus Covid-19.			
30	Deberá delimitarse un área exclusiva para aislar a personas que presenten temperatura mayor a los 37.5°C y en			

	caso de tener otros síntomas se deberá dar aviso a las autoridades sanitarias.			
31	Se deberá establecer un control en las casetas de acceso al estacionamiento, en los cuales se les informará mediante la señalética que corresponda, a los asistentes la obligación de utilizar cubrebocas y que se respeten los protocolos establecidos, de lo contrario no podrán ingresar al recinto.			
32	Introducir unifilas y utilice señalización en el piso para indicar los espacios para que todas las personas hagan respetar el distanciamiento (por ejemplo: entradas, restaurantes, y sanitarios).			
33	Gestionar del flujo de asistentes (por ejemplo: supervisar rutas de acceso, espacio en fila y entradas; separar diferentes áreas y control de accesos).			
PROTOCOLOS CON EL PERSONAL		SI	NO	NA
34	Toma de temperatura que deberá ser menor a 37.5°C, en caso contrario se activará el protocolo de caso sospechoso y no podrá ingresar a su área de trabajo.			
35	En el acceso, contar con los productos de limpieza y sanitización como: gel antibacterial, agua y jabón para lavado de manos, botes de basura y bolsas de plástico para basura.			
36	Todos los empleados deberán usar obligatoriamente en todo momento el Equipo de Protección Personal (EPP) adecuado, de acuerdo con su función y responsabilidades, cubrebocas, careta o lentes protectores, guantes, gel antibacterial y botella de agua personalizada.			
37	Los guantes serán para el personal que así lo requiera de acuerdo a su función.			
38	Se deberá contar con una puerta de entrada y otra de salida, y si solo cuenta con una puerta, colocar barreras físicas para evitar el contacto de frente.			

39	Señalización en el piso de sana distancia al menos de 1.50 m al ingreso y salida.			
40	Tapetes sanitizantes de calzado para el ingreso al lugar. Las áreas de empleados deberán contar con señalamientos de las medidas de sana distancia, lavado de manos y síntomas de Covid a la vista de todos.			
41	Señalización de lavado y desinfección de equipos electrónicos de uso común como radios, teléfonos, después de cada uso.			
42	El área de capital humano deberá hacer un programa de escalonamiento de tiempos de llegada de los empleados para evitar tráfico en los pasillos y elevadores de servicio o áreas de control de acceso (tarjetas de proximidad, checador de entrada, lista de asistencia, checador digital, etc.)			
43	El desinfectante de manos estará disponible en cada ubicación de registro de entrada y se requerirá que los empleados desinfecten sus manos antes y después de marcar su registro. Habrá de considerarse también la limpieza del dispositivo.			
44	Durante la jornada laboral. Se recomienda realizar control de acceso de personal, tanto interno como externo.			
45	Los empleados deberán evitar el uso de: Corbata o moño, barba o bigote, Cabello suelto, uñas largas, joyería.			
46	Capacitar a los empleados para que tengan claro cuál es el protocolo acerca de cómo responder rápidamente y reportar todos los presuntos casos de COVID-19 dentro del lugar.			
47	El personal deberá hacer uso de las salidas exclusivas para trabajadores.			
Áreas de Servicios y Áreas Públicas.		SI	NO	NA
48	El acceso y uso de los sanitarios deberá limitarse a la ocupación de cada uno, para garantizar el control de filas y la Sana Distancia.			

49	Las áreas de servicio y áreas públicas deberán limpiarse constantemente con agua y cloro, siguiendo los protocolos de sanidad establecidos por las autoridades y poniendo especial interés en puertas, manijas, sillas.			
50	El personal que realiza el equipo de limpieza deberá contar con el Equipo de Protección Personal adecuado.			
RECOMENDACIONES		SI	NO	NA
51	Se deberá contar con equipo productor de ozono, en caso de contar con tecnología similar especificar cual es			
52	El supervisor o encargado deberá llevar una bitácora de seguimiento a los protocolos de sanidad en los intervalos correctos en cada evento, documentando que éstos se han aplicado de acuerdo con los lineamientos de las autoridades sanitarias competentes.			
53	Instalar recordatorios de salud e higiene en todo el recinto, incluida la forma adecuada de usar, manipular y desechar los cubrebocas.			
54	Las pantallas electrónicas con que cuenta el lugar podrán utilizarse para dar mensajes de protocolos de Sanidad durante los periodos de montaje en eventos.			
55	No esta permitidos los folletos como material de promoción, se sugiere que todo sea electrónico.			
56	Se recomienda el uso de guantes de protección para la manipulación de todos los elementos que el personal deba utilizar (micrófonos, botellas de agua de agua, vasos o copas, mantelería de mesa para ponentes, mandos de control de temperatura, equipo de cómputo etc.) y comprobar con el organizador que el material esté desinfectado antes de su uso cada día.			
COCINA		SI	NO	NA

57	Usa el pelo limpio, recogido con ligas simples o red, uñas cortas sin esmalte, sin alhajas en manos ni reloj.			
58	Limpia los empaques e ingredientes cuando lleguen antes de guardarlos en donde corresponda.			
59	Realiza limpieza constante de las superficies que se tocan en la cocina, como puertas, manijas, utensilios, etc.			
60	Cada trabajador tiene sus propios utensilios, si deben compartirlos se lavan antes de entregarlos.			
61	Cada empleado tiene su área de preparación aislada tanto como sea posible.			
62	Se limita el contacto con los ingredientes usando utensilios como pinzas.			
63	Establecer las reglas de trabajo en los equipos de cocina, ya que por el espacio es complicado mantener la sana distancia de al menos 1.50 m por lo que se recomienda organizar y distribuir muy bien el trabajo entre el personal, apoyándose de marcación en el piso con el distanciamiento requerido.			
64	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 con base alcohol al 70%, tener cuidado en cocina.			
65	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.</i>			
CRITERIOS DE AFORO		SI	NO	NA

66	Se deberá respetar las medidas de sana distancia sugeridas, marcando en el piso los espacios para evitar aglomeraciones.			
67	Adaptar el proceso de registro en línea de los asistentes (No Obligatorio)			
68	Cualquier área donde los visitantes o empleados hagan fila de atención estará marcada claramente para un distanciamiento físico apropiado.			
69	Los establecimiento que cuenten con restaurantes y bares en zonas específicas en sus instalaciones deberán reducir la capacidad de asientos para permitir un mínimo al menos de 1.5m (5ft) de distancia entre cada grupo / grupo de comensales, y respetar los aforos permitidos de acuerdo al semáforo epidemiológico.			
69	Se aplicarán límites de ocupación de clientes o visitantes en los espacios para permitir el distanciamiento apropiado en los espacios propios y/o arrendados, respetando los aforos permitidos de acuerdo al semáforo epidemiológico.(Inicial 1 de cada tres máquinas en operación, escalable con el comportamiento del semáforo)			
70	Se colocará señalización de las medidas adoptadas en los elevadores, con capacidad máxima de 2 a 4 personas, dependiendo del tamaño del elevador.			
71	Se debe delimitar el número de asistentes por salón de acuerdo a las medidas de la sana distancia y considerando el número de metros cuadrados del lugar, respetando los aforos permitidos de acuerdo al semáforo epidemiológico.			
72	Se establecerá una distancia de 1.50 m. entre cada persona, de tal manera que no se genere contacto entre sí. Máximo 4 personas en mesa de restaurante o bar y 3 personas en mesas de juegos			

73	En caso de contar con servicio de buffet en restauran deberá de ser asistido, los clientes no deben de tener acceso a servirse directamente los alimentos.			
74	Se deberá de marcar la distancia de 1.5 m en el área de buffet, así como regular el flujo de comensales con unifilas en caso necesario.			
75	El personal de servicio: cocina, bares, meseros, barras de buffet, entre otros, mantendrán una adecuada y frecuente higiene en manos, lavándolas cada 30 minutos y/o cuando sea necesario, y portando en todo momento el equipo de protección.			
76	Los meseros deberán desinfectarse las manos después de cada servicio y contar con equipo de protección.			
77	Evitar en lo posible el uso de menús, de no poder evitarse, se recomiendan que sean de 1 sólo uso, o de tecnologías.			
78	El servicio de coffee break deberá ser asistido por personal y meseros en las barras de servicio, y contar con divisiones físicas o presentaciones individualizadas.			
79	Los alimentos preparados se mantendrán en todo momento protegidos con película plástica o contenedores herméticos.			
80	Las charolas de servicio deberán ser limpiadas y/o desinfectadas cada 30 minutos como mínimo.			
81	Cuando se concluya el servicio del comensal, se limpiará y se desinfectarán todos los artículos y mobiliario utilizados en la mesa.			
82	Mantelería, servilletas y otros productos textiles usados para vestir la mesa son reemplazados en cada cambio de comensales. No está permitido el uso de centros de mesa.			
83	El material desechable utilizado se eliminará mediante depósitos con cierre			

	hermético y se desechará en los contenedores asignados.			
84	En la cocina se desinfectarán y limpiarán todos los carritos transportadores y utensilios de cocina en general.			
85	Barras de alimentos y buffets deberán contar con barreras anti estornudos.			
86	Los condimentos y salsas deberán ponerse al momento de servir los alimentos y deberán ser en porciones individuales tapadas			
87	Mobiliario será acomodado a 1.50 m de distancia y las capacidades máximas deberán ser establecidas de acuerdo al protocolo de distanciamiento físico, respetando los aforos permitidos de acuerdo al semáforo epidemiológico.			
OBSERVACIONES:				