

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.

El DISTINTIVO DE SANIDAD, es el reconocimiento que otorga el GOBIERNO DEL ESTADO DE SINALOA, avalado por la SECRETARÍA DE SALUD DE SINALOA, la COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS y el Instituto Estatal de Protección Civil del Estado 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, 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 SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**

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.	Video		
3	Son visibles los recordatorios de salud, higiene y distanciamiento físico en todas las áreas del lugar.	video		
4	Limpieza, desinfección y sanitización continua de las instalaciones con productos certificados.	Video		
5	Existen módulos de información para promover las buenas prácticas de sanidad.			
6	Capacitación y supervisión continua al personal para verificar el cumplimiento de medidas de sanidad.			
7	Establece un protocolo claro 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).	foto		
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.	Video foto		
11	Se realiza la programación de compras e insumos con anticipación para garantizar la limpieza, desinfección y el uso correcto de los productos.			
12	Se evita el contacto entre personas (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 y sanitizados sus artículos personales como: lentes, tabletas, celulares, radios, agendas, entre			

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**

	otros.			
14	Se designa un responsable 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.			
	El recinto deberá de contar con el Programa Interno de Protección Civil.			
LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN		SI	NO	NA
16	Al terminar cada evento se lleva a cabo la limpieza y sanitización de las áreas internas y externas de la locación con productos certificados, poniendo especial atención en las superficies de mayor contacto como son manijas de puertas, mobiliario (sillas, tablones, señalización, extintores, mantelería y otros que sean contratados en cada salón), 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.	video		
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. Se recomienda ventilación natural dentro de lo posible.			
19	Todos los elementos de tela se cambiarán diariamente y se lavarán a alta temperatura (mínimo 60° C), tales como: servilletas, manteles, cubresillas y se retiraran en bolsas de plástico de un solo uso para ser transportados a la lavandería.	video		
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.	video		
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	Video		

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**

	transfiera a un nuevo empleado.			
22	Sanitización y desinfección de todos los insumos o materiales que ingresen al recinto.	video		
23	En el caso de que se cuente con lavavajillas configura 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.	foto		
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 liquido sanitizante cada 2 horas.	foto		
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 PARA CUALQUIER TIPO DE EVENTO		SI	NO	NA
26	Es obligatorio el uso de tapetes sanitizantes para calzado en todos los accesos.	Video		
27	Uso obligatorio de cubrebocas para todas las personas que ingresen al lugar.	Video		
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.	video		
29	La medición de la temperatura se hará con un termómetro digital 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 del lugar para una valoración secundaria de temperatura corporal y aplicación del cuestionario sobre otros posibles síntomas del virus Covid-19.	video		
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.			
31	Se deberá establecer un control en las casetas de acceso al	foto		

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**

	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).	Video foto		
33	Gestionar del flujo de asistentes (por ejemplo: supervisar rutas de acceso, espacio en fila y entradas; separar diferentes áreas del evento 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.	Video		
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.	video		
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.	video		
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.	foto		
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.	Video foto		
41	Señalización de lavado y desinfección de equipos electrónicos de uso común como radios, teléfonos, después de cada uso.	foto		
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,			

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**

	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.	foto		
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 comercial (100 ml diluido en 900 ml de agua) siguiendo los protocolos de sanidad establecidos por las autoridades y poniendo especial interés en puertas, manijas, sillas.	video		
50	El personal que realiza el equipo de limpieza deberá contar con el Equipo de Protección Personal adecuado.	video		
Áreas de Servicios Internos.		SI	NO	NA
51	En todas las áreas que no sean de acceso al público o que no sean visibles para los clientes, se deberá de contar con equipo cubrebocas.			
52	Cada persona se hará responsable de la limpieza y desinfección de sus materiales de trabajo y de los lugares donde éstos se guardan.	Video foto		
53	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.			
SEÑALIZACIÓN Y COMUNICACIÓN DE MEDIDAS DE HIGIENE.		SI	NO	NA
54	Instalar recordatorios de salud e higiene en todo el recinto,	Foto		

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**

	incluida la forma adecuada de usar, manipular y desechar los cubrebocas.			
55	Las pantallas electrónicas con que cuenta el lugar podrán utilizarse para dar mensajes de protocolos de Sanidad durante los periodos de montaje en eventos.	Foto		
RECOMENDACIONES PARA ORGANIZADORES DE EVENTOS		SI	NO	NA
56	El organizador del evento deberá de publicar los protocolos sanitarios, así como información relevante acerca del COVID 19, en sus diferentes medios de difusión del evento como redes sociales y página web. Se sugiere el uso de invitaciones electrónicas.			
57	La operación de los organizadores deberá ser en coordinación con el personal del lugar.			
58	En el caso de registros o taquillas para los visitantes, se deberán considerar barreras de protección para evitar el contacto directo.	Video Foto		
59	Implementar horarios flexibles para el montaje, desmontaje y actividades para disminuir la interacción social de los trabajadores y el público.			
60	No esta permitidos los folletos como material de promoción, se sugiere que todo sea electrónico.			
61	El Comité Organizador de cada evento está obligado a cumplir con todos los lineamientos de Equipo de Protección Personal.			
62	Se recomienda el uso de guantes de protección para la manipulación de todos los elementos que el personal de sala deba utilizar (micrófonos, botellas 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.			
63	Todo el personal que entrega algún tipo de material a los asistentes deberá estar protegido con guantes, pantalla facial o goggles y cubrebocas. Los guantes serán obligatorios al tener que manipular documentación de los asistentes para entregar el traductor.			
64	El organizador o cliente deberá garantizar por escrito la aceptación de las nuevas medidas y protocolos por parte de cada uno de los contratistas, montadores, proveedores o expositores para poder ingresar a las instalaciones del recinto.			
COCINA				
65	Usa el pelo limpio, recogido con ligas simples o red, uñas	Foto		

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**

	cortas sin esmalte, sin alhajas en manos ni reloj.			
66	Limpia los empaques e ingredientes cuando lleguen antes de guardarlos en donde corresponda.	Foto		
67	Realiza limpieza constante de las superficies que se tocan en la cocina, como puertas, manijas, utensilios, etc.	Video		
68	Cada trabajador tiene sus propios utensilios, si deben compartirlos se lavan antes de entregarlos.			
69	Cada empleado tiene su área de preparación aislada tanto como sea posible.	Video Foto		
70	Se limita el contacto con los ingredientes usando utensilios como pinzas.			
71	Cuenta con botes de basura con tapa.	foto		
72	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.			
73	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.	Video		
74	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
75	Se deberá respetar las medidas de sana distancia sugeridas, marcando en el piso los espacios para evitar aglomeraciones.	Foto		
76	Adaptar el proceso de registro en línea de los asistentes y la impresión de gafetes en casa con el fin de reducir el contacto en el sitio.			
77	Cualquier área donde los visitantes o empleados hagan fila de atención estará marcada claramente para un distanciamiento físico apropiado.	Video Foto		
78	Los establecimientos que cuenten con restaurantes, bares o puntos de venta de alimentos en sus instalaciones deberán reducir la capacidad de asientos para permitir un mínimo al menos de 1.5m de distancia entre cada grupo de comensales, y respetar los aforos permitidos de acuerdo al	Video Foto		

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**

	semáforo epidemiológico. <i>Es importante mencionar que estos establecimientos deberán de cumplir con lo que se marca en la ficha de certificación para el Distintivo de Atención a Comensales.</i>			
79	Se aplicarán límites de ocupación de clientes o visitantes en los espacios comerciales para permitir el distanciamiento apropiado en los espacios propios y/o arrendados, respetando los aforos permitidos de acuerdo al semáforo epidemiológico.	Foto		
80	Se colocará señalización de las medidas adoptadas en los elevadores, con capacidad máxima de 2 a 4 personas, dependiendo del tamaño del elevador.	Foto		
81	Se deberá administrar los espacios, así como en los diseños de stands y los métodos de construcción, deberán considerar reducir el tiempo requerido para su construcción y desmontaje o permitir que se establezca y se desmonte en un período de tiempo más largo con el fin de evitar aglomeraciones.			
82	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.	Video Foto		
EVENTOS SOCIALES		SI	NO	NA
83	Se establecerá una distancia de 1.50 m. entre cada persona, de tal manera que no se genere contacto entre sí.			
84	No se recomienda llevar a cabo banquetes con pista de baile y/o coctel. La autorización del mismo, dependerá de los aforos permitidos de acuerdo al semáforo epidemiológico.			
85	El servicio de buffet deberá de ser asistido, los clientes no deben de tener acceso a servirse directamente los alimentos.	Video		
86	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.	Video		
87	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.	Video		
88	Los meseros deberán desinfectarse las manos después de cada servicio y contar con equipo de protección.	Video		
89	Evitar en lo posible el uso de menús, de no poder evitarse,			

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**

	se recomiendan que sean de 1 sólo uso, o de tecnologías.			
90	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.	Video		
91	Los alimentos preparados se mantendrán en todo momento protegidos con película plástica o contenedores herméticos.			
92	Las charolas de servicio deberán ser limpiadas y/o desinfectadas cada 30 minutos como mínimo.	video		
93	Cuando se concluya el servicio del comensal, se limpiará y se desinfectarán todos los artículos y mobiliario utilizados en la mesa.			
94	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.	Video		
95	El material desechable utilizado se eliminará mediante depósitos con cierre hermético y se desechará en los contenedores asignados.			
96	En la cocina de desinfectarán y limpiarán todos los carritos transportadores y utensilios de cocina en general.	video		
97	Barras de alimentos y buffets deberán contar con barreras anti estornudos.	Video Foto		
98	Los condimentos y salsas deberán ponerse al momento de servir los alimentos y deberán ser en porciones individuales.	Foto		
99	Mobiliario y las personas serán acomodadas 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.	Video		
VALET PARKING				
100	La empresa proveedora del servicio de VALET PARKING deberá contar con la certificación o documentación que avale las medidas de sanidad y limpieza de los colaboradores que ofrecen este servicio			
101	Valet Parking portará cubre boca y equipo de protección personal, ofrecerá el servicio al cliente y será opcional si el cliente requiera el apoyo.			
102	En caso de no requerir el servicio, se le indicará claramente al cliente donde estacionará su vehículo.			
TOTAL				
OBSERVACIONES:				

**LISTA DE VERIFICACIÓN PARA SALONES, VENUES Y CENTRO DE CONVENCIONES
PARA ATENCIÓN A TURISMO DE REUNIONES.**