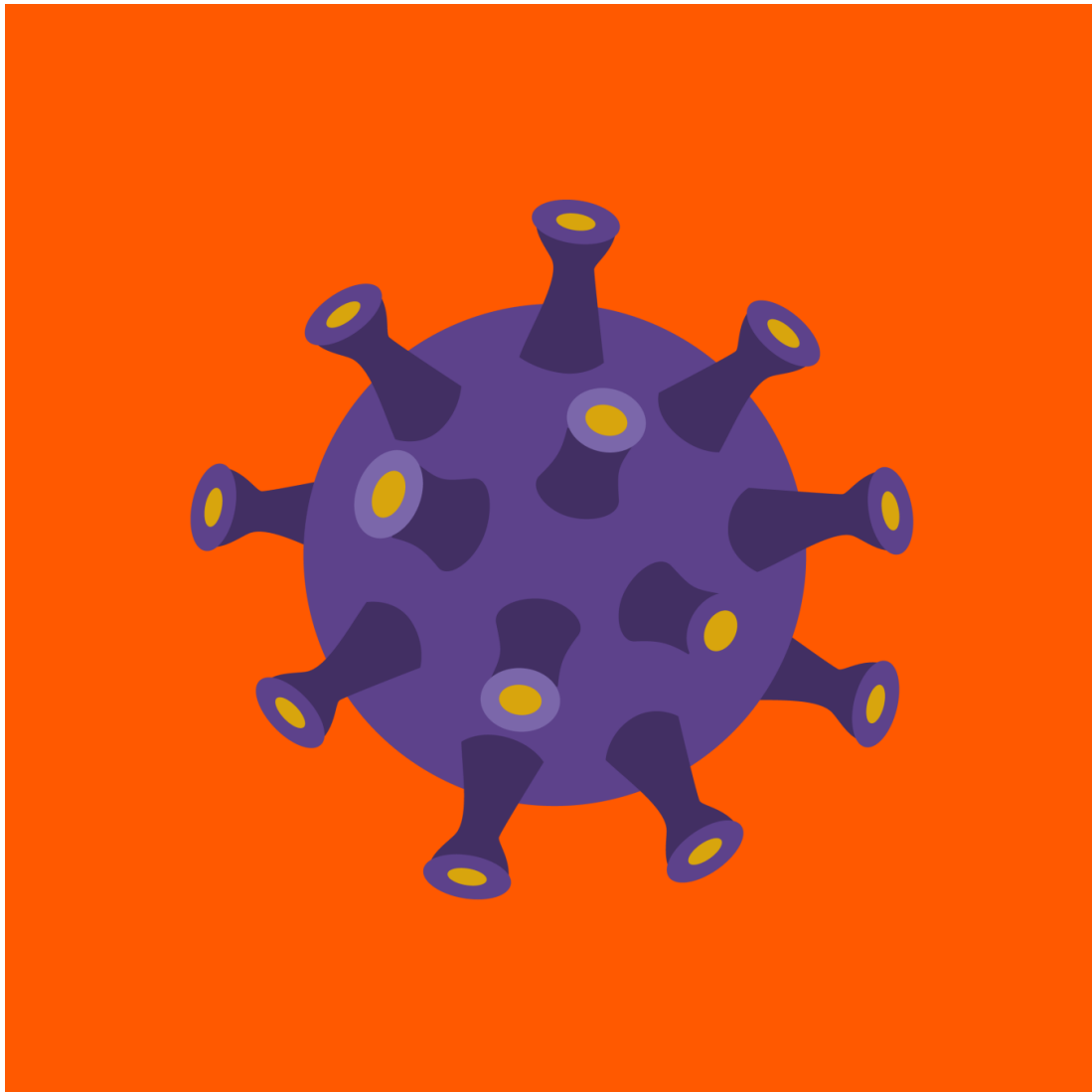




Comité Ejecutivo Estatal
Partido Verde Ecologista de México
Estado de México

INTRUMENTACIÓN DE CONTROL PARA EL INGRESO – EGRESO DE COMPAÑEROS DEL COMITÉ EJECUTIVO ESTATAL, FAMILIA VERDE, VISITAS, Y PROVEEDORES





MEDIDAS GENERALES DE USO OBLIGATORIO PARA QUIEN SE ENCUENTRE EN EL COMITÉ EJECUTIVO ESTADAL

1. Uso obligatorio de cubre bocas

De preferencia que sea lavable a fin de ser empáticos con el medio ambiente

Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar una mascarilla

- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.
- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.
- Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla), deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

Uso, por parte del personal de limpieza, seguridad o quien tenga contacto directo con personas de cubre bocas de partículas N95 con certificación NIOSH o mascarillas FPP2 o FPP3, lo mismo en el caso de las personas que presentan síntomas de la enfermedad por COVID-19.

2. Lavado frecuente de manos con agua y jabón o gel antibacterial

Habilitar dispensadores con desinfectante para manos a base de alcohol con concentración entre 60% y 80% o clorhexidina en cada área de oficinas, comedor.



1. Lavarse las manos de manera frecuente.

Protocolo de lavado de manos:



Mójate las manos con agua.



Deposita en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.



Frótate las palmas de las manos entre sí.



Frótate la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Frótate las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándote los dedos.



Frótate con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



Frótate la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



Enjuágate las manos con agua.



Sécate bien las manos

3. La práctica de la etiqueta respiratoria: cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar, con un pañuelo desechable o el ángulo interno del brazo.
4. No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura después lavarse las manos.



5. No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos
6. Desinfectar cada área, barandales, manijas, equipos de oficina con soluciones desinfectantes o cloro comercial (100ml. Diluidos en 900 ml de agua) para destruir o desactivar el virus; gel en base de alcohol 70%, toallas sanitizantes, agua, jabón y toallas de papel desechables
7. Lavar las manos con agua y jabón o usar gel con base de alcohol al 70% al comienzo del turno, antes de comer; después de tocar artículos como cajas, portapapeles, bolígrafos y papeles
8. No compartir documentos, plumas, celulares u objetos de tipo personal
9. No saludo de mano o beso

I. RESGUARDO

1. Procurar ventilación natural de áreas en espacios comunes o de mayor concentración de personal.
2. Quien acceda al Comité Ejecutivo Estatal se pasará por filtros donde se tomen la temperatura, en caso de ser menor o igual a 37.0° C se le proporciona el acceso.
3. Uso obligatorio de cubre bocas y careta, en caso de no contar con cubre bocas el personal de resguardo le proporcionará uno.
4. En caso de ser posible colocar tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5%, asegurándose que los mismos se encuentren limpios y con liquido desinfectante o en su caso jergas saturadas con hipoclorito de sodio de al menos 0.5%.
5. Para el registro de entrada y salida del personal, proveedores y visitas programadas en libros correspondientes, el personal de resguardo (uso de cubre boca, guantes y careta) le proporcionar gel antibacterial mayor o igual al 70% y será quien realice su registro y le indicara el lugar donde colocara su firma.
6. Limpieza constante de plumas, lápices.
7. Colocar los señalamientos de uso obligatorio de cubre bocas, medición de temperatura.

II. RECEPCIÓN

1. Para el registro de entrada y salida del personal, proveedores y visitas programadas en libros correspondientes, respetara las marcas o señalizaciones en el piso a continuación el personal encargado de la recepción (uso de cubre boca, guantes y careta) le proporcionar gel antibacterial mayor o igual al 70% y será quien realice su registro, le indicara el lugar





donde colocara su firma y le asignará lugar respetando las marcas de sana distancia mientras aguarda su turno para acceder a la oficina correspondiente a su visita.

2. Limpieza constante de plumas, lápices.
3. Se favorece la ventilación natural
4. Colocar los señalamientos de uso obligatorio de cubre bocas, sana distancia.

III. LIMPIEZA

1. Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente del centro de trabajo y los lugares de labor, incluidos los destinados a los servicios de alimentos, que cumplan con las medidas establecidas para el COVID-2, utilizando los productos de limpieza adecuados para prevenir la propagación del virus.
2. Garantizar que los sanitarios cuenten con condiciones adecuadas para la limpieza del personal (agua, jabón y toallas de papel desechable).
3. Si se usa uniforme, al término de la jornada retira la ropa y llévala a casa en una bolsa
4. Establecer los contenedores para desechos de cubre bocas, toallas
5. Colocar los señalamientos de uso obligatorio de cubre bocas, sana distancia, desechos sanitarios.

IV. COCINA

1. En caso de ser posible colocar tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5%, asegurándose que los mismos se encuentren limpios y con liquido desinfectante o en su caso jergas saturadas con hipoclorito de sodio de al menos 0.5%.
2. Queda prohibido el ingreso a personas ajenas que no sea parte del equipo de la cocina
3. Establecer barreras físicas para evitar contacto entre personas manteniendo la sana distancia 1.5 metros durante los contactos
4. Establecer programas de manejo de utensilios de cocina, implementos al preparar la comida
5. Establecer el procedimiento para servicio, entrega y recepción de plato, vaso y cubiertos
6. Uso adecuado de los contenedores para desechos alimenticios, sanitarios y reciclado
7. Limpiar empaques e ingredientes cuando lleguen antes de guárdalos en donde corresponda
8. Realizar limpieza constante de las superficies que se tocan en la cocina como manijas, utensilios, puertas, sillas y mesa.
9. Se favorece la ventilación natural





V. COMEDOR

1. Se establece horarios alternados de comidas comprendidos entre las 14:00-16:00 hrs., el cual será establecido por los Secretarios conforme a actividades cotidianas y se cumplirá a cabalidad.
2. Colocar tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5%, asegurándose que los mismos se encuentren limpios y con liquido desinfectante o en su caso jergas saturadas con hipoclorito de sodio de al menos 0.5%.
3. Establecer barreras físicas de ser posible para evitar contacto entre personas manteniendo la sana distancia 1.5 metros o en su caso marcas o señalización en la misma mesa o sillas separando a los comensales de otro con una distancia mínima de 1.5 metros
4. Limpiar mesas, sillas y bandejas después de cada uso
5. Uso del Equipo de Protección Personal en cual será retirado una vez que se encuentre sentado en el lugar correspondiente con platillo y será guardado en una bolsa de poli papel para su cuidado evitando que se contamine o contamine superficies
6. Se favorece la ventilación natural

VI. OFICINAS

1. Se establecen horarios escalonados cuanto se juzguen convenientes y de acuerdo a la programación establecida
2. En los espacios donde se encuentren dos o más personas a menos de 1.5 metros facilitar las barreras físicas o mantener la sana distancia
3. Trabajo a distancia facilitando el home office el cual se implementará de acuerdo con las actividades y condiciones de cada área
4. Uso del Equipo de Protección Personal (llevar implementos que considere necesarios por cuenta propia)
5. Se favorece la ventilación natural
6. No compartir documentos, plumas, celulares u objetos de tipo personal

VII. SALA DE JUNTAS

1. Preferentemente se recomienda efectuar reuniones de oficina de manera virtual
2. Uso del Equipo de Protección Personal (llevar implementos que considere necesarios por cuenta propia)





3. Establecer barreras físicas para evitar contacto entre personas manteniendo la sana distancia 1.5 metros durante los contactos
4. Utilizar marcas de señalización en las silla respetando la sana distancia
5. Se favorece la ventilación natural

VIII. AUDITORIO

1. Evitar eventos masivos durante la contingencia sanitaria por el COVID-19 y la autoridad no lo permita
2. Adecuar espacios físicos de manera que la distribución de las sillas, se mantenga con distancia mínima de 1.5 metros de la sana distancia reglamentaria
3. Uso del Equipo de Protección Personal (llevar implementos que considere necesarios por cuenta propia)
4. Para el uso de coffe break será con los términos establecidos por la seguridad sanitaria autorizada
5. Garantizar que los sanitarios cuenten con condiciones adecuadas para la limpieza del personal (agua, jabón y toallas de papel desechable).
6. Establecer los contenedores para desechos de cubre bocas, toallas
7. Se favorece ventilación natural

IX. CAFETERÍA

1. Limitar el acceso al área con el objetivo de evitar conglomeraciones y mantener una sana distancia
2. Limpiar y desinfectar por lo menos dos veces al día microondas, frigo bar, tarja
3. Proporcionar dispensador de gel al 70%
4. Uso obligatorio de cubre bocas
5. Lavarse las manos antes y después de consumir bebidas
6. Llevar tus propios alimentos preparados desde casa o comprar los alimentos en establecimientos que siguen las recomendaciones higiénicas
7. No compartir alimentos, bebidas ni utensilios
8. Productos de comida y bebida empaquetados

