

CÉDULA DE CAPACITACIÓN GENERAL PARA LA REAPERTURA DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS

Nombre del establecimiento: _____

Razón social: _____

Dirección: _____

Nombre del propietario o representante general: _____

Número de empleados: _____

Información y capacitación

Id	Medida	Sí	No
1	Cuentan los empleados con tarjetas de manejadores de alimentos		
2	Cuentan los empleados con constancia de capacitación de los cursos del IMSS para la prevención del COVID – 19: <ul style="list-style-type: none"> • Recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante COVID – 19 • Todo sobre la prevención del COVID - 19 		
3	¿Cuenta el establecimiento con filtro sanitario y bitácora de control de temperatura y sintomatología de los trabajadores al inicio y final de cada jornada?		
4	¿Cuenta el establecimiento con certificado de desinfección y sanitización exhaustiva emitida por una empresa certificada por la Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios por lo menos una vez al mes?		
5	Se encuentran delimitadas y marcadas las zonas de espera para el respeto de la sana distancia de 1.5M.		
6	¿Cuenta con un responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas para la Nueva Normalidad en el marco del COVID-19.?		

Medidas de Prevención, Planeación y Vigilancia sanitaria

Id	Medida	Sí	No
7	¿Cuenta con material y equipo de desinfección para la limpieza diaria?		
8	¿Se realiza la limpieza de los filtros de los aires de condicionado dos veces por semana?		

9	¿Cuenta con jergas saturadas con Hipoclorito de Sodio al 0.5% o tapetes sanitizantes en la entrada de acceso al establecimiento para la limpieza de las suelas de los zapatos?		
10	¿Cuenta en los accesos del establecimiento con dispensadores de alcohol al 60% o gel desinfectante base alcohol al 60%?		
11	¿Se cuenta con lavamanos con agua, jabón y toallas de papel desechable o en su caso con dispensadores de alcohol al 60% o gel desinfectante base alcohol al 60%?		
12	¿Se realiza la desinfección y sanitización de las unidades de transporte de empleados, huéspedes y alimentos?		
13	¿El personal cuenta con equipo de protección como caretas, protección ocular o facial, cubrebocas, guantes (meseros y cajeros), cubrepelo, entre otros.		
14	¿Los sanitarios cuentan con lavabos en condiciones adecuadas de operación, son funcionales y cuentan con agua, jabón y toallas desechables?		
15	¿Cuenta el establecimiento con señalizaciones o barreras físicas en el acceso al establecimiento para el cumplimiento de la sana distancia?		
16	¿La disposición de las mesas está de tal forma que se respete siempre la distancia mínima de 1.5 metros entre mesas?		
17	¿Se respeta el máximo aforo de 50 personas en todo momento?		
18	¿Cuenta con protocolos de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies, objetos de contacto y de uso común, que incluyen lavar con agua, jabón, desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5%.?		
19	¿Los empleados no usan accesorios (joyería, corbatas) durante su jornada laboral?		
20	¿Cuenta con el suficiente número de contenedores (botes de basura) en diversos puntos para desechar cubrebocas usados y/o maltratados?		
21	¿Se limita el número de personas en una misma mesa a un número máximo de 10 personas?		
22	¿Se desinfecta las mesas antes y después de cada servicio?		
23	En las mesas de servicio ¿no cuenta con elementos no sean necesarios, tales como decoraciones, acrílicos, etc?		
24	En las mesas de servicio ¿se realiza el cambio y desinfección de los servilleteros después de cada servicio?		

25	¿El establecimiento cuenta con señalización a la entrada que indique la prohibición de acceso al mismo sin el uso de cubrebocas?		
26	<p>¿ Los empleados cumplen con los siguientes criterios?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menores de 60 años ✓ Sin factores de comorbilidad: Hipertensión arterial sistémica, diabetes mellitus tipo I o II, obesidad, antecedentes de enfermedades oncológicas o de inmunodeficiencia, embarazo y enfermedades crónicas respiratorias. 		
27	¿ Se respeta la semaforización emitida por el Gobierno del Estado consistente a establecimientos esenciales y fundamentales y los porcentajes autorizados.		

Nombre y firma del verificador

Nombre y firma de quién atendió la visita

Documentación en original (para el cotejo) y fotocopia que deberá presentar en ventanilla de servicios:

1. Aviso de funcionamiento. (Copia)
2. Tarjetas de manejadores de alimentos de cada trabajador del establecimiento. (Original para Cotejo y Copia).
3. Constancias de capacitación de los cursos del IMSS para la prevención del COVID – 19 de cada trabajador del establecimiento. (Copia)
4. Certificado de sanitización vigente por empresa certificada por la Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios.
5. Evidencia documental de la corrección de observaciones realizadas en la presente cédula.