



## **PROTOCOLO GENERAL SANITARIO PARA BAJA CALIFORNIA SUR**

### **Medidas de prevención para evitar el contagio y la propagación del virus SARS-CoV-2 (COVID-19) en la nueva normalidad**

En el marco de las acciones a implementar por el Gobierno y población para hacer frente y mitigar el riesgo de contagio por COVID-19, el Gobierno del estado de Baja California Sur, da a conocer una serie de medidas preventivas que deben implementarse en todos los establecimientos, eventos y espacios públicos con el objetivo de conservar las acciones preventivas básicas y fomentar la actividad económica y sociocultural de manera segura ya que la nueva normalidad no implica que la pandemia esté superada.

Derivado de la sesión ordinaria número 33 del Comité Estatal de Seguridad en Salud del pasado 04 de mayo, se emite la presente actualización al Protocolo General Sanitario con la modificación de algunas medidas preventivas previamente establecidas.

#### **Condiciones y lineamientos generales:**

1. El uso de cubreboca es una medida obligatoria en **espacios cerrados**.
2. El uso de cubreboca en **espacios abiertos** ya no será una medida obligatoria quedando sujeto a decisión personal. Se debe fomentar la recomendación del uso de cubreboca para las personas que corren mayor riesgo por complicaciones graves por COVID-19 (personas de 60 años y más, así como quienes padecen alguna comorbilidad).
  - . *Es considerado como **espacio abierto** al espacio no cubierto en su totalidad, tales como: calles, plazas, banquetas, ciclovías, malecón, estacionamientos, parques, jardines, camellones, áreas de reserva ecológica, entre otros espacios no cubiertos.*
3. En el caso de establecimientos o eventos clasificados como **espacios abiertos**, el uso de cubrebocas continuará como medida obligatoria para todo el personal de servicio, quedando sujeto a decisión personal únicamente por parte de los asistentes o comensales.
4. Limitar en medida de lo posible, la realización de eventos masivos.



5. Se debe contar con filtros sanitarios en los accesos a los establecimientos, áreas y espacios en eventos públicos, que contemplen la supervisión del correcto uso de cubreboca para el ingreso en espacios cerrados y lavado de manos o uso de gel desinfectante al 70% de alcohol.
6. Se debe fomentar con la población en general y el personal trabajador, contar con su esquema completo de vacunación contra COVID-19.
7. La población deberá asumir la responsabilidad de monitorear en casa el hecho de no presentar ninguna sintomatología asociada a COVID-19, así como el no presentar temperatura de 37.4°C o superior. De ser así, no acudirá a trabajar, debe aislarse posterior a su debida revisión médica.
8. El establecimiento deberá contar con una persona o comité responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas preventivas para COVID-19, quien será el (la) encargado (a) de llevar a cabo capacitación de todo el personal de la empresa y verificar que las acciones aquí plasmadas sean cumplidas, así como identificar trabajadores probablemente contagiados de COVID-19 en su ámbito de responsabilidad.
9. El o los responsables del seguimiento y supervisión de las medidas preventivas COVID-19, deben vigilar el uso correcto de cubrebocas en espacios cerrados, fomentar el lavado y desinfección de manos y garantizar el cumplimiento de la sana distancia en el establecimiento.
10. Los establecimientos deberán garantizar la distribución de su mobiliario (sillas y mesas en el caso de servicios de alimentos) respetando los 1.5 metros de distancia entre grupos de convivientes.
11. Contar con dispositivos de gel desinfectante al 70% de alcohol en puntos estratégicos del establecimiento.
12. Colocar carteles o infografías con las medidas preventivas ante COVID-19 que deberán seguirse implementando, tales como: higiene de manos, sana distancia, estornudo de etiqueta, entre otras.
13. Promover y comunicar una buena higiene respiratoria en el lugar de trabajo, tal como cubrir la nariz y boca con el codo flexionado o un pañuelo desechable al toser o estornudar.



- 14.** Los establecimientos deberán promover el pago con medios electrónicos, tarjeta, en línea u otros medios. En caso de que no sea esto posible, se debe realizar el lavado de manos posterior a la manipulación de dinero en efectivo, o usar gel desinfectante con base alcohol al 70%.
- 15.** Los establecimientos deberán cumplir con el aforo vigente según lo acordado por el Comité Estatal de Seguridad en Salud del estado el pasado 31 de agosto del 2022 que indica que deberá ser al 80% de la capacidad total de las áreas destinadas a la distribución de clientes o comensales.
- 16.** Cada empresa o establecimiento tendrá que sujetarse a las disposiciones de vigilancia epidemiológica interna que propaga la Secretaría de Salud del estado y deberá mantenerse informado de las indicaciones de las autoridades sanitarias para, en su caso, comunicar a la población trabajadora sobre nuevas medidas a implementarse y acatar estas.
- 17.** Cada establecimiento deberá sujetarse a las disposiciones establecidas por el Comité Estatal de Seguridad en Salud en cuanto a los horarios de cierre de cada municipio.
- 18.** En los establecimientos con espacios cerrados se deberá favorecer la ventilación natural del lugar.
- 19.** Los establecimientos deberán garantizar contar con suficiente abasto de jabón líquido, toallas de papel desechables para secado de manos, gel alcoholado mínimo al 70% y/o alcohol líquido, cloro no industrial en suficiente cantidad.
- 20.** Realizar limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies, objetos de contacto y de uso común, que incluyan lavar con agua, jabón y desinfectar con cloro y/o sales cuaternarias (contar con protocolo y registro de actividades de limpieza).
- 21.** Contar con lineamientos para el control de visitas, proveedores y contratistas en materia de higiene y sana distancia que debe seguirse al ingreso, permanencia y salida del lugar.
- 22.** Contar con una guía de actuación para los casos en que una persona manifieste síntomas de COVID-19, con la finalidad de protegerlo, así como el resto de las personas trabajadoras y su familia, que incluye lineamientos para manejo de personas trabajadoras sospechosas, contactos, confirmados y su reincorporación al trabajo.
- 23.** Este protocolo es de observancia general para todo el estado de Baja California Sur.