



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 opcional para espacios abiertos y cerrados a lo largo de todo el estado, siendo únicamente obligatorio su uso en aulas escolares, unidades de salud y aeropuertos.
2. Se recomienda a las personas que sean parte de poblaciones de riesgo como adultos mayores, embarazadas, con alguna comorbilidad o padecimiento que afecte en su sistema inmune, así como las personas con fiebre o síntomas respiratorios, prioricen el uso del cubreboca; recordando a la población que los espacios cerrados y abiertos donde no sea posible mantener la sana distancia son considerados de riesgo.
3. Limitar en medida de lo posible, la realización de eventos masivos.
4. Se debe contar con filtros sanitarios en los accesos a los establecimientos, áreas y espacios en eventos públicos, que contemplen el lavado de manos o uso de gel desinfectante al 70% de alcohol.
5. Se debe fomentar con la población en general y el personal trabajador, contar con su esquema completo de vacunación contra COVID-19.



6. La población deberá asumir la responsabilidad de monitorear en casa el hecho de no presentar ninguna sintomatología asociada a COVID-19, de ser así, no acudirá a trabajar, debe aislarse posterior a su debida revisión médica.
7. 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.
8. El o los responsables del seguimiento y supervisión de las medidas preventivas COVID-19 deben asegurar el cumplimiento de ellas, así como, fomentar el lavado y desinfección de manos y garantizar el cumplimiento de la sana distancia en el establecimiento.
9. 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.
10. Contar con dispositivos de gel desinfectante al 70% de alcohol en puntos estratégicos del establecimiento.
11. 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.
12. 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.
13. 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%.
14. 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.

- 15.** Cada establecimiento deberá sujetarse a las disposiciones establecidas por el Comité Estatal para la Seguridad en Salud en cuanto a los horarios de cierre de cada municipio.
- 16.** En los establecimientos con espacios cerrados se deberá favorecer la ventilación natural del lugar.
- 17.** 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.
- 18.** 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).
- 19.** 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.
- 20.** 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.
- 21.** Este protocolo es de observancia general para todo el estado de Baja California Sur.