

Prevención de COVID-19 en la Actividad Laboral

Cine

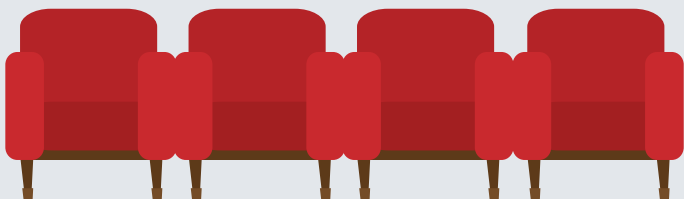
¿Qué es un contacto de trabajo?

Aquella persona que ha compartido el mismo espacio laboral con una persona confirmada o sospechosa de COVID-19, bajo las siguientes condiciones:

- Por un periodo de 10 minutos o más a una distancia menor a 1.5 metros y sin haber usado el equipo de protección personal adecuado (sin cubrebocas, careta o lentes protectores)
- Haber tenido exposición directa con las secreciones, gotículas o aerosoles de un trabajador infectado o sospechoso (por ejemplo, si estornudan o tosen frente al contacto sin taparse la nariz y la boca) o contacto directo con superficies contaminadas por el trabajador infectado
- El contacto de trabajo debe haber ocurrido en promedio cinco días anteriores al inicio de los síntomas

Riesgos específicos de la actividad

- Las salas de cine suelen ser lugares altamente concurridos y con una plantilla de personal nutrida.
- En estos lugares la separación entre un espectador y otro es prácticamente inexistente.
- El material que se utiliza en las dulcerías (palas para palomitas, envases, utensilios de cocina, etc) generalmente son manipulados por distintos empleados, lo cual representa un riesgo potencial de contagio
- Los baños son lugares de aglomeración, las puertas tienen manijas o pomos que se tienen que tocar



Recomendaciones generales

- Mantén una distancia de por los menos 1.5 metros de los demás
- Lava tus manos con agua y jabón o usa gel con base alcohol al 70% al comienzo del turno; antes de comer o beber; después de tocar artículos como dinero, cajas, portapapeles, bolígrafos y papeles; después de usar el baño y al final del turno
- No te toques la cara, en especial ojos y boca
- No compartas objetos de uso común o personal: teléfonos, audífonos y otros dispositivos; plumas, equipo de protección personal (EPP) y límpialos o desinfectalos según corresponda
- Tómate la temperatura diariamente, si es mayor de 37.5 grados repórtala a tu jefe o al personal de salud de tu empresa y llena el permiso COVID-19
- Usa siempre el EPP que te proporciona tu patrón
- Si usas uniforme, al término de la jornada, retira la ropa y llévala a casa en una bolsa
- Si viajas en transporte público, desinfecta las manos antes de abordar, usa cubrebocas, evita tocar tu cara, así como superficies del vehículo, procura mantener una distancia de por lo menos 1.5 metros, y al salir desinfecta de nuevo las manos



El propósito de estas recomendaciones es que ningún trabajador reúna las condiciones para ser un contacto en el trabajo.

Preparación

Prepare la lista de lo que es absolutamente necesario

- **Soluciones** desinfectantes o cloro comercial (100 ml diluido en 900 ml de agua) para destruir o inactivar el virus; gel con base de alcohol al 70%, toallas sanitizantes, agua, jabón y toallas de papel desechables
- **Equipo de Protección Personal (EPP)**
 - **Todo el personal debe usar cubrebocas**
 - El personal en contacto directo con clientes, usará además careta, (dulcerías, zona de alimentos, taquilla, etc)
 - Guantes domésticos para la limpieza
 - Exija que los proveedores usen cubrebocas
- **Reemplaza** las puertas de baños con manija por puertas de doble abatimiento
- **Instala** barreras de acrílico en las taquillas, recepción, dulcería y cajas registradoras en caso de ser posible
- **Disponibilidad** de consumibles para higiene de manos de trabajadores y clientes en vestíbulos, baños, pasillos, salas de proyección, salas de espera, taquillas, dulcerías, cafetería, área de limpieza
- **Señalización** para trabajadores y clientes
 - Marcas en el piso con la posición que debe tener cada trabajador
 - Instrucciones para lavarse las manos antes y después de usar equipos y objetos de uso común
 - En el piso frente a las taquillas con el espacio que se debe guardar
 - De lavado de manos en baños, vestidores, tarjas, áreas de limpieza
- **Los sistemas** de aire acondicionado proveerán aire a una temperatura de $24^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Deben contar con filtros mecánicos para tener una adecuada limpieza del aire. Las circulaciones horizontales se podrán ventilar a través de otros locales o áreas exteriores, a razón de un cambio de volumen de aire por hora
- **Sustituye** filtros, desinfecta y limpia todo el sistema de circulación de aire cada año. La desinfección y limpieza de filtros, turbinas, serpentín y rejillas o salidas de aire debe ser cada 3 meses



Preparación

Organice la jornada de trabajo (eficiente)

- **Asegura** que los trabajadores estén informados en torno al virus y cómo minimizar su propagación
- **Establece** una política clara 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
- **Destina** un recurso humano que verifique la temperatura de los trabajadores; si alguien tiene 37.5 o más grados, envíalo a los servicios de salud de la empresa, al departamento de recursos humanos o a su jefe inmediato para que se llene el permiso COVID-19 y en su caso, se envíe a su hogar
- **La venta** de butacas dentro de las salas de cine se hará en forma de un “tablero de ajedrez”, garantizando que entre filas y butacas ocupadas exista, siempre, una distancia mayor a un metro y medio
- **Designa** a una persona para que entregue los asientos de niños, previa limpieza y desinfección del mismo
- **Organiza** sentidos de circulación de personal y clientes para evitar el contacto
- **Si** hay una sola entrada al lugar, organiza la circulación a la derecha de las personas y que se salga y entre de manera intercalada
- **Proteje** del alcance de los consumidores alimentos sin empaquetar para evitar que los clientes tosan, escupan, hablen sobre ellos o los toquen
- **De** ser posible deja las puertas abiertas para limitar el contacto de manos con pomos o manijas, y si esto no se pudiera, proporcionar toallas sanitizantes o toallas tipo sanita para su uso al abrir la puerta
- **Implementa** días de limpieza profunda
- **Fomenta** el pago electrónico. Limpia las terminales electrónicas, kioskos y las pantallas táctiles entre cada uso del cliente
- **Ofrece** la mayor cantidad de alimentos, dulces o salsas, empacadas para su consumo individual
- **Protege** del alcance de los usuarios los productos elaborados que aun están sin empaquetar para evitar que los tosan, escupan, hablen sobre ellos o los toquen
- **Asigna** a una persona para despachar y a otra para cobrar de preferencia en lugares separados a fin de evitar cualquier contacto entre alimentos y dinero
- **Coloca** botes de basura con pedal y asegura su vaciado cada 30 minutos
- **Informa** a los clientes de manera constante y por todos los medios físicos y digitales, sobre las medidas y protocolos de higiene necesarios para combatir el contagio. Asimismo, antes del inicio de las películas, se exhibirán en pantalla cortos informativos sobre dichas medidas y protocolos



Durante la actividad laboral

Técnicos y proyectoristas

- Lava o desinfecta las manos antes y después de manipular el equipo de video, audio e iluminación
- Limpia y desinfecta el equipo al inicio y al final del turno
- Porta cubrebocas durante la jornada de trabajo
- No consumas alimentos en el área de trabajo. Sólo se permitirá el de bebidas

Taquilleros y acomodadores

- Usa en todo momento el cubrebocas, gafas de protección o careta
- Lava o desinfecta tus manos, especialmente después de haber tenido contacto con boletos, tarjetas, terminales, pantallas, celulares

Despachadores de alimentos y bebidas

- Asegúrate de tener las uñas cortas, sin pintar, sin alhajas y sin relojes, así como el cabello recogido o con red
- Porta en todo momento el equipo de protección necesario: cubrebocas, gafas de protección o careta
- Lava o desinfecta tus manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos y bebidas
- No consumas alimentos en el área de trabajo. Sólo se permitirá el de bebidas

Supervisión

- Que los trabajadores, visitantes, clientes y proveedores conozcan y respeten las instrucciones
- Que no se compartan los dispositivos de comunicación, EPP, cigarrillos, audífonos o teléfono celular
- La disponibilidad de los productos necesarios para la higiene
- La limpieza de áreas e instalaciones, cabinas de proyección, cocinetas, herramientas, mobiliario, manijas, barandales y superficies comunes al inicio, durante y al final de la jornada
- La correcta eliminación de los residuos en bolsas cerradas herméticamente al final de la jornada
- Que las áreas estén ventiladas y que en caso de contar con sistemas de ventilación, estos tengan el mantenimiento adecuado
- Considera la retroalimentación y comparte las experiencias de las dificultades de la jornada para adaptar los procedimientos y las medidas previstas inicialmente



Atención: ¡Un riesgo puede ocultar otro! Asegúrate de que la atención prestada al riesgo de infección no oculta o reduce la atención prestada a los riesgos específicos de los lugares de trabajo (riesgo de animales, máquinas, caídas de altura, manipulaciones, utilización de los EPP, etc.).

**¡Si te cuidas tú
nos cuidamos todos!**



Dirección de Prestaciones Económicas y Sociales • Coordinación de Salud en el Trabajo • Coordinación de Bienestar Social



GOBIERNO DE
MÉXICO

