



ZONA SEGURA

GUÍA DE MANEJO FRENTE A LA PREVENCIÓN Y PROPAGACIÓN DE VIRUS Y ESTÁNDARES PARA SELLO TURÍSTICO

CIUDAD COLONIAL

JULIO 2020

GUÍA DE MANEJO

FRENTE A LA PREVENCIÓN Y PROPAGACIÓN DE VIRUS Y ESTÁNDARES PARA SELLO TURÍSTICO

CIUDAD COLONIAL

JULIO 2020



ZONA SEGURA

EDICIÓN Y REVISIÓN

Liliana Mesa

GESTIÓN Y PROCESOS



**GESTIÓN &
PROCESOS**
CONSULTORES

Luis Alberto Rodríguez Reyes

RODRIGUEZDOCTOR



DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO

Eca Estudio



CONTENIDO

÷ Intención con esta guía de la ciudad colonial	4
• ¿Los objetivos de esta certificación cuáles serían?	7
• Segmentación de negocios	7
• Síntomas del COVID-19	8
÷ Lineamientos generales	9
• Responsabilidad de los gerentes de todos los establecimientos	10
• Medidas generales todos los establecimientos	11
• Actividades previas de tamizaje de salud al reinicio de operación	14
• Medidas preventivas al llegar a casa después del trabajo	15
• Qué hacer ante un caso de contagio	16
• Como manejamos el estrés	17
÷ Lineamientos generales para restaurantes y bares	18
• Recursos materiales	19
• Requisitos generales del personal	20
• Medidas informativas para los clientes	21
• Requisitos generales del servicio	22
• Prestación del servicio	23
• Limpieza y desinfección de las áreas y elementos	26
• Sistemas de pago	28
÷ Lineamientos generales para hoteles y alojamientos temporales	29
• Recursos materiales	30
• Requisitos generales del personal	31
• Medidas informativas para los clientes	32
• Prestación del servicio	33
• Limpieza y desinfección de las áreas y elementos	35
• Sistema de pago	41
÷ Lineamientos generales para museos, sitios patrimoniales y lugares turísticos	42
• Recursos materiales	43
• Requisitos generales del personal	44
• Medidas informativas para los visitantes	45
• Reserva y ventas de entradas	46
• Visita	46
• Requisitos de las instalaciones	46
• Mantenimiento	48

÷ Lineamientos generales para colmados	49
• Recursos materiales	50
• Requisitos generales del personal	50
• Medidas informativas para los clientes	51
• Requisitos generales	52
• Prestación del servicio	52
• Limpieza y desinfección de las áreas y elementos	53
• Sistemas de pago	54
÷ Lineamientos generales para gift shop y tiendas	55
• Recursos materiales	56
• Requisitos generales del personal	57
• Medidas informativas para los clientes	57
• Prestación del servicio	58
• Limpieza y desinfección de las áreas y elementos	59
• Devolución de productos	60
• Probadores de ropa para clientes	60
• Probadores de calzado para clientes	61
• Tiendas de sombreros	61
• Tiendas de celulares / tecnología / libros / películas entre otros	61
• Sistemas de pago	62
÷ Lineamientos generales para guías turísticos	63
• Requisitos generales del personal	64
• Medidas informativas para los clientes	65
• Generalidades del servicio	65
• Coordinación con proveedores de servicios turísticos	65
• Durante el recorrido / la visita:	66
÷ Lineamientos generales para compañías de transporte	67
• Requisitos generales del personal	68
• Limpieza y desinfección de los vehículos y elementos	69

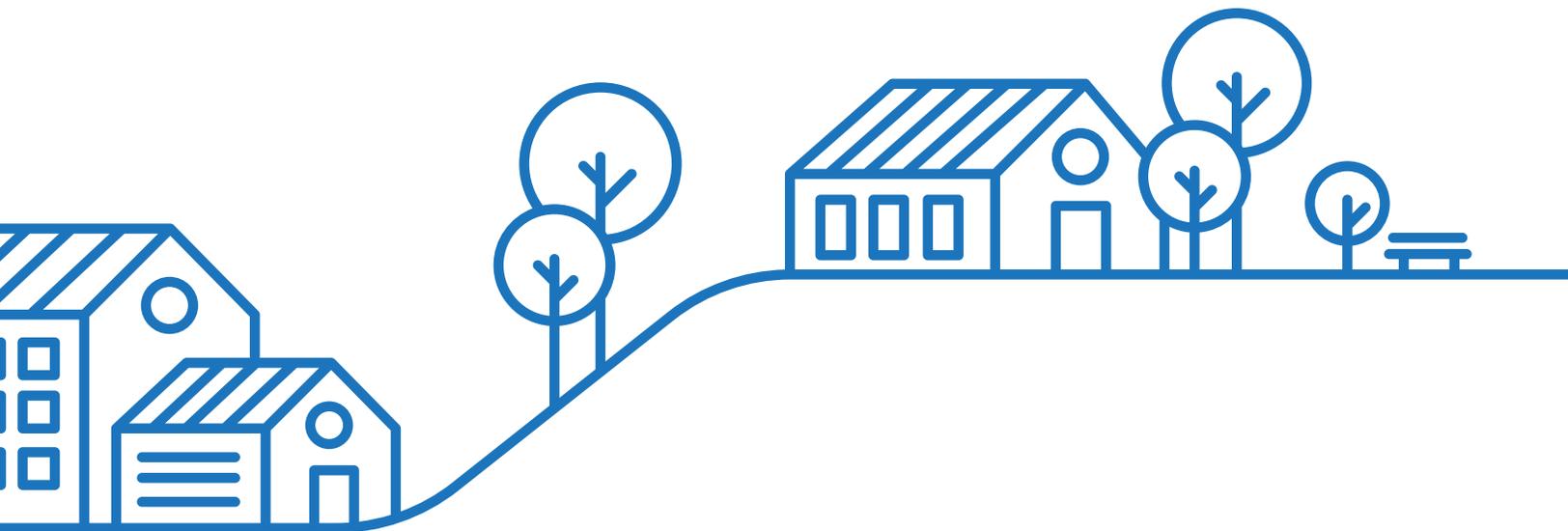


**INTENCIÓN CON ESTA GUÍA
DE LA CIUDAD COLONIAL**



Este documento tiene como finalidad unificar información sobre el manejo del virus (COVID-19), las mejores prácticas de bioseguridad, dicha información ha sido emitida por diferentes fuentes gubernamentales, tales como el Ministerio de Salud de la República Dominicana, la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA), El Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). Cuando la información o una directiva de estos órganos difieren, se han adoptado las recomendaciones más estrictas.

Las medidas aquí expuestas estarán dadas siguiendo las políticas de seguridad y salud en el trabajo, la cual tiene como carácter principal la protección de nuestros colaboradores, previniendo los riesgos y aplicando medidas para la eliminación, reducción de los peligros y amenazas en nuestras operaciones como en sus correspondientes actividades de apoyo. Estas herramientas serán necesarias para responder, evaluar, educar y hacer cumplir los protocolos de seguridad que impidan la propagación de virus durante la ejecución de las actividades laborales.



La intención de este documento es proporcionar pautas para hacer de los establecimientos un lugar seguro en donde los trabajadores y los visitantes puedan realizar sus actividades. El contenido pondera medidas de prevención y el objetivo principal es proporcionar las herramientas mínimas para proteger a los trabajadores y visitantes de los nuevos riesgos, garantizar su salud y de esta forma combatir la propagación de virus.

La ciudad colonial tiene como firme intención que todos los establecimientos asociados cuenten con un sello diferenciador, “Sello turístico, zona segura” siendo este una marca de certificación reconocida por la comisión COVID de la República Dominicana, en la que una empresa puede portar siempre que cumpla con los requisitos establecidos con el reglamento de uso, lo cual garantizará que todos cumplen y garantizarán a los visitantes, colaboradores y todas las partes interesadas que ejecutan las prácticas recomendadas para mitigar el riesgo de adquirir un virus en alguno de nuestros establecimientos asociados.



**ZONA
SEGURA**

¿LOS OBJETIVOS DE ESTA CERTIFICACIÓN CUÁLES SERÍAN?

- ▶ Mejorar la calidad de los servicios ofrecidos en la ciudad colonial.
- ▶ Ser reconocidos a nivel nacional por un mejor desempeño.
- ▶ Incentiva el crecimiento del mercado nacional, generando mayor confianza.
- ▶ Promueve un cambio hacia el consumo de servicios turísticos de calidad ofrecidos en la zona.
- ▶ Mejorar la imagen en el país de los servicios turísticos ofrecidos en la ciudad colonial.
- ▶ Garantizar la adopción de prácticas de bioseguridad por el personal que ofrece los servicios.
- ▶ Promover prácticas que reduzcan la posibilidad de transmisión de enfermedades infectocontagiosas.
- ▶ Asegurar una transición que facilite las operaciones con el menor impacto en la experiencia de los visitantes, clientes o turistas.

Teniendo en cuenta que el objetivo de los procesos de calidad en materia turística consiste en crear cultura de buenas prácticas en la prestación de los servicios turísticos a los consumidores, el certificado de zona segura se convierte en una herramienta de promoción y reconocimiento que redundará en el crecimiento y fortalecimiento de la industria turística.

SEGMENTACIÓN DE NEGOCIOS

El presente documento está enfocado de manera general para los siguientes segmentos de negocio ubicados en la ciudad colonial, en la ciudad de Santo Domingo en la República Dominicana.

- ▶ Restaurantes
- ▶ Bares
- ▶ Hoteles y alojamientos temporales
- ▶ Museos y lugares turísticos
- ▶ Colmados
- ▶ Tiendas y Gift Shop
- ▶ Guías turísticos
- ▶ Compañías de transporte y de alquileres (bicicletas, buses, vehículos, coches a caballos, vehículos eléctricos).

INFORMACIÓN DEL COVID 19

÷ Síntomas del COVID-19

La infección con SARS-CoV-2, el virus que causa el COVID-19, puede causar afecciones que varían de moderadas a severas y, en algunos casos, pueden ser fatales. Los síntomas típicamente incluyen fiebre, tos y respiración entrecortada. Algunas personas infectadas con el virus han informado experimentar otros síntomas no respiratorios. Otras personas, a quienes se les refiere como casos asintomáticos, no han experimentado síntoma alguno.

De acuerdo al CDC (Centros para el Control y Prevención de Enfermedades), los síntomas de COVID-19 pueden aparecer de 2 a 14 días después de la exposición al virus:

- ▶ Fiebre
- ▶ Tos
- ▶ Dificultad para respirar (sentir que le falta el aire)
- ▶ Escalofríos
- ▶ Temblores y escalofríos que no ceden
- ▶ Dolor muscular
- ▶ Dolor de cabeza
- ▶ Dolor de garganta
- ▶ Pérdida reciente del olfato o el gusto

(Centros para el control y la prevención de enfermedades (CDC), 2020).

CÓMO SE PROPAGA EL COVID-19



Entre personas que están en estrecho contacto unas con otras (a menos de aproximadamente 1.5 mt entre sí).



A través de las micro gotas respiratorias producidas por una persona infectada al toser o estornudar. Estas micro gotas pueden posarse sobre la boca o nariz de personas cercanas o posiblemente son inhaladas hacia los pulmones.



Es posible que una persona pueda contraer COVID-19 al tocar una superficie u objeto que tiene COVID-19 en él y luego tocando su propia boca, nariz o posiblemente sus ojos, pero no se cree que esta sea la manera principal en que el virus se propaga.

(Administración de seguridad y salud Ocupacional (OSHA), 2020)



LINEAMIENTOS

GENERALES



RESPONSABILIDAD DE LOS GERENTES DE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

- ▶ Informar a los trabajadores de los riesgos existentes y de medidas preventivas.
- ▶ Fomentar el teletrabajo.
- ▶ Flexibilidad en horario laboral.
- ▶ Proporcionar todas las herramientas necesarias para ejecutar esta guía de mitigación de la propagación del virus COVID -19.
- ▶ Antes de reiniciar las actividades, los espacios de trabajo deben estar acondicionados y equipados.
- ▶ Realizar charlas al menos al inicio del día para tratar temas del COVID-19 durante el tiempo que se mantengan presente este virus para:
 - » Concientizar acerca de cómo prevenir la exposición y el contagio por el virus (formas de presentación, como evitar su propagación, síntomas y signos, etc.)
 - » Destacar la importancia del lavado de las manos en forma correcta y con mucha frecuencia.
 - » Fomentar la higiene respiratoria que permite evitar salpicaduras al estornudar, toser y limpiarse la nariz, con lo que se controla la fuente primaria del contagio.
- ▶ Tomar la temperatura de todo el personal y asegurar que se laven las manos antes de permitir el ingreso a realizar cualquier labor.
- ▶ Facilitar y coordinar la aplicación de pruebas rápidas para identificación del virus para los colaboradores.
- ▶ Reforzar las condiciones de limpieza.
- ▶ Disponer de termómetros para la medición de temperatura corporal.
- ▶ Considerar una apertura escalonada, evitar conglomeraciones en lo inmediato permitiendo así a los líderes de equipos a ajustarse a la nueva dinámica.
- ▶ Si alguna persona o trabajador se siente mal, debe quedarse en casa.
- ▶ Facilitar el proceso de digitalización del sistema de pedidos, pago, reservas, entre otros.
- ▶ Promover la creación de menús y tarifarios a pago exacto y “precios redondeados”.
- ▶ Facilitar la instalación de cajas desinfectantes con rayos ultravioleta (UVC).

MEDIDAS GENERALES TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

Al llegar a los establecimientos:

- ▶ Evitar los apretones de manos, abrazos y demás formas de contacto cercano.
- ▶ Mantener una distancia mínima de 1.5 metros en todo momento.
- ▶ Evitar tocarse la cara (ojos, nariz, boca) sin lavarse las manos.
- ▶ Lavarse las manos antes de comer y no compartir alimentos o bebidas con compañeros.
- ▶ No compartir ni intercambiar sus elementos de protección individual (EPI).
- ▶ Asegurarse de contar con los siguientes insumos en suficiente cantidad:
 - ▶ Jabón líquido, toallas desinfectantes desechables, gel alcoholado y/o alcohol líquido a una concentración mínima de un 70%
 - ▶ Estaciones para el lavado de manos varios puntos (a la entrada, comedor, oficinas temporales, planta de operaciones, etc.)
- ▶ Toallas y pañuelos desechables.
- ▶ Recipientes cerrados o bolsas para el desecho de toallas y pañuelos, identificados.
- ▶ Mascarillas, guantes desechables y lentes protectores.
- ▶ Termómetros a distancia.
- ▶ El uso de mascarillas es mandatorio en los establecimientos del sector turístico.
- ▶ El uso de guantes desechables será mandatorio en función de la naturaleza de las tareas a realizar. Por ejemplo: los trabajadores responsables de manipular alimentos y bebidas, en tareas de limpieza en general, conductores de vehículos, vigilantes en control de accesos, etc.
- ▶ Seguir las instrucciones de las autoridades locales.
- ▶ Entrenamiento básico del personal de mantenimiento sobre bioseguridad.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Cada establecimiento a través de su punto focal en materia de seguridad ocupacional de acuerdo a sus manuales de Salud y Seguridad en el Trabajo, dando cumplimiento al reglamento 522-06 emanado por el Ministerio de trabajo a través de su Dirección de Higiene y Seguridad deberá atender las siguientes medidas específicas de prevención:

1. Limpiar con limpiadores, desinfectantes, alcohol y/o toallas desechables, las siguientes zonas por lo menos dos veces al día:
 - ▶ Superficies y objetos de trabajo tales como mesas, escritorios, teléfonos, teclados, vasos, etc.
 - ▶ El comedor y demás áreas de ingesta de alimentos o cafetería (mesas, sillas).
 - ▶ Vehículos: superficies de contacto previo a su uso (puerta, timón, tablero, freno de mano, etc.)

En el **Anexo 1** encontrará una lista de productos aprobados para la desinfección de superficies, no seres humanos.

2. Incentivar el lavado frecuente de manos de todo el personal (trabajadores/as, supervisores/as, proveedores):
 - ▶ Todo el personal debe lavarse las manos al entrar y al salir de las áreas de atención al cliente y antes y después de ingerir alimentos.
 - ▶ Verificar que las estaciones de lavado de manos tengan suficiente agua y jabón (mínimo dos veces al día).
 - ▶ Ubicar afiches sobre el lavado correcto de manos en diferentes sitios de los establecimientos.
3. Promover una buena higiene respiratoria:
 - ▶ Ubicar afiches que promuevan una buena higiene respiratoria en diferentes áreas de los establecimientos.
 - ▶ Asegurarse que haya pañuelos desechables (tipo kleenex) disponibles para las personas que padecen de alergias (rinitis) o tos alérgica o de fumador, promoviendo el uso de pañuelos desechables de papel para taparse la boca, estornudar o limpiarse la nariz.
4. Desechar los pañuelos de papel en recipientes separados y cerrados, debidamente rotulados y colocados en diferentes puntos de los establecimientos,

manteniéndolos en recipientes o bolsas bien cerradas hasta su disposición final.

5. Se recomienda elaborar un registro de los trabajadores/as que padezcan enfermedades crónicas tales como diabetes, hipertensión, problemas coronarios, asma, alergias, cáncer, etc. El registro se debe entregar al responsable de talento humano o el médico. El registro debe comprender como mínimo la siguiente información:
 - ▶ Personas en situación de riesgo de salud (solamente “sí” o “no” para resguardar confidencialidad);
 - ▶ Exposición a riesgos (ejemplo viajes, personas contagiadas en la familia)
 - ▶ Síntomas compatibles con incubación o desarrollo del virus.
6. Organización del trabajo:
 - ▶ Analizar las actividades de trabajo y distribuir al personal acorde a la distancia mínima.
 - ▶ En casos en los que sea necesario trabajar a distancia menor a un metro o en ambientes confinados se deberán usar mascarillas.
 - ▶ Establecer grupos de trabajo para minimizar el movimiento de personas en los establecimientos para facilitar la trazabilidad y control en caso de que se identifique algún posible contagio.
7. Áreas para ingesta de alimentos (comedores):
 - ▶ Contar con suficientes sitios de comedor.
 - ▶ Definir horarios específicos por grupos para los tiempos de comidas, para evitar aglomeraciones.
 - ▶ Asegurarse que las personas se sienten con un espacio de por medio entre ellas durante los tiempos de comida (se pueden marcar los espacios para sentarse).
8. Vestidores en los establecimientos:
 - ▶ Habilitar un espacio definido para vestidores para hombres y mujeres en los establecimientos.
 - ▶ Los trabajadores deberán cambiarse de vestimenta al ingresar y al salir del proyecto.
 - ▶ Deberán retirarse mascarillas y guantes de manera segura para llevarlos a su disposición final.

ACTIVIDADES PREVIAS DE TAMIZAJE DE SALUD AL REINICIO DE OPERACIÓN

Al llegar al establecimiento, una persona asignada, la cual debe ser debidamente entrenada sobre el uso de los termómetros (considerar que esta persona manejará información sensible sobre la salud de los colaboradores), hará las siguientes preguntas al personal:

1. ¿Ha tenido fiebre, congestión, ahogo o tos en las 2 últimas semanas?
2. ¿En su casa hay alguien que tenga estos síntomas o esté enfermo con COVID-19 (Coronavirus)?
3. ¿En su barrio o comunidad hay personas con síntomas o diagnóstico de COVID-19 (Coronavirus)?
4. ¿Ha estado en el extranjero o en contacto con personas procedentes de otros países en las últimas 2 semanas?
5. ¿Ha presentado en las últimas 2 semanas alguno de los siguientes síntomas: diarrea, pérdida del olfato o del gusto, escalofríos, ¿dolor de garganta o dolor de cabeza?

¡ES IMPORTANTE QUE LOS COLABORADORES FIRMEN O SEAN RESPONSABLES DE SUS RESPUESTAS, GARANTIZANDO QUE LO CUIDAREMOS Y CUIDAREMOS A LOS DEMÁS!

“Con mi firma debajo certifico que toda la información suministrada es completa, verdadera y correcta a mi leal saber y entender. Asimismo, asumo el compromiso obligatorio de informar a la empresa y a las autoridades de salud correspondientes, la aparición de cualquiera de los síntomas relacionados al COVID-19 y/o cualquier novedad o cambio en las respuestas del presente cuestionario.”

Si es posible hacer de manera virtual, formulario web, esto permitirá menor manejo de materiales, así como comunicación directa a un email del encargado a dar seguimiento o incluso a la gerencia.

MEDIDAS PREVENTIVAS AL LLEGAR A CASA DESPUÉS DEL TRABAJO

÷ Uso de transporte público

Las personas que deban trasladarse desde sus casas hacia los establecimientos y viceversa utilizando transporte público, deberán tomar las siguientes medidas preventivas:

- ▶ Usar pañuelos desechables luego de tocar superficies (puertas, manubrios, etc.). Luego de su uso colocarlo en basureros disponibles o en una bolsa plástica que se puede llevar, cerrarla bien y colocarla en un sitio adecuado.
- ▶ Llevar consigo alcohol gel y aplicarlo en las manos cada vez que toque alguna superficie, realices pagos o realice cualquier otra acción que requiera contacto con superficies no higienizadas.
- ▶ Evitar tocarse la cara antes, durante y después de utilizar el transporte.
- ▶ Si la unidad de transporte no tiene suficiente espacio disponible, tomar el siguiente vehículo disponible debiendo ser considerada causa justificada de demora.
- ▶ Lavarse bien las manos con suficiente jabón y agua al llegar al destino final.

÷ Al llegar a casa

Al regresar del sitio de trabajo a casa, se deberá concientizar al personal para que realice las siguientes medidas ya que debe prevenir cualquier propagación de virus:

- ▶ Lavarse las manos en cuanto llegue a casa.
- ▶ No tocar ninguna superficie al ingresar a la casa.
- ▶ Cambiar los zapatos y la ropa exterior que haya utilizado, colocándola en una bolsa para lavarla. Se deberá lavar la ropa que se haya utilizado en el sitio de trabajo y de la misma manera, se debe proceder si ha permanecido fuera de la casa.
- ▶ Colocar las bolsas, llaves u otros elementos que haya portado en una caja o recipiente en la entrada de la casa y para limpiarlos o desinfectarlos.
- ▶ Desinfectar el teléfono celular, anteojos (lentes), reloj y otros efectos personales como toallas limpiadoras, desinfectantes, alcohol, o agua y jabón.

- ▶ Tome una ducha o lave las partes del cuerpo que hayan estado expuestas durante la permanencia fuera de la casa.
- ▶ Recordar al trabajador sobre la importancia de practicar las medidas generales de higiene personal y distanciamiento social para evitar llevar cualquier contaminación a su casa.

QUE HACER ANTE UN CASO DE CONTAGIO

- 1.** Cualquier trabajador/a que presente un resfriado, aunque sea leve o fiebre por encima de 38°C, debe:
 - ▶ Avisar al supervisor/a que no está en condiciones de trabajar.
 - ▶ Permanecer en casa por lo menos 14 días. Una vez en casa, la persona con síntomas deberá seguir los protocolos establecidos por las autoridades nacionales.
 - ▶ Mantener un control de la temperatura mínimo dos veces al día.
 - ▶ Avisar si alguna persona de su núcleo familiar o donde vive, presenta esos síntomas e informar a su superior/a si han tomado medicamentos como paracetamol / acetaminofén, o ibuprofeno o aspirina que puedan enmascarar los síntomas.
- 2.** En caso de identificar a alguna persona con síntomas o que haya sido enviada a su casa porque haya reportado los síntomas o algún familiar cercano o con quien viva, deberá notificar mediante un reporte de incidente por enfermedad al Gerente del establecimiento.
- 3.** Reportar por la App Aurora MSP a través de WhatsApp (809) 409-6262 y Facebook <https://www.facebook.com/messages/t/SaludPublicaRD>, herramientas dispuestas por el Ministerio de Salud con la finalidad de todos estén el contacto con un equipo de profesionales de la salud especializado en dar respuesta oportuna, eficiente y eficaz.
- 4.** Contactar la línea de Contacto Gubernamental *GOB (*462)
- 5.** Bajar la aplicación móvil desde el App Store o Google Play: App COVID-RD



COMO MANEJAMOS EL ESTRÉS

Cuando se detecte una sensación de angustia, tristeza, confusión o ansiedad ante la magnitud de la epidemia que ha causado el Coronavirus, recomiende y comparta con el personal algunos de los siguientes consejos que pueden resultar de utilidad:

- ▶ Mantenerse bien informado de la situación de riesgo del lugar de trabajo y reconozca su nivel de seguridad en la misma. Si tiene alguna duda, consulte con su supervisor/a.
- ▶ Mantener un estilo de vida saludable dentro y fuera del trabajo tanto como sea posible, incluyendo:
- ▶ Mantener una dieta adecuada, dormir y reposar tiempo suficiente.
- ▶ Realizar diariamente algún tipo de ejercicio o actividades de recreación con su familia.
- ▶ Evitar el consumo de tabaco, alcohol o tranquilizantes.
- ▶ Evitar escuchar o leer noticias que generan más angustia.
- ▶ Recurrir a las personas que le ayudaron en situaciones similares y que siempre estarán a su disposición.
- ▶ En caso de experimentar agobio y necesidad de ayuda:
- ▶ Buscar sin demora un familiar o amigo de confianza que escuche sus preocupaciones.
- ▶ Comunicarse con un profesional de salud o con el servicio de apoyo al empleado de la empresa.



**LINEAMIENTOS GENERALES
PARA RESTAURANTES
Y BARES**

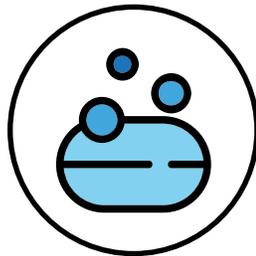
RECURSOS MATERIALES

÷ Estaciones de lavado de manos

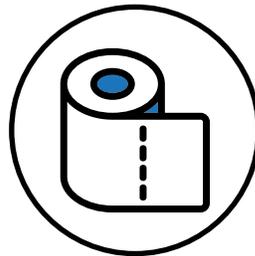
Todos los restaurantes deben proporcionarse lavamanos permanentemente con:



**Agua
potable**



Jabón



**Toallas de
papel**



**Recipiente para
desechos**

Estos deben estar fácilmente accesibles para todo el personal. Los lavamanos deben limpiarse diariamente, reponerse jabón regularmente y el recipiente de residuos se vacía y limpia diariamente.

Los zafacones deberían operar con un pedal (“pateo”). Se recomienda el uso de lavamanos de pateo o pedal, considerar estos sí se han de adquirir nuevos o están en proceso de remodelación de los espacios comunes.

÷ Termómetro de medición a distancia

- ▶ Este debe estar presente al ingreso de los trabajadores al restaurante, En caso de presentar un resultado mayor a 38°C, no permitir el acceso y actuar de acuerdo con las recomendaciones de casos sospechosos presentados en este documento.
- ▶ El establecimiento debe contar con una persona encargada de este proceso, la cual debe ser debidamente entrenada sobre el uso de los termómetros y considerar que esta persona manejará información sensible sobre la salud de los colaboradores.

✦ Rociar desinfectante con mochilas pulverizadoras en áreas

- ▶ Se recomienda usar con hipoclorito sódico , (cloro) el empleado que lo aplique deberá contar con los equipos de protección pertinentes, traje plástico o similar, gafas protectoras, guantes de protección, mascarillas autos filtrantes para gases y vapores inorgánicos.
- ▶ Estos productos han de ser utilizados en áreas de uso común, donde no haya riesgo de incendio o zonas inflamables. Seguir las guías de uso de estos productos según son recomendados por el fabricante.
- ▶ Esta opción podría ser utilizada para higienizar los calzados de los colaboradores a su ingreso, sin embargo, se debe tener cuidado al contacto con las personas ya que los productos químicos pueden ser nocivos para la salud y presentar una emergencia o lesiones a futuro.

REQUISITOS GENERALES DEL PERSONAL

✦ Elementos de protección individual - EPI

Además de tener los EPI habituales para la ejecución de actividades en los restaurantes, se deben proporcionar kits con Equipos de Prevención y Control de Contagio (EPCC) para todo el personal cuyo uso será obligatorio. El EPI se debe usar desde el inicio hasta la terminación de actividades y el retiro del personal en los restaurantes. Los kits incluirán:

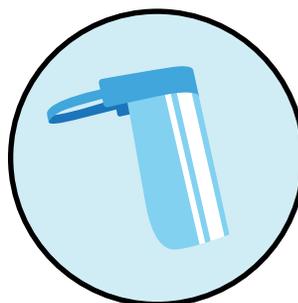
- ▶ Guantes de nitrilo o de goma.
- ▶ Desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- ▶ Pantalla facial o gafas de protección
- ▶ Mascarilla que cubre la boca y la nariz (preferible N95) o en su defecto mascarillas desechables quirúrgicas.



**Mascarillas
N95**



**Mascarillas
Desechables**



**Mascarillas de
plástico reusable**



Guantes de nitrilo

MEDIDAS INFORMATIVAS PARA LOS CLIENTES

A la llegada de los clientes a los restaurantes se deben seguir las siguientes medidas preventivas para transmitir seguridad:

- ▶ Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.
- ▶ También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- ▶ Uso de mascarillas o pantallas durante el servicio en sala.
- ▶ Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los clientes.
- ▶ Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los y las clientas se desinfectan las manos al entrar al restaurante
- ▶ Disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- ▶ Organizar las reservas de una forma escalonada para evitar que los y las clientas acudan a la misma hora y permitir el distanciamiento físico entre diferentes reservas.
- ▶ En la medida de lo posible, intentar digitalizar el proceso de reserva, evitar el libro de reservas.
- ▶ Si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los y clientas las toquen.
- ▶ Cuando sea posible apertura automática de la puerta.
- ▶ En puertas manuales dejar la puerta del local abierta o el personal de sala se encargará de la apertura a la llegada de los clientes.
- ▶ Cuando el cliente toque la puerta, personal del restaurante procederá a la limpieza de la manilla de la puerta de entrada antes de la entrada de la siguiente reserva para evitar contaminaciones cruzadas.
- ▶ Para el servicio de guardarropa disponer de sistemas de protección individual para las prendas, como fundas plásticas.
- ▶ Disponer de sistemas que permitan el aislamiento de los paraguas (incluidos los mangos).
- ▶ Limpieza y desinfección de ordenador y teléfono en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).
- ▶ Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos) Preferiblemente no usarlos y hacer campañas de comunicación que cada quien cargue su bolígrafo.

REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO

- ▶ Evitar el uso de elementos compartidos (servilleteros, palilleros, aceiteras, etc.)
- ▶ Minimizar el número de camareros que interactúan con los clientes.
- ▶ Limitar el contacto entre camareros y clientes.
- ▶ La mesa en la medida de lo posible deberá estar lo más desnuda posible y en caso de tener muletones o tener algún tipo de elemento además de la propia madera, deberá facilitar su desinfección diaria.
- ▶ Realizar la limpieza y desinfección de las mesas /sillas/aparadores antes de la apertura del restaurante y entre servicios.
- ▶ Preparar las mesas justo antes de la reserva o montar la mesa delante del cliente para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible.
- ▶ Implementar el uso de utensilios desechables al menos durante la primera etapa.
- ▶ Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla, protegerlos hasta su uso.
- ▶ Instalar dispensadores / sistemas de geles desinfectantes en las mesas para los clientes.
- ▶ Carta / menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico (cartas digitales, cartas desechables, pizarras, cartas accesibles on line, cartas con códigos QR o cartas que permitan su desinfección).
- ▶ Cambio de la mantelería completa entre todos los servicios y posterior limpieza y desinfección de mesa y sillas. Manipular la ropa con el mínimo de agitación.
- ▶ Evitar decoraciones innecesarias.

PRESTACIÓN DEL SERVICIO

÷Recepción de materias primas

Para evitar la entrada de productos / envases que han estado expuestos al contacto con personas ajenas al restaurante y podrían estar contaminados se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- ▶ Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías.
- ▶ El proveedor no tiene que pasar a las instalaciones del restaurante más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- ▶ Habilitar zonas de trabajo para retirar las cajas, bolsas, etc.
- ▶ Solicitar a los y las proveedoras que los productos que vengan embolsados traigan una doble bolsa.
- ▶ El proveedor solo toca la bolsa exterior.
- ▶ En el momento de la entrega se retira la bolsa exterior y se deja el pedido en la zona de intercambio. La bolsa que ha estado en contacto con el proveedor se retira en la recepción.
- ▶ En caso de no llevar doble bolsa, desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.
- ▶ Desembalar los productos que vengan en cajas de cartón para no introducir en cámaras o cocina materiales.
- ▶ La materia prima que no se pueda retirar el envase exterior se desinfectará antes de introducir a las zonas de elaboración o almacenes.

÷Cocinas

La cocina debe considerarse como un área sensible ya que allí se pueden generar una contaminación cruzada de alto riesgo para nuestros clientes y colaboradores por lo anterior es importante seguir las siguientes recomendaciones:

- ▶ Reorganización de los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- ▶ Delimitar las zonas de trabajo para cada puesto.
- ▶ No intercambiar utensilios entre chefs sin realizar una limpieza previa.

- ▶ Uso obligatorio de mascarilla: para el manejo de alimentos que se sirven en crudo, en el momento del emplatado, cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.
- ▶ Incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- ▶ Lavado de utensilios: Preferiblemente en lavavajillas ($T > 80\text{ }^{\circ}\text{C}$) (5).
- ▶ Limpieza y desinfección de las superficies: Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes.
- ▶ Sustituir los paños de cocina por papel desechables.
- ▶ Utilizar papel desechable para la limpieza de superficies.
- ▶ Proteger de la exposición ambiental de:
 - ▶ Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y que no van a someterse a tratamiento térmico.
 - ▶ Se recomienda sustituir por utensilios desechables en la primera etapa al menos. A continuación, el menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.
- ▶ Todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
- ▶ Utilizar sistemas con tapa o dispensadores para sal o especias.
- ▶ Prácticas de cocinado: el COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero puede existir contaminación cruzada, por lo que se recomienda que si se va a trabajar con alimentos crudos se debe: Proceder a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo.
- ▶ Emplear desinfectantes de uso alimentario.
- ▶ Limitar las personas que tocan las comandas y evitar el contacto con el papel cuando sea posible. Fomentar la “digitalización de las comandas”.
- ▶ Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos).

ENTREGAS DE ALIMENTOS A DOMICILIO

Para reducir el riesgo de infección de nuestros clientes y nuestros colaboradores seguir las siguientes recomendaciones:

- ▶ Solicitar al cliente que pague a través de la página web o la aplicación del servicio siempre que sea posible. Los comercios que no han dado el paso de digitalización, deberían gestionar este proceso de cambio.
- ▶ El repartidor usar desinfectante de manos antes de realizar la entrega. Además, va provisto de casco y guantes.
- ▶ Una vez que el repartidor llega a la casa del cliente, coloca en el suelo frente a la puerta una caja de reparto vacía.
- ▶ El pedido se coloca sobre la caja vacía. Así se evita que los productos toquen el suelo.
- ▶ El repartidor informa al cliente de que el pedido ha llegado, llamando al timbre.
- ▶ Inmediatamente el repartidor se aleja a una distancia mínima de dos metros y espera a que el cliente recoja el producto.
- ▶ Una vez el cliente ha recogido el producto y se ha marchado, el repartidor recoge la caja vacía.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS Y ELEMENTOS

Es importante asegurar una correcta limpieza de las instalaciones, equipos y superficies por lo que después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección, sin olvidarnos de los pomos de las puertas, cámaras y en general de cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos.

Sabemos que el COVID-19 se puede mantener activo en superficies en condiciones de temperatura y humedad ambientales durante bastante tiempo, por lo que es imprescindible la limpieza y desinfección profunda de las instalaciones.

- ▶ Todas las instalaciones, suelos, paredes, techos, maquinaria, mobiliario y utensilios. En especial en zonas de entrada y permanencia de los clientes, aseos y vestuarios.
- ▶ En especial donde se pueda producir mayor contaminación por toses, estornudos o contacto de manos sucias: pomos, interruptores, barras, móviles, datafonos, registradoras.
- ▶ La limpieza se debe realizar de una manera metódica, continuada y con verificación.
- ▶ Mejorar las condiciones de ventilación de los locales.
- ▶ Ventilación después de cada servicio o mantener un nivel de ventilación lo más elevado posible.
- ▶ Revisión y limpieza de filtros del aire acondicionado. Esta revisión debe ser más frecuente y estricta.
- ▶ Instalación de geles de hidroalcohol para trabajadores y clientes.
- ▶ Lavado y aclarado de utensilios, contenedores de almacenamiento de alimentos y vajilla a 80° C de temperatura.
- ▶ Eliminar trapos de cocina y sustituirlo por papel.
- ▶ Lavado y desinfección de todas las materias primas en especial la de consumo en crudo: ensaladas, fruta, verdura no cocida, etc

÷ Área de recepción de colaboradores

Baños

- ▶ Establecer sistemas que eviten la concentración de personas en los baños, se recomienda máximo una persona.
- ▶ Asegurar la disponibilidad de desinfectante hidroalcohólico en los baños (preferiblemente dispensadores automáticos).

- ▶ Incrementar la frecuencia de limpieza de los baños. En la medida de lo posible, después de cada uso, se procederá a la higienización de las zonas más susceptibles de ser tocadas (manillas, grifos y pestillos).
- ▶ Asegurar la disponibilidad de jabón y sistema de secado de manos (suprimir la utilización de toallas de tela).
- ▶ Papeleras con sistema de apertura no manual dotadas con bolsa de basura.

Vestuarios

- ▶ Establecer turnos de incorporación al trabajo que permitan el distanciamiento físico durante el cambio de vestimenta.
- ▶ Establecer sistemas que eviten el contacto de la ropa y calzado de calle de la ropa y calzado de trabajo de trabajo.

÷ Área de cocina

Lavado de utensilios:

- ▶ Debemos lavar con frecuencia los utensilios que empleamos para manipular los alimentos. Para ello basta con utilizar agua y jabón adecuado para ese uso (jabón lavavajillas convencional).
- ▶ Si en lugar de lavar a mano utilizamos el lavavajillas, la seguridad será aún mayor porque al efecto limpiador del jabón se suma la elevada temperatura del agua (normalmente es de, al menos, 60°C), que contribuye a destruir microorganismos patógenos como bacterias y virus.

÷ Limpieza y desinfección de las superficies

- ▶ Eliminar restos de alimentos por métodos físicos, papel de cocina, etc. Si fuera necesario aplicar posteriormente un desinfectante para eliminar los posibles restos de microorganismos patógenos.
- ▶ Existen muchos productos comerciales a base de cloro (lejía), amoníaco, fenoles, yodos, peróxidos, amonios cuaternarios.
- ▶ Todos funcionan, sin embargo, el más utilizado es el hipoclorito sódico (cloro).

- ▶ La dilución para producir desinfección en superficies es un 5% de dilución en un litro de agua. Esto significa que utilizando solo lejía de uso para desinfección de agua de bebida (sin detergentes), necesitaríamos una mezcla capaz de producir 70 ppm de hipoclorito para producir el efecto de desinfección, una cucharada de postre, de lejía, en tres litros de agua. Siempre en agua fría. En agua caliente desaparece su eficacia.

LAVADO DE LENCERÍA

- ▶ Durante el tiempo que el país se encuentre en estado de emergencia se recomienda utilizar servilletas desechables y preferiblemente no uso de manteles, sin embargo, si no es posible por la categoría del establecimiento tanto los manteles como las servilletas de tela deben ser retiradas al momento que el cliente finalice, estas deben ser almacenadas en un espacio separado y ser sometidas a un lavado con alta temperatura.
- ▶ Lavado de mantelería, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras capaces de lavar a 60° C.

SISTEMAS DE PAGO

Es importante tomar medidas para reducir el contacto físico con personas y con superficies en la transacción económica, por lo que es importante las siguientes medidas;

- ▶ Promover los pagos a través de la web.
- ▶ Utilizar preferentemente dispositivos contactless / datáfonos.
- ▶ En caso de pago en efectivo, los precios redondos reducen los intercambios.
- ▶ Evitar el contacto con los clientes en la transacción.
- ▶ Proceder a la limpieza de manos al finalizar el pago.
- ▶ En caso de tener cajón de efectivo, pulverizar desinfectante en billetes y monedas.
- ▶ Utilización de guantes de nitrilo por el personal del caja o personal que recibe pagos.



**LINEAMIENTOS GENERALES
PARA HOTELES Y
ALOJAMIENTOS TEMPORALES**



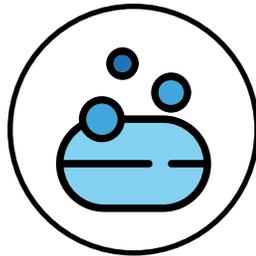
RECURSOS MATERIALES

÷ Estaciones de lavado de manos

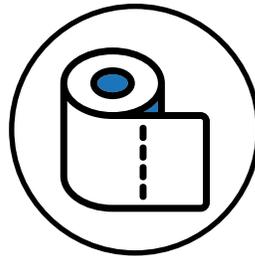
Todos los hoteles y alojamientos temporales deben proporcionarse lavamanos permanentemente con:



Agua potable



Jabón



Toallas de papel



Recipiente para desechos

Estos deben estar fácilmente accesibles para todo el personal. Los lavamanos deben limpiarse diariamente, reponerse jabón regularmente y el recipiente de residuos se vacía y limpia diariamente.

Los zafacones deberían operar con un pedal (“pateo”).

÷ Termómetro de medición a distancia

Este debe estar presente al ingreso de los colaboradores hoteleros, por el responsable de salud y seguridad en el trabajo. En caso de presentar un resultado mayor a 38°C, no permitir el acceso y actuar de acuerdo con las recomendaciones de casos sospechosos presentados en este documento.

÷ Rosear desinfectante pulverizado en áreas

- ▶ Esta sería una buena opción para el ingreso del personal, sin embargo, se debe tener cuidado al contacto con las personas ya que los productos químicos pueden ser nocivos para la salud y presentar alguna alergia.
- ▶ Se recomienda usar con hipoclorito sódico (cloro), el empleado que lo aplique deberá contar con los equipos de protección pertinentes, traje plástico o similar, gafas protectoras, guantes de protección, mascarillas autos filtrantes para gases y vapores inorgánicos.

REQUISITOS GENERALES DEL PERSONAL

÷ Elementos de protección individual - EPI

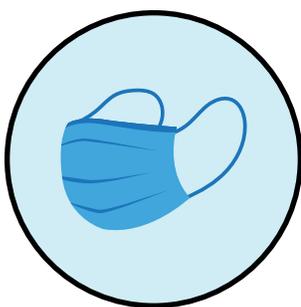
Además de tener los EPI habituales para la ejecución de actividades en los hoteles, se deben proporcionar kits con Equipos de Prevención y Control de Contagio (EPCC) para todo el personal cuyo uso será obligatorio. El EPI se debe usar desde el inicio hasta la terminación de actividades y el retiro del personal en los restaurantes.

Los kits incluirán:

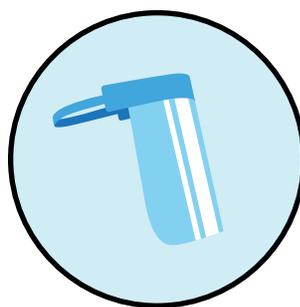
- ▶ Guantes de nitrilo o de goma.
- ▶ Desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- ▶ Pantalla facial o gafas de protección
- ▶ Mascarilla que cubre la boca y la nariz (preferible N95) o en su defecto Mascarillas Desechables Quirúrgicas.
- ▶ Mallas para el pelo, principalmente camaristas y camareras de restaurante.



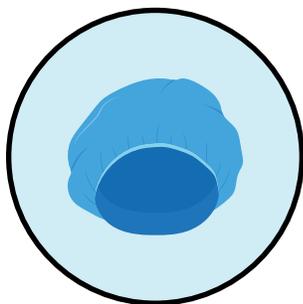
**Mascarillas
N95**



**Mascarillas
Desechables**



**Mascarillas de
plástico reusable**



**Mallas para
cabello**



**Guantes de
nitrilo**

MEDIDAS INFORMATIVAS PARA LOS CLIENTES

A la llegada de los clientes a la recepción del hotel se deben seguir las siguientes medidas preventivas para transmitir seguridad:

- ▶ Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.
- ▶ También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- ▶ Uso de mascarillas o pantallas durante el check in o check out.
- ▶ Mantener la máxima distancia posible entre colaboradores y los clientes.
- ▶ Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los clientes se desinfectan las manos al entrar al hotel o alojamiento.
- ▶ Disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- ▶ Si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los y clientes las toquen.
- ▶ Contemplar ampliar horarios para recepción de clientes, que no sean a la misma hora, en caso de no ser posible separar cada persona con distanciamiento de 1.5 metros identificado.
- ▶ Cuando sea posible apertura automática de la puerta.
- ▶ En puertas manuales dejarlas abiertas o el personal de botones se encargará de la apertura a la llegada de los clientes.
- ▶ Cuando el cliente toque la puerta, personal del botones procederá a la limpieza de la manilla de la puerta de entrada antes de la entrada del siguiente cliente.
- ▶ Para el servicio de guarda maletas disponer de sistemas de protección individual, como fundas plásticas, aplicar rociador desinfectante al momento de recibirla.
- ▶ Limpieza y desinfección de ordenador y teléfono en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).
- ▶ Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos), preferiblemente que sean de un solo uso y desechar.

PRESTACIÓN DEL SERVICIO

÷Recepción de clientes

- ▶ Debe determinarse el aforo máximo de la zona de recepción dependiendo el tamaño del establecimiento y establecer el distanciamiento entre clientes y con los empleados. Si no puede mantenerse la distancia de seguridad con los empleados en recepción, deben establecerse las medidas de seguridad adecuadas.
- ▶ Evitar el uso de elementos compartidos.
- ▶ Minimizar y limitar el número de colaboradores que interactúan con los clientes.
- ▶ Realizar la limpieza y desinfección de la recepción y demás áreas por donde pueda tener contacto el cliente, mesas, sillas, aparadores de manera constante.
- ▶ Tener en la recepción solución desinfectante para la entrega de las tarjetas o llaves antes de ser entregadas a cada cliente igual a regresarlas a recepción aplicar desinfectante.
- ▶ Instalar dispensadores / sistemas de geles desinfectantes para los clientes.
- ▶ El equipo informático y cualquier otro elemento de uso deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar la jornada de trabajo, recomendándose disponer de auriculares o cascos de uso individual.
- ▶ Analizarse la reducción de textiles (Incluidas alfombras)

÷Recepción de materias primas

Para evitar la entrada de productos / envases que han estado expuestos al contacto con personas ajenas al hotel y podrían estar contaminados se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- ▶ Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías.
- ▶ El proveedor no tiene que pasar a las instalaciones del hotel más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- ▶ Habilitar zonas de trabajo para retirar las cajas, bolsas, etc.
- ▶ Solicitar a los y las proveedoras que los productos que vengan embolsados traigan una doble bolsa.
- ▶ El proveedor solo toca la bolsa exterior.

- ▶ En el momento de la entrega se retira la bolsa exterior y se deja el pedido en la zona de intercambio. La bolsa que ha estado en contacto con el proveedor se retira en la recepción.
- ▶ En caso de no llevar doble bolsa, desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.
- ▶ Desembalar los productos que vengan en cajas de cartón para no introducir en cámaras o cocina materiales.
- ▶ La materia prima que no se pueda retirar el envase exterior se desinfectará antes de introducir a las zonas de elaboración o almacenes.

÷Cocinas

La cocina debe considerarse como un área sensible ya que allí se pueden generar una contaminación cruzada de alto riesgo para nuestros clientes y colaboradores por lo anterior es importante seguir las siguientes recomendaciones:

- ▶ Reorganización de los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- ▶ Delimitar las zonas de trabajo para cada puesto.
- ▶ No intercambiar utensilios entre chefs sin realizar una limpieza previa.
- ▶ Uso obligatorio de mascarilla: para el manejo de alimentos que se sirven en crudo, en el momento del emplatado, cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.
- ▶ Incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- ▶ Lavado de utensilios: Preferiblemente en lavavajillas ($T > 80\text{ }^{\circ}\text{C}$) (5).
- ▶ Limpieza y desinfección de las superficies: Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes.
- ▶ Sustituir paños de cocina por papel.
- ▶ Utilizar papel para la limpieza de superficies.
- ▶ Proteger de la exposición ambiental de:
 - ▶ Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y que no van a someterse a tratamiento térmico.
 - ▶ El menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible, proceder a la limpieza antes de su uso preferible-

mente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.

- ▶ Todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
- ▶ Utilizar sistemas con tapa o dispensadores para sal o especias.
- ▶ Prácticas de cocinado: el COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero puede existir contaminación cruzada, por lo que se recomienda que si se va a trabajar con alimentos crudos se debe: Proceder a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo.
- ▶ Emplear desinfectantes de uso alimentario.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS Y ELEMENTOS

Es importante asegurar una correcta limpieza de las instalaciones, equipos y superficies por lo que después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección sin olvidarnos de los pomos de las puertas, cámaras y en general de cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos.

Sabemos que el COVID-19 se puede mantener activo en superficies en condiciones de temperatura y humedad ambientales durante bastante tiempo, por lo que es imprescindible la limpieza y desinfección profunda de las instalaciones.

- ▶ Todas las instalaciones, suelos, paredes, techos, maquinaria, mobiliario y utensilios. En especial en zonas de entrada y permanencia de los clientes, aseos y vestuarios.
- ▶ En especial donde se pueda producir mayor contaminación por toses, estornudos o contacto de manos sucias: pomos, interruptores, barras, móviles, datáfonos, registradoras.
- ▶ La limpieza se debe realizar de una manera metódica, continuada y con verificación.
- ▶ Mejorar las condiciones de ventilación de los locales.
- ▶ Ventilación después de cada servicio o mantener un nivel de ventilación lo más elevado posible.
- ▶ Revisión y limpieza de filtros del aire acondicionado.
- ▶ Instalación de geles de hidroalcohol para trabajadores y clientes.
- ▶ Lavado y aclarado de utensilios, contenedores de almacenamiento de alimentos y vajilla a 80° C de temperatura.

✦ Habitaciones

Este es uno de los apartados más importantes del protocolo. El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza y desinfección, teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados.

La limpieza de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama. Todo ello, atendiendo a las frecuencias establecidas según categoría hotelera con una serie de objetivos mínimos:

- ▶ Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto.
- ▶ La ventilación / aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- ▶ El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, por ejemplo, dilución recién preparada de lejía.
- ▶ La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad.
- ▶ Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras su uso diario.
- ▶ La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- ▶ Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza
- ▶ Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.
- ▶ Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso.
- ▶ Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.
- ▶ Se debe evitar prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes.
- ▶ El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que los clientes salgan de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales.

÷ Limpieza de lencería

- ▶ Los textiles “sucios” debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- ▶ Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería de la habitación, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.
- ▶ Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos.
- ▶ Los textiles “sucios” debe lavarse a $>60^{\circ}$. Si el servicio de lavandería se encuentra tercerizado debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.

÷ Personal de mantenimiento en habitaciones

El personal de mantenimiento entrará en las habitaciones cuando el cliente no se encuentre en la habitación, excepto causa justificada. Y se deben contemplar las siguientes medidas de seguridad:

- ▶ El personal de mantenimiento debe protegerse con el equipo de protección individual definido.
- ▶ Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal debe desinfectarse las manos y desechar el equipo de protección individual de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- ▶ Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación.
- ▶ Evitar cualquier contacto físico.
- ▶ De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

÷ Gimnasios

Se debe cumplir con los siguientes puntos:

- ▶ Se debe definir el aforo de la instalación de forma que se asegure la distancia de seguridad (también entre máquinas) y debe habilitarse un espacio (ej. cubo, cesto) para depositar las toallas usadas, en su caso.

- ▶ Se recomienda que estos cubos tengan tapa con apertura mediante pedal y bolsa de plástico.
- ▶ Las clases colectivas o grupales (si se imparten) deben garantizar un espacio de 2*2 al margen del profesor.
- ▶ Las posiciones deberían marcarse en el suelo.
- ▶ Se deben evitar los ejercicios que conlleven contacto.
- ▶ Las actividades que se puedan realizar al aire libre se llevarán a espacios abiertos.
- ▶ Se debe asegurar un período sin actividad entre sesiones de clases colectivas para acceder a la limpieza y desinfección de las salas después de cada sesión impartida y así garantizar la seguridad de empleados y de clientes.
- ▶ Se deben precintar las fuentes de uso común, a no ser que sean de fluido continuo o de activación automática.
- ▶ Se debe instar a los usuarios a utilizar toalla en todos los equipamientos deportivos.
- ▶ Tras la utilización de cada una de las máquinas entre clientes, se procederá a su limpieza y desinfección.
- ▶ Se retirarán los elementos comunes de gimnasio como pueden ser pesas, bolas de fitness, mancuernas, etc. si no es posible la desinfección entre el uso por un cliente y otro.
- ▶ Si no se puede garantizar la distancia de seguridad en este tipo de instalaciones, se recomienda cerrar la instalación temporalmente y ofrecer otras alternativas a los clientes.

÷Ascensores

- ▶ Se debe determinar e informar a los clientes de la capacidad máxima en ascensores. Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares, salvo que se haga uso de mascarillas.
- ▶ La limpieza debe ser cada hora y preferiblemente cada vez que se use.

÷Piscinas

Se determinarán las directrices y recomendaciones a aplicar de acuerdo a los resultados del informe científico solicitado sobre comportamiento del COVID-19 en el agua de piscinas tanto exteriores como cubiertas.

Por lo que se debe tener en cuenta que las piscinas deben cumplir con los siguientes parámetros que aseguran la desinfección de la misma:

- ▶ PH Debe estar en el rango de 6.5 a 8.4
- ▶ CLORO Debe estar en el rango de 1 a 3 ppm
- ▶ ACIDO ISOCIANURICO - Debe estar por debajo de 100
- ▶ DUREZA Debe estar entre 150 y 250 ppm

÷Áreas de recreo infantiles

Se debe aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección en estas áreas, que, en todo caso, se abrirán al público infantil de acuerdo a las directrices de las autoridades competentes. Las personas responsables del cuidado de los niños y niñas observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.

÷Animación

Se deben diseñar y planificarse de tal forma que permitan controlar los aforos y respetar la distancia mínima de seguridad entre personas. En caso contrario, se deberá utilizar mascarilla y desinfectar el material utilizado en las actividades de animación después de cada uso.

÷Requisitos de eventos

Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos y sin perjuicio de lo que se establezca al efecto, cada establecimiento debe definir las zonas en las que se pueden celebrar eventos, atendiendo al análisis de riesgos realizado.

Los eventos deben diseñarse y planificarse de tal forma que se pueda controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas a la llegada, en las pausas, en los servicios de comida y bebida y a la terminación del evento.

En caso de que esta distancia de seguridad no pueda asegurarse, se debe portar mascarilla. El espacio donde se vaya a celebrar el evento debe ventilarse dos horas antes para garantizar la normativa vigente, y se debe valorar la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, aguas, etc.)

÷ Área de recepción de colaboradores

Baños

- ▶ Establecer sistemas que eviten la concentración de personas en los baños, se recomienda máximo una persona.
- ▶ Asegurar la disponibilidad de desinfectante hidroalcohólico en los baños (preferiblemente dispensadores automáticos).
- ▶ Incrementar la frecuencia de limpieza de los baños. En la medida de lo posible, después de cada uso, se procederá a la higienización de las zonas más susceptibles de ser tocadas (manillas, grifos y pestillos).
- ▶ Asegurar la disponibilidad de jabón y sistema de secado de manos (suprimir la utilización de toallas de tela).
- ▶ Papeleras con sistema de apertura no manual dotadas con bolsa de basura.

Vestuarios

- ▶ Establecer turnos de incorporación al trabajo que permitan el distanciamiento físico durante el cambio de vestimenta.
- ▶ Establecer sistemas que eviten el contacto de la ropa y calzado de calle de la ropa y calzado de trabajo de trabajo.

÷ Área de cocina

Lavado de utensilios

- ▶ Debemos lavar con frecuencia los utensilios que empleamos para manipular los alimentos. Para ello basta con utilizar agua y jabón adecuado para ese uso (jabón lavavajillas convencional).
- ▶ Si en lugar de lavar a mano utilizamos el lavavajillas, la seguridad será aún mayor porque al efecto limpiador del jabón se suma la elevada temperatura del agua (normalmente es de, al menos, 60°C), que contribuye a destruir microorganismos patógenos como bacterias y virus.

Limpieza y desinfección de las superficies

- ▶ Eliminar restos de alimentos por métodos físicos, papel de cocina, etc. Si fuera necesario aplicar posteriormente un desinfectante para eliminar los posibles restos de microorganismos patógenos.

- ▶ Existen muchos productos comerciales a base de cloro (lejía), amoníaco, fenoles, yodos, peróxidos, amonios cuaternarios. Todos funcionan. El más utilizado es el hipoclorito sódico (cloro).
- ▶ La dilución para producir desinfección en superficies es un 5% de dilución en un litro de agua. Esto significa que utilizando solo lejía de uso para desinfección de agua de bebida (sin detergentes), necesitaríamos una mezcla capaz de producir 70 ppm de hipoclorito para producir el efecto de desinfección, una cucharada de postre, de lejía, en tres litros de agua. Siempre en agua fría. En agua caliente desaparece su eficacia.

Lavado de lencería

- ▶ Durante el tiempo que el país se encuentre en estado de emergencia se recomienda utilizar servilletas desechables y preferiblemente no uso de manteles, sin embargo, si no es posible por la categoría del establecimiento tanto los manteles como las servilletas de tela deben ser retiradas al momento que el cliente finalice, estas deben ser almacenadas en un espacio separado y ser sometidas a un lavado con alta temperatura.
- ▶ Lavado de mantelería, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras capaces de lavar a 60° C.

SISTEMA DE PAGO

Es importante tomar medidas para reducir el contacto físico con personas y con superficies en la transacción económica, por lo que es importante las siguientes medidas:

- ▶ Promover los pagos a través de la web.
- ▶ Evitar el contacto con los clientes en la transacción.
- ▶ Utilizar preferentemente dispositivos contactless / datáfonos.
- ▶ Proceder a la limpieza de manos al finalizar el pago.
- ▶ En caso de pago en efectivo, los precios redondos reducen los intercambios.
- ▶ En caso de tener cajón de efectivo, pulverizar desinfectante en billetes y monedas.



LINEAMIENTOS GENERALES

PARA MUSEOS, SITIOS

PATRIMONIALES Y

LUGARES TURÍSTICOS

Primordialmente se deben planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida de 1.5 Metros; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.), debe adaptarse si fuera necesario.

En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.

Igualmente, si el personal precisa cambiarse de ropa, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia interpersonal o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si los hubiere.

El centro de salud más cercano es la clínica Abreu ubicada en la calle Arzobispo Portes #853, Ciudad nueva teléfono (809) 688-4411. Estos datos deben disponerse al alcance y de conocimiento de todos, así como de un termómetro sin contacto a la persona.

Eliminar los folletos al alcance del visitante. Si se proporcionan folletos, se deben facilitar de uso individual, promover la información virtual a través de canales digitales (página web del museo, lugar turístico, apps, etc.);

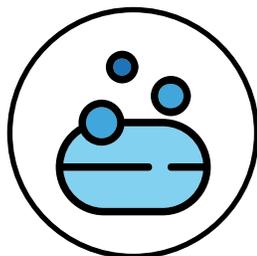
RECURSOS MATERIALES

÷ Estaciones de lavado de manos

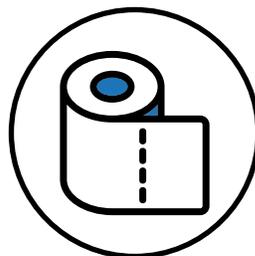
Todos los Museos, sitios patrimoniales y lugares turísticos deben proporcionarse lavamanos permanentemente con:



**Agua
potable**



Jabón



**Toallas de
papel**



**Recipiente para
desechos**

Estos deben estar fácilmente accesibles para todo el visitante y personal. Los lavamanos deben limpiarse diariamente, reponerse jabón regularmente y el recipiente de residuos se vacía y limpia diariamente.

Los zafacones deberían operar con un pedal (“pateo”).

÷ Termómetro de medición a distancia

Este debe estar presente al ingreso de los trabajadores, En caso de presentar un resultado mayor a 38°C, no permitir el acceso y actuar de acuerdo con las recomendaciones de casos Sospechosos presentados en este documento.

÷ Rosear desinfectante con mochilas pulverizadoras en áreas

Esta sería una buena opción para el ingreso del personal, sin embargo, se debe tener cuidado al contacto con las personas ya que los productos químicos pueden ser nocivos para la salud y presentar alguna alergia.

Se recomienda usar con hipoclorito sódico (cloro), el empleado que lo aplique deberá contar con los equipos de protección pertinentes, traje plástico o similar, gafas protectoras, guantes de protección, mascarillas autos filtrantes para gases y vapores inorgánicos.

REQUISITOS GENERALES DEL PERSONAL

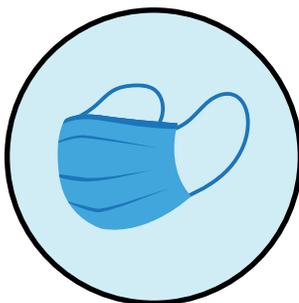
÷ Elementos de protección individual - EPI

Además de tener los EPI habituales para la ejecución de actividades en los restaurantes, se deben proporcionar kits con Equipos de Prevención y Control de Contagio (EPCC) para todo el personal cuyo uso será obligatorio. El EPI se debe usar desde el inicio hasta la terminación de actividades y el retiro del personal en los establecimientos. Los kits incluirán:

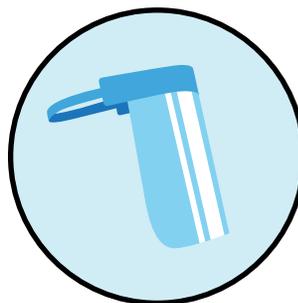
- ▶ Guantes de nitrilo o de goma.
- ▶ Desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- ▶ Pantalla facial o gafas de protección
- ▶ Mascarilla que cubre la boca y la nariz (preferible N95) o en su defecto Mascarillas Desechables Quirúrgicas.



**Mascarillas
N95**



**Mascarillas
Desechables**



**Mascarillas de
plástico reusable**



Guantes de nitrilo

MEDIDAS INFORMATIVAS PARA LOS VISITANTES

El museo debe informar al visitante antes de la confirmación de reserva o compra de las entradas las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.

A la llegada de los visitantes se deben seguir las siguientes medidas preventivas para transmitir seguridad:

- ▶ Indicación de aforos de espacios y equipamientos, considerando las dimensiones y el especial interés que una determinada obra o recurso pudiera suscitar. La determinación de los aforos debe seguir las directrices marcadas por la administración competente.
- ▶ Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas
- ▶ La información debe encontrarse al menos en una lengua extranjera (considerando el país/países de origen de los visitantes)
- ▶ Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.
- ▶ También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- ▶ Uso de mascarillas o pantallas durante el servicio en sala.
- ▶ Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los visitantes.
- ▶ Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los y las clientes se desinfectan las manos al entrar al restaurante
- ▶ Disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- ▶ Si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los clientes las toquen.
- ▶ Disponer de sistemas que permitan el aislamiento de los paraguas (incluidos los mangos).
- ▶ Limpieza y desinfección de ordenador y teléfono en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).

(Instituto para la Calidad turística española (ICTE), 2020)

RESERVA Y VENTAS DE ENTRADAS

Siempre que se pueda se debe fomentar la reserva y venta de entradas online o a través del sistema de concertación telefónica previa, aplicaciones u otros canales, sobre todo en lo referido a aforos en recorridos internos y accesos. Debe considerarse el nivel de afluencia de visitantes y las horas, estableciendo si fuera necesario, tramos horarios por turnos de visitas.

VISITA

En cuanto a las visitas guiadas se debe determinar:

- ▶ El número máximo de personas que puede conformar un grupo.
- ▶ Cómo se va a realizar la visita, el recorrido y las posibles limitaciones del recorrido, considerar las personas con capacidad de movilidad limitada.
- ▶ Se considerarán para ello las paradas o no en frente de determinadas obras, exposiciones dependiendo el espacio disponible, el número de visitantes que conforma el grupo y las medidas de protección de guía y visitantes.
- ▶ Si durante la visita no se puede asegurar el mantenimiento de la distancia de seguridad, visitantes y guía deberán utilizar mascarilla.
- ▶ Cuando en el museo, lugar turístico utilicen audio guías o radioguías se fomentará el uso de auriculares propios del cliente o se facilitarán auriculares desechables.
- ▶ En caso de que el museo facilite los equipos, éstos deberán ser desinfectados tras cada uso y custodiados en espacios en los que se evite el contacto y se encuentren protegidos.

REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES

÷Exposiciones

Debe restringirse el acceso a aquellas instalaciones que no puedan ser limpiadas a fondo. En relación a los equipamientos de uso compartido (p.e pantallas táctiles), se establecerán las medidas necesarias para su uso en condiciones de seguridad, por ejemplo:

- ▶ Desinfección posterior al uso.
- ▶ Uso de dispositivos que eviten el contacto de las personas con los dispositivos táctiles, con posterior desinfección.

- ▶ Dispensadores de guantes.
- ▶ En todo momento, el museo debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad.

÷ Área de descanso para visitantes

Las zonas de descanso deben disponerse de tal forma que aseguren la distancia de seguridad entre las personas (espaciándolas, marcando las posiciones a respetar, etc.)

÷ Áreas diversas

El museo debe cumplir con las siguientes medidas:

- ▶ Se debe determinar e informar a los clientes de la capacidad máxima en ascensores (si se dispone de éstos).
- ▶ Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares y/o grupos, salvo que se haga uso de mascarillas. Se colocará solución desinfectante junto al ascensor.
- ▶ Si se dispone de sala de lactancia, ésta se mantendrá cerrada, pudiendo abrirse si es solicitado al personal; en todo caso, debe informarse al visitante del procedimiento para solicitar su apertura. El personal del museo deberá desinfectarla adecuadamente tras su uso.
- ▶ En el servicio de guardarropa (si se presta) se evitará guardar prendas del cliente, custodiando únicamente mochilas y otros bultos como paraguas, que deberán introducirse por el propio visitante en bolsas facilitadas por el museo.
- ▶ En los talleres u otro tipo de actividades en la que los visitantes se sienten, se deben aplicar las medidas que permitan el distanciamiento interpersonal.
- ▶ Deberá aumentarse la frecuencia de limpieza y desinfección de los espacios destinados fundamentalmente al público infantil, en función de la intensidad de uso.

LIMPIEZA GENERAL

El museo debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el resultado de la evaluación de riesgos y la intensidad de uso de los equipamientos y espacios. El plan de limpieza debe considerar como mínimo:

- ▶ Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, botoneras ascensores, aseos, tiradores puertas, zona comercial, vitrinas, audioguías, etc.), así como las zonas de uso común y otros espacios. De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (ej. mostrador, caja, etc.).
- ▶ Los baños deben limpiarse al menos 6 veces al día.
- ▶ La ventilación / aireación diaria de los espacios, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento.
- ▶ Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.
- ▶ La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- ▶ El uso e desinfectantes con actividad de eliminación de virus que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Salud.
- ▶ En el uso de estos productos siempre se respetarán las indicaciones de la etiqueta y/o las Fichas de Datos de Seguridad.
- ▶ Las superficies deben limpiarse con productos desinfectantes.

MANTENIMIENTO

Debe disponerse de un protocolo específico para el personal de mantenimiento que debe entrar en las instalaciones del museo mientras el visitante se encuentra en el museo contemplando al menos lo siguiente:

- ▶ El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- ▶ Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI y se lavará posteriormente las manos.
- ▶ De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente especialmente la limpieza de filtros.

PROVEEDORES

En cuanto a los proveedores de servicios externos del museo, debe informarse a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido.



**LINEAMIENTOS GENERALES
PARA COLMADOS**

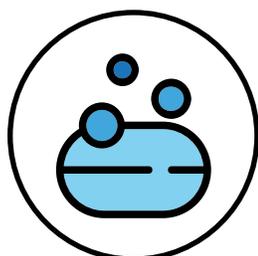
RECURSOS MATERIALES

÷ Estaciones de lavado de manos:

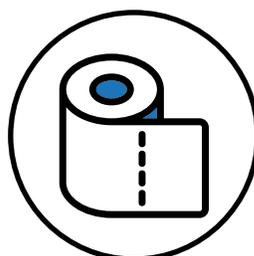
Todos los colmados deben proporcionarse lavamanos permanentemente con:



Agua
potable



Jabón



Toallas de
papel



Recipiente para
desechos

Estos deben estar fácilmente accesibles para todo el personal. Los lavamanos deben limpiarse diariamente con frecuencia de mínimo 6 veces al día, reponerse jabón regularmente y el recipiente de residuos se vacía y limpia diariamente.

Los zafacones deberían operar con un pedal (“pateo”).

÷ Termómetro de medición a distancia:

Este debe estar presente al ingreso de los trabajadores al Área de trabajo, en caso de presentar un resultado mayor a 38°C, no permitir el acceso y actuar de acuerdo con las recomendaciones de casos Sospechosos presentados en este documento.

Rosear desinfectante con mochilas pulverizadoras en áreas:

Se recomienda usar con hipoclorito sódico (cloro), el empleado que lo aplique deberá contar con los equipos de protección pertinentes, traje plástico o similar, gafas protectoras, guantes de protección, mascarillas autos filtrantes para gases y vapores inorgánicos.

REQUISITOS GENERALES DEL PERSONAL

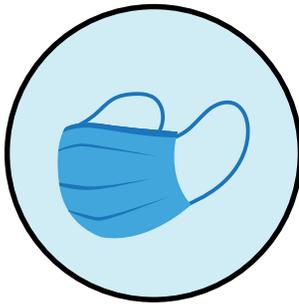
÷ Elementos de protección individual - EPI

Además de tener los EPI habituales para la ejecución de actividades en los restaurantes, se deben proporcionar kits con Equipos de Prevención y Control de Contagio (EPCC) para todo el personal cuyo uso será obligatorio. El EPI se debe usar desde el inicio hasta la terminación de actividades y el retiro del personal en los restaurantes. Los kits incluirán:

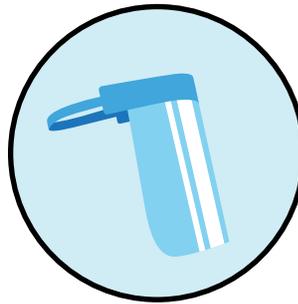
- ▶ Guantes de nitrilo o de goma.
- ▶ Desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- ▶ Pantalla facial o gafas de protección
- ▶ Mascarilla que cubre la boca y la nariz (preferible N95) o en su defecto Mascarillas Desechables Quirúrgicas.



**Mascarillas
N95**



**Mascarillas
Desechables**



**Mascarillas de
plástico reusable**



Guantes de nitrilo

MEDIDAS INFORMATIVAS PARA LOS CLIENTES

A la llegada de los clientes se deben seguir las siguientes medidas preventivas para transmitir seguridad:

- ▶ Para evitar contagios del personal se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.
- ▶ También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- ▶ Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los clientes.
- ▶ Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los y las clientas se desinfectan las manos al entrar al restaurante.
- ▶ Disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- ▶ Si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los y clientes las toquen.
- ▶ En puertas manuales dejar la puerta del local abierta o el personal de sala se encargará de la apertura a la llegada de los clientes.
- ▶ Cuando el cliente toque la puerta, personal del restaurante procederá a la limpieza de la manilla de la puerta de entrada antes de la entrada de la siguiente reserva para evitar contaminaciones cruzadas.

- ▶ Limpieza y desinfección de ordenador, teléfono, caja de dinero en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).
- ▶ Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos)

REQUISITOS GENERALES

- ▶ Evitar el uso de elementos compartidos (servilleteros, palilleros, aceiteras, etc.)
- ▶ Realizar la limpieza y desinfección de las mesas /sillas/aparadores antes de la apertura del colmado y de manera frecuente.
- ▶ Instalar dispensadores / sistemas de geles desinfectantes en las mesas para los clientes.
- ▶ Evitar decoraciones innecesarias.

PRESTACIÓN DEL SERVICIO

÷Recepción de materias primas

Para evitar la entrada de productos / envases que han estado expuestos al contacto con personas ajenas al colmado y podrían estar contaminados se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- ▶ Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías.
- ▶ El proveedor no tiene que pasar a las instalaciones más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- ▶ Habilitar zonas de trabajo para retirar las cajas, bolsas, etc.
- ▶ Solicitar a los y las proveedoras que los productos que vengan embolsados traigan una doble bolsa.
- ▶ El proveedor solo toca la bolsa exterior.
- ▶ En el momento de la entrega se retira la bolsa exterior y se deja el pedido en la zona de intercambio. La bolsa que ha estado en contacto con el proveedor se retira en la recepción.
- ▶ En caso de no llevar doble bolsa, desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS Y ELEMENTOS

Es importante asegurar una correcta limpieza de las instalaciones, equipos y superficies se deberá realizar limpieza y desinfección, sin olvidarnos de los pomos de las puertas, cámaras y en general de cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos.

Sabemos que el COVID-19 se puede mantener activo en superficies en condiciones de temperatura y humedad ambientales durante bastante tiempo, por lo que es imprescindible la limpieza y desinfección profunda de las instalaciones.

- ▶ Todas las instalaciones, suelos, paredes, techos, maquinaria, mobiliario y utensilios.
- ▶ En especial en zonas de entrada y permanencia de los clientes, aseos y vestuarios y donde se pueda producir mayor contaminación por toses, estornudos o contacto de manos sucias: pomos, interruptores, barras, móviles, datafonos, registradoras.
- ▶ La limpieza se debe realizar de una manera metódica, continuada y con verificación.
- ▶ Mejorar las condiciones de ventilación de los locales.
- ▶ Mantener un nivel de ventilación lo más elevado posible.
- ▶ Instalación de geles de hidroalcohol para trabajadores y clientes.

÷ Baños

- ▶ Establecer sistemas que eviten la concentración de personas en los baños, se recomienda máximo una persona.
- ▶ Asegurar la disponibilidad de desinfectante hidroalcohólico en los baños (preferiblemente dispensadores automáticos).
- ▶ Incrementar la frecuencia de limpieza de los baños. En la medida de lo posible, después de cada uso, se procederá a la higienización de las zonas más susceptibles de ser tocadas (manillas, grifos y pestillos).
- ▶ Asegurar la disponibilidad de jabón y sistema de secado de manos (suprimir la utilización de toallas de tela).
- ▶ Papeleras con sistema de apertura no manual dotadas con bolsa de basura.

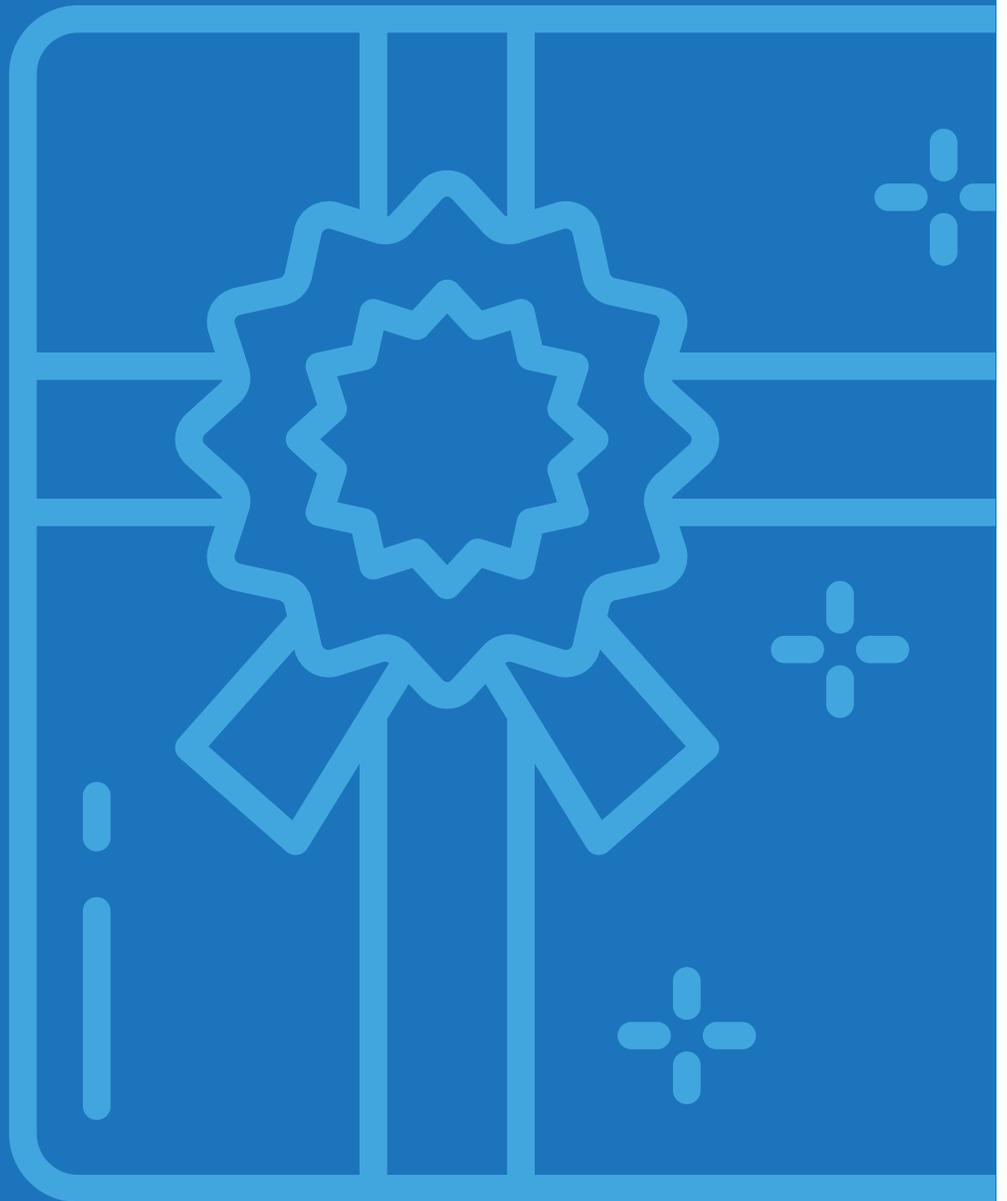
÷ Limpieza y desinfección de las superficies

- ▶ Eliminar restos de alimentos por métodos físicos, papel de cocina, bayeta específica, etc. Si fuera necesario aplicar posteriormente un desinfectante para eliminar los posibles restos de microorganismos patógenos.
- ▶ Existen muchos productos comerciales a base de cloro (lejía), amoníaco, fenoles, iodios, peróxidos, amonios cuaternarios. Todos funcionan. El más utilizado es el hipoclorito sódico (cloro).
- ▶ La dilución para producir desinfección en superficies es un 5% de dilución en un litro de agua. Esto significa que utilizando solo lejía de uso para desinfección de agua de bebida (sin detergentes), necesitaríamos una mezcla capaz de producir 70 ppm de hipoclorito para producir el efecto de desinfección, una cucharada de postre, de lejía, en tres litros de agua. Siempre en agua fría. En agua caliente desaparece su eficacia.

SISTEMAS DE PAGO

Es importante tomar medidas para reducir el contacto físico con personas y con superficies en la transacción económica, por lo que es importante las siguientes medidas;

- ▶ Promover los pagos a través de la web.
- ▶ Evitar el contacto con los clientes en la transacción.
- ▶ Utilizar preferentemente dispositivos contactless / datáfonos.
- ▶ Proceder a la limpieza de manos al finalizar el pago.
- ▶ En caso de pago en efectivo, los precios redondos reducen los intercambios.
- ▶ En caso de tener cajón de efectivo, pulverizar desinfectante en billetes y monedas.



LINEAMIENTOS GENERALES

PARA GIFT SHOP Y TIENDAS



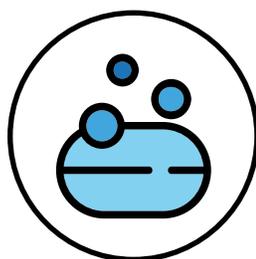
RECURSOS MATERIALES

÷ Estaciones de lavado de manos:

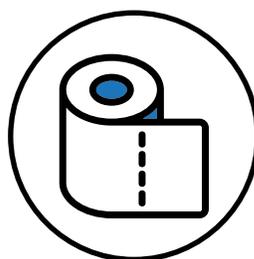
Todos los establecimientos deben proporcionarse lavamanos permanentemente con:



**Agua
potable**



Jabón



**Toallas de
papel**



**Recipiente para
desechos**

Estos deben estar fácilmente accesibles para todo el personal. Los lavamanos deben limpiarse diariamente, reponerse jabón regularmente y el recipiente de residuos se vacía y limpia diariamente.

Los zafacones deberían operar con un pedal (“pateo”).

÷ Termómetro de medición a distancia:

Este debe estar presente al ingreso de los trabajadores, en caso de presentar un resultado mayor a 38°C, no permitir el acceso y actuar de acuerdo con las recomendaciones de casos Sospechosos presentados en este documento.

÷ Rociar desinfectante con mochilas pulverizadoras en áreas:

Esta sería una buena opción para el ingreso del personal, sin embargo, se debe tener cuidado al contacto con las personas ya que los productos químicos pueden ser nocivos para la salud y presentar alguna alergia.

Se recomienda usar con hipoclorito sódico (cloro), el empleado que lo aplique deberá contar con los equipos de protección pertinentes, traje plástico o similar, gafas protectoras, guantes de protección, mascarillas autos filtrantes para gases y vapores inorgánicos.

REQUISITOS GENERALES DEL PERSONAL

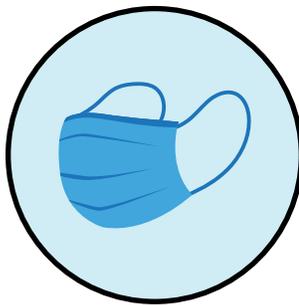
÷Elementos de protección individual - EPI

Además de tener los EPI habituales para la ejecución de actividades en los restaurantes, se deben proporcionar kits con Equipos de Prevención y Control de Contagio (EPCC) para todo el personal cuyo uso será obligatorio. El EPI se debe usar desde el inicio hasta la terminación de actividades y el retiro del personal en los restaurantes. Los kits incluirán:

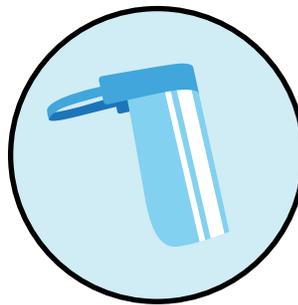
- ▶ Guantes de nitrilo o de goma.
- ▶ Desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- ▶ Pantalla facial o gafas de protección
- ▶ Mascarilla que cubre la boca y la nariz (preferible N95) o en su defecto Mascarillas Desechables Quirúrgicas.



**Mascarillas
N95**



**Mascarillas
Desechables**



**Mascarillas de
plástico reusable**



Guantes de nitrilo

MEDIDAS INFORMATIVAS PARA LOS CLIENTES

A la llegada de los clientes se deben seguir las siguientes medidas preventivas para transmitir seguridad:

- ▶ Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.
- ▶ También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- ▶ Uso de mascarillas o pantallas durante el servicio.
- ▶ Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los clientes.
- ▶ Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los clientes se desinfectan las manos al entrar.

- ▶ Disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- ▶ Si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los y clientes las toquen.
- ▶ Cuando sea posible apertura automática de la puerta.
- ▶ Cuando el cliente toque la puerta, personal del restaurante procederá a la limpieza de la manilla de la puerta de entrada antes de la entrada de la siguiente reserva para evitar contaminaciones cruzadas.
- ▶ Limpieza y desinfección de ordenador y teléfono en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).
- ▶ Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos).

PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- ▶ Por las especiales características y valor de los artículos a la venta y con aras a mantener las medidas básicas de seguridad del establecimiento se podrá pedir al cliente que se descubra de la mascarilla al pedir entrar en el establecimiento para su identificación más clara y una vez permitido su acceso pueda volver a usarla.
- ▶ El cliente no deberá tocar ninguna superficie, vitrina o catálogos salvo con guantes nuevos proporcionados por la tienda o aquellos que aporte la clientela y que sean lavados con gel hidroalcohólico.
- ▶ No podrá tocar los artículos, sino que será el comerciante quien se las enseñe.
- ▶ Todo el muestrario deberá estar desinfectado y se realizará la desinfección de cada una de las piezas cada vez que se toque o se prueben.
- ▶ Si se realizan pruebas de artículos, el vendedor deberá usar mascarilla y guantes y el cliente mascarilla y desinfectarse con gel hidroalcohólico las manos o la parte del cuerpo donde vaya a realizarse la prueba. Otra alternativa sería usar una cubierta de plástico desechable (por ejemplo, film) que cubra la parte necesaria del cuerpo (mano, brazo, escote...etc.) dependiendo de dónde se pruebe la sortija, reloj, collar, etc.
- ▶ Se recomienda como productos desinfectantes el agua y jabón de manera general.
- ▶ También el alcohol propílico de 70° frotándolo con una toallita o algodón evitando su aplicación en aquellas joyas que puedan ser dañadas por el alcohol (como perlas) en cuyo caso se recomienda el uso de peróxido

de hidrógeno (agua oxigenada) o realizar un baño de vapor con dicho compuesto. Igualmente, se recomienda la desinfección con radiación ultravioleta.

÷ **Recepción de materias primas**

Para evitar la entrada de productos que han estado expuestos al contacto con personas ajenas y podrían estar contaminados se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- ▶ Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías.
- ▶ El proveedor no tiene que pasar a las instalaciones más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- ▶ Habilitar zonas de trabajo para retirar las cajas, bolsas, etc.
- ▶ Solicitar a los y las proveedoras que los productos que vengan embolsados traigan una doble bolsa.
- ▶ El proveedor solo toca la bolsa exterior.
- ▶ En el momento de la entrega se retira la bolsa exterior y se deja el pedido en la zona de intercambio. La bolsa que ha estado en contacto con el proveedor se retira en la recepción.
- ▶ En caso de no llevar doble bolsa, desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.
- ▶ Desembalar los productos que vengan en cajas de cartón.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS Y ELEMENTOS

Es importante asegurar una correcta limpieza de las instalaciones, equipos y superficies se deberá realizar limpieza y desinfección, sin olvidarnos de los pomos de las puertas, cámaras y en general de cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos.

Sabemos que el COVID-19 se puede mantener activo en superficies en condiciones de temperatura y humedad ambientales durante bastante tiempo, por lo que es imprescindible la limpieza y desinfección profunda de las instalaciones.

- ▶ Todas las instalaciones, suelos, paredes, techos, maquinaria, mobiliario y utensilios. En especial en zonas de entrada y permanencia de los clientes, aseos y vestuarios.

- ▶ En especial donde se pueda producir mayor contaminación por toses, estornudos o contacto de manos sucias: pomos, interruptores, barras, móviles, datafonos, registradoras.
- ▶ La limpieza se debe realizar de una manera metódica, continuada y con verificación.
- ▶ Mejorar las condiciones de ventilación de los locales.
- ▶ Ventilación después de cada servicio o mantener un nivel de ventilación lo más elevado posible.
- ▶ Revisión y limpieza de filtros del aire acondicionado.
- ▶ Instalación de geles de hidroalcohol para trabajadores y clientes.

DEVOLUCIÓN DE PRODUCTOS

En el caso de devolución de productos, el establecimiento contara con una estrategia de tratamiento y/o desinfección de los mismos, que defina en función de las características del producto el tratamiento adecuado, antes de ponerlos a la venta, procediendo a su recogida con guantes desechables.

PROBADORES DE ROPA PARA CLIENTES

- ▶ En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, el uso de probadores deberá ser limitado al máximo posible pudiendo, para ello, mantenerlos temporalmente cerrados y abiertos de manera alternativa.
- ▶ La zona de probadores deberá ser limpiada y desinfectada tras cada uso. En caso de que el acceso al probador sea mediante cortina, ésta se tocará solo con guantes o bien con el codo. Las cortinas deberán ser desinfectadas, así como el interior de los probadores, especialmente suelos y mobiliario. Se evitará la existencia de mobiliario y decoración no imprescindible para su uso.
- ▶ Control de entrada en la zona de probadores y asistencia de personal interno de tienda, todo ello con el fin de garantizar las medidas de seguridad e higiene.
- ▶ En la medida de lo posible, se facilitarán guantes a los clientes a la hora de tocar las prendas.
- ▶ Las prendas probadas y no adquiridas o devueltas serán desinfectadas o puestas en cuarentena tras cada uso, dada la variedad de tejidos existente y procedimientos de desinfección el establecimiento dispondrá de una estrategia de tratamiento y/o desinfección de las prendas según su material.

PROBADORES DE CALZADO PARA CLIENTES

- ▶ Se recomienda que las pruebas del producto se realicen mediante calcetines desechables o bolsa plástica proporcionados por el comercio.
- ▶ Limpieza del producto probado y no comprado y el devuelto.

TIENDAS DE SOMBREROS

- ▶ Cuando se realicen pruebas de accesorios de cabeza, se usarán gorros desechables de celulosa que se tirarán una vez terminada la prueba.

TIENDAS DE CELULARES / TECNOLOGÍA / LIBROS / PELÍCULAS ENTRE OTROS

- ▶ Se proporcionará a los clientes guantes desechables en la entrada del establecimiento o área siendo obligatorio su uso para la manipulación de los productos.
- ▶ Se limpiará frecuentemente expositores y productos expuestos.
- ▶ En caso de devolución de productos, se aplicarán las medidas generales de higiene y protección de los clientes.
- ▶ No se desinfectarán los libros. Teniendo en cuenta que los materiales que componen los libros y publicaciones en papel están compuestos por materiales variados (papel, cartón, plástico, tela, cuero, pegamento, hilo, etc.), se recomienda que, en los casos de devoluciones, éstas se depositen en un lugar apartado y separadas entre sí durante 14 días, de manera que pueda garantizarse que no están infectados cuando vuelvan al canal librero.

÷ Área de recepción de colaboradores

Baños

- ▶ Establecer sistemas que eviten la concentración de personas en los baños, se recomienda máximo una persona.
- ▶ Asegurar la disponibilidad de desinfectante hidroalcohólico en los baños (preferiblemente dispensadores automáticos).
- ▶ Incrementar la frecuencia de limpieza de los baños. En la medida de lo posible, después de cada uso, se procederá a la higienización de las zonas más susceptibles de ser tocadas (manillas, grifos y pestillos).
- ▶ Asegurar la disponibilidad de jabón y sistema de secado de manos (suprimir la utilización de toallas de tela).
- ▶ Papeleras con sistema de apertura no manual dotadas con bolsa de basura.

Vestuarios

- ▶ Establecer turnos de incorporación al trabajo que permitan el distanciamiento físico durante el cambio de vestimenta.
- ▶ Establecer sistemas que eviten el contacto de la ropa y calzado de calle de la ropa y calzado de trabajo de trabajo.

SISTEMAS DE PAGO

Es importante tomar medidas para reducir el contacto físico con personas y con superficies en la transacción económica, por lo que es importante las siguientes medidas;

- ▶ Promover los pagos a través de la web.
- ▶ Utilizar preferentemente dispositivos contactless / datáfonos.
- ▶ En caso de pago en efectivo, los precios redondos reducen los intercambios.
- ▶ Evitar el contacto con los clientes en la transacción.
- ▶ Proceder a la limpieza de manos al finalizar el pago.
- ▶ En caso de tener cajón de efectivo, pulverizar desinfectante en billetes y monedas.



**LINEAMIENTOS GENERALES
PARA GUÍAS TURÍSTICOS**

Si el guía de turismo experimenta cualquier síntoma de la enfermedad, aún con carácter leve, debe abstenerse de prestar el servicio.

- ▶ Debe lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, o, si no existe esa posibilidad, utilizar una solución desinfectante. Es especialmente importante después de toser o estornudar y después de tocar superficies potencialmente contaminadas.
- ▶ Evitar en la medida de lo posible compartir equipos de trabajo o dispositivos con otros guías de turismo.
- ▶ En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos (walkies, radio guías, teléfonos, paraguas, etc.), el guía de turismo debe establecer pautas enfocadas a la limpieza y desinfección y en caso contrario en el uso de EPI para la reducción del riesgo de contagio.

REQUISITOS GENERALES DEL PERSONAL

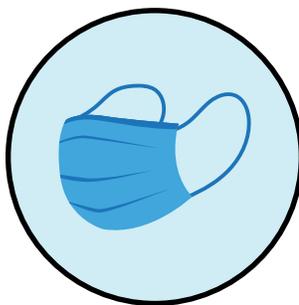
Elementos de protección individual - EPI

Además de tener los EPI habituales se deben proporcionar kits con Equipos de Prevención y Control de Contagio (EPCC) para todo el personal cuyo uso será obligatorio. El EPI se debe usar desde el inicio hasta la terminación de actividades y el retiro del personal en los restaurantes. Los kits incluirán:

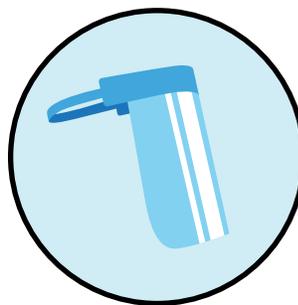
- ▶ Guantes de nitrilo o de goma.
- ▶ Desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- ▶ Pantalla facial o gafas de protección
- ▶ Mascarilla que cubre la boca y la nariz (preferible N95) o en su defecto Mascarillas Desechables Quirúrgicas.



**Mascarillas
N95**



**Mascarillas
Desechables**



**Mascarillas de
plástico reusable**



Guantes de nitrilo

MEDIDAS INFORMATIVAS PARA LOS CLIENTES

A la llegada de los clientes se deben advertir de las siguientes medidas preventivas para transmitir seguridad:

- ▶ Para evitar contagios del personal se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los visitantes.
- ▶ También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- ▶ Uso de mascarillas o pantallas durante el servicio es de carácter obligatorio.
- ▶ Mantener la máxima distancia de 1.5 Metros entre cada persona, el guía turístico debe contar con medio parlante para comunicar la información, este equipo es solo para su uso.
- ▶ Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los visitantes se desinfectan las manos.

GENERALIDADES DEL SERVICIO

- ▶ Elaborar recorridos de sentido único para evitar cruces de grupos siempre que se pueda, coordinándose en todo caso con otros guías de turismo.
- ▶ Evitar zonas susceptibles de concentrar aglomeraciones.
- ▶ Evitar espacios reducidos y con aforos limitados.
- ▶ Los recorridos a pie y las paradas para la explicación de monumentos deben realizarse en espacios abiertos y/o amplios, respetando la distancia de seguridad.
- ▶ Debe establecerse un número máximo de personas a las que ofrecer el servicio de manera segura.
- ▶ El guía turístico deberá solicitar a los proveedores con los que quiera contratar un servicio (alojamientos, restaurantes, autocares, museos, monumentos, centros de visitantes, etc.). Si esto no es posible se debe solicitar y conocer al menos los de aquellos proveedores de servicios con los que más trabaje.

COORDINACIÓN CON PROVEEDORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS

El guía turístico debe coordinarse con los proveedores con el fin de evitar aglomeraciones a la llegada de los grupos en caso que sea posible, por ejemplo:

- ▶ Enviando el listado previo de documentación de los clientes.
- ▶ Repartiendo las llaves de las habitaciones dentro del vehículo desinfectadas.
- ▶ Accediendo al hotel / museo / monumento de forma escalonada.
- ▶ Estableciendo cita previa.

DURANTE EL RECORRIDO / LA VISITA:

El guía de turismo debe dar siempre imagen de tranquilidad y confianza en la aplicación de estas recomendaciones.

- ▶ La habilitación o certificación como de Guía turístico, siempre debe llevarse visible durante el servicio, debe estar correctamente higienizada.
- ▶ El guía turístico que opte por llevar guantes debe ponérselos delante de los visitantes y utilizarlos correctamente, si bien se recomienda optar por el lavado de manos antes y después de la visita y siempre que se compartan equipos.
- ▶ Deben utilizarse headsets / whispers / radioguías debidamente desinfectados o de un solo uso. En caso de que no sean de un solo uso, el cliente se desinfectará las manos antes y después de utilizarlos. Será el cliente quien entregue de vuelta estos dispositivos, introduciéndolos en una bolsa común, que quedará sellada.
- ▶ Se pueden considerar otras alternativas como aplicaciones que funcionen con el móvil del turista.
- ▶ Se debe evitar el reparto de material impreso tales como mapas, folletos, etc. Si no es posible, éstos deben encontrarse plastificados y ser de fácil limpieza y desinfección o de un solo uso.
- ▶ Se debe respetar todo lo posible el horario planeado para evitar incidencias.
- ▶ Deben evitarse improvisaciones que afecten al desarrollo e itinerario de la visita.
- ▶ Debe respetarse el trabajo de los demás compañeros y la coordinación con los mismos, sobre todo en lugares con calles estrechas, acceso a monumentos, etc.
- ▶ Debería mantenerse la distancia de seguridad entre el guía de turismo y los clientes, y entre ellos mismos durante todo el recorrido. Si no es posible, debe utilizarse mascarilla e instar a los clientes a utilizarla también
- ▶ Se deberá informar al cliente de dicho punto, al igual que si es necesario que la traigan consigo. Para facilitar la comunicación ante clientes con discapacidad auditiva se recomienda utilizar pantallas transparentes.



**LINEAMIENTOS GENERALES
PARA COMPAÑÍAS DE
TRANSPORTE**

- ▶ El conductor de vehículos, motocicletas debe contar con licencia de conducir vigente.
- ▶ Siempre se debe mantener un distanciamiento prudente entre todos los visitantes, contemplando uno por silla si estas son de 2 en caso que no sean del mismo núcleo familiar.
- ▶ Los usuarios deben hacer uso de una mascarilla al abordar el vehículo.
- ▶ Disponer para los pasajeros de gel higienizante de manos.

REQUISITOS GENERALES DEL PERSONAL

÷Elementos de protección individual - EPI

Todos los conductores deben contar con el kit con de Prevención y Control de Contagio (EPCC) cuyo uso será obligatorio. El EPI se debe usar desde el inicio hasta la terminación de actividades y el retiro del personal. Los kits incluirán:

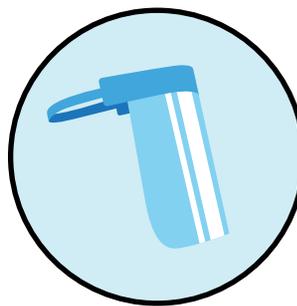
- ▶ Guantes de nitrilo o de goma.
- ▶ Desinfectante de manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- ▶ Pantalla facial o gafas de protección
- ▶ Mascarilla que cubre la boca y la nariz (preferible N95) o en su defecto Mascarillas Desechables Quirúrgicas.



**Mascarillas
N95**



**Mascarillas
Desechables**



**Mascarillas de
plástico reusable**



Guantes de nitrilo

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS Y ELEMENTOS

- ▶ Todos los vehículos, bicicletas, carritos de golf, caballos utilizados para transporte de turistas debe ser desinfectado posterior al uso, con alcohol o gel desinfectante previo al inicio del viaje y nuevamente al finalizar el servicio.
- ▶ Limpieza de tableros, volante, cambio de marchas, manubrios, canastas, sillas.
- ▶ Si el traslado se efectúa con otras personas, usar mascarilla desechable por parte de todos los pasajeros, dado que no es posible que mantengan la distancia requerida.
- ▶ En el caso de los taxis tipo automóvil, se recomienda la instalación de una pantalla de acrílico para separar la cabina del conductor, del espacio trasero reservado para pasajeros.
- ▶ Se recomienda el uso de mecanismos de pago electrónicos (tarjetas, transferencias, sistemas como “TPago”, aplicaciones móviles como PayPal, entre otros), para reducir el pago en efectivo.
- ▶ En caso de manejo de efectivo, contemplar sugerir al cliente pago exacto e instalar una caja con Luz UVC.

REFERENCIAS

- › Administración de seguridad y salud Ocupacional (OSHA). (ABRIL de 2020). *Guía sobre la Preparación de los Lugares de Trabajo para el virus COVID-19*. Obtenido de <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3992.pdf>
- › Centros para el control y la prevención de enfermedades (CDC). (2020). *Síntomas de la enfermedad del coronavirus*. Obtenido de <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/symptoms-testing/symptoms.html>
- › Instituto para la Calidad turística española (ICTE). (Mayo de 2020). *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*. Obtenido de https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Guias_de_turismo.pdf
- › Reglamento 522-06 salud y seguridad en el trabajo, Dirección de Higiene y seguridad, Ministerio de Trabajo, República Dominicana.
- › Norma ISO 31000:2018 de Gestión de Riesgos



ANEXOS

Anexos

Lista N: Productos con declaraciones de patógenos virales emergentes Y coronavirus humano para usar contra SARS-CoV-2 Fecha de acceso: 03/26/2020

Número de registro de la EPA	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
1839-100	Amonio cuaternario	Veterinarian Type Disinfectant	Stepan Company	Calicivirus felino; norovirus	10	Diluible	Sí	3/26/2020
56392-8	Hipoclorito de sodio	Dispatch	Clorox Professional Products Company	Adenovirus	1	Toallita	Sí	3/26/2020
67619-40	Hipoclorito de sodio	TNT	Clorox Professional Products Company	Norovirus murino	1	RTU	Sí	3/26/2020
84683-4	Timol	Benefect Botanical Daily Cleaner Disinfectant Towelette	Cleanwell LLC	Rinovirus	10	Toalla	Sí	3/26/2020
93040-1	Cloruro de sodio	Force of Nature Activator Capsule	HCl Cleaning Products LLC	Calicivirus felino	10	RTU	Sí	3/26/2020
65402-9	Ácido peroxiacético; Peróxido de hidrógeno	VigorOx 15/10 Antimicrobial Agent	PeroxyChem LLC	Calicivirus felino	5	Diluible	Sí	3/26/2020
92987-1	Clorito de sodio; ácido cítrico	Tristel Duo for Surfaces	Tristel Solutions LTD	Adenovirus; Calicivirus felino; Poliovirus	0.5	RTU	Sí	3/26/2020
84198-1	Peróxido de hidrógeno	Peroxy HDOX	Earth Laboratories Inc	Norovirus	5	Diluible	Sí	3/26/2020
45745-11	Peróxido de hidrógeno	HP2O2	Midlab	Rotavirus; Norovirus; Rinovirus	5	Diluible	Sí	3/26/2020
89900-2	Amonio cuaternario	Valalla 2	S.C. Johnson Professional	Rotavirus	5	RTU	Sí	3/26/2020
89900-3	Amonio cuaternario	Gertrude 2	S.C. Johnson Professional	Rotavirus	5	RTU	Sí	3/26/2020
89833-3	Amonio cuaternario	D7 Part 1	Decon7 Systems LLC	Norovirus	10	Diluible	Sí	3/26/2020

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
70271-31	Hipoclorito de sodio	Nova	KIK International LLC	Rinovirus	10	Diluyente	Sí	3/26/2020
1043-87	Fenólico	Vesphene II se	Steris Corporation	Adenovirus	10	Diluyente	Sí	3/26/2020
1043-91	Fenólico	LpH®	Steris Corporation	Adenovirus	10	Diluyente	Sí	3/26/2020
92108-1	Ácido hipocloroso	Excelyte Vet	PCT LTD	Norovirus	10	RTU	Sí	3/26/2020
44446-67	Fenólico; Etanol	Concept Hospital Disinfectant Deodorant	Quest Specialty Corp	Rinovirus; virus canino de hepatitis	10	RTU	Sí	3/26/2020
70060-19	Clorito de sodio; dicloroisocianurato de sodio dihidrato	Aseptrol S10-Tab	BASF Corporation	Calicivirus felino	10	Sólido	Sí	3/26/2020
70144-4	Amonio cuaternario; Etanol	Opti-cide Max Wipes	Micro-Scientific LLC	Rotavirus	1	Toalla	Sí	3/26/2020
70271-13	Hipoclorito de sodio	Pure Bright Germicidal Ultra Bleach	KIK International LLC	Adenovirus; Rotavirus; Parvovirus canino; Virus felino de panleucopenia; Virus de Hepatitis A; Norovirus; Poliovirus; Rinovirus	5	Diluyente	Sí	3/26/2020
777-131	Ácido hipocloroso	Cousteau	Reckitt Benckiser	Rinovirus	10	RTU	Sí	3/26/2020
4091-20	Amonio cuaternario	Phoenix 2	W.M. Barr & Company Inc	Rotavirus; Calicivirus felino; Rinovirus	10	RTU	Sí	3/26/2020
1677-233	Amonio cuaternario	Multi-Purpose Disinfectant Cleaner	Ecolab Inc	Calicivirus felino	10	Diluyente	Sí	3/19/2020
9480-8	Hipoclorito de sodio	Sani-Cloth Bleach Germicidal Disposable Wipe	Professional Disposables International Inc	Adenovirus; Rotavirus; Parvovirus canino; Virus de Hepatitis A; Poliovirus Tipo 1; Rinovirus Tipo 37; Calicivirus felino	1	Toalla	Sí	3/19/2020

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
9480-9	Amonio cuaternario	AF3 Germicidal Disposable Wipe	Professional Disposables International Inc	Rotavirus; Adenovirus	3	Toalla	Sí	3/19/2020
9480-4	Amonio cuaternario; Isopropanol	Super Sani-Cloth Germicidal Disposable Wipe	Professional Disposables International Inc	Rinovirus 39; Adenovirus	2	Toalla	Sí	3/19/2020
84526-6	Peróxido de hidrógeno; Plata	Halomist	Halosil International Inc	Calicivirus felino; Virus minuto del hombre	10	RTU	Sí	3/19/2020
1130-15	Amonio cuaternario; Isopropanol	Weiman Germicidal Solution	Weiman Products LLC	Rotavirus	3	RTU	Sí	3/19/2020
706-111	Amonio cuaternario	Claire Disinfectant Spray Q	Claire Manufacturing Company	Poliovirus	5	RTU	Sí	3/19/2020
91582-1	Ácido hipocloroso	Danolyte	Danolyte Global Inc	Adenovirus; Rinovirus	10	RTU	Sí	3/19/2020
70144-1	Amonio cuaternario; Isopropanol	Opti-Cide 3	Micro-Scientific LLC	Rotavirus; Rinovirus Tipo 14	2	RTU	Sí	3/19/2020
675-55	Ácido cítrico	Lysol Bathroom Cleaner	Reckitt Benckiser LLC	Poliovirus	5	RTU	Sí	3/19/2020
90150-2	Peróxido de hidrógeno	Binary Ionization Technology (BIT) Solution	Tomi Environmental Solutions Inc	Calicivirus felino	15	Niebla; Rocío	Sí	3/19/2020
85134-1	Ácido hipocloroso	Envirocleanse A	Envirocleanse LLC	Norovirus	10	RTU	Sí	3/19/2020
5813-120	Hipoclorito de sodio	CRB	The Clorox Company	Parvovirus canino	10	Diluable	Sí	3/19/2020
87518-6	Hipoclorito de sodio	Sporex	HSP USA LLC	Norovirus; Parvovirus canino	1	RTU	Sí	3/19/2020
37549-1	Hipoclorito de sodio	Micro-kill Bleach Germicidal Bleach Wipes	Medline Industries Inc	Norovirus	0.5	Toalla	Sí	3/13/2020
37549-2	Hipoclorito de sodio	Micro-kill Bleach Solution	Medline Industries Inc	Norovirus	0.5	RTU	Sí	3/13/2020
46781-12	Amonio cuaternario;	Cavicide 1	Metrex	Adenovirus; Rotavirus;	3	RTU	Sí	3/13/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

3 de 27

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
	Etanol; Isopropanol		Investigación	Calicivirus felino				
46781-13	Amonio cuaternario; Etanol; Isopropanol	Caviwipes 1	Metrex Research	Adenovirus	3	Toalla	Sí	3/13/2020
46781-14	Hipoclorito de sodio	Caviwipes Bleach	Metrex Research	Calicivirus felino	3	Toalla	Sí	3/13/2020
46781-15	Hipoclorito de sodio	Cavicide Bleach	Metrex Research	Poliovirus; Rinovirus	3	RTU	Sí	3/13/2020
67619-9	Amonio cuaternario	PJW-622	Clorox Professional Products Company	Rotavirus	3	Toalla	Sí	3/13/2020
67619-20	Amonio cuaternario	Rex	Clorox Professional Products Company	Virus Hepatitis A	10	RTU	Sí	3/13/2020
67619-35	Ácido peracético; Peróxido de hidrógeno	Blacksmith	Clorox Professional Products Company	Rinovirus	1	RTU	Sí	3/13/2020
67619-41	Amonio cuaternario	PPD Dash	Clorox Professional Products Company	Rotavirus	10	Diluable	Sí	3/13/2020
74559-1	Peróxido de hidrógeno	Accel TB	Virox Technologies Inc	Poliovirus; Calicivirus felino	1	RTU	Sí	3/13/2020
74559-3	Peróxido de hidrógeno	Accel TB Wipes	Virox Technologies Inc	Poliovirus	1	Toalla	Sí	3/13/2020
74559-4	Peróxido de hidrógeno	Accel (Concentrate) Disinfectant Cleaner	Virox Technologies Inc	Poliovirus	5	Diluable	Sí	3/13/2020
74559-9	Peróxido de hidrógeno	Oxy-1 RTU	Virox Technologies	Poliovirus	0.5	RTU	Sí	3/13/2020

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
			Inc					
74559-10	Peróxido de hidrógeno	Oxy-1 Wipes	Virox Technologies Inc	Poliovirus	0.5	Toalla	Sí	3/13/2020
83614-1	Amonio cuaternario	DETSAN24	Bytrol Inc	Calicivirus felino	5	RTU	Sí	3/13/2020
84150-2	Etanol	Mitersaw	GOJO Industries Inc	Calicivirus felino	5	Toalla	Sí	3/13/2020
87742-1	Timol	Thymox Disinfectant Spray	Laboratoire M2	Norovirus	4	RTU	Sí	3/13/2020
5813-58	Amonio cuaternario	Spruce-ups	The Clorox Company	Rotavirus	0.25	Toalla	Sí	3/13/2020
5813-100	Hipoclorito de sodio	Puma	The Clorox Company	Parvovirus canino	10	Diluible	Sí	3/13/2020
5813-102	Hipoclorito de sodio	CGB1	The Clorox Company	Parvovirus canino	10	Diluible	Sí	3/13/2020
5813-109	Amonio cuaternario	Say Q	The Clorox Company	Rotavirus	10	RTU	Sí	3/13/2020
5813-113	Amonio cuaternario	CDW	The Clorox Company	Rotavirus	4	Toalla	Sí	3/13/2020
5813-118	Amonio cuaternario	Dash	The Clorox Company	Rotavirus	10	RTU	Sí	3/13/2020
6836-136	Amonio cuaternario	Lonza Formulation S-18F	Lonza LLC	Calicivirus felino	10	Diluible	Sí	3/13/2020
6836-139	Amonio cuaternario	Lonza Formulation R-82F	Lonza LLC	Calicivirus felino	10	Diluible	Sí	3/13/2020
6836-277	Amonio cuaternario	BARDAC 205M-1.30	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluible	Sí	3/13/2020
6836-303	Amonio cuaternario	BARDAC 205M-5.2	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluible	Sí	3/13/2020
6836-346	Amonio cuaternario	Lonzagard RCS-256	Lonza LLC	Norovirus	5	Diluible	Sí	3/13/2020
6836-347	Amonio cuaternario	Lonzagard RCS-128	Lonza LLC	Calicivirus felino; Enterovirus	5	Diluible	Sí	3/13/2020
6836-348	Amonio cuaternario	Lonzagard	Lonza LLC	Calicivirus felino;	5	Diluible	Sí	3/13/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

5 de 27

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
		RCS-128 PLUS		Enterovirus				
6836-362	Amonio cuaternario	Nugen MB5A-128	Lonza LLC	Norovirus	5	Diluable	Sí	3/13/2020
6836-363	Amonio cuaternario	Nugen MB5A-64	Lonza LLC	Norovirus	5	Diluable	Sí	3/13/2020
6836-366	Amonio cuaternario	Nugen MB5N-64	Lonza LLC	Norovirus	5	Diluable	Sí	3/13/2020
67619-26	Hipoclorito de sodio	Boris	Clorox Professional Products Company	Parvovirus canino	10	Diluable	Sí	3/13/2020
1677-250	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxioctanoico; Ácido peroxiacético	Synergex	Ecolab Inc	Reovirus	5	Diluable	Sí	3/13/2020
44446-23	Amonio cuaternario	Germ Away	Quest Specialty Corp	Parvovirus canino	10	RTU	Sí	3/13/2020
777-114	Amonio cuaternario	Lysol® Disinfecting Wipes (All Scents)	Reckitt Benckiser	Rotavirus	10	Toalla	Sí	3/13/2020
6659-3	Amonio cuaternario	Spray Nine	ITW Permatex Inc	Norovirus; Rinovirus; Poliovirus	0.5	RTU	Sí	3/13/2020
1677-129	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxiacético	Cosa Oxonia Active	Ecolab Inc	Poliovirus	10	Diluable	Sí	3/3/2020
1677-226	Peróxido de hidrógeno; Ácido octanoico; Ácido peroxiacético	Virasept	Ecolab Inc	Norovirus; Rinovirus	4	RTU	Sí	3/3/2020
1677-235	Hipoclorito de sodio	Bleach Disinfectant Cleaner	Ecolab Inc	Norovirus murino; Poliovirus; Rinovirus	1	RTU	Sí	3/3/2020
1677-237	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxiacético	Oxycide Daily Disinfectant Cleaner	Ecolab Inc	Calicivirus felino; Rinovirus	3	Diluable	Sí	3/3/2020
1677-238	Peróxido de hidrógeno	Peroxide Multi Surface Cleaner and Disinfectant	Ecolab Inc	Norovirus	2	Diluable	Sí	3/3/2020
1677-249	Isopropanol	Klercide 70/30 IPA	Ecolab Inc	Rinovirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
1677-251	Peróxido de hidrógeno	Peroxide Disinfectant And	Ecolab Inc	Norovirus	0.75	RTU	Sí	3/3/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

6 de 27

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
		Glass Cleaner Rtu						
1839-220	Amonio cuaternario	SC-RTU Disinfectant Cleaner	Stepan Company	Poliovirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
1839-248	Amonio cuaternario	Stepan Spray Disinfectant Concentrate	Stepan Company	Rinovirus	5	Diluable	Sí	3/3/2020
1839-83	Amonio cuaternario	Detergent Disinfectant Pump Spray	Stepan Compañía	Parvovirus canino	10	RTU	Sí	3/3/2020
4091-21	Amonio cuaternario	Condor 2	W.M. Barr & Company Inc	Rotavirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
4091-22	Amonio cuaternario; Ácido cítrico	Raptor 5	W.M. Barr & Company Inc	Rinovirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
42182-9	Amonio cuaternario; Etanol	Firebird F130	Microban Products Company	Poliovirus; Norovirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
47371-129	Amonio cuaternario	Formulation HWS- 256	H&S Chemicals Division of Lonza LLC	Adenovirus	10	Diluable	Sí	3/3/2020
47371-130	Amonio cuaternario	Formulation HWS-128	H&S Chemicals Division of Lonza, LLC	Adenovirus	10	Diluable	Sí	3/3/2020
47371-131	Amonio cuaternario	HWS-64	H&S Chemicals Division of Lonza LLC	Adenovirus	10	Diluable	Sí	3/3/2020
47371-192	Amonio cuaternario	Formulation HWS-32	H&S Chemicals Division of Lonza LLC	Adenovirus	10	Diluable	Sí	3/3/2020
56392-7	Hipoclorito de sodio	Clorox Healthcare® Bleach Germicidal Cleaner Spray	Clorox Professional Products Company	Parvovirus canino; Virus felino de panleucopenia; Virus de Hepatitis A; Norovirus; Poliovirus; Rinovirus	1	RTU	Sí	3/3/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

7 de 27

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
5813-105	Hipoclorito de sodio	Clorox Multi Surface Cleaner + Bleach	The Clorox Company	Rinovirus; Parvovirus canino; Virus felino de panleucopenia; Norovirus; Poliovirus	1	RTU	Sí	3/3/2020
5813-110	Peróxido de hidrógeno	Clorox Pet Solutions Advanced Formula Disinfecting Stain & Odor Remover	The Clorox Company	Enterovirus D68; Norovirus; Rinovirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
5813-111	Hipoclorito de sodio	Clorox Disinfecting Bleach2	The Clorox Company	Parvovirus canino; Parvovirus felino	10	Diluable	Sí	3/3/2020
5813-114	Hipoclorito de sodio	Clorox Performance Bleach1	The Clorox Company	Parvovirus canino; Parvovirus felino	10	Diluable	Sí	3/3/2020
5813-115	Amonio cuaternario	Clorox Scentiva Bathroom Disinfecting Foam Cleaner	The Clorox Company	Rotavirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
5813-21	Hipoclorito de sodio	Clorox Clean Up Cleaner + Bleach	The Clorox Company	Norovirus; Poliovirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
5813-40	Amonio cuaternario	Clorox Disinfecting Bathroom Cleaner	The Clorox Company	Rinovirus	10	RTU	Sí	3/3/2020
5813-79	Amonio cuaternario	Clorox Disinfecting Wipes	The Clorox Company	Rotavirus	4	Toalla	Sí	3/3/2020
5813-89	Hipoclorito de sodio	Clorox Toilet Bowl Cleaner with Bleach	The Clorox Company	Rinovirus; Rotavirus	10	RTU	Sí	3/3/2020
63761-10	Amonio cuaternario; Peroxihidrato de carbonato sódico	Sterilex Ultra Step	Sterilex	Calicivirus felino; Rotavirus	10	Diluable	Sí	3/3/2020
63761-8	Amonio cuaternario; Peróxido de hidrógeno	Sterilex Ultra Disinfectant Cleaner Solution 1	Sterilex	Calicivirus felino	10	Diluable	Sí	3/3/2020
675-54	Amonio cuaternario	Lysol Brand Heavy Duty Cleaner	Reckitt Benckiser LLC	Rotavirus	5	Diluable	Sí	3/3/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

8 de 27

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
		Disinfectant Concentrate						
67619-12	Hipoclorito de sodio	Clorox Healthcare® Bleach Germicidal Wipes	Clorox Professional Products Company	Parvovirus canino; Parvovirus felino	3	Toalla	Sí	3/3/2020
67619-16	Hipoclorito de sodio	Clorox Commercial Solutions® Toilet Bowl Cleaner with Bleach1	Clorox Professional Products Company	Rotavirus; Rinovirus 39	10	RTU	Sí	3/3/2020
67619-17	Hipoclorito de sodio	Clorox Commercial Solutions® Clorox® Clean-Up Disinfectant Cleaner with Bleach1	Clorox Professional Products Company	Norovirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
67619-21	Amonio cuaternario; Etanol	Clorox Commercial Solutions® Clorox® Disinfecting Spray	Clorox Professional Products Company	Virus Coxsackie; Ecovirus; Calicivirus felino; Hepatitis A Virus; Poliovirus	10	RTU	Sí	3/3/2020
67619-24	Peróxido de hidrógeno	Clorox Commercial Solutions® Hydrogen Peroxide Cleaner Disinfectant	Clorox Professional Products Company	Norovirus; Rinovirus; Rotavirus	1	RTU	Sí	3/3/2020
67619-25	Peróxido de hidrógeno	Clorox Commercial Solutions® Hydrogen Peroxide Cleaner Disinfectant Wipes	Clorox Professional Products Company	Norovirus	2	Toalla	Sí	3/3/2020
67619-29	Etanol	Saginaw	Clorox Professional Products Company	Virus Coxsackie; Virus Hepatitis A; Rinovirus; Rotavirus	5	RTU	Sí	3/3/2020
67619-30	Hipoclorito de sodio	GNR	Clorox Professional	Virus Coxsackie; Calicivirus felino; Virus	1	RTU	Sí	3/3/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

9 de

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
			Productos Compañía	felino de panleucopenia; Virus minuto de ratones; Poliovirus; Rinovirus Tipo 37				
67619-31	Amonio cuaternario	Clorox Commercial Solutions® Clorox® Disinfecting Wipes	Clorox Professional Products Company	Rotavirus	4	Toalla	Sí	3/3/2020
67619-32	Hipoclorito de sodio	CloroxPro™ Clorox® Germicidal Bleach	Clorox Professional Products Company	Parvovirus canino; Virus Coxsackievirus B3; Enterovirus D68; Norovirus; Parvovirus felino; Hepatitis A Virus; Norovirus Murino; Poliovirus; Rinovirus	5	Diluyente	Sí	3/3/2020
67619-33	Peróxido de hidrógeno	Clorox Commercial Solutions® Clorox® Disinfecting Biostain & Odor Remover	Clorox Professional Products Company	Enterovirus, Norovirus; Rinovirus Tipo 37	5	RTU	Sí	3/3/2020
67619-37	Amonio cuaternario	Clorox Healthcare® VersaSure® Wipes	Clorox Professional Products Company	Norovirus	5	Toalla	Sí	3/3/2020
67619-38	Amonio cuaternario	CloroxPro™ Clorox Total 360® Disinfecting Cleaner1	Clorox Professional Products Company	Virus Coxsackie Tipo B3	5	RTU	Sí	3/3/2020
6836-140	Amonio cuaternario	Lonza Formulation S- 21F	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluyente	Sí	3/3/2020
6836-152	Amonio cuaternario	Lonza Formulation DC-103	Lonza LLC	Norovirus	10	RTU	Sí	3/3/2020
6836-266	Amonio cuaternario	BARDAC 205M-10	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluyente	Sí	3/3/2020
6836-278	Amonio cuaternario	BARDAC 205M-	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluyente	Sí	3/3/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

10 de

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
		14.08						
6836-289	Amonio cuaternario	BARDAC 205M RTU	Lonza LLC	Norovirus	10	RTU	Sí	3/3/2020
6836-302	Amonio cuaternario	BARDAC 205M-2.6	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluible	Sí	3/3/2020
6836-305	Amonio cuaternario	BARDAC 205M-23	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluible	Sí	3/3/2020
6836-313	Amonio cuaternario	Lonza Disinfectant Wipes	Lonza LLC	Rotavirus	10	Toalla	Sí	3/3/2020
6836-340	Amonio cuaternario	Lonza Disinfectant Wipes Plus 2	Lonza LLC	Norovirus	10	Toalla	Sí	3/3/2020
6836-349	Amonio cuaternario	Lonzagard RCS- 256 Plus	Lonza LLC	Enterovirus D68; Norovirus	5	Diluible	Sí	3/3/2020
6836-361	Amonio cuaternario	Nugen MB5A-256	Lonza LLC	Norovirus	5	Diluible	Sí	3/3/2020
6836-364	Amonio cuaternario	Nugen MB5N-256	Lonza LLC	Norovirus	5	Diluible	Sí	3/3/2020
6836-365	Amonio cuaternario	Nugen MB5N-128	Lonza LLC	Norovirus	5	Diluible	Sí	3/3/2020
6836-70	Amonio cuaternario	BARDAC 205M-7.5	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluible	Sí	3/3/2020
6836-75	Amonio cuaternario	Lonza Formulation S-21	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluible	Sí	3/3/2020
6836-77	Amonio cuaternario	Lonza Formulation S- 18	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluible	Sí	3/3/2020
6836-78	Amonio cuaternario	Lonza Formulation R- 82	Lonza LLC	Norovirus	10	Diluible	Sí	3/3/2020
70627-24	Amonio cuaternario	Virex™ II / 256	Diversey Inc	Adenovirus Tipo 2	10	Diluible	Sí	3/3/2020
70627-56	Peróxido de hidrógeno	Oxivir Tb	Diversey Inc	Norovirus; Rinovirus; Poliovirus Tipo 1	1	RTU	Sí	3/3/2020
70627-58	Peróxido de hidrógeno	Oxy-Team™ Disinfectant Cleaner	Diversey Inc	Parvovirus canino; Picornavirus felino	5	Diluible	Sí	3/3/2020
70627-60	Peróxido de hidrógeno	Oxivir™ Wipes	Diversey Inc	Norovirus; Poliovirus Tipo 1; Rinovirus Tipo 14	1	Toalla	Sí	3/3/2020
70627-72	Hipoclorito de sodio	Avert Sporicial Disinfectant	Diversey Inc	Parvovirus canino; Norovirus; Hepatitis A;	1	Diluible	Sí	3/3/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

11 de

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
		Cleaner		Poliovirus Tipo 1				
70627-74	Peróxido de hidrógeno	Oxivir 1	Diversey Inc	Parvovirus canino; Enterovirus Tipo D68	1	RTU	Sí	3/3/2020
70627-77	Peróxido de hidrógeno	Oxivir 1 Wipes	Diversey Inc	Enterovirus Tipo D68	1	Toalla	Sí	3/3/2020
71847-6	Dicloro-S- de sodio Triazinetrione	Klorsept	Medentech LTD	Virus de Hepatitis A; Virus Coxsackie B3	1	Diluable	Sí	3/3/2020
71847-7	Dicloro-S- de sodio Triazinetrione	Klorleen	Medentech LTD	Virus de Hepatitis A; Virus Coxsackie B3	1	Diluable	Sí	3/3/2020
777-127	Amonio cuaternario; Etanol	Lysol® Disinfectant Max Cover Mist	Reckitt Benckiser LLC	Norovirus	10	RTU	Sí	3/3/2020
777-132	Ácido clorhídrico	Lysol Brand Power Plus Toilet Bowl Cleaner	Reckitt Benckiser LLC	Poliovirus Tipo 1	10	RTU	Sí	3/3/2020
777-70	Amonio cuaternario	Lysol Brand Cling & Fresh Toilet Bowl Cleaner	Reckitt Benckiser LLC	Rotavirus	0.5	RTU	Sí	3/3/2020
777-81	Ácido clorhídrico	Lysol Brand Lime & Rust Toilet Bowl Cleaner	Reckitt Benckiser LLC	Poliovirus Tipo 1; Virus de Hepatitis A	10	RTU	Sí	3/3/2020
777-83	Hipoclorito de sodio	Lysol Brand Bleach Mold and Mildew Remover	Reckitt Benckiser LLC	Rinovirus; Norovirus	0.5	RTU	Sí	3/3/2020
777-89	Amonio cuaternario	Lysol Brand Clean & Fresh Multi-surface Cleaner	Reckitt Benckiser LLC	Rotavirus WA	3	Diluable	Sí	3/3/2020
777-99	Amonio cuaternario; Etanol	Lysol® Disinfectant Spray	Reckitt Benckiser LLC	Norovirus	10	RTU	Sí	3/3/2020
84368-1	Etanol	Urthpro	Urthtech LLC	Virus de Hepatitis A	1	RTU	Sí	3/3/2020
84150-1	Etanol	PURELL Professional Surface Disinfectant Wipes	GOJO Industries Inc	Norovirus	5	Toalla	Sí	3/3/2020
88494-3	Amonio cuaternario; Etanol	Peak Disinfectant	North American Infection Control	Poliovirus Tipo 1; Rinovirus	1	RTU	Sí	3/3/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

12 de

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
Ltd								
88494-4	Amonio cuaternario; Etanol	Peak Disinfectant Wipes	North American Infection Control Ltd	Poliovirus Tipo 1; Rinovirus	1	Toalla	Sí	3/3/2020
9480-10	Amonio cuaternario; Etanol; Isopropanol	Sani-Prime Germicidal Spray	Professional Disposables International Inc	Calicivirus felino	3	RTU	Sí	3/3/2020
9480-12	Amonio cuaternario; Etanol; Isopropanol	Sani-Cloth Prime Germicidal Disposable Wipe	Professional Disposables International Inc	Calicivirus felino	3	Toalla	Sí	3/3/2020
9480-14	Peróxido de hidrógeno	Sani-HyPerCide Germicidal Spray	Professional Disposables International Inc	Norovirus	1	RTU	Sí	3/3/2020
1677-21	Amonio cuaternario	Mikro-Quat	Ecolab Inc	Calicivirus felino; norovirus	10	Diluible	No	3/26/2020
1677-216	Clorito de sodio	Exspor Base Concentration	Ecolab Inc	Calicivirus felino; norovirus	5	Diluible	No	3/26/2020
1839-174	Amonio cuaternario	Stepan Towelette	Stepan Company	Calicivirus felino; norovirus	10	Toallita	No	3/26/2020
3573-54	Ácido cítrico	Comet Disinfecting Bathroom Cleaner	The Proctor & Gamble Company	Calicivirus felino; norovirus	10	Diluible	No	3/26/2020
3573-77	Hipoclorito de sodio	CSP-3002-3	The Proctor & Gamble Company	Calicivirus felino; norovirus	1	Diluible	No	3/26/2020
5741-28	Hipoclorito de sodio	Tulmult	Spartan Chemical Company Inc	Calicivirus felino; norovirus	0.5	RTU	No	3/26/2020
6836-245	Amonio cuaternario	CSP-46	Lonza LLC	Calicivirus felino; norovirus	10	RTU	No	3/26/2020
6836-333	Amonio cuaternario	MMR-4U	Lonza LLC	Calicivirus felino; norovirus	10	RTU	No	3/26/2020
6836-379	Amonio cuaternario	Nugen NR Disinfectant Wipes	Lonza LLC	Calicivirus felino; norovirus	5	Toallita	No	3/26/2020

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
9480-11	Amonio cuaternario	BackSpray RTU	Professional Disposables International Inc	Calicivirus felino; norovirus	5	RTU	No	3/26/2020
11346-3	Hipoclorito de sodio	Clorox HW	The Clorox Company	Calicivirus felino; norovirus	1	Toallita	No	3/26/2020
11346-6	Hipoclorito de sodio	Clorox HS	The Clorox Company	Calicivirus felino; norovirus	1	RTU	No	3/26/2020
34810-36	Ácido cítrico	CleanCide Wipes	Wexford Labs Inc	Calicivirus felino; norovirus	5	Toallita	No	3/26/2020
63761-5	Amonio cuaternario; Peroxihidrato de carbonato de sodio	Sterilex Ultra Powder	Sterilex	Calicivirus felino; norovirus	10	Diluable	No	3/26/2020
65402-3	Ácido peroxiacético; Peróxido de hidrógeno	VigorOx SP-15 Antimicrobial Agent	PeroxyChem LLC	Calicivirus felino; norovirus	5	Diluable	No	3/26/2020
70271-24	Hipoclorito de sodio	Tecumseh B	KIK International LLC	Calicivirus felino; norovirus	5	Diluable	No	3/26/2020
70590-1	Hipoclorito de sodio	Hype-Wipe	Current Technologies Inc	Calicivirus felino; norovirus	1	Toallita	No	3/26/2020
39967-138	Peroximonosulfato de potasio; Cloruro de sodio	Rely+On Multipurpose Disinfectant Cleaner	Lanxess Corporation	Calicivirus felino; norovirus	10	Diluable	No	3/26/2020
71847-2	Dicloroisocianurato de sodio	Klor-Kleen	Medentech LTD	Calicivirus felino; norovirus	10	Diluable	No	3/26/2020
73232-1	Alcohol isopropílico; Amonio cuaternario	Alpet D2	Best Sanitizers Inc	Calicivirus felino; norovirus	5	RTU	No	3/26/2020
82972-1	Dióxido de cloro; Amonio cuaternario	Vital Oxide	Vital Solutions LLC	Calicivirus felino; norovirus	5	RTU	No	3/26/2020
84526-1	Peróxido de hidrógeno; Plata	HaloSpray	Halosil International Inc	Calicivirus felino; norovirus	10	RTU	No	3/26/2020
84683-3	Timol	Benefect Botanical Daily Cleaner	Cleanwell LLC	Calicivirus felino; norovirus	10	RTU	No	3/26/2020

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
		Disinfectant Spray						
87518-1	Ácido hipocloroso	Hsp20	HSP USA LLC	Calicivirus felino; norovirus	1	RTU	No	3/26/2020
91399-2	Clorito de sodio	Biotab7	Advanced Biocide Technologies Inc	Calicivirus felino; norovirus	1	Diluible	No	3/26/2020
90643-1	Cloruro de sodio	MultiMicro Salt	Tennant Company	Calicivirus felino; norovirus	10	Diluible	No	3/26/2020
1839-80	Amonio cuaternario	NP 12.5 Detegent/ Disinfectant	Stepan Company	Adenovirus	10	Diluible	No	3/26/2020
1839-97	Amonio cuaternario	NP 12.5 (D&F) Detegent/ Disinfectant	Stepan Company	Adenovirus	10	Diluible	No	3/26/2020
34810-21	Fenólico	Ready To Use Wex-Cide	Wexford Labs Inc	Rinovirus	10	RTU	No	3/26/2020
34810-25	Timol	Ready to Use Thymol	Wexford Labs Inc	Calicivirus felino; norovirus	10	RTU	No	3/26/2020
3573-96	Amonio cuaternario	Malibu Concentrate	The Proctor & Gamble Company	Calicivirus felino; norovirus	10	Diluible	No	3/26/2020
3862-179	Fenólico	Opti-Phene	ABC Compounding Co Inc	Adenovirus humano	10	Diluible	No	3/26/2020
3862-181	Amonio cuaternario	Foaming Disinfectant Cleaner	ABC Compounding Co Inc	Poliovirus	10	RTU	No	3/26/2020
4959-16	Yodo	ZZZ Disinfectant	West Agro Inc	Poliovirus	10	Diluible	No	3/26/2020
498-179	Amonio cuaternario; Etanol	Champion Sprayon Spray Disinfectant Formula 3	Chase Products Co	Rinovirus	10	RTU	No	3/26/2020
61178-2	Amonio cuaternario	Public Places	Microgen Inc	Calicivirus felino	30	RTU	No	3/26/2020
64240-44	Hipoclorito de sodio	Soft Scrub with Bleach	Combat Insect Control Systems	Rinovirus	3	RTU	No	3/26/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

15 de

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
64240-65	Ácido láctico	WC Complete	Combat Insect Control Systems	Rinovirus	0.5	RTU	No	3/26/2020
675-30	Amonio cuaternario	Roccal II 10%	Reckitt Benckiser	Adenovirus	10	Diluable	No	3/26/2020
70271-15	Hipoclorito de sodio	2% Sodium Hypochlorite Spray	KIK International, Inc.	Rinovirus	1	RTU	No	3/26/2020
70627-33	Amonio cuaternario	Envy Liquid Disinfectant Cleaner	Diversey, Inc.	Parvovirus canino	5	RTU	No	3/26/2020
706-65	Amonio cuaternario	Claire Disinfectant Bathroom Cleaner	Claire Manufacturing Company	Adenovirus	10	RTU	No	3/26/2020
777-102	Hipoclorito de sodio	Lysol Brand Toilet Bowl Cleaner with Bleach	Reckitt Benckiser LLC	Rinovirus	5	RTU	No	3/26/2020
777-104	Ácido hipoclorico	Vanity GP	Reckitt Benckiser LLC	Poliovirus	10	RTU	No	3/26/2020
777-71	Amonio cuaternario	Lysol Brand Foaming Disinfectant Basin Tub & Tile Cleaner II	Reckitt Benckiser LLC	Calicivirus felino; norovirus	10	RTU	No	3/26/2020
88089-2	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxiacético	Peridox	BioMed Protect LLC	Calicivirus felino; norovirus	2	Diluable	No	3/26/2020
88089-4	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxiacético	PeridoxRTU	BioMed Protect LLC	Parvovirus canino	3	RTU	No	3/26/2020
88494-2	Alcohol etílico; amonio cuaternario	Wedge Disinfectant Wipes	North American Infection Control Ltd	Poliovirus	1	RTU	No	3/26/2020
1839-95	Amonio cuaternario	NP 4.5 (D & F) Detergent/ disinfectant	Stepan Company	Norovirus	10	Diluable	No	3/26/2020
10324-59	Amonio cuaternario	Maquat 64	Mason	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/19/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
777-128	Amonio cuaternario	Lysol® Laundry Sanitizer	Chemical Company Reckitt Benckiser	Coronavirus humano	5	Diluyente(lavado de ropa, solo remojado previo)	No	03/19/2020
10324-63	Amonio cuaternario	Maquat 10	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020
10324-71	Amonio cuaternario	Maquat 280	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020
10324-72	Amonio cuaternario	Maquat 615-HD	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020
10324-80	Amonio cuaternario	Maquat 5.5-M	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020
10324-81	Amonio cuaternario	Maquat 7.5-M	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020
10324-85	Amonio cuaternario	Maquat 86-M	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020
10324-93	Amonio cuaternario	Maquat 64-PD	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020
10324-94	Amonio cuaternario	Maquat 20-M	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020
10324-96	Amonio cuaternario	Maquat 50-DS	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020
10324-99	Amonio cuaternario	Maquat 10-PD	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluyente	No	3/13/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

17 de

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
10324-105	Amonio cuaternario	Maquat 128 PD	Mason Chemical Compañía	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-108	Amonio cuaternario	Maquat 256-MN	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-112	Amonio cuaternario	Maquat 128-MN	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-113	Amonio cuaternario	Maquat 64-MN	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-114	Amonio cuaternario	Maquat 32-MN	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-115	Amonio cuaternario	Maquat 750-M	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-117	Amonio cuaternario	Maquat 710-M	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-140	Amonio cuaternario	Maquat MQ2525M- CPV	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-141	Amonio cuaternario	Maquat 256-NHQ	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-142	Amonio cuaternario	Maquat MQ2525M-14	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-154	Amonio cuaternario	Maquat 64-NHQ	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-155	Amonio cuaternario	Maquat 128-NHQ	Mason Chemical	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

18 de

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
			Company					
10324-156	Amonio cuaternario	Maquat 512-NHQ	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-157	Amonio cuaternario	Maquat 32-NHQ	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-164	Amonio cuaternario	Maquat 256 PD	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-166	Amonio cuaternario	Maquat 32	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-167	Amonio cuaternario	Maquat 32 PD	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-177	Amonio cuaternario	Maquat 705-M	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-194	Amonio cuaternario	Maquat 2420-10	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-198	Amonio cuaternario	Maquat 702.5-M	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-214	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxiacético	Maguard 5626	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
10324-230	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxiacético	Maguard 1522	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	1	Diluable	No	3/13/2020
10492-4	Amonio cuaternario; Isopropanol	Discide Ultra Disinfecting Towelettes	Palermo Healthcare LLC	Coronavirus humano	0.5	Toalla	No	3/13/2020

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
10492-5	Amonio cuaternario; Isopropanol	Discide Ultra Disinfecting Spray	Palermo Healthcare LLC	Coronavirus humano	0.5	RTU	No	3/13/2020
11346-4	Amonio cuaternario	Clorox QS	The Clorox Company	Coronavirus humano	2	RTU	No	3/13/2020
34810-31	Fenólico	Wex-cide 128	Wexford Labs Inc	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
42964-17	Amonio cuaternario; Etanol	Asepticare	Airkem professional products	Coronavirus humano	2	RTU	No	3/13/2020
46781-6	Amonio cuaternario; Isopropanol	Cavicide	Metrex Research	Coronavirus humano	2	RTU	No	3/13/2020
54289-4	Ácido peroxiacético	Peraclean 15 (Peroxyacetic Acid Solution)	Evonik Corporation	Coronavirus humano	1	Diluable	No	3/13/2020
56392-10	Hipoclorito de sodio	Caltech Swat 200 9B	Clorox Professional Products Company	Coronavirus humano	2	RTU	No	3/13/2020
61178-1	Amonio cuaternario	D-125	Microgen Inc	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
61178-5	Amonio cuaternario	CCX-151	Microgen Inc	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
62472-2	Amonio cuaternario	Kennelsol HC	Alpha Tech Pet Inc.	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
67619-8	Hipoclorito de sodio	CPPC Ultra Bleach 2	Clorox Professional Products Company	Coronavirus humano	5	Diluable	No	3/13/2020
67619-10	Amonio cuaternario	CPPC Everest	Clorox Professional Products Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
67619-11	Hipoclorito de sodio	CPPC Shower	Clorox Professional Products Company	Coronavirus humano	1	RTU	No	3/13/2020

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
67619-13	Hipoclorito de sodio	CPPC Storm	Clorox Professional Products Company	Coronavirus humano	1	RTU	No	3/13/2020
67619-27	Hipoclorito de sodio	Buster	Clorox Professional Products Company	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
67619-28	Hipoclorito de sodio	Milo	Clorox Professional Products Company	Coronavirus humano	5	Diluable	No	3/13/2020
70144-5	Amonio cuaternario; Etanol	Opti-cide Max	Micro-Scientific LLC	Coronavirus humano	2	RTU	No	3/13/2020
70385-6	Amonio cuaternario	QGC	Prorestore Products	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
70590-2	Hipoclorito de sodio	Bleach-rite Disinfecting Spray With Bleach	Current Technologies Inc	Coronavirus humano	1	RTU	No	3/13/2020
70627-2	Amonio cuaternario	Disinfectant D.C. 100	Diversey Inc	Coronavirus humano	2	RTU	No	3/13/2020
70627-6	Fenólico	Phenolic Disinfectant HG	Diversey Inc	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
70627-15	Amonio cuaternario	Warrior	Diversey Inc	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
70627-23	Amonio cuaternario	Virex II/ 64	Diversey Inc	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
70627-35	Amonio cuaternario	Envy Foaming Disinfectant Cleaner	Diversey Inc	Coronavirus humano	3	Diluable	No	3/13/2020
70627-62	Peróxido de hidrógeno	Phato 1:64 Disinfectant Cleaner	Diversey Inc	Coronavirus humano	5	Diluable	No	3/13/2020
70627-63	Amonio cuaternario	512 Sanitizer	Diversey Inc	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
70627-75	Hipoclorito de sodio	Avert Sporicidal Disinfectant	Diversey Inc	Coronavirus humano	1	Toalla	No	3/13/2020

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
		Cleaner Wipes						
70627-78	Peróxido de hidrógeno	Suretouch	Diversey Inc	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
72977-3	Iones de plata; ácido cítrico	Axen(R) 30	ETI H2O Inc	Coronavirus humano	3	RTU	No	3/13/2020
72977-5	Iones de plata; ácido cítrico	Sdc3a	ETI H2O Inc	Coronavirus humano	1	RTU	No	3/13/2020
74559-6	Peróxido de hidrógeno	Oxy-res (Concentrate)	Virox Technologies Inc	Coronavirus humano	5	Diluable	No	3/13/2020
74559-8	Peróxido de hidrógeno	Accel 5 RTU	Virox Technologies Inc	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
74986-4	Clorito de sodio	Selectocide 2L500	Selective Micro Technologies LLC	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
74986-5	Clorito de sodio	Selectocide 5g	Selective Micro Technologies LLC	Coronavirus humano	10	Sólido	No	3/13/2020
85343-1	Amonio cuaternario	Teccare Control	Talley Environmental Care Limited	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
87508-3	Clorito de sodio	Performacide	Odorstart LLC	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
88494-1	Amonio cuaternario; Etanol	Wedge Disinfectant	North American Infection Control LTD	Coronavirus humano	1	Diluable	No	3/13/2020
89896-2	Ácido hipocloroso	Cleansmart	Simple Science Limited	Coronavirus humano	10	RTU	No	3/13/2020
89900-1	Peróxido de hidrógeno	Nathan 2	S.C. Johnson Professional	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
90287-1	Amonio cuaternario	Maquat 25.6-PDX	VI-JON INC	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
1839-169	Amonio cuaternario	BTC 885 Neutral Disinfectant Cleaner-64	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
777-66	Amonio cuaternario	Lysol® Brand All Purpose Cleaner	Reckitt Benckiser	Coronavirus humano	2	RTU	No	3/13/2020

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
777-82	Amonio cuaternario	Lysol Brand Deodorizing Disinfectant Cleaner	Reckitt Benckiser	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
777-91	Amonio cuaternario	Lysol® Kitchen Pro Antibacterial Cleaner	Reckitt Benckiser	Coronavirus humano	2	RTU	No	3/13/2020
777-130	Amonio cuaternario	Caterpillar	Reckitt Benckiser	Coronavirus humano	2.5	Toalla	No	3/13/2020
777-136	Etanol	Lysol Neutra Air® 2 in 1	Reckitt Benckiser	Coronavirus humano	0.5	RTU	No	3/13/2020
1672-65	Hipoclorito de sodio	Austin A-1 Ultra Disinfecting Bleach	James Austin Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
1672-67	Hipoclorito de sodio	Austin's A-1 Concentrated Bleach 8.25%	James Austin Company	Coronavirus humano	5	Diluable	No	3/13/2020
1677-204	Ácido octanoico	65 Disinfecting Heavy Duty Acid Bathroom Cleaner	Ecolab Inc	Coronavirus humano	2	Diluable	No	3/13/2020
1677-241	Hipoclorito de sodio	Hydris	Ecolab Inc	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
1677-256	Amonio cuaternario	FSC 35K	Ecolab Inc	Coronavirus humano	5	Diluable	No	3/13/2020
1839-78	Amonio cuaternario	NP 3.2 Detergent/ disinfectant	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
1839-79	Amonio cuaternario	NP 4.5 Detergent/ disinfectant	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
1839-81	Amonio cuaternario	NP 9.0 Detergent/ disinfectant	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
1839-86	Amonio cuaternario	BTC 2125 M 10% Solution	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
1839-94	Amonio cuaternario	NP 3.2 (D & F) Detergent/ disinfectant	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020
1839-96	Amonio cuaternario	NP 9.0 (D & F) Detergent/ Disinfectant	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluable	No	3/13/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

23 de

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
		disinfectant						
1839-155	Amonio cuaternario	BTC 2125M 20% Solution	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluible	No	3/13/2020
1839-166	Amonio cuaternario	BTC 885 NDC-128	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluible	No	3/13/2020
1839-167	Amonio cuaternario	BTC 885 Neutral Disinfectant Cleaner-256	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluible	No	3/13/2020
1839-168	Amonio cuaternario	BTC 885 NDC-32	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluible	No	3/13/2020
1839-176	Amonio cuaternario	Liquid-pak Neutral Disinfectant Cleaner	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Diluible	No	3/13/2020
1839-190	Amonio cuaternario	Stepan Disinfectant Wipe	Stepan Company	Coronavirus humano	10	Toalla	No	3/13/2020
1839-211	Amonio cuaternario	SC-AHD-64	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
1839-212	Amonio cuaternario	SC-AHD-256	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
1839-213	Amonio cuaternario	SC-AHD-128	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
1839-214	Amonio cuaternario	SC-NDC-256	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
1839-215	Amonio cuaternario	SC-NDC-128	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
1839-225	Amonio cuaternario	SC-RTU-TB	Stepan Company	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
1839-233	Amonio cuaternario	SC-5:64N	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
1839-235	Amonio cuaternario	SC-5:256N	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
1839-236	Amonio cuaternario	SC-5:128N	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

24 de

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
1839-244	Amonio cuaternario	SC -5:64HN	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
1839-245	Amonio cuaternario	SC-5:256HN	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
1839-246	Amonio cuaternario	SC-5:128HN	Stepan Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
3862-191	Amonio cuaternario	Assure	ABC Compounding Co Inc	Coronavirus humano	10	Diluible	No	3/13/2020
4091-23	Hipoclorito de sodio; Carbonato de sodio	Mold Armor Formula 400	W.M. Barr & Company Inc	Coronavirus humano	0.5	RTU	No	3/13/2020
4822-548	Trietilenglicol; Amonio cuaternario	Combo	S.C. Johnson & Son Inc	Coronavirus humano	5	Líquido presurizado	No	3/13/2020
4822-606	Ácido Láctico-L	Fangio	S.C. Johnson & Son Inc	Coronavirus humano	10	RTU	No	3/13/2020
4822-607	Amonio cuaternario	Lauda	S.C. Johnson & Son Inc	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
4822-608	Ácido Láctico-L	Gurney	S.C. Johnson & Son Inc	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
4822-609	Amonio cuaternario	Stewart	S.C. Johnson & Son Inc	Coronavirus humano	3	RTU	No	3/13/2020
4822-613	Amonio cuaternario	Gertrude	S.C. Johnson & Son Inc	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
5813-50	Hipoclorito de sodio	Ultra Clorox Brand Regular Bleach	The Clorox Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
5813-73	Amonio cuaternario	Clorox Everest	The Clorox Company	Coronavirus humano	0.5	RTU	No	3/13/2020
5813-86	Ácido glicólico	CBW	The Clorox Company	Coronavirus humano	10	Materiales impregnados	No	3/13/2020
5813-93	Ácido glicólico	Show	The Clorox Company	Coronavirus humano	10	Materiales impregnados	No	3/13/2020
5813-98	Hipoclorito de sodio	Lite	The Clorox Company	Coronavirus humano	1	RTU	No	3/13/2020

Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
5813-99	Hipoclorito de sodio	Wave	The Clorox Company	Coronavirus humano	1	TOALLITA	No	3/13/2020
5813-103	Hipoclorito de sodio	Cgb3	The Clorox Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
5813-104	Hipoclorito de sodio	Cgb4	The Clorox Company	Coronavirus humano	5	Diluible	No	3/13/2020
5813-106	Hipoclorito de sodio	Axl	The Clorox Company	Coronavirus humano	1	RTU	No	3/13/2020
6198-4	Amonio cuaternario	Q. A. Concentrated Solution	National Chemicals Inc	Coronavirus humano	10	Diluible	No	3/13/2020
6836-233	Amonio cuaternario	BARDAC 205M-50	Lonza LLC	Coronavirus humano	1	Diluible	No	3/13/2020
6836-336	Amonio cuaternario	Lonza Disinfectant Wipes Plus	Lonza LLC	Coronavirus humano	4	Toalla	No	3/13/2020
6836-372	Amonio cuaternario	Nugen 2m Disinfectant Wipes	Lonza LLC	Coronavirus humano	2	Toalla	No	3/13/2020
6836-381	Amonio cuaternario	Lonzagard R-82G	Lonza LLC	Coronavirus humano	1	Diluible	No	3/13/2020
6836-382	Amonio cuaternario	Nugen Low Streak Disinfectant Wipes	Lonza LLC	Coronavirus humano	4	Toalla	No	3/13/2020
8383-3	Fenólico	Sporicidin (Brand) Disinfectant Solution (Spray)	Contec Inc	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020
8383-7	Fenólico	Sporicidin (Brand) Disinfectant Towelettes	Contec Inc	Coronavirus humano	5	Toalla	No	3/13/2020
8383-12	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxiacético	Peridox	Contec Inc	Coronavirus humano	2	Diluible	No	3/13/2020
8383-13	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxiacético	Peridox RTU™	Contec Inc	Coronavirus humano	2	RTU	No	3/13/2020
8383-14	Peróxido de hidrógeno; Ácido peroxiacético	Peridoxrtu (Brand) One-step Germicidal Wipes	Contec Inc	Coronavirus humano	0.5	Toalla	No	3/13/2020
9402-14	Peróxido de hidrógeno; Carbonato de amonio;	Hitman Spray	Kimberly-Clark Global Sales LLC	Coronavirus humano	5	RTU	No	3/13/2020

www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2

26 de

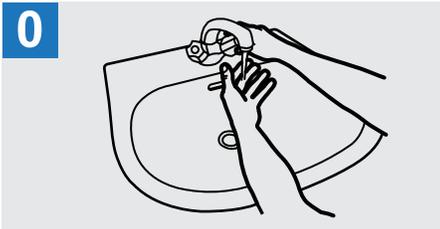
Anexos

EPA Número de registro	Ingrediente/s activo/s	Nombre del producto	Compañía	Siga las instrucciones de desinfección y preparación para los siguientes virus	Tiempo de contacto (en minutos)	Tipo de formulación	¿Declaración de patógeno viral emergente?	Fecha de inclusión en la Lista N
	Bicarbonato de amonio							
9402-15	Peróxido de hidrógeno; Carbonato de amonio; Bicarbonato de amonio	Victor Spray	Kimberly-Clark Global Sales LLC	Coronavirus humano	5	Líquido presurizado	No	3/13/2020
9402-17	Peróxido de hidrógeno; Carbonato de amonio; Bicarbonato de amonio	Hitman Wipe	Kimberly-Clark Global Sales LLC	Coronavirus humano	6	Toalla	No	3/13/2020
9480-5	Amonio cuaternario	Sani-cloth Germicidal Disposable Cloth	Professional Disposables International Inc	Coronavirus humano	3	Toalla	No	3/13/2020
10324-57	Amonio cuaternario	Maquat 42	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluíble	No	3/13/2020
10324-58	Amonio cuaternario	Maquat 128	Mason Chemical Company	Coronavirus humano	10	Diluíble	No	3/13/2020

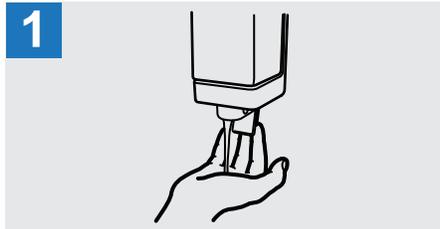
¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

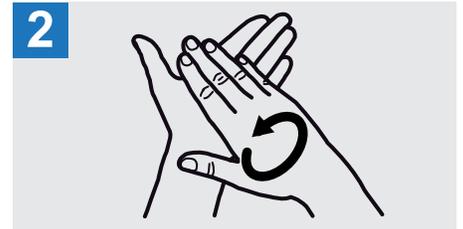
 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



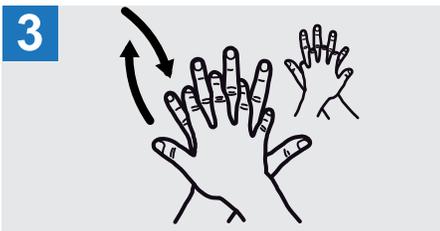
0 Mójese las manos con agua;



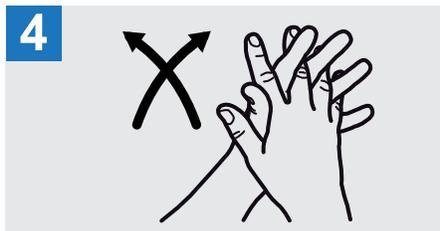
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



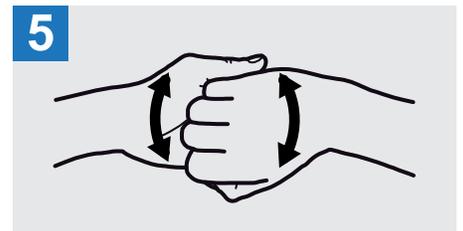
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



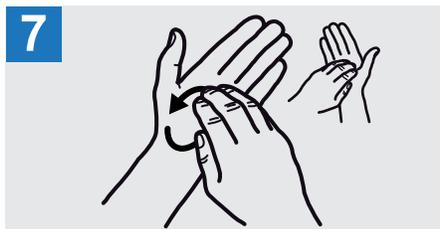
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



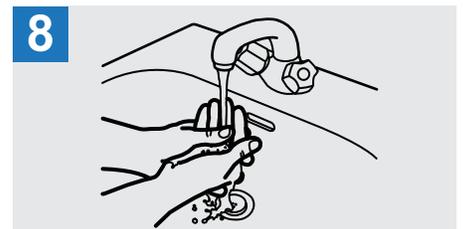
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



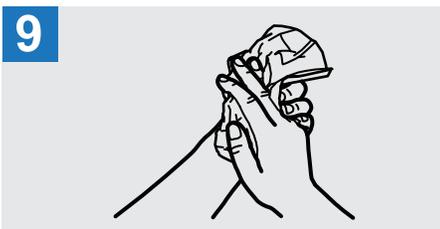
6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



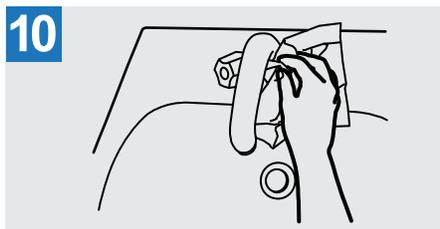
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



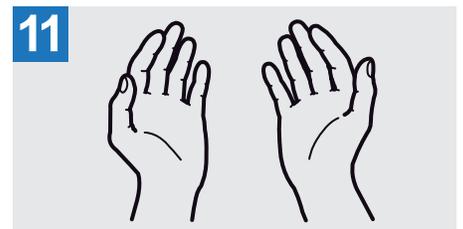
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



ZONA SEGURA

