

LISTA DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES PARA AGENCIAS DE VIAJES	
I. INFORMACIÓN GENERAL	
Nombre de la empresa:	
Dirección:	
Departamento:	Municipio:
Teléfonos:	
Correo electrónico:	
Página Web:	
Nombre del propietario:	
II. PERFIL DEL NEGOCIO	
1. Tiempo de Operación:	
2. No. De empleados	
3. Horario de trabajo:	Turnos:
III. INFORMACIÓN ESPECÍFICA	
Nombre de quien realiza la evaluación:	
Cargo:	
Fecha:	

LISTA DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES

AGENCIAS DE VIAJES

Estimado empresario: para efectos de facilitar el desarrollo de la implementación de medidas de prevención y desinfección ante el COVID-19 y otras infecciones, se ha construido una batería de instrumentos para que usted pueda evaluar la condición actual de su empresa, tomando en cuenta la Guía de Buenas Prácticas para la Prevención del COVID-19 y otras Infecciones elaborada por el INGUAT, ya que es la base para lo que se le solicita.

Instrucciones: A continuación, se presentan los criterios que deben ser verificados en la empresa turística mediante la observación o evidencia documental. Al lado derecho deberá indicar con un **SI** cuando el criterio se cumpla totalmente, **NO** cuando el criterio no se cumpla o aún no se haya finalizado completamente o **No aplica** cuando la empresa no cuente con el servicio. Anote en la casilla de observaciones si considera necesario.

No.	Medida preventiva	Implementación			Observaciones
		Si	No	No aplica	
Requisitos para la gestión del riesgo					
Medidas Generales					
1	Se ha informado a los colaboradores sobre la situación actualizada, internacional y nacional del COVID-19				
2	Se ha realizado un análisis de la actividad actual de las agencias de viaje				
3	Se informa a los colaboradores de las medidas de la agencia de viajes, entorno al COVID-19 y otras infecciones				
4	Se evita la asistencia de colaboradores que presentaron cualquier sintomatología (tos seca, fiebre, cansancio, congestión nasal, dolor de cabeza, conjuntivitis, dolor de garganta, diarrea, pérdida del gusto o el olfato) que pudiera estar asociada con el COVID-19				

5	Se evita la asistencia de colaboradores, que han interactuado directamente o por medio de terceras personas con alguien que haya sido diagnosticado con COVID-19 o que haya sido enviado a cuarentena				
6	Se limita la asistencia de personas que se encuentren dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo; como adultos mayores de 60 años que presenten enfermedades como (diabetes, hipertensión arterial, VIH, entre otros) y mujeres en estado de gestación				
7	Se impulsa el teletrabajo con las personas a las que se les ha limitado temporalmente la presencia en las instalaciones				
Prevención al personal					
8	Se ha proporcionado equipo de protección personal como mascarilla, guantes de látex o vinilo				
9	Se evita utilizar equipos y dispositivos de otros trabajadores				
10	Se utiliza dos pares de zapatos, uno al ingresar al lugar de trabajo y otro para trasladarse a su vivienda				
11	Promueve la empresa las reglas de higiene de forma constante y permanente, dentro y fuera del ambiente laboral				
Distanciamiento Físico entre empleados y clientes					
12	Mantiene el personal el saludo sin contacto físico (Darse la mano, darse abrazos, besos) con ninguna persona				
13	Se evita el contacto estrecho entre colaboradores y clientes				
14	Se mantiene una distancia interpersonal de 1.5 metros				
15	Se tiene el cuidado de no realizar actividades que impliquen aglomeración de personas				

Higiene del personal					
16	Se realiza de forma frecuente el lavado de las manos con suficiente agua y jabón				
17	Se desinfectan los objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc.				
18	El personal femenino mantiene el cabello recogido, no utiliza ningún tipo de joyas y mantiene las uñas cortas y sin esmalte				
19	El personal masculino usa el cabello, barba y uñas cortas				
20	El personal utiliza el uniforme completo, limpio, manga larga y con calzado desinfectado al ingresar a las instalaciones				
Requisitos para la gestión del riesgo					
21	Se cuenta con un método de desinfección de suela de calzado para el personal, clientes y proveedores antes de ingresar a las instalaciones				
22	Se tiene un registro detallado del personal de trabajo, dirección de domicilio, con quiénes vive y sus respectivos números de teléfono				
23	Se informa semanalmente al personal sobre la prevención ante el contagio de COVID-19, las recomendaciones generales y lugares a remitir posibles casos				
24	Se delegó a personal encargado de llevar el control diario en una bitácora del personal y proveedores que ingrese al lugar de trabajo tomando la temperatura por medio de un termómetro infrarrojo al ingresar, a medio turno y al salir				
25	La empresa cuenta con material publicitario para minimizar el riesgo de contagio ubicados en lugares visibles				
26	Se ha capacitado a los colaboradores sobre el uso del equipo de protección personal, así como de la forma correcta de removerlo				

27	Se efectúa la supervisión y verificación constantemente sobre el uso de protección personal, así como del cumplimiento de las normas y medidas de seguridad y prevención de contagio de COVID-19 y otras infecciones				
28	La empresa facilita periódicamente a los colaboradores equipo de protección personal y productos de higiene como agua, jabón, alcohol en gel al 70%.				
29	Se tienen colocados dispensadores de alcohol desinfectante en puntos principales como la recepción, área de colaboradores, áreas públicas, sanitarios, ingresos a las instalaciones				
30	La empresa cuenta con barreras físicas protectoras (vidrio, vinílico, etc.) en las ventanillas o espacios de atención al público, o en su defecto proporciona a los colaboradores pantalla de protección facial de uso obligatorio				
31	Se mantiene los espacios libre de humo y tabaco				
32	La empresa tiene suficiente material de protección, como guantes, mascarillas quirúrgicas, protector facial/ careta protectora y productos de higiene y desinfección para un tiempo no menor de quince días				
33	Se han definido políticas propias del lugar de trabajo para minimizar el riesgo de transmisión y propagación del virus como alternar los horarios del personal				
34	La empresa mantiene turnos para descanso e ingerir alimentos en espacios acordes a recomendaciones del MSPAS				

35	Se cuenta con un plan interno de acción inmediata al presentarse una situación de posible contagio, o exposición al virus				
36	Se cumple con la restricción de reuniones de grupos mayores de cinco personas, y se asegura el distanciamiento físico de al menos 1.5 metros entre cada persona				
37	Se evidencia la existencia de recipientes adecuados para la disposición de desechos sólidos				
38	Se ha comprobado la NO utilización sistemas de aspersión de sustancias químicas (cabinas, túneles o cualquier otro dispositivo similar) sobre las personas, para la prevención del COVID-19 y otras infecciones				
39	Se ha reducido la disposición de cantidad de vehículos a un 50% en los estacionamientos, estableciendo un distanciamiento adecuado				
40	Se tiene alianzas con proveedores para que cumplan con protocolos de prevención relacionados directamente con el COVID-19 y otras infecciones				
RECEPCIÓN Y ATENCIÓN DE CLIENTES					
Requisitos generales					
41	Se tiene definida la cantidad de clientes máxima de atender de forma simultanea en la agencia de viajes estableciendo las medidas necesarias que permitan mantener el distanciamiento físico de un metro y medio entre cada persona				
42	La empresa cuenta con personal por turno para la atención directa a clientes acorde a la capacidad de las instalaciones				

43	Las instalaciones cuentan con dispensadores de alcohol desinfectante, toallas desechables y contenedores de residuos con tapa de apertura de pedal a la vista del cliente				
44	Las instalaciones han limitado el uso de adornos y elementos sobre los mostradores que puedan manipular los clientes				
45	En la entrada de las instalaciones, están disponibles campañas informativas y de prevención en diferentes idiomas				
46	La empresa dispone de un directorio telefónico de los centros de salud, hospitales privados y nacionales, así como teléfonos de emergencia para solicitar asistencia o información sanitaria ante cualquier eventualidad				
47	Las instalaciones tienen algunas puertas y ventanas abiertas para garantizar la circulación del aire.				
Requisitos específicos					
48	El personal está debidamente identificado y cuenta con el equipo de protección personal según el riesgo al que está expuesto				
49	Se facilita la desinfección de suela de calzado de los clientes antes de ingresar a las instalaciones				
50	Se atiende a los clientes, uno a la vez, con un distanciamiento de 1.5 metros entre cada persona				
51	Se mide la temperatura a las personas que ingresan o salen de las instalaciones por medio de un termómetro infrarrojo				
52	Se solicita a los clientes el uso de mascarilla o tapaboca, para que ingresen a las instalaciones y que permanezcan con ella durante el tiempo de su estadía				

53	Se observa que los colaboradores se aplican en las manos alcohol en gel previo y posterior a intercambiar objetos con el cliente como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, lapiceros, etc.				
54	La empresa informa sobre las disposiciones en los puntos de entrada del país (aeropuertos, puertos y pasos fronterizos terrestres) según los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -MSPAS-				
55	Se proporciona a los viajeros información para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas y las medidas de prevención del país y de la cadena turística				
56	Se facilita al cliente una breve inducción en la cual le indican las recomendaciones y protocolos a seguir durante el tour o viaje para su seguridad				
57	Se informa al cliente sobre las medidas de prevención que la agencia de viajes y los proveedores están implementando				
58	La empresa ofrece servicios de tours o viajes a grupos de 10 a 15 personas durante la crisis por el COVID-19				
59	La empresa cuenta con bitácora con los registros de la procedencia de los clientes que han contratado los tours o viajes como medidas de prevención				
60	La empresa mantiene limpios y desinfectados los mostradores antes de empezar actividades, luego de recibir a un cliente y al finalizar actividades				
61	La empresa mantiene limpio y desinfectado el equipo de cobro y de cómputo				
62	Los colaboradores limpian y desinfectan el teléfono después de cada uso				

63	La empresa se asegura de limpiar y desinfectar los paquetes que entran a las instalaciones				
64	Las instalaciones de ingreso a la empresa se limpian y desinfectan según tráfico de personas				
ARTICULACIÓN CON PROVEEDORES					
65	La empresa cuenta con criterios mínimos para seleccionar a sus proveedores, con base a un instrumento de selección y evaluación especialmente de los criterios de higiene y desinfección que implementan				
66	La empresa realiza una inspección inicial del servicio del proveedor, dejando registro de lo actuado				
67	La empresa cuenta con un listado de proveedores con evidencia que cumplen las medidas de prevención contra el contagio de COVID-19 y otras infecciones				
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Normas generales de limpieza y desinfección					
68	El personal de apoyo en la limpieza, cambia guantes para la limpieza y desinfección en ambientes diferentes y superficies				
69	Se almacena el equipos de limpieza y desinfección en un lugar exclusivo				
70	El personal de limpieza utiliza equipo de protección personal				
71	El personal de limpieza utiliza jabones y desinfectantes idóneos para cada superficie o área				
72	El personal de limpieza evita usar métodos secos como plumeros y escobas en las diferentes áreas de la empresa				
73	Se utiliza señales de advertencia en aquellos lugares donde se esté realizando la limpieza				

Clasificación de áreas y superficies para limpieza y desinfección					
74	La empresa ha identificado las instalaciones de trabajo en áreas: Críticas, Semicríticas y no críticas				
PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
75	El personal de limpieza conoce los productos que utiliza en sus actividades, conoce las indicaciones y uso de los mismos				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS PÚBLICAS					
Sanitarios					
76	Se tiene registro diario sobre el funcionamiento y la limpieza de los servicios sanitarios y grifos				
77	Se cuenta con registro diario sobre el funcionamiento y abastecimiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable entre otros				
Sala de espera					
78	Se hace la verificación de la limpieza y desinfección en áreas de espera de clientes				
Oficinas o áreas de atención al público.					
79	Se hace la verificación de la limpieza y desinfección en áreas de atención a clientes				
Pisos					
80	Se hace la verificación de la limpieza y desinfección en pisos				
Perillas de puertas					
81	Se hace la verificación de la limpieza y desinfección en perillas de puertas				
Manejo de desechos sólidos y orgánicos					
82	Se ha establecido un protocolo para el manejo adecuado de los desechos sólidos y orgánicos				
Parqueo					

83	Se ha establecido un protocolo para el uso, limpieza y desinfección en el parqueo				
----	---	--	--	--	--

