

| LISTA DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES PARA MARINAS TURÍSTICAS | |
|---|-----------------------------------|
| I. INFORMACIÓN GENERAL | |
| Nombre de la empresa: | |
| Dirección: | |
| Departamento: | Municipio: |
| Teléfonos: | |
| Correo electrónico: | Instituto Guatemalteco de Turismo |
| 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 | | | | | |
|--|--|----------------|----|-----------|---------------|
| MARINAS TURÍSTICAS | | | | | |
| <p>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 la marina, 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.</p> <p>Instrucciones: A continuación, se presentan los criterios que deben ser verificados 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 el establecimiento no cuente con el servicio. Anote en la casilla de observaciones si considera necesario.</p> | | | | | |
| No. | Medida preventiva | Implementación | | | Observaciones |
| | | Si | No | No aplica | |
| Medidas generales de prevención | | | | | |
| 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 Marinas Turísticas en Guatemala | | | | |
| 3 | Se informa a los colaboradores de las medidas de la Marina Turística, entorno al COVID-19 | | | | |
| Colaboradores que no deben asistir al lugar de trabajo | | | | | |
| 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 (cuando aplique) con las personas a las que se les ha limitado temporalmente la presencia en las instalaciones | | | | |
| Prevención para el personal | | | | | |
| 8 | Los colaboradores se cubren la boca y la nariz con el antebrazo al estornudar o toser, o bien, utilizan pañuelos desechables | | | | |
| 9 | Se fomenta el no tocarse los ojos, la nariz y la boca incluso al llevar guantes puestos o al quitárselos | | | | |
| 10 | Se tiene revisión del personal diario, si presenta síntomas como 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 | | | | |
| 11 | Se ha proporcionado equipo de protección personal como mascarilla, guantes de látex o vinilo, caretas o anteojos de seguridad laboral | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| 12 | Se evita utilizar equipos y dispositivos de otros trabajadores y en todo caso se desinfectan con alcohol desinfectante al 70% | | | | |
| 13 | Se utiliza dos pares de zapatos, uno al ingresar a las instalaciones del trabajo y otro para trasladarse a su vivienda | | | | |
| 14 | Promueve la empresa las reglas de higiene de forma constante y permanente, dentro y fuera del ambiente laboral | | | | |
| Distanciamiento físico entre empleados y clientes | | | | | |
| 15 | Mantiene el personal el saludo sin contacto físico (Darse la mano, darse abrazos, besos) con ninguna persona | | | | |
| 16 | Se evita en todo momento el contacto estrecho entre colaboradores y clientes | | | | |
| 17 | Se mantiene una distancia interpersonal establecida según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones | | | | |
| 18 | Se tiene el cuidado de no realizar actividades que impliquen aglomeración de personas | | | | |
| 19 | Se cumplen las directrices sanitarias para la prevención y control de brotes de SARS COV-2 en los centros de trabajo según Acuerdo Gubernativo 79- 2020 del Ministerio de Trabajo y Previsión Social de Guatemala | | | | |
| Higiene del personal | | | | | |
| 20 | Se realiza de forma frecuente el lavado de las manos con suficiente agua y jabón, durante al menos 20 segundos | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| 21 | Se cumple con desinfectarse las manos durante 20 a 30 segundos con alcohol desinfectante al 70% | | | | |
| 22 | Se desinfectan los objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc. | | | | |
| 23 | El personal femenino mantiene el cabello recogido, no utilizar ningún tipo de joyas y mantener las uñas cortas, sin esmalte y evitar las uñas acrílicas | | | | |
| 24 | El personal masculino usa el cabello corto, sin barba y uñas cortas | | | | |
| 25 | El personal asiste debidamente bañado todos los días | | | | |
| 26 | El personal utiliza el uniforme completo, limpio, manga larga, pañoleta y con calzado desinfectado al ingresar a las instalaciones | | | | |
| Requisitos para la gestión del riesgo | | | | | |
| 27 | Se cuenta con un método de desinfección de suela de calzado para el personal, clientes y proveedores con una dilución de cloro al 0.1% (20ml por 1 litro de agua) antes de ingresar a las instalaciones | | | | |
| 28 | Se tiene un registro detallado del personal de trabajo, dirección de domicilio, con quiénes vive y sus respectivos números de teléfono | | | | |
| 29 | Se informa semanalmente al personal sobre la prevención ante el contagio de COVID-19, las recomendaciones generales y lugares a remitir posibles casos | | | | |

| | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|
| 30 | 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 | | | | |
| 31 | La empresa cuenta con material publicitario con información (banners, afiches, trifoliales, otros), para minimizar el riesgo de contagio; ubicándolos en lugares visibles | | | | |
| 32 | Se ha capacitado a los colaboradores sobre el uso del equipo de protección personal, así como de la forma correcta de removerlo, mediante intranet, correo electrónico, señalizaciones, compromiso de calidad o videos informativos | | | | |
| 33 | Se efectua 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 | | | | |
| 34 | La empresa facilita periódicamente a los colaboradores equipo de protección personal como guantes, mascarillas quirúrgicas, protector facial / careta protectora y productos de higiene como agua, jabón, alcohol en gel al 70% entre otros | | | | |
| 35 | Se tienen colocados dispensadores de alcohol desinfectante al 70% en puntos principales como la recepción, área de colaboradores, áreas públicas, sanitarios, ingresos a las instalaciones, los cuales pueden ser de pared | | | | |

| | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|
| 36 | La empresa cuenta con barreras físicas protectoras (vidrio, vinílico, etc.) en las ventanillas o espacios de atención al público, o en su defecto proporcionar a los colaboradores pantalla de protección facial de uso obligatorio | | | | |
| 37 | Se mantiene los espacios libre de humo y tabaco | | | | |
| 38 | 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 | | | | |
| 39 | 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 | | | | |
| 40 | La empresa mantiene turnos para descanso e ingerir alimentos que sea no menor a 20 minutos o los tiempos establecidos internos | | | | |
| 41 | Se cuenta con un plan interno de acción inmediata al presentarse una situación de posible contagio, o exposición al virus | | | | |
| 42 | Se cumple con la restricción de reuniones de grupos mayores de cinco personas, y se asegura el distanciamiento físico según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones | | | | |
| 43 | Se evidencia la existencia de recipientes adecuados para la disposición de desechos sólidos, así como la recolección y extracción de estos | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|
| 44 | 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 | | | | |
| 45 | Se ha reducido la disposición de cantidad de vehículos en los estacionamientos, establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones | | | | |
| 46 | Se tiene alianzas con proveedores para que cumplan con protocolos de prevención relacionados directamente con el COVID-19 | | | | |
| Recepción y atención de clientes | | | | | |
| Requisitos generales | | | | | |
| 47 | Se tiene definida la cantidad de clientes máxima de atender de forma simultanea en las áreas de espera y atención, establecido según el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones | | | | |
| 48 | Se hace la medición de temperatura a los clientes y proveedores al ingreso en áreas de atención y recepción | | | | |
| 49 | Se verifica que toda persona de ingreso a las instalaciones de recepción y atención utilice mascarilla | | | | |
| 50 | Se realiza la desinfección de todas las herramientas, utensilios, equipo en vehículos, motos, bicicletas, canoas (timón, llaves, llantas, palancas, cerraduras de puertas, motores marinos, etc.) al ingreso a las instalaciones de clientes, proveedores y personal trabajador | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------------|---|--|--|--|--|
| 51 | La empresa cuenta con personal por turno para la atención directa a clientes acorde a la capacidad de las instalaciones | | | | |
| 52 | Las instalaciones cuentan con dispensadores de alcohol desinfectante al 70%, toallas desechables y contenedores de residuos con tapa de apertura de pedal a la vista del cliente | | | | |
| 53 | Las instalaciones han limitado el uso de adornos y elementos como por ejemplo folletería, lapiceros fijos, entre otros, sobre los mostradores que puedan manipular los clientes | | | | |
| 54 | En la entrada de las instalaciones, están disponibles campañas informativas y de prevención en diferentes idiomas | | | | |
| 55 | La Marina 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 | | | | |
| 56 | Las instalaciones para la atención al cliente tienen algunas puertas y ventanas abiertas para garantizar la circulación del aire | | | | |
| Requisitos específicos | | | | | |
| 57 | El personal está debidamente identificado y cuenta con el equipo de protección personal (mascarilla, guantes desechables protector facial, según el riesgo al que está expuesto) | | | | |
| 58 | Se facilita la desinfección de suela de calzado de los clientes antes de ingresar a las instalaciones con una dilución de cloro al 0.1% | | | | |

| | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|
| 59 | Se atiende a los clientes, uno a la vez, con un distanciamiento de 1.5 metros entre cada persona | | | | |
| 60 | Se mide la temperatura a las personas que ingresan o salen de las instalaciones por medio de un termómetro infrarrojo | | | | |
| 61 | 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 | | | | |
| 62 | 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. | | | | |
| 63 | 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- | | | | |
| 64 | Se proporciona a los visitantes información para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas y las medidas de prevención del país y de la cadena turística | | | | |
| 65 | 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 | | | | |
| 66 | Se informa al cliente sobre las medidas de prevención que la Marina y de proveedores que se están implementando | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| 67 | La Marina ofrece servicios de tours o viajes a grupos para un máximo de 10 personas durante la crisis por el COVID-19 | | | | |
| 68 | La Marina cuenta con bitácora con los registros de la procedencia de los clientes como medidas de prevención | | | | |
| 69 | La Marina mantiene limpios y desinfectados los mostradores antes de empezar actividades, luego de recibir a un cliente y al finalizar actividades | | | | |
| 70 | La empresa mantiene limpio y desinfectado el equipo de cobro y de cómputo | | | | |
| 71 | Los colaboradores limpian y desinfectan teléfonos y radios de comunicación después de cada uso | | | | |
| 72 | La Marina se asegura de limpiar y desinfectar los paquetes que entran a las instalaciones | | | | |
| 73 | Las instalaciones de ingreso a la empresa se limpian y desinfectan al menos cada hora según tráfico de personas | | | | |
| Medidas durante el regreso de la embarcación y el desembarque de personas | | | | | |
| 74 | El administrador o encargado de operaciones de la Marina reciben la información de pasajeros a bordo de embarcaciones | | | | |
| 75 | La Marina facilita insumos para la desinfección de manos y calzado previo a ingresar al muelle | | | | |
| 76 | La Marina orienta a los pasajeros y tripulantes orientación sobre las medidas del Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria que informan las decisiones para la desescalada y escalada, sus prórrogas y adiciones | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| 77 | La administración de la Marina brinda información sobre las medidas específicas de la empresa ante el COVID-19 | | | | |
| 78 | El personal específico de atención en muelles, realiza la desinfección de equipajes y equipos necesarios a desembarcar, por medio de rociadores con una solución de alcohol al menos al 70% | | | | |
| Articulación con proveedores | | | | | |
| 79 | La Marina 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 | | | | |
| 80 | La empresa realiza una inspección inicial del servicio del proveedor, dejando registro de lo actuado | | | | |
| 81 | La Marina cuenta con un listado de proveedores con evidencia que cumplen las medidas de prevención contra el contagio de COVID-19 | | | | |
| 82 | La empresa cuenta con la bitácora actualizada de las visitas a las instalaciones de la Marina | | | | |
| Programa de Limpieza y desinfección | | | | | |
| Normas generales de limpieza y desinfección | | | | | |
| 83 | El personal de apoyo en la limpieza, cambia guantes para la limpieza y desinfección en ambientes diferentes y superficies | | | | |
| 84 | Se ha rotulado la ubicación de equipos de limpieza y desinfección rotulados por área, en un lugar exclusivo de almacenamiento | | | | |
| 85 | Se utiliza el equipo de protección personal como medida de prevención | | | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| 86 | El personal de limpieza utiliza jabones y desinfectantes idóneos para cada superficie o área | | | | |
| 87 | El personal de limpieza evita usar métodos secos como plumeros y escobas en las diferentes áreas de la Marina | | | | |
| 88 | Se utiliza señales de advertencia en aquellos lugares donde se esté realizando la limpieza | | | | |
| 89 | Se cuenta con un área específica para guardar los utensilios de limpieza | | | | |
| Clasificación de áreas y superficies para limpieza y desinfección | | | | | |
| 90 | La empresa ha identificado las instalaciones de trabajo en áreas: Críticas, semicríticas y no críticas | | | | |
| Productos de limpieza y desinfección | | | | | |
| 91 | 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 | | | | | |
| 92 | Se tiene registro diario sobre el funcionamiento y la limpieza de los servicios sanitarios y grifos | | | | |
| 93 | Se cuenta con registro diario sobre el funcionamiento y abastecimiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable entre otros | | | | |
| Pisos | | | | | |
| 94 | Se hace la verificación de la limpieza y desinfección en pisos | | | | |
| Perillas de puertas | | | | | |
| 95 | Se hace la verificación de la limpieza y desinfección en perillas | | | | |
| Sala de espera | | | | | |
| 96 | Se hace la verificación diaria de la limpieza y desinfección en áreas de espera de clientes | | | | |
| Oficinas o áreas de atención al público. | | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------|---|--|--|--|--|
| 97 | Se hace la verificación de la limpieza y desinfección en áreas de atención a clientes | | | | |
| Comedor y cocina | | | | | |
| 98 | Las áreas para el consumo de alimentos están marcadas con distancia que indica el Sistema y Tablero de Alerta Sanitaria | | | | |
| 99 | Después de haber realizado el consumo de alimentos por clientes, se retiran los utensilios acorde a la recomendación | | | | |
| 100 | Se cumple con el lavado recomendado para utensilios | | | | |
| 101 | Se utiliza una solución con cloro o agua caliente para limpieza de cubiertos | | | | |
| 102 | Se realiza el secado previo al almacenamiento de utensilios | | | | |
| 103 | Se efectúa la manipulación de manteles acorde a las recomendaciones | | | | |
| 104 | Se tiene un registro del cambio diario de mantelería | | | | |
| 105 | Se cumple con la eliminación de residuos y desinfección en las mesas previo a la utilización de clientes | | | | |
| 106 | Se realiza el lavado y secado recomendado de mantelería | | | | |
| 107 | Las personas colaboradoras encargadas del lavado de mantelería cumplen con el lavado de manos posterior a la manipulación de mantelería | | | | |
| Muelles | | | | | |
| 108 | Se lleva un registro diario de la desinfección de muelles | | | | |
| 109 | Si tiene priorizados e identificados los puntos de acceso a los muelles | | | | |
| 110 | Se localizan o se facilita la desinfección de personas con dispensadores de alcohol en gel al 70% en área de muelles | | | | |

| Área de mantenimiento | | | | |
|---|---|--|--|--|
| 111 | Se lleva un registro diario de la desinfección en las áreas de mantenimiento | | | |
| 112 | Se cuenta con dispensadores especiales (de gran rocío) para áreas de muelles y áreas abiertas | | | |
| 113 | Se utiliza solución a base de alcohol de al menos el 70% o con desinfectantes apropiados | | | |
| Manejo de desechos sólidos y orgánicos | | | | |
| 114 | La Marina proporciona pañuelos desechables para el secado de manos en los servicios sanitarios | | | |
| 115 | La empresa utiliza papeleras o contenedores protegidos con tapa y de ser posible, de aluminio y accionados por pedal | | | |
| 116 | El personal de la empresa desecha mascarillas, guantes y toallas húmedas en los recipientes de desechos sólidos ubicados en los servicios sanitarios | | | |
| 117 | El personal de limpieza coloca bolsa plástica dentro de los recipientes de la basura | | | |
| 118 | Los botes o recipientes de basura son lavados con desinfectante diariamente al momento del cambio de la bolsa | | | |
| 119 | El personal de limpieza retira las bolsas de basura de forma cerrada y rotulada con "desechos sanitarios" | | | |
| 120 | La empresa mantiene no más de 72 horas las bolsas de basura con desechos sanitarios, acorde a la extracción del servicio de basura | | | |
| 121 | El personal de limpieza, posterior a retirar las bolsas de basura de recipientes, se lava las manos durante 40 a 60 segundos como mínimo con jabón y agua | | | |
| Transporte acuático | | | | |

| | | | | | |
|-----|--|--|--|--|--|
| 122 | La Marina cuenta con un registro de los transportes de personas que utilizan los muelles | | | | |
| 123 | Se proporciona a las personas que utilizan transporte acuático información de las medidas de la Marina ante la infección del COVID-19 | | | | |
| 124 | Se utiliza algún método de desinfección de suela de calzado | | | | |
| 125 | Se supervisa que el transporte acuático de personas cuente con alcohol en gel al 70% entre otros | | | | |
| 126 | Se vigila que el transporte acuático de personas sea desinfectado en toda su superficie, al bajar todos los pasajeros | | | | |
| 127 | Se verifica que el personal de apoyo en el transporte acuático de personas aplique alcohol en gel al 70%, antes y posterior al desembarque | | | | |
| 128 | Se observa que el personal de apoyo del transporte acuático vigila el uso permanente de mascarillas | | | | |
| 130 | Se lleva control de la desinfección de elementos estructurales y de apoyo de pasajeros en las embarcaciones, al bajar todas las personas | | | | |
| 131 | Se aplica la desinfección de equipaje y equipo al subir o al bajar de las embarcaciones de transporte de personas | | | | |
| 132 | Se verifica la desinfección de salvavidas en las embarcaciones de transporte de personas, previo al abordaje de pasajeros | | | | |

| | | | | | |
|----------------------------------|---|--|--|--|--|
| 133 | Se cuenta con orientación de movilización de personas que usaron transporte de personas, para su salida de las instalaciones de la Marina | | | | |
| Consideraciones generales | | | | | |
| 134 | El personal de limpieza evita el traspaso de residuos de una bolsa a otra | | | | |
| 135 | El personal de limpieza recoge las bolsas de basura cuando los residuos ocupan el 80% de la capacidad o siempre que sea necesario, evitando el desborde o trasborde | | | | |
| 136 | El personal de limpieza transporta los residuos manteniendo la tapa cerrada sin que haya desborde | | | | |
| 137 | El personal de limpieza coloca las bolsas de basura en recipientes, procurando que no tengan contacto con el cuerpo del personal en general | | | | |
| 138 | Se utiliza insumos para desechos con material biodegradable | | | | |
| 139 | Se cuenta con un sistema de protección a los cuerpos de agua, manejo de desechos y líquidos contaminantes | | | | |
| 140 | Se facilita para visitantes o pasajeros uso de lavamanos con uso de pedal y jabón cercanos a los muelles | | | | |