

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				