



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203
www.saludsinaloa.gob.mx

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 80129



COEPRISS PROMUEVE MEDIDAS SANITARIAS EN HOTELES, RESTAURANTES Y COMERCIOS EN GENERAL PARA PREVENIR EL CORONAVIRUS COVID-2019

Mazatlán, Sinaloa a 12 de marzo de 2020.- La Secretaría de Salud, a través de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS), fortalece las acciones sanitarias de seguridad y preventivas ante el riesgo de enfermedades respiratorias, como influenza causada por AH1N1 y el Coronavirus COVID-2019.

Jorge Alan Urbina Vidales, titular de COEPRISS, informó que por instrucciones del Dr. Efrén Encinas, Secretario de Salud, actualmente se coordinan acciones de seguridad sanitarias y prevención del Coronavirus COVID-2019 en lugares públicos con la participación de organismos públicos y privados, especialmente de la industria de restaurantes, bares y alimentos, hoteles y moteles, supermercados, tiendas departamentales y comercios en general, así como toda clase de establecimientos en Sinaloa.

“Estamos llevando a cabo capacitaciones en relación con las medidas sanitarias y con el protocolo de bioseguridad ya establecido en materia sanitaria, no estamos aplicando sanciones. Cuando encontramos alguna anomalía damos el fomento necesario, es decir una charla ó capacitación a los encargados y al personal operativo, para que corrijan de inmediato el cuidado de alimentos y la limpieza profunda en sus áreas”, explicó.

En el marco de una reunión con personal de restaurantes, hoteleros y autoridades locales, en donde se les instruyó sobre la limpieza profunda en sus respectivas áreas de trabajo, Urbina Vidales afirmó que estas acciones se están fortaleciendo también porque la temporada de Semana Santa se encuentra próxima. En el curso



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,



impartido por personal de Coepriss se realizó una exposición sobre técnica adecuada de lavado de manos.

Sostuvo que se ha capacitado a restauranteros y hoteleros sobre el adecuado lavado de manos, uso de gel antibacterial y manejo de agua exclusivamente potable, así como materiales de difusión acerca del Coronavirus COVID-2019.

El comisionado precisó que el Coronavirus COVID-2019 es una enfermedad respiratoria que causa fiebre, tos y dificultad respiratoria. Uno de los criterios para el diagnóstico del establecimiento es haber tenido contacto con una persona con COVID-19 o haber viajado recientemente a países con aparente propagación comunitaria, y solamente se puede confirmar la presencia del virus a través de una prueba de laboratorio.

“Ante la sospecha de tener coronavirus COVID-2019 o ante la presencia de los síntomas, aunado al criterio de contacto o viaje a un país de riesgo, no debe automedicarse sino acudir de inmediato a consulta médica”, advirtió.

Jorge Alan Urbina Vidales comentó que en las acciones preventivas que realiza COFEPRIS participan de manera activa y con responsabilidad restaurantes y hoteles, cuyo papel ha sido de mucha ayuda pues se encuentran preparados para ofrecer un servicio seguro al seguir los protocolos de bioseguridad en materia de riesgos sanitarios.

Por último, subrayó que COEPRISS estará realizando reuniones informativas y otras acciones preventivas, como asesoría y verificación in situ sobre la aplicación de las medidas recomendadas, de manera permanente, con instituciones públicas y privadas, restaurantes y hoteles, con el objetivo de no solamente prevenir sino minimizar riesgos en la salud humana en Sinaloa.

Recomendaciones para hoteles, restaurantes, bares, tiendas de autoservicio, departamentales y otros lugares públicos.

Información dirigida a comensales, usuarios, huéspedes, directivos y trabajadores de los mismos. Es necesario atender las siguientes medidas:

- Siempre tener disponible agua, jabón, toallitas de papel y papel higiénico en los sanitarios.
- Promover el indispensable y adecuado lavado de manos, usando agua y jabón (se adjunta técnica de lavado de manos)
- Disponer de gel antibacterial en las diferentes áreas del hotel, recepción, restaurantes, bares y espacios públicos.
- Promover el uso adecuado de pañuelos desechables al toser o estornudar y/o usar el estornudo de etiqueta cubriendo la nariz.
- Retirar de las mesas de los restaurantes saleros, ceniceros, floreros y centros de mesa.
- Desinfectar de manera intensiva y frecuente todas las superficies de contacto con los usuarios con soluciones de cloro al 0.1% o sanitizantes (mesas, cocina, baños, puertas, pisos, manijas de puertas, áreas de uso común, mostradores, sillas, teclados, mouse, teléfonos, unidades de control remoto de televisión, cable y aire acondicionado, plumas, llaves, tableros de elevadores, teclados de computadoras, cartas menú, maletas).
- Incrementar la frecuencia de limpieza rigurosa en el área de recepción y elevadores que son las de mayor contacto.
- Promover entre el personal la desinfección de todas las superficies de contacto con sanitizante ó toallitas desinfectantes.
- Limpiar y sanitizar de manera muy frecuente los ductos y sistemas de aire acondicionado.

- Contar con el agua debidamente clorada en todas las instalaciones del hotel en los rangos de 0.2 a 1.5 mg/l.
- Control del estado de salud de los trabajadores con las facilidades necesarias de permanecer en su domicilio en caso de enfermedad.
- Capacitación al personal sobre cómo realizar las tareas de limpieza de forma segura y el uso de equipos de protección individual e higiene para prevenir enfermedades.
- Contar con el stock requerido de equipo de protección para la higiene (guantes, cubrebocas, mascarillas N-95).
- Ante cualquier duda en el tema comunicarse al 018000044800 de la Dirección General de Epidemiología.

Para los hoteles:

Las condiciones de higiene y limpieza de habitaciones que hayan sido ocupadas por un paciente infectado o con sospecha de infección de COVID-19 requerirán de un tratamiento especial:

- Asignación de una habitación aislada.
- El servicio de alimentación deberá ser proporcionado fuera de la misma.
- La distancia con este tipo de huésped debe ser mayor a un metro y deberá de portar de manera obligatoria mascarilla N-95.
- Los utensilios de alimentación deben ser lavados con agua y jabón pero desinfectados en forma especial con una solución de cloro manejada al 0.1%, manejándolos con guantes.

- La ropa de cama y del huésped con sospecha de infección debe ser manejada en bolsa de plástico por separado y utilizar cloro en su lavado o ácido hipocloroso, peróxido de hidrógeno y secado a altas temperaturas.
- La desinfección de pisos, paredes, superficies de contacto (mobiliario, paredes, pisos, perillas de puertas, etc.) donde haya permanecido un huésped con requerimiento de atención por Coronavirus debe de tener un tratamiento especial de acuerdo a las recomendaciones emitidas en los lineamientos para el Proceso de Prevención de Infecciones para las Personas con COVID-19; que incluyen una concentración de cloro mayor en el agua usada para la desinfección en superficies correspondientes a 10 ml por cada litro (aproximadamente medio vaso doméstico por cada cubeta con 10 litros), adicionalmente estos lineamientos hacen referencia al método de los tres baldes: limpieza primaria con agua y jabón desinfectante, agua para enjuagado y agua clorada en la proporción descrita.

La aplicación de estas medidas es importante para poder garantizar el adecuado funcionamiento del hotel en condiciones de seguridad para los huéspedes, usuarios y empleados.

FOTOS:





SINALOA
SECRETARÍA DE SALUD



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 40100





SINALOA
SECRETARÍA DE SALUD



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
C.P. 66000 Sinaloa, Sinaloa

