

Protocolo para comedores y áreas de descanso

Protocolo CEMEX	Lineamientos de Comedores y Áreas de Descanso CEMEX COVID-19
Propósito del Protocolo	Este protocolo proporciona medidas de prevención recomendadas para gerentes de obra y empleados en el marco de la pandemia de COVID-19.
A quienes se aplica este protocolo	Este protocolo aplica a todos los sitios de CEMEX. El Equipo de Rápida Respuesta (ERR) de Planta/Gerentes/empleados/ deben tomar la responsabilidad de su implementación.
Aviso legal	Este protocolo fue preparado por CEMEX con base en las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (“OMS”), consultores externos y la experiencia de la empresa misma. CEMEX no se hace responsable del resultado de la implementación del protocolo, ni garantiza de ninguna manera la efectividad de este material para prevenir o reducir infecciones por Coronavirus (COVID-19) entre sus empleados o funcionarios. La autorización para usar este material está limitada exclusivamente para consulta. Ninguna persona, física o moral, podrá usar este material, en su totalidad ni en parte, para publicidad, anuncios y/o promoción en ningún material o medio, para ninguna empresa, producto o servicio. Copyright ©2020 Cemex Innovation Holding AG.

I. Medidas Preventivas para Comedores y Áreas de Descanso/Bienestar	
1.	Recomendar al personal traer alimentos previamente preparados y botellas para rellenar de casa. Cuando sea necesario, ofrecer bebidas y alimentos empaquetados individualmente.
2.	Evitar contacto físico. Respetar una distancia física de 2 metros (6 pies), evitar orientarse cara a cara con otras personas y reducir tiempos de contacto.
3.	La gente que acude a los comedores y áreas de descanso/bienestar debe lavar sus manos meticulosamente de acuerdo a las recomendaciones de la OMS antes de entrar a la sala o área.
4.	Desplegar anuncios o cartulinas en puntos de entrada informando respecto al número limitado de gente permitida a la vez para uso de las instalaciones Colocar marcas visuales o acomodar el mobiliario para mantener el seguro distanciamiento social a 2 metros o 6 pies. Habrá estaciones instaladas para sanitización/lavado de manos y se exigirá a toda persona el uso de ellas.
5.	Gestionar turnos escalonados con espacios de 10 a 15 minutos para limitar el número de personas que compartan las áreas al mismo tiempo. Garantizar suficiente espaciamento entre las sillas y retirar sillas según sea necesario.

I. Medidas Preventivas para Comedores y Áreas de Descanso/Bienestar	
5.1	Escalonar los descansos y uso de las instalaciones de bienestar, tales como instalaciones de sanitarios y vestidores para minimizar el número de personas y respetar los lineamientos de higiene básica y distancias físicas.
6.	Establecer áreas/salas adicionales según se requieran para mantener lineamientos de distanciamiento social/físico.
7.	Donde se ofrecen alimentos preparados en el sitio, debe ofrecerse exclusivamente en cajas desechables individuales previamente preparadas y envueltas.
7.1	No se debe ofrecer uso de cubiertos, utensilios para comer, vasos, etc. reutilizables para evitar la falta de medidas adecuadas de higiene; a menos que sean propiedad del trabajador y haya una estación adecuada para limpiar los utensilios con detergente por el trabajador mismo.
8.	No se debe permitir compartir comidas y/o cubiertos, utensilios en el sitio de trabajo. Proveer opciones desechables donde sean necesarias.
9.	Limitar el número de personas alrededor de las máquinas de bebidas. Considérese retirar estas máquinas para eliminar el potencial de interacción entre personas.
10.	Garantizar el acceso a jabón y agua/gel sanitizante y proveer toallas de un sólo uso.
11.	Incrementar regímenes de limpieza y sanitización.
12.	Deben limpiarse las mesas y desinfectarse entre cada uso.
13	Toda la basura debe depositarse directamente en el cesto y no dejarla para que la recoja otra persona.
14	Todas las áreas usadas para comer deben ser limpiadas meticulosamente al final de cada descanso y turno, incluyendo sillas, manijas de las puertas, máquinas expendedoras y dispositivos para cobrar.
15.	Asignar la responsabilidad y su frecuencia para desinfectar puntos de contacto, mesas, manijas de puertas, equipo para preparación de alimentos, y equipos como hervidores, microondas y tostadoras.
15.1	Si fuera necesario, usar guantes y mascarilla durante las actividades de limpieza y lavar las manos de inmediato al retirar los guantes y mascarilla.
16.	Para los sanitarios, (regaderas, inodoros y lavabos) además de desinfectar frecuentemente, proveer un medio para desinfectar puntos de contacto antes y después del uso. Desinfectar las superficies de contacto de los inodoros con toallas de un sólo uso.

I. Medidas Preventivas para Comedores y Áreas de Descanso/Bienestar	
17.	Asegurar que haya ventilación al mantener abiertas puertas y ventanas y así evitar el tocar manijas.
18.	Reportar cualquier inquietud específica al Gerente/Supervisor correspondiente.