



ASISTENCIA TÉCNICA AL PROGRAMA  
“ACCESO AL EMPLEO A TRAVÉS DE LA MEJORA DE LAS HABILIDADES LABORALES Y EL  
FOMENTO EMPRESARIAL EN HONDURAS” (EURO EMPLEO)  
LA/2019/412-746

## Lista de Verificación General

MCP07: Apoyo al proceso de reinicio de actividades económicas en sectores económicos identificados como estratégicos, a través de la verificación del cumplimiento de las medidas de seguridad y salud ocupacional emitidas por la STSS

Julio de 2020

Asistencia Técnica implementada por:

**IDOM**  **involas**



Este documento fue realizado con la contribución de la Unión Europea. Su contenido es exclusiva responsabilidad de sus autores y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.



## Lista de Verificación General para todos los rubros

ESTANDARES	SI	NO	OBSERVACIONES
<b>ENTRADA, SALIDA Y PERMANENCIA EN EL LUGAR DE TRABAJO</b>			
<b>A. Medidas generales</b>			
¿Solo se encuentran laborando los trabajadores autorizados dentro de las instalaciones?			
¿La estación para desinfección del calzado de los trabajadores está funcionando y abastecida?			
¿Se cumple con el distanciamiento social de 1,5 y 2 metros entre TRABAJADORES?			
¿Se cumple con el distanciamiento social de 1,5 y 2 metros entre TRABAJADORES y CLIENTES?			
¿Se cumple con el distanciamiento social de 1,5 y 2 metros entre CLIENTES?			
¿Existen instrucciones escritas sobre cómo prevenir la propagación del COVID-19 (infografías, mensajes, anuncios)?			
¿Los trabajadores se lavan las manos antes de iniciar labores?			
<b>CONCIENTIZACION Y CAPACITACION A TRABAJADORES</b>			
Se ha brindado formación / capacitación sobre las medidas (técnicas y procedimientos) para prevenir la propagación de la COVID-19?			
Los temas de capacitación incluyen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qué es COVID-19 y cómo se propaga</li> <li>• Reconocer los síntomas y cuándo buscar atención médica</li> <li>• Prevención de la propagación si se enferma</li> <li>• Medidas básicas de prevención en el trabajo               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lavado frecuente de manos; evite tocar la cara; toser / estornudar etiqueta; limpiar / desinfectar superficies de manera segura; distanciamiento físico; no viene a trabajar enfermo</li> <li>○ Mantener a su familia y hogares seguros</li> </ul> </li> </ul>			
Concientización y capacitación de los trabajadores sobre COVID-19 – Se proporciona capacitación sobre medidas de prevención de COVID-			



19 a los trabajadores, de manera comprensible para todos los trabajadores, incluidos aquellos con poca o ninguna alfabetización según las necesidades del trabajador.			
¿Se cuenta con gel antibacterial accesible a cada trabajador en sus estaciones de trabajo?			
¿Las áreas / estaciones de lavado y desinfección de las manos están abastecidas (agua, jabón, gel alcohólico) y los procedimientos publicados?			
¿Se asegura la empresa de que los clientes usen bien su mascarilla?			
¿Los clientes tienen acceso a gel antibacterial antes de ingresar a las instalaciones?			
¿El área de trabajo permanece limpia e higienizada?			
<b>TRANSPORTE</b>			
¿La empresa provee medio de transporte a los empleados?			
¿El medio de transporte está debidamente desinfectado?			
¿Se utiliza mascarilla en el bus asignado?			
¿Se sienta una persona por asiento en el bus asignado?			
Se han implementado medidas de transporte para permitir una higiene adecuada y mantener la distancia física entre los trabajadores en los vehículos.			
Se ha incrementado la flota de transporte para reducir el número de trabajadores en cada vehículo.			
Las ventanas del autobús/vehículo se mantienen abiertas cuando sea posible para aumentar la ventilación. Alcohol en gel, se proporciona para trabajadores cuando entran al autobús / vehículo.			
Las superficies se desinfectan antes y después del transporte de trabajadores.			
<b>INSTALACIONES SANITARIAS, DE SERVICIO Y DE ASEO</b>			
¿Los trabajadores de limpieza utilizan los EPP adecuados y establecidos?			



¿Existe un área específica para almacenamiento del equipo de limpieza y los EPP?			
¿Los baños se limpian regularmente?			
¿Se proporcionan jabón y agua y toallas / secadores de aire de un solo uso.			
¿Los suministros de agua, toallas de papel, jabón y papel higiénico se reponen regularmente, antes que se acaben?			
¿Las instalaciones de lavado de manos están ubicadas en las entradas de trabajo y cerca de las áreas para comer y los baños?			
¿Se proporcionan suministros adicionales para el lavado de manos cerca de las áreas de trabajo que permiten frecuente lavado de manos entre trabajadores?			
<b>INSTALACIONES PARA LA ALIMENTACIÓN</b>			
¿Los trabajadores cuentan con un rol para acceder al área de alimentación y evitar la aglomeración del personal?			
¿Los trabajadores respetan el distanciamiento social durante el consumo de los alimentos?			
¿Los trabajadores se colocan y retiran adecuadamente el EPP antes de comenzar y al terminar de comer?			
<b>INSTALACIONES DE ATENCIÓN EN SALUD EN LA ORGANIZACIÓN O CENTRO DE TRABAJO</b>			
¿Cuenta la clínica de la empresa con un sistema de atención estructurado?			
¿Los trabajadores de la salud que laboran utilizan los EPP requeridos para las diferentes atenciones?			
¿Permanecen las instalaciones sanitarias limpias e higienizadas?			
<b>EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)</b>			
¿Los trabajadores conocen y ejecutan adecuadamente las técnicas adecuadas para la colocación y retiro de los EPP?			
¿Los trabajadores cuenta con los EPP necesarios y adecuados según el área donde laboran?			
¿La empresa proporciona gratuitamente los EPP?			



<b>FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD</b>			
¿Cuenta con acceso a gel antibacterial o acceso a lavado de manos el trabajador encargado de abrir y cerrar puertas?			
Existe un protocolo que describe claramente lo que hacen las operaciones si los trabajadores tienen síntomas de COVID-19. Esto incluirá protocolos de autoaislamiento, notificación a las autoridades de salud locales, provisión de atención mientras se auto aíslan y pueden requerir más acciones.			
Los trabajadores con síntomas de COVID-19 son enviados de inmediato a casa o a atención médica.			
Monitorear y documentar las condiciones de salud de los trabajadores: los trabajadores se someten a una evaluación de los síntomas de COVID-19 a medida que llegan a trabajar a diario			
La evaluación (Triage) revisa los síntomas conocidos de COVID-19, exposición a personas con diagnóstico confirmado de COVID-19			
Los trabajadores que se quedan en casa debido a los síntomas de COVID-19 no son reprendidos ni enfrentan pérdida de trabajo por no trabajar y se les paga licencia por enfermedad.			
<b>MANEJO DE DESECHOS</b>			
¿Existen y se utilizan los lugares y recipientes adecuados para desechar los EPP una vez concluido su uso?			
¿Los lugares y recipientes para desechar el material de riesgo biológico están debidamente identificados y se maneja de manera adecuada?			
¿Existen los lugares y recipientes adecuados para realizar la deposición final del material de riesgo biológico del centro de trabajo?			
<b>MEDIDAS DE PREVENCIÓN</b>			
¿Las estaciones de lavado de manos están fácilmente disponibles, con agua y jabón y los trabajadores están obligados a usarlos?			
¿Las operaciones tienen carteles / carteles que muestran técnicas adecuadas de lavado de manos?			
¿No se penaliza a los trabajadores por tomarse el tiempo para lavarse las manos?			



¿Desinfección rutinaria de superficies y objetos: se han establecido procedimientos para la limpieza de rutina de superficies y objetos a lo largo de la jornada laboral? (por ejemplo, contenedores de agua, volantes, herramientas compartidas, estaciones de trabajo compartidas, manijas de puertas, cinturones de seguridad, baños y áreas de alto contacto).			
¿Son usados productos desinfectantes aprobados para la seguridad física y alimentaria contra el virus que causa COVID-19?			
¿Las instrucciones del fabricante para el uso de productos de desinfección para mantener a los usuarios seguros son utilizados (por ejemplo, requisitos de seguridad, EPP requerido, etc.)?			
¿Los productos se reponen regularmente para respaldar las prácticas de desinfección regulares?			
¿Prácticas de higiene: se siguen prácticas de higiene estándar en la operación?			



## Lista de Verificación General para el Sector de Restaurantes y Cafeterías

ESTANDARES	SI	NO	OBSERVACIONES
<b>ENTRADA, SALIDA Y PERMANENCIA EN EL LUGAR DE TRABAJO.</b>			
<b>A. Medidas generales</b>			
1. ¿Solo se encuentran laborando los trabajadores autorizados dentro de las instalaciones?			
2. ¿La estación para desinfección del calzado de los trabajadores está funcionando y abastecida?			
3. ¿Se cumple con el distanciamiento social de 1,5 y 2 metros entre TRABAJADORES?			
4. ¿Se cumple con el distanciamiento social de 1,5 y 2 metros entre TRABAJADORES y CLIENTES?			
5. ¿Se cumple con el distanciamiento social de 1,5 y 2 metros entre CLIENTES?			
6. ¿Existen instrucciones escritas sobre cómo prevenir la propagación del COVID-19 (infografías, mensajes, anuncios)?			
7. ¿Se ha brindado formación / capacitación sobre las medidas (técnicas y procedimientos) para prevenir la propagación de la COVID-19?			
<b>B. Higiene y limpieza</b>			
8. ¿Se supervisa que todos los trabajadores mantengan su ropa de trabajo limpia?			
9. ¿Existen accesos adecuados a las áreas / estaciones de lavado y desinfección de las manos?			
10. ¿Las áreas / estaciones de lavado y desinfección de las manos están abastecidas (agua, jabón, gel alcohólico) y los procedimientos publicados?			
11. ¿Se cumple la frecuencia y técnica de lavado de manos cada 30 min o según los estándares establecidos?			
12. ¿Se realiza cambio de guantes después de realizar actividades no relacionadas con los alimentos, como abrir / cerrar puertas a mano, vaciar los contenedores, etc.?			
<b>C. Almacenaje y recepción</b>			



13. ¿Hay un área asignada para la recepción de materias primas fuera del área de cocina y no ingresa más de una persona a las instalaciones?			
14. ¿Se respetan los estándares de recepción y almacenamiento de materias primas (producto nunca toca el suelo)?			
15. ¿Se limpian y desinfectan todas las materias primas antes de colocarlas en el almacén?			
<b>D. Area de Alimentos</b>			
16. ¿La temperatura del área de alimentos se encuentra entre 20°C (68°F) y 25°C (77°F)?			
17. ¿Todos los objetos, superficies y utensilios se lavan y desinfectan antes y después de cada uso?			
18. ¿Todos los alimentos listos para consumo están cubiertos?			
<b>E. Ventas y entregas</b>			
19. ¿Los trabajadores en los puntos de venta (ventanilla y encargado de ventanilla) del servicio a domicilio que reciben pedidos, no tienen contacto con clientes?			
20. ¿Los trabajadores que entregan pedidos a domicilio, se lavan y desinfectan las manos en cada viaje de entrega?			
21. ¿La entrega y recepción del paquete con los alimentos se realiza con las manos limpias y desinfectadas y por lugares diferentes del paquete?  La cajera o encargada de entrega por la parte superior (asas) y el repartidor por la parte inferior.			
<b>F. Pagos y cobros</b>			
22. ¿Se están recibiendo pagos en efectivo?			
23. ¿Están asignado trabajadores exclusivos para cobro?			
24. ¿Se respetan las normas de bio seguridad establecidas sobre el uso de tarjetas y POS?			
<b>G. Transporte y otros</b>			
25. ¿El medio de transporte para el traslado de las entregas a domicilio, está debidamente desinfectado?			
26. ¿Se envían con cada orden y archivando las boletas de trazabilidad?			



27. ¿Los pedidos devueltos, por alguna razón, se desechan en el área asignada para este fin?			
<b>INSTALACIONES SANITARIAS, DE SERVICIO Y DE ASEO</b>			
28. ¿El equipo de limpieza de la cocina es distinto al de las demás áreas?			
29. ¿El equipo de limpieza de la cocina se lava y desinfecta antes y después de cada uso?			
30. ¿Los trabajadores de limpieza utilizan los EPP adecuados y establecidos?			
31. ¿Existe un área específica para almacenamiento del equipo de limpieza y los EPP?			
<b>INSTALACIONES PARA LA ALIMENTACIÓN</b>			
32. ¿Los trabajadores de cada área utilizan de manera adecuada el EPP adecuado y establecido?			
33. ¿Los trabajadores respetan el distanciamiento social durante el consumo de los alimentos?			
34. ¿Los trabajadores se colocan y retiran adecuadamente el EPP antes de comenzar y al terminar de comer?			
35. ¿Los trabajadores consumen los alimentos en un área distintas al área de preparación de alimentos?			
<b>EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)</b>			
36. ¿Los trabajadores conocen y ejecutan adecuadamente las técnicas adecuadas para la colocación y retiro de los EPP?			
37. ¿Los trabajadores cuenta con los EPP necesarios y adecuados según el área donde laboran?			
38. ¿Se cumplen todas las orientaciones para uso y manejo de guantes? En especial el lavado de las manos antes de colocárselos y después de quitárselos			
<b>FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD</b>			
39. ¿Se realizan y archivan los controles de las condiciones de salud de los trabajadores, al momento de su entrada y salida del centro de trabajo? (toma de temperatura, cuestionario de salud).			



40. ¿Existe algún trabajador laborando con síntomas de sospecha de la COVID-19?			
<b>MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>			
41. ¿Existen y se utilizan los lugares y recipientes adecuados para desechar los EPP una vez concluido su uso?			
42. ¿Los lugares y recipientes para desechar el material de riesgo biológico están debidamente identificados y se maneja de manera adecuada?			
43. ¿Existen los lugares y recipientes adecuados para realizar la deposición final del material de riesgo biológico del centro de trabajo?			