

		Evidencia
Capítulo I: HIGIENE Y DESINFECCIÓN		
1.1 PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
10	Los equipos y productos utilizados en la limpieza y desinfección se encuentran rotulados.	identificación de botellas
14	La empresa demuestra la limpieza y desinfección de: las unidades de transporte, equipos de trabajo, equipos especiales para las actividades, montajes, equipos de alquiler, stands, embarcaciones, entre otros, antes y después de cada uso.	Fotos
16	Se cuenta con la documentación que indique la periodicidad de la limpieza y desinfección de las áreas según corresponda. (Ej. Bitácoras).	Bitacora
17	Se cuenta con procesos de limpieza y desinfección, para el ingreso a la empresa, actividades, eventos y recintos comunes de los colaboradores, clientes, visitantes y proveedores.	Fotos, bitacoras
19	Se cuenta con estaciones para desinfección (alcohol en gel, lavatorios, jabón líquido, entre otros), ubicados en puntos estratégicos a lo largo del establecimiento, áreas de eventos, stands, alimentación durante actividades, durante el desarrollo de actividades, entre otros.	Fotos de los puntos
1.2 ROTULACIÓN / INFORMACIÓN		
23	Se dispone de los protocolos de tos, estornudo, lavado de manos, otras formas de saludar, entre otros, emitidos por el Ministerio de Salud, en las áreas de mayor tránsito de personas.	Fotos de ingreso
24	La empresa dispone de rotulación o dispositivos que garanticen el respeto del distanciamiento social recomendado en las distintas áreas.	Fotos de los rotulos
25	La empresa demuestra el cumplimiento de informar a los clientes, visitantes, proveedores, colaboradores, el aforo mínimo recomendado, en las áreas y espacios comunes. (A través de rótulos o demarcaciones).	Fotos de rotulacion, hacer rotulos de mascarillas
1.3 GENERALIDADES		
36	Se demuestra que los equipos y materiales especiales, utilizados para las actividades, tours, tratamientos, eventos, y que han pasado por periodos de cuarentana (sumersión en productos de limpieza por un periodo definido), se mantienen en espacios o dispositivos que garanticen la limpieza y desinfección. (Ej. bolsas o dispositivos cerrados.)	Protocolos
46	La empresa ha reducido el uso de linos no esenciales en las salas de masajes, tratamientos y similares para facilitar la limpieza entre tratamientos y/o reducir las superficies de contacto. (Ej. Sábados, cobijas, paños, almohadas, almohadones, entre otros.	Protocolos de limpieza salas

59	La persona que atiende público utiliza mascarilla, así como clientes y choferes de unidades de transporte o embarcaciones, en estaciones, lugares de espera e instalaciones en general.	Fotos
61	Se cuenta con dispositivos de accionamiento no manual, con tapa, rotulados y con bolsa, según el tipo de desecho.	Fotos
70	La empresa demuestra que se incluyen espacios durante la jornada laboral, para el lavado y desinfección de manos de los colaboradores.	Protocolo
80	Se instruye a los colaboradores acerca del uso de los EPP diariamente, limpios y desinfectados.	Protocolo
81	Se verifica junto con los colaboradores, la práctica de mantener buena higiene de manos y la práctica de los lineamientos del Ministerio de Salud.	Lista de check

Departamento	Responsable
--------------	-------------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

	Encabesado
--	------------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

General	Todos
---------	-------

	Encabesado
--	------------

Spa	Yeimy
-----	-------

Spa	Yeimy
-----	-------

General Todos

General Todos

General Todos

General Todos

General Todos