

# Lista de control de COVID-19 en MA



## DISTANCIAMIENTO SOCIAL

### Asegure >6 pies de distancia entre personas

- Garantice por lo menos 6 pies de separación entre personas
- Mantenga la distancia física en los negocios con múltiples trabajadores al limitar el número de trabajadores que trabajan juntos al mismo tiempo, que trabajen en mesas alternadas, y permitiendo que solo un trabajador y una mascota estén en el área de baño a la vez. Cierre o reconfigure los espacios comunes de empleados y áreas de mucha aglomeración donde es probable que los trabajadores se congreguen
- Instale separadores físicos para separar estaciones de trabajo en áreas que no se pueden alejar (los separadores deben ser más altos que un trabajador estando de pie)
- Donde sea posible, mejore la ventilación para los espacios cerrados (ej., puertas y ventanas abiertas)
- Comuníquese con los clientes por vía telefónica o por video para evitar conversaciones en persona. Fomente los métodos de pago sin contacto
- Provea correas para guiar a las mascotas para que no tenga que entregar la correas del dueño al momento del servicio
- Alterne los horarios de almuerzo y comida, para controlar el número máximo de personas en un lugar y garantizar por lo menos 6 pies de distancia física
- Exija el uso de mascarillas para todos los trabajadores, excepto cuando usarla presente un riesgo de seguridad para los trabajadores o cuando una persona no pueda usar una mascarilla debido a una condición médica o discapacidad
- Asegúrese que no se permitan clientes dentro del negocio o centro; las mascotas deben ser entregadas afuera. Los clientes deben llamar o enviar mensaje de texto al llegar al salón para programar llevar o recoger su mascota



## PROTOCOLOS DE HIGIENE

### Implemente protocolos fuertes de higiene

- Garantice el acceso a instalaciones de lavado de manos en el centro, incluyendo jabón y suministro de agua, y permita suficiente tiempo de descanso para que los trabajadores se laven las manos frecuentemente; como alternativa, se pueden usar desinfectantes de manos basados en alcohol con por lo menos 60% de alcohol
- Provea productos de limpieza adecuados a los trabajadores en los espacios del lugar de trabajo (ej., desinfectante, toallas desinfectantes)
- Coloque afiches visibles en todo el lugar para recordar a los empleados los protocolos de higiene y seguridad.
- Evite compartir herramientas y suministros entre trabajadores
- Antes de recibir una mascota, pregúntele al dueño si alguien en la casa tiene COVID-19. No se puede permitir el aseo si alguien en el hogar del cliente ha confirmado o es sospechoso de tener COVID-19



## PERSONAL Y OPERACIONES

### Incluya procedimientos de seguridad en las operaciones

- Provea capacitación a trabajadores sobre los estándares de seguridad, información y precauciones de seguridad actualizadas, incluyendo higiene y otras medidas de seguridad
- Ajuste las horas y horarios del lugar de trabajo para minimizar el contacto entre trabajadores y así reducir la aglomeración en los puntos de entrada
- No permita visitantes o clientes en el centro, la entrega de la mascota debe ocurrir afuera. Limite los visitantes y proveedores de servicio en el lugar; los envíos y entregas se deben hacer en áreas designadas
- Asegúrese que los trabajadores que se sienten enfermos se queden en casa. Se recomienda que los trabajadores que sean especialmente vulnerables al COVID-19 según los centros de control de enfermedades (ej., por edad o condiciones preexistentes) se queden en casa
- Anime a los empleados a autoidentificarse síntomas o cualquier contacto cercano con un caso conocido o sospechoso de COVID-19 y que se lo informen al empleador
- Anime a los trabajadores que den positivo al COVID-19 a que se lo informen al gerente, para los fines de limpieza / desinfección y rastreo de contacto. Si el gerente recibe notificación sobre un caso positivo del lugar de trabajo, el empleador deberá notificar al consejo de salud local (LBOH) y trabajar con ellos para rastrear los posibles contactos en el lugar de trabajo y recomendar a los trabajadores que se aislen y hagan cuarentena voluntaria. Se podría recomendar pruebas a trabajadores en conformidad con la norma y/o a solicitud del LBOH
- Publique avisos sobre información de salud importante y medidas de seguridad relevantes según establecidas en las normas del gobierno para los trabajadores y clientes



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### Incluya protocolos fuertes de higiene

- Realice limpieza y desinfección diaria en el lugar (después de cada turno, por lo menos diario, y más frecuentemente si es factible)
- Desinfecte las áreas de mucho tránsito y superficies de mucho contacto (ej., manubrios, herramientas compartidas, baños)
- Mantenga registros de limpieza que incluyan fecha, hora y tipo de limpieza
- Desinfecte las herramientas clientes (ej., boles de champú, tijeras, peines, cepillos)
- En el evento de un caso positivo, cierre el lugar para hacer una limpieza y desinfección profunda del lugar de trabajo en conformidad con las normas actuales