

POLIFORUM LEÓN
PASIÓN POR TU ÉXITO

PROTOCOLO GENERAL

PARA VISITANTES

POLIFORUM LEÓN
SANO Y PROTEGIDO

#VisitanteResponsable





PROTOCOLO GENERAL

PARA VISITANTES

1. Poliforum León, colabora con las autoridades sanitarias en el cumplimiento de los lineamientos que se definan a nivel local, y federal.
2. Poliforum León cuenta con lámparas de radiación UV-C en sistemas de aire acondicionado y medidores de CO2 para minimizar el riesgo de transmisión de virus que se encuentren dispersos en el medio ambiente, efectuando monitorios constantes de dióxido de carbono (CO2) en espacios cerrados.
3. Se establece un control de entrada para visitantes, con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura superior a 37.5°C, y/o con síntomas de resfriado (congestión nasal o conjuntival, tos, lagrimeo, aspecto febril). Para los casos sospechosos o confirmados de COVID-19, se designa un área de estancia y aislamiento en el servicio médico del recinto.
4. Se establecen controles de acceso y monitoreo de tráfico para visitantes a través de cámaras de video vigilancia. Los controles favorecen el distanciamiento físico (1.5 metros mínimo), y evitan aglomeraciones en contextos tales como:



PROTOCOLO GENERAL

PARA VISITANTES

- CONTROL DEL NÚMERO DE PERSONAS EN ÁREAS, SALAS Y SALONES PROMOVRIENDO Y RESPETANDO EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO ENTRE PERSONAS (1.5 METROS MÍNIMO).
 - CONTROL DE COMENSALES PROMOVRIENDO Y RESPETANDO EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO ENTRE PERSONAS (1.5 METROS MÍNIMO).
 - REGISTRO DE VISITANTES: REGISTRO DE EXPOSITORES: EN CONJUNTO CON LOS ORGANIZADORES DE LOS EVENTOS, SE PROMUEVE EL REGISTRO EL LÍNEA Y/O TECNOLOGÍA "TOUCHLESS" MEDIANTE SCANNERS PARA LA IMPRESIÓN DE GAFETES, HORARIOS ESCALONADOS Y/O EXTENDIDOS DEL EVENTO, ETC.
 - Controles para evitar el cruce entre personas: Donde sea posible, promover un sólo sentido en pasillos y escaleras, colocar marcas en el piso o barreras físicas para promover el distanciamiento físico (1.5 metros mínimo).
5. Los accesos para el visitante así como las salas / salones cuentan con solución gel base alcohol al 70%.
 6. Se cuenta con información visible sobre medidas de prevención del COVID-19.
 7. En sanitarios, se cuenta con los insumos necesarios y con información para un correcto lavado de manos.



PROTOCOLO GENERAL

PARA VISITANTES

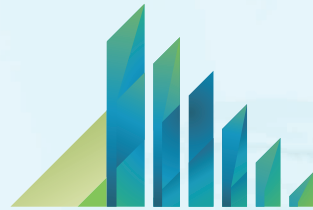
8. Cada área, sala ó salón, así como áreas comunes, escaleras, elevadores, servicios sanitarios y zonas donde el público en general tenga acceso o contacto directo dentro de Poliforum León, se apega a los programas y procedimientos de limpieza y desinfección establecidos y controlados por los sistemas de gestión de calidad del Recinto.

9. La desinfección se realiza con productos que reúnan las características de seguridad y efectividad certificadas por la autoridad competente. La solución desinfectante se realiza conforme a las indicaciones del fabricante (etiquetado e información del producto).

10. Se cuenta con ventilación natural en áreas salas y salones. En caso de ventilación mecánica, se proporciona mantenimiento preventivo, limpieza y desinfección frecuente de los equipos.

11. Se dispone de tapetes, impregnados de solución desinfectante en los accesos al recinto. La solución desinfectante se realiza conforme a las indicaciones del fabricante (etiquetado e información del producto).

12. Los servicios de alimentos y bebidas (desde el recibo de insumos hasta el servicio de alimentos y bebidas al comensal)



POLIFORUM LEÓN
PASIÓN POR TU ÉXITO

PROTOCOLO GENERAL

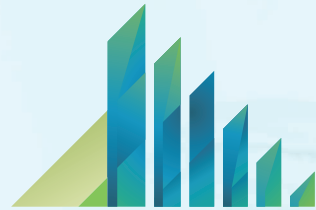
PARA VISITANTES

se apegan a los lineamientos establecidos en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, y los descritos en la NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos Manejo Higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H".

13. El visitante debe utilizar cubre bocas en todo momento, debiendo usarlo de manera correcta y cambiarlo constantemente.

14. En servicios de alimentos y bebidas, se evita el servicio de Buffet o en Charolas. Los alimentos deben servirse directamente a los asistentes. Se opta por mecanismos que favorezcan el distanciamiento físico (1.5 metros mínimo). Lo anterior es aplicable durante la emergencia sanitaria y/o hasta que la autoridad competente lo determine.

15. En servicios de alimentos y bebidas, se evita el uso de utensilios comunes en mesa como servilleteros, salseros y similares. Deberán entregarse porciones individuales a los comensales y los cubiertos envueltos en servilletas desechables.



POLIFORUM LEÓN
PASIÓN POR TU ÉXITO

PROTOCOLO GENERAL PARA VISITANTES

16. Poliforum León cuenta con protocolos específicos para la bioseguridad en el servicio de alimentos y bebidas dentro del recinto a través de los siguientes documentos:

- A. PROTOCOLO GENERAL PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- B. MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA OPERACIÓN DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DURANTE LA CONTINGENCIA DEL COVID-19.

#VisitanteResponsable



POLIFORUM LEÓN
PASIÓN POR TU ÉXITO

POLIFORUM LEÓN
SANO Y PROTEGIDO

www.poliforumleon.com