

**LISTA DE VERIFICACION  
CUMPLIMIENTO DE PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD  
Sector Productivo**



**Empresa Inspeccionada:**

**Fecha:**

**Responsable de la Empresa:**

LI	No.	Indicador	Cumple Auditoría	Cumple Re-Auditoría	Medio de Verificación
<b>RESPONSABILIDADES</b>	1	No se encontraron personas de alto riesgo trabajando en la empresa.	Si	Si	Listado del personal, controles. Etc.
	2	La empresa vela por el estricto cumplimiento del protocolo.	Si	Si	Registro de Inspecciones
	3	La empresa define nuevas estrategias de acuerdo a la necesidad y actividades productivas.	N/A	N/A	Registro o actas de reuniones.
	4	La empresa proporciona el equipo de bioseguridad a todos los trabajadores de forma gratuita.	N/A	N/A	Entrevista a trabajadores.
	5	La empresa establece mecanismos de supervisión de las operaciones de desinfección y aseo.	Si	Si	Comprobar existencia de procedimiento e insumos necesarios.
	6	El personal medico porta todo el equipo de bioseguridad de acuerdo a su nivel de riesgo.	No	Si	Observación
	7	El equipo médico brinda capacitación al personal de la empresa.	Si	Si	Registro de las capacitaciones,
	8	El responsable de la clínica se asegura que el departamento médico recibe actualizaciones por parte del IHSS sobre información relevante actualizada.	No	Si	Copia de boletines, correos electrónicos etc.
	9	El equipo médico mantiene comunicación con el Instituto Hondureño de Seguridad Social para actualizarse sobre el desarrollo de la pandemia.	Si	Si	Copia de comunicaciones por parte del IHSS
	10	El equipo medico solicita información al IHSS sobre el estado de salud de los trabajadores en cuarentena con posibles síntomas de contagio.	Si	Si	Copia de comunicaciones por parte de la empresa al IHSS
	11	Los trabajadores cumplen con todas las medidas de bioseguridad establecidas por la empresa.	No	Si	Observación
	12	Los trabajadores reportan al personal médico cualquier cambio en su estado de salud.	Si	Si	Entrevista a trabajadores y personal médico.
	13	Se cuenta con un programa de charlas preventivas para todo el personal.	No	Si	Registro de participantes
	14	La empresa coloca boletines informativos en los distintos pizarrones y baños.	N/A	N/A	Observación
	15	La empresa distribuye los trifolios para que los trabajadores.	Si	Si	Entrevista a los trabajadores-

<b>CAMPAÑAS DE EDUCACION</b>	16	Se informa al personal sobre la ubicación y propósito del punto de inspección.	No	Si	Folletos, comunicados carteles, etc.
	17	Se realizan exposiciones, charlas (visual/auditivas) y presentaciones de video durante los recesos para toma de alimentos y descanso.	Si	Si	Observación. Material informativo.
	18	El material informativo se encuentra en los siguientes lugares:			
		Cafeterías	No	Si	Observación.
		Piso de producción	Si	Si	Observación.
		Relojes de marcaje	No	Si	Observación.
		Murales informativos	N/A	N/A	Observación.
	19	La empresa realiza una inducción robusta para el personal el cual incluye lo			
		Medidas preventivas de bioseguridad	N/A	N/A	Programa escrito, material informativo con los temas descritos.
		Cómo actuar en caso de que tengan un familiar contagiado con el virus.	Si	Si	
	Medidas a tomar si en su barrio o colonia hay un vecino contagiado con el virus.	No	Si		
20	Antes de iniciar operaciones se refuerzan las medidas de prevención con el personal.	No	Si		
21	La empresa difunde información relevante sobre el COVID-19 por medio de los diferentes canales oficiales.	No	Si	Mecanismos establecido con registro de su aplicación	
22	La información que circula es estandarizada y la aprobada por las autoridades de salud.	Si	Si	Observación.	
23	Las personas que participan en las charlas informativas cumplen con el distanciamiento mínima entre personas de 1.5 metros cuando éstas se	Si	Si	Observación. Mascaras en las salas y otros mecanismos.	
24	El personal con cabello largo lo usa recogido estilo moño evitando andarlo suelto.	Si	Si	Observación.	
<b>TRANSPORTES DEL PERSONAL</b>	25	La empresa cumple con la disposiciones de las autoridades de salud relativas al transporte.	Si	Si	Registro de personal en los autobuses.
	26	Cada unidad de transporte cuenta con su respectivo monitor asignado.	Si	Si	Documento escrito con su asignación.
	27	Se supervisa la limpieza de los autobuses.	No	Si	Formato de inspección. Entrevistas.
	28	Se capacita a los concesionarios y motoristas sobre el plan de limpieza establecido por la empresa.	No	Si	Registro de capacitaciones.
	29	El conductor de la unidad de transporte desinfecta sus manos y usar mascarilla desechable.	Si	Si	Verificar que cuenta con los insumos necesarios.
	30	Durante el proceso de abordaje el monitor asignado de cada bus realizará lo siguiente:			
	Desinfecta las manos de cada pasajero.	Si	Si	Observación y revisión de controles.	
	Verifica que cada trabajador haga uso de la mascarilla.	Si	Si		
	Ubica un pasajero por cada asiento.	Si	Si		
	Documentar todo el procedimiento en lista de chequeo.	N/A	N/A		

INGRESO A LA EMPRESA	31	Se desinfectan todos los vehículos antes de ingresar a la empresa.	Si	Si	Observación, procedimiento escrito.
	32	En el punto de inspección los trabajadores guardan la distancia mínima de 1.5 metros.	Si	Si	Observación, procedimiento escrito.
	33	Se toma la temperatura todas las personas antes que ingresen a su centro de trabajo.	No	Si	Observación, procedimiento escrito.
	34	Los artículos personales de cada trabajador (teléfonos celulares, llaves, etc.) son desinfectados antes de ingresar a la planta.	Si	Si	Observación, procedimiento escrito.
	35	Los trabajadores que presentan temperatura arriba de lo normal y/o síntomas sospechosos, son remitidos al punto de control médico.	Si	Si	Observación, procedimiento escrito.
	36	Los trabajador con sospecha de COVID-19 son enviados a los centros establecidos por las autoridades de salud.	N/A	N/A	Entrevista al personal medico, revisión de protocolo.
VISITAS/PROVEEDORES/PERSONAL DE ADUANAS	37	Las visitas y proveedores portan su mascarilla y gel para desinfectar sus manos cuando se encuentran en todas las áreas.	Si	Si	Observación.
	38	El contratista refuerza las medidas higiénicas con su personal (Seguridad, Cafetería, transporte y visitantes frecuentes).	Si	Si	Registro de entrenamiento.
	39	Se toma la temperatura al conductor, acompañante, visitas y proveedores antes de ingresar a los predios de la empresa.	Si	Si	Observación, procedimiento escrito.
	40	Solo se permite el ingreso de visitas y proveedores a la empresa que no presentan síntomas de enfermedad respiratoria.	Si	Si	Procedimiento escrito
	41	Los guardias diurnos ocupan sus puestos con suficiente de antelación a los horarios establecidos.	Si	Si	Registros de entrada del proveedor
	42	Se evalúa la temperatura de cada oficial antes del ingresar a la empresa.	Si	Si	Observación
	43	El personal de seguridad que presenta temperatura arriba de lo normal y/o síntomas sospechosos, son remitidos al punto de control médico	Si	Si	Procedimiento escrito.
	44	El personal de seguridad con sospecha de tener Covid-9 son enviados a los centros establecidos por las autoridades de salud.	Si	Si	Procedimiento escrito.
	45	El personal de seguridad mantiene la distancia mínima de 1.5 entre cada personas.	Si	Si	Observación
	46	Los supervisores de los guardias son atendidos afuera de la empresa.	Si	Si	Observación
	47	Los supervisores de guardias que entran a la empresa usan su equipo de protección personal correspondiente.	Si	Si	Observación
	48	El personal de cafetería con signos y síntomas de enfermedad respiratoria es evaluado en el lugar destinado para tal fin.	Si	Si	Procedimiento escrito.
	49	El responsable de la Cafetería brinda el equipo de bioseguridad a sus empleados.	Si	Si	Entrevistas, registros
	50	El personal de cafetería respeta las medidas de bioseguridad.	No	Si	Observación.
	51	La cafetería y su personal cumplen con los requisitos de inocuidad en la elaboración de alimentos.	N/A	N/A	Cumplimiento de requisitos de la licencia sanitaria