



TENDENCIAS



CÁMARA DE
COMERCIO
E INDUSTRIA
DE EL SALVADOR

Diseña protocolos de ATENCIÓN PARA TU NEGOCIO



Diseña protocolos de atención para tu negocio

Aprovecha esta lista de verificación para asegurarte de que cumples con todas las medidas que requiere tu negocio para asegurar una adecuada atención bajo las nuevas condiciones sanitarias:

PREGÚNTATE

RECOMENDACIONES

¿Das cumplimiento a una distancia mínima física de 2 metros, tanto en las filas de ingreso, y en todas las interacciones entre las personas y puestos de trabajo?

SÍ ___ NO ___

Ten en cuenta las regulaciones que existan o sean emitidas referentes al sector económico o normatividad de las autoridades locales.

¿Tienes definido el mínimo número de personas (clientes o terceros) que ingresarán a las áreas de la compañía teniendo en cuenta el distanciamiento físico?

SÍ ___ NO ___

¿Entregaste información sobre las recomendaciones del COVID-19 al 100 % del personal?

SÍ ___ NO ___

¿Haces toma diaria de temperatura de los trabajadores al ingreso y salida del proceso productivo?

SÍ ___ NO ___

Lleva un registro de la información; si el resultado es mayor o igual a 38 °C, no debes permitir el ingreso del colaborador.

¿Tienes disponible y visible un instructivo de lavado de manos?

SÍ ___ NO ___



Diseña protocolos de atención para tu negocio

PREGÚNTATE

RECOMENDACIONES

¿Cuentas con recursos para garantizar el lavado frecuente de manos tales como jabón, toallas y canecas?

SÍ ___ NO ___

¿Tienes disponibles puntos de hidratación?

SÍ ___ NO ___

Ubica puntos estratégicos de hidratación con uso de vaso personal o desechable para fomentar la hidratación continua.

¿Tienes mecanismos de supervisión para los procesos de desinfección de elementos y áreas?

SÍ ___ NO ___

¿Debes realizar reuniones en grupos?

SÍ ___ NO ___

No realices reuniones en grupos y, en caso de tener que hacerlas, no superes los cinco asistentes garantizando el distanciamiento físico.

¿Debes realizar reuniones en grupos?

SÍ ___ NO ___

No realices reuniones en grupos y, en caso de tener que hacerlas, no superes los cinco asistentes garantizando el distanciamiento físico.

¿Tienes mecanismos de supervisión para los procesos de desinfección de elementos y áreas?

SÍ ___ NO ___



Diseña protocolos de atención para tu negocio

PREGÚNTATE

RECOMENDACIONES

¿Dispones de los insumos químicos necesarios para garantizar los procesos de limpieza y desinfección, buscando un uso, almacenamiento y deposición de estos de manera adecuada?

SÍ ____ NO ____

¿Cuentas con disposición de basuras en bolsas y canecas de acuerdo con el código de colores de la empresa?

SÍ ____ NO ____

¿Cuentas con un punto de acopio previamente señalado para la posterior recolección de residuos y entrega al proveedor correspondiente?

SÍ ____ NO ____

¿Recolectas los residuos diariamente?

SÍ ____ NO ____

¿Almacenas los residuos peligrosos en un área específica para luego entregar al proveedor correspondiente?

SÍ ____ NO ____

¿Tienes habilitados los canales de atención de terceros y clientes de manera virtual o telefónica?

SÍ ____ NO ____



Diseña protocolos de atención para tu negocio

PREGÚNTATE

¿Tienes definido el mínimo número de trabajadores con los que darás continuidad a la operación?

SÍ ___ NO ___

¿Tienes disponible y visible un instructivo de lavado de manos?

SÍ ___ NO ___

¿Cuentas con recursos para garantizar el lavado frecuente de manos tales como jabón, toallas y canecas?

SÍ ___ NO ___

¿Cuentas con barreras protectoras plásticas contra estornudos y ventanillas para servicio al cliente en los sitios de mayor contacto y donde sea viable su instalación?

SÍ ___ NO ___

¿Tienes medios de pago digitales?

SÍ ___ NO ___

RECOMENDACIONES

Procurar que el personal que tiene que desplazarse a realizar labores por fuera de aislamiento sea menor de 60 años, y priorizar aquellos que tengan las mejores condiciones de salud.

En los puntos de venta y de atención al cliente, promueve el pago con canales digitales y transacciones electrónicas sin contacto, con el fin de evitar el contacto directo y mantener el distanciamiento físico.



Diseña protocolos de atención para tu negocio

PREGÚNTATE

¿Tienes un registro de identificación de proveedores y clientes?

SÍ ___ NO ___

RECOMENDACIONES

Incluye algún dato de contacto, como correo electrónico o teléfono, que sirva de referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador salga positivo para COVID-19, de modo que puedan rastrearse los contactos.