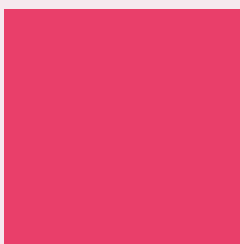
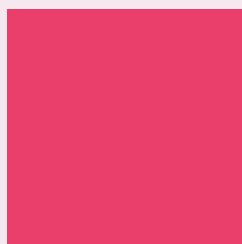


PROTOCOLO DE ACCIÓN PARA RESTAURANTES ANTE EL COVID-19





ZACATECAS

2016 - 2021

Trabajemos Unidos



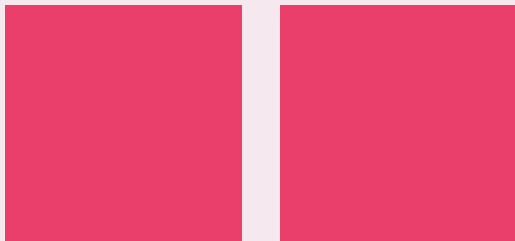
14 PUNTOS PARA ATENDERTE

- 1 Capacitar a todo el sector en la importancia del apego estricto a los protocolos y su aplicación, enfatizando el lavado de manos, lavado y desinfección de artículos y alimentos, así como el uso de cubre bocas, toma de temperatura, estornudo de etiqueta y evitar tocarse la cara.
- 2 Establecer filtro de supervisión del estado de salud del personal previo a su ingreso o inicio de jornada y mantener un monitoreo constante ante la presencia de algún síntoma relacionado con el COVID-19. Implementar el lavado de manos al entrar a laborar, antes y después de tener interacción con un usuario o al menos cada dos horas. Se debe contar en el acceso con un tapete sanitizador impregnado de solución clorada.
- 3 La unidad de negocio tendrá un plan de acción de higiene, limpieza y sanitización que enliste todas las áreas que deban ser lavadas y desinfectadas, así como el material y el equipo de trabajo, incluido el uniforme. Es importante asegurarse de que todas las superficies de contacto se laven y desinfecten adecuadamente, debe incluir todos los puntos de contacto con el cliente.
- 4 Generar una bitácora de limpieza de los espacios determinados previamente para sistematizar la sanitización, considerar contenedores para tirar de manera segura cubre bocas, guantes desechables, bolsas y desechos que puedan significar riesgo.
- 5 Tener a disposición de los usuarios, al momento del primer contacto con la unidad de negocio, dispensador de gel desinfectante con base al 70% alcohol de uso obligatorio, así como en áreas estratégicas en donde entra en contacto el usuario como: entrada y salida de baños. Se deberá contar con un tapete sanitizador impregnado de solución clorada en los accesos.
- 6 Limitar el aforo (número) de usuarios de acuerdo al espacio del establecimiento para garantizar la distancia de al menos 1.5 metros entre cada persona. Definir en un plano diferentes escenarios que permitan la correcta distribución respetando la sana distancia y la adecuada circulación. Mantener máximo el 50% de capacidad en los establecimientos.

- 7 Implementar infografía en los accesos para comunicar visualmente al personal y a los usuarios los lineamientos y políticas internas que se llevan a cabo, haciendo uso de carteles de seguridad e higiene en los espacios comunes de la empresa que asegure la comprensión de instrucciones de limpieza e higiene antes, durante y después del trabajo. Asimismo sirven para divulgar al usuario que se encuentra en un espacio seguro y limpio. En ellos se deberá promover el lavado de manos frecuente, estornudo de etiqueta y sana distancia.
- 8 El personal deberá portar equipo que garantice la seguridad higiénica de los clientes, estableciendo el uso obligatorio de cubre bocas.
- 9 Se deberá establecer controles para las entradas y salidas de los proveedores a través de la programación de compras para evitar interactuar ante la presencia del cliente. En el caso del servicio de transporte y entrega a domicilio por proveedores externos (Uber eats, Rappi, etc.) se deberá establecer los controles que garanticen la aplicación de medidas sanitarias en ellos.
- 10 Establecer procedimiento de actuación si algún usuario presenta síntomas, contando con el número de contacto estatal para reportar de inmediato algún posible caso de enfermedad de vías respiratorias, así como contar con al menos el contacto de un médico, hospital o sanatorio para emergencias.
- 11 Las personas pertenecientes a grupos vulnerables serán las últimas en regresar a las actividades sociales y económicas, estos grupos incluyen mujeres embarazadas o en periodo de lactancia, menores de 5 años, personas con discapacidad, personas con enfermedades crónicas no transmisibles (personas con hipertensión arterial, pulmonar, insuficiencia renal, lupus, cáncer, diabetes mellitus, obesidad, insuficiencia hepática o metabólica, enfermedad cardíaca), o con algún padecimiento o tratamiento farmacológico que les genere supresión del sistema inmunológico. En caso de que su actividad lo permita, se promoverá que puedan realizar sus labores desde el hogar o a través de un sistema controlado de citas.

- 12** Implementar elementos electrónicos o de las tecnologías de la información como códigos QR para el manejo de manera segura de información del establecimiento como folletos, menús, encuestas, cotizaciones y material escrito, evitando el contacto directo con el usuario y el uso de material común; además de promover el pago en línea, transferencia o con tarjeta procurando la desinfección de la terminal bancaria después del uso de cada cliente.
- 13** Establecer un filtro de supervisión de los usuarios al ingreso, en caso de detectar algún síntoma de enfermedad respiratoria, invitar al usuario a solicitar su servicio por vía remota, en caso de ser posible, en caso contrario, canalizar al servicio médico correspondiente. Todos los usuarios deberán portar cubre bocas.
- 14** Seguir las recomendaciones que emitan las autoridades sanitarias con el fin de disminuir la posibilidad de generar algún contagio.

14 PUNTOS PARA ATENDERTE	2
ASPECTOS GENERALES	6
PROTOCOLO DE ACCESO DEL PERSONAL TRABAJADOR A LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS	11
PROTOCOLO DE OPERACIÓN EN RESTAURANTES	16
¿QUÉ HACER SI SE DETECTA A UN TRABAJADOR O CLIENTE CON SÍNTOMAS DE COVID-19?	21
NORMATIVIDAD	23
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25



ASPECTOS GENERALES

Protocolo de acción para restaurantes ante el Covid-19



ASPECTOS GENERALES

- Las empresas tendrán que sujetarse a las disposiciones de cuidado epidemiológico Coronavirus COVID-19, que formule la Secretaría de Salud del Estado de Zacatecas.
- Las empresas evaluarán y mantendrán en vigilancia el estado de salud de todo el personal previo a su ingreso.
- Adquisición y disposición de insumos para la sanitización de espacios, para la protección personal, para la colocación de barreras físicas si fuera el caso y para mantener la higiene (equipos, recursos y materiales necesarios) en el establecimiento, a fin de garantizar el retorno seguro de los trabajadores, clientes y proveedores a las actividades esenciales del centro laboral.
- Asignar a un responsable dedicado a ASEGURAR la correcta implementación de las medidas sanitarias.
- Establecer el protocolo para la realización de filtros sanitarios y detección de signos de enfermedades respiratorias (fiebre, tos, flujo nasal, dificultad para respirar), con el fin de remitir a su domicilio en aislamiento voluntario a quien los presente y disminuir el riesgo de contagio para el resto de las personas. (lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados)
- Detección de personal en grupos en riesgo (personas mayores, mujeres embarazadas, personas con antecedentes de diabetes, hipertensión, enfermedades cardio-respiratorias o inmunocomprometidas) para garantizar la seguridad de los mismos y descartar riesgos, al momento de la reapertura. Puede hacer uso de la herramienta que se encuentra en la siguiente liga: <http://www.imss.gob.mx/covid-19/calculadora-complicaciones>
- Capacitación del personal del centro laboral en el uso de equipo de protección personal (cubre boca, careta facial, guantes)
- Todo material desechable (cubre boca y guantes) deberá colocarse en una bolsa que previamente deberá ser rociada con solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2 y posteriormente deberá ser desechada colocando una leyenda que indique “desecho sanitario”.
- El personal que realice acciones de limpieza deberá emplear equipo de protección personal.

HIGIENE DEL ENTORNO

- Previa apertura del sitio de trabajo se deberá realizar la sanitización exhaustiva de todo el establecimiento. (lavar con agua y jabón, y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2.
- Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento.
- De preferencia contar en los accesos con tapetes húmedos con hipoclorito de sodio.
- Asegurar que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica.
- Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria del suelo; objetos de contacto y de uso común como: sillas, barandales, manijas, puertas, superficies horizontales, teléfonos, equipos de cómputo y cualquier otro elemento de fácil alcance para los empleados, clientes y/o proveedores.
- Limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
- Prestar especial atención al área de Sanitarios. Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos de contacto frecuente como manijas, grifos, dispensadores, etc.

HIGIENE PERSONAL

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Se deberá garantizar que se cuente con jabón líquido, en gel o espuma y con dispensadores de toallas de papel desechables (evitar por completo el uso de toallas de tela), botes de basura, papel higiénico, agua potable y gel antibacterial a base de alcohol al 70%.
- En la etapa de reapertura y hasta que el semáforo de alerta se encuentre en verde, el personal debe de mantener el cabello recogido en caso de ser largo, así como abstenerse de usar accesorios, joyería, corbata o moño. Debe evitarse traer barba o bigote.
- En caso de estornudar o toser, se deberá usar el ángulo interno del brazo para cubrir nariz y boca, aún con el uso de cubre boca y careta.
- No escupir. Si es necesario, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.

- No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.

SANA DISTANCIA

- Evitar el contacto entre personas, (desalentar el saludo de mano y/o beso) y mantener la distancia entre personas es necesario. Se recomienda un distanciamiento social de 1.5 metros.

AISLAMIENTO

El trabajador que tenga confirmación de COVID-19, o haya estado expuesto al agente biológico infeccioso durante 14 días o el tiempo necesario para la recuperación, no se presentará a trabajar para evitar el contagio de la enfermedad en el centro laboral.

- Este lineamiento se actualizará conforme vayan aprobándose nuevas recomendaciones y en tanto se vaya avanzando en las fases de recuperación y reapertura, ante la Contingencia Sanitaria.
- Comunicar de manera clara, directa y permanente al personal sobre la vulnerabilidad individual y colectiva al COVID-19, las opciones terapéuticas y la respuesta que se podrá articular en y desde la empresa, así como las acciones y restricciones adoptadas, para hacer efectiva la prevención y el control del COVID- 19.
- Asegurar la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
- Reducir la movilidad del personal entre diversos sectores de la empresa.
- Establecer horarios escalonados de entrada y salida de personal, clientes y áreas de comedor con el propósito de evitar aglomeraciones.
- Reuniones y eventos privados en espacios cerrados, se realizarán con un aforo observando en todo momento la sana distancia de al menos 1.5 metros entre cada persona.
- Demostrar las medidas implementadas para la reducción del riesgo de COVID 19, mediante un registro documental, por ejemplo, una bitácora de limpieza y desinfección, al igual que una bitácora de ausencia de síntomas en los empleados.
- Asegurar que todas las personas que ingresan o trabajan, respeten las medidas indicadas en el protocolo.

- Establecer procedimientos para brindar apoyo psicológico, de salud mental y social al personal. medidas indicadas en el protocolo.

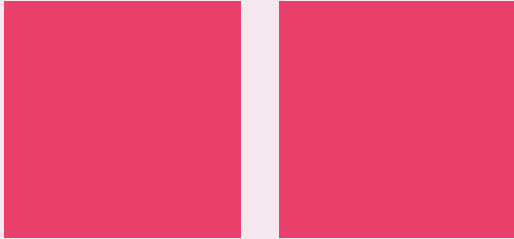
PARA EL RESPETO DEL PROTOCOLO, SE ENTENDERÁ POR:

Prestador de servicios: persona natural o jurídica que habitualmente proporcione, intermedie, contrate directa o indirectamente con el turista, la prestación de los servicios (restaurantes salones de eventos o reuniones, hoteles, balnearios, centros de entretenimiento al aire libre, bares y centros nocturnos, industria de reuniones, eventos masivos).

- Limpieza: acción que tiene por objeto quitar la suciedad, eliminación de polvo, residuos alimentarios, grasa u otra materia objetable.
- Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.
- Los procedimientos de desinfección se realizarán con solución clorada o gel antibacterial de acuerdo con lo establecido por el Sector Salud, con productos comerciales destinados para este fin.

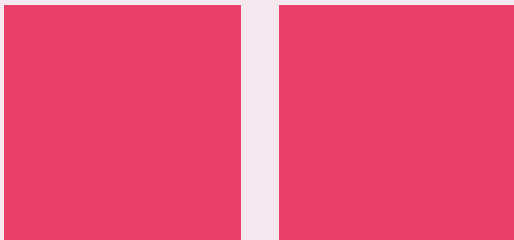
Nota:

- 1. Usar agua potable.*
- 2. Limpiar superficies inertes: pasamanos, barandales, picaportes, puertas, mostradores, zapatos, tapetes sanitizantes, etc.*
- 3. Limpiar superficies vivas: manos y otras partes del cuerpo.*
- 4. Los tinacos, cisternas y demás contenedores de agua, deberán mantenerse limpios, a fin de mantener la calidad del agua.*
- 5. Procurar el uso de productos de marca registrada, con el objeto de asegurar su calidad.*



PROTOCOLO DE ACCESO DEL PERSONAL TRABAJADOR A LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS

Protocolo de acción para restaurantes ante el Covid-19



PROTOCOLO DE ACCESO DEL PERSONAL TRABAJADOR A LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS

- Establecer un filtro de supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación de gel antibacterial en las manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura superior a los 37.5°C, o con síntomas gripales (escurrimiento nasal, congestión nasal o conjuntival, tos seca o con flema y lagrimeo), asegurar que los empleados usen cubre bocas y solicitarles que se aíslen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.
- Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso de personal.
- Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital, y hacerlo con algún otro medio.
- El establecimiento debe contar con gel antibacterial para uso de su personal en la entrada, área de lockers, vestidores, comedores de empleados y áreas de servicio así como en cada oficina.
- Realizar lavado de manos con agua y jabón, frotar por lo menos 20 segundos o utilizar gel antibacterial.
- El personal debe utilizar cubre bocas en todo momento, hasta que se levante la alerta sanitaria.
- En el uso de telefonía, el personal no deberá pasarse de mano en mano y se tendrá que desinfectarse el equipo al final de cada turno. Asimismo, evitar el uso de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.
- Personal de cocina debe de utilizar cofia, cubre boca y de acuerdo a la actividad guantes desechables, los cuales se deben desechar después del cambio de cada actividad. El uso de guantes desechables no sustituye el lavado de manos.
- Evitar el contacto estrecho y mantener sana distancia de 1.5 a 2.25 metros, con las personas.
- Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar los objetos al igual que las manos.
- Al toser o estornudar aplicar el modo de etiqueta y evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Capacitar a los empleados sobre la información que tienen que dar (clientes, comensales o huéspedes).

- Se debe establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que afecte la atención y servicio a los clientes.
- Si usa uniforme, traerlo de su casa en una bolsa, y cambiarse en el establecimiento, lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de su bolsa para su lavado.
- Los uniformes deberán lavarse diariamente.
- Limpiar y desinfectar el área de trabajo al inicio de cada jornada, y al término o tantas veces como su uso lo requiera.
- Escalonar los horarios de entrada, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas, mantener siempre la sana distancia.
- Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados, según corresponda (careta, guantes desechables, cubre bocas, etc.).
- Contar con botiquín de primeros auxilios, gel antibacterial con base alcohol al 70%, termómetro infrarrojo, algodón, mascarilla de flujo restringido N95, toallas y spray desinfectantes.
- Exhibir un cartelón en donde se indiquen los pasos que se seguirán en caso de que un paciente sea detectado con síntomas de COVID-19. Contar con un mapa de los principales hospitales que estén atendiendo pacientes con COVID-19.
- Contar con los teléfonos y contactos de emergencia y del sector salud de la localidad.

RECOMENDACIONES PARA EL ÁREA DE RECURSOS HUMANOS DEL PRESTADOR DE SERVICIOS:

- *Es importante comprender y comunicar a los empleados que tienen el deber de cuidar razonablemente su propia salud, seguridad y la de los demás.*
- *Brinde capacitación previa a la apertura del negocios, a los empleados sobre sus responsabilidades básicas y sobre nuevos protocolos relacionados con COVID-19, para asegurar que entiendan los aspectos de distanciamiento físico e higiene de sus roles. También deben saber cómo manejar condiciones inseguras y situaciones de emergencia, cuándo mantenerse alejado del lugar de trabajo y qué medidas tomar en caso de enfermarse.*
- *Considere operar solo con personal esencial. Otros (que pueden) deberían*

trabajar desde casa, particularmente en las primeras etapas de reapertura.

- *Separe los equipos de trabajo en grupos (es decir, una estructura de equipo A y equipo B) para mantener a los empleados separados en diferentes días hábiles en caso de que una persona dé positivo por COVID-19. Eso permitirá que las operaciones continúen si se debe poner en cuarentena a todo un equipo o grupo de trabajo. Considere cuidadosamente los ciclos de rotación de empleados para mantener unidos los equipos de trabajo y reducir las interacciones con diferentes grupos de empleados.*
- *El Equipo de Protección Personal (EPP) debe ser usado por los empleados en función de sus actividades, responsabilidades y en cumplimiento de las regulaciones u orientación del país, nacional, federal, estatal, provincial o local. La capacitación sobre cómo usar, limpiar y desechar el equipo de protección personal (EPP) de manera adecuada es extremadamente importante.*
- *Considere reducir el uso de equipos compartidos (computadoras, teléfonos, radios, etc.), si se deben compartir, los empleados deben lavarse y desinfectarse las manos antes y después de usar ese equipo y las superficies de alto contacto en el equipo deben desinfectarse con frecuencia.*
- *Las interacciones entre empleados y visitantes no deben prolongarse; la conversación social deberá minimizarse.*
- *Comuníquese regularmente con los empleados para mantenerlos informados sobre los cambios en la operación o los protocolos relacionados con COVID-19.*
- *Asegúrese de que las oficinas de Recursos Humanos, los centros de contratación, las salas de conferencias y las instalaciones de capacitación se gestionen para facilitar el distanciamiento físico y para proporcionar 1.5 a 2.50 metros de espacio entre las personas.*
- *Vuelva a evaluar los procedimientos y políticas para lavar uniformes compartidos, accesorios y artículos diversos para asegurar un saneamiento adecuado.*
- *Los contratistas y concesionarios externos deben seguir las mismas políticas, procedimientos y protocolos que los empleados.*
- *Realizar limpieza en sanitarios.*
- *Ser estricto con los protocolos de limpieza, desinfección y saneamiento. Documentar procesos y procedimientos para garantizar que sean efectivos.*
- *Preste especial atención a las superficies de alto contacto en los baños para*

su sanitización, incluidas las manijas de las puertas, los puntos de contacto de los recipientes de basura, los inodoros.

- Consulte con los Servicios de Salud del Gobierno del Estado, para ver si existe un protocolo local establecido para el manejo de personas con síntomas de COVID-19, de lo contrario, si una persona está angustiada o tiene dificultad para respirar, llame a una ambulancia. Si no están en peligro, proporcione un folleto informativo de COVID-19 y sugiera que hagan un seguimiento con un profesional médico.

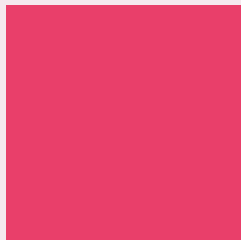
Indíqueles que no deben usar el transporte público al salir de la propiedad (de preferencia no tome taxi, servicio de transporte compartido, autobús, etc.) centrarse en la persona con síntomas; disuadir de visitar el establecimiento ese día si han estado muy cerca de la persona que muestra síntomas. Considere proporcionar una entrada con descuento, gratuita para que regresen cuando todos estén bien y sin síntomas.

- En las salas de primeros auxilios, distancie las camas al menos a 2.20 metros de espacio entre cada una.
- Asegúrese de desinfectar esta área completamente después de usarla.
- Asegúrese de que los empleados usen el equipo batas, máscaras N-95, protección para los ojos y guantes desechables adecuados (siguiendo los protocolos estándar para los trabajadores de la salud) cuando con aquellos que puedan tener COVID-19.



PROTOCOLO DE OPERACIÓN EN RESTAURANTES

Protocolo de acción para restaurantes ante el Covid-19



PROTOCOLO DE OPERACIÓN EN RESTAURANTES

Este protocolo fue elaborado tomando en cuenta los protocolos de Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC) y revisados por CANIRAC delegación Zacatecas.

- Los restaurantes deberán mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas.
- Se debe observar la NOM-251-SSA1-2009.
- Cada restaurante, deberá incorporar a sus protocolos de limpieza establecidos, las acciones de desinfección las establecidas por el Sector Salud local, estatal y federal.
- Establecer en el acceso un filtro de supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento. Asimismo, deberá informar a las personas con temperatura superior a los 37.5°C, o con síntomas gripales (escurrimiento nasal, congestión nasal o conjuntival, tos seca o con flema, lagrimeo), otorgar un cubre bocas y solicitarles que se aíslen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.
- Los restaurantes, sumado a los estándares de la marca de cada propiedad, deberán colaborar con las autoridades sanitarias en el cumplimiento de los lineamientos que se establezcan a nivel local, estatal y federal.
- Es importante asegurarse de que los productos químicos que se utilicen cuenten con especificaciones técnicas y de seguridad en la etiqueta.
- Lavado de loza, plaque y cristalería, se realizará el proceso de escamochar e introducirlos en un depósito para su desinfección, un balde de agua clorada por ejemplo, antes de lavarlos. Cuando se disponga de lava-loza, se realizará a una temperatura mínima de 80 °C, cuando no se disponga de lava-loza se debe usar el proceso, lavar, enjuagar, desinfectar y secar. En apego a la NOM-251-SSA1-2009.
- El restaurante debe poner énfasis en la desinfección periódica utilizando una solución clorada para limpieza de áreas con mayor contacto, flujo y áreas comunes, mediante las siguientes pautas:
 - o Mesas y sillas: previo y después de sentar a los comensales.
 - o Sanitarios comunes: cada hora.
 - o Teléfonos, terminales y puntos de venta: antes y después de su uso.
 - o Menús: previo y después de ser utilizado por cada grupo de comensales.
 - o Barra, desinfectar todos los utensilios previos y después de su uso.

o Estaciones de servicio desinfectar cada hora.

- Si cuenta con área infantil, esta se mantendrá clausurada mientras las autoridades de salud especifique lo contrario.
- En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros, transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.
- Los trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida de manera que no constituya una fuente de contaminación. Aplica la norma anteriormente referida: NOM-251-SSA1-2009.
- Los programas de limpieza profunda deben estar activos y acortarse en su periodicidad, así como establecer un “check-list” o bitácoras de lista de actividades para la verificación de cada acción.
- Asegurar la ventilación natural de todas las áreas. Si cuenta con aire acondicionado se deberán limpiar y desinfectar filtros.
- El servicio de valet parking estará restringido en la etapa de reapertura hasta que el semáforo de alerta se encuentre en verde.
- Se debe fomentar el servicio “para llevar” y en restaurantes de hoteles, el servicio a la habitación/ room service, manteniendo en todo momento, los estándares de higiene, conforme a las disposiciones emitidas por las autoridades de salud:
 - o Los cubiertos deberán ser entregados envueltos en servilletas.
 - o reducir el número de mesas al 50%.
 - o Mantener una distancia de 1.5 a 2.25 metros entre mesas.
 - o No distribuir más de 50 personas simultáneas dentro del restaurante.
 - o De existir menús físicos deberán ser desinfectados entre cada cliente. Se sugieren desechables, pizarra o menús digitales (a través de códigos QR) que el comensal consulte desde su teléfono móvil.
 - o Contar con información visible sobre medidas de prevención.
 - o Colocar carteles en baños para un correcto lavado de manos.
- Se tendrá suma precaución en la atención de clientes de los grupos vulnerables: personas mayores, mujeres embarazadas, persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos, para evitar exponerlos a un posible contagio. Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.
- Fomentar el pago por tarjeta, limpiar la terminal punto de venta, tras cada uso con solución desinfectante. Asimismo, es importante fomentar el uso de medios de pago contactless como es el pago con celular.

- Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos, con agua y jabón o usar gel antibacterial.
- En caso de pedir el cliente el remanente de sus alimentos “para llevar” recomendar que empaque sus productos.
- No deben mantenerse utensilios comunes en mesa, como servilleteros, salseros y similares, deberán entregarse porciones individuales a los clientes.
- Evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago; despache simultáneamente alimentos.
- Colocar barreras de acrílico en la caja o área de pago, o bien, que la persona que cobra use careta transparente.
- Evitar aglomeración de clientes dentro del local, si no se puede mantener la sana distancia de 1.5 a 2.25 metros, entre las personas, cerrar el aforo hasta el siguiente sitio; para ello es recomendable manejar sistema de reservaciones.

OPERACIÓN PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS

Programar las compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías (disminuir el número de recepciones).

- Se recomienda realizar el proceso de cálculo, pedido y labores administrativas en forma remota o “home office” basado en la confianza al personal, con metas de trabajo y políticas claras.
- Establecer un filtro sanitario para restringir el acceso de personas con temperatura superior a los 37.5°C, y/o con síntomas gripales (escurrimiento nasal, congestión nasal o conjuntival, tos seca o con flema, lagrimeo).
- Disponer de un tapete sanitizador impregnado de solución clorada para el ingreso de proveedores.
- Lavado y desinfección de manos para realizar el desempaque o desembalaje de mercancías.
- Se deberán eliminar todos los empaques de cartón y de plástico antes de que el producto entre al almacén, cámaras o zonas de elaboración.
- Inmediatamente se deben desinfectar los insumos en su empaque exterior o en caso de verduras y frutas frescas lavar y desinfectar conforme a la NOM-251-SSA1-2009. Esto previo a su almacenamiento.
- Evitar el contacto estrecho y mantener sana distancia de 1.5 a 2.25 metros, con los proveedores.

- Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos inmediatamente. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Cerciorarse que tanto proveedores como empresas prestadoras de servicios ajenas al restaurante cuenten con protocolos específicos para COVID-19.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona externa a la operación.

BUFFET Y BARRAS DE ALIMENTOS

- Estos deberán de contar con cubierta anti-estornudos.
- Un miembro autorizado en específico del staff, estará a cargo de servir al comensal. Dicho encargado, deberá portar en todo momento careta facial, y cubre bocas, así como guantes desechables, los cuales deberán cambiarse cada 4 horas. Los utensilios de servicio deberán de ser lavados, enjuagados y sanitizados periódicamente.
- Se deberá señalar y delimitar el área, para evitar que los comensales infrinjan el distanciamiento social de 1.5 metros que marca la norma.

BARRAS DE BAR

- Se permitirán siempre y cuando se respete el régimen de distanciamiento social de 1.5 metros.
- Estas no podrán ser utilizadas como zona de espera.



¿QUÉ HACER SI SE DETECTA A UN TRABAJADOR O CLIENTE CON SÍNTOMAS DE COVID-19?

Protocolo de acción para restaurantes ante el Covid-19



¿QUÉ HACER SI SE DETECTA A UN TRABAJADOR O CLIENTE CON SÍNTOMAS DE COVID-19?

- Si se identifica a la persona enferma o con síntomas al ingreso, deberá asegurarse el uso de cubre bocas, solicitar que se retire y aísle en su domicilio e instruir a que solicite atención médica y se ponga en contacto con las líneas de salud.
- Si se trata de una emergencia (si está gravemente enfermo o si su vida corre peligro) debe llamar 911.
- Todas las áreas y los objetos con los que estuvo en contacto el personal enfermo, deberán limpiarse y desinfectarse.
- Se deberá informar inmediatamente a la autoridad sanitaria competente a fin de dar seguimiento al caso y sus contactos, e implementar las medidas correspondientes.



NORMATIVIDAD

Protocolo de acción para restaurantes ante el Covid-19



NORMATIVIDAD

Como empresa, deberás cumplir con diversas Normas Oficiales Mexicanas que aplicarán en tu negocio dependiendo del número de trabajadores. Estas normas serán verificadas periódicamente por la Secretaría del Trabajo, tanto estatal como federal, por lo que te recomendamos implementarlas a la brevedad para evitar posibles molestias y sanciones.

Algunas de las normas que verificarán en tu negocio o establecimiento son:
NOM -001-STPS-2008

Norma que establece las condiciones de seguridad de los edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo para su adecuado funcionamiento.

NOM-017-STPS-2018

Establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.

NOM-019-STPS-2011

Establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.

NOM-030-STPS-2009

Norma que establece las funciones y actividades que deberán realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para prevenir accidentes y enfermedades de trabajo.

NOM-251-SSA1-2009

Norma que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Protocolo de acción para restaurantes ante el Covid-19



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMHM. (2020). Asociación Mexicana de Hoteles y Moteles. Guía Básica de protocolos de salud y saneamiento de hoteles.

Ascanio, A. (2017). Teoría del Turismo. México: Trillas.

CANIRAC. (2020). Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Amientos

Condimentados. Protocolo de prevención COVID-19 “mesa segura”.

DOF. (2020). Diario Oficial de la Federación. Consultado el 16 de mayo de 2020. Disponible

en: <http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.html>

GOB. (2020). Cámara de diputados. Ley General de Salud. Consultado el 18 de mayo de 2020. Disponible en: http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf_mov/Ley_General_de_Salud.pdf

GOB. (2020). Gobierno de la República. Guía de Acción para los centros de trabajo ante el COVID-19.

GOB. (2020). Gobierno del Estado de Jalisco. Plan Jalisco para la Reactivación económica, protocolo de acción ante COVID-19, sector turismo. Consultado el 16 de mayo de 2016. Disponible en: <https://coronavirus.jalisco.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/200513-Jalisco-Turismo-protocolo-de-accion-ante-Covid19-3.pdf>

ICTE. (2020). Instituto para la calidad turística Española. Medidas para la reducción de contagio por el coronavirus SARS- COV-1. Consultado el 17 de Mayo de 2020. Disponible en: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Guias_de_turismo.pdf

OMS. (2020). Organización Mundial de la Salud. Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector. Consultado el 16 de mayo de 2020. Disponible en: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf>

SSZ. (2020). Servicios de Salud de Zacatecas. Consultado el 15 de mayo de 2020. Disponible en: <https://www.saludzac.gob.mx/home/>

Schmelkes C. y Elizondo, N. (2010). Manual para la presentación de anteproyectos e informes de investigación. México: Oxford.





ZACATECAS

2016 - 2021

Trabajemos Unidos

