

# Reinicia Durango

## Restaurantes y Establecimientos con Preparación de Alimentos



El presente protocolo es enunciativo más no limitativo, por lo que se pueden llevar a cabo medidas adicionales para evitar la propagación de la pandemia por el virus SARS-CoV2 (COVID-19).

### PROTOCOLO EN LAS INSTALACIONES Y ACCESO AL ESTABLECIMIENTO.

#### (Aplicable a empleados, colaboradores, clientes, proveedores y visitantes)

- Establecer en los accesos un filtro de supervisión para medir la temperatura a distancia y aplicación de gel antibacterial en manos.
- Se deberá restringir el acceso de personas con temperatura superior a 37°C, o con síntomas de enfermedad respiratoria (tos, dolor muscular, flujo nasal y/o dificultad para respirar). En caso de detectar casos sospechosos se deberá marcar la Línea COVID Durango 01 800 822 22 00.
- Contar con gel antibacterial en las instalaciones para disposición libre de clientes y empleados.
- Verificar que todos los espacios tengan limitaciones de aforo estrictas, que reduzcan la capacidad respetando la sana distancia.
- Explicar al cliente antes de su acceso al establecimiento las condiciones en que se brindara el bien o servicio.
- Uso obligatorio de cubreboca de manera adecuada, para empleados, colaboradores, proveedores y los clientes que no esten consumiendo alimentos.
- Colocar en cada puerta de acceso al establecimiento, un tapete sanitizante impregnado de solución clorada, o una medida que ofrezca el mismo fin de sanitizar las suelas de los zapatos.
- En caso de que la infraestructura lo permita y no afecte la seguridad del local o la prestación del servicio, se recomienda fijar una puerta de acceso y otra de salida.
- Cancelar temporalmente el registro y/o de control de ingresos a través de dispositivos de contacto para el ingreso de personas como: huella digital, registro manual, etc. En caso de ser indispensable, proceder a desinfectar de forma adecuada los dispositivos utilizados.
- Las áreas comunes, superficies y mobiliario se deben limpiar y desinfectar antes de inicio y fin de la jornada, y durante el turno de acuerdo con el aforo en el establecimiento.
- En caso de brindar servicio de bufet, este deberá contar con la protección necesaria que evite
- Los ductos de ventilación y campanas de la cocina, también deberán de ser incluidos en la sanitización general preapertura y posteriormente de manera periódica. Éstos deberán funcionar adecuadamente y contar con los cambios de filtros de alta eficiencia, acorde a lo establecido por el proveedor.
- Se deberán coordinar los horarios de entrada y salida, con la finalidad de mantener en todo momento la sana distancia entre empleados, colaboradores, clientes y/o proveedores.



# Reinicia Durango



## Restaurantes y Establecimientos con Preparación de Alimentos

- Se debe garantizar que se tenga suficiente jabón y toallas de papel (eliminar el uso de toallas de tela) en los lavabos designados para el lavado de manos, así como garantizar la sanitización de los mismos y las medidas de sana distancia.
- Se deben sanitizar los sanitarios del establecimiento de forma constante.
- En el caso de habilitar comedor para empleados y colaboradores o se les brinde horarios para tomar sus alimentos, se debe establecer un aforo que permita guardar la distancia mínima de seguridad y un estado óptimo de higiene.
- Establecer horarios y lugar de atención para proveedores, evitando en todo momento que las mercancías de ingreso o salida, estén en contacto directo con los clientes y/o empleados que no pertenezcan al área de atención a proveedores.
- Se deberá sanitizar toda la mercancía que ingrese al establecimiento.
- Los establecimientos deberán mantener los espacios ventilados.
- Se deberá limpiar el suelo de forma constante.
- Se deberán utilizar menú que sean desechables y otro medio que evite el contacto continuo de usuarios.
- La mantelería deberá de ser cambiada por completo en cada uso, y evitar tener en mesa utensilios o adornos.
- En caso de contar con servicio de buffet o barras de alimentos, estos deberán contar con cubierta anti-estornudos, que limiten en todo momento el contacto entre clientes y platillos. Será un miembro del staff quien con las medidas de protección adecuadas se hará cargo de servir los alimentos. Se deberá limitar con marcas visibles el área donde deberán esperar el servicio los clientes.
- El área de bar deberá permanecer cerrada.
- Se deberá ocupar un máximo del 50% de la capacidad del establecimiento, siempre y cuando se respete la medida de sana distancia de más de 1.5 mts entre cada cliente, incluyendo los espacios para circular los empleados de servicio.
- Las áreas infantiles o de esparcimiento deberán permanecer cerradas.
- El establecimiento deberá colocar de forma visible el material informativo emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social en su página oficial, con motivo de la pandemia por el virus SARS-CoV2 (COVID-19). <http://www.imss.gob.mx/covid-19/materiales>.



# Reinicia Durango



## Restaurantes y Establecimientos con Preparación de Alimentos

### PROTOCOLO PARA EL EMPLEADOS Y COLABORADORES EN SERVICIO.

- Cumplir con el "Protocolo de las Instalaciones y Acceso al Establecimiento".
- Se debe garantizar la higiene en las prendas de vestir al desempeñar las labores. (Ropa de trabajo)
- Realizar lavado de manos con agua y jabón de forma frecuente o usar gel antibacterial.
- Mantener la sana distancia (mayor a 1.5 metros) entre empleados y colaboradores.
- Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, lavar y desinfectar objetos antes y/o después de usarlos, seguido del lavado de manos.
- Al toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el ángulo interno del brazo.
- Es obligatorio para los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados por parte del patrón, de acuerdo con el nivel de riesgo de contagio su actividad (careta, guantes, cubreboca, lentes, etc.).
- Los empleados y colaboradores deben evitar el uso de joyería, relojes, corbata, y similares durante su jornada laboral.
- Se recomienda que los empleados y colaboradores lleven el cabello corto o recogido, así como evitar el vello facial que cruce la superficie de sellado del cubreboca, al representar un riesgo para su efectividad.
- Evitar en todo momento tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- En las áreas y actividades que lo permitan se sugiere contar con un sistema de trabajo en turnos o el trabajo en casa para minimizar riesgos sin que se vea afectada la atención y servicio a los clientes.
- El patrón deberá sensibilizar y capacitar a sus empleados y colaboradores de las nuevas medidas de seguridad en el trabajo, así mismo el trabajador tendrá la obligación de seguir los lineamientos, recomendaciones y/o protocolos para su protección, la de los clientes y proveedores.



# Reinicia Durango



## Restaurantes y Establecimientos con Preparación de Alimentos

### PROTOCOLO PARA LA INTERACCIÓN CON LOS CLIENTES

- Cumplir con el "Protocolo de las Instalaciones y Acceso al Establecimiento".
- Cumplir con el "Protocolo para Empleados y Colaboradores en Servicio".
- Se recomienda establecer horarios de atención para grupos vulnerables.
- Colocar al ingreso y en lugares visibles las condiciones en las que se prestará el servicio.
- Los empleados y colaboradores debe utilizar cubreboca de manera adecuada y permanente, adicional a esta medida en servicios que exigen un contacto mas estrecho con el cliente deberá usar careta protectora, lentes de seguridad, o cualquier otro medio de protección personal de barrera que disminuya la transmisión del virus SARS CoV2 (COVID-19),.
- Se deberá fomentar el pago con tarjeta bancaria y/o medios electrónicos para el mismo fin, así como realizar de forma continua la limpieza con solución desinfectante de la terminal punto de venta (TPV).
- Cuando se tenga contacto con dinero en efectivo, se deberá proceder al lavado continuo de manos o uso de gel antibacterial.
- Evitar compartir los artículos personales y herramientas de trabajo con los clientes y/o proveedores, en caso necesario, lavar y desinfectar objetos antes y/o después de usarlos, seguido del lavado de manos.

### PROTOCOLO BÁSICO PARA DESECHO DE EQUIPO DE PROTECCIÓN.

- Al desechar el material de protección como guantes, cubreboca, caretas, etc., se deberán de destruir o inutilizar.
- Se deberá definir un espacio para la recolección y confinamiento de desechos de material de protección. El bote de basura será designado únicamente para este fin y deberá de contar con tapa.

### IMPORTANTE:

En caso de que exista un brote de contagio por el virus SARS-CoV2 (COVID-19), se podrá proceder a suspender las actividades del centro de trabajo, por parte de las autoridades sanitarias.

