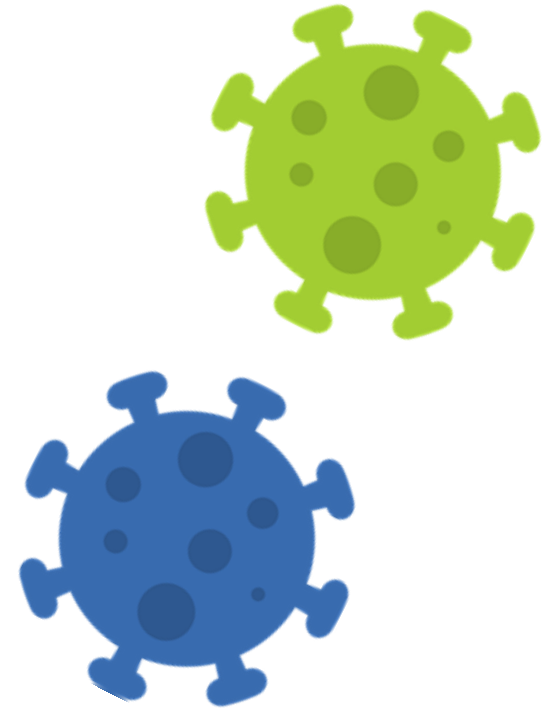


Sugerencias y recomendaciones de operación para la nueva era Post – COVID19

**Restaurantes y Negocios
de Giro Alimenticio**



Consejo de Promoción Económica de Ciudad Obregón



Abril 2020

INTRODUCCIÓN

Este es un manual práctico que incluye recomendaciones y sugerencias de medidas sanitarias y buenas prácticas para evitar la propagación del coronavirus [COVID19](#) para la reapertura y operación de negocios de forma segura y confiable. Disminuyendo o eliminando vectores de contaminación viral.

Para la elaboración de este manual se utilizó como fuente el “Protocolo de Reapertura Económica COVID19” propuesto por estudiantes de ITESCA, ULSA e ITSON. Así como información publicada por CANIRAC, Faurecia, la OMS y la FAO.



CONCEPTOS GENERALES BÁSICOS

A continuación se presentan una serie de recomendaciones aplicables a de manera general tanto a personal y empleados así como a la clientela de los mismos establecimientos.

CONCEPTOS BÁSICOS

1



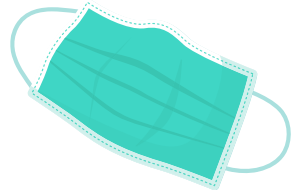
Seguir el **protocolo de entrada** sugerido y uso de **tapete sanitario bacteriostático**

2



Usar termómetro a la entrada del establecimiento y **estar alerta de casos sospechosos**, si es necesario seguir el protocolo de caso sospechoso.

3



Uso obligatorio de cubrir bocas dentro del establecimiento

4



Distancia social obligatoria de 2 metros sin cubrir bocas o 1 metro con cubrir bocas.

5



Tener a disposición **gel antibacterial** en todas las áreas del establecimiento

6



Limpieza y desinfección de superficies y pisos cada dos horas y **Lavado de manos** obligatorio cada hora



7



Designar una **estación de desechos** siguiendo el protocolo.

1 PROTOCOLO DE ENTRADA (SUGERIDO)

OBLIGATORIO TANTO COMO PARA CLIENTES
COMO PARA PERSONAL



Todos deben de entrar al establecimiento por la **misma entrada**

Entrar de manera escalonada **respetando la distancia social**

Se debe de **tomar la temperatura** a cada persona antes de entrar



Al entrar usar el **tapete sanitario**

Desinfectar al personal por medio de aerosoles y **desinfectar artículos personales**



Lavarse las manos y usar gel antibacterial

Personas con cabello largo deberán de llevarlo recogido

Designar un área de **entrega de cubre bocas** y otra para recolección de desechos.



Designar un área para atender casos sospechosos

2 PROTOCOLO DE CASO SOSPECHOSO

(SUGERIDO)

- **MANTENGA EN TODO MOMENTO UN ALTO NIVEL DE EMPATÍA PARA LA PERSONA QUE ESTÁ TRATANDO.**
- Invite a la persona a una habitación dedicada limitando los objetos dentro a lo estrictamente necesario. (solo se permite una persona)
- Mantenga una distancia mínima de 1 m / 3 pies de la persona que muestra signos sospechosos (tanto como sea posible), siempre respetando la política de no contacto. Mantener el uso de cubre bocas N95 o equivalente, guantes.
- **Lávese bien las manos** y use una solución / gel hidroalcohólico después de haber atendido a una persona con signos sospechosos (temperatura > 37,5)
- Proporcione un **cubre bocas de tipo quirúrgico y guantes adecuados** para el riesgo biológico a personas que muestren signos sospechosos ((temperatura > 37,5).
- Siga las recomendaciones del gobierno, ya sea llamar al médico de la persona con signos sospechosos o al número de emergencia del país para abordar el tratamiento:
- **INMEDIATAMENTE** limpie y desinfecte la habitación después de que se haya manejado un caso sospechoso.
- Proporcione a las personas a cargo de la limpieza (piso y superficie) un cubre bocas, traje protector y guantes de limpieza.
- Asegure **una limpieza estricta de la habitación**, la estación de trabajo, los casilleros y los baños después de que la persona haya salido de la planta. (si se detecta un caso sospechoso durante el turno).
- Junto con RH, investigue si la persona estuvo en contacto fuera del trabajo con alguien más de la empresa (compañeros, familiares, etc.) Si es el caso amablemente pida a las personas que estuvieron en contacto con la persona con síntomas sospechosos a abandonar el establecimiento y quedarse en casa hasta que el resultado de la persona les sea comunicado.
 - ✓ Si la prueba es negativa, la persona puede regresar al trabajo.
 - ✓ Si la prueba es positiva, solicite a la persona que permanezca en casa durante 14 días.

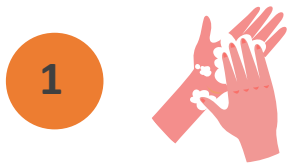


3 USO DE CUBREBOCAS

OBLIGATORIO TANTO COMO PARA
CLIENTES COMO PARA PERSONAL

- ✓ Se recomienda utilizar de 1 a 2 cubre bocas por día.
- ✓ Las personas en contacto con casos sospechosos deberán de utilizar cubre bocas para uso médico N95 con filtrado.

Seguir los siguientes pasos para la colocación y uso de cubre bocas:



1

Antes de ponerse el cubre bocas, lávese las manos con un desinfectante para manos a base de alcohol o agua y jabón.



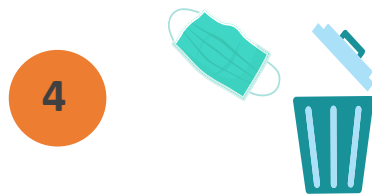
2

Cubra la boca y la nariz con el cubre bocas y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y el cubre bocas.



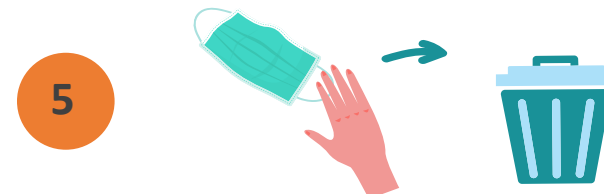
3

Evite tocar el cubre bocas mientras lo usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante para manos a base de alcohol o agua y jabón.



4

No reutilice cubre bocas de un solo uso.

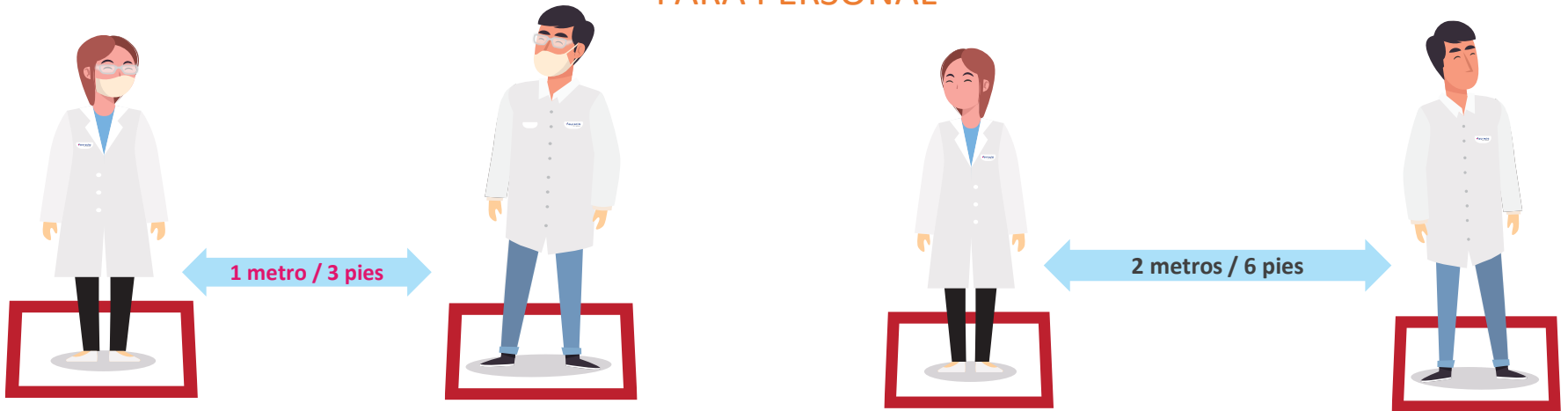


5

Para retirar el cubre bocas: quítelo por detrás (no toque el frente del cubre bocas); desechar inmediatamente en un contenedor cerrado; Lávese las manos con un desinfectante para manos a base de alcohol o agua y jabón.

4 DISTANCIA SOCIAL

OBLIGATORIA EN TODO MOMENTO
TANTO COMO PARA CLIENTES COMO
PARA PERSONAL



- El uso de **cubre bocas es obligatorio**, sin embargo se requiere una distancia social de al menos **1mt**
- En caso de no llevar cubre bocas la distancia social obligatoria será de **2 metros**.
- En caso de que la distancia social no sea factible, se adoptará una política **de no contacto bajo ninguna circunstancia** y el uso de gestos de barrera
- En medida de lo posible se sugiere utilizar una **barrera física** para aumentar el espacio entre las estaciones

5 ANTIBACTERIAL Y GESTOS DE BARRERA

OBLIGATORIO EN TODO MOMENTO, IMPORTANTE CONTAR CON SEÑALIZACION

Se debe de proporcionar gel antibacterial en todas las áreas del establecimiento y el personal deberá usarlo con frecuencia y solo cuando el lavado de manos no sea posible.



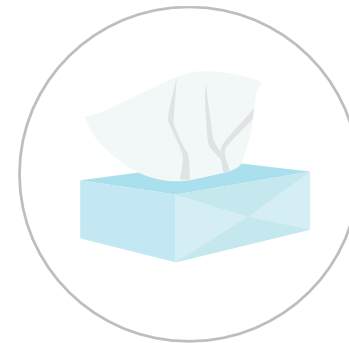
El personal deberá de **lavarse las manos con regularidad**



Al toser o estornudar deberá de **cubrir su boca con el interior del codo**



Uso de cubre bocas obligatorio dentro del establecimiento



Usar pañuelos desechables y depositarlos en el área designada para desechos.

6 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBLIGATORIA EN TODO MOMENTO TANTO COMO
PARA CLIENTES COMO PARA PERSONAL

- ✓ **Lavarse bien las manos** antes de iniciar la limpieza y desinfección del área
- ✓ La limpieza en pisos se debe de dar **cada 2 horas**
- ✓ Al inicio y final de cada jornada se debe de **limpiar y desinfectar el área y todas las superficies** incluyendo equipos de computo y material de operación.
- ✓ Al realizar la limpieza asegúrese de **llevar todo el equipo de protección personal** (Cubre bocas y guantes)



7 ESTACIÓN DE DESECHOS

- Los pañuelos desechables, cubre bocas, guantes y equipo de protección deberán de ser considerados como **residuos peligrosos biológico-infecciosos**.
- Los desechos deberán de depositarse en recipientes establecido con tapa hermética de color rojo o amarillo y deberán de contar con la leyenda que indique **“RESIDUOS PELIGROSOS BIOLÓGICO-INFECCIOSOS”** marcados con el símbolo universal de riesgo biológico.
- Se deberá de destinar un **área para su almacenamiento** que cuenta con las siguientes características:
 - ✓ Estar separada de las áreas de contacto con personal o clientela.
 - ✓ Estar techada y ser de fácil acceso para la recolección y transporte, sin riesgos de inundación e ingreso de animales.
 - ✓ Contar con señalamientos alusivos a la peligrosidad de los mismos en lugares visibles.
 - ✓ El acceso será restringido únicamente al personal responsable de estas actividades.



SUGERENCIAS ESPECÍFICAS PARA RESTAURANTES Y NEGOCIOS DE GIRO ALIMENTICIO



A continuación se presentan una serie de recomendaciones para restaurantes, panaderías, cafeterías y demás negocios de giro alimenticio

ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS Y DESINFECCIÓN

Se deberá de contar con una **estación de limpieza** con válvulas activadas con la rodilla en cada acceso de los establecimientos. Además de tener un tapete sanitizante con desinfectante, gel antibacterial así como la entrega y recipiente para disponer de equipo de protección personal (**cubre bocas y guantes**).



DISTRIBUCIÓN DE ESPACIO

Considerando como fundamental el concepto de **distancia social** antes mencionado es importante que el establecimiento cumpla con una distribución que permita respetar dicho concepto.

- En el comedor o área de restaurante deberá de existir una **separación de mesas con una distancia mínima de 2 metros** entre cada una.
- La empresa debe de designar “**áreas seguras**” para aquellos clientes los cuales pertenezcan **a grupos de alto riesgo**. (tercera edad, obesidad o enfermedades crónicas) las cuales se tendrán una distancia mínima de 5 mts de distancia de los demás comensales o de ser posible disponer de habitaciones aisladas.
- Cambiar de lugar los puestos de trabajo en cocina o líneas de producción para que se conserve la **distancia de 2 metros entre cada trabajador**
- Limitar el número de empleados presentes simultáneamente en la zona donde se preparan alimentos.
- Organizar al personal en **grupos de trabajo** para reducir la interacción entre ellos.



PROTOCOLO SUGERIDO DE LIMPIEZA Y ATENCIÓN A CLIENTES

- **Desinfección y limpieza de sillas y mesas** después de uso así como de artículos que se encuentren en la superficie que pudieran haber tenido contacto con personas (servilletero, salero, etc.)
- **Limpieza y desinfección constante** de manijas, barandales, mostrador, lavabos y demás **superficies de uso común** que pudieran haber sido tocadas por algún cliente o empleado
- Esta **prohibida la exhibición de productos** comestibles en espacios donde la distancia entre el producto y el cliente sea menor a los 2 metros
- Se deberá de promover las **visitas con reservación**
- Se deberá de procurar el uso de pago con tarjeta o transferencia bancaria para **evitar el manejo de efectivo.**



MANEJO DE ALIMENTOS, VAJILLA Y BLANCOS

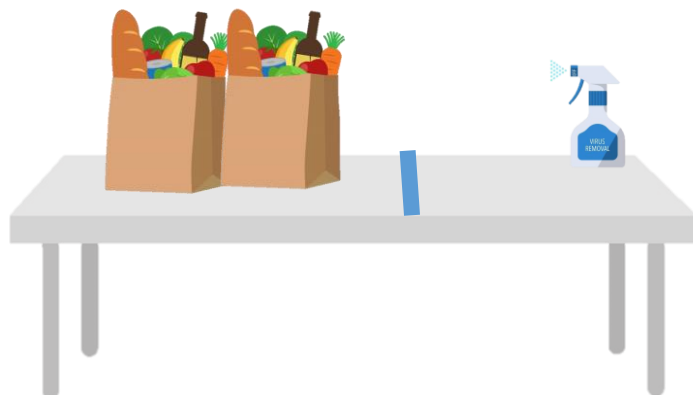
- **Limitar la manipulación de alimentos y utensilios** por parte de los clientes y cámbialos frecuentemente o utiliza material desechable
- **Lavar y desinfectar la vajilla** preferentemente en temperaturas superiores a los 80°C
- **Ventilar** después de cada servicio y asegura una renovación del aire suficiente
- Cocinar los alimentos por encima de los 70° y mantener la cadena de frío
- **Mantener los alimentos protegidos** en todo momento con film, tupperes y etiquetas



TÉCNICA DE ESTERILIZACIÓN PARA EL MANEJO DE INSUMOS

Al introducir mercancía o materias primas al establecimiento es importante seguir los siguientes pasos:

1. **Delimitar un área** para las cosas provenientes del exterior y otra área para colocar las cosas ya desinfectadas y limpias, desinfectar y sanitizar ambas.
2. Considerar la posible contaminación de los empaques y productos que pudieron estar en contacto con humanos en un tiempo menos a 72 hr.
3. Con toallas desinfectantes o bien una servilleta o trapo con **sanitizante limpiar todos los productos envasados o enlatados.**



IMPORTANTE: LAVARSE LAS MANOS O USAR DESINFECTANTE ANTES DE TOCAR CUALQUIER COSA QUE SE ENCUENTRE EN EL ÁREA DESINFECTADA.

TÉCNICA DE ESTERILIZACIÓN PARA EL MANEJO DE INSUMOS

4. En el caso de productos con doble empaque (Cereales, galletas, etc.) será necesario **retirar el empaque de cartón** y colocar las cosas en el área desinfectada.
5. Para frutas y verduras con cascara dura, deben de **lavarse con jabón durante 20 segundos como mínimo** antes de colocarse en el área desinfectada, se puede colocar una bandeja con jabón y dejarlas remojar con jabón para luego lavarlas una por una.
6. Para frutas y verduras que no puedan lavarse con jabón o con cascara delgada preparar **un vaso de vinagre por medio litro de agua y remojar ahí las frutas o verduras** durante 10 minutos.
7. Utilizar **contenedores limpios para guardar** productos como pan



IMPORTANTE: LAVARSE LAS MANOS O USAR DESINFECTANTE ANTES DE TOCAR CUALQUIER COSA QUE SE ENCUENTRE EN EL ÁREA DESINFECTADA.

Las anteriores son recomendaciones, guías generales y buenas practicas encaminadas a disminuir el numero de contagios afectando lo menos posible al sector económico. Los anteriores tratan principalmente de limpieza y desinfección constante de área de trabajo y personal, distancia social y limpieza y desinfección de insumos.





Consejo de Promoción Económica de Ciudad Obregón

www.copreco.mx

 [@coprecomx](https://twitter.com/coprecomx)