



**H. AYUNTAMIENTO MUNICIPAL CONSTITUCIONAL DE
TEZIUTLÁN, PUEBLA
2018 – 2021**

PROTOCOLO DE ACCIÓN DE REAPERTURA DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

PROTOCOLO DE ACCESO DEL PERSONAL A LOS RESTAURANTES

1. Establecer un Filtro de Supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarojo y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aislen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.
2. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso de personal.
3. Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital, y hacerlo con algún otro medio.
4. 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.
5. Los uniformes deberán lavarse diariamente.
6. Limpiar y desinfectar el área de trabajo al inicio de cada jornada, y al termino o tantas veces como su uso lo requiera.
7. Escalonar los horarios de entrada, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas, mantener siempre la sana distancia.
8. Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados, según corresponda (careta, guantes, cubrebocas, etc.)
9. Los horarios de funcionamiento serán de 08:00 horas a las 18:00 horas de lunes a domingos, dicho horario se aplicará hasta nuevo aviso de las autoridades municipales.

Protocolo de acción dentro del Restaurante

1. Los restaurantes deberán mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas.
2. Cada restaurante, deberá incorporar a sus protocolos de limpieza establecidos, las acciones de desinfección.

3. 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 definan a nivel local, estatal y federal.

4. Es importante comprender que desinfección son procesos diferentes a la limpieza ordinaria. Para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos.

5. Es importante asegurarse de que los productos químicos que utilice cuenten con especificaciones técnicas y de seguridad en la etiqueta

6. Lavado de loza, plaque y cristalería, 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 de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar.

7. 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:

a. Mesas y sillas: previo y después de sentar a los comensales.

b. Sanitarios comunes: cada hora.

c. Teléfonos, terminales y puntos de venta: previo y después de su uso.

d. Menús: previo y después de ser utilizado por cada grupo de comensales.

e. Barra, desinfectar todos los utensilios previos y después de su uso.

f. Estaciones de servicio desinfectar cada hora.

8. En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros, transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.

9. Los trapos de limpieza deberán pasar por un proceso de desinfección cada que sea necesario.

10. Asegurar la ventilación natural de todas las áreas. Si cuenta con aire acondicionado se deberán limpiar y desinfectar filtros. Es necesario suspender cualquier servicio de buffete.

11. En caso que el restaurante proporcione o tenga contratado servicio de valet parking, deberá ser cancelado temporalmente.

12. 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.

13. Queda estrictamente prohibido la venta de bebidas alcohólicas abiertas, aun si el establecimiento cuenta con la licencia mercantil correspondiente de funcionamiento. Esto conforme a lo establecido en el decreto emitido por el gobierno del Estado con fecha

viernes 17 de abril de 2020. DECRETO del ejecutivo del estado, por el que con la finalidad de evitar la propagación y contagio del virus SARS-CoV2 (COVID-19), como medida de seguridad sanitaria, se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas abiertas, en restaurantes, tiendas, supermercados, establecimientos y expendios, así como su consumo en el lugar de venta, fuera de ellos o en la vía pública.

14. Contar con gel antibacterial al ingreso del establecimiento. Los cubiertos deberán ser entregados envueltos en servilletas.

15. Los restaurantes y cafeterías trabajarán con un sistema de turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.

16. Mantener una distancia de 1.5 a 2.00 metros entre mesas.

17. No tener una ocupación mayor de 4 personas por mesa.

18. Contar con información visible sobre medidas de prevención del COVID-19.

19. Contar con información en baños para un correcto lavado de manos.

20. El restaurante debe contar con gel anti-bacterial para uso de su personal en la entrada del personal, area de lockers, vestidores, comedores de empleados, y áreas de servicio a empleados y en cada oficina.

21. Realizar lavado de manos con agua y jabón, frotar por lo menos 20 segundos o utilizar gel antibacterial.

22. El personal de cocina debe de utilizar red, cubreboca y de acuerdo a la actividad guantes. Los guantes, se deben desechar después del cambio de cada actividad. El Uso de guantes no sustituye el lavado de manos.

Protocolo de acción de la interacción con los clientes

1. Establecer en todos los accesos un Filtro de Supervisión, para la toma de temperatura con termometro infrarojo y aplicación de gel antibacterial en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 °C, o con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aislen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.

2. En ninguna circunstancia debe atender a los clientes alguna persona de los grupos vulnerables: personas mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos. Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.

3. Fomentar el pago por tarjeta. Limpiar la TPV tras cada uso con solución desinfectante. Asimismo, es importante fomentar el uso de medios de pago contactless como es el pago con celular.
4. Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos, con agua y jabón o usar gel antibacterial.
5. En caso de pedir el cliente el remanente de sus alimentos “para llevar” recomendar al cliente que empaque sus productos.
6. No deben mantenerse utensilios comunes en mesa, como servilleteros, salseros y similares. Deberán entregarse porciones individuales a los clientes.
7. Evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos.
8. En cuanto al uso de telefonía, jamás debe pasarse de mano en mano y debe desinfectarse el equipo telefónico al final de turno. De la misma forma, evitar el uso de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.
9. Evitar aglomeración de clientes dentro del local, si no se puede mantener la sana distancia de 1.5 a 2.00 metros entre las personas, cerrar el aforo hasta el siguiente turno. Para ello es recomendable manejar sistema de reservaciones.
10. Colocar barreras de acrílico en a caja o área de pago, o bien, que la persona que cobra use careta transparente.

Los presentes protocolos se podrán actualizar y precisar, tomando en consideración el comportamiento de la pandemia COVID-19.