



## PROTOCOLO DE PREVENCIÓN COVID-19 “CAFETERÍA SEGURA”

### 1. MEDIDAS GENERALES

- Previa apertura de la cafetería, deberá realizar trabajo de sanitización exhaustiva de todo el establecimiento.
- Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección de cafetería.
- Los ductos de ventilación y campanas de cocina, también deberán de ser incluidos en la sanitización general preapertura y posteriormente de manera periódica (al menos dos veces por semana).
- Deberá asegurarse que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica.
- Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluyan lavar con agua y jabón, y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-COV-2.
- Realizar limpieza continua y específicamente de lámparas, mesas, sillas, manijas, puertas, parte inferior de paredes, superficies horizontales y cualquier otro elemento de fácil alcance para los comensales, empleados y proveedores.
- Realizar limpieza profunda y general del suelo, periódicamente durante el día (antes, durante y después del ingreso de alumnado).
- Limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
- Prestar especial atención al área de sanitarios, incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos susceptibles, como lo son manijas, grifos, dispensadores, etc, contar con dispensadores de toallas de papel desechable.

### 2. SERVICIO A COMENSALES

- Se atenderán a los comensales en los horarios establecidos por el área académica.
- Al interior de cafetería solo podrán hacer fila para esperar su turno 7 personas.
- Mantener el uso de cubiertos, platos y vasos desechables.
- Sanitización y limpieza continua de mesas y charolas.
- Servicio para 40 comensales máximo al interior de cafetería
- Una vez terminado el receso para el primer grupo de comensales, el concesionario deberá limpiar y sanitizar mesas, sillas, microwaves, barras de servicio y piso.



- El personal de cafetería en todo momento deberá estar pendiente de que solamente haya un comensal por mesa de acuerdo al acomodo del mobiliario.

### **3. HIGIENE DE TODO EL PERSONAL QUE LABORE EN EL ESTABLECIMIENTO**

- Capacitación de todo el personal sobre la importancia del lavado de manos en cada cambio de actividad, puntualizando que ésta es la medida más sencilla y eficaz para evitar el contagio.
- Registro de temperatura corporal a todo el personal de cafetería, al ingreso de las instalaciones y antes de que concluya el turno.
- Se deberá proporcionar a todo el personal, tanto de cocina como de piso, cubre bocas y careta facial, los cuales deberán usar durante toda la jornada laboral. En caso de los cubre bocas, se recomienda cambio frecuente.
- Evitar el uso de teléfonos celulares dentro de las instalaciones. En caso necesario, este deberá de ser desinfectado, para evitar posible contaminación a través de artículos personales.

### **4. COCINA**

- Establecer normas de trabajo con los equipos de cocina para marcar los flujos y que cada persona sepa su puesto o actividad. Sabiendo que en una cocina es muy complicado mantener los 1.5 metros de distancia interpersonal, se recomienda que la distribución de trabajo sea lo más clara y organizada posible, apoyándose de señalizaciones o marcar el piso indicando los lugares de trabajo.
- Lavado de manos por 20 segundos cada 15 minutos.
- Si la estación de trabajo lo permite, el trabajador deberá contar con dispensador de gel antibacterial de base de alcohol al 70%, en su lugar específico de trabajo. En caso de no ser viable, los dispensadores de desinfección deberán ubicarse en los accesos al proceso productivo.
- Reforzamiento de las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos y bebidas y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso, estipuladas en la Norma 251, Inciso 7 “establecimiento de servicio de alimentos o bebidas”.



## 5. AFORO Y DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- El aforo estará organizado de tal manera que se respete el régimen de separación social, con una distancia no menor a 1.5 metros, que marcan las instituciones sanitarias internacionales para COVID-19.

## 6. SISTEMAS DE PAGO

- Desinfectar dispositivos digitales y plumas después de cada uso.

## 7. MEDIDAS PARA ENTRADA Y SALIDA EN CAFETERÍA

- Se recomienda el uso de señalizaciones o en su defecto el uso de barreras físicas, para el ingreso y salida del personal, comensales y proveedores para el cumplimiento de la sana distancia.
- Se recomienda el uso de tapetes sanitizantes o alternativas similares a la entrada de cafetería. Los tapetes sanitizantes o alternativas similares, hacen uso de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos 5.5%, o con productos registrados ante la agencia de protección ambiental (EPA) certificados para eliminar el SARS-CoV-2.
- Mantener, de ser posible, siempre las puertas abiertas de cafetería para evitar contacto con puertas y favorecer la ventilación natural en espacios comunes (cocina, comedor, etc.)
- Será obligatorio contar con dispensadores de gel antibacterial (con base de 70% de alcohol) en puntos estratégicos, para ofrecer a empleados, comensales y proveedores siempre antes de entrar a cafetería.

## 8. PROVEEDORES

- Se deberá contar con estrictas medidas para el control de visitas, proveedores y contratistas ajenos a cafetería en materia de higiene.
- Cerciorarse que los proveedores cuenten con protocolos específicos para COVID-19.
- Establecer zonas y horarios específicos para recepción de productos y evitar la contaminación dentro de las instalaciones, respetando la sana distancia y el uso de cubre bocas obligatorio.
- Se deberán eliminar todos los empaques de cartón y plástico antes de que el producto entre al almacén o lugar de resguardo.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona externa a la operación.

Fuente.- CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados)