

PROTOCOLO

EN MATERIA DE PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
DE COVID-19.



RESTAURANTES



AGUASCALIENTES
GOBIERNO DEL ESTADO

Contigo al 100



RESTAURANTES

DE CONFORMIDAD CON LA ESTRATEGÍA DE REAPERTURA DE LAS ACTIVIDADES SOCIALES, EDUCATIVAS Y ECONÓMICAS, ESTABLECIDAS POR EL GOBIERNO FEDERAL, ASÍ COMO LO ESTABLECIDO EN EL ACUERDO POR EL QUE SE EXPIDEN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD SANITARIAS ANTE LA FASE 3 DE LA EMERGENCIA SANITARIA GENERADA POR EL VIRUS SARS-CoV2 (COVID-19) EN EL ESTADO DE AGUASCALIENTES PUBLICADO EN FECHA 24 DE ABRIL DE 2020 EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES, se señalan las siguientes medidas Higiénico-Sanitarias para la prevención y contención del Coronavirus (Covid-19) de la Industria Restaurantera.

“La estrategia brinda claridad, seguridad y certidumbre para la población, especialmente para los trabajadores, las empresas; así como para los Gobiernos Estatales y Municipales”

“Asimismo, propicia una reapertura gradual, ordenada y cauta para que sea segura y duradera.”

Objetivos,

Establecer una guía de buenas prácticas higiénico sanitarias; herramienta que permita a las empresas y/o centros de trabajo de la Industria Restaurantera hacer frente a la situación de emergencia sanitaria producida por la presencia del Coronavirus COVID-19.

Asegurar que la actividad de las empresas y/o centros de trabajo y a la vez proteger la salud de todo su personal, clientes así como sus proveedores.

ASPECTOS GENERALES

Todos los programas y actividades se centran básicamente en 5 aspectos básicos de prevención; el uso de cubrebocas, lavado de manos, la sana distancia el uso de alcohol en gel, así como la sanitización del establecimiento, infraestructura, mobiliario, equipo; y 2 de contención; la detección oportuna del COVID-2 y la atención de casos con signos y síntomas puntuales de la enfermedad.

- 1.- El aforo máximo en las distintas área del servicio del establecimiento deberá ser calculado y señalado gráficamente para establecer la “sana distancia” de 1.5mts., entre cada una de ellas
- 2.- Se establecerán los filtros necesario que permitan el Registro de la Temperatura de todo el personal que tenga acceso al establecimiento (Administrativos, Usuarios, Proveedores, Prestadores de Servicios, Etc.)
- 3.- En todas las áreas que conformen el Establecimiento se colocará la señalética correspondiente en materia de prevención y difusión del COVID-19.
- 4.- Como parte de las acciones de prevención se colocarán en todos los acceso los “tapetes sanitarios”
- 5.- Como requisito indispensable para el acceso se deberá portar cubreboca y el uso de alcohol en gel para la sanitización de manos.



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

RESTAURANTES

- 6.- Como política en materia de protección contra riesgos sanitarios se colocara de manera estratégica alcohol en gel en diferentes puntos del establecimiento, así como toallas sanitizantes.
- 7.- No se permitirá el acceso a ó las personas independientemente de su motivo de visita que presenten signos o síntomas de algún malestar en general, principalmente los relacionados con el COVID-19.
- 8.- Toda persona detectada con signos y síntomas relacionadas con el COVID-19, deberán ser canalizados a atención médica inmediata (interna o externa) y no deberá reingresar a laboral hasta que no se descarte una positividad COVID-19, en caso de usuario se negara el servicio, en caso de proveedor o prestador de servicios se aplicara lo mismo que al personal que labora en el establecimiento.
- 9.- Se deberá contar de manera puntual con todos los insumos que permitan realizar todas las actividades en materia de saneamiento, higiene y sanitización de todo el establecimiento
- 10.- Establecer todos los mecanismos necesarios para el registro de las acciones realizadas, de manera impresa o digital que permitan la trazabilidad, supervisión y validación de las mismas.
- 11.- En cada establecimiento se deberá contar con un responsable sanitario, para la vigilancia del cumplimiento de cada uno de los puntos señalados en el presente protocolo.
- 12.- Todos los desechos generados principalmente: Cubrebocas, guantes, caretas deberán ser inutilizados, colocados en bolsa bien sellada y si aperturas, rociados con solución desinfectante y sellados perfectamente.
- 13.- Se deberá de implementar un programa permanente de desinfección de todas las áreas que conformen el establecimiento, con la solución desinfectante a su elección siempre y cuando las pruebas de efectividad demuestren resultados favorables hacia virus.
- 14.- Colocar en todo el establecimiento la señalética correspondiente en la materia.



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA
RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

RESTAURANTES

DEL ESTABLECIMIENTO EN GENERAL

Filtro Sanitario: Para el acceso de cualquier usuario del servicio, empleado, prestador de servicios, proveedores, se deberá pasar por este filtro, en la cual se harán las siguientes actividades:

- Registro de Temperatura
- No permitir el acceso a personas con temperatura mayor a 37.5°C.
- No permitir el acceso a personal que presente signos evidentes de tos, lagrimeo, mucosidad y/o malestar general.
- Canalizar para su atención médica los casos antes señalados
- En caso de ser necesario la colocación de "túneles sanitarios" para la sanitización de los usuarios.

Para el aseo de los pisos, paredes y demás superficies del establecimiento, utilizar una solución clorada entre 6% y 7%, (cloro comercial diluido en agua, dilución de acuerdo a las indicaciones de la etiqueta), ésta se deberá utilizar para trapear, limpiar (previa barrida a detalle) todas las partes que conformen el establecimiento: Acceso, Recepción, Sala de Comensales, Cocina, Baños, Bodega, Cámaras de Refrigeración, en concreto todo las áreas que conformen el Establecimiento, para esto se deberá utilizar una preparación para cada área, cambiando la misma, cuantas veces sea necesario.

Tapete sanitario: colocar una jerga o franela en un recipiente lo suficientemente grande para cubrir el calzado de los visitantes y personal que labore en el establecimiento, éste se deberá mantener húmedo con la solución clorada (antes descrita), en ella se deberán "limpiar" los zapatos al ingreso del establecimiento. Estos deberán existir en todos los accesos del mismo (puerta principal, acceso de proveedores, acceso de trabajadores, etc.) y deberán permanecer en buen estado, siempre húmedo y cambiarse cuantas veces sea necesario. Se deberá colocar un letrero alusivo a su presencia y uso "Sanitizar o Limpiar su Calzado antes de Ingresar al Establecimiento"

Mobiliario, Equipamiento e Infraestructura, Todo lo que se encuentre dentro del establecimiento relacionado con los rubros anteriormente señalados: se deberán limpiar y sanitizar de la siguiente manera:

Equipamiento e Infraestructura:(mesas de trabajo, planchas, estufas, puertas de acceso, basculas, rebanadoras, etc., al inicio de operaciones (todos los días) con agua y jabón se deberán lavar perfectamente, después se deberá utilizar la solución sanitizante antes descrita y con una franela húmeda limpiar todas las superficies, esta acción se deberá repetir por lo menos tres veces al día.

Mesas y Sillas de los Comensales, por ser una parte importante que tienen contacto con los usuarios estas se deberán limpiar de manera minuciosa con agua y jabón al inicio de labores, después de esto, sanitizar con una franela húmeda toda su superficie, esto último se deberá realizar antes y después de cada vez que sean utilizados, (certeza a los comensales de que los muebles se encuentran limpios).



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA
RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

RESTAURANTES

Todo aquello que tenga contacto con el personal y los usuarios, utilizar una franela húmeda (con la solución clorada antes descrita) y limpiar las superficies de todos los muebles, escritorios, mesas, sillas, pasamanos, puertas, chapas, equipo electrónico, cajeros automáticos, mostradores, ventanas, vidrios, espejos, charolas, pinzas, etc. cuantas veces sea necesario y cambiar la solución por lo menos 2 veces por jornada laboral.

Aislar de los usuarios, (barreras mecánicas, distancia) las básculas y áreas de cobro, con acrílico u otro material que permita su fácil aseo y limpieza.

SEÑALÉTICA

Como parte de la comunicación de riesgos es importante la colocación de letreros alusivos al control de la diseminación del COVID-19, como El uso obligado de cubre boca, Lavado de Manos, El estornudo de etiqueta, así como los relacionados con los signos y síntomas de la enfermedad del COVID-19.

AGUA POTABLE

Además el Establecimiento deberá contar con abastecimiento de agua potable, para las necesidades del servicio; ya sea directa de la red municipal o a través de cisterna o tinaco y en cantidad suficiente.

Las instalaciones para el almacenamiento del agua potable deberán ser las apropiadas para el adecuado suministro y distribución en el Establecimiento.

La concentración de cloro libre residual del agua potable se deberá establecer dentro de norma (0.2 a 1.5 ppm). Registrar la concentración en:

- Cisternas
- Tinacos
- Red de distribución interna (hasta el punto más alejado)

SERVICIOS SANITARIOS

Los sanitarios además de estar limpios, deberán contar con:

Agua corriente,

Papel higiénico,

Jabón,

Alcohol en gel (gel antibacterial),

Toallas desechables,

Recipiente para la basura con tapa, y con sus respectivos

Señalética en materia de prevención y contención del COVID-19



RESTAURANTES

ASEO Y/O SANITIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO Y/O ÁREAS QUE LO CONFORMEN

Para llevar a cabo la limpieza y sanitización, se deberá contar con los siguientes insumos:

Solución desinfectante (agua con cloro o pino),

Fanelas,

Atomizadores con solución desinfectante (agua con cloro o pino),

Escobas,

Trapeadores, etc..

En caso de hacer uso de soluciones desinfectantes diferentes a las ya señaladas, se deberá contar con las hojas de seguridad y las pruebas de efectividad de las mismas.

Bitácoras: para llevar a cabo el registro de las actividades realizadas en ellas se deberán tener por lo menos la siguiente información:

Fecha,

Hora,

Productos de limpieza utilizados,

Nombre y firma de la persona que realiza el aseo y/o la sanitización.

Nombre y firma del supervisor.

La limpieza y desinfección de infraestructura y equipamiento, se deberá llevar a cabo en: sillas, mesas, pasamanos, puertas, chapas, perillas, equipo de cómputo, herramientas, maquinaria, equipo, otros. Estas actividades se deberán llevar a cabo principalmente en todos los cambios de horario y personal operativo o cuantas veces sea necesario dependiendo de la movilidad de los usuarios, entre mayor sea esta su frecuencia deberá ser mayor.

ALCOHOL EN GEL

Se deberá contar con suficiente cantidad de alcohol en gel (gel antibacterial), y de fácil acceso en todas las áreas que conforman el Establecimiento, Industria y/o Áreas verificadas; tanto para el personal operativo como el público en general.

DEL PERSONAL

El área de trabajo se deberá encontrar limpia, ordenada y en condiciones de higiene adecuadas para su correcto funcionamiento.

El personal deberá portar cubrebocas/careta durante la jornada laboral.

El cubrebocas se deberá cambiar por lo menos en cada jornada laboral; su utilización estará de acuerdo a la técnica establecida, sin tocar la tela con las manos, solamente las ligas (para su colocación y retiro), con esto evitaremos su contaminación.



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES

Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

RESTAURANTES

El personal deberá lavarse las manos frecuentemente y aplicar las medidas relativas a la sana distancia (1.5 metros) en todas las actividades que se realicen durante su jornada laboral.

El personal que elabora alimentos y/o bebidas tienen que cumplir con los siguientes lineamientos además de lo anteriormente señalado: Llevar el cabello corto o recogido, uñas recortadas y sin esmalte y NO usar relojes, joyas y/o accesorios, NI BARABA Y/O BIGOTE.

Aplicación de la técnica de lavado de manos. En el caso de servicios de alimentos con el uso de cepillo, es recomendable incorporar instructivos de cómo realizarlo. De acuerdo a la norma deberá realizarse en cada cambio de actividad, y antes y después de ir al baño.

Enfatizando que, aunque se haga el uso de guantes estos serán cambiados también entre una actividad y otra, obligando del mismo modo el lavado y desinfección de las manos tantas veces como sea necesario.

Uso de soluciones sanitizantes. Siempre, después del adecuado lavado de manos, deberá utilizarse un producto sanitizante, enfatizando que en ningún momento el uso de soluciones sanitizantes, sustituye la técnica de lavado de manos.

Uso de elementos apropiados de protección personal.

- El personal deberá portar uniforme completo y limpio (mismo que no deberá ser portado en el trayecto de casa a la fuente de trabajo).
- Uso de cubre bocas, cofia, guantes (en el caso de personal que recibe materia prima, que maneja dinero, que entrega los alimentos ya sea en salón comedor o empacados, que realiza el aseo), el uso de caretas en aquellas actividades que así lo requieran.

Mantener durante la operación una distancia mínima de 1.5 metros entre persona y persona.

Separar o escalonar los turnos de trabajo para evitar la concentración de personal en el establecimiento.

Reforzar la capacitación del personal en hábitos de higiene personal y en manejo de alimentos.

Reforzar la capacitación del propietario, directivos y/o ejecutivos de las empresas en la aplicación de las normas vigentes y en los procesos básicos en la recepción, pre elaboración, elaboración y distribución de alimentos al comensal en cualquier modalidad de servicio.

Detectar cualquier signo o síntoma que denote alguna alteración en la salud de los colaboradores. Se deberá tomar de temperatura de todo personal que ingrese a las instalaciones, y se enfatizará la notificación de cualquier alteración, para su pronta canalización a los sistemas de salud correspondientes.

DEL PERSONAL

El personal deberá portar cubrebocas/careta para su acceso.

Tapete sanitario: Se deberá utilizar cuantas veces sea necesario para "Sanitizar" o Limpiar su Calzado antes de Ingresar al Establecimiento.

Los prestadores de servicio deberán lavarse las manos frecuentemente y aplicar las medidas relativas a la sana distancia (1.5 metros) en todas las actividades que se realicen durante su estancia dentro del establecimiento.



RESTAURANTES

ÁREAS INFANTILES

En esta primera etapa se restringe su utilización, hasta no establecer los mecanismos que permitan una adecuada protección de los infantes.

DE LOS USUARIOS

Acatar al pie de la letra las indicaciones señaladas en cada uno de los establecimientos a visitar, lavarse las manos cuantas veces sea necesario, utilizar alcohol en gel al ingreso para la sanitización de las mismas, uso de tapabocas, evitar el contacto con inmuebles, equipamiento o infraestructura del establecimiento que no sea necesario o indispensable en la visita, en caso de estornudo, realizar la técnica de "Etiqueta"

Ingresar utilizando el filtro sanitario correspondiente

Establecer la "sana distancia", para evitar el contacto innecesario con otro tipo de usuarios.

Sí presenta algún síntoma o padecimiento de tipo de respiratorio evite en lo posible acudir a establecimientos comerciales o de servicios.

Es necesario la implementación de todas estas medidas y las que sean necesarias para mantener una higiene personal o sanitización de nuestros establecimientos que permitan evitar el contagio y la propagación del COVID-19

RESIDUOS Y/O DESECHOS

En el Establecimiento deberá existir un lugar específico para la colocación de basura y/o desechos (cubrebocas, guantes, caretas, etc.). Estos se deberán triturar o inutilizar, colocar en bolsa bien sellada y sin aperturas, rociar el interior y exterior con una solución desinfectante y sellarlas perfectamente.

El presente documento tiene por objetivo primordial la contención de la diseminación del COVID-19, es enunciativo mas no limitativo, establece las bases esenciales y se puede ampliar y/o modificar de acuerdo a las necesidades detectadas durante su aplicación.



ISSEA
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO
DE AGUASCALIENTES
Contigo al 100

PROTOCOLO EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA
RIESGOS SANITARIOS COVID-19.

RESTAURANTES

El presente documento tiene por objetivo primordial la contención de la diseminación del COVID-19, es enunciativo más no limitativo, establece las bases esenciales y se puede ampliar y/o modificar de acuerdo a las necesidades detectadas durante su aplicación.



AGUASCALIENTES
GOBIERNO DEL ESTADO
Contigo al 100

Aguascalientes, Ags. Mayo de 2020

Atentamente.

Gobierno del Estado de Aguascalientes
Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes
Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes.

