



PROTOCOLO DE REACTIVACIÓN ECONÓMICA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS DE ALIMENTOS EN EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR

Medidas de prevención para evitar el contagio y la propagación del virus SARS-CoV-2 (COVID-19)

¿Qué es el Covid-19?

Existen diversos tipos de coronavirus que afectan a la humanidad, uno de ellos, de reciente aparición, fue identificado como SARS-CoV-2, popularmente conocido como Covid-19.

Dada su capacidad de propagación e impactos tan nocivos para la salud humana, es que todos los países determinaron restringir la movilidad, provocando además de las implicaciones sanitarias, un efecto negativo e inmediato en la actividad económica.

¿Cómo se contagia?

Existen dos fuentes principales de contacto: de persona a persona o por objetos contaminados con el virus.

La enfermedad se propaga principalmente de persona a persona a través de las gotículas que salen despedidas de la nariz o la boca de una persona infectada al toser, estornudar o hablar. Puede contraer la COVID-19, si inhala las gotículas procedentes de una persona infectada por el virus, de ahí la importancia de la “**sana distancia**”.

Estas gotículas pueden caer sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, como mesas, pomos y barandillas, de modo que otras personas pueden infectarse si tocan esos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. Por ello es importante **lavarse las manos** frecuentemente con agua y jabón, o con un desinfectante a base de alcohol y desinfectar constantemente las superficies que se tenga sospecha de estar contaminadas.

La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario y no manifiestan síntomas. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen la COVID-19, acaba presentando un cuadro grave y experimenta dificultades para respirar. Las personas mayores y las que padecen



afecciones médicas previas como hipertensión arterial, problemas cardíacos o pulmonares, diabetes o cáncer tienen más probabilidades de presentar cuadros graves.

¿Cómo nos podemos proteger?

Por lo tanto, hay dos principios básicos que se deben considerar para reducir la presencia del virus: **SANA DISTANCIA Y LA DESINFECCIÓN**, estos principios son la base de todas las acciones que deba emprender en su negocio, cuyo propósito esencial es la salud, de sus empleados y clientes.

Medidas de prevención para evitar el contagio y la propagación del virus SARS-CoV2 (COVID-19)

En el marco de las acciones a implementar por el gobierno y población para hacer frente y mitigar la epidemia causada por la enfermedad COVID-19, el Gobierno del Estado de Baja California Sur, da a conocer una serie de acciones de reapertura ordenada, gradual y cauta con la finalidad de continuar en el cuidado de la salud de las personas, y al mismo tiempo reactivar la economía para una pronta recuperación económica en el rubro de restaurantes y servicio de alimentos.

Objetivo general

Proporcionar la máxima seguridad a los trabajadores de restaurantes, servicios de alimentos y su cadena de valor, adoptando las medidas de contención, prevención y control adecuadas para proteger su salud.

Todas las medidas a seguir propuestas están adaptadas a las mejores prácticas internacionales, con la intención de informar, implementar y verificar las medidas de seguridad en función del nivel de contagio existente, así como a las recomendaciones que ha establecido la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las directrices que ha marcado la Secretaría de Salud Federal.

La reapertura económica no implica que la epidemia esté superada. El Comité Estatal para la Seguridad en Salud en el Estado de Baja California Sur determinará semanalmente la semaforización de alerta para que se tome las decisiones pertinentes en el ámbito socioeconómico. La forma en que empresas y personas trabajadoras



atiendan las recomendaciones sanitarias será determinante para mantener un nivel de alerta que permita una mayor actividad socioeconómica.

Lineamientos generales

1. La Secretaría de Salud a través de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios les proporcionará un link para llevar a cabo su autoevaluación en www.coeprisbcs.gob.mx. Sí esta autoevaluación es aprobada debe de formalizar su “carta compromiso” con la impresión, la cual debe escanearse y enviarse al correo protocolo.reincorporacion@saludbcs.gob.mx
2. El establecimiento debe contar con una persona responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas preventivas para COVID-19, quien será el (la) encargado (a) de llevar a cabo capacitación de todo el personal de la empresa y verificar que las acciones aquí plasmadas sean cumplidas, así como identificar trabajadores probablemente contagiados de COVID-19 en su ámbito de responsabilidad.
3. A cada trabajador se le otorgará por parte de la empresa, un kit sanitario consistente en: Cubreboca y gel antibacterial al 70% de alcohol.
4. El trabajador, antes de salir de casa, debe tomarse la temperatura. En caso de presentar temperatura de 37.4°C o superior, no acudirá a trabajar, debe aislarse y notificar al **800-BCS-COVID (800-227-26843)**. El responsable de seguimiento y supervisión COVID-19 debe asegurarse que el empleado haya realizado la llamada para notificar.
5. El responsable de seguimiento y supervisión de las medidas preventivas COVID-19, debe de tomar la temperatura a sus empleados y usuarios al llegar a la empresa. Si el usuario o empleado presenta temperatura de 37.4°C o superior, debe trasladarse a su casa para aislarse, y notificar al **800-BCS-COVID (800-227-26843)**. El responsable de seguimiento y supervisión COVID-19 debe asegurarse que el empleado haya realizado la llamada para notificar.
6. Al llegar y permanecer en el establecimiento corresponderá observar las siguientes acciones:
 - Evitar los apretones de manos, abrazos y demás formas de contacto cercano.



- Mantener una distancia mínima de 1.5 metros en todo momento. en caso de que por falta de espacios no se cumpla, será obligatorio utilizar cubreboca, lentes o careta.
 - Evitar tocarse la cara (ojos, nariz, boca).
 - Lavarse frecuentemente las manos durante 20 segundos.
 - No compartir ni intercambiar sus elementos de protección personal (EPP). En caso de que se compartan llevar a cabo la desinfección.
 - Implementar medidas de desinfección de las herramientas de trabajo.
 - Se debe contar con una estación de desinfección para calzado (tapetes), a base de desinfectantes o agua con cloro, a la entrada de las oficinas administrativas o la residencia del área de trabajo.
7. Asegurarse de contar con los siguientes insumos en suficiente cantidad:
- Jabón líquido, toallas de papel desechables para secado de manos, gel alcoholado mínimo al 70% y/o alcohol líquido, cloro no industrial.
 - Mascarillas, guantes desechables y lentes protectores (solo cierto personal y en ciertas circunstancias se usarán).
 - Termómetros infrarrojos (a distancia).
8. El uso de guantes desechables será opcional de acuerdo a la función de la naturaleza de las tareas a realizar, esto lo determinará el responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas preventivas para COVID-19 designado por el gerente o supervisor, por ejemplo: los trabajadores responsables de manipular alimentos no cocinados y bebidas, en tareas de limpieza en general, conductores de vehículos, etc.
9. Trabajadores que no deben asistir al lugar de trabajo:
- a. Personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, entre otros.) que pudiera estar asociada con COVID-19, hasta descartar la confirmación de un caso positivo.
 - b. Aquellas que, por lineamientos o decreto de las autoridades, no deben regresar a las actividades hasta nuevo aviso (mayores de 60 años, que padezcan alguna enfermedad que los haga vulnerables ante el COVID-19, embarazadas, etc.).
10. Seguir las instrucciones de las autoridades locales.



Restaurante

Se propone un conjunto de medidas generales y específicas de seguridad y prevención para el desarrollo de la actividad ante el COVID-19, tomando como referencia la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, la cual establece los requisitos y especificaciones a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

- Previa apertura del restaurante, se debe realizar trabajo de desinfección exhaustiva de todo el establecimiento incluidos los ductos de ventilación y/o aires acondicionados.
- Fomentar sistemas de reserva en línea.
- Establecer un solo acceso, implementando un filtro sanitario con toma de temperatura y uso de gel antibacterial (base de 70% de alcohol) con dispensadores en puntos estratégicos. En caso de contar con un solo acceso, se recomienda el uso de señalizaciones o en su caso el uso de barreras físicas, para el ingreso y salida del personal, clientes y proveedores para el cumplimiento de la sana distancia.
- Intentar eliminar el uso de áreas de espera y vestíbulos.
- Colocación de señalización de sana distancia en puntos estratégicos.
- Colocación de estaciones de reposición de cubre bocas, guantes desechables y material desinfectante con dispensador.
- Diseñar y reacomodar la disposición de mesas y sillas, para asegurar un aforo máximo de sana distancia, conforme al sistema de semaforización que la autoridad sanitaria determine.
- Las mesas deben ser limpiadas y desinfectadas antes y después de cada servicio.
- Mantener las mesas desmontadas hasta el momento de ser ocupadas por los clientes. Montar la mesa delante del cliente y eliminar elementos que no sean necesarios como servilleteros, acrílicos, decoraciones, etc.
- Menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico, a través de menús digitales, menús desechables, pizarra o a través de QR. En caso de utilizar porta menús, éstos deben ser desinfectados antes y después de cada uso.
- Todos los condimentos, salsas y extras solicitados por el comensal, deben de ser servidos al momento en porciones individuales.
- En la cocina debe establecer normas de trabajo para marcar los flujos y que cada persona sepa su puesto, partida o actividad. Se recomienda que la distribución de trabajo sea lo más clara y organizada posible, apoyándose de señalizaciones o marcas en el piso indicando los lugares de trabajo.



- Dentro de cocina se debe contar con estación de lavado de manos con jabón antibacterial, cepillo para el tallado de uñas sumergido en una solución desinfectante, toallas desechables o secador de aire caliente, bote para la basura con tapa accionada por pedal y dispensador de gel desinfectante de base de alcohol al 70%.
- Todos los alimentos fríos y calientes deben salir cubiertos desde la cocina, con campana o con papel aluminio.
- Los cubiertos deben estar limpios y desinfectados, así como manipularlos por los mangos y evitar tocar las partes que están en contacto con los alimentos o bebidas.
- No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con los alimentos o bebidas o con la boca del comensal.
- Tener un programa de limpieza y desinfección de superficies, objetos de contacto y de uso común, que incluya lavar con agua, jabón y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2 con registros de actividades diarias.
- Realizar limpieza continua y específicamente de equipo y mobiliario de cocina; lámparas, mesas, sillas, barandales, manijas, puertas, superficies, piso, paredes, muros, ventanas y cualquier otro elemento de fácil alcance para los clientes, empleados y proveedores.
- Presentar especial atención al área de sanitarios. Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos susceptibles, como son las manijas, grifos, dispensadores, etc. Evitar por completo el uso de toallas de tela.
 - a. Dispensador de jabón líquido o en espuma y gel antibacterial.
 - b. Dispensador de papel para el secado de mano y/o secado por sensor por aire caliente.
 - c. Grifos con sensor, de preferencia.
 - d. Considerar puertas de entradas y salida con mecanismo de apertura automática.
- Debe contar con recipientes suficientes para la acumulación de residuos o basura y equipo de protección personal desechable utilizado, que tengan bolsa y con tapa accionada por pedal u oscilante.
- La vajilla, cubiertos y cristalería utilizada no es necesario desecharla, pero sí lavarla en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua caliente y detergente, posteriormente desinfectar y después dejarlos secar por separado y eliminar los guantes y realizar lavado de manos.



- Mesas, mantelería, individuales lavables:
 - a. Aumentar la frecuencia de cambio entre comensales.
 - b. Eliminar los residuos y rociar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente.
- La mantelería debe lavarse constantemente con agua y jabón, o a máquina a 60-90 °C con detergente comercial. Use guantes desechables y un delantal de plástico. Limpie todas las superficies y el área alrededor de la lavadora después de cada uso. Lávese bien las manos con agua y jabón después de manipular la mantelería. Se podrá utilizar mantelería/ individuales desechable o plástica, la cual debe desinfectarse o eliminarse después de cada uso.
- Eliminar los guantes y paños en una papelera después de usarlos en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos; si sus guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado.

Nivel de aforo en restaurantes

El aforo en restaurantes estará determinado por los niveles del sistema de alerta sanitario.

Niveles	Aforo permitido
Nivel 6	Solo servicio para llevar.
Nivel 5	Se permite un máximo de 6 personas por mesa.
Nivel 4	Se permite un máximo de 8 personas por mesa.
Nivel 3	Se permite un máximo de 10 personas por mesa.
Nivel 2 y 1	Se permiten 10 personas o más por mesa.

Se debe conservar una distancia mínima de 2 metros entre mesas.

Buffet y barras de alimentos

- Éstos deben de contar con cubierta anti-estornudos.
- Un miembro autorizado en específico del staff, estará a cargo de servir al comensal. Dicho encargado, debe portar en todo momento careta facial, y cubre boca, así como guantes desechables, los cuales deben cambiarse cada 4 horas.
- Se debe señalizar y delimitar el área, para evitar que los comensales infrinjan el distanciamiento social de 1.5 metros.



- Limpieza y desinfección de la línea de buffet, máquinas de autoservicio, barra y demás mobiliario que entra en contacto con el cliente.
- Colocación de estaciones de gel antibacterial con dispensador de preferencia automático.
- En los buffets, hay que cambiar frecuentemente las pinzas, cucharones y otros utensilios de servicio.
- Eliminar del buffet alimentos y bebidas que puedan ser servidos directamente en la mesa, tales como: Jugos, agua, pan, entre otros.
- Entrega de cubiertos empacados de manera individual en bolsas o contenedores de material biodegradable o compostable.
- Se deben implementar fórmulas como el buffet asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis tapadas (también con pantalla de protección).

Área de niños

- Permanecen cerradas.

Empleados

- Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital, y hacerlo con algún otro medio. Si no es posible, cada empleado debe lavarse las manos, y desinfectar el checador antes y después de registrar su entrada y su salida.
- Escalonar los horarios de entrada, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas.
- Si usa uniforme, traerlo de su casa en una bolsa, y cambiarse en el establecimiento, y lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de su bolsa para su lavado.
- Los uniformes deben lavarse diariamente.
- El personal, tanto de cocina como de piso, debe utilizar cubrepelo, cubreboca y/o careta facial, los cuales deben usar dentro de toda la jornada laboral. En caso del cubreboca, se recomienda cambio frecuente.
- Evitar el uso de teléfonos celulares dentro de las instalaciones. En caso necesario, éste debe ser desinfectado, para evitar posible contaminación a través de artículos personales.
- Los meseros deben limitar la comunicación oral a lo necesario y desinfectar los menús/cartas después de cada uso.
- Los cajeros (as) deben tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, prefiriendo medios de pagos electrónicos.



Sistemas de pago

- Desinfectar dispositivos digitales, plumas, porta cuentas, TPVs después de cada uso. Limpiar de manera frecuente área de caja.

Proveedores

- 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 debe eliminar todos los empaques de cartón y de plástico antes de que el producto entre al almacén, cámaras o zonas de elaboración.
- Se recomienda solicitar lo siguiente:
 - a. Uso de cubre bocas al momento de la entrega.
 - b. Uso de guantes nuevos al momento de la entrega.
 - c. Desinfección de calzado.
- Si no se cuenta con proveedores específicos, y las compras se hacen en un lugar de expendio colectivo (Ejemplo: mercados, supermercados, etc.) deben tomarse las medidas necesarias para prevenir la contaminación durante la compra y una vez en el establecimiento.
- Todos los carros e implementos para el transporte interno de la mercancía son limpiados y desinfectados después de cada uso y se mantienen en una zona cerrada.

Servicio fuera del establecimiento

Reparto a domicilio

Tanto en la preparación del pedido como en su reparto se debe mantener las medidas higiénicas correspondientes de acuerdo a los riesgos identificados y las medidas descritas en el plan de contingencia.

- Todo personal que realice entregas a domicilio debe informar si manifiesta algún síntoma relacionado con el SARS-CoV-2 (COVID-19).
- En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos:



- a. El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa, etc.).
 - b. El personal de reparto no podrá acceder en ningún caso a la zona de cocinas.
 - c. Para el servicio de entrega, la comida se depositará en bolsas cerradas, preferiblemente selladas. La bolsa utilizada para el reparto se limpiará y desinfectará interior y exteriormente tras cada entrega.
 - d. El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados tras la evaluación de riesgos y en el plan de contingencia. Si este servicio se presta mediante plataformas digitales, el restaurante supervisará que el personal de reparto cuenta con estos equipos.
 - e. Se debe evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.).
 - f. Una vez entregado el pedido al repartidor en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos.
 - g. Debe establecerse un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto.
 - h. Los procesos de entrega en domicilio deben realizarse con mayores medidas de seguridad para prevenir tanto el contagio del cliente como de los repartidores, priorizando pagos con tarjetas de crédito o en línea. Cuando estas no sean posibles se debe generar procedimientos de pago y firma de vouchers para evitar los contagios.
 - i. El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con solución desinfectante durante todo el proceso de entrega y cumplir las normas del establecimiento y mantener la distancia al menos de 1.5 metros para el retiro de los pedidos.
- En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo al establecimiento (plataformas de delivery o similares) además de lo anterior se solicitará al proveedor del servicio su plan de contingencia respecto al COVID 19.

Medidas preventivas relacionadas con el uso de transporte de personal

- El transporte de trabajadores/as será provisto por la empresa (bus u otro), se deben aplicar las siguientes medidas:
 - a. Limpieza y desinfección de la unidad después de cada viaje.



- b. El/la conductor/a debe usar guantes, lavar sus manos durante la jornada laboral, y antes y después del uso de guantes.
 - c. Verificar la temperatura de cada persona antes de abordar.
 - d. Colocar dispensadores de gel alcoholado en la puerta y en otro punto intermedio del vehículo.
 - e. Colocar publicidad en diferentes puntos del vehículo.
 - f. En la medida de lo posible, mantener las ventanas abiertas para que haya suficiente ventilación, permitiendo la entrada de luz solar al interior del vehículo.
 - g. Transportar exclusivamente pasajeros sentados manteniendo un espacio separado entre ellos.
- Cuando no se cuente con la modalidad de transporte de personal por parte de la empresa, se deben de seguir los protocolos escritos sobre la medición de temperatura y se reportará la incidencia correspondiente.