



ANEXOS AL PROTOCOLO GENERAL SANITARIO

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

RESTAURANTES Y SERVICIOS DE ALIMENTOS

- Se debe cumplir todo lo establecido en el protocolo general sanitario.
- Fomentar sistemas de reserva en línea.
- Las mesas deben ser limpiadas y desinfectadas antes y después de cada servicio.
- 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.
- 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.
- Realizar limpieza continua de áreas, mobiliario, objetos e instalaciones de fácil alcance para los clientes, empleados y proveedores tales como puertas, barandales, etc.
- En el área de baños se debe evitar el uso de toallas de tela.
- En el caso de establecimientos que empleen manteles y/o servilletas de tela, se deberá cambiar el mantel entre cada servicio y se deberá proporcionar una servilleta de tela por comensal.
- La mantelería y servilletas de tela debe lavarse con agua y jabón, o a máquina a 60-90 °C con detergente comercial. Lávese bien las manos con agua y jabón después de manipular la mantelería.
- En el caso de buffets o barras de alimentos, estas deben contar con cubierta anti – estornudos, además, deberán contar con un colaborador a cargo de servir al comensal. Dicho encargado, debe portar en todo momento cubre boca y realizar frecuente lavado de manos.
- Evitar la aglomeración de personas en espera de turno de barra de buffet.



- En los buffets se debe realizar cambio frecuente de pinzas, cucharones y otros utensilios de servicio.
- Las áreas de niños deberán permanecer cerradas.
- En el caso de proveedores, se deben establecer zonas específicas para recepción de productos y evitar la contaminación dentro de las instalaciones, respetando la sana distancia y el uso de cubre bocas obligatorio.