



RESTAURANTES

CEDULA PARA ESTABLECIMIENTO SEGURO

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO: No. CEDULA: _____ FECHA: _____

Denominación o Razón social: _____

Domicilio: _____

Herramienta de evaluación para **RESTAURANTES**, para acceder al Distintivo de Establecimiento Seguro.

Se deberá comprobar el cumplimiento de cada uno de los requisitos, de contar con pruebas de su debido cumplimiento se marcará la casilla “**Sí**” y de no ser así, se marcará la casilla “**No**”. Al finalizar cada sección se totalizarán las respuestas y se escribirá el número de respuestas “**Sí**” y “**No**”.

ESTRATEGIAS ADICIONALES PARA PREVENIR Y CONTROLAR LA PROPAGACIÓN DEL SARS-COV-2 (COVID-19)			
ASPECTOS GENERALES			
Nº	Requisito	SI	NO
1	¿Orienta y capacita a sus trabajadores en las medidas de seguridad sanitaria establecidas para prevenir y controlar la propagación del SARS-CoV2 (COVID-19) en el ejercicio de su trabajo, en sus hogares y durante los trayectos en el transporte público o privado, y en caso de que presenten síntomas compatibles con el SARS-CoV2 (COVID-19) permite a los trabajadores el regreso a casa?		
2	¿El personal de todas las áreas y los clientes, portan cubre bocas, cubriendo nariz y boca?		
3	¿Se ha Instalado un filtro sanitario previo al ingreso del personal y clientes, que permitan la toma de temperatura en la frente con termómetro clínico infrarrojo previamente calibrado, aplicar gel antibacterial con base alcohol al 70%? No se permitirá la entrada al establecimiento sin cubrebocas cubriendo nariz y boca.		
4	¿Se ponen a disposición del personal y los clientes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos y a la etiqueta respiratoria?		
5	¿Se garantiza la ventilación de ambientes cerrados?, para asegurar el recambio de aire, se sugiere la colocación de extractores de aire y favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal.		
6	¿Garantiza la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol y toallas desechables para el secado de manos?		
7	¿Establecen un programa de limpieza y mantenimiento permanente? En áreas de trabajo, áreas comunes, mobiliario, equipos, utensilios, superficies, manijas, picaportes y pasamanos; se deben limpiar y desinfectar previo a la apertura, durante la jornada de trabajo y al cierre de esta.		
Total			



RESPONSABILIDADES PARA EL ESTABLECIMIENTO			
Nº	Requisito	SI	NO
1	¿Cuenta con () Aviso de Funcionamiento (gratuito), () Certificados de Salud para Manejadores de Alimentos, () Constancias de Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos NOM-251 (gratuito) y () Constancia Sanitaria de Bebidas Alcohólicas (vigente)?, esta última en caso de que aplique. Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.		
2	Las mesas y sillas ¿están ubicadas a una distancia de 1.5, metros?, conforme a los lineamientos de sana distancia; ¿se limpian y desinfectan previo a cada uso, con un paño limpio con líquido desinfectante, y se coloca gel antibacterial o desinfectante para fomentar la higiene de las manos?		
3	¿Se cumple con la disposición del acuerdo vigente, sobre el porcentaje de capacidad instalada en el establecimiento?		
INFORMACIÓN HACIA EL VISITADO: Si requiere información sobre la atención para COVID-19 llame a los teléfonos 834 3 18 63 20 y 834 3 18 63 21 de la Secretaría de Salud. Si requiere información sobre este proceso de Distintivo Establecimiento Seguro, favor de escribir al correo establecimiento.seguro@tam.gob.mx .			
Total			

OBSERVACIONES GENERALES

Firma del verificador

Firma del responsable o propietario