



Protocolo de actuación para la reactivación del restaurante Pizza del Perro Negro Cholula

Una vez ha finalizado la vigencia de los permisos retribuidos obligatorios y de cara a la reactivación de las actividades no esenciales, nos remitimos a la creación de un protocolo de acción para nuestro restaurante pizza del perro negro en materia de prevención frente al COVID 19. Tomando en cuenta las recomendaciones del protocolo de “mesa segura” creada por la CANIRAC.

Además adjuntamos el **protocolo de actuación frente al coronavirus para la industria restaurantera**, que publicó la “CANIRAC”.

Los objetivos de este protocolo de actuación son:

1. La implantación de medidas para garantizar la salud de las personas,
2. El control de propagación del virus,
3. Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan
4. Garantizar la continuidad de la actividad restaurantera, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.

Como complementario a la información arriba indicada, les facilitamos la guía que acaba de publicar el Ministerio de Sanidad que contiene un recordatorio a las principales obligaciones previstas en la normativa vigente junto algunas sugerencias para prevenir los contagios y la lucha contra el COVID 19.

Recoge buenas prácticas en los siguientes apartados:

1. Antes de ir al trabajo.
2. Desplazamientos.
3. En el centro de trabajo.
4. Medidas organizativas.
5. Recomendaciones a la persona trabajadora.

Protocolo de acción Pizza del Perro Negro Cholula.

La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección.

Es necesario cubrirse la nariz y la boca al toser y al estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con tapa y pedal. Si no dispone de pañuelos, emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos. Hay que evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.

Evitar el contacto y mantener la distancia entre personas es necesario. Actualmente, se recomienda un distanciamiento social de 1.5 metros.

1.- Antes de ir al trabajo.

Se tuvo una junta previa con el personal, respetando las normas de seguridad y la distancia preferente para evitar la propagación del virus. Gracias a esta reunión pudimos tocar el tema de como va a ser el protocolo antes de ir al trabajo. El cual se resume en estos puntos:

- a) Tomarse la temperatura en casa.
- b) Bañarse.
- c) Traer ropa limpia al trabajo.
- d) Usar medidas preventivas para su desplazamiento hacia el trabajo.
- e) Traer un gel antibacterial de bolsillo.

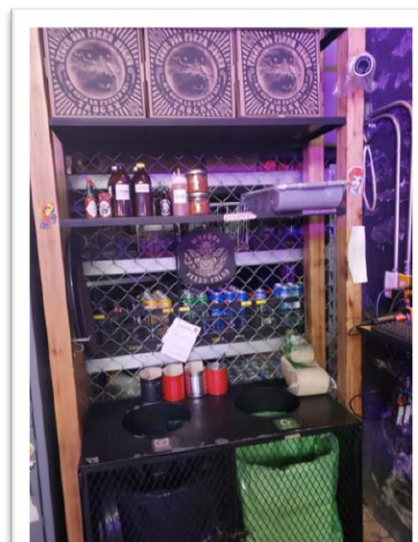
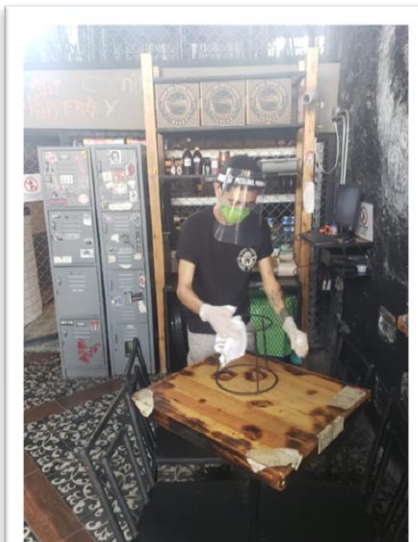


2.- Desplazamientos.

Mantener su sana distancia en todo momento de desplazamiento para la llegada al restaurante Pizza del perro negro en San Andrés Cholula, portando cubrebocas, careta y guantes de ser necesario.

3.- En el centro de trabajo.

- Previa apertura del restaurante, se deberá realizar trabajo de sanitización exhaustiva de todo el establecimiento. También se tomara la temperatura de los trabajadores con un termómetro laser y se enviarán de vuelta a casa si presentan algún síntoma.
- Se realizara limpieza continua y específicamente de lámparas, mesas, sillas, barandales, manijas, puertas, parte inferior de las paredes, superficies horizontales.

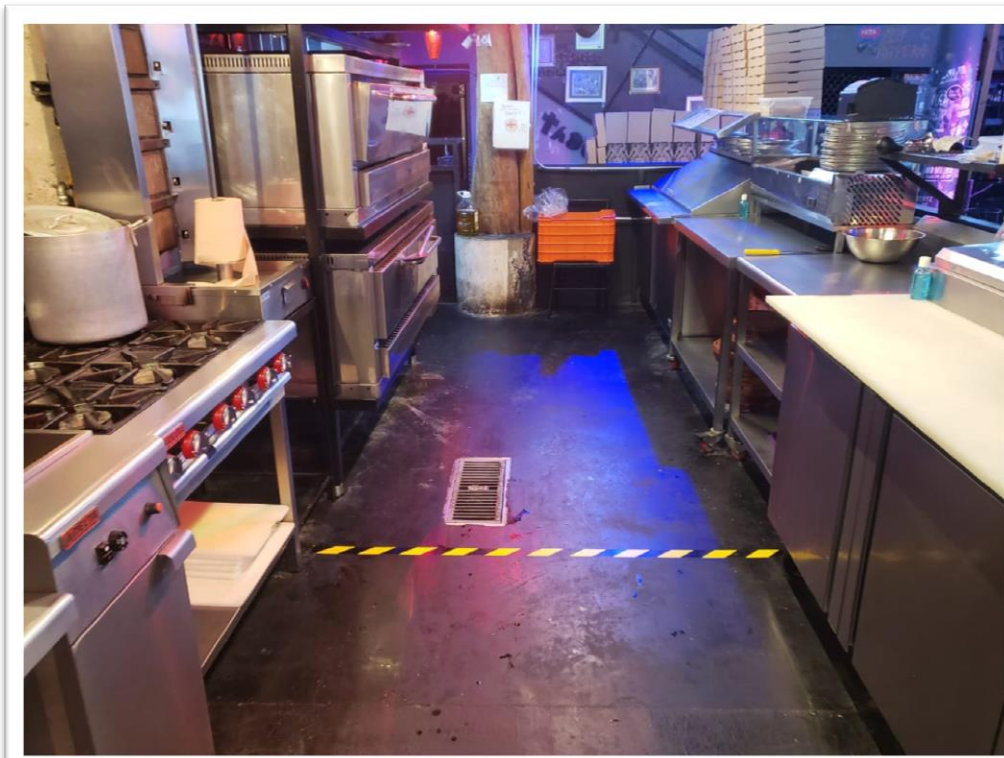


- Limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
- Prestar especial atención al área de sanitarios, se incrementará la frecuencia de limpieza en lo general y en objetos susceptibles, como lo son manijas, grifos, dispensadores, etc.

- Capacitación de todo el personal sobre la importancia del lavado de manos en cada cambio de actividad, puntualizando que está es la medida más sencilla para evitar el contagio.
- Todo el personal del restaurante contará con cubre bocas y careta facial, los cuales se deberán usar durante toda la jornada laboral. En caso de cubre bocas se recomienda cambio frecuente.
- Estará prohibido el uso de teléfonos celulares dentro de las instalaciones.

Cocina

- Se establecerán equipos de trabajo, de esta manera se marcarán flujos, de manera que la distribución del trabajo sea mas fácil y se cumpla el 1.5m de distancia.
- Cada estación de trabajo contará con un gel antibacterial, estos estarán ubicados en los accesos del proceso productivo.
- Además se reforzaran las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos y bebidas y sus materias primas.

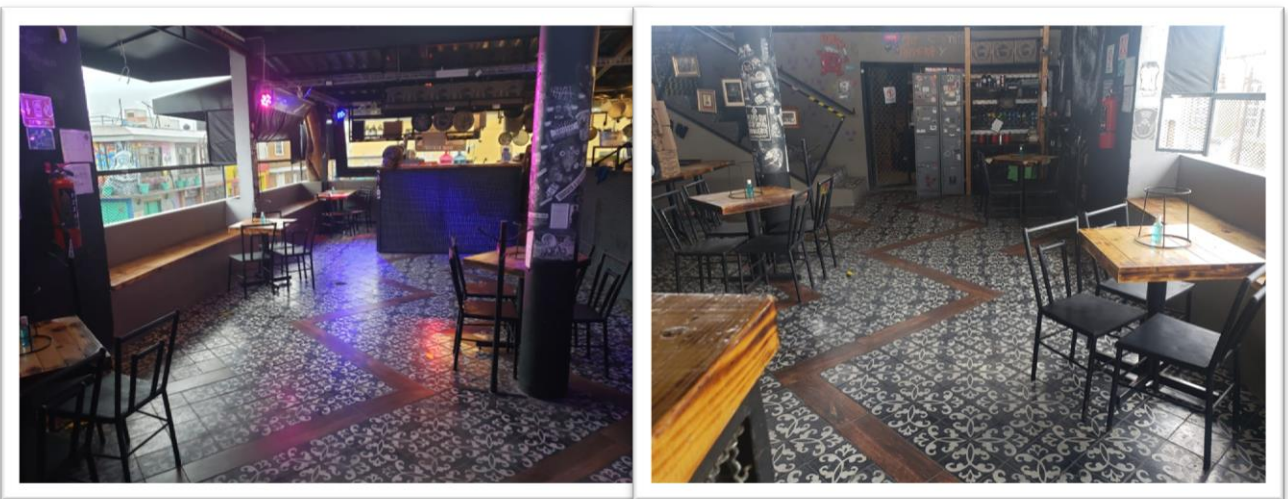


Aforo y distanciamiento físico

El aforo estará organizado de tal manera que se respete el régimen de separación social, con una distancia no menor a 2 metros, que marcan las instituciones Sanitarias Internacionales para COVID.19

Se Limitara el número de personas a un máximo de 5 por mesa.

Todos los condimentos, salsas y extras solicitados por el comensal deberán de ser servidos al momento y en porciones individuales.



Sistemas de pagos

Se limitará el contacto entre empleados y clientes, fomentando métodos de pago electrónicos.

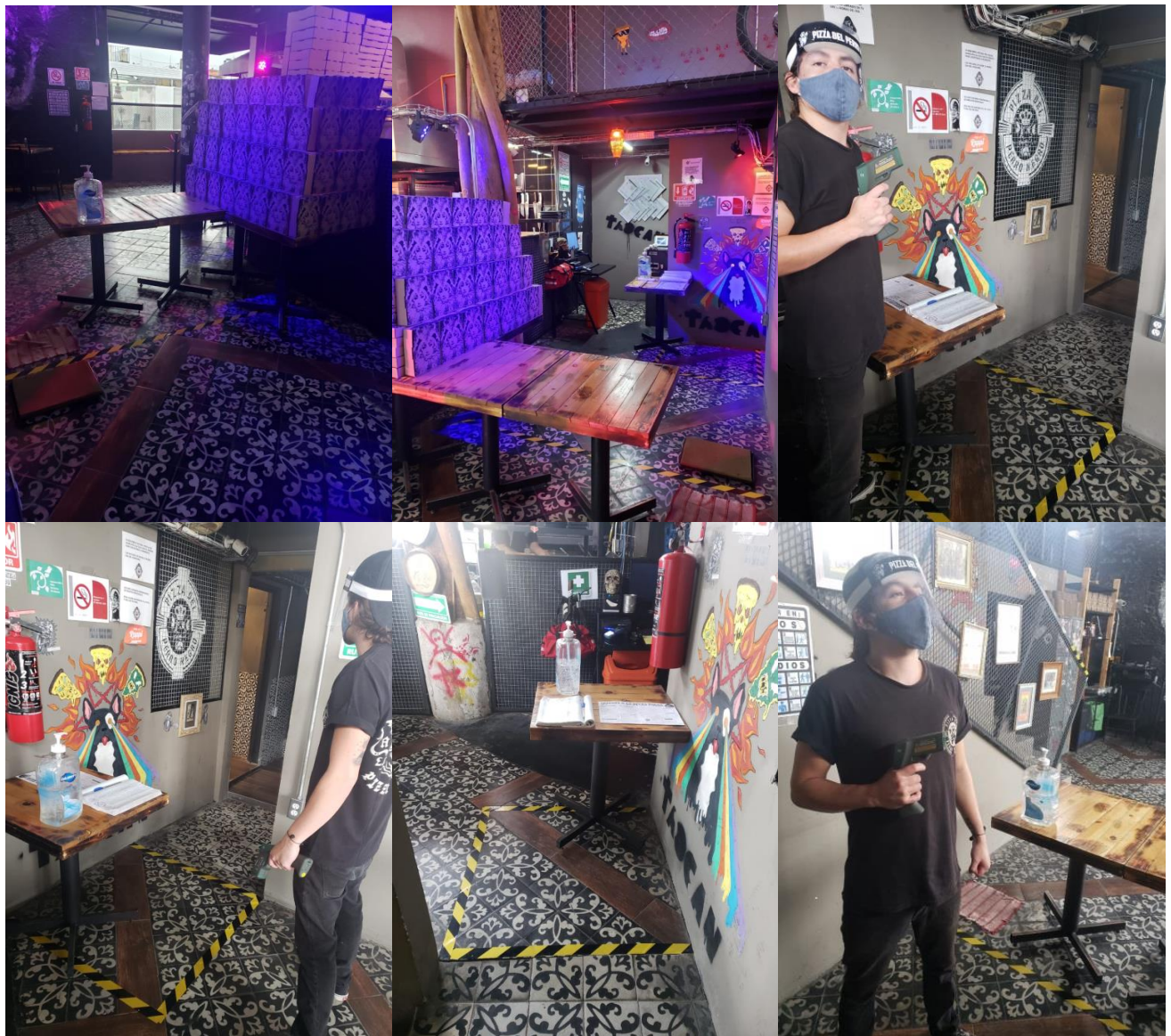
Se tendrá una desinfección constante de dispositivos digitales después de cada uso, así como una limpieza frecuente en el área de caja.

Medidas a la entrada del restaurante

Se usara tapetes sanitizantes a la entrada del restaurante.

Se mantendrán siempre las puertas abiertas del establecimiento para evitar contacto con puertas y favorecer la ventilación natural en espacios comunes.

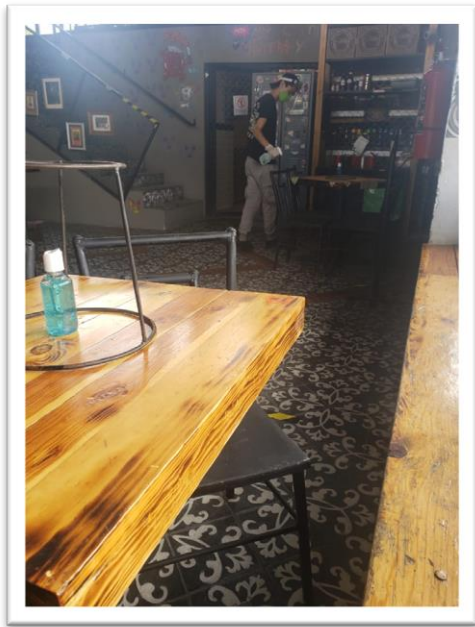
Será obligatorio contar con dispensadores de gel antibacterial en la recepción, así como en puntos estratégicos, para ofrecer a empleados, clientes y proveedores antes de entrar al establecimiento.



4.- Medidas organizativas.

Se trabajara en equipos, para prevenir el contacto social con todos los trabajadores del restaurante.

Así también se delimitarán las áreas de trabajo para contar con una mejor organización y de esta manera cumplir con la sana distancia de 1.5 metros.



5.- Recomendaciones a la persona trabajadora.

a) Mantenerse saludables y limpio.

- Quedarse en casa o retirarse del trabajo si están enfermos; si se presentan síntomas contactar a su supervisor y comunicarse con un doctor inmediatamente.

- Los empleados enfermos se quedaran en casa, en caso de presentar síntomas en el trabajo, se enviarán inmediatamente a casa los empleados.

- Lavarse las manos con frecuencia durante al menos 20 segundos.

- Usar desinfectante para manos a base de alcohol al 70% constantemente.

- Usar cubre bocas durante toda la jornada laboral y cambiar cada 4 horas en caso de ser desechables

- Nunca tocar alimentos listos para comer con las manos sin lavar previamente.

- Envolver los envases de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Seguir los 4 pasos para la inocuidad de los alimentos: limpiar, separar, cocinar y enfriar.

b) Limpiar y desinfectar.

- Se capacita a los empleados sobre procedimientos de limpieza, desinfección y las medidas de protección según lo establecido en la Norma 251 y las específicas para COVID-19 de la Secretaría de Salud.

- Se tiene y usan productos y suministros de limpieza con las características especificadas en la Norma 251 Apartado 5 y registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV.2.

- Se seguirán estrictamente las medidas de protección (uso obligatorio de careta, cubre bocas y guantes desechables) al realizar cualquier tipo de limpieza especialmente en zonas de mayor contacto.

- Se desinfectan las superficies que se usan con mayor frecuencia dentro del restaurante, antes y después de cada servicio.

- Se realiza limpieza continua de mesas, sillas, barandales, lámparas, manijas, puertas y aristas.

- Se pondrá especial atención en la limpieza y desinfección en zona de baños, recepción y área de caja-

c) Sana distancia

- Se informa a los empleados y clientes sobre la importancia del distanciamiento social.

- Desalentar reuniones entre empleados.

- Se colocan marcas en el piso y letreros para alentar el distanciamiento social.

Fuentes

https://canirac.org.mx/images/notas/files/Protocolo%20Reapertura%20-%20Mesa%20Segura_compressed.pdf

<http://proteccioncivil.puebla.gob.mx/formulario-2>