Gobierno del Estado de Sonora

Servicios de Salud de Sonora

Coordinación de Servicios de Salud y Proyectos Estratégicos
Dirección General de Promoción a la Salud y Prevención de Enfermedades
Dirección de Promoción de la Salud

PROTOCOLO DE REAPERTURA PARA BARES Y ANTROS POR COVID-19

covid19.saludsonora.gob.mx

CORONAVIRUS (COVID-19) SALUD SONORA

INFÓRMATE EN: @SSaludSonora

Promoción de la Salud

SONORA

Recomendaciones para antros y bares durante la contingencia por COVID-19

Con el propósito de contribuir a la construcción de la nueva realidad que la sociedad en su conjunto enfrente ante la nueva pandemia de COVID-19, **se elaboraron las recomendaciones pertinentes para que espacios de conveniencia social sean seguros** y se disminuya la probabilidad de transmisión del nuevo coronavirus.

Es importante considerar que lugares que incluyen la venta de alcohol como antros, bares, barras, cantinas, entre otros.; no podrían asegurar la principal medida de prevención para COVID-19: una distancia mínima de 1.5 metros entre personas. Por lo anterior**, no podrán aperturar hasta que las condiciones de transmisión hayan disminuido consistentemente y sea permitido por la autoridad estatal y local**, así como, que el lugar asegure las principales medidas de prevención, como son:

1. Proveer Equipo de Protección Personal al trabajador (EPP), así como gel antibacterial al 70% para su uso entre cada entrega y después de tocar dinero.
2. Instalar puesto de lavado de manos en la entrada del comercio para personal y visitantes.
3. Contar con espacios para cambiar y guardar la ropa o uniformes de trabajo de personal.
4. Lavar la ropa de trabajo del personal de entrega diariamente.
5. Deberán evitar la aglomeración de personas y salas de espera.
6. Distancia mínima de 1.5 metros entre cada persona, por lo que el aforo máximo no debe superar al 25% de la capacidad del local.

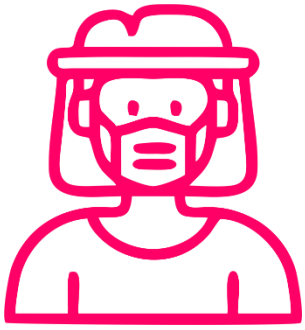
Sumado a lo anterior, es importante tomar en cuenta preguntas claves que los ayudarán a identificar si el negocio presenta las condiciones óptimas de seguridad para reabrir el lugar:

- **¿Debería considerar la apertura?**
- **¿Concordará la reapertura con las órdenes estatales y locales vigentes?**
- **¿Está preparado para proteger a los empleados que tienen mayor riesgo de enfermarse gravemente?**

Si la respuesta para alguna pregunta es "no", **no debería abrir**. Para el caso de que las respuestas hayan sido "si", considerar lo siguiente:

- **¿Se han implementado las medidas de salud y seguridad recomendadas?**

1. Instalación de filtro sanitario a la entrada del establecimiento el cual incluya la toma de temperatura, tapetes sanitizantes o alternativas similares en los accesos al lugar, dispensadores de gel antibacterial al 70% de alcohol.
2. Uso de señalizaciones o barreras físicas para el ingreso y salida de personas.
3. Eliminar áreas de espera y vestíbulos.
4. Respetar el distanciamiento social con una distancia no menor a 1.5 metros.
5. Implementación de menús que reducen el contacto físico.
6. Las barras deberán respetar el régimen de distanciamiento social y estas no pueden ser utilizadas como zona de espera.
7. Contar con dispensadores de gel antibacterial en lugares específicos del bar o antro.
8. Se deberá contar con lineamientos para el control de proveedores, contratistas y visitas ajenas al bar o antro.
9. El personal que brinda servicio de alimentos y bebidas deberá usar cubrebocas y careta facial, lavarse frecuentemente las manos, mantener el área de trabajo en condiciones higiénicas, conservar la sana distancia de al menos 1.5 metros y contar con dispensador de gel antibacterial de 70% de alcohol a la mano.



10. Capacitación a todos los empleados sobre protocolos de salud y seguridad.

Si la respuesta para la pregunta es "no", **no debería abrir**. Para el caso de que la respuesta haya sido "si", considera que:

- Deberá crear procedimientos de monitoreo para signos y síntomas de los empleados todos los días a la llegada, durante el turno y a la salida que deberán ser anotados en una bitácora que será resguardada por el responsable del lugar.
- No permitir el ingreso a personas enfermas o con síntomas de gripe, tos, catarro, fiebre, dolor de cuerpo, etc. La implementación de filtros sanitarios con toma de temperatura corporal es altamente recomendable.
- Si durante la jornada de trabajo un empleado presenta síntomas relacionados a COVID-19, este deberá ser aislado del resto de sus compañeros y facilitar la valoración médica en la unidad de salud que le corresponda.
- Implemente políticas flexibles de licencia para los trabajadores.

Si no cumple con alguna condición anterior, no debería abrir. Para el caso de que cumpla con las anteriores, podrá abrir, sin embargo, deberá realizar monitoreo constante para el cumplimiento de lineamientos de seguridad.

¿Cómo debe ser la reapertura?

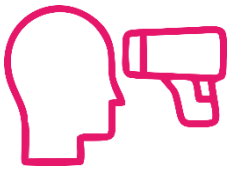
El establecimiento deberá:

- Promover practicas saludables de higiene, los locales deberán ser exhaustivamente desinfectados diariamente, tanto superficies lisas como porosas.
- Reapertura solo con el 25% de su capacidad total.
- Se instalará un módulo de control de ingreso con: Toma de temperatura, aplicación de gel antibacterial al 70% de alcohol, tapete desinfectante de calzado.

- Lavado constante de manos, antes, durante y después de preparar bebidas o alimentos o tocar superficies.
- Regular sus horarios de aforo social. Se recomienda que el cierre del local no sea mayor a las 00:00 horas, a menos que las autoridades sanitarias establezcan horarios distintos.
- Asegurar una ventilación adecuada, preferentemente de ambiente natural o bien, contar con los filtros correctos en caso de ventilación por medio de aires acondicionados.
- Fomentar el distanciamiento social a través del correcto uso de los espacios, respetando la distancia de 1.5 metros entre cada mesa y el uso cintas que restringa el uso de las barras.
- Sí es factible, capacitar a todo el personal en protocolos de seguridad e higiene.
- Se deberá colocar de manera estratégica (que sean altamente visibles) carteles informativos del uso correcto del cubreboca y lavado de mano.
- Los sanitarios deben tener en todo momento: jabón líquido para manos, papel higiénico y botes especiales donde depositar los pañuelos y cubreboca.
- Se deberá limpiar y desinfectar la cristalería utilizada en cada jornada laboral.

Los consumidores deberán:

- Ingresar al establecimiento con la protección necesaria: careta y/o cubreboca, pasando por el filtro sanitario que deberá estar previamente instalado en la entrada, donde se colocará gel antibacterial y toma de temperatura.



- No presentar cualquier síntoma COVID-19. De ser así, deberá permanecer en casa.
- No estar bajo tratamiento médico (en caso de beber alcohol).
- Respetar las normas sanitarias del establecimiento.
- Toser y estornudar con la técnica de estornudo de etiqueta, es decir, hacerlo en la parte interna del codo.

Sanitización e higiene

Previo a la apertura, realizar trabajo de sanitización exhaustiva de todo el establecimiento, incluidos los ductos de ventilación y campanas de cocina.

- Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del local.
- Asegurar que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica
- Realizar limpieza continua, específicamente de lámparas, sillas, mesas, barras, manijas, puertas, paredes, muros, ventanas y cualquier elemento al alcance de clientes, empleados y proveedores.

- **Reforzar medidas de higiene en el proceso de alimentos y bebidas a fin de evitar contaminación a lo largo del proceso.**

REFERENCIAS

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). 17 de julio del 2020. Recuperado de https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). 15 de mayo del 2020. Recuperado de https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/restaurants-and-bars-decision-tool.html