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 PARA SECTOR RESTAURANTERO Y/O ALIMENTOS POR COVID-19

covid19.saludsonora.gob.mx

Protocolo para sector restaurantero y/o alimentos durante la contingencia por COVID-19

Los restaurantes y negocios de venta de alimentos, servicios de comida rápida y carretas son lugares a los que asiste una gran cantidad de personas. Es por ello que a medida que se vayan reincorporando progresivamente a sus actividades ante la **"Nueva Realidad"** deberán tener un cuidado especial a las nuevas disposiciones o recomendaciones sanitarias que cumplan con el objetivo de prevenir la propagación del virus SARS-CoV-2, que causa la enfermedad COVID-19.

Lo anterior ocurre ante la posibilidad de que **algunas personas infectadas que aún no presenten síntomas o que sus síntomas sean leves continúen con sus actividades de manera normal**. Por lo tanto, será necesario el reforzamiento de las medidas de prevención en todo momento tales como:

- La sana distancia.
- El lavado frecuente de manos o uso de gel antibacterial al 70% de alcohol.
- Limpieza y desinfección de objetos/superficies.
- Uso de Equipo de Protección Personal (EPP) como cubre boca, careta, etc.

Barras de alimentos

Con el objetivo de evitar la contaminación de superficies con el virus SARS-CoV-2, causante de COVID-19, es recomendable que los establecimientos de alimentos que cuenten con barra de autoservicio (barras de salsas, ensaladas, guarniciones, bebidas u otros alimentos complementarios a los platillos) **cuenten con al menos un empleado encargado de servir los productos de elección por los comensales, para reducir el riesgo de contaminación con virus y bacterias**, al tocar áreas y utensilios que estuvieron en contacto directo con las manos de los comensales, mientras los manipulan (p.e pinzas, cucharas) al servirse los alimentos. Los consumidores deben usar cubrebocas al acercarse a la barra de alimentos para evitar la posible contaminación con secreciones respiratorias.

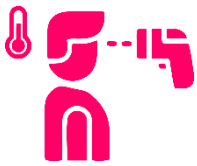
No hay evidencias que demuestren que el COVID-19 pueda propagarse a través de los alimentos. Sin embargo, el hecho de que las personas compartan utensilios y se aglomeren en un espacio reducido para adquirir alimentos en los espacios antes mencionados, puede suponer un riesgo.

A continuación, se hace una descripción de algunos cuidados o recomendaciones a seguir dentro del sector:

Antes de llegar al sitio de trabajo:

El empleado

- En su domicilio, **verifica que no presenta alguna sintomatología** (tos, fiebre, malestar en general) asociados a COVID-19. Si tiene síntomas respiratorios o sospecha de COVID-19 **se queda en casa** y contacta a su jefe inmediato.
    - **De preferencia tomar temperatura corporal antes de salir de casa**. Si marca temperatura de 37.5 °, esperar cinco minutos y realizar nueva toma, si persiste evitar presentarse a su lugar de trabajo y acudir a su unidad de salud para revisión médica.

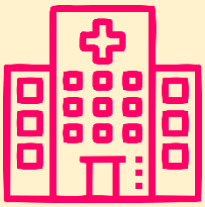


- Indicar a los empleados que se queden en casa si tuvieron contacto cercano con un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 en los últimos 14 días.
- En el caso de que el empleado no haga caso a las recomendaciones descritas anteriormente, **el dueño o responsable del lugar deberá indicarle al empleado que no se le permitirá el acceso a su centro de trabajo** y que debe acudir a solicitar atención médica y resguardarse en su casa por al menos 10 días.

El comensal

- **Uso correcto del Equipo de Protección Personal** (EPP), como cubreboca y careta facial protectora, para ingresar al lugar y durante la espera para ser atendidos.
    - Al momento de consumir alimentos y bebidas desechar correctamente el cubreboca en el lugar indicado por el establecimiento.
    - En el caso del cubreboca de tela, el cliente debe resguardarlo con seguridad evitando colocarlo en cualquier superficie.

- Si el comensal presenta síntomas respiratorios o temperatura debe de permanecer en casa.
- Pasa por tapete desinfectante con cloro para la limpieza de suela de zapatos.
- Se proporciona gel antibacterial al 70% de alcohol para la higiene de manos.
- Se toma la temperatura corporal con termómetro digital.
- Si el registro es menor a 37.5°C, la persona ingresa al restaurante.
    - Si marca una temperatura de 37.5°C o mayor, se pide a la persona que espere cinco minutos y se corrobora la temperatura. **Si persiste la temperatura igual o mayor a 37.5°C, se le pide a la persona que acuda a su centro de salud** correspondiente para poder evaluar su estado de salud.



Recomendaciones generales

- **Asignar a un empleado del establecimiento la tarea de servir los ingredientes** (verdura, salsa, condimentos, etc.) y bebidas (refill) que el cliente solicite.
- Proporcionar a los clientes un espacio para que puedan realizar un correcto lavado de manos con agua y jabón.
- Tener a disposición de los usuarios un dispensador de gel antibacterial de 70% de alcohol.
- **Colocar imágenes enfatizando las medidas de prevención:**
    - Uso correcto del Equipo de Protección personal (EPP) según corresponda. (Ver anexo 1)
    - Sana distancia de 1.5 metros entre personas.
    - Estornudo de etiqueta.
    - Lavado de manos con agua y jabón o uso de gel antibacterial al 70% de alcohol, antes de comer y después de ir al baño.
    - No saludar de beso, mano o abrazo.
- **Si utilizan vajilla desechable para los alimentos y bebidas, colocar bolsas para desecharlos**.
    - Si no es factible o no es conveniente usar utensilios desechables, asegúrate que se manipule toda la vajilla y los utensilios no desechables preferentemente con guantes. Posteriormente deben lavar y desinfectar la vajilla.

- **Usar guantes para retirar las bolsas de basura y para manipular y desechar los residuos**. Lavarse las manos con agua y jabón después de retirarse los guantes.
- **El material de protección desechable individual se debe eliminar en contenedores específicos**. (Ver anexo 2)
- Si los clientes ingresan al lugar con cubreboca desechable, **se le deberá proporcionar un cubreboca nuevo al salir del lugar**, ya que este fue desechado al momento de consumir los alimentos y bebidas.

Recomendaciones para empleado encargado de prestar servicio en "barra de alimentos y bebidas refill":

- **Usar correctamente el Equipo de Protección Personal** (EPP):
  - Cubreboca (Ver anexo 3)
    - Al terminar, desecharlo correctamente (Ver anexo 4)
  - Careta facial protectora.
  - Guantes desechables (Ver anexo 5)
    - Al terminar, desecharlos correctamente (Ver anexo 6) y lavarse las manos con agua y jabón o usar gel antibacterial al 70% de alcohol.

- **Mantener el cabello recogido en todo momento**.
- **No tener barba ni bigote.**
- **No portar accesorios como aretes relojes, anillos** (debido a que se consideran reservorios de virus y demás microorganismos).
- **No tocarse ojos, nariz y boca.**

Barra de alimentos y bebidas

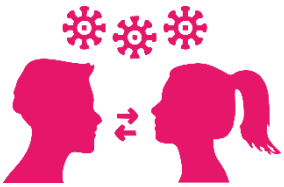
- **Mantener el área en condiciones higiénicas.**
  - Realizar mínimo dos veces al día, limpieza y desinfección.
- **En todo momento conservar la sana distancia de al menos 1.5 metros.**
  - Colocar marcas en el piso para evitar aglomeraciones en la fila, entre empleado y clientes.
- **Si la barra de alimentos y bebidas no cuenta con protección, colocar mampara transparente.**

¿Cómo debo limpiar y desinfectar?

Limpiar significa eliminar la materia orgánica, suciedad e impurezas de las superficies.

Desinfectar significa usar productos químicos, para eliminar a los agentes infecciosos de superficies. Es importante señalar que para que la desinfección sea eficaz, es necesario realizar previamente una limpieza adecuada.

- Si el establecimiento es un espacio cerrado, mantener abiertas las puertas y ventanas antes de iniciar la limpieza y desinfección, para garantizar una ventilación adecuada.
- Limpia utilizando agua con jabón o un detergente.
- Usa guantes desechables para retirar las bolsas de basura y para manipular y desechar los residuos.
- Después desinfecta la superficie con una solución clorada al 0.5% (1 cucharada sopera de cloro en 1 litro de agua).
- Garantiza que haya una ventilación adecuada al usar estos productos, para evitar la inhalación de vapores tóxicos.
- Desinfectar el menú después de ser utilizado por el comensal, este debe estar recubierto por una capa de plástico que facilite su limpieza.
- Proceso de desinfección de vajillas y cuberterías con temperaturas superiores a 80 grados centígrados.
- Lavado de mantelería, servilletas y ropa de trabajo a temperaturas superiores a los 60 grados centígrados.



Cuanta más interacción haya entre las personas y más tiempo interactúen, mayor es el riesgo de propagación del COVID-19.

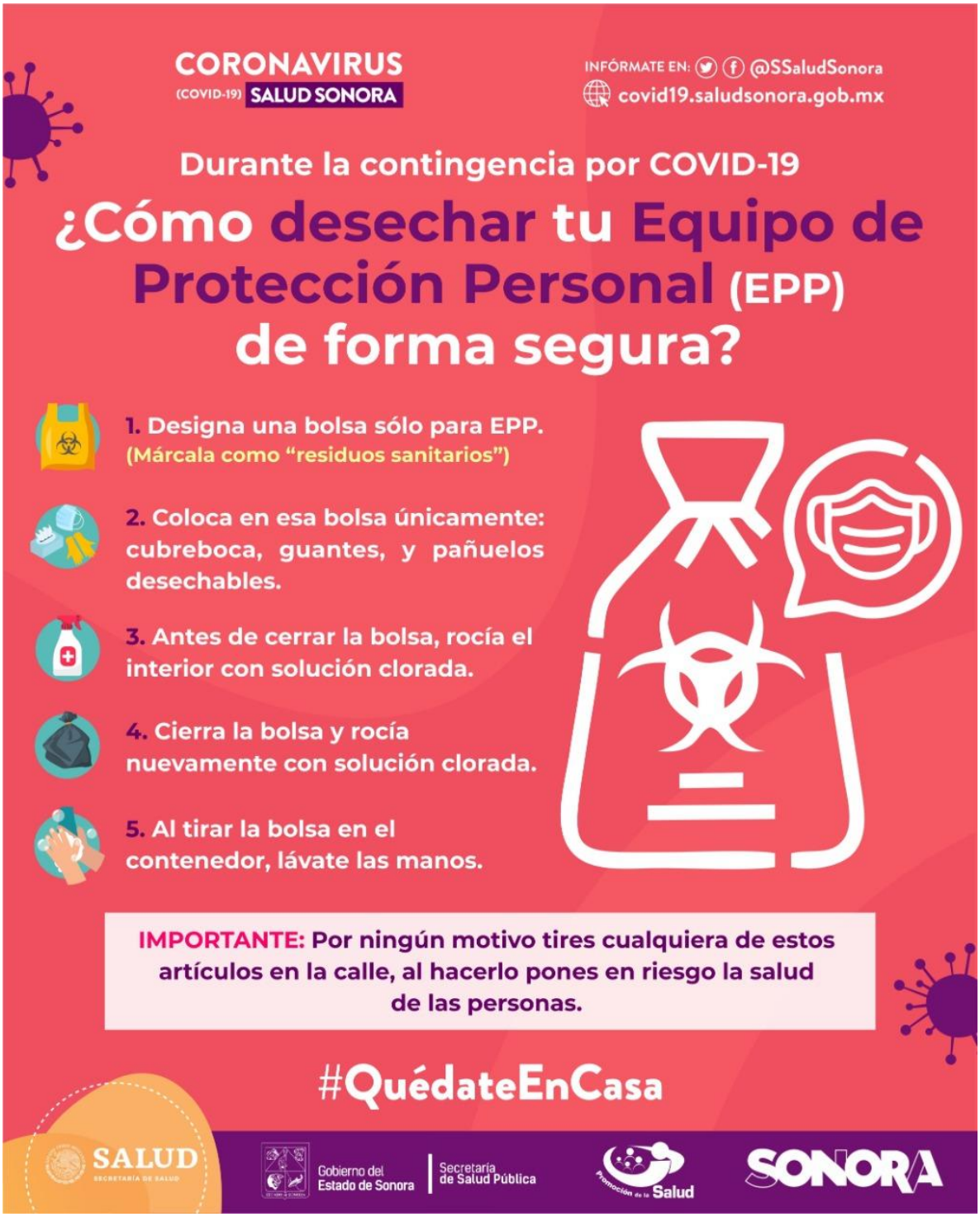
ANEXO 1

Equipo de Protección Personal (EPP) por la contingencia de COVID-19

ANEXO 2

Durante la contingencia por COVID-19

¿Cómo desechar tu Equipo de Protección Personal (EPP) de forma segura?



ANEXO 3

Uso correcto del cubreboca

ANEXO 4

Cómo desechar el cubreboca

ANEXO 5

Durante la contingencia COVID-19, si utilizas guantes

ANEXO 6

¿Sabes cómo quitarte los guantes de forma segura?

Fuente:

- http://covid19.saludsonora.gob.mx/wp-content/uploads/2020/06/Gu%C3%ADa-para-la-Construcci%C3%B3n-de-la-Nueva-Normalidad-por-COVID-19.pdf
- https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/practicas-recomendadas-para-tiendas-de-alimentos-minoristas-restaurantes-y-servicios-para-llevar-y
- https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/alimentos-coronavirus
- https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html
- Coquillat, D. (13 de marzo de 2020). *Coronavirus y restaurantes: medidas preventivas y perspectivas económicas de la crisis del COVID-19.* https://www.diegocoquillat.com/coronavirus-y-restaurantes-medidas-preventivas-y-perspectivas-economicas-de-la-crisis-del-covid-19/
- Paz, M. (26 de junio del 2020). *Con filtros sanitarios y sin música; así será la reapertura de restaurantes en CDMX.* https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2020/6/26/con-filtros-sanitarios-sin-musica-asi-sera-la-reapertura-de-restaurantes-en-cdmx-740.html