



PROTOCOLO BARES

DURANTE LA CONTINGENCIA POR COVID-19





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 enfrenta 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 deben asegurar una de las principales medidas de prevención para COVID-19: una distancia mínima de 1.5 metros entre personas. Además de esta estrategia, el establecimiento debe de mantener el resto de los métodos para mitigación y protección contra el COVID-19, 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 y otros objetos de uso común o compartido.



2. Contar con sanitarios dentro de las instalaciones, los cuales deben contar con insumos suficientes como jabón, toallitas desechables, papel sanitario, extractor de aire, o asegurar una buena ventilación, así como mantenerlos limpios y desinfectados.



3. Contar con espacios para cambiar y guardar la ropa o uniformes de trabajo de personal.



4. Deberán evitar la aglomeración de personas y salas de espera.



5. **Aforo de personas calculado acorde al semáforo epidemiológico semanal**, considerando en todo momento la distancia de 1.5 metros de distancia entre otras personas.



Sumado a lo anterior, es importante tomar en cuenta puntos claves que ayudarán a identificar si el negocio presenta las condiciones óptimas de seguridad para minimizar el riesgo de contagio por COVID-19:

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. Contar con señalética apropiada para garantizar evitar la aglomeración de personas en las salas de espera y área de circulación.
3. Respetar el distanciamiento social con una distancia no menor a 1.5 metros.
4. Implementación de menús que reducen el contacto físico.
5. Las barras deberán respetar el régimen de distanciamiento social y estas no pueden ser utilizadas como zona de espera.
6. Contar con dispensadores de gel antibacterial en lugares específicos del bar o antro.
7. Se deberá contar con lineamientos para el control de proveedores, contratistas y visitas ajenas al bar o antro.
8. 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.
9. Capacitación a todos los empleados sobre protocolos de salud y seguridad.
10. 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.
11. Evitar 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.



12. 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.
13. 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.

¿Qué estrategias adicionales se deben llevar a cabo para incrementar el éxito en la prevención de COVID-19?


El establecimiento deberá:

- Promover prácticas saludables de higiene, los locales deberán ser exhaustivamente desinfectados diariamente, tanto superficies lisas como porosas.
- Se instalará un módulo de control de ingreso con: Toma de temperatura, aplicación de gel antibacterial al 70% de alcohol.
- Lavado constante de manos, antes, durante y después de preparar bebidas o alimentos o tocar superficies.
- Apegarse a la apertura y cierre del local a horarios establecidos por autoridades locales.
- 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 restrinja el uso de las barras.
- 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 si cuenta con algún síntoma de COVID-19.
- Ante a ingesta de alcohol, las personas que padezcan enfermedades y requieran toma de medicamentos, deben verificar si existe alguna contraindicación.
- 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>