

# PROTOSCOLOS SANITARIOS DEL SECTOR TURISMO DE MORELOS PARA EL REGRESO A LAS ACTIVIDADES EN EL MARCO DE LA "NUEVA NORMALIDAD"



## JARDINES DE BODAS



SECRETARÍA  
DE SALUD



SECRETARÍA DE  
TURISMO Y CULTURA

*morelos*  
LA ETERNA PRIMAVERA

# **CONTENIDO**

	<b>PÁG.</b>
<b>1. Presentación</b>	<b>3</b>
<b>2. Protocolo de actuación para jardines de bodas</b>	<b>4</b>
• Lineamientos para colaboradores	<b>5</b>
• Lineamientos para las instalaciones	<b>5</b>
• Lineamientos para la recuperación de alimentos e insumos (proveedores)	<b>6</b>
• Lineamientos para la cocina y área de bar	<b>6</b>
• Lineamientos para los sanitarios	<b>7</b>
• Lineamientos para la recepción de invitados	<b>8</b>
• Lineamientos para el área de banquete	<b>8</b>
• Lineamientos para los banqueteros	<b>8</b>
<b>3. Principios orientados a tener en cuenta</b>	<b>9</b>
• Fomentar comportamientos que reduzcan la propagación	<b>9</b>
• Mantener entornos saludables	<b>11</b>
• Mantener operaciones saludables	<b>15</b>
<b>4. Referencias</b>	<b>18</b>
<b>5. Anexos</b>	<b>19</b>

# ■ PRESENTACIÓN

El presente documento contiene propuestas de protocolos sanitarios y buenas prácticas de atención en establecimientos dedicados a la industria de la hospitalidad en el marco de la pandemia por COVID-19 y el regreso a la denominada **“Nueva Normalidad”**, buscando mitigar el riesgo de contagio entre clientes, comensales, huéspedes y por supuesto, trabajadores del sector turismo en la entidad.

Este documento, **se deriva del análisis y revisión de las propuestas generadas por las diferentes asociaciones de prestadores de servicios turísticos en Morelos** y guarda concordancia con el **Lineamiento Nacional para la reapertura del sector Turístico** emitido por el Gobierno Federal a través de sus Secretarías de Salud y Turismo.

*Es importante destacar que las medidas que a continuación se presentan guardan una estrecha relación con la prevención de contagios de COVID-19, más no eximen a los establecimientos del cumplimiento de las Normas Oficiales, Leyes, Reglamentos y otras disposiciones sanitarias que les aplican en pro de la protección de la salud de los usuarios de sus servicios y de sus propios colaboradores.*

Las medidas contenidas tienen como propósito general:

- **Minimizar y prevenir riesgos entre colaboradores y clientes**, mitigando el riesgo de contagio de COVID-19.
- **Facilitar a las empresas la implementación de acciones y normas de seguridad obligatorias** que se puedan aplicar de manera inmediata en sus negocios, que minimicen el riesgo de contagios y den certeza de la higiene al colaborador y a los clientes
- **Usar todas las herramientas tecnológicas disponibles** para operar aquellos procesos de negocio de manera virtual, para minimizar en lo posible el contacto personal entre proveedores y clientes.
- **Aplicar estas medidas para seguir operando bajo la nueva normalidad** y el cumplimiento de la regulación sanitaria en beneficio de todos.
- **Identificar a la población de grupos vulnerables.**

Estas medidas de mitigación son:







# **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS**

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS

## Lineamientos para colaboradores.

- Tener una sola entrada y una sola salida. Señalar con flechas el sentido de flujo de las personas y tener una división o separación.
- Tener disponible un lavamanos con agua corriente, jabón, toallas de papel desechables para el secado de manos y gel antibacterial.
- En el área de lavamanos un cartel alusivo al lavado y desinfección de manos.
- Tener cubrebocas disponible de acuerdo a la norma N95 para todos los colaboradores mismos que deberán usar todo el tiempo. Se requiere cubrebocas tipo quirúrgico tricapa o de tela.
- Filtro Sanitario (Ver Anexo A)

## Lineamientos para las instalaciones

Cada establecimiento deberá mantener los más altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas, apegándose a sus programas establecidos.

Es importante comprender que Sanitización o Desinfección son procesos diferentes a la limpieza ordinaria. Para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente Sanitizar o Desinfectar con productos de grado comercial para estos efectos.

1. Una vez por semana sanitizar todas las áreas: (Puede realizarse conforme a lo señalado en el ANEXO B).

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| • Oficinas         | • Paredes            |
| • Patios escaleras | • Bancas             |
| • Pasamanos        | • Capilla            |
| • Carpas           | • Áreas de ceremonia |
| • Mesas            | • Mobiliario         |
| • Puertas          | • Bodegas            |
| • Pisos            | • Cocina             |
| • Sanitarios       |                      |

2. El día del evento antes de permitir la entrada a proveedores e invitados se deberá sanitizar todas las áreas de acuerdo al punto 1. (Concluir mínimo 2 horas antes al ingreso).



## **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS**

Además de considerar las recomendaciones para el Sector Turístico contenidas en el documento “Lineamiento Nacional para la reapertura del Sector Turístico” a fin de que se refuercen las medidas de higiene personal, del entorno y de sana distancia en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición, una vez que concluya la Jornada Nacional de Sana Distancia, deberá observar también, el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en materia de tabaco contenidas en la Ley de Protección contra la Exposición frente al Humo de Tabaco del Estado de Morelos y su Reglamento; para lo cual se anexa “Guía para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en materia de tabaco”.

Lo anterior, derivado de que el tabaquismo y sus consecuencias como la Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC) y el cáncer pulmonar contribuye de manera importante a que quienes lo padecen se conviertan en personas de riesgo para COVID-19, además de afectar en gran medida a las personas expuestas al “humo de segunda mano”, por lo que es prioritario evitar cualquier tipo de exposición al humo de tabaco.

### **Lineamientos para la recepción de alimentos e insumos (proveedores)**

- Tener una sola entrada y una sola salida. Señalar con flechas el sentido de flujo de las personas y tener una división o separación.
- Tener disponible un lavamanos con agua corriente, jabón, toallas de papel desechables para el secado de manos y gel antibacterial.
- En el área de lavamanos un cartel alusivo al lavado y desinfección de manos.
- Todos deberán tener y usar cubrebocas de acuerdo a la norma N95. Se requiere cubrebocas tipo quirúrgico tricapa o tela.
- Filtro Sanitario ( Ver Anexo A)

### **Lineamientos para la cocina y área de bar**

En todo momento se deberá tomar como referencia la Norma Oficial Mexicana NOM- 251-SSA-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, la cual establece los requisitos y especificaciones de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

- Tener disponible un lavamanos con agua corriente, jabón, toallas de papel desechables para el secado de manos y gel antibacterial.

## **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS**

- En el área de lavamanos un cartel alusivo al lavado y desinfección de manos.
- Todos deberán tener y usar cubrebocas de acuerdo a la norma N95. Se requiere cubrebocas tipo quirúrgico tricapa.
- Al momento de manipular alimentos todos deberán usar guantes quirúrgicos.
- Establecer procedimientos de trabajo con los equipos de cocina para marcar los flujos y que cada persona sepa su puesto, partida o actividad. Sabiendo que en una cocina es muy complicado mantener los 1.5 metros de distancia interpersonal, se recomienda que la distribución de trabajo sea lo más clara y organizada posible, apoyándose de señalizaciones o marcas en el piso indicando los lugares de trabajo.
- Si la estación de trabajo lo permite, el trabajador deberá contar con dispensadores de gel antibacterial de base de alcohol al 70%, en su lugar específico de trabajo. En caso de no ser viable, los dispensadores de desinfección deberán de ubicarse en los accesos al proceso productivo.
- Reforzamiento de las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos y bebidas y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso, estipuladas en la Norma 251, Inciso 7 Establecimiento de servicio de alimentos y bebidas.

En caso de utilizar artículos de alfarería y cerámica vidriada, porcelana y artículos de vidrio, para contener y procesar alimentos y bebidas, deberá considerarse que deben estar libres de plomo y cadmio, con base en la Norma Oficial Mexicana NOM-231- SSA1-2016, artículos de alfarería vidriada, cerámica vidriada, porcelana y artículos de vidrio-Límites máximos permisibles de plomo y cadmio solubles-Método de Ensayo. <http://www.diariooficial.gob.mx/normasOficiales.php?codp=6205&view=si>

- Filtro Sanitario ( Ver Anexo A)

### **Lineamientos para los sanitarios**

- Tener una sola entrada y una sola salida. Señalar con flechas el sentido de flujo de las personas y tener una división o separación.
- Tener disponible un lavamanos con agua corriente, jabón, toallas de papel desechables para el secado de manos y gel antibacterial.
- En el área de lavamanos un cartel alusivo al lavado y desinfección de manos.

## **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS**

- El personal de limpieza en todo momento deberá tener y usar careta y cubrebocas de acuerdo a la norma N95. Se requiere cubrebocas tipo quirúrgico tricapa.
- Los W.C. deberán ser sanitizados después de cada uso.

### **Lineamientos para la recepción de invitados**

- Tener una sola entrada y una sola salida. Señalar con flechas el sentido de flujo de las personas y tener una división o separación.
- Tener disponible un lavamanos con agua corriente, jabón, toallas de papel desechables para el secado de manos y gel antibacterial.
- Filtro Sanitario (Ver Anexo A)
- En el área de lavamanos un cartel alusivo al lavado y desinfección de manos.
- Los invitados tendrán la opción de estacionar su propio vehículo o de usar el servicio de valet parking. En semáforo rojo debe ser excluido.
- En caso de requerir el servicio de valet parking, los invitados deberán permitir que el personal del jardín sanitizar el interior del vehículo a la llegada y a la salida. Para lo cual deberá recubrir con plástico el volante y la palanca de velocidades, sanitizar la llave y manija de la puerta.

### **Lineamientos para el área del banquete**

- Durante el banquete el personal de limpieza en todo momento deberá tener y usar careta y cubrebocas de acuerdo a la norma N95. Se requiere cubrebocas tipo quirúrgico tricapa.
- Filtro Sanitario (Ver Anexo A)

### **Requisitos para los banqueteros**

- El espacio entre mesas deberá ser mínimo de 2 metros entre ellas
- Las mesas deberán estar ocupadas al 60% de su capacidad (si la mesa es para 10 personas podrán sentar a máximo 6 personas; si la mesa es para 12 personas podrán sentar a máximo 8 personas).
- Todos sus colaboradores deberán tener y usar caretas y cubrebocas de acuerdo a la norma N95. Se requiere cubrebocas tipo quirúrgico tricapa.
- Al momento de manipular alimentos todos deberán usar guantes quirúrgicos.





# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS

## PRINCIPIOS ORIENTADORES A TENER EN CUENTA

Cuanto más interacción haya entre las personas y más tiempo interactúen, mayor es el riesgo de propagación del covid-19. Las siguientes son las formas en las que aumenta el riesgo de propagación del covid-19 en entornos de prestadores de servicios, principalmente en el servicio de alimentos:

- El riesgo más bajo: el servicio de comida se limita a atención por ventanilla, entrega, comida para llevar y retiro en la acera.
- Más riesgo: se recomienda el servicio de atención por ventanilla, entrega, comida para llevar y retiro en la acera. El servicio de comida en el lugar se limita a brindar atención al aire libre. La capacidad en las áreas para sentarse debe reducirse de modo tal que las mesas estén separadas al menos 1.5 metros unas de otras.
- Aún más riesgo: se ofrece el servicio de comida en interiores y exteriores. La capacidad en las áreas para sentarse debe reducirse de modo tal que las mesas estén separadas al menos 1.5 metros unas de otras.
- El riesgo más alto: se ofrece el servicio de comida en interiores y exteriores. La capacidad en las áreas para sentarse no está reducida y las mesas no están separadas al menos 1.5 metros unas de otras.

El covid-19 se propaga principalmente a través de las gotitas respiratorias que liberan las personas al hablar, toser o estornudar. Se cree que el virus podría transmitirse a las manos a través de una superficie contaminada y de allí a la nariz o la boca, causando una infección. Por consiguiente, las prácticas de prevención personales (como lavarse las manos, quedarse en casa si están enfermos) y realizar las tareas de limpieza y desinfección ambiental son principios importantes que se mencionan en este documento.

Afortunadamente, existe una serie de medidas que los propietarios, representantes legales, encargados o responsables pueden adoptar para ayudar a reducir el riesgo de exposición al covid-19 y su propagación.

### **1. Fomentar comportamientos que reduzcan la propagación**

Los prestadores de servicios pueden considerar implementar diversas estrategias para alentar comportamientos que reduzcan la propagación del covid-19 entre los empleados y los clientes.

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS

## **Quedarse en casa cuando corresponda**

Instruya a los empleados para que sepan cuándo deberían quedarse en casa y cuándo pueden regresar al trabajo.

- Aliente activamente a los empleados que están enfermos o que recientemente han estado en contacto cercano con una persona con covid-19 a quedarse en casa. Elabore políticas que fomenten que los empleados enfermos se queden en sus casas sin miedo a represalias y garantice que los empleados conozcan estas políticas.
- Los empleados deberían quedarse en casa si dieron positivo en la prueba de detección del covid-19 o tienen los síntomas.
- Los empleados que recientemente han tenido contacto cercano con una persona infectada por COVID-19 también deberían quedarse en casa y monitorear su salud.
- Los criterios pueden ayudar a informar cuándo los empleados pueden regresar al trabajo:
  - Si se enfermaron a causa del COVID-19
  - Si recientemente han tenido contacto cercano con una persona con COVID-19

## **Protocolo para la higiene de manos y la higiene respiratoria (uso de infografías)**

Exíjale a los empleados que se laven las manos con frecuencia (p. ej., antes, durante y después de preparar la comida; después de tocar la basura) con agua y jabón por al menos 20 segundos y aumente el monitoreo para garantizar que se cumplan los protocolos.

Aliente a los empleados a cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo desechable al toser y estornudar. Los pañuelos desechables usados se deben botar en la basura, y deben lavarse las manos de inmediato con agua y jabón por al menos 20 segundos.

- Si no dispone de agua y jabón, use un desinfectante de manos que contenga al menos un 60 % de alcohol.
- Cubiertas de tela para la cara o tipo quirúrgico (cubre bocas)

Exija el uso de cubrebocas entre el personal, si es posible. Los cubrebocas son aún más esenciales en esos momentos cuando es difícil mantener el distanciamiento social. Debería brindarse información al personal sobre cómo usar, quitarse y lavar de manera adecuada los cubrebocas.

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS

Nota: Los cubrebocas no deberían usarse en:

- Bebés y niños menores de 2 años
- Personas que tengan dificultades para respirar o estén inconscientes
- Personas incapacitadas o que por cualquier otro motivo no puedan quitárselo sin ayuda

Los cubrebocas sirven para proteger a las otras personas en caso de que quien la use esté infectado sin saberlo pero no tenga síntomas. Los cubrebocas no son mascarillas quirúrgicas ni mascarillas de respiración, ni equipo de protección personal.

## Suministros adecuados

Garantice la disponibilidad de suministros para promover buenos hábitos de higiene. Los suministros incluyen jabón, desinfectante de manos que contenga al menos un 60 % de alcohol (en cada mesa, si hay suficientes), toallas de papel, pañuelos desechables, toallitas desinfectantes, cubrebocas (según sea posible) y botes de basura que no requieran contacto con las manos.

## Carteles y mensajes

Coloque carteles en lugares visibles (por ejemplo, entradas, baños) que promuevan las medidas de protección cotidianas y describan cómo detener la propagación de gérmenes, como por ejemplo al lavarse las manos correctamente y usar de manera adecuada el cubrebocas.

Incluya mensajes (por ejemplo, videos) acerca de conductas que previenen la propagación del covid-19 cuando se comunique via sitios web comerciales, correos electrónicos y/o en redes sociales.

## 2. Mantener entornos saludables

Los prestadores de servicios pueden considerar implementar diversas estrategias para promover entornos saludables.

### Limpieza y desinfección

Limpie y desinfecte las superficies que se tocan con frecuencia (por ejemplo, manijas de puertas, cajas registradoras, estaciones de trabajo, grifos, compartimentos de baños) al menos una vez por día o todas las veces que fuese posible y según exigen los requisitos de seguridad de los alimentos. Limpie los objetos que se comparten (por ejemplo, terminales de pago, mesas, mesones/barras, bandejas de recibos, condimenteros) cada vez que se utilizan.



# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS

## **Cumpla con las normas, regulaciones y leyes de salud vigentes.**

- Use productos que cumplan con los criterios de desinfección y que sean aptos para la superficie. Deje que el desinfectante actúe sobre la superficie durante el tiempo de contacto recomendado por el fabricante.
- Establezca una rutina de desinfección y capacite al personal sobre procedimientos y periodos de limpieza adecuados para garantizar una aplicación segura y adecuada de los desinfectantes.
- Lave, enjuague y desinfecte las superficies que están en contacto con alimentos con un desinfectante para superficies que están en contacto con alimentos aprobado. Si debe desinfectar una superficie que está en contacto con alimentos por algún motivo específico, como al limpiar sangre u otros fluidos corporales o realizar una limpieza profunda en caso de contaminación probable con el SARS-CoV-2, siga este procedimiento: lave la superficie, enjuáguela y desinfectela según las indicaciones de la etiqueta del desinfectante; enjuáguela y luego desinfectela con un desinfectante para superficies que están en contacto con alimentos.
- Asegúrese de que no queden residuos de productos de limpieza o desinfección sobre las superficies de las mesas. Estos productos pueden causar reacciones alérgicas, o se puede producir la ingesta de productos químicos por parte de alguna persona.

Elabore un cronograma para aumentar las tareas de limpieza y desinfección de rutina.

Garantice la aplicación segura y correcta de desinfectantes y su adecuado almacenamiento para evitar la contaminación de los alimentos y daños a la salud de empleados u otras personas. Esto incluye almacenar los productos lejos del alcance de los niños.

Use guantes para retirar las bolsas de basura y para manipular y desechar los residuos. Lávese las manos al quitarse los guantes.

## **Objetos que se comparten**

Evite que se compartan artículos que sean difíciles de limpiar o desinfectar.

Limite el uso compartido de alimentos, herramientas, equipamiento o suministros por parte de los miembros del personal.

Garantice los suministros adecuados para evitar la necesidad de compartir materiales de contacto frecuente en la medida de lo posible (por ejemplo, cucharas para servir) o limite



## **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS**

el uso de suministros y equipos a un solo grupo de trabajadores a la vez, y límpielos y desinfectelos luego de cada uso.

Evite usar o compartir artículos que son reutilizables, como menús, condimentos y cualquier otro recipiente para alimentos. Como alternativa, use menús digitales o desechables, condimentos en porción individual, puertas y cestos de basura que no requieran contacto con las manos.

Si están disponibles, use métodos de pago sin contacto siempre que sea posible. Pídeles a los clientes y empleados que intercambien el dinero en efectivo o las tarjetas a través de las bandejas de recibos o el mesón en vez de pasárselo con la mano para evitar el contacto directo. Limpie y desinfecte las superficies que se tocan con frecuencia como bolígrafos, mesones o superficies duras entre uso y uso.

Use vajilla y utensilios desechables (por ejemplo, platos, vasos, cubiertos, servilletas, manteles). Si no es factible o no es conveniente usar utensilios desechables, asegúrese de que se manipule toda la vajilla y los utensilios no desechables con guantes y se use lavavajillas o agua caliente y jabón para lavar. Cambie y lave la mantelería (servilletas y manteles) después de que cada cliente la use. Los empleados deben lavarse las manos apenas se quitan los guantes o después de manipular utensilios o vajilla usada.

Evite usar utensilios de cocina o recipientes traídos por los clientes.

### **Ventilación**

Asegúrese de que los sistemas de ventilación funcionen correctamente y aumente la circulación de aire del exterior tanto como sea posible, por ejemplo, al abrir puertas y ventanas y priorizar la ocupación de las mesas al aire libre. No abra las puertas y ventanas si hacerlo representa un riesgo para la salud o la seguridad (por ejemplo, riesgo de caer o riesgo de provocar síntomas de asma) de los clientes o empleados.

### **Sistemas de agua**

Para minimizar el riesgo de EDA's y otras enfermedades asociadas con el agua, realice los siguientes pasos para garantizar que todos los sistemas de agua (por ejemplo, grifos, fuentes decorativas, bebederos) sean aptos para su uso después de un cierre prolongado del establecimiento. Determinar el valor de cloro residual en el agua potable, mediante equipo colorimétrico, el cual debe ser de 1.0 ppm



## **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS**

### **Modificación de las disposiciones y los procedimientos**

Cambie las disposiciones de la prestación del servicio para garantizar que todos los grupos mantengan una distancia de al menos 1.5 metros (por ejemplo, señalar mesas/ taburetes, asientos que no están habilitados, según sea el caso).

Limite la capacidad en las áreas para sentarse para promover el distanciamiento social.

Ofrezca opciones de atención por ventanilla, retiro en la acera o entrega a domicilio, según corresponda. Priorice la ocupación de las mesas al aire libre tanto como sea posible.

Informe a los clientes sobre los protocolos para comer en el establecimiento y retirar comida a través de carteles y del sitio web comercial.

Evite que se amontonen personas en las áreas de espera mediante el uso de aplicaciones de teléfono, mensajería de texto o carteles que alertan a los clientes cuando sus mesas o servicio estén disponibles. Evite usar alarmas o “buzzers” u otros objetos compartidos.

Considere opciones para que los clientes puedan ordenar o conocer con antelación lo que desean para limitar la cantidad de tiempo que permanecen en el establecimiento.

Evite ofrecer autoservicio de comidas o bebidas, como un servicio de buffet, barra de ensaladas o bebidas.

### **Guías y barreras físicas**

Instale barreras físicas, como protectores o divisores, especialmente en áreas donde es difícil para las personas mantener una distancia de al menos 1.5 metros. Las barreras pueden ser útiles en las cocinas de restaurantes y en las cajas registradoras, en recepción o en las áreas donde se atiende al público directamente ya que suele ser difícil mantener una distancia de al menos 1.5 metros en esos lugares.

Proporcione señales físicas como cinta en los pisos o aceras y señalizaciones para garantizar que las personas mantengan una distancia de al menos 1.5 metros entre sí. Considere proporcionar estas señales donde se forman filas, en la cocina, en la barra del bar o al abordar el transporte.





# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS

## Espacios comunes

Cierre los espacios compartidos como salas de descanso, si es posible; de lo contrario, realice un uso escalonado del lugar y limpie y desinfecte cada vez que se usa.

## 3. Mantener operaciones saludables

Los prestadores de servicios pueden considerar implementar diversas estrategias para mantener un funcionamiento saludable.

### Protecciones para empleados con mayor riesgo de enfermarse gravemente a causa del covid-19

Ofrezca opciones a los empleados que tienen mayor riesgo de enfermarse gravemente (como adultos mayores y personas de todas las edades con ciertas afecciones subyacentes) que permitan limitar el riesgo de exposición (por ejemplo, responsabilidades laborales modificadas como manejar el inventario en vez de trabajar como cajero o administrar las tareas administrativas a través del teletrabajo).

En conformidad con las leyes vigentes, cree políticas para proteger la privacidad de las personas con mayor riesgo de enfermarse gravemente de acuerdo con las leyes y regulaciones de privacidad y confidencialidad aplicables.

### Conciencia de regulación

Tenga en cuenta las políticas locales o estatales y las recomendaciones relacionadas con las congregaciones o encuentros grupales para determinar si se puede organizar un evento.

### Turnos rotativos o escalonados y asientos separados

Rote o escalone los turnos para limitar la cantidad de empleados que prestando el servicio al mismo tiempo.

Escalone o limite los horarios de comida para reducir al mínimo la cantidad de clientes dentro del establecimiento.

De ser posible, flexibilice los espacios de las mesas y bancos, y los horarios (por ejemplo, con turnos escalonados) para ayudar a implementar políticas y prácticas de distanciamiento social (mantener una distancia de aproximadamente 1.5 metros) entre los empleados y otras personas.

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS

## NORMAS HIGIÉNICAS GENERALES

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección que se hará preferentemente con agua y jabón, y siguiendo la técnica correcta.
- El lavado de manos debe realizarse de manera frecuente, y siempre a la salida y llegada a casa, al inicio de la actividad, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ingerir cualquier alimento, entre dos manipulaciones de materias primas o productos diferentes, cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves, etc.), tras fumar, y después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.
- El uso del móvil ha de ser nulo, pero si, por extrema necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.
- Se evitará toser o estornudar sobre los alimentos o superficies de trabajo. En el caso de posibles golpes de tos o estornudos, hay que colocar un pañuelo de un solo uso sobre la boca y nariz y, posteriormente, lavarse las manos.
- Evitar tocarse el pelo, los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión. Si lo hacemos, posteriormente, hay que lavarse las manos.
- El haber utilizado guantes, no exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
- Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo, debiendo cubrirse con gorro.
- El personal con cualquier lesión cutánea deberá llevar una protección con vendaje impermeable coloreado, y en el caso de que padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria deberá informar a su inmediato superior.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena al servicio, o que, perteneciendo al servicio, no se encuentre en su horario de trabajo. Las visitas a las áreas de elaboración siempre se realizarán con equipamiento de protección e indumentaria adecuada.

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA JARDINES DE BODAS

## RECUPERAR LA CONFIANZA

Sabemos que el COVID-19 se puede mantener activo en superficies en condiciones de temperatura y humedad ambientales durante bastante tiempo, por lo que es imprescindible la limpieza y desinfección profunda de las instalaciones de la empresa.

- Todas las instalaciones, suelos, paredes, techos, maquinaria, mobiliario y utensilios. En especial en zonas de entrada y permanencia de los clientes, aseos y vestuarios.
- En especial donde se pueda producir mayor contaminación por tos, estornudos o contacto de manos sucias: manijas, interruptores, barras, móviles, datafonos, registradoras, etc.
- La limpieza se debe realizar de una manera metódica, continuada y con verificación.
- Mejorar las condiciones de ventilación de los locales. Ventilación después de cada servicio o mantener un nivel de ventilación lo más elevado posible. Revisión y limpieza de filtros del aire acondicionado.
- Instalación de geles de base alcohol para trabajadores y clientes.
- Lavado y aclarado de utensilios, contenedores de almacenamiento de alimentos y vajilla a 80° C de temperatura.
- Lavado de mantelería, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras capaces de lavar a 60° C.
- Eliminar trapos de cocina y sustituirlo por papel. Lenzos solo para el lavado final.
- Lavado y desinfección de todas las materias primas en especial la de consumo en crudo: ensaladas, fruta, verdura no cocida, etc.



# ■ REFERENCIAS

Estrategias de gestión del coronavirus para cocinas de colectividades.

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/estrategias-de-gestion-para-evitar-la-transmision-del-coronavirusdesde-lascocinas>

Como evitar la presencia de coronavirus en los alimentos

<http://www.gominolasdepetroleo.com/2020/04/como-evitar-la-presencia-de-coronavirus.html>

Coronavirus y Seguridad alimentaria. Erika Seguridad Alimentaria

<https://seguridadalimentaria.elika.eus/coronavirus-y-seguridad-alimentaria/>

[http://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmissionroute.](http://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmissionroute)

[https://www.bfr.bund.de/en/can\\_the\\_new\\_type\\_of\\_coronavirus\\_be\\_transmitted\\_via\\_food\\_and\\_objects\\_-244090.html.](https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html)

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirusdisease-2019-covid-19>

# ANEXOS

## **ANEXO A. PROTOCOLO PARA LA INSTALACIÓN DEL FILTRO SANITARIO O DE SUPERVISIÓN**

El objetivo de instalar a la entrada de cada sitio cerrado un filtro de supervisión es garantizar que las personas que ingresen a los inmuebles no representen un riesgo potencial de contagio para el resto de las personas en los mismos.

Este filtro consiste en colocar a la entrada de cada inmueble un módulo en el que a cada una de las personas que ingresan se les realice un cuestionario rápido sobre su estado de salud (para el personal será aleatorio y sólo visitantes será obligatorio), se les aplique gel antibacterial, se dé información sobre las medidas de mitigación del COVID-19, y le indique la ubicación de las unidades de salud más cercanas.

Para instalar el módulo para el filtro de supervisión se necesita:

- Contar con una mesa o escritorio cubierto con un mantel o paño de tela. En caso de no disponer de ello, deberá limpiar la superficie de la mesa cada 4 horas con una solución clorada.
- Las sillas que se coloquen para los encargados de aplicar el filtro deberán de cumplir con una sana distancia de un metro y medio de distancia.
- El personal designado para aplicación del filtro deberá utilizar bata no estéril y mascarilla quirúrgica y colocárselo correctamente, siguiendo las instrucciones de su uso.

De ser posible, el filtro deberá ser atendido por personal de salud (medicina o enfermería), en caso de no contar con alguno de ellos, las personas encargadas deberán recibir una capacitación previa para dicha función.

Disponer de un solo acceso al inmueble donde deberá haber un filtro de supervisión; para evitar las conglomeraciones, las personas deberán hacer una fila y guardar una distancia de por lo menos dos brazos entre una persona y otra; dependiendo del número de trabajadores se recomienda establecer flexibilidad en los horarios del personal.

### **Requerimientos para instalar el filtro de supervisión**

En el módulo del filtro de supervisión deberá contar con:

- Agua, jabón o bien gel antibacterial (base alcohol mayor al 60%); y una solución clorada para mantenerlo limpio y desinfectado

# ANEXOS

- Pañuelos desechables
- Bote de basura con tapa para los desechos (se deberá evitar acumulación de los desechos)
- Termómetro (sin mercurio), puede ser digital o infrarrojo
- Cuestionarios de detección de signos y síntomas (Ver Anexo 1)

Si el personal que aplica el filtro de supervisión no fuera profesional de la salud, y detecta alguna persona con fiebre y síntomas respiratorios, este deberá disponer como se indica en el apartado B2, inciso 2 para su valoración, en su caso. Se deberá aplicar gel antibacterial a todas las personas que ingresen al inmueble.

# ANEXOS

## ANEXO 1. CUESTIONARIO DE DETECCIÓN DE SIGNOS Y SÍNTOMAS

Fecha de aplicación (día/mes/año)																			
Nombre del entrevistado:																			
Nombre de la persona que realizó el filtro:																			
1. En los últimos 7 días, ha tenido alguno de los siguientes síntomas:																			
<table border="1"><thead><tr><th>Síntoma</th><th>Sí</th><th>No</th></tr></thead><tbody><tr><td>Fiebre</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Tos, estornudos</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Malestar general</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Dolor de cabeza</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Dificultad para respirar</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>		Síntoma	Sí	No	Fiebre			Tos, estornudos			Malestar general			Dolor de cabeza			Dificultad para respirar		
Síntoma	Sí	No																	
Fiebre																			
Tos, estornudos																			
Malestar general																			
Dolor de cabeza																			
Dificultad para respirar																			
Presenta síntomas Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Firma de quien realizó el filtro																		
-----																			
Fecha de aplicación (día/mes/año)																			
Nombre del entrevistado:																			
<p><b>SI PRESENTA FIEBRE, ASOCIADO CON EL RESTO DE LOS SÍNTOMAS, ACUDA A LA UNIDAD DE SALUD MÁS CERCANA A SU DOMICILIO Y SIGO LAS INDICACIONES DEL PERSONAL MÉDICO.</b></p> <p><b>SE RECOMIENDO PERMANECER EN LA CASA PARA EVITAR CONTAGIAR A OTRAS PERSONAS Y TENER UNA PRONTA RECUPERACIÓN.</b></p> <p><b>Conserva este talón que comprueba tu asistencia.</b></p>																			

**NOTA:** Se escogerá personal al azar para el levantamiento de este cuestionario, visitantes y/o usuarios será obligatorio.



# ANEXOS

## **ANEXO B. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES COVID – 19**

Objetivo. Proporcionar orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo, excluidos los establecimientos de atención de salud, debido a que existen protocolos específicos que contienen las orientaciones para la limpieza y desinfección de este tipo de infraestructura.

- Limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluya lavar con agua y jabón, y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% (equivalente a 5000 ppm) u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2.
- Previo a efectuar la desinfección se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.
- Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección desuperficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros métodos.
- Los desinfectantes de uso ambiental más usados son las soluciones de hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, peróxido de hidrógeno y los fenoles, existiendo otros productos en que hay menor experiencia de su uso. Para los efectos de este protocolo, se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0.1% (dilución 1:50 si se usa cloro doméstico a una concentración inicial de 5%. Lo anterior equivale a que por cada litro de agua se debe agregar 10ml de Cloro (2 cucharadas soperas) a una concentración de un 5%.
- Supervisión en la preparación de las soluciones de agua y jabón (debe referir que se cuida el NO mezclado con algún otro producto químico) así como de la preparación de soluciones desinfectantes (debe especificar que la solución de hipoclorito de sodio a 0.5% (5000 ppm) se prepara de manera diaria en cantidades suficientes que evitan el desperdicio y que no se mezcle con ninguna otra sustancia química, podrá almacenarse la solución siempre y cuando se asegure no disminuir su concentración en más de un 10%).
- Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%.

# ANEXOS

- Es posible utilizar otro tipo de desinfectante, caso del cual se recomienda observar lo señalado en las instrucciones del fabricante del desinfectante para su preparación y aplicación.
- Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (por ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.
- Para efectuar la limpieza y desinfección, se debe privilegiar el uso de utensilios desechables. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, estos deben desinfectarse utilizando los productos arriba señalados.
- Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como lo es: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.

Elementos de protección personal (EPP) a considerar para el personal encargado de la limpieza y desinfección. Se deben considerar el uso de los siguientes elementos de protección personal (EPP) cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección en espacios de uso público y lugares de trabajo (excluidos los establecimientos de atención de salud):

- Pechera desechable o reutilizable;
- Guantes para labores de aseo desechables o reutilizables: resistentes, impermeables y de manga larga (no quirúrgicos).

La limpieza y desinfección se debe realizar utilizando el elemento de protección personal arriba descrito, el cual debe ponerse y quitarse de manera correcta. En el caso de utilizar EPP reutilizables, estos deben desinfectarse utilizando los productos señalados anteriormente.

Para el adecuado retiro de los EPP, se debe realizar evitando tocar con las manos desnudas la cara externa (contaminada) de guantes y pechera, y considerando la siguiente secuencia de retiro:

- Retirar pechera y guantes simultáneamente;
- Realizar higiene de manos

# ANEXOS

En el caso de trabajadores sindicalizados, la autoridad será responsable de velar por la vida y seguridad de los trabajadores, debiendo entre otras cosas, capacitar y de entregar los elementos de protección personal a los trabajadores que realicen las labores de limpieza y desinfección anteriormente descritos.

Manejo de residuos. En principio, se asume que los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los EPP desechables, se podrán eliminar como residuos sólidos asimilables, los que deben ser entregados al servicio de recolección de residuos municipal, asegurándose de disponerlos en doble bolsa plástica resistente, evitando que su contenido pueda dispersarse durante su almacenamiento y traslado a un sitio de eliminación final autorizado.



SECRETARÍA  
DE SALUD



SECRETARÍA DE  
TURISMO Y CULTURA

