

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



## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES



SECRETARÍA  
DE SALUD



SECRETARÍA DE  
TURISMO Y CULTURA



CANIRAC  
CAMARAS Nacionales de la Industria de  
Restaurantes y Alimentos de Consumo Masivo  
INDUSTRIA RESTAURANTERA DE MÉXICO



# **CONTENIDO**

	<b>PÁG.</b>
<b>1.</b> Protocolo de acceso a todos los empleados en general a todos los establecimientos	<b>4</b>
<b>2.</b> Protocolo de actuación en restaurantes	<b>7</b>
<b>2.1</b> Lineamientos generales	<b>8</b>
<b>2.2</b> Lineamientos para el personal	<b>12</b>
<b>2.3</b> Lineamientos de interacción con clientes	<b>13</b>
<b>2.4</b> Lineamientos para la recepción de alimentos e insumos	<b>16</b>
<b>3.</b> Documentos de consulta	<b>17</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 ACCESO PARA  
TODOS LOS EMPLEADOS EN GENERAL  
A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS**

# PROTOCOLO DE ACCESO PARA TODOS LOS EMPLEADOS EN GENERAL A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

Asignar a un responsable dedicado a **asegurar** la correcta implementación de las medidas sanitarias.

- Establecer un **control de entrada del personal**, con **termómetro a distancia**, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 grados, y/o con síntomas respiratorios recomendándoles buscar a la brevedad atención médica.
- **Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital**, y hacerlo con algún otro medio. Si no es posible, cada empleado deberá lavarse las manos, y desinfectar el checador antes y después de registrar su entrada y su salida.
- **Si usa uniforme, traerlo de su casa en una bolsa**, y cambiarse en el establecimiento, y lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de su bolsa para su lavado.
- Los **uniformes deberán lavarse diariamente**. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica con agua caliente.
- Disponer de un **tapete impregnado de solución clorada al ingreso de personal (tapete sanitario)**.
- **Limpiar y Desinfectar el área de trabajo** antes del inicio de cada jornada, y al termino de ésta.
- De ser posible, **escalonar los horarios de entrada**, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas.
- **Generar un rol para uso de comedores y cocinetas**, para mantenerla limpia, desinfectada tanta estufa, refrigerador, microondas, cafetera. No compartir utensilios como tazas y vasos.

## 1.- Capacitación del personal del centro laboral en:

- Información respecto al coronavirus: mecanismos de contagio y síntomas que ocasiona y mejores maneras de prevenir la infección (lineamientos de seguridad covid-19, estrategias de control.
- Uso de equipo de protección personal (cubre boca, careta facial, guantes)
  - Todo material desechable (cubre boca y guantes) deberá colocarse en una bolsa que previamente deberá ser rociada con solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2 y posteriormente deberá ser desechada colocando una leyenda que indique “desecho sanitario”.
  - El personal que realice acciones de limpieza deberá emplear equipo de protección personal.

# PROTOCOLO DE ACCESO PARA TODOS LOS EMPLEADOS EN GENERAL A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

## Higiene personal

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Se deberá garantizar que se cuente con jabón líquido, en gel o espuma y con dispensadores de toallas de papel desechables (evitar por completo el uso de toallas de tela), botes de basura, papel higiénico, agua potable y gel antibacterial a base de alcohol al 70%. (TECNICA DEL LAVADO DE MANOS)
- En caso de estornudar o toser, se deberá usar el ángulo interno del brazo para cubrir nariz y boca, aún con el uso de cubre boca y careta.
- No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.

No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.

**• Evitar el contacto entre personas, (desalentar el saludo de mano y/o beso) y mantener la distancia entre personas es necesario. Se recomienda un distanciamiento social de 1.5 metros.**

- Resguardo protector en casa cuando se tiene padecimientos respiratorios y acudir a recibir atención médica si se presentan síntomas de enfermedades graves (fiebre continua y dificultad para respirar).

## Higiene del entorno

- Previa apertura del sitio de trabajo se deberá realizar la sanitización exhaustiva de todo el establecimiento. (lavar con agua y jabón, y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5% o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2.
- Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento.
- De preferencia contar en los accesos con tapetes húmedos con hipoclorito de sodio
- Asegurar que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica.
- Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria del suelo; objetos de contacto y de uso común como: sillas, barandales, manijas, puertas, superficies horizontales, teléfonos, equipos de cómputo y cualquier otro elemento de fácil alcance para los empleados, clientes o y proveedores.
- Limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
- Prestar especial atención al área de Sanitarios. Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos de contacto frecuente como manijas, grifos, dispensadores, etc.





# **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES**

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES

## LINEAMIENTOS GENERALES

**Las medidas generales y específicas de seguridad y prevención** para el desarrollo de la actividad ante el COVID-19, tomando 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.

Los restaurantes deberán mantener los más **altos estándares de limpieza y desinfección en todas sus áreas tanto “Front” como en el “Back”**.

Cada restaurante deberá apegarse a sus programas y estándares de limpieza previamente establecidos. **Se suman las acciones de “sanitización” (sugerido por el Protocolo en cuestión).**

Los restaurantes deberán **colaborar con las autoridades sanitarias en el cumplimiento de los lineamientos que se definan a nivel local, y federal.**

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.**

**Lavado de loza, plaque y cristalería, en caso de ser lava loza a una temperatura mínimo de 80 grados centígrados.** En caso de no contar con lava loza, usar el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar.

El restaurante debe poner énfasis en la **desinfección periódica** utilizando una solución clorada (10 ml de cloro por cada litro) o en su caso, dependerá del tipo de producto a utilizar y la concentración de este para limpieza de áreas con mayor contacto, flujo y áreas comunes, mediante las siguientes pautas:

- Mesas y sillas: previo y después de sentar a los comensales.
- Sanitarios comunes: cada hora.
- Teléfonos, terminales y puntos de venta: previo y después de su uso.
- Área infantil: En esta primera etapa deberán permanecer cerradas.
- Menús: previo y después de ser utilizado por cada grupo comensales.  
Preferentemente uso de DIGITALES
- Barra: desinfectar todos los utensilios previos y después de su uso.
- Estaciones de servicio desinfectar cada hora.



## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES

- En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros, transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.
- Es importancia tener especial cuidado en los trapos de limpieza que se utilicen. Estos también deberán pasar por procesos de desinfección continua.

Los programas de limpieza profunda deben estar activos y acortarse en su periodicidad, así como **establecer un “checklist” (lista de cotejo) o bitácoras de lista de actividades para la verificación de cada acción.**

**Mantener ventilación constante** y limpiar periódicamente los filtros y las salidas de ventiladores o aire acondicionado para evitar que acumulen polvo.

Es necesario **suspender cualquier servicio de Buffet.** En su caso, ejecutarlo de manera asistida por personal con el EPP adecuado.

### En caso de utilizar Buffet y Barras De Alimentos

- Éstos deberán de contar con cubierta anti-estornudos.
- Un miembro autorizado en específico del staff, estará a cargo de servir al comensal. Dicho encargado, deberá portar en todo momento careta facial, y cubre bocas, así como guantes desechables, los cuáles deberán cambiarse cada 4 horas. Los utensilios de servicio deberán de ser lavados, enjuagados y sanitizados periódicamente.
- Se deberá señalizar y delimitar el área, para evitar que los comensales infrinjan el distanciamiento social de 1.5 metros que marca la norma.

En caso que el restaurante proporcione o tenga contratado **servicio de Valet Parking**, deberá confirmar que la empresa cuenta con la certificación del Protocolo de Higiene para Valet Parking. (Por el momento se recomienda que no se haga uso del mismo y sea el propio huésped quien maneje el vehículo.)

Se debe **fomentar el servicio para llevar en Restaurantes de Hoteles, el Servicio a la habitación / Room Service**, manteniendo en todo momento, los estándares de higiene.

### Comida para llevar

- El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso.
- Se debe garantizar la distancia de seguridad (se recomienda que esta operación se realice mediante marcas visibles en el suelo o similares o bien con la habilitación de pantallas protectoras, metacrilatos o similares).

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES

## Recogida de pedido en mostrador

- Se debe organizar la espera evitando la aglomeración y cruces de clientes.
- Se recomienda que se señalice la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar, y que existan paneles / cartelera explicativos del procedimiento de recogida.
- En el caso de que el cliente utilice un dispositivo digital común, éste debe ser desinfectado para realizar el pedido.
- Debe disponerse de dispensadores con desinfectante en estas zonas. En la zona de los quioscos se debe mantener la distancia de seguridad evitando las aglomeraciones de clientes.

Conforme a las Disposiciones emitidas por las autoridades de salud:

- Contar con gel antibacterial al ingreso del establecimiento.

Será obligatorio el contar con dispensadores de gel antibacterial (con base de 70% de alcohol) de preferencia de no contacto en recepción, así como en puntos estratégicos, para ofrecer a los empleados, clientes y proveedores siempre antes de entrar al establecimiento.

Se deberá montar la mesa teniendo cuidado de manipular los utensilios sólo por el mango, y así evitar tocar las áreas que entran en contacto tanto con la comida como con la boca de los comensales. Todo lo que se utilice en la mesa deberá estar debidamente desinfectado y protegido de la intemperie.

- Reducir el número de mesas al 50%
- Mantener una distancia de 1.5 mts entre mesas.
- No tener una ocupación mayor de 6 personas por mesa.
- No tener más de 50 personas simultáneas dentro del restaurante, considerar un 30% del aforo del mismo.
- Limitar el uso de menús físicos, fomentando el uso de menús digitales (a través de códigos QR) que el comensal consulte desde su teléfono móvil.

Menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico, a través de menús digitales, menús desechables, pizarra o a través de QR. En caso de utilizar porta menús, éstos deberán ser sanitizados antes y después de cada uso.

- Contar con información visible sobre medidas de prevención del COVID-19.
- Contar con información para un correcto lavado de manos.

## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES

La mantelería deberá ser cambiada por completo después de cada servicio. Todas las prendas textiles deberán de lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C. Toda la mantelería sucia deberá de ser manipulada con guantes.

### COCINA

- Establecer normas 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.

Ofrecer artículos de alfarería y cerámica vidriada, porcelana y artículos de vidrio, que se utilicen para contener y procesar alimentos y bebidas, 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>

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.**



# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES

## LINEAMIENTOS PARA EL PERSONAL

El restaurante debe contar con **gel anti-bacterial** para uso de su personal en la **entrada del Personal, Área de Lockers/Vestidores, Comedores de Empleados, y Áreas de Servicio a Empleados y en cada oficina.**

Establecer estaciones exclusivas de lavado de manos y capacitar constantemente a los colaboradores en el proceso correcto de lavado de manos (Lavado de mano frecuente por al menos 20 segundos con agua y jabón o instar al uso de soluciones alcohólicas).

El personal debe utilizar **cubre bocas** en todo momento.

El personal de cocina debe de **utilizar red, cubreboca y de acuerdo a la actividad guantes.** Los guantes, se deben desechar después del cambio de cada actividad.

Evitar el contacto estrecho y mantener una **distancia** de más de dos metros con las personas. **(distanciamiento físico).**

**Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo.** En caso necesario, desinfectar objetos y manos.

Se debe **reforzar la protección personal de los empleados, dotándoles de guantes y mascarillas.**

**Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.**

**Informar a los empleados a los empleados sobre la comunicación que tienen que dar a los clientes o huéspedes en caso de restaurantes de hotel.**

**Lavado y desinfección diaria de los uniformes.**

Es **obligatorio para los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados** (careta, guantes, cubrebocas, T5 etc.)

Se deberá restringir al máximo el uso de teléfonos celulares.

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES

## LINEAMIENTOS DE INTERACCIÓN CON CLIENTES

- En la medida de lo posible, **establecer un control de entrada con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 grados**, y/o con síntomas catarrales e invitarles a ponerse en contacto con las autoridades sanitarias si consideran que pudieran estar en riesgo.
- Se recomienda **no permitir que los clientes sean atendidos por personal de los grupos de riesgo comentados por el gobierno**: personas mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos. Ello todo, para evitar exponerlos a un posible contagio. Esta práctica podrá adecuarse gradualmente.
- **Colocar en las puertas de acceso gel antibacterial para el servicio de los clientes.**

En caso de contar con un solo acceso al establecimiento, se recomienda el uso de señalizaciones o en su caso el uso de barreras físicas, para el ingreso y salida del personal, clientes y proveedores para el cumplimiento de la sana distancia.

Se recomienda el uso de tapetes sanitizantes o alternativas similares a la entrada de cada establecimiento. Los tapetes sanitizantes o alternativas similares, hacen uso de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos 0.5%, o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar el SARS-CoV-2.

Mantener, de ser posible, siempre las puertas abiertas del establecimiento para evitar contacto con puertas y favorecer la ventilación natural de espacios comunes (cocina, comedor, áreas de recepción, etc.) Intentar eliminar el uso de áreas de espera y vestíbulos. Será obligatorio el contar con dispensadores de gel antibacterial (con base de 70% de alcohol) de preferencia de no contacto en recepción, así como en puntos estratégicos, para ofrecer a los empleados, clientes y proveedores siempre antes de entrar al establecimiento.

- **Fomentar el pago por tarjeta.** Limpieza del TPV tras cada uso con solución desinfectante. Asimismo, es importante fomentar el uso de medios de pago contactless como es el pago con Celular.
- Utilizar **guantes para cobrar, lavado frecuente con agua y jabón**, o en su defecto, **con gel antibacterial.**
- En caso de pedir el cliente el remanente de sus alimentos “para llevar” **recomendar al cliente que empaque sus productos.**
- **No deben mantenerse utensilios comunes en mesa** como servilleteros, salseros y similares. Deberán entregarse porciones individuales a los clientes.

## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES

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

- **Evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago** despache simultáneamente alimentos.
- En cuanto al uso de telefonía, jamás debe pasarse de mano en mano y debe desinfectarse el equipo telefónico al final de turno. De la misma forma, **evitar el uso de teléfonos celulares personales durante la jornada laboral.**
- Evitar aglomeración de clientes dentro del local, si no se puede **mantener la distancia de 2 metros entre las personas, cerrar el aforo hasta el siguiente situm.** Para ello es recomendable manejar sistema de Reservaciones.
- Si fuera necesario, y en la medida de lo posible, **colocar barreras de acrílico en la caja o área de pago, o bien, que la persona que cobra use careta transparente.**

### SERVICIO FUERA DEL ESTABLECIMIENTO

#### Reparto a domicilio

Tanto en la preparación del pedido como en su reparto se debe mantener las medidas higiénicas correspondientes de acuerdo a los riesgos identificados y las medidas descritas en el plan de contingencia.

- Los alimentos deberán prepararse siguiendo las normas de seguridad alimentaria vigentes.
- Todo personal que realice entregas a domicilio deberá informar si manifiesta algún síntoma relacionado con el SARS CoV2 (COVID-19).
- En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos:
  - El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa, etc.).
  - El personal de reparto no podrá acceder en ningún caso a la zona de cocinas.
  - Para el servicio de entrega, la comida se depositará en bolsas cerradas, preferiblemente selladas. La bolsa utilizada para el reparto se limpiará y desinfectará interior y exteriormente tras cada entrega.
  - El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados tras la evaluación de riesgos y en el plan de contingencia. Si este servicio se presta mediante plataformas digitales, el restaurante supervisará que el personal de reparto cuenta con estos equipos.



## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES

- Se debe evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.).
  - Una vez entregado el pedido al repartidor en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos.
  - Debe establecerse un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto.
  - Se debe fomentar el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto y el manejo de dinero en efectivo.
  - Los procesos de entrega en domicilio deberán realizarse con mayores medidas de seguridad para prevenir tanto el contagio del cliente como de los repartidores, priorizando pagos con tarjetas de crédito o en línea. Cuando estas no sean posibles se deberá generar procedimientos de pago y firma de vouchers para evitar los contagios.
  - Durante la entrega al cliente se debe mantener la distancia seguridad en caso de no contar con equipos de protección individual (mascarillas).
  - El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con solución desinfectante durante todo el proceso de entrega y cumplir las normas del establecimiento y mantener la distancia al menos de 1.5 metros para el retiro de los pedidos.
  - El personal de reparto no compartirá ascensores en los domicilios de entrega. Avisará por telefonillo al cliente de su llegada, indicando que dejará el pedido en la puerta.
  - Se recomienda contar con manteles de un único uso, desechables, donde los depositará.
- En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo al establecimiento (plataformas de delivery o similares) además de lo anterior se solicitará al proveedor del servicio su plan de contingencia respecto al COVID 19.

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN RESTAURANTES

## LINEAMIENTOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INSUMOS

- En la medida de lo posible, **programar las compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías** (Disminuir el número de recepciones).
- En la medida de lo posible, **realizar el proceso de cálculo, pedido y labores administrativas en forma remota o home office basado en la confianza al personal**, con metas de trabajo y políticas claras.
- Establecer un **control de entrada del personal del proveedor**, con termómetro a distancia, para restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37 grados, y/o con síntomas catarrales
- **Disponer de un tapete impregnado de solución clorada al ingreso de proveedores.**
- Realizar el desempaque o **desembalaje de mercancías con guantes**, o bien, al terminar lavarse las manos o limpiar con **gel antibacterial**.
- Inmediatamente se deben **desinfectar los Insumos en su empaque exterior o en caso de verduras y frutas frescas lavar inmediatamente**. Esto previo a su almacenamiento.
- Evitar el contacto estrecho y mantener una **distancia de más de dos metros con los proveedores**.
- **Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos inmediatamente**. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.

Se deberán eliminar todos los empaques de cartón y de plástico antes de que el producto entre al almacén, cámaras o zonas de elaboración.

No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona externa a la operación.

# DOCUMENTOS DE CONSULTA

Lineamiento Nacional para la reapertura del sector Turístico

<https://coronavirus.gob.mx/documentos-de-consulta/>

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009- Buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios

[http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5133449&fecha=01/03/2010](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449&fecha=01/03/2010)

Norma Oficial Mexicana NOM-245-SSA1-2010, Requisitos sanitarios y calidad del agua que deben cumplir las albercas.

[http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5256066&fecha=25/06/2012](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5256066&fecha=25/06/2012)

Ley de Protección contra la Exposición frente al Humo del Tabaco del Estado de Morelos.

<http://marcojuridico.morelos.gob.mx/archivos/leyes/pdf/LHUMOTABEM.pdf>

<http://periodico.morelos.gob.mx/periodicos/2011/4939.pdf>

Reglamento de la Ley de Protección contra la Exposición frente al Humo del Tabaco del Estado de Morelos.

<http://periodico.morelos.gob.mx/periodicos/2012/5015.pdf>

Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados

[https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/03/Lineamiento\\_Espacio\\_Cerrado\\_27032020.pdf](https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/03/Lineamiento_Espacio_Cerrado_27032020.pdf)

Lineamiento general para la mitigación y prevención en espacios públicos abiertos

[https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/04/Lineamiento\\_Espacios\\_Abiertos\\_07042020.pdf](https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/04/Lineamiento_Espacios_Abiertos_07042020.pdf)

Lineamientos técnicos de seguridad sanitaria en el entorno Laboral

<https://www.gob.mx/stps/documentos/lineamientos-tecnicos-de-seguridad-sanitaria-en-el-entorno-laboral>

Guía para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias en materia de tabaco.

[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/167481/guia\\_tabaco.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/167481/guia_tabaco.pdf)





SECRETARÍA DE SALUD



SECRETARÍA DE TURISMO Y CULTURA



CANIRAC  
COMITÉ NACIONAL DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y CALIDAD TURÍSTICA  
FACILITANDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO

