

PROTOCOLO DE MESA SEGURA

EN LA NUEVA
NORMALIDAD,
CONTINGENCIA
DEL COVID-19.



**Juntos
adelante**
CETYS UNIVERSIDAD

PROTOCOLO DE MESA SEGURA

EN LA NUEVA NORMALIDAD, CONTINGENCIA COVID-19

Se realiza el siguiente protocolo a fin de definir los lineamientos que deberán ser adoptados y ejecutados por todos los usuarios que acudan a Cafetería, comedores internos, así como a las Concesiones que decidan participar con CETYS Universidad.

La Cafetería y los espacios preparados para el consumo de alimentos y bebidas pueden representar fácilmente ser un riesgo de contagio por el virus SARS-CoV2, ya que son las únicas áreas donde los comensales podrían encontrarse sin la protección del cubrebocas al consumir alimentos y bebidas.

La conservación de la higiene, desinfección y la sana distancia serán las grandes prioridades para prevenir el contagio cuando se ingrese a las áreas mencionadas.

Lineamientos generales (estos deberán ser adoptados también por las concesiones)

- Se limita el acceso de usuarios a Cafetería y a los espacios preparados para el consumo de alimentos y bebidas, permitiendo únicamente la capacidad indicada en cada uno de ellos, correspondiendo a los análisis de Ingeniería considerando el concepto de Sana Distancia.

- Al ingreso a los espacios se encuentra instalado un dispensador de gel base alcohol al 70%, y todo usuario que ingrese deberá hacer uso de este, se instalaron adicionalmente otros dispensadores distribuidos estratégicamente en las áreas para el

consumo de alimentos y bebidas, para que todos los usuarios tengan acceso al mismo. El relleno de los dispensadores se realiza por parte del personal de Mantenimiento, correspondiendo a la rutina establecida en el Manual de limpieza y desinfección institucional.

- Todo usuario que ingrese a espacios interiores (Cafetería, Concesiones y comedor) deberá hacer uso del tapete desinfectante de calzado, se le deberá tomar la temperatura con el termómetro que se encontrará en el acceso. Quedará prohibido el acceso a cualquier usuario con síntomas de COVID-19, en caso de que una persona presentara los síntomas, deberá dirigirse inmediatamente al área privada de aislamiento para su revisión por parte de Servicios Médicos.

- Para la circulación en Cafetería de los usuarios, se contará con una sola entrada y una salida, quedando como única puerta de ingreso la puerta Norte (RH) y la puerta de salida será la puerta Este (Santander), este flujo se mantendrá señalizado en el área.

- Todas las mesas de Cafetería y comedor interno, cuentan con señalización en el piso indicando los espacios donde deben permanecer colocadas (de acuerdo a sana distancia), adicionalmente las mesas cuentan con protecciones acrílicas para separar a los usuarios que consumen alimentos, queda prohibido moverlas o retirarlas.

- Cada usuario que desee utilizar una mesa deberá desinfectarla antes y después de su uso con el desinfectante que se encuentra en los kits de desinfección ubicados dentro de los espacios para el consumo de alimentos y bebidas, rociándolo sobre la mesa y después de esperar 5 minutos retirar los

excesos del desinfectante.

- Todos los usuarios y empleados deberán utilizar cubrebocas, únicamente podrá retirarse al momento de consumir los alimentos al estar sentados en las mesas con protecciones acrílicas, es decir, que antes de consumirlos y después de terminar deberán colocarlo nuevamente.

- Las áreas de espera donde se formen filas contarán con señalizaciones en el piso a fin de indicar los espacios donde deberá colocarse cada usuario para mantener la sana distancia.

- Al inicio de las actividades del Campus los espacios de Cafetería, concesiones y comedor interno se encontrarán debidamente aseados y desinfectados, se estarán desinfectando estos espacios cada dos horas utilizando los químicos seleccionados para esta tarea (de acuerdo al Manual de limpieza y desinfección institucional), la desinfección se realizará al finalizar la actividad de las áreas, para dejar los espacios desinfectados para el siguiente día.

- Todas las máquinas de autoservicios deberán ser reubicadas para atenderse por personal propio de Cafetería y Concesiones, con la finalidad de evitar posibles contagios cruzados.

Manejo y recepción de insumos Cafetería y Concesiones

- La recepción de productos entregados por parte de los proveedores deberá programarse en un horario en el cual no se esté cocinando y serán recibidos en el área de desinfección ubicada afuera del área de cocina, para limitar el acceso y evitar la contaminación dentro de las instalaciones.

- Los alimentos como frutas y verduras

deberán ser lavados al ingreso al área de desinfección, con agua, jabón, esponja o cepillos, llevarse a las áreas de resguardo y posteriormente al momento de ser necesario su uso, se utilizará desinfectante de grado alimenticio a fin de eliminar cualquier posible presencia de virus.

- Los alimentos empaquetados, tales como, latas, cajas, bolsas, etc., antes de guardarlos deberán desinfectarse envase por envase. Esto puede realizarse con un trapo húmedo con la solución desinfectante, cuidando en todo momento que las latas queden libres de humedad para evitar la oxidación de las mismas.

- Los alimentos sin empaquetar, tales como, carnes, embutidos, etc., deberán protegerse a fin de evitar que se contaminen por los manejos de productos dentro de la cocina.

- Cuando los insumos sean adquiridos directamente por personal interno, deberá seguirse el mismo procedimiento para la desinfección y resguardo indicado para proveedores.

Preparación de alimentos (área de cocina) Cafetería y Concesiones

- El personal que prepara alimentos deberá evitar el uso de joyería, así como mantener las uñas cortas a fin de prevenir que estos sean un reservorio del virus. Deberá utilizar en todo momento cubrebocas, guante y cofia.

- El personal de la cocina deberá evitar el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, deberá lavar posteriormente sus manos.

- El lavado de manos es obligatorio antes de la preparación de cualquier

alimento, se deberá utilizar la técnica de lavado de manos con mínimo de 20 segundos de maniobra.

- Los utensilios como tablas, cucharas, cucharones, cuchillos, ollas, sartenes, o cualquier otro donde se colocarán los alimentos para picar, sazonar o cocinar deberán lavarse antes de cada uso para prevenir el riesgo de contaminación por encontrarse expuestos.

- Se deberá evitar compartir instrumentos o utensilios de cocina por parte de los cocineros, si esto ocurre deberá lavarse el utensilio antes de compartirlo.

- Las superficies como mesas o barras que se encuentren dentro de cocina deberán limpiarse con el desinfectante al inicio, cada dos horas y al final de la jornada de trabajo.

- Se limita la cantidad de personas que pueden estar en cocina para guardar la sana distancia y la protección de los alimentos en proceso. No podrán ingresar en cocina personal ajeno a esta.
- En el área de cocina no se deberá de ingerir ningún tipo de alimentos.

Entrega y consumo de alimentos Cafetería y Concesiones

- El área de cajas y de atención a usuarios tendrán una protección acrílica a fin de limitar el contacto con los usuarios.

- Únicamente se podrán utilizar como máximo dos cajas de cobro a fin de mantener la sana distancia entre los trabajadores del área de ventas.

- Los dispositivos de cobro como caja, terminales o equipo de cómputo, deberán desinfectarse con las toallitas

desinfectantes antes y después de su uso. Favoreciendo en todo momento el hacer uso de tarjetas bancarias sobre el manejo de efectivo.

- El personal de caja deberá utilizar constantemente gel base alcohol al 70%.

- Los productos de la Cafetería y Concesiones como galletas, refrescos, dulces, etc, deberán ser solicitados al personal encargado quien será el responsable de entregarlo después de haberlos cobrado, a fin de evitar que los productos puedan contaminarse con el virus SARS-CoV2 al ser tocados por varios usuarios.

- Los alimentos preparados se deberán entregar por parte del personal encargado haciendo uso de platos y cubiertos desechables, los cubiertos y accesorios deberán de estar empaquetados de manera individual para su entrega.