



**PROTOCOLO DE REAPERTURA PARA LA NUEVA REALIDAD CON  
CONVIVENCIA SEGURA EN ACTIVIDADES ECONÓMICAS NO  
ESENCIALES PARA EL SECTOR TURISMO APLICABLE A  
RESTAURANTES Y SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

JUNIO 2020

# INTRODUCCIÓN

EL GOBIERNO DEL ESTADO DE TAMAULIPAS, GENERA EL SIGUIENTE “PROTOCOLO DE REAPERTURA PARA LA NUEVA REALIDAD CON CONVIVENCIA SEGURA EN ACTIVIDADES ECONÓMICAS NO ESENCIALES PARA EL SECTOR TURISMO APPLICABLE A” LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANTE EL COVID-19, EL CUAL DEFINE LAS MEDIDAS SANITARIAS QUE LOS ESTABLECIMIENTOS O EMPRESAS DE ESTE GIRO DEBEN OBSERVAR PARA INICIAR OPERACIONES EN EL MOMENTO QUE SE DETERMINE, LO ANTERIOR CON BASE EN LAS FACULTADES DEL COMITÉ TÉCNICO ESTATAL DE SEGURIDAD EN SALUD DE TAMAULIPAS.

LO ANTERIOR, NO EXIME A LOS ESTABLECIMIENTOS O EMPRESAS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS APLICABLES, POR LO QUE SERÁ SU RESPONSABILIDAD LA DEBIDA APLICACIÓN CON BASE EN LAS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DE CADA CENTRO DE TRABAJO.

CABE SEÑALAR QUE ESTE DOCUMENTO, ESTÁ FUNDAMENTADO EN LOS “LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE SEGURIDAD SANITARIA EN EL ENTORNO LABORAL” EMITIDOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD FEDERAL, Y EN LAS PROPUESTAS REALIZADAS POR LA INDUSTRIA RESTAURANERA EN TAMAULIPAS. POR LO QUE HACEMOS EXTENSIVO NUESTRO RECONOCIMIENTO A SU ESFUERZO PARA ACATAR LAS MEDIDAS SANITARIAS FEDERALES Y ESTATALES EN ESTE SENTIDO.

ESTE PROTOCOLO ESTÁ SUJETO A REVISIÓN Y, EN SU CASO, ANULACIÓN SI SE PRESENTARAN VARIACIONES SIGNIFICATIVAS EN EL NÚMERO DE CASOS POSITIVOS EN SU LOCALIDAD; TODO ESTO A JUICIO DEL COMITÉ TÉCNICO ESTATAL DE SEGURIDAD EN SALUD, POR LO QUE DEBEN MANTENERSE INFORMADOS RESPECTO A LAS INDICACIONES DE LA AUTORIDAD ESTATAL PARA, EN SU CASO, COMUNICAR A SU PERSONAL SOBRE NUEVAS MEDIDAS A IMPLEMENTARSE.

EN CASO DE INCUMPLIR CON LO ESTABLECIDO, SE DICTARÁ MEDIDA DE SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE MANERA TEMPORAL CON LA COLOCACIÓN DE SELLOS Y NO SE RETIRARÁN HASTA EL TÉRMINO DE LA CONTINGENCIA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.



## OBJETIVO

ESTABLECER LAS NUEVAS MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN SANITARIA QUE DEBEN AGREGARSE A LAS YA EXISTENTES EN RESTAURANTES Y SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANTE EL COVID-19.

# ASPECTOS GENERALES

1

- 1** Exhibir la constancia para la reapertura del establecimiento, la carta compromiso firmada y el formato de autoevaluación para el cumplimiento de este protocolo.
- 2** Designar a una persona responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas de higiene y prevención sanitaria establecidas.
- 3** Instalar un filtro sanitario previo al ingreso de cualquier persona, para la toma de temperatura con termómetro clínico infrarrojo previamente calibrado, aplicar gel antibacterial con base alcohol al 70% y colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada o en su defecto un atomizador con solución desinfectante para las suelas del calzado. No se permitirá la entrada al establecimiento sin cubrebocas o máscara de protección facial en nariz y boca.
- 4** Restringir el acceso de personas con temperatura superior a los 38°C o con síntomas gripales como: escurrimento nasal, congestión nasal o conjuntival; tos seca o productiva y lagrimeo. Cabe destacar que el personal del establecimiento no puede emitir un diagnóstico médico, por lo que se sugerirá a los co-mensales que se pongan en contacto con las autoridades sanitarias en el caso de presentar un cuadro de síntomas.



**5**

Es recomendable poner a disposición de los comensales y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos y a la etiqueta respiratoria.

**6**

Garantizar la ventilación de ambientes cerrados para asegurar el recambio de aire, se sugiere la colocación de extractores de aire y favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal.

**7**

Los sanitarios deben estar equipados con agua, jabón, toallas desechables y/o secadores de aire, bote de basura con bolsa y tapadera oscilante o con dispositivo que evite el uso directo de las manos, los mismos que deben limpiarse cada dos horas.

**8**

Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente en: áreas de trabajo, áreas comunes, mobiliario, equipos, utensilios, condimenteros, superficies, manijas, picaportes y pasamanos; se deben limpiar y desinfectar previo a la apertura, durante la jornada de trabajo y al cierre de esta.

**9**

Se debe asegurar que el personal conozca y aplique este protocolo y las medidas sanitarias de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud, como son: mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos, practicar la etiqueta respiratoria y la recuperación efectiva.



**10**

Establecer el escalonamiento de horarios de ingreso, modificación de turnos, horarios flexibles u otra acción que evite grandes concentraciones de personal en el establecimiento.



**11**

Permitir al personal en condición de vulnerabilidad no presentarse al centro de trabajo con el fin de cumplir con el resguardo domiciliario corresponsable, por ejemplo: mujeres embarazadas, personas con obesidad, personas adultas mayores de 60 años, personas con diabetes y/o hipertensión descontroladas, VIH, cáncer o con discapacidad.



**12**

Garantizar la disponibilidad de insumos de limpieza, sanitización y desinfección.



**13**

Fomentar el pago con tarjeta y el pago electrónico. En caso de usar Terminal Punto de Venta, se deberá limpiar y desinfectar después de cada uso.



**14**

Establecer un control de visitas, proveedores y contratistas, en horarios con menor afluencia de comensales, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado por personas ajenas al establecimiento.



# RESPONSABILIDADES PARA EL ESTABLECIMIENTO

# 2

1 Contar con el Aviso de Funcionamiento (gratuito), Certificados de Salud para Manejadores de Alimentos, Constancias de Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos NOM-251 (gratuito) y Constancia Sanitaria de Bebidas Alcohólicas (vigente), esta última en caso de que aplique. Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.



2 Se sugiere seguir priorizando la modalidad de entrega a domicilio, de servicio directo en ventanilla y de servicio directo en el vehículo.



3 Las mesas deberán ser ubicadas conforme a los lineamientos de la jornada nacional de sana distancia; se sugiere colocar gel antibacterial o desinfectante para fomentar la higiene de las manos.



**4**

Las mesas, las sillas y las superficies de contacto a utilizar se limpiarán y desinfectarán previo a su uso, con un paño limpio con líquido desinfectante.



**5**

Utilizar un menú plastificado que permita su sanitización, previo a ser utilizado.



**6**

Queda prohibido el servicio de buffet y el servicio sobre la barra o bar, así como también las áreas lúdicas.



**7**

Se debe designar a una persona exclusivamente para el proceso de cobro, a fin de que la misma no tenga contacto con los alimentos o utensilios.



# RESPONSABILIDADES PARA EL PERSONAL

# 3

1

Acciones previas a la jornada laboral:

- Realizar el “Cuestionario de autodiagnóstico COVID-19”
- Permitir la toma de temperatura
- Aplicar la técnica del lavado de manos
- Usar cubrebocas en todas las áreas



2

En el caso de que algún empleado presente uno o más síntomas del “Cuestionario de autodiagnóstico COVID-19”, debe aislarse en su domicilio y comunicarse a la línea COVID 834 318 6320 y 834 318 6321.

NOTA: Si el personal presenta una temperatura de 38°C o mayor, dadas las condiciones climatológicas de la entidad, se sugiere dejar pasar 15 minutos y volver a realizar la toma de la temperatura para asegurar la medición.



3

Estar capacitados en las medidas de higiene que sugiere este protocolo y las instruidas por la autoridad sanitaria.



**4**

Se debe evitar el uso de relojes, pulseras, joyería y similares durante su jornada laboral.



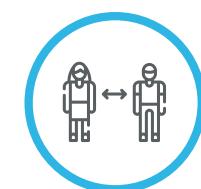
**5**

Todo el personal del establecimiento debe utilizar cofia o cubre cabello y cubrebocas o mascarilla de protección facial.



**6**

Guardar una sana distancia en el servicio, evitando el contacto físico, preferentemente separando las estaciones de trabajo compartidas a una distancia de 1.5 metros y realizando el lavado de manos continuamente; en caso de toser o estornudar, utilizar la práctica de la etiqueta respiratoria.



# CONSIDERACIONES PARA LOS CLIENTES

4

- Informarles sobre la capacidad instalada del establecimiento.
- Notificar al cliente sobre el filtro sanitario al que se someterá previo a su ingreso al establecimiento, el cual estará condicionado a su estado de salud al momento del ingreso y a la aplicación de gel antibacterial.
- Portar el cubrebocas o mascarilla de protección facial en su ingreso al establecimiento, sugiriendo solo su retiro hasta el momento en que reciba sus alimentos.
- Invitar a respetar en todo momento la sana distancia y demás medidas de prevención.

# ANEXO: CUESTIONARIO DE AUTODIAGNÓSTICO COVID-19

5

## CUESTIONARIO DE AUTODIAGNÓSTICO COVID-19

Las siguientes son preguntas sugeridas no invasivas utilizadas por la Secretaría de Salud para la detección de personas sospechosas a COVID-19.

En los últimos 14 días:

¿Ha presentado fiebre superior a 38°C?

¿Tiene usted tos seca?

¿Presenta escurrimiento nasal?

¿Ha estado en contacto con un caso positivo a COVID-19?

---

## FASES DE REAPERTURA PARA LA NUEVA REALIDAD CON CONVIVENCIA SEGURA EN ACTIVIDADES ECONÓMICAS NO ESENCIALES



