

PROTOCOLO PARA LA OPERACIÓN DE CAFETERÍAS O ISLAS EN EL

TECNOLÓGICO

PROCESOS DE SANITIZACIÓN O LIMPIEZA



Los concesionarios del servicio deben seguir las normas establecidas por las autoridades pertinentes. Se toma como base las medidas del Protocolo de Prevención COVID-19 "Mesa Segura" de la CANIRAC.



Las instalaciones se sanitizarán y someterán a limpieza profunda antes de reiniciar el servicio y deben reforzarse los procedimientos cada tercer día.



Sanitización e higiene durante la operación: limpieza diaria con cloro, disponibilidad de insumos de lavado y desinfección, incluyendo gel antibacterial en la entrada, en el punto de cobro y en la barra de entrega de alimentos. Especial atención en limpieza de superficies, objetos de uso común y limpieza de mesas y sillas cuando haya cambio de usuarios.

OPERACIÓN



En todo momento los operadores del servicio deben usar cubre bocas, lentes o careta, guantes, cubre pelo, uñas cortas, no usar accesorios en manos, aplicación constante de gel antibacterial y lavado de manos.



El establecimiento debe colocar **marcas en el piso para determinar la sana distancia** entre los usuarios al momento de hacer filas (al interior y exterior).



La **buena ventilación** en el local es indispensable.



Se colocarán botes de residuos orgánicos, NO reciclables y mantenerlos cerrados.



Los condimentos, salsas y extras tienen que servirse al momento y en porciones individuales.



Debe haber medidas para prevenir filas largas y aglomeraciones.



Debe haber menús pizarras o aquellos que prevengan el contacto físico.



La práctica de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios se registró por la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

EL SERVICIO OPERA EN TRES NIVELES:



Bajo
Horario limitado

Solo venta de alimentos empaquetados.

Servicio exclusivo para llevar.

Máximo dos personas atendiendo.

Número limitado de personas que pueden ingresar al local.



Medio
Horario limitado

Venta de alimentos de preparación sencilla.

Hasta 4 personas atendiendo.

Se permite consumir dentro del establecimiento con un máximo del 50% de la capacidad total.

Separación de pequeños grupos (máximo 10 personas): 3 metros.
Separación de sillas: 1.5 metros.



Alto
Horario normal y servicio completo

Todo el personal atendiendo. Uso máximo del 75% de la capacidad del establecimiento.

Se mantienen medidas de prevención.

Recuerda tener una actitud empática y respetuosa frente al personal del Tecnológico cuya tarea es ayudarte a protegerte a ti y a los demás.

Si te cuidas, nos cuidas a todos

#OrgulloITESA