MEDIDAS DE HIGIENE PARA RESTAURANTES

Algunos lineamientos que emitió ayer la Secretaría de Salud

PARA EMPLEADOS

- Obligatoriedad del uso de tapabocas, guantes y malla
- Asegurar disponibilidad de insumos para higiene y lavado continuo de manos por parte del personal de recepción, cocina, caja y "valet parking"
- Reforzar higiene en el manejo, preparación y presentación de alimentos
- Revisiones diarias del estado de salud del personal a su ingreso y salida
- Mayor rotación de personal con escalonamiento

PARA COMENSALES

- Habilitar acceso a lavamanos o bien habilitar dispensadoras de alcohol en gel
- Distribuir tapabocas en áreas de espera y a todo comensal que lo solicite
- Aumentar el espacio entre comensales (reducir el número de mesas y artículos decorativos como plantas)

DEL LOCAL O ESTABLECIMIENTO Y SU OPERACIÓN:

- Reforzar limpieza de la cocina y sus utensilios, así como mesas y sillas, manijas de entrada a sanitarios y del mostrador de caja
- Ventilar el local, sin crear corrientes bruscas, y permitir la entrada de luz solar
- Crear sistema interno de comunicación para estar enterados de cualquier síntoma que pudiera presentar algún empleado
- Los dueños y encargados deberán supervisar desde la frescura de los ingredientes hasta las actividades del personal
- Implementar acciones que reduzcan el tiempo de espera y permanencia en las instalaciones para limitar la concentración de gente

MODIFICACIÓN Y/O INTRODUCCIÓN DE SERVICIOS Y PRODUCTOS

- Implementar o ampliar el servicio a domicilio y entrega exprés en el local
- Ampliar horarios de servicio (particularmente los servicios de comida corrida)
- Ofrecer alimentos con alto contenido de vitamina C
- Ofrecer almuerzos listos para llevar (conocidos como "box lunch")
- Evitar la venta de bebidas y alimentos que por su naturaleza o método de preparación prolonguen la estancia de los comensales
- Reducir la gama de platillos en la carta para agilizar su preparación e ingesta
- Implementar estrategias de promoción de los nuevos servicios así como de las medidas de higiene y operación que se lleven a cabo durante la contingencia
- Distribuir folletos con los nuevos servicios y productos en accesos a centros de trabajo
- Difundir en las instalaciones las acciones con las que se cumple para brindar confianza a los consumidores
- Mostrar en instalaciones e incluir en folletos el teléfono de atención de la Secretaría de Salud (01800 123 1010)
- Promocionar productos "anti-influenza" (jugos y ensaladas con alto contenido de vitamina C)