

## **Circular 1184-2020**

**La Ciudad de México, la Agencia de Protección Sanitaria y la Agencia de Protección Sanitaria de la CDMX, publicaron los protocolos para el reinicio seguro de actividades.**

### **PROTOCOLO SANITARIO PARA EL REINICIO SEGURO DE ACTIVIDADES EN RESTAURANTES Y REPARTO A DOMICILIO.**

#### **Restaurantes**

- Distribuir las mesas y a los comensales con al menos 1 metro de separación entre ellos.
  
- Contar con dispensadores de gel antibacterial y las áreas para lavar las manos deben contar con todos los insumos (agua, jabón y toallas desechables)

- Dotar de uniformes, goggles protectores, mascarillas y guantes para el personal de limpieza, así como de trapeadores, escobas, jaladores y trapos limpios y en buen estado, los cuales deberán ser lavados y desinfectados al final de cada turno, usando detergentes y desinfectantes.

- Lavar y desinfectar frutas y verduras, equipo, loza e instalaciones con solución de cloro comercial en concentración del 4 al 6% en una proporción de 10ml por litro de agua, usar cofia y cubrebocas.

- Recomienda a tus comensales:

- lavado de manos

- estornudo de etiqueta

- desechar los pañuelos que se utilizan para limpieza de nariz o boca en el contenedor de residuos

- Si cuentas con servicio de buffet se te recomienda colocar un personal para el despacho de alimentos.

## **Reparto a domicilio**

### **ANTES DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS:**

- Usa materia prima de calidad.
  
- Almacena las materias primas en buen estado, tapadas y/o refrigeradas.
- Realiza limpieza constante y correcta de instalaciones, equipo y utensilios.
  
- Revisa que cuentes con agua, jabón y toallas interdobradas para el lavado de manos.
  
- Revisa que el personal porte uniforme limpio y protección para el cabello y uñas recortadas, no uses accesorios, ni esmalte.

- Limpia y desinfecta el celular, teléfono y la computadora que se ocupe para la generación de pedidos.

## DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Conserva los alimentos calientes o fríos, según corresponda, evita que estén a temperatura ambiente.

- Manipula los alimentos con utensilios.

- Lava y desinfecta frutas y verduras con gotas de cloro o plata coloidal.

- No toques cara, ojos, nariz y dinero.

- Utiliza cubre bocas, cofia y guantes.

- Cocina bien los alimentos.

## PARA EL REPARTO A DOMICILIO

Conserva limpio el medio de transporte a utilizar para el reparto como carro, camioneta, moto o bicicleta, así como zona específica en donde se guardará el alimento.

Empaqueta perfectamente los alimentos y bebidas, con el fin de que la entrega sea lo más rápido posible.

No uses para el reparto el uniforme, bata, mandil o filipina que se usa en la preparación de alimentos.

Revisa tu ruta de entrega antes de salir para que no tengas que distraerte en verificar los datos en el traslado.

LAVA TUS MANOS ANTES DE SALIR A LA ENTREGA Y AL REGRESAR DE ELLA AI  
entregar el pedido NO saludes de mano Aplica la Sana Distancia

SI TIENES SÍNTOMAS COMO FIEBRE, TOS Y/O ESTORNUDO ENVIA UN SMS CON LA PALABRA covid19 al 51515 COMPLETA EL CUESTIONARIO Y PERMANECE EN CASA

**“Unámonos en un Gran Acuerdo Por México”**