

MANUAL DE BIOSEGURIDAD

CAFETERÍAS Y COMEDORES

**Fecha: 25 de mayo del 2021
VERSIÓN 01**

ÍNDICE

Objetivo.....	3
Alcance.....	3
Definiciones	3
1.- Lineamientos generales	4
2.- Lineamientos específicos	5
3.- Anexos	6
4.- Fuentes de consulta	7

Objetivo

El presente Manual tiene como objetivo informar los lineamientos generales y específicos para el correcto funcionamiento de los espacios asignados al personal para el consumo de alimentos y bebidas en los campus universitarios.

Alcance

El presente protocolo es de aplicación general para todo el personal que haga uso de las cafeterías y los comedores ubicados al interior de los campus universitarios.

Definiciones

Bioseguridad. Es un conjunto de normas, medidas y protocolos que son aplicados en múltiples procedimientos realizados en investigaciones científicas y trabajos docentes con el objetivo de contribuir a la prevención de riesgos o infecciones derivadas de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o con cargas significativas de riesgo biológico, químico y/o físicos.

Cafetería. Es el espacio concesionado a un proveedor que se ocupa de la preparación, distribución y consumo de alimentos y bebidas, en un horario establecido para que la comunidad educativa pueda hacer uso de ella.

Comedor. Es el espacio asignado al personal administrativo y/o no docente que ocupa para el consumo de alimentos y bebidas en un horario previamente establecido.

Equipo de protección personal (EPP). Son equipos, piezas o dispositivos que evitan que una persona tenga contacto directo con los peligros de ambientes riesgosos, los cuales pueden generar lesiones y enfermedades, tales como cubrebocas, careta y guantes.

1. Lineamientos generales para cafeterías y comedores

1.1 Promoción de la salud

- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente, o bien, usar soluciones a base de alcohol en gel al 70%
- Cubrirse la nariz y boca al toser y estornudar, con un pañuelo desechable el ángulo interno del brazo.
- No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.
- No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común en oficinas, sitios cerrados, transporte, centros de reunión, entre otros.
- Ventilar y permitir la entrada de luz solar.

1.2 Sana distancia.

- Promover en la comunidad el distanciamiento de 1.5 metros entre las personas y la disminución de la frecuencia y el encuentro cara a cara entre las personas.

1.3 Control de ingreso

- Para mitigar la propagación de la COVID-19 se deberá verificar que las personas que ingresen a las cafeterías y/o comedores porten cubrebocas y se les brinde gel antibacterial.
- En caso de detectar personas con síntomas o signos como temperatura, enfermedades respiratorias, tos, flujo nasal o dificultades para respirar, se deben canalizar al consultorio médico del campus para su revisión física y canalización correspondiente.

2. Lineamientos específicos para cafeterías y comedores

2.1 Cafeterías

- La cafetería debe tener asignado un responsable de revisión del área para dar debido cumplimiento a los lineamientos establecidos en el presente protocolo.
- La cafetería debe apegarse a sus programas y estándares de limpieza previamente establecidos, incluido el proceso de desinfección del mobiliario disponible en cocina, barras de atención, estaciones de servicio, área de comensales y mobiliario en general, así como los equipos de protección personal (EPP) necesarios y suficientes para el personal que atiende a los clientes.
- El responsable de la cafetería establecerá los horarios de desinfección de las instalaciones. Este proceso se deberá incluir dentro de las actividades diarias de operación de la cafetería.
- Se debe tener dispensadores de gel antibacterial en área de mostrador y en puntos estratégicos al interior de la cafetería para ofrecer a los clientes y proveedores.
- Se reducirá el número de mesas al 50% para uso de los comensales. La ocupación debe ser no mayor a 3 personas por mesa.
- Se debe evitar aglomeraciones de personas que impidan guardar la sana distancia entre ellos.
- Por ser un espacio sin ventilación natural, se usarán los aires acondicionados a una temperatura regulada de 24° a 26°, según lo estipula el protocolo para reapertura del CECC.
- Se debe favorecer la comida para llevar y/o de entrega inmediata. Para ello, el área debe contar con las señalizaciones que indiquen dónde se recogen los alimentos y bebidas, así como dónde se debe efectuar el pago del servicio.
- Se debe contar con botes suficientes que ayuden a separar la basura orgánica de la inorgánica.

2.2 Comedores

- El comedor debe tener asignado un responsable de revisión del área para dar debido cumplimiento a los lineamientos establecidos en el presente protocolo.
- El comedor debe usarse de forma escalonada para evitar aglomeraciones que impidan guardar la sana distancia entre los usuarios.

- Se debe contar con botes suficientes que ayuden a separar la basura orgánica de la inorgánica.
- Antes de retirarse del comedor, se deberá dejar limpio el espacio para su posterior uso y se deberá avisar al Departamento de Mantenimiento para que proceda con el retiro de la basura generada y la desinfección del comedor.

3. Anexos

- Check list de revisión de comedores.

REVISIÓN PREVIA AL INICIO DE OPERACIONES DEL COMEDOR		SI	NO	No aplica
1.- El personal que ocupa el comedor cuenta con equipo de protección personal (EPP)				
2.- El comedor cuenta con señalización y/o equipamiento seguro (mamparas, gel antibacterial)				
3.- La ubicación del mobiliario para los usuarios guardan la sana distancia (1.5 metros entre ellos)				
4.- Se cuentan con botes para separar basura orgánica e inorgánica				
5.- Se tienen lavados y desinfectados los utensilios para consumo de alimentos y bebidas (platos, cubiertos, etc.)				
TOTAL DE CRITERIOS:				
Fecha de Revisión:	Ubicación del comedor:	Responsable:	Observaciones:	

4. Fuentes de consulta

Guía de acción para los centros de trabajo para el COVID-19.
Secretaría del Trabajo y Previsión Social. 24 de abril de 2020.

<https://www.gob.mx/stps/documentos/guia-de-accion-para-los-centros-de-trabajo-ante-el-covid-19>

Lineamientos técnicos de seguridad sanitaria en el entorno laboral.
Secretaría del Trabajo y Previsión Social. 18 de mayo de 2020.

<https://www.gob.mx/stps/documentos/lineamientos-tecnicos-de-seguridad-sanitaria-en-el-entorno-laboral>

Lineamientos de medidas de protección a la salud que deberán cumplir los establecimientos de autoservicio para reanudar actividades hacia un regreso seguro a la nueva normalidad en la Ciudad de México.

Gobierno de la Ciudad de México. Noviembre 2020.

<https://covid19.cdmx.gob.mx/storage/app/media/Documentos%20reanudacion%20de%20actividades/Lineamientos%20por%20industrias/Naranjas/LineamientosDepartamentales.pdf>

Protocolo para reapertura del CECC. Universidad Cristóbal Colón.

CONTROL DE CAMBIOS:

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0	25/05/2021	Elaboración
	27/05/2021	Revisión
	27/05/2021	Autorización

Elaboró:	Revisó:	Autorizó
C.P. Ricardo Martín del S. C. Garcés Torres	Comité de Retorno al Trabajo	Dirección de Recursos y Logística