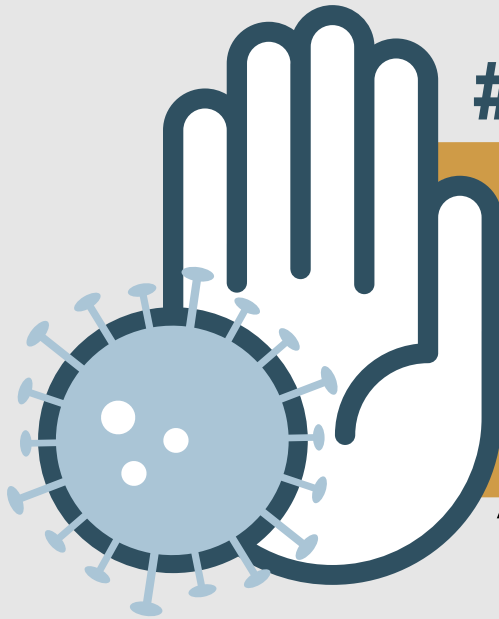




CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



FASE NARANJA



#SirviendoaMéxico

COVID
CORONAVIRUS **19**

PROTOCOLO MESA SEGURA



**PROTOCOLO DE
PREVENCIÓN COVID-19
‘MESA SEGURA’**



**GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO**



INTRODUCCIÓN



Hemos tenido que aprender que el coloquialmente conocido “Coronavirus”, es un agente biológico bautizado como SARS-CoV-2, el cual ocasiona la enfermedad COVID-19. También que la transmisión se produce por contacto estrecho con las secreciones respiratorias de una persona enferma. La exposición al virus puede ocurrir por vía aérea, cuando las personas tosen, estornudan o simplemente por gotitas de saliva que se expulsan al hablar. En esas situaciones, las personas u objetos que estén cerca pueden ser impregnadas y así, transmitir el mismo. Por tanto, además de por vía aérea, también por contacto con superficies contaminadas, nuestras manos se pueden ver expuestas y al tocarnos boca, nariz y/u ojos, ser infectados.

Las autoridades sanitarias internacionales y locales, ya han establecido recomendaciones y guías para que los lugares refuercen las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición.



Tal y como se establecen en esas recomendaciones, las empresas facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan realizar los protocolos de higiene, destacando las siguientes medidas:

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección.
- Es necesario cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos, emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos. Hay que evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- Evitar el contacto y mantener la distancia entre personas es necesario. Actualmente, se recomienda un distanciamiento social de 1.5 metros.



Estas medidas básicas afectan a cualquier lugar de trabajo y afectarán a los restaurantes, una vez que se levante la cuarentena generalizada, estipulada en la Fase 3 de la Contingencia Epidemiológica del COVID-19, establecida por las autoridades sanitarias mexicanas. Dichas medidas deberán de ser efectivas a partir del 1º de junio y estarán delimitadas por un periodo de días específicos, en tanto se defina la Fase 4 por las autoridades sanitarias correspondientes. La higiene y la distancia entre personas, será una de las grandes prioridades de los restaurantes en la nueva normalidad. Afectará a todos los procesos de trabajo y estará dirigida a evitar al máximo, los riesgos de contagio; afectará tanto a la cocina como a los salones de los restaurantes.

El objetivo de este documento es proponer un conjunto de medidas y acciones, para afrontar la reapertura de los restaurantes e identificar los elementos que se van a ver más afectados, por las necesarias medidas de higiene y seguridad que implica el COVID-19. Teniendo siempre como lineamiento oficial para la operación de los establecimientos, a la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**. Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos y especificaciones de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

En el protocolo se proponen medidas generales y específicas de seguridad y prevención para el desarrollo de la actividad, adaptada a la nueva normalidad ante el COVID-19, apegándose en todo momento a las normas y procedimientos establecidos por la **NOM-251-SSA1-2009**.

Todas estas medidas deberán quedar establecidas en el HACCP "Análisis de peligros y de puntos críticos de control", por sus siglas en inglés (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dentro de cada restaurante. El análisis de peligros y puntos críticos de control deberán de ser estudiados en cada caso particular de operación y el patrón deberá de capacitar al personal, para su entendimiento y seguimiento puntual.

Este protocolo, deberá ser actualizado conforme vayan aprobándose nuevas recomendaciones y en tanto se vaya avanzando en las fases de Recuperación y Reapertura, ante la Contingencia Sanitaria.

Al objeto de este protocolo, entendemos por restaurante aquel establecimiento de carácter público o privado, social o comercial, permanente o de temporada, cuya actividad es elaborar y servir comidas preparadas para su consumo por los consumidores finales, sentados en el propio establecimiento.

Adicionalmente se recomienda llenar la "Lista de Comprobación ante el COVID-19- Retorno al Trabajo" adjunta en la liga: <https://www.gob.mx/stps/prensa/guia-de-accion-para-los-centros-de-trabajo-ante-el-covid-19-238630>, la cual permite que el centro de trabajo lleve a cabo el diagnóstico situacional de las condiciones, equipos, recursos y materiales necesarios que debe de considerar el establecimiento, a fin de garantizar el retorno seguro de sus trabajadores a las actividades esenciales del centro laboral. Los criterios presentados en dicha lista, tienen como objetivo el prevenir y mitigar el riesgo de contagio, así como romper la cadena de transmisión del Virus SARS-CoV-2, dentro del centro de trabajo.



MESA SEGURA



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO



PROTOCOLO



CUESTIONARIO IMSS

<http://www.imss.gob.mx/covid19/calculadora-complicaciones>



REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y LINEAMIENTOS DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA LA SALUD

<http://covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias>



REGISTRO PROGRAMA CIUDAD AL AIRE LIBRE

<http://covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias>

Semáforo Epidemiológico con Aforos Establecidos para Restaurantes por el Gobierno de la Ciudad de México

MÁXIMO

Sólo servicio para llevar o entrega a domicilio.

ALTO

30-40% de aforo
(Sumando el interior y exterior)

MEDIO

60% de aforo

BAJO

Actividad regular bajo las normas de nueva normalidad con las medidas básicas de prevención. Distanciamiento de higiene para contención.

Las actividades del **SEMÁFORO NARANJA** deberán cumplir con estrictas medidas sanitarias.

Se harán **verificaciones** del cumplimiento de estas medidas.

En caso de que los negocios, sectores y/o industrias **no cumplan** con ellas al momento de la verificación:

- 1 Recibirán una **primera advertencia**.
- 2 Si continúan sin cumplir, recibirán una **sanción**.
- 3 **Serán clausurados** aquellos que después de la advertencia y sanción, continúen sin cumplir.

TODAS LAS ACTIVIDADES OPERARÁN AL 30% DE AFORO

RESTAURANTES

(Miércoles 1º de julio)

ALTO

FASE NARANJA

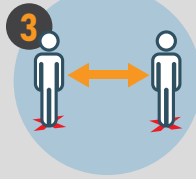
Estas medidas son temporales y estarán vigentes hasta que cambie el Semáforo.



1 Cubre bocas y careta obligatorio para personas que atiendan clientes



2 Filtro sanitario, nadie podrá ingresar con más de 37.5°



3 Sana distancia (1.5 mts)



4 Desinfección de superficies (mínimo 6 veces x día)



5 Ventilación natural



6 Registro en covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias



7 Pruebas semanales al 5% del personal (negocios +100 empleados)



8 Informar positivos y sospechosos a LOCATEL



9 Resguardo 15 días para casos positivos



10 Nadie puede despedirse por tener COVID-19



30-40%

Se debe priorizar la instalación de mesas en espacios abiertos, los restaurantes que lo hagan podrán tener un aforo del 40% (sumando el interior y exterior). Si sólo tienen mesas al interior el aforo será del 30%.



Uso de ventilación natural. De no ser posible, el sistema de ventilación sólo podrá operar con recirculación de un mínimo de 30% hacia el exterior en las áreas de comensales. La recirculación del aire al interior está prohibida. El sistema y los filtros deberán desinfectarse y limpiarse constantemente.



Filtros sanitarios para la detección de síntomas y toma de temperatura (no mayor a 37.5°C) al ingreso del personal, proveedores y clientes. No se le permitirá la entrada a quienes presenten alguno.



Los restaurantes no podrán operar después de las 11 pm.

Se permite la música con un volumen máximo de 62 dB.

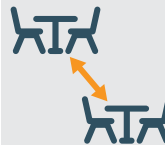


Meseros:

Uso obligatorio de careta y cubre boca todo el tiempo.



Los manteles y servilletas deben cambiarse después de cada servicio.



Las mesas se colocan con 1.5 m de distancia y en zig-zag, o en su defecto se colocan barreras físicas.



Prohibido fumar en todas las áreas (incluyendo las designadas para ello).



No usar menús impresos e individuales. Únicamente pizarrones, carteles o tableros en la pared y menús electrónicos.



Uso constante de gel antibacterial al 70% de alcohol.



Fomentar el pago por medios electrónicos. (CoDi) y colocar la propina en los lugares señalados.

LINEAMIENTOS GENERALES DE SANITIZACIÓN E HIGIENE DEL RESTAURANTE

- Previa apertura del restaurante, se deberá realizar trabajo de sanitización exhaustiva de todo el establecimiento.
- Garantizar el abasto de insumos para lavado y desinfección del establecimiento.
- Los ductos de ventilación y campanas de la cocina, también deberán de ser incluidos en la sanitización general preapertura y posteriormente de manera periódica. Éstos deberán funcionar adecuadamente y contar con los cambios de filtros de alta eficiencia, acorde a lo establecido por el proveedor.
- Deberá asegurarse que el establecimiento cuente con ventilación natural o mecánica. El sistema de ventilación mecánica sólo podrá operar con recirculación de un mínimo de 30% hacia el exterior en las áreas de comensales. La recirculación del aire al interior está prohibida. El sistema y los filtros deberán desinfectarse y limpiarse constantemente.
- Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluyan lavar con agua y jabón, y desinfectar con una solución de alcohol isopropílico al 70% o cloro a 500 ppm, conforme a las actividades, áreas, mobiliarios y equipos. Para obtener esta concentración, será necesario en 790 ml de agua agregar 10 ml de cloro comercial al 4% de concentración. En caso de utilizar otros productos estos deberán de estar certificados por COFEPRIS para eliminar SARS Co-V-2.
- Realizar limpieza y desinfección continua de superficies que se usen con mayor frecuencia dentro del establecimiento, antes y después de cada servicio, como son las lámparas, mesas, sillas, barandales, manijas, puertas, aristas, entre otros.
- Realizar limpieza y desinfección profunda y general del suelo periódicamente.
- Prestar especial atención al área de Sanitarios. Se deberá realizar trabajo de desinfección después de cada turno. Incrementar frecuencia de limpieza en lo general y en objetos susceptibles, como lo son manijas, grifos, dispensadores, etc. Evitar por completo el uso de toallas de tela y contar con dispensadores de toallas de papel desechables.



HIGIENE DE TODO EL PERSONAL QUE LABORE EN EL ESTABLECIMIENTO



- Gestión del personal para detección de grupos en riesgo (personas mayores, mujeres embarazadas, personas con antecedentes de diabetes, hipertensión, enfermedades respiratorias o inmunológicas), para garantizar la seguridad de los mismos y descartar riesgos, al momento de la reapertura. Puede hacer uso de la herramienta que se encuentra en la siguiente liga: <http://www.imss.gob.mx/covid-19/calculadora-complicaciones>.
- Capacitación de todo el personal sobre la importancia y **técnica de 60 segundos del lavado de manos en cada cambio de actividad**, puntualizando que ésta es la medida más sencilla y eficaz para evitar el contagio. Se deberán lavar las manos con agua y jabón o usar gel con base de alcohol al 70% al comienzo del turno; antes de comer o beber; después de tocar artículos como dinero, cajas, portapapeles, bolígrafos y papeles; después de usar el baño y al final del turno. **Video demostrativo del lavado correcto de manos:** <https://www.youtube.com/watch?v=e2IUoEzMjfs>.
- Implementar Filtro Sanitario para todo el personal (detección de síntomas y toma de temperatura, de preferencia con termómetro o sensores de no contacto), al ingreso de las instalaciones y antes de que concluya el turno. Informar al personal sobre cuándo deben quedarse en casa o cuándo deberían dejarlo, en caso de presentar síntomas.
- Desalentar el saludo de mano y/o beso entre los empleados.
- Se deberá proporcionar a todo el personal, tanto de cocina como de piso cubre bocas, los cuales deberán de usar durante toda la jornada laboral sin excepciones. El uso de caretas será **OBLIGATORIO** para todo el personal de piso y limpieza. Para personal de cocina, el uso de careta queda a discreción, dependiendo el área de trabajo dentro de la misma. Se recomienda cambio frecuente de los cubre bocas y proceso de sanitización de caretas constantemente.
- Se recomienda evitar el uso de teléfonos celulares dentro de las instalaciones. En caso necesario, este deberá de ser desinfectado, para evitar posible contaminación a través de artículos personales.

COCINA

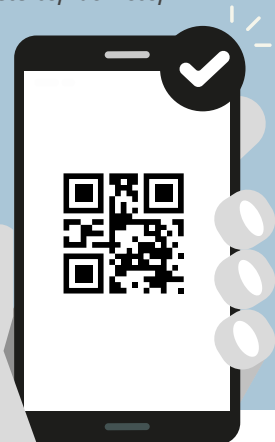
- Establecer normas de trabajo con los equipos de cocina para marcar los flujos y que cada persona sepa su puesto, partida o actividad. Sabiendo que en una cocina es muy complicado mantener los 1.5 metros de distancia interpersonal, se recomienda que la distribución de trabajo sea lo más clara y organizada posible, apoyándose de señalizaciones o marcas en el piso indicando los lugares de trabajo.
- Si la estación de trabajo lo permite, el trabajador deberá contar con dispensadores de gel antibacterial de base de alcohol al 70%, en su lugar específico de trabajo. En caso de no ser viable, los dispensadores de desinfección deberán de ubicarse en los accesos al proceso productivo.
- Reforzamiento de las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos y bebidas y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso, estipuladas en la Norma 251, Inciso 7. *Establecimiento de servicio de alimentos o bebidas.*





AFORO Y DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- Deberá respetarse en todo momento el régimen de separación social, con una distancia no menor a 1.5 metros, que marcan las Instituciones Sanitarias Internacionales. El aforo será determinado en base al color del Semáforo Epidemiológico, establecido por el Gobierno de la Ciudad de México.
- Fomentar sistemas de reserva en línea.
- Limitar el número de personas a un máximo de 4 por mesa, en tanto no se avance en el color del semáforo.
- Los gabinetes o sillones tipo *booths* podrán ser utilizados, por contar con barreras físicas naturales.
- Montar la mesa delante del cliente, con la finalidad de minimizar al máximo el tiempo de exposición del menaje. Se deberán eliminar elementos que no sean necesarios como servilleteros, acrílicos, decoraciones, etc.
- Menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico, a través de menús digitales, pizarra o a través de QR.
- La mantelería deberá de ser cambiada por completo después de cada servicio. Todas las prendas textiles deberán de lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C. Toda la mantelería sucia deberá de ser manipulada con guantes.
- Todos los condimentos, salsas y extras solicitados por el comensal, deberán de ser servidos al momento y en porciones individuales.





BUFFET Y BARRAS DE ALIMENTOS

- Quedan prohibidos los servicios de Buffets y/o barras de alimentos, durante el Semáforo Naranja.



BARRAS DE BAR

- Se permitirán siempre y cuando se respete el régimen de distanciamiento social de 1.5 metros.
- Éstas no podrán ser utilizadas como zona de espera.



ÁREA DE NIÑOS

- En esta primera etapa, todas las áreas infantiles deberán permanecer cerradas.

SALONES PRIVADOS Y SALAS DE JUNTAS



- Éstos podrán operar siempre y cuando no se exceda el máximo establecido de 4 personas por mesa.
- Deberá de aplicarse el mismo protocolo para el montaje de las mesas, que en el comedor.

SISTEMAS DE PAGOS



- Se sugiere el uso de guantes desechables para el manejo de dinero, teniendo en cuenta que el uso de estos NO SUSTITUYE el lavado de manos.
- Limite el contacto entre empleados y clientes, fomentando métodos de pago electrónicos.
- Desinfectar dispositivos digitales, plumas, porta cuentas y TPVs después de cada uso. Limpiar y desinfectar de manera frecuente área de caja.

MEDIDAS A LA ENTRADA DEL RESTAURANTE



- En caso de contar con sólo un acceso al establecimiento, se deberá contar con señalética o en su defecto el uso de barreras físicas, para el ingreso y salida del personal, clientes y proveedores para el cumplimiento de la sana distancia.
- Se recomienda el uso de tapetes sanitizantes o alternativas similares a la entrada de cada establecimiento. Los tapetes sanitizantes o alternativas similares, hacen uso de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos del 0.5%, o con productos registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2.
- Mantener, de ser posible, siempre las puertas abiertas del establecimiento para evitar contacto con puertas y favorecer la ventilación natural en espacios comunes (cocina, comedor, áreas de recepción, etc.). Tener en cuenta que las puertas y ventanas en áreas de producción o elaboración, deberán contar con protección para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva.
- Se deberá implementar Filtro Sanitario para Comensales antes del ingreso al restaurante: toma de temperatura, uso de cubre bocas obligatorio y uso de gel antibacterial.
- Intentar eliminar el uso de áreas de espera y vestíbulos.
- Será obligatorio el contar con dispensadores de gel antibacterial (con base de 70% de alcohol) de preferencia de no contacto en recepción, así como en puntos estratégicos, para ofrecer a empleados, clientes y proveedores siempre antes de entrar al establecimiento.

PROVEEDORES



- Se deberá de contar con lineamientos para el control de visitas, proveedores y contratistas ajenos al restaurante en materia de higiene.
- Implementar Filtro Sanitario para la detección de síntomas y toma de temperatura al ingreso de proveedores.
- Cerciorarse que tanto proveedores como empresas prestadoras de servicios ajenos al restaurante, cuenten con protocolos específicos para COVID-19.
- Establecer zonas y horarios específicos para recepción de productos y evitar la contaminación dentro de las instalaciones, respetando la sana distancia y el uso de cubre bocas obligatorio.
- Se deberán eliminar todos los empaques de cartón y plástico antes de que el producto entre al almacén, cámaras o zonas de elaboración.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona externa a la operación.

MANTENTE SALUDABLE Y LIMPIO



- Empleados: Quedarse en casa o retirarse del trabajo si están enfermos; si se presentan síntomas contactar a su supervisor y comunicarse con un doctor inmediatamente.
- Empleadores: Indique a los empleados enfermos que se queden en casa. En caso de presentar síntomas en el trabajo, enviar inmediatamente a casa al empleado.
- Empleadores: Preseleccione a los empleados expuestos a COVID-19 por temperatura y otros síntomas.



- Detectar grupos vulnerables (mayores de 65 años, mujeres embarazadas, diabéticos o con condiciones preexistentes respiratorias o inmunológicas).
- Lávese las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 60 segundos.
- Use desinfectante para manos a base de alcohol al 70% por CDC constantemente.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Use cubre bocas durante toda la jornada laboral y cambie cada 4 horas en caso de ser desechables.



- Reforzar con los empleados de cocina el apartado 7 de la Norma 251 Control de Manipulación De Alimentos.
- Nunca toque alimentos listos para comer con las manos sin lavar previamente.
- Envuelva los envases de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Siga los 4 pasos para la inocuidad de los alimentos: limpiar, separar, cocinar y enfriar.

LIMPIAR Y DESINFECTAR



- Capacitar a los empleados sobre los procedimientos de limpieza, desinfección y las medidas de protección según lo establecido en la Norma 251 y las específicas para COVID-19 de la Secretaría de Salud.
- Tener y usar productos y suministros de limpieza con las características especificadas en la Norma 251 Apartado 5 y registrados ante la Agencia de Protección Ambiental (EPA) certificados para eliminar SARS-CoV-2.
- Seguir estrictamente las medidas de protección (uso obligatorio de careta, cubre bocas y guantes desechables) al realizar cualquier tipo de limpieza, especialmente las zonas de mayor contacto.



- Desinfecte las superficies que se usen con mayor frecuencia dentro del establecimiento, antes y después de cada servicio.
- Asegúrese de que recipientes, utensilios, porta menús, porta tarjetas, y terminales electrónicas estén limpios y desinfectados después de cada uso.
- Realizar limpieza continua de mesas, sillas, barandales, lámparas, manijas, puertas y aristas.

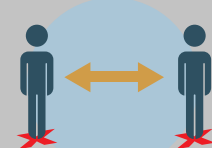


- Poner especial atención en la limpieza y desinfección en zona de baños, recepción y área de caja.

SANA DISTANCIA



- Informe a los empleados y clientes sobre la importancia del distanciamiento social.
- Desalentar saludo de beso y/o mano entre empleados o con externos.
- Evite exhibidores o zonas que puedan resultar en reuniones de clientes:
 - Recepción
 - Vestibulos
 - Barra de Bar como lugar de espera
- Desalentar reuniones entre empleados.
- Si es posible, coloque marcas en el piso y letreros para alentar el distanciamiento social.
- Fomentar el sistema de reservas e informar que el cupo máximo por mesa es de 10 personas.



SERVICIOS DE RECEPCIÓN Y ENTREGA



- Establecer zonas y horarios específicos para recepción de productos y evitar la contaminación dentro de las instalaciones.
- Se deberán eliminar todos los empaques de cartón y plástico antes de que el producto entre al almacén, cámaras o zonas de elaboración.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona externa a la operación.



- Si ofrece opciones de entrega, asegúrese de que los refrigeradores y contenedores del transporte estén limpios y desinfectados.
- Establecer zonas designadas para recolección de pedidos.
- Exhorte a los clientes a usar entregas sin contacto con el repartidor.



- En caso de contar con servicio de Valet Parking, el establecimiento deberá confirmar que ésta cuente con Protocolo de Higiene y que sigan los lineamientos sanitarios específicos para COVID-19.
- Supervisar que estos lleven a cabo, desinfección de las superficies, antes y después de cada entrega de auto. (Volante, manijas de puerta, llaves, palancas, botones).
- Ofrecimiento de gel antibacterial a base de alcohol al 70% por CDC, a todos los comensales, antes de que estos reciban su automóvil.

Todas estas medidas deberán quedar establecidas en el HACCP "Análisis de peligros y de puntos críticos de control", por sus siglas en inglés (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dentro de cada restaurante. El análisis de peligros y puntos críticos de control deberán de ser estudiados en cada caso particular de operación y el patrón deberá capacitar al personal, para su entendimiento y seguimiento puntual.



**LAVA CONSTANTEMENTE TUS MANOS
CON AGUA Y JABÓN DURANTE 60 SEGUNDOS**



**DESINFECTA TUS MANOS CON GEL
ANTIBACTERIAL FRECUENTEMENTE**

Cuidarnos es responsabilidad de todos





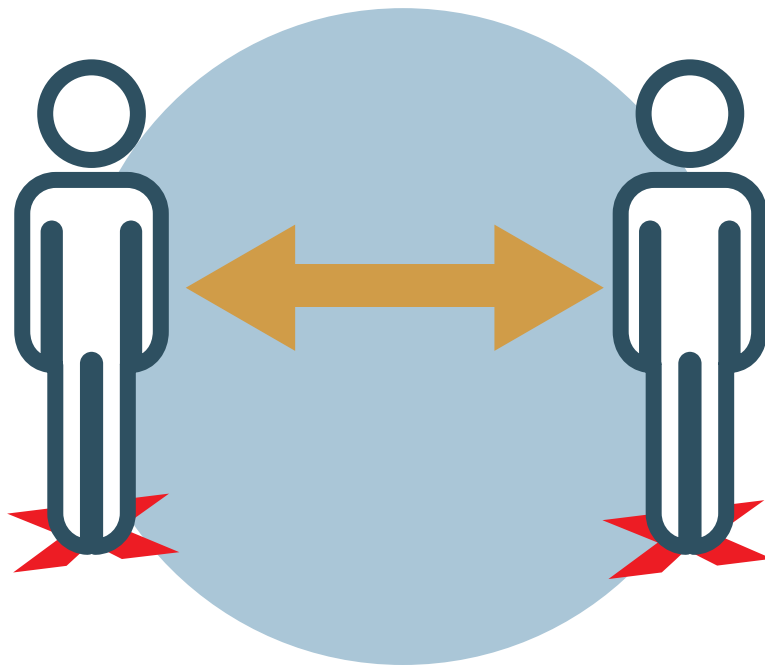
NO TOCAR CARA, OJOS, NARIZ Y BOCA



**USO OBLIGATORIO DE CUBRE BOCAS
DURANTE TODA LA JORNADA LABORAL**

Cuidarnos es responsabilidad de todos





MANTÉN LA SANA DISTANCIA DE 1.5 METROS



**SANITIZAR LAS ÁREAS Y UTENSILIOS
DE TRABAJO ANTES Y DESPUÉS DE CADA USO**

Cuidarnos es responsabilidad de todos



FUENTES

1. Gobierno Federal Mexicano: "Lista de Comprobación ante el COVID-19- Retorno al Trabajo". Disponible en: <https://www.gob.mx/stps/prensa/guia-de-accion-para-los-centros-de-trabajo-ante-el-covid-19-238630>
2. Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México: "CORONAVIRUS COVID-19 Prevención y Lineamientos de Sanitización Restaurantes".
3. COVID-19 | Secretaría de Salud | Gobierno | gob.mx Disponible en: <https://www.gob.mx/salud/documentos/covid19>
4. GOBIERNO DE MEXICO; IMSS: Lista de Comprobación ante el COVID-19 Retorno al Trabajo.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Disponible en: <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>
6. Gobierno de España; Ministerio de Sanidad, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Secretaría de Estado de Turismo. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE): "Medidas para la Reducción del Contagio por el Coronavirus SARS-CoV-2".
7. Lineamientos generales espacios públicos cerrados COVID-19. Disponible en: <https://coronavirus.gob.mx/>
8. OMS | Infecciones por coronavirus. Disponible en: https://www.who.int/csr/disease/coronavirus_infections/es
9. Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Todo lo que los trabajadores de supermercados y minoristas de alimentos necesitan saber sobre COVID-19. Disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019ncov/community/organizations/grocery-food-retailworkers.html>
10. Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Orientación para empresas y empleadores para planificar y responder a la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). Disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019ncov/community/guidance-business-response.html>
11. Occupational Safety and Health Act of 1970 (OSHA). Preparing Work Place for a COVID-19 Outbreak. Disponible en: <https://www.osha.gov>
12. Administración de Alimentos y Drogas. Seguridad alimentaria ante la Enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-safetyduringemergencies/food-safety-and-coronavirusdisease2019-covid-19>
13. Administración de Alimentos y Drogas. Mejores prácticas para el comercio minorista, tiendas de alimentos, restaurantes y servicios de delivery durante la pandemia de COVID-19. Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-safety-duringemergencies/bestpractices-retail-food-storesrestaurants-and-foodpick-updelivery-services-duringcovid-19>
14. National Restaurant Association: COVID-19 Guía de Reapertura. Disponible en: <https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>
15. BCG: Boston Consulting Group: "Epidemic Projections COVID-19 Response".
16. Bain & Company: "COVID-19: Impacts and Actions for Restaurants and Food Service".
17. Technomic: "The Post-Pandemic Playbook".
18. Mc Kinsey & Company: "COVID-19 Briefing note; Global Health and Crisis Response".
19. Hostelería Madrid: Crisis Sanitaria COVID-19: "Guía Práctica Sanitaria de Establecimientos de Hostelería".
20. Alaska Government: "Reopen Alaska Responsibly Plan". Disponible en: <https://covid19.alaska.gov/>
21. Florida Government: "Safe. Smart. Step-by-Step. Plan for Florida's Recovery".
22. Texas Government: "Minimum Standard Health Protocols for Re-opening Restaurants".
23. Official Portal for North Dakota State Government: "ND Smart Restart- Roadmap to a better, safer, healthier tomorrow".
24. Official Portal for North Dakota State Government: "ND Smart RESTAR Protocols for Restaurants, Bars, Breweries, Distilleries, Food Truck".
25. Florida Restaurant and Lodging Association in Partnership with The National Restaurant Association and The American Hotel and Lodging Association: "Critical COVID-19 Guidance Standards for Hospitality Reopening".
26. City of Miami Beach: "Reopening and Recovery Framework & Draft Planning".
27. Illinois Government: "Restore Illinois; A Public Health Approach to Safety Reopen our State".
28. The State of Georgia: "Executive Order: Reviving a Healthy Georgia".
29. State of Kansas: "Kansas Statewide Reopening plan: Executive Order No. 20-29: "Implementing Phase One Astra Plan".
30. Indiana Government: "Detailed Plan for Slowly Returning Indiana to a New Normal since the Novel Coronavirus".
31. Show Me Strong, Missouri's Government Recovery Plan: "General Guidelines to Reopen Missouri's Economy".
32. State of Nevada Executive Department: "Declaration of Emergency, Directive 018: Phase One Reopening Plan".
33. Metro Public Health Department; Nashville/Davidson County: "Restaurant and Bars- Phase One Reopening".



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN COVID-19 “MESA SEGURA”



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO
