

**ACCIONES QUE SE DEBEN DE CUMPLIR PARA REINICIAR EL
SERVICIO EN LOS EXPENDIOS DE ALIMENTOS AUTORIZADOS EN
LA UNAM**

CAFETERÍAS

I. INTRODUCCION

Con fecha 11 de marzo de 2020, fue declarada por la Organización Mundial de la Salud, como una emergencia de salud pública de importancia internacional, la aparición y propagación del virus SARS-CoV-2 (COVID-19), considerado ya como pandemia, por lo que los gobiernos en todo el mundo implementaron medidas urgentes de diversa naturaleza para contrarrestar el contagio de dicho virus.

Ante dicha declaratoria, la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) anunció que a partir del 23 de marzo de 2020 se implementaría el plan de contingencia ante la pandemia de coronavirus, con la cancelación de eventos masivos dentro de la Universidad, el retraso de viajes al extranjero y la preparación de clases en línea.

Así mismo, la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, realizó la Jornada Nacional de Sana Distancia, con publicaciones del 14 y 15 de mayo del año en curso, en el Diario Oficial de la Federación, la Secretaría de Salud dio a conocer el Acuerdo por el que se establece una estrategia para reanudar con las actividades sociales, educativas y económicas, así como, un sistema de semáforo por regiones para evaluar semanalmente el riesgo epidemiológico relacionado con la continuación de actividades en cada entidad federativa, a partir de este acuerdo se dio inicio al proceso de apertura gradual, ordenada y cauta, dividido en tres etapas.

Derivado a lo anterior, las Direcciones Generales de Atención a la Salud (DGAS) y del Patrimonio Universitario (DGPU), han desarrollado los presentes Lineamientos para contribuir a mantener el control y prevenir el riesgo de contagio durante la reanudación de actividades académicas y administrativas de manera presencial en instalaciones universitarias.

Los espacios comerciales denominados "Cafeterías" con el giro de venta de alimentos preparados y bebidas no alcohólicas deberán respetar dichas medidas de sana distancia para ofrecer el servicio a la comunidad universitaria. Es importante que los lineamientos estipulados a continuación sean acatados para la operación segura en las diferentes etapas del semáforo epidemiológico.

- Asegurar la higiene de los alimentos y su preparación.
- Establecer mecanismos para evitar contacto cercano entre su personal.
- Implementar controles para detectar el personal sospechoso de enfermedades respiratorias.
- Instrumentar rutinas de limpieza y desinfección de superficies y objetos de contacto común (cubiertos y utensilios de cocina, mesas, sillas, puertas, etc.).
- Evitar grandes filas de usuarios y aglomeraciones.
- Establecer protocolos de entrega a oficinas para transferencias seguras de productos y dinero.
- Aplicar el procedimiento para la disposición segura de residuos orgánicos, inorgánicos y sanitarios.

II. OBJETIVO

Una vez que la Comisión Universitaria para la Atención del Coronavirus considere que existen las condiciones sanitarias para retomar las actividades académicas y administrativas de manera presencial

y paulatina en instalaciones universitarias, los espacios comerciales tales como Cafeterías deberán cumplir con los presentes Lineamientos, que tienen por objetivo el mitigar al máximo los riesgos de contagio, así como, proporcionar las directrices que contemplan un conjunto de medidas generales y específicas de seguridad y prevención, considerando la higiene y la distancia entre personas, como las grandes prioridades de la nueva normalidad ante la Covid -19, apegándose la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

III. ALCANCES Y CAMPO DE APLICACIÓN

La emergencia por riesgo sanitario sigue vigente, por lo que las medidas de seguridad para prevenir el riesgo de contagio no deben dejar de aplicarse en los diferentes entornos de interacción entre la comunidad universitaria y menos aún en los espacios de concentración de personas tales como: aulas, laboratorios, auditorios, oficinas y cafeterías, este último es un ejemplo de esos lugares donde el riesgo de contagio es alto, porque la convivencia cotidiana puede generar el relajamiento de las medidas de salubridad.

Por estas razones, dichas medidas serán de observancia obligatoria para el personal de las Cafeterías, así como para los usuarios que acudan a ellas, por lo que cada Autorizado por la DGPU para ofrecer el servicio en estos sitios deberá acatar la Normalidad, emitida por la Entidad Federativa correspondiente y la UNAM.

Antes de la reapertura deberán realizar:

- Limpieza profunda y desinfección de todas las instalaciones del local incluyendo: techos, paredes, muros, pisos, tuberías, anaqueles, estantes, mobiliario y equipo.
- Cambiar los filtros de las campanas de extracción.
- Colocar protecciones con tela de mosquitero en las ventanas y puertas que tengan que estar abiertas para favorecer la ventilación interna.
- En todas las instalaciones en donde haya interacción entre empleados y consumidores deberán estar provistas de barreras físicas de acrílico o de otro material.
- Establecer los flujos de circulación en todas las áreas de la cafetería cocina y servicio, apoyándose de señalizaciones o marcas en el piso, para respetar el distanciamiento social.

Acceso diario del personal.

- No deberán laborar personas con síntomas compatibles con la Covid-19.
- Evitar el saludo de mano y/o beso.

Previo al ingreso:

- Todo el personal debe portar cubrebocas de manera correcta (debe de cubrir nariz, boca y barbilla).
- Antes de ingresar a laborar se deberá tomar la temperatura corporal a todos los empleados, y no deberá ser mayor a 37.5°C. Las personas que excedan este límite no podrán quedarse a laborar.
- Los empleados deberán limpiar las suelas de su calzado utilizando el tapete sanitario colocado en el piso de la entrada. El tapete sanitario debe contener solución desinfectante y cambiarla cada vez que se requiera.

Una vez pasado el filtro de acceso se deberá:

- Lavarse las manos con la técnica recomendada por la OMS durante 20 segundos.
- Cambiarse la ropa de calle por el uniforme de trabajo.
- Deberá haber un área específica para guardar la ropa de calle y objetos personales. Retirarse pulseras, anillos, reloj, cadenas, etc.
- Cada persona debe estar asignada a un área específica; las personas asignadas para el cobro y manejo de dinero; así como para las labores de limpieza en las diferentes áreas en ningún momento podrán manipular alimentos; se recomienda que la distribución del trabajo sea lo más clara y organizada posible.
- Todo el personal deberá vestir el uniforme completo y limpio, el cual será exclusivamente para laborar, así como cubrebocas, careta, guantes, de acuerdo al área de trabajo asignada.
- El equipo de protección ocular o facial, así como el cubrebocas; no podrán tener contacto con las manos durante la preparación de alimentos.
- Estos objetos son personales no se podrán prestar o intercambiar.
- Las caretas se deberán desinfectar cada 2 horas, los cubrebocas se deberán cambiar cada vez que se humedezca de sudor, secreción nasal u oral.

HIGIENE PERSONAL. UNIFORMES

Área de cocina

- Gorra o red para recoger y cubrir el cabello, pantalón, filipina y mandil de plástico, preferentemente blancos, zapatos cerrados con suela antiderrapante, preferentemente con casquillo de protección y cubrebocas.

Personal de limpieza

- Gorra o red para recoger y cubrir el cabello, bata o filipina y mandil de plástico, preferentemente blancos, zapatos cerrados con suela antiderrapante, cubrebocas, careta, guantes.

Personal de caja.

- Gorra o red para recoger y cubrir el cabello, bata o filipina, cubrebocas, careta, guantes y mangas de contador.

ANTES DE INICIAR ACTIVIDADES COTIDIANAS SE DEBERÁN:

- Desinfectar todas las áreas de trabajo, mobiliario, equipo, así como todos los utensilios de cocina.
- Verificar el funcionamiento de los refrigeradores en caso de ser necesario realizarles mantenimiento preventivo o correctivo (iluminación, empaque, fugas, gas, calibración).
- Elementos como cuchillos y cucharones son de uso personal, deben estar plenamente identificados a quien pertenece.
- Al término de cada jornada de trabajo se deberán lavar y desinfectar los pisos, muros y mobiliario de todas las áreas.

Almacén

- Todos los días deberán realizar limpieza y desinfección superficial de estantes, anaqueles, chapa de la puerta y del piso, tantas veces que sea necesario.
- Cada mes y al regreso de los periodos vacacionales, se deberá realizar limpieza y desinfección profunda, que abarque: anaqueles, estantes, contenedores, chapa y la puerta, así como las paredes, pisos y techo.
- Implementar programa de primeras entradas primeras salidas (PEPS) para el manejo de productos.

Recepción de materia prima

- Ningún proveedor podrá ingresar a las instalaciones, sin haber cumplido con el protocolo que se aplica a los empleados cuando.
- La materia prima se deberá trasvasar a contenedores de plásticos limpio y desinfectados propios de la cafetería antes de almacenarla.

Recepción de frutas y verduras

- Las frutas y verduras deberán ser lavadas y desinfectadas previo a ser procesadas.
- Tener la menor cantidad de frutas y verduras dentro del almacén.
- Las frutas y verduras de cascara delgada deberán ser lavadas con esponja.
- Las fruta y verduras de cascara rugosa deberán ser lavadas con fibra verde
- Los tubérculos deberán ser lavados con cepillos para verduras de cerdas duras.
- Las uvas deberán ser lavadas con agua y jabón, enjuagar, desinfectar; solo hasta el momento de ser consumidas se les debe quitar el tallo.
- Las verduras de hojas grandes como lechugas, espinacas, acelgas, etc., deberán ser lavadas hoja por hoja con agua y jabón, enjuagadas bajo el chorro de agua, desinfectar, almacenar en recipientes limpios, rígidos con tapa y con toallas de papel al fondo para mantenerlas secas.
- Las verduras de hojas pequeñas como epazote, cilantro, perejil, etc, deben ser lavados en manojos pequeños con agua y jabón, enjuagar, desinfectar, almacenar en recipientes limpios, rígidos con tapa y con toallas de papel al fondo para mantenerlas secas.
- Los frutos rojos solo deben ser trasvasados a un contenedor limpio, rígido, seco y con tapa para ser almacenados; hasta antes de ser consumidos o utilizados deberán ser lavados y desinfectados.

Recepción de productos cárnicos

- Todos los productos cárnicos y lácteos deberán ser recibidos a una temperatura menor de 4°C.
- Los productos que se reciben congelados deberán agitarse, cada pieza debe estar separada una de otra, no deberá ser un bloque único, ni tener cambios de color, olor y textura.

- Si el producto viene en empaque al vacío o empaque fill de origen, aplicar desinfectante a cada empaque por todos sus lados y acomodarlos en el refrigerador o congelador, según sea el caso.
- En caso de que las carnes, embutidos crudos, cocidos o ahumados se reciban a granel se deberán desinfectar las bolsas que los contienen y trasvasarlas a un contenedor limpio, rígido, con tapa para ser almacenado dentro del refrigerador.

Conservación de los alimentos.

- Los alimentos que se encuentre en exhibición deberán estar protegidos del medio ambiente con vitrinas, recipientes, envolturas, etc.
- Los alimentos deberán ser conservados a las temperaturas correspondientes, los que requieran refrigeración menos de 4°C y los calientes a más de 65°C.
- Antes de usar el producto enlatado, verificar que no esté golpeado o abombado, retirar toda la etiqueta, lavar, enjuagar y desinfectar.

Área de consumo.

- Asignar a un trabajador de la cafetería para tomar la temperatura a todas las personas que acudan, y no permitir el ingreso a quienes excedan el límite de 37.5°C.
- Colocar en la entrada y en lugares estratégicos dispensadores de alcohol gel de no contacto.
- El comensal debe limpiar las suelas de su calzado utilizando el tapete sanitario colocado en el piso de la entrada.
- Debe estar señalizada la entrada y salida, circulación interna y en el piso el distanciamiento social de 1.5 m entre persona y persona.
- Establecer una fila para pedir alimentos para llevar y otra para consumir en el lugar.
- Se debe evitar la aglomeración en el área de servicio o consumo, colocando a un empleado de la cafetería que dirija el tránsito, conserve el aforo e indique el tiempo de sobremesa.
- Las mesas tienen que estar separadas 1.5 m una de otra y haber un pasillo entre ellas para la circulación del personal. En caso de no poder distribuir las mesas en ese orden indicar con señalamientos que mesas y asientos no pueden ocuparse.
- Respetar lo que indique la autoridad sanitaria en cuanto la proporción del aforo total de comensales en el establecimiento y por mesa.
- No se podrán usar menús individuales, deberán exhibirse en pizarrones o descargables en códigos QR.
- Los cubiertos deberán entregarse al comensal en bolsas de plástico, envueltos en plástico de contacto o en servilletas, al momento de entregarle los alimentos.
- El personal de limpieza debe desinfectar sillas y mesas al término del consumo de alimentos de cada comensal
- No colocar manteles sobre las mesas.
- No deberá haber adornos sobre las mesas, ni salseros, servilleteros; saleros, etc., en caso de que el comensal los solicite deberán ser entregados en porciones individuales.

- Las áreas de servicio y consumo de alimentos deberán estar lo más ventiladas posibles.
- Al término de cada jornada laboral se deberán lavar y desinfectar los pisos, paredes de todas las áreas, mesas, sillas, así como todas las superficies de contacto (barandales, manijas, etc).
- Los sanitarios deberán tener siempre disponible agua, jabón o alcohol gel, así como toallas de papel para el secado de manos, lo deberán lavar y desinfectar por lo menos cuatro veces al día.

Entrega en oficinas

- Debe existir un encargado para la entrega de alimentos a las oficinas, el cual deberá portar: cubrebocas, careta, guantes, gel antibacterial.
- Los alimentos deben ser transportados y entregados al consumidor en recipientes limpios y cerrados.
- Al regresar a la Cafetería, deberá realizar el protocolo de acceso; así como lavarse las manos, desinfectar su careta y cualquier objeto que haya entrado en contacto con el consumidor.