



Lineamientos de prevención y control en materia de Influenza A(H1N1)

Recomendaciones para cafeterías

Medidas preventivas

1. Los empleados deben utilizar limpios y en buen estado bata, delantal, red, turbante y/o cofia o gorra de colores claros que cubra completamente el cabello.

2. Deben lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón, de preferencia líquido, usar gel antibacteriano con base en alcohol antes de: comenzar labores, manipular vajilla limpia y alimentos crudos, cocidos en toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero y tocar las perillas o puertas y equipo.

3. Se debe exigir el lavado de manos en lugar del uso de guantes. En el caso de necesitar guantes, estos deben ser desechables y descartarse cada vez que se interrumpan labores.

4. La presentación de todo el personal debe ser pulcra, ropa limpia, bañado, afeitado, con el pelo corto y cubierto completamente.

5. Las uñas deben estar limpias, recortadas y sin esmalte.

6. No usar joyas en manos, cuello y orejas.

7. No se permite comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos; para probar el sazón de los alimentos preparados, se utilizarán platos y cubiertos específicos, los cuales una vez usados se lavarán.

8. No deben saludar de beso, mano y abrazo.

9. Las superficies de las mesas después de cada servicio y al final de la jornada de trabajo, se lavarán con agua y jabón y desinfectarán con una solución de agua con cloro.

10. Utilice platos, vasos y cubiertos desechables.

11. Dosifique la cantidad de contenido en las salseras. Reemplace su contenido después de cada servicio.

12. Se deben manipular los cubiertos en forma tal, que no se tomen con los dedos las partes que están en contacto con los alimentos, tomarlos por los mangos o las bases.

13. No se deben colocar los dedos en cubiertos, partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estén en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.

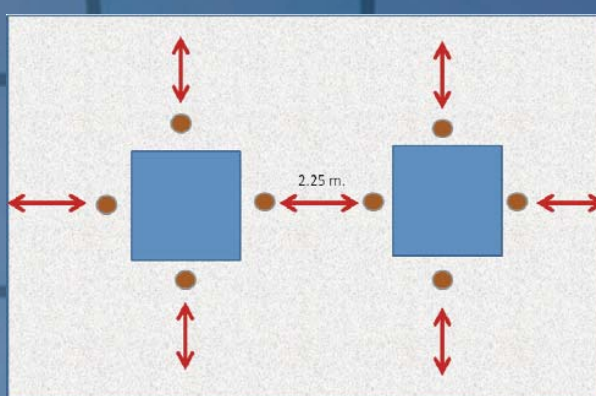
14. Colocar información en el área de preparación de alimentos y en el área de lavado de utensilios y material de limpieza, relativa a los métodos de limpieza con cloro.

15. Instrumentar un programa diario de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, utensilios y equipos de la cafetería, así como de revisión del equipo de protección personal de los manejadores de alimentos, aplicando el listado de autoevaluación.

La densidad humana máxima en ambiente intramuros y extramuros durante la epidemia de influenza A(H1N1), debe ser:

Un espacio de 10 metros cuadrados puede ser utilizado por un máximo de 4 personas.

La disposición de las mesas debe de ser de forma tal, que las distancias entre el respaldo de silla y silla de una mesa a otra sea de 2.25 m.



Recuerda que cuidando tu salud, cuidas de los demás.

Con el orgullo de ser universitarios.