

Conforme a las recomendaciones de la Comisión Institucional de Seguridad en Salud y de los organismos internacionales, es fundamental que las actividades en las cafeterías se realicen con cuidados extremos, atendiendo los lineamientos del Comité y Subcomisiones de las Escuelas Preparatorias, Escuelas Superiores e Institutos, para cumplir con las disposiciones siguientes.

Extremar medidas de higiene:

Para responsables de cafeterías (concesionarios).

Habilitar acceso a lavamanos y si esto no es posible, habilitar dispensadores de alcohol en gel.

Distribuir tapabocas, redes para cabello.

Utilizar platos, vasos, cubiertos y otros utensilios desechables.

Incrementar el espacio entre comensales (reducir el número de mesas y artículos decorativos como plantas).

Para empleados.

Obligatoriedad del uso de tapabocas, guantes en los casos requeridos y red para cabello.

Asegurar la disponibilidad de los insumos para higiene y lavado continuo de manos.

Reforzar prácticas de higiene en el manejo, preparación y presentación de alimentos.

Revisiones diarias del estado de salud de todo el personal a su ingreso y salida.

Del local o establecimiento y su operación

Reforzar actividades de limpieza de la cocina y sus utensilios (refrigeradores, congeladores, almacenes, vasos, cubiertos, entre otros), así como mesas y sillas, manijas de entrada a salida y del mostrador de caja.

Ventilar el local, sin crear corrientes bruscas, y permitir la entrada de luz solar.

Crear un sistema interno efectivo de comunicación para estar enterados de cualquier síntoma que pudiera presentar algún empleado.

Los responsables y encargados deberán supervisar desde la frescura de los ingredientes hasta las actividades del personal conforme a estas recomendaciones

Implementar acciones que reduzcan el tiempo de espera y de permanencia en las instalaciones para limitar la concentración de gente.

Modificación o introducción de servicios

Implementar el servicio rápido en el local.

Ampliar horas de servicio (particularmente los servicios de comida corrida).

Modificación o introducción de productos

Ofrecer alimentos con alto contenido de vitamina C.

Ofrecer almuerzos listos para llevar (lunch).

Evitar la venta de bebidas y alimentos que por su naturaleza o método de preparación prolonguen la estancia de los comensales.

Reducir la gama de platillos en la carta para agilizar su preparación e ingesta.

Implementar estrategias de promoción de los nuevos servicios y productos, así como de las medidas de higiene y operación que se están llevando a cabo durante la contingencia

Distribuir folletos con los servicios y productos nuevos.

Difundir en las instalaciones las acciones con las que se cumple para brindar confianza a los consumidores.

