

PROTOCOLO DE CAFETERÍA DURANTE LA CONTINGENCIA POR LA EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

El Colegio de la Frontera Norte, A.C.
San Antonio del Mar



El Colegio
de la Frontera
Norte



PROTOCOLO CAFETERÍA COLEF



Marzo 2021



Con base en los lineamientos emitidos a nivel federal y estatal para el regreso a la Nueva Normalidad, se emiten las siguientes guías de funcionamiento de la Cafetería.

El principio normativo será privilegiar la salud y la vida en todo momento.

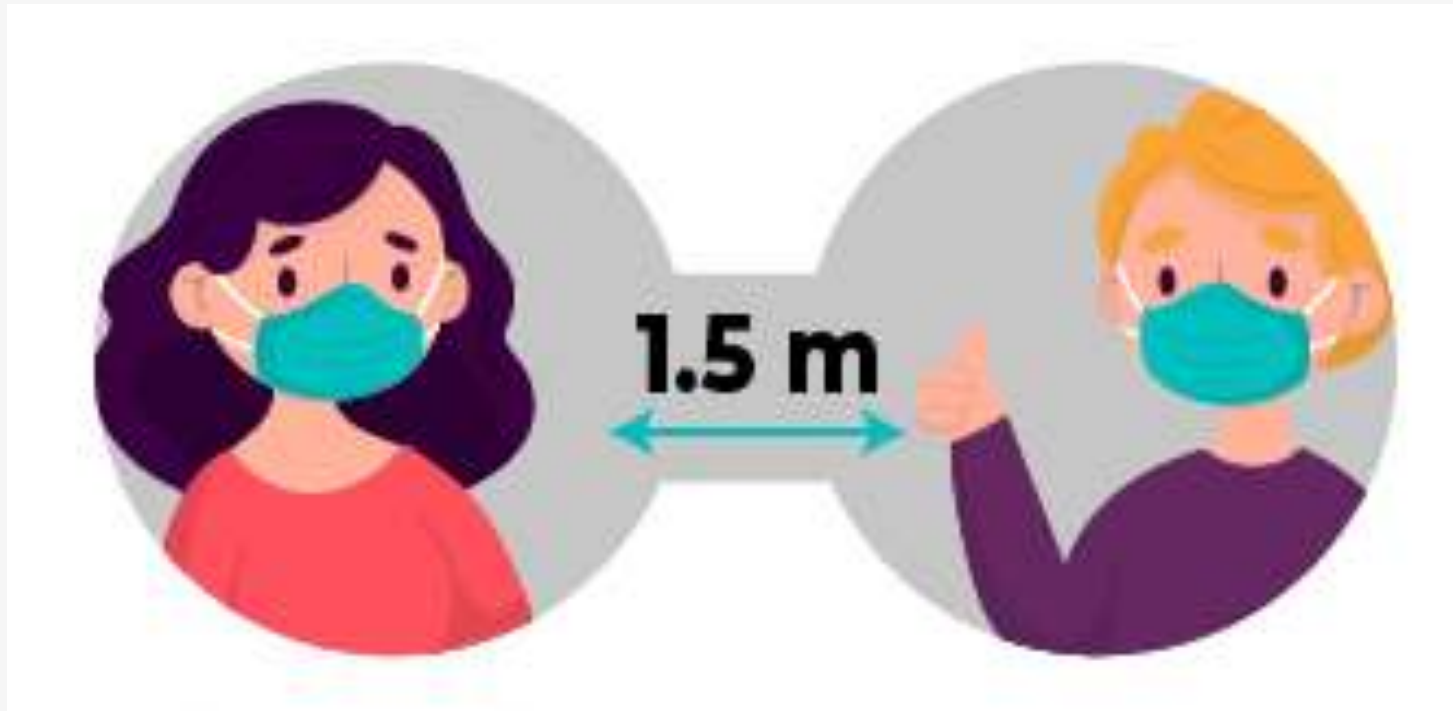
Sin excepción:

- Toda persona que ingrese al área de comedor **deberá portar cubrebocas** en el área de Cafetería. Únicamente podrá retirarse el cubrebocas al momento de la ingesta de alimentos.
- Cada comensal deberá **desinfectar sus manos** al momento de ingresar al área de servicio de alimentos, por lo que se cuenta con gel antibacterial en los accesos a la misma.



RUTA DE DESINFECCIÓN

- Se contará con tapetes con líquidos recomendados para desinfección de calzado en el acceso a la Cafetería.
- Se contará con suficiente ventilación en el espacio de servicio e ingesta de alimentos.
- Tanto en comedor como en la sección de servicio, **se encuentran marcados los espacios en fila y mesa**, con el fin de mantener sana distancia.
- La persona en Caja cuenta con una protección de acrílico que evita el contacto directo con los comensales.



RUTA DE DESINFECCIÓN

- Se realizan limpiezas periódicas de los espacios de cocina y servicio con desinfectante de grado alimenticio de amplio espectro.
- Las actividades en cocina se realizan en un espacio que permite contar con sana distancia.
- Uso obligatorio de material de seguridad del personal de cocina (malla de cabello, cubrebocas desechable que se cambia en un periodo de máximo 2 horas, guantes de látex de grado alimenticio).
- Lavado de manos dentro de cocina de forma recurrente.



RUTA DE DESINFECCIÓN

- Desinfección recurrente de pisos y superficies de trabajo.
- Todos los insumos que ingresan a las instalaciones de la cocina se desinfectan previo ingreso y uso.
- Todos los utensilios dentro de cocina y que son utilizados para la preparación de alimentos son debidamente sanitizados previo uso con sanitizante grado alimenticio de amplio espectro.
- De forma periódica todos los espacios de comedor y caja son desinfectados.





RECOMENDACIONES USO DE COMEDOR:

- De acuerdo con la recomendación y en seguimiento a la sana distancia se sugiere 40 personas de manera simultánea en comedor.
- Se marcarán de manera visible los espacios.
- Se sugieren estancias no mayores a 30 minutos..
- Se servirá únicamente en contenedores desechables.

PRÁCTICAS ADOPTADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE COCINA:

Procedimientos a realizar acorde con los requerimientos básicos de limpieza en cocina, fundamentados en las prácticas de seguridad e higiene enunciadas en:

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NMX-F-605-NORMEX-2016, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”

Disposiciones y recomendaciones emitidas por las autoridades de salud.



El personal que de manera directa o indirectamente colabore en el proyecto contará con la debida protección, para evitar la dispersión del virus.

- **Caretas**
- **Cubre bocas**
- **Guantes**

Así mismo, se tienen programadas limpiezas establecidas en intervalos de 2 horas como máximo, entre otras medidas.



Se modificará el sistema de selección de platillos:

- Esquema de platillos establecido, donde el comensal recibirá plato fuerte con proteína dos guarniciones, agua y postre.
- Se cuidará el balance nutricional de los platillos.
- Todos los días se maneja un platillo, bebida y postre distinto.



Con esta acción, se reducirán los siguientes aspectos:



Interacción entre el personal de cocina y comensales.

Tiempos destinados a la elección de los acompañamientos.

Se montarán platillos de forma anticipada de forma que el proceso de entrega sea más ágil. Se entregará en desechables, debidamente tapado.

Se promueve el uso de pago con tarjeta bancaria, para el pago de alimentos.



MEDIDAS INDISPENSABLES PARA LA REINCORPORACIÓN SEGURA AL ENTORNO LABORAL

La autoevaluación se estará realizando por el Comité de Seguridad y Salud frente al COVID-19 de El Colegio de la Frontera Norte, A.C., procurando cumplir al 100% con las medidas indispensables, y tratando de dar cumplimiento a todas las medidas recomendadas., incluyendo las adoptadas en los espacios destinados para consumo de alimentos.

Para ello, se realizar verificaciones constantes en cada una de las sedes regionales de las condiciones de seguridad, y de los reportes que se reciban ya sea de incumplimiento de las medidas por parte de las personas que asisten a El Colef, o de las medidas correctivas que pudieran implementarse para que el riesgo de contagio se mantenga en un nivel bajo.

Comité de Seguridad y Salud frente al COVID-19 de El Colegio de la Frontera Norte, A.C.

Mtra. Alejandra Marquez Estrada – Comandante de Incidentes
C.P. Elizabeth López Vega – Suplente de Comandante de Incidentes
L.C. Paola Susana Romero Tello – Oficial de Enlace
L.A.E. Lizbeth Félix Molina – Oficial de Finanzas
Ing. José de Jesús Luna Brenes – Oficial de Logística
Mtra. Florisse Vázquez Pesqueira – Oficial de Información
Arq. Daniel Iñiguez Sepúlveda – Oficial de Planeación
Ing. Nayeli Sandoval Velazquez – Oficial de Operaciones
Dora Elia Felician Valdez – Representante de los trabajadores.

Por la Comisión Mixta de Seguridad e Higiene

Teresa de Jesús Contreras Domínguez – Representante de SIPCOLEF
Yolva Odila Herrera Franco – Representante de SIPCOLEF
Arq. Daniel Iñiguez Sepúlveda – Representante de El Colef
L.C. Paola Susana Romero Tello – Representante de El Colef

Mayor información en el siguiente enlace:

<https://www.colef.mx/covid19/index.php/prevencion/>



Protocolo Cafetería Colef