

MEDIDAS DE PREVENCIÓN
CORONAVIRUS
COVID-19



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

RECOMENDACIONES GENERALES PARA CLIENTES



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



SALUDO

Mantén la cordialidad pero evita saludar de mano, beso o abrazo



LIMPIEZA

Lava tus manos con agua y jabón frecuentemente o usa gel antibacterial



ESTORNUDO

Al toser o estornudar cubre nariz y boca con un pañuelo desechable o utiliza el ángulo interno del brazo



REPOSO

Quedarse en casa si hay padecimientos respiratorios. Acudir al médico si se presenta fiebre mayor a 38°, dolor de garganta o escurrimiento nasal

7 PASOS A SEGUIR COMO RESTAURANTERO



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



1

MANTENTE INFORMADO Y COMUNICADO

Identifica las fuentes confiables de información y consúltalas constantemente, no te dejes llevar por noticias falsas y evita difundirlas. La comunicación con las autoridades, tu delegación de CANIRAC, otros restauranteros y por supuesto tu equipo de trabajo es clave.

2

INTENSIFICA LAS MEDIDAS DE HIGIENE

Por razones legales y operativas, las empresas debemos poder demostrar que les hemos brindado a los colaboradores la información precisa sobre las formas de prevenir la propagación de la infección. Es necesario realizar las actividades preventivas que nos señalen las autoridades en las instalaciones y mantener desinfectadas las mesas, sillas, cartas, servilleteros, mostradores, muebles de baño y perillas en el restaurante.



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



3

PROCEDE ADECUADAMENTE PARA RETIRAR PERSONAL CON SÍNTOMAS

El personal con síntomas de infección debe ser enviado a casa o recibir instrucciones de quedarse en casa, y las personas que han estado expuestas o que tienen síntomas deben ser excluidos del lugar de trabajo. Esta práctica debe realizarse de manera ordenada y documentada para evitar generar condiciones de aparente discriminación por parte del empleador. Es importante mantenerte en comunicación con tu área legal y con las autoridades al momento de ocurrir esta situación.

COVID-19	GRIPA	ALERGIA
Fiebre	Fiebre repentina	Estornudos
Tos seca	Tos	Tos
Dificultad para respirar	Dolor de cabeza	Ojos rojos o irritados
Cansancio y fatiga	Dolor muscular	Congestión nasal
Puede haber: congestión nasal, dolor de garganta o diarrea	Molestia en garganta	
	Congestión nasal	

*Fuente: OMS



4

PREPARA A LOS DEPARTAMENTOS OPERATIVOS Y ADMINISTRATIVOS

Todos los departamentos de la empresa deben estar preparados para la posible contingencia, temas como contar con capital de trabajo suficiente, manejo adecuado de inventarios, pólizas de seguro vigentes y contratos laborales deben ser revisados por el BackOffice del restaurante.

5

EVITA UN CLIMA DE ESTRÉS Y ANSIEDAD

El estrés y la ansiedad relacionados con el coronavirus también pueden ser un elemento que afecte el clima laboral del Restaurante o contravenga nuestra observancia a la NOM 035 (Factores de riesgo psicosocial en el trabajo), por lo cual es necesario mantener un ambiente de trabajo sano, el personal consiente del riesgo que conlleva la infección, pero sin generar pánico o reacciones sin fundamento.



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



6

MANEJA ADECUADAMENTE LOS DATOS PERSONALES

Los empleadores estamos obligados a notificar a las autoridades competentes si detectamos colaboradores que presenten síntomas de la infección, observemos y respetemos lo establecido en la Ley Federal de Protección de Datos Personales.

7

HAZ UN PLAN DE ACCIÓN PARA EL PEOR ESCENARIO

Tengamos en papel y debidamente comunicado un plan de acción si la infección fuera una epidemia en nuestro país, este plan debe contemplar el aspecto personal y empresarial.



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



MEDIDAS DE PREVENCIÓN
PARA EL PERSONAL DE LOS
CENTROS DE TRABAJO



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS DE TRABAJO

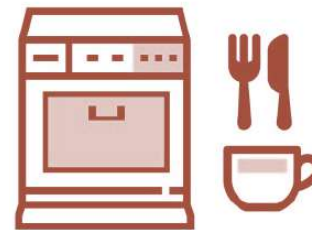


CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



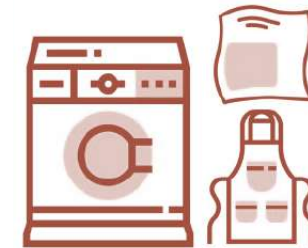
LIMPIEZA FRECUENTE

Limpia frecuentemente superficies, mostradores, manijas, mobiliario, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, teléfonos, micrófonos, etc.



LIMPIEZA DE VAJILLA

Lava y desinfecta la vajilla preferentemente en temperaturas superiores a los 80°C



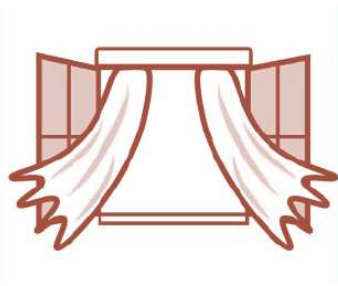
LAVA BLANCOS

Lava manteles, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 60°

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS DE TRABAJO



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



VENTILA

Ventila después de cada servicio y asegura una renovación del aire suficiente



FILTROS DE AIRE

Revisa y limpia los filtros de aire acondicionado y rejillas



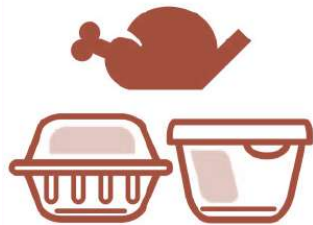
COCCIÓN DE ALIMENTOS

Cocina los alimentos por encima de los 70° y mantén la cadena de frío

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS DE TRABAJO



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



ALIMENTOS PROTEGIDOS

Mantén los alimentos protegidos en todo momento con film, tupperes y etiquetas



SERVICIO DE ALIMENTOS

Limita la manipulación de alimentos y utensilios por parte de los clientes y cámbialos frecuentemente o utiliza material desechable



INSTALA DISPENSADORES

Instala dispensadores de geles desinfectantes para el uso de los clientes y el personal de servicio

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS DE TRABAJO

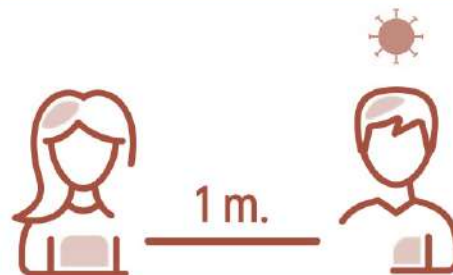


CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



LÁVATE LAS MANOS

Frecuentemente con agua y jabón o solución con base alcohol



MANTÉN DISTANCIA

De un metro aproximadamente si alguien presenta síntomas de afección respiratorios o estornudos



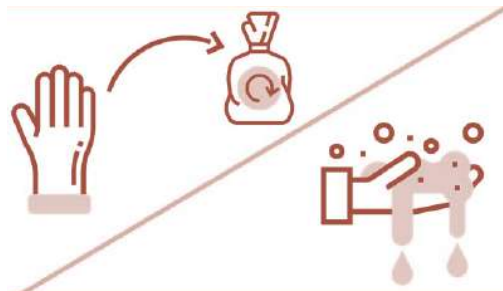
CUBRE NARIZ Y BOCA

Al toser o estornudar, cúbrete nariz y boca con el

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS CENTROS DE TRABAJO



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



USO DE GUANTES

Gestiona bien el uso de guantes si te tocas la nariz, boca y cara



EVITA CONTACTO

Evita abrazos, besos o estrechar las manos, y no compartas objetos con clientes u otros empleados



INSTALA DISPENSADORES

Instala dispensadores de geles desinfectantes para el uso de los clientes y el personal de servicio



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS