

VERIFICACIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Día: _____ Mes: _____ Año: _____ Hora: _____

Nombre del establecimiento: _____

Clasificación del establecimiento: _____ Categoría del establecimiento: _____

Nombre del propietario: _____

Calle principal: _____ Dirección Numeración: _____

Intersección: _____

Número de Mesas habilitadas al 30%: _____ Número de Plazas habilitadas al 30% : _____

Número de personas laborando al momento de la inspección: _____

COVID-19 NO es una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos), pero puede provocar una contaminación cruzada.

LINEAMIENTOS GENERALES

No.	Establecimiento	CUMPLE	NO CUMPLE
	El establecimiento cumple con los horarios de atención establecidos por el COE Nacional.		
	El aforo del establecimiento cumple con las disposiciones de aglomeración determinados de acuerdo a la semaforización de la localidad y se encuentra debidamente rotulado.		
	El establecimiento cuenta con un rotulado visible de número de emergencia 9-1-1 o 171.		
No.	Personal del Establecimiento	CUMPLE	NO CUMPLE
	El establecimiento cuenta con registros periódicos de control de temperatura a sus empleados.		
	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 (infografías en el establecimiento en lugares visibles para el personal del establecimiento).		
	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el personal del establecimiento.		
	Tiene un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y los usuarios al ingreso del establecimiento.		
	Cuenta con un área de vestuario exclusivo para el personal del establecimiento.		
	El establecimiento provee de los equipos de protección personal (mascarillas, guantes), e higiene (jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel), para realizar sus actividades diarias.		
	El personal utiliza los equipos de protección personal (mascarillas, guantes) e higiene, durante sus labores diarias.		
	El personal del establecimiento no debe utilizar joyas (anillos, aretes collares, pulseras, etc).		
	Cuenta con bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.		
	Mantiene un área determinada para el lavado de manos, misma que cuenta con los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos.		
	Cuenta con medios informativos que promueven la distancia entre personal y los clientes: en espacios abiertos, deberá mantener una distancia de al menos 1m. entre persona y persona, y 2m. en espacios cerrados.		
	La disposición de las mesas del establecimiento cumple con el distanciamiento superior a 1 metro en espacios abiertos, y superior a 2 metros en espacios cerrados.		
	El personal realiza de manera obligatoria el cambio de guantes de manera periódica.		
	El personal realiza de manera obligatoria el cambio de mascarilla quirúrgica (simple), cada 4 horas.		
	El personal utiliza mallas de protección para el cabello.		
	El uniforme o ropa de trabajo del personal se encuentra limpia al momento de la inspección. En caso de no contar con uniforme, se debe utilizar mandil.		
	Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección son lavados con abundante agua y jabón y desinfectados, o se utiliza material desechable para realizar la limpieza.		

	Cuenta con medios que faciliten la toma de pedidos motivando la comunicación hablada reducida (ejemplo: papel-menú impreso para (desechable), medio digital u otros) .		
	Se realiza un proceso de desinfección de los menús/cartas/esferos después de cada uso.		
	Cuenta con medios de pago electrónico.		
Nota: El uso de guantes es opcional, ya que su uso por ningún motivo excluye el lavado de manos frecuente y la desinfección con alcohol gel al 70%.			
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS			
No.	Requisitos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería:	CUMPLE	NO CUMPLE
	Cuenta con horarios establecidos de limpieza y desinfección para las área de baño, cocina, etc. (Se deberán llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento)		
	Cuenta con procedimientos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería (Se deberán llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento).		
	Los baños y/o baterías sanitarias son limpiadas y desinfectadas al menos cuatro veces al día; y, según la frecuencia del uso. (Se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección).		
	Se realiza un procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies (mesas y sillas), después de cada cliente.		
Requisitos para el manejo de desechos			
	El personal encargado de manipular los desechos conoce los procedimientos de bioseguridad.		
	El personal realiza el proceso de higiene y sanitización previo a su reintegro a otras áreas o actividades posterior al manejo de desechos.		
	Para el buen manejo de residuos, el establecimiento cuenta con recipientes y fundas en número y tamaño suficiente acorde a la operación.		
	Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, son eliminados en tacho de basura con fundas de plástico (preferiblemente con tapa y pedal de apertura).		
Requisitos para el manejo de proveedores			
	Cuenta con una política verificable (escrita/visible), que los proveedores deberán cumplir previo y durante la entrega de los productos (distanciamiento social, utilización de elementos protección personal, desinfección de calzado, etc.).		
Requisitos para el servicio a domicilio			
	Cuenta con una política verificable (escrita/visible), que el personal de entrega de pedidos a domicilio deberán cumplir previo y durante la entrega de los productos (distanciamiento social, utilización de elementos protección personal, manejo de los pedidos, etc).		
	Los equipos para traslado: caja, mochila, cooler, u otros, dónde se coloquen los recipientes que contienen alimentos, son limpiados y sanitizados después de cada entrega. (Se deberán llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento).		
	El repartidor cuenta con un dispensador personal de solución desinfectante, para su uso continuo. El repartidor deberá utilizar alcohol o gel antes y después de entregar el pedido.		
	Los alimentos son despachados en recipientes adecuados y sellados. Se puede optar por un sello de seguridad o un medio que evite la adulteración de los alimentos durante el transporte.		
	Cuenta con medios de pago electrónico para entregas a domicilio.		
Requisitos para el cliente			
	Cuenta con una política verificable (escrita/visible), que los usuarios deberán cumplir previo al ingreso al establecimiento respecto del distanciamiento social, utilización elementos de desinfección disponibles en el establecimiento, incluida la desinfección de calzado, así como también el uso de mascarilla.		
	Mantiene dispensadores de alcohol gel al 70% dispuestos para el uso de los clientes.		
	Cumple con la normativa establecida para la manipulación de alimentos y su procesamiento, emitida por la autoridad sanitaria correspondiente.		
Nota: El uso de guantes es opcional, ya que su uso por ningún motivo excluye el lavado de manos frecuente y la desinfección con alcohol gel al 70%.			

Funcionario Mintur:

Propietario/Administrador/Representante:

Otros funcionarios participantes:.....