



Plan Jalisco para la
**Reactivación
Económica**



Restaurantes

—
Protocolo de acción
ante COVID-19

Actualización: 12 de febrero de 2021



Ante la pandemia
Jalisco
se defiende





Restaurantes

Protocolo de acción ante COVID-19

Introducción	3
Objetivo	4
Ámbito de aplicación	4
Normativa	4
Aspectos generales	5
Medidas preventivas	7
Medidas para el personal	9
Medidas para el establecimiento	13
Valet parking	18
Medidas para los usuarios	19
Medidas para proveedores	20
Otras alternativas para reducir el riesgo en los establecimientos	21
Limpieza y desinfección de espacios y superficies	23
¿Qué hacer si se detecta a alguien enfermo o con síntomas de COVID- 19?	27
Información de interés	28
Anexo 1. Aspectos relevantes del uso de cubrebocas.	30
Cubrebocas en niños	31
Anexo 2. Algunas propiedades de los antisépticos utilizados en la higiene de manos.	33
Anexo 3. Niveles de riesgo de exposición	35

Introducción

El presente documento tiene como premisas salvaguardar el derecho humano a la salud y mitigar el riesgo de infección por virus SARS-Cov-2 causante de COVID-19 derivado de las actividades realizadas por las personas, mediante el establecimiento de medidas específicas, basadas en la evidencia científica disponible, así como las recomendaciones Nacionales e Internacionales para el control de la pandemia.

Lo anterior, bajo los principios rectores establecidos por la federación en el Diario Oficial de la Federación el 29 mayo 2020 mediante el ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas:

1. Privilegiar la salud y la vida.
2. Solidaridad y no discriminación.
3. Economía moral y eficiencia productiva.

“El regreso a las actividades laborales deberá darse en el marco de una nueva cultura de seguridad y salud en el trabajo, necesario para lograr el bienestar de personas empleadoras y personas trabajadoras y el impulso a la economía.”

4. Responsabilidad compartida (pública, privada y social)

Las medidas establecidas son un requisito para la apertura de los establecimientos y deben adecuarse al contexto de los mismos, cada establecimiento debe asegurar la observación de la normativa aplicable.

El presente protocolo se podrá actualizar o modificar de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades competentes, por lo que es responsabilidad de cada establecimiento mantenerse actualizado respecto a futuras ordenanzas.

Objetivo

Establecer medidas estandarizadas de seguridad e higiene que permitan la mitigación de riesgo de infección por SARS-COV-2 causante de COVID-19 derivado de las actividades que el desarrollo de actividades en Restaurantes, cafés y puestos de comida a implementar en el marco de la estrategia de Reactivación Económica del Plan Jalisco 2021.

Ámbito de aplicación

Restaurantes, cafés y puestos de comida en el estado de Jalisco, así como sus cadenas productivas y población en general que participe de las actividades derivadas de su funcionamiento.

Normativa

Se debe cumplir con diversas Normas Oficiales Mexicanas que aplicarán en el establecimiento dependiendo del número de trabajadores. Estas normas serán verificadas periódicamente por la Secretaría del Trabajo, tanto Estatal como Federal, por lo que te recomendamos implementarlas a la brevedad para evitar posibles molestias y sanciones.

Algunas de las normas que verificarán en tu negocio o establecimiento son:

- NOM -001-STPS-2008 Esta norma se refiere a las condiciones de seguridad de los edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo para su adecuado funcionamiento.
- NOM-017-STPS-2018 Norma que establece los requisitos mínimos para que el patrón seleccione, adquiera y proporcione a sus trabajadores el equipo de protección personal.
- NOM-019-STPS-2011 Esta norma establece los requerimientos para la constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.

- NOM-030-STPS-2009 Norma que establece las funciones y actividades que deberán realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para prevenir accidentes y enfermedades de trabajo.

Aspectos generales

1. La atención al público se suspenderá, de lunes a domingo, a partir de las 00:00 horas.
2. No se permitirá el acceso ni se atenderá a las personas que no porte correctamente el cubrebocas.
3. Aforo hasta el 50% de acuerdo con lo establecido en la licencia o permiso de funcionamiento.
4. No se permiten más de 6 personas por mesa, dependiendo de la dimensión de la mesa, siempre y cuando se pueda asegurar el distanciamiento de por lo menos 1.5 metros hacia los cuatro puntos cardinales.
5. El horario de permanencia para los clientes será máximo de 3 horas.
6. No se permite la venta de alcohol sin alimentos preparados.
7. Sólo se permitirá tener a comensales en espera afuera del establecimiento, siempre y cuando se respete una distancia de al menos 1.5 metros entre ellos, misma que debe estar señalizada con marcas en el piso u otra alternativa diseñada por el establecimiento.
8. Promover el acceso mediante reservaciones con horario escalonado.
9. Realizar la planeación de la actividad, contemplar el abasto suficiente de productos de limpieza y desinfección, Equipo de Protección Personal (EPP)(cubrebocas y caretas o gafas de protección ocular), insumos para higiene de manos (gel antibacterial, jabon para manos, sanitas, etc.), insumos para el filtro sanitario.
10. Designar a un responsable dedicado a asegurar la correcta implementación del protocolo de acción ante COVID- 19 y las medidas sanitarias correspondientes, mismo que será responsable de general la evidencia documental del cumplimiento de los protocolos y proporcionar a los inspectores cuando así se requiera.

11. Desarrollar e implementar un plan de contingencia y mitigación de riesgos, ante la presencia de un caso de COVID- 19.
12. Capacitar al personal del centro laboral de manera continua, en materia de:
 - a. Aspectos generales sobre COVID- 19 (signos, síntomas de la enfermedad, medidas de salud e higiene, así como los números de emergencias).
 - b. Medidas para la atención de los usuarios.
 - c. Uso de EPP.
 - d. Higiene del entorno (limpieza y desinfección).
 - e. Higiene personal.
 - f. Distanciamiento físico (Sana distancia).
 - g. Aislamiento.
 - h. Medidas hacia proveedores o personal externo.
13. Registrar a la empresa o unidad económica en el Sistema Integral para la Reactivación Económica (SIRA) la plataforma:
<https://sira.jalisco.gob.mx/sira/Content/site/logins/saaene?actn=1>
14. Aplicar el Modelo de vigilancia y aplicación de pruebas para empresas (MOVAPE), publicado por el Gobierno del Estado de Jalisco, dentro del Plan Jalisco para la Reactivación Económica.

Medidas preventivas

Toda persona, organizadores, empleados, usuarios y proveedores, deben seguir las siguientes medidas durante su estancia.

1. Utilizar correctamente el cubrebocas, cubriendo la nariz y la boca.
 - a. Se recomienda el uso de cubrebocas de tipo quirúrgico de triple capa, N95 o KN95 sin válvula.
 - b. El cubrebocas solo se puede retirar para realizar la ingesta de alimentos y bebidas, se debe volver a colocar inmediatamente después de terminar la ingesta y usarlo también mientras se habla.
 - c. Es importante usar el cubrebocas también durante la toma de fotografías grupales, debido a que es un momento donde puede darse una mayor interacción con personas que no pertenecen a nuestro grupo familiar o burbuja social y se propicia un mayor acercamiento.
 - d. El cubrebocas debe cambiarse cuando se humedece, ensucia o se daña.
 - e. Si se utiliza cubrebocas de tela, se recomienda que sea de algodón con tres capas; se debe lavar a diario y manipular con cuidado para no contaminar otros objetos o superficies.
 - f. El uso del cubrebocas es obligatorio para poder acceder y permanecer en el establecimiento, de no hacerlo se solicitará a la persona que lo utilice, en caso de negarse se le pedirá a la persona que se retire.
En el anexo 1 se muestran algunos aspectos importantes sobre el uso del cubrebocas.

2. Realizar lavado de manos frecuente con agua y jabón, frotar durante 40" o más o utilizar gel antibacterial con base alcohol al 70%, por 20".

En el Anexo 2 puedes encontrar información sobre las características de algunas sustancias antisépticas usadas para la higiene de manos.

3. Realizar higiene respiratoria mediante el estornudo de etiqueta, cubriendo la nariz y boca con la cara interna del codo o con un pañuelo desechable, al terminar desechar el pañuelo y lavarse las manos.

La higiene respiratoria o estornudo de etiqueta se debe realizar aún cuando tengamos puesto el cubrebocas.

4. Evitar en todo momento tocarse el rostro, sobre todo nariz, boca y ojos.
5. Evitar el contacto físico interpersonal, NO saludar de mano, beso o abrazo.
6. Respetar el distanciamiento físico (1.5 metros mínimo) en todos los espacios.
7. Toda persona que desee ingresar, sin excepción alguna, deberá pasar por el filtro sanitario, aplicarse gel antibacterial con base alcohol superior al 70%, en las manos y portar adecuadamente el cubre bocas.
8. Fomentar la Responsabilidad Individual.

Medidas para el personal

1. Fomentar y brindar confianza a los trabajadores para que, en caso de presentar algún síntoma, puedan informar y retirarse o ausentarse.
2. En ninguna circunstancia debe atender a los usuarios alguna persona de los grupos de riesgo: personas mayores de 60 años, mujeres embarazadas o en puerperio, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades cardíacas, renales, hepáticas, respiratorias, así como cualquier enfermedad que genere inmunosupresión.
3. El personal que por su condición de riesgo o vulnerabilidad no tenga que asistir a las instalaciones, deberá observar el resguardo domiciliario para el bienestar de sus compañeros y compañeras de trabajo, de su familia y de la sociedad en general.
4. El personal que por ser considerado vulnerable no asista debe realizar trabajo desde casa.
5. Previo a la reapertura se deberá evaluar el estado de salud del personal y mantener la vigilancia del mismo, una vez iniciada la reapertura.
6. Asegurar que los empleados solo deberán asistir al trabajo, si están completamente libres de síntomas. Para lo cual se les debe instruir a realizar una autoevaluación previo a asistir al trabajo, sobre si presenta algún síntoma como fiebre, dolor de cabeza o síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), así como si ha estado en contacto de riesgo alto (Anexo 3 niveles de riesgo de exposición) con alguna persona con síntomas o que se conozca con COVID-19.

Si la respuesta a alguna de estas preguntas es positiva, el trabajador no podrá acudir a laborar hasta que se determine si representa o no un riesgo de contagio.

Otros síntomas que se pueden presentar de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) son:

Los síntomas más habituales son:	Otros síntomas menos comunes son:		Los síntomas graves son:
<ul style="list-style-type: none"> · Fiebre · Tos seca · Cansancio 	<ul style="list-style-type: none"> · Molestias y dolores · Dolor de garganta · Diarrea · Conjuntivitis 	<ul style="list-style-type: none"> · Dolor de cabeza* · Pérdida del sentido del olfato o del gusto · Erupciones cutáneas o pérdida del color en los dedos de las manos o de los pies 	<ul style="list-style-type: none"> · Dificultad para respirar o sensación de falta de aire · Dolor o presión en el pecho · Incapacidad para hablar o moverse

*En el caso de los menores de 5 años el dolor de cabeza se puede presentar como irritabilidad.

7. Determinar el personal esencial para operar, así como establecer aquel que por sus funciones podrá trabajar desde casa.
8. Escalonar los horarios de entrada y salida del personal, para evitar aglomeraciones, las diferencias de horario pueden ser entre 15 y 30 min, dependiendo de la cantidad de personas que ingresen en cada grupo.
9. En medida de lo posible, establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.

En estos casos se recomienda que las personas que integren cada equipo sean constantes, para evitar que las personas que integran un equipo y asisten en determinados días y horarios entren en contacto con las personas que integran otro grupo.

10. En caso de utilizar registro de llegada con huella digital, se recomienda cancelar y hacer el registro con algún otro medio; en caso de realizarlo, se debe asegurar que cada persona que realice su registro realice higiene de manos antes de realizar el registro y limpiar la superficie inmediatamente después de hacerlo.
11. Si usa uniforme, traerlo de su casa en una bolsa, y cambiarse en el establecimiento, lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de su bolsa para su lavado, los uniformes deberán lavarse diariamente.
12. En caso de no utilizar uniforme, se recomienda que el personal disponga de un cambio de ropa extra con el cual trabajará su jornada laboral haciendo el cambio de ropa en las instalaciones asignadas procurando que la misma se lave todos los días.

13. Limitar los objetos personales que se llevan a las instalaciones, como joyería, celular o pulseras, mochilas, bolsas, etc.
14. Se debe dotar a los trabajadores de equipo de protección personal (EPP), de acuerdo al nivel de riesgo de exposición.
 - a. En el caso de la recepción: cubre bocas y careta. La careta careta, se puede omitir si se colocan barreras físicas.
 - b. Todo personal que atienda directamente a los usuarios debe usar como mínimo cubrebocas y gafas de protección ocular o careta, privilegiando el uso de careta sobre las gafas de protección ocular.
 - c. El personal de cocina debe de utilizar red, cubre boca y de acuerdo a la actividad guantes. Los guantes, se deben desechar después del cambio de cada actividad; el uso de guantes no sustituye el lavado de manos.
 - d. El personal de seguridad deberá contar con caretas además del cubre bocas.
 - e. Todos los meseros deberán usar cubrebocas y caretas.

Los cubrebocas, deben ser cambiados en frecuencias definidas aplicando los protocolos de desecho de manera adecuada. El cubrebocas debe reemplazarse cuando se humedezca o ensucie.

Los guantes (cuando el tipo de actividad requiera su uso) deben ser cambiados en frecuencias definidas aplicando los protocolos de desecho de manera adecuada.

El uso de guantes no sustituye el lavado de manos y se deberá tener especial cuidado en el retiro correcto de los mismos y evitar tocarse la cara, con los guantes.

15. Se recomienda que el personal en contacto frecuente con usuarios cuente con un kit para la higiene de manos y desinfección de superficies.
16. Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados, todos deberán hacer uso de cubrebocas.
17. Además del lavado regular de manos, se debe considerar el uso de cremas lubricantes con el objetivo de evitar daños, heridas y descamación de manos. Mantener en todo momento el distanciamiento físico (mínimo 1.5 metros) con los usuarios y colaboradores.

18. Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, desinfectar objetos y manos.

Medidas para el establecimiento

1. Los restaurantes, sumado a los estándares de la marca de cada propiedad, deberán colaborar con las autoridades sanitarias en el cumplimiento de los lineamientos que se definan a nivel local y Federal.
2. Asegurar la ventilación adecuada del inmueble:
 - a. Apertura de puertas y ventanas, cuando las condiciones climáticas y de calidad del aire así lo permitan.
 - b. Colocar ventiladores en posiciones que favorezcan el flujo de aire, asegurando que existe un espacio de salida del aire, por ejemplo puerta abierta.
 - c. En los espacios que cuentan con equipos de ventilación con sistemas de extracción de aire e incluso inyección del mismo, optimizar las condiciones de los equipos mediante la limpieza profunda de filtros y equipos, así como el mantenimiento preventivo o correctivo correspondiente, mínimo cada 15 días (preventivo); en estos casos se debe establecer un programa permanente y periódico de mantenimiento.
 - d. Si se usan de manera adecuada, los purificadores de aire pueden ayudar a reducir la posibilidad de que los contaminantes sean transportados por el aire.
3. Establecer flujos de tránsito unidireccional, para evitar cruce innecesario entre personas.
4. Reestructurar la disposición de las áreas, asegurando el distanciamiento físico de mínimo 1.5 metros en todas las direcciones, incluyendo un nuevo diseño arquitectónico de ampliación y ventilación a los espacios interiores.
5. Asegurar el cumplimiento del aforo establecido por la autoridad competente, para lo cual se recomienda seguir alguna de las siguientes opciones:
 - a. Alternar las mesas que pueden usar los comensales, se recomienda dejar una mesa completamente vacía entre cada mesa con comensales, para lo cual es necesario colocar señalética que indique la cancelación de las mesas que no se deben utilizar, en este caso, es necesario establecer distanciamiento físico de por lo menos 1.5 metros entre cada

mesa, ésta medida se debe tomar considerando el respaldo de cada silla y hacia los cuatro puntos cardinales.

- b. Retirar el 50% del mobiliario del establecimiento (sillas y mesas), a fin de asegurar el aforo, las mesas deberán colocarse respetando el distanciamiento de mínimo 1.5 metros tomando en consideración el respaldo de las sillas, de optar por esta opción, no es necesario realizar la cancelación de mesas dado que se retiró físicamente del establecimiento el 50% de los muebles.
 - c. Se recomienda evitar, en la medida de lo posible, las denominadas “periqueras” y que el cliente esté en pie o bailando dentro del negocio, lo anterior a fin de evitar que los negocios con licencia de Restaurante Bar sean percibidos como Bares o Antros.
6. Evitar aglomeración en cualquiera de las áreas del establecimiento y asegurar que se mantenga el distanciamiento físico (1.5 metros) en todo momento.
 7. En lugares donde no es práctico distanciarse físicamente entre empleados y usuarios, se recomienda colocar una barrera física (como ventanas de plástico, acrílicos, cortinas plásticas). Estos deberán ser de materiales seguros, higiénicos, fáciles de limpiar y desinfectar y no obstruir la visibilidad.
 8. Colocar señalamientos para asegurar el distanciamiento:
 - a. En el piso (floor graphics) indicando el lugar que debe ocupar el cliente.
 - b. En el equipo para garantizar que se pueda mantener el distanciamiento físico.
 - c. En piso o paredes, indicando en un flujo, las rutas de personal y clientes (entrada-salida) hacia cada una de las áreas o servicios, evitando el cruce incensario de personal y clientes en áreas no requeridas
 9. De manera temporal, separar los accesos de entrada y salida por una barrera física o por distancia.
 10. Contar con información visible y atractiva, sobre medidas de prevención del COVID-19.
 11. Colocar señalética abundante y visible, de tamaño apropiado para visibilizarse incluso a distancia, en puntos estratégicos, que muestre las medidas preventivas implementadas para reducir el riesgo de infección, con énfasis en

- el uso de cubrebocas, técnica correcta del lavado de manos, estornudo de etiqueta y distanciamiento físico.
12. Utilizar los medios disponibles para proyectar o transmitir mensajes sobre las medidas implementadas y la importancia de que cada persona cumpla con las medidas de prevención.
 13. Colocar estaciones con gel antibacterial con base alcohol al 70%, en puntos estratégicos, para usuarios y empleados.
 14. Asegurar la limpieza y desinfección en todas las áreas, incorporar a los protocolos de limpieza, las acciones de desinfección, es importante resaltar que desinfección es un proceso diferente a la limpieza ordinaria, para que esta sea efectiva, es necesario limpiar con el proceso tradicional, para posteriormente desinfectar con productos desarrollados para este fin y autorizados por la autoridad Regulatoria Nacional (COFEPRIS).
 15. Poner énfasis en la desinfección periódica utilizando una solución clorada para limpieza de áreas con mayor contacto, alto flujo y áreas comunes, mediante las siguientes pautas:
 - a. Mesas y sillas: previo y después de sentar a los comensales.
 - b. Sanitarios comunes: cada hora.
 - c. Teléfonos, terminales y puntos de venta: previo y después de su uso.
 - d. Área infantil: cada media hora.
 - e. Menús: previo y después de ser utilizado por cada mesa de comensales.
 - f. Barra: desinfectar todos los utensilios previos y después de su uso.
 - h. Estaciones de servicio: desinfectar cada hora.
 - i. En el área de cocina: limpiar y desinfectar las líneas de preparación, carros, transportadores, tablas de picar, utensilios de cocina, etc.
 16. Los trapos de limpieza deberán pasar por un proceso de desinfección cada que sea necesario.
 17. Los programas de limpieza profunda deben estar activos y acortarse en su periodicidad, así como establecer un “checklist” o bitácoras de lista de actividades para la verificación de cada acción.
 18. En los baños (WC), se debe garantizar que se cuente con suficiente jabón (líquido, pasta, polvo) y secadores automáticos (de preferencia) o toallas de

papel en baños de uso común, para asegurar que los usuarios puedan realizar un correcto lavado y secado de manos.

19. Contar con información en baños para un correcto lavado de manos.
20. Se puede utilizar termonebulización como alternativa de desinfección, en caso de emplear esta medida, se debe realizar con productos autorizados por COFEPRIS, en las diluciones y tiempo de contacto recomendado por el fabricante, el personal responsable de dicha labor debe contar con el equipo de protección necesario para tal fin y debe realizarlo solo sobre superficies inertes.

Dicha medida se puede realizar previo a la apertura en cada jornada o de manera intermitente durante el tiempo de operación del establecimiento, asegurando la ausencia de personas ajenas a quien realiza el proceso de desinfección en el espacio.
21. Se recomienda evitar el uso de menús físicos y promover el uso de menú mediante código QR u otros formatos electrónicos, en caso de utilizar menú físico, este debe estar elaborado con materiales de fácil limpieza y desinfección y desinfectarlos entre cliente y cliente.
22. Conforme a las disposiciones emitidas por las autoridades de salud: Se recomienda mantener un menú “á la carte” reducido, como opción para ayudar a minimizar los ingredientes/elementos utilizados en el “mise en place”.
23. Los cubiertos deben ser entregados envueltos en servilletas.
24. El lavado de loza, plaque y cristalería, cuando se disponga de lava loza, se realizará a una temperatura mínima de 80 °C. Cuando no se disponga de lava loza se debe usar el proceso de escamochar, lavar, enjuagar, desinfectar y secar.
25. No deben mantenerse utensilios comunes en mesa, como servilleteros, salseros y similares. Deberán entregarse porciones individuales a los clientes.
26. Evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos
27. Fomentar el servicio para llevar y en restaurantes de hoteles, el servicio a la habitación/ room service, manteniendo en todo momento, los estándares de higiene.

28. En caso de pedir el cliente el remanente de sus alimentos “para llevar” recomendar al cliente que empaque sus productos.
29. Se recomienda colocar a la entrada un banner con las medidas a seguir, la dinámica de atención y las restricciones establecidas para mitigar riesgos.
30. Establecer un filtro de supervisión en todos los accesos, tanto para el personal como para los usuarios y proveedores, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo o digital y aplicación de gel antibacterial, con base alcohol al 70%, en manos al ingreso del establecimiento.
- Así mismo, deberá realizar un breve cuestionario a las personas que ingresen con las siguientes preguntas:
- ¿En los últimos 7 días ha presentado algún síntoma como: temperatura mayor a 37.5°C, tos, dolor de cabeza, síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo), diarrea, pérdida del sentido del olfato o el gusto?
31. Se debe restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37.5 °C, o con evidencia de síntomas o que responda de manera afirmativa cualquiera de las preguntas realizadas en el cuestionario.
- Ante estos casos se debe informar amablemente que por su seguridad y la de las personas que se encuentran a su alrededor, debe retirarse, usar cubrebocas, aislarse en su domicilio y solicitar atención médica en caso de requerir.
32. Con relación a la toma de temperatura esta se debe medir en la frente o en el cuello; cuando se utilice termómetro infrarrojo, es importante asegurarse de que el termómetro a utilizar es para medición de temperatura en humanos y no para superficies, lo anterior dado que el termómetro para superficies puede dar una variabilidad de más de un grado en la toma de la temperatura.
33. Promover el pago con medios electrónicos, tarjeta, en línea u otros medios contactless. En caso de que no sea esto posible, se debe realizar el lavado de manos posterior a la manipulación de dinero en efectivo, o usar gel antibacterial con base alcohol al 70%.
34. Cuando se manipule dinero, se recomienda limpiar y desinfectar las cajas y bolsas de dinero, rociando con solución desinfectante (solución clorada

preparada con 10 ml de cloro al 6% o cloro comercial, en 1 Litro de agua potable), al inicio y al final de la jornada.

Valet parking

1. En caso que proporcione o tenga contratado servicio de valet parking, deberá confirmar que la empresa ejecute el Protocolo especializado en valet parking, disponible en:
<https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/protocolos-y-tutoriales/>.
2. Como alternativa, se puede cambiar el valet parking por personal de acomodadores que indiquen donde deben de estacionarse los usuarios y con esto inhibir el contacto con el interior del auto.
3. En el caso de los corredores gastronómicos:
 - a. Cada corredor o zona gastronómica deberá de implementar una comisión de vigilancia conformada por los propios restauranteros quienes serán los encargados de realizar las observaciones necesarias a los restaurantes para corregir los posibles errores, de hacer caso omiso se dará aviso a las autoridades para que procedan conforme a derecho buscando en todo momento que la inspección y ejecución por parte de la autoridad sea enfocada a los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19.

Medidas para los usuarios

1. Los usuarios deben ser conscientes de su responsabilidad por sus acciones mientras usan las instalaciones.
2. Si no pueden o no quieren cumplir con los requisitos de uso, el usuario debe retirarse de las instalaciones.
3. Respetar el horario del establecimiento.
4. Respetar las medidas de prevención implementadas por el establecimiento, uso de cubrebocas, distanciamiento físico, lavado de manos, estornudo de etiqueta.
5. Respetar las indicaciones de flujo y circulación, así como las marcas de Sana Distancia establecidas dentro del área.
6. Si sabe que pertenece a alguno de los grupos de riesgo o vulnerables, evitar la asistencia al establecimiento.
7. El asistente debe utilizar cubrebocas de manera permanente, únicamente se podrá retirar para ingerir alimentos o bebidas, posterior a esto deberá colocarse cubriendo nariz y boca; se debe utilizar el cubrebocas incluso al momento de hablar o tomar fotografías.
8. Para mayor seguridad del asistente, además del cubrebocas se recomienda el uso de gafas de protección ocular o careta.

Medidas para proveedores

1. Cada proveedor debe cumplir con los protocolos establecidos para el establecimiento y se le solicitará una carta responsiva donde ellos asumen la responsabilidad del personal a su cargo, con relación a las medidas para prevenir la COVID-19, la ausencia de síntomas en su personal al momento de otorgar el servicio y las acciones a implementar para la mitigación de riesgos.
2. Notificar a los proveedores el protocolo de acción ante COVID-19 para la recepción de mercancías y operación en el establecimiento.
3. El personal debe acatar las medidas de higiene y seguridad que tenga establecido.
4. Programar las compras para aumentar el volumen y espaciar en el tiempo la recepción de mercancías.
5. Se recomienda realizar el proceso de cálculo, pedido y labores administrativas en forma remota o home office basado en la confianza al personal, con metas de trabajo y políticas claras.
6. Establecer un horario escalonado para la atención de proveedores y entregas.
7. Realizar un registro en una bitácora del acceso de los proveedores.
8. Las zonas de recepción de mercancías deberán contar con un filtro de supervisión en todos los accesos.
9. El personal que realiza la visita debe pasar por el filtro sanitario, utilizar cubrebocas al momento de presentarse y aplicar gel antibacterial al momento de su llegada y a la salida.
10. Evitar compartir objetos con el resto del personal, en caso de tener que hacerlo, sanitizar los objetos, antes y después de ser compartido.
11. Mantener el distanciamiento físico de mínimo 1.5 metros entre el personal del proveedor y el resto del personal.
12. Utilizar el cubrebocas durante la entrega, y se recomienda desechar al finalizar el servicio.
13. Inmediatamente de la recepción, se deben desinfectar los insumos en su empaque exterior o en caso de verduras y frutas frescas lavar y desinfectar conforme a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de

alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.” Esto previo a su almacenamiento.

14. El personal que reciba a los proveedores debe:
 - a. Utilizar equipo de protección personal (cubre bocas y careta o gafas de protección ocular). Es recomendable el uso de guantes, recordando que este no sustituye al lavado de manos.
 - b. Realizar higiene de manos previo y posterior a realizar la recepción de mercancías.

Otras alternativas para reducir el riesgo en los establecimientos

1. Mejorar la ventilación del establecimiento, ya sea con ventilación natural o con sistemas de recambio de aire.
2. Realizar adecuaciones estructurales a fin de favorecer la ventilación y reducir su nivel de riesgo, algunas de las medidas que pueden implementar son:
 - a. Remodelar el espacio.
 - b. Colocar puertas o ventanas adicionales.
 - c. Quitar estructuras, vidrios de ventanales.
 - d. Colocar equipos de extracción de aire.
 - e. Elevar la altura de los techos.
 - f. Reconvertir los aires acondicionados para que inyecten aire del exterior.
 - g. Colocar filtros e mayor calidad.
3. Optimizar los filtros de aire, realizar la limpieza de los filtros de los sistemas de ventilación y los mantenimientos preventivos y correctivos de manera más frecuente.
4. Reducir el número de personas que acceden al inmueble.
5. Incrementar el distanciamiento físico más de 1.5 metros.
6. Retirar muebles que no sean útiles para la operación.
7. Reducir el tiempo límite de permanencia.
8. Disminuir el número de personas con las que interactúan los usuarios.
9. Utilizar lectores de CO₂, para identificar el nivel de CO₂ del aire.
 - Un valor entre 500 y 700 ppm en interiores se considera aceptable, sin embargo, en caso de llegar a los 800 ppm es obligatorio ventilar el espacio para renovar el aire.
 - Si la concentración de CO₂ sobrepasa las 1.000 ppm, esto indicaría que se ha realizado una mala ventilación, por lo que habría que ventilar al máximo y lo antes posible.
 - Cuando se identifiquen valores por arriba de 800 ppm, se deben implementar medidas para disminuir la concentración y favorecer la ventilación, y reducir el aforo hasta conseguir rangos de seguridad.

Limpieza y desinfección de espacios y superficies

Para fines de este protocolo, se entiende por:

Limpieza: acción que tiene por objeto quitar la suciedad, eliminación de polvo, residuos alimentarios, grasa u otra materia objetable.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio, en los casos que así aplique. Los procedimientos de desinfección se realizarán por lo menos con solución clorada o gel antibacterial de acuerdo con lo establecido en la tabla 1, o con productos comerciales destinados para este fin, autorizados por la autoridad regulatoria nacional (COFEPRIS).

Tabla 1. Desinfección ante la contingencia de COVID-19.

Desinfectante	%	Modo de empleo	Preparación	Tiempo de contacto
Cloro Comercial (hipoclorito de sodio)	6 o 7%	En superficies inertes poner con un atomizador y dejar de 5 a 10 minutos	10 mililitros de cloro al 6 o 7% en 1000 ml de agua* (1000 ppm)	5- 10 minutos
Alcohol (gel antibacterial con base alcohol al 70%)	70%- 80%	Aplicar directamente con dispersador o atomizador en superficies inertes** o superficies vivas*** y dejar secar	Uso directo	Dejar secar

*Asegurarse de usar agua potable.

**Superficies inertes: Pasamanos, barandales, picaportes, puertas, mostradores, zapatos, tapetes sanitizantes, etc.

***Superficies vivas: Manos y otras partes del cuerpo

Nota:

1. Por seguridad, los tinacos, cisternas y demás contenedores de agua para este fin, deberán mantenerse limpios, a fin de mantener la calidad del agua.
2. Procurar el uso de productos de marca registrada, a fin de asegurar la calidad de los mismos.

- El hipoclorito tiene una amplia acción antimicrobiana y es efectivo contra el SARS-CoV-2; se puede encontrar en presentaciones líquidas (hipoclorito de sodio), sólidas o en polvo (hipoclorito de calcio).
- El hipoclorito se inactiva rápidamente en presencia de material orgánico, por lo que se recomienda realizar limpieza previa a su uso.
- Cuando se preparan diluciones para uso prolongado es importante conservar lejos de la exposición a luz utilizando recipientes opacos.
- Es necesario asegurar la adquisición y disponibilidad de insumos para limpieza y desinfección, con productos autorizados por COFEPRIS para dicho fin, para su uso se deberán de seguir las instrucciones del fabricante, en apego a las recomendaciones de concentración, dilución, forma de aplicación, tiempo de contacto, etc.

1. Para utilizar de manera segura los desinfectantes se recomienda:

- a. Verificar que el producto es seguro, mediante la validación del registro ante COFEPRIS o su aprobación por la EPA.
- b. Lea las instrucciones de uso, principalmente, dilución, tiempo de exposición, el sitio de uso para el que está diseñado, superficies en las que se puede o no aplicar, precauciones y contraindicaciones.
- c. Limpie la superficie a desinfectar previo a hacer uso del producto.
- d. En los casos que así se requiera, use guantes y lávese las manos después de usar el producto.
- e. Asegúrese de guardar correctamente el producto, rotule y ponga una señal de advertencia, no deje al alcance de los niños ni mascotas.
- f. No mezcle productos o sustancias químicas, el hacerlo puede inhibir su efecto desinfectante o en algunos casos producir toxicidad.
- g. Ventile los espacios durante la aplicación de sustancias desinfectantes y posterior a ello.

2. No se recomienda:

- a. Rociar a las personas con desinfectantes (uso de túnel, arcos, gabinete o cámara).
- b. Desinfectantes a las superficies ambientales mediante nebulización, pulverización con formaldehído, agentes a base de cloro, compuestos

de amonio cuaternario de manera rutinaria o en presencia de personas ajenas al proceso de desinfección.

- c. Utilización de agentes desinfectantes u otras sustancias para uso comunitario en aerosol al aire libre (rociar o fumigación), como calles, mercados y vía pública.

Lo anterior dado que, puede provocar daños a la salud como por ejemplo irritación de ojos, la piel o las vías respiratorias, broncoespasmo debido a la inhalación y efectos gastrointestinales como náuseas y vómitos, además de efectos específicos en personas con patologías previas como el asma o alergias a alguno de los componentes de estos productos.

Adicionalmente, cuando se usa de manera comunitaria o en espacios abiertos, el desinfectante es inactivado por la materia orgánica que no es posible eliminar manualmente; las técnicas de pulverización y nebulización pueden no cubrir todas las superficies durante el tiempo de contacto requerido para inactivar los patógenos.

3. En caso de optar por alguna de estas alternativas de desinfección o productos, deben usarse sólo sobre superficies inertes, es importante hacerlo a través de un proveedor certificado, utilizar el equipo de protección necesario y realizar la desinfección de espacios cuando no exista presencia de personas ajenas al proceso de desinfección.
4. Para conocer más detalles sobre los productos recomendados por las autoridades nacionales e internacionales se recomienda consultar:
 - a. Limpieza y desinfección de espacios comunitarios durante la pandemia por SARS- CoV- 2. Disponible en:
<https://docs.google.com/document/d/1-zsNohnCLzKRKipf6vf9bUuB9o2PPQUqKIIbzmIShtk/edit#ps://coronavirus.gob.mx/documentos-de-consulta/>.
 - b. Desinfectantes para COVID-19 de la Environmental Protection Agency, EPA por sus siglas en inglés, disponible en:
<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus-covid-19>

- c. Lista N: Productos con declaraciones de patógenos virales emergentes Y coronavirus humano para usar contra SARS-CoV-2, recomendados por la ,disponible en:

https://espanol.epa.gov/sites/production-es/files/2020-05/documents/052120_spanish_x0483_spanish_list_n.pdf

¿Qué hacer si se detecta a alguien enfermo o con síntomas de COVID-19?

1. Si se identifica a la persona enferma o con síntomas al ingreso, se debe restringir el acceso, asegurar el uso correcto de cubrebocas, solicitar que se retire y aisle en su domicilio, e instruir a que solicite atención médica en caso de requerir y se ponga en contacto con las líneas de salud (33) 3823 3220 o (33) 3540 3001, para determinar si amerita una prueba de diagnóstico de COVID y reciba asesoría especializada.
2. Si la persona inicia con síntomas dentro de su área de trabajo, deben notificar a su jefe inmediato, solicitar que se aisle en su domicilio de manera inmediata. El paciente debe evitar tocar a las personas, las superficies y los objetos. A su vez se debe instruir a que solicite atención médica en caso de requerir y se ponga en contacto con las líneas de salud (33) 3823 3220 o (33) 3540 3001, para determinar si amerita una prueba de diagnóstico de COVID y reciba asesoría especializada.
3. Una vez que la persona sospechosa se retire, se debe asegurar la limpieza y desinfección inmediata de las superficies con las que estuvo en contacto y de ser posible las áreas en las que hubiera permanecido.
4. Si se trata de una emergencia (si está gravemente enfermo o si su vida corre peligro) debe llamar al 911.
5. Se deberá informar inmediatamente a la autoridad sanitaria competente a fin de dar seguimiento al caso y sus contactos, e implementar las medidas correspondientes.
6. Se recomienda adicionalmente establecer procedimientos para brindar apoyo psicológico y de salud mental al personal, en caso de tener casos positivos.
7. Es importante destacar que, una vez confirmado un caso de COVID-19, la persona debe aislarse por 14 días y posterior a ello reincorporarse a su actividad laboral.

Cuando pasado este periodo (14 días) la persona continúe con síntomas, no se podrá reincorporar hasta la remisión total de los síntomas y tres días después de que esto ocurra.

8. no es necesario realizar prueba de control, seguimiento o segundas pruebas para incorporarse a las actividades laborales.

Información de interés

Es importante mantenerse informado sobre las nuevas disposiciones y la situación de COVID en el estado, se recomienda verificar las fuentes de consulta, utilizar páginas oficiales y evitar difundir información falsa o de dudosa procedencia.

Para consultar información adicional sobre COVID-19 y las medidas adoptadas en el estado se recomienda consultar los siguientes enlaces:

1. Plan Jalisco COVID-19:
<https://coronavirus.jalisco.gob.mx/>
2. Reactivación Económica:
<https://reactivacioneconomica.jalisco.gob.mx/#protocolos>
3. Listado de laboratorios que reportan información epidemiológica relacionada con la COVID-19 a la Secretaría de Salud:
<https://coronavirus.jalisco.gob.mx/laboratorios-privados-con-pruebas-pcr/>
4. Periódico oficial de Jalisco:
<https://periodicooficial.jalisco.gob.mx/>
5. Coronavirus, gobierno de México: <https://coronavirus.gob.mx/>
6. Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID-19 en espacios públicos cerrados, disponible en:
https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2020/03/Lineamiento_Espacio_Cerrado_27032020.pdf
7. ACUERDO por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas.
https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5594138&fecha=29/05/2020
8. Lista de productos desinfectantes registrados por la EPA
<https://espanol.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contra-sars-cov-2>

9. OMS, Brote de enfermedad por Coronavirus:
<https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>
10. OMS, cuándo y cómo usar mascarilla (Cubre bocas):
<https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/when-and-how-to-use-masks>
11. CDC, COVID-19
<https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>

Anexo 1. Aspectos relevantes del uso de cubrebocas.

Usar de manera correcta un cubrebocas disminuye el riesgo de contagio por COVID-19



Colocación

1. Antes de colocar el cubrebocas lava tus manos con agua y jabón o gel antibacterial con base alcohol al 70%.
2. Revisa que el cubrebocas esté íntegro y limpio.
3. Identifica la parte que va hacia arriba y la cara externa del cubrebocas, en el caso de los cubrebocas quirúrgicos, plizados, los pliegues se colocan hacia abajo y generalmente la parte de color se coloca hacia afuera.
4. Toma el cubrebocas por los cintillos o resortes y colócalo, sin tocar la parte interna.
5. Asegurate de que cubra bien tu nariz y boca y que quede lo más ajustado posible a tu rostro.
6. Si tu cubrebocas tiene ajuste nasal, haz una ligera presión sobre este para amoldarse a tu nariz y mejorar el ajuste.
7. al finalizar vuelve a realizar higiene de manos

Retiro

1. Antes de tocar el cubrebocas para su retiro, lava tus manos con agua y jabón o con gel antibacterial con base alcohol al 70%.

2. Retira el cubrebocas tomando por los cintillos o resortes. Evita que el cubrebocas entre en contacto con alguna superficie, para ello, en caso de usar cubrebocas desechables, colócalo dentro de una bolsa plástica o directamente en el cesto de basura destinado para este fin. En caso de usar cubrebocas de tela, colócalo en una bolsa o empaque sellable, y en casa realiza su lavado con agua y jabón. Se recomienda poner a hervir por un minuto.
3. Una vez concluido el retiro, realiza nuevamente lavado de manos.

Cubrebocas en niños

De acuerdo con las OMS y UNICEF, los niños no están obligados a usar cubrebocas hasta cinco años, en aras de la seguridad y dada su incapacidad de utilizar adecuadamente una mascarilla con una asistencia mínima previo a esta edad.

1. Los niños menores de cinco años y hasta los dos años, pueden usar cubrebocas en casos particulares, cuando sea necesario por razones específicas, como la proximidad física a una persona enferma o cuando el menor padece una enfermedad que condiciona un mayor riesgo, de acuerdo con las recomendaciones de un profesional de salud o médico tratante y Siempre bajo la supervisión de un adulto responsable.
En estas circunstancias, si el niño lleva puesta una mascarilla, uno de los progenitores o tutores debe tenerlo siempre a la vista para vigilar que se utilice de forma segura.
2. Entre los 6 y los 11 años: el uso de cubrebocas depende de:
 - a. Si hay transmisión generalizada o comunitaria en el área donde reside el niño o niña.
 - b. Si el niño o la niña va a estar expuesto a riesgo de infección por COVID-19 derivado de una actividad específica, por ejemplo acudir a un evento concurrido, en particular cuando no se pueda garantizar el distanciamiento físico.
 - c. La capacidad del niño para utilizar el tapabocas de forma segura y adecuada.
 - d. La supervisión adecuada de un adulto.

- e. Las posibles repercusiones de llevar puesto un tapabocas sobre el aprendizaje y el desarrollo psicosocial, en consulta con los docentes, sus familias, cuidadores y el personal de la salud.
3. A partir de los 12 años: se recomienda el uso de cubrebocas, en las mismas circunstancias que los adultos, en particular cuando no se pueda garantizar el distanciamiento físico.
 4. Los niños que gozan de buena salud pueden ponerse cubrebocas de tela. Así se consigue controlar el origen, es decir, se evita transmitir el virus a otras personas si el niño está infectado y no es consciente de que lo está.
El adulto que facilite la mascarilla de tela debe asegurarse de que esta sea del tamaño correcto y cubra suficientemente la nariz, la boca y la barbilla del niño.
 5. Los niños con problemas de salud subyacentes como fibrosis quística, cáncer o inmunodepresión deben, en consulta con un profesional de salud o médico tratante, llevar cubrebocas médicos o quirúrgicos.
El adulto que facilite la mascarilla de tela debe asegurarse de que esta sea del tamaño correcto y cubra suficientemente la nariz, la boca y la barbilla del niño.

Anexo 2. Algunas propiedades de los antisépticos utilizados en la higiene de manos.

Antiséptico	Efecto sobre						
	Bacterias Gram positivas	Bacterias Gram negativas	Virus envueltos	Virus sin envoltura	Micobacterias	Hongos	Esporas
Alcohol	+++	+++	+++	++	+++	+++	-
Cloroxilenol	+++	+	+	+ -	+	+	-
Clorhexidina	+++	++	++	+	+	+	-
Hexaclorofeno ^a	+++	+	?	?	+	+	-
Yodóforos	+++	+++	++	++	++	++	+ - ^b
Triclosand ^d	+++	++	?	?	+ -	+ - ^e	-
Cuaternarios de amonio ^c	++	+	+	?	+ -	+ -	-

Bueno:+++, Moderado:++ Variable: +-, Ninguno-

a:Bacteriostático

b:En concentraciones utilizadas en antisépticos, los yodóforos no son esporicidas.

d:principalmente bacteriostático.

e:Actividad contra Candida spp., Pero poca actividad contra hongos filamentosos

Antiséptico	Concentración típica %	Velocidad de acción	Actividad residual	Uso
Alcohol	60-70%	alto	no	Frotar las manos
Cloroxilenol	0.5-4%	bajo	contradictorio	Lavado de manos
Clorhexidina	0.5-4%	intermedio	si	Frotar las manos Lavado de manos
Hexaclorofeno ^a	3%	bajo	si	Lavado de manos, pero no es recomendado
Yodóforos	0.5-10%	intermedio	contradictorio	Lavado de manos
Triclosand ^d	0.1-2%	intermedio	si	Lavado de manos, raro
Cuaternarios de amonio ^c		bajo	ni	Frotar las manos, lavado de manos, raro

Fuente: Extraído de WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care

Anexo 3. Niveles de riesgo de exposición

Primera Línea de Exposición (Riesgo Alto)	Personas que tuvieron contacto cara a cara sin que una o ambas partes portaran cubrebocas, por más de 15 minutos , con una distancia inferior a 1.5 metros entre ambos.
Segunda Línea de Exposición (Riesgo Medio)	Aquellos que hayan tenido un contacto cara a cara sin que una o ambas partes portaran cubrebocas, por un tiempo igual o inferior a 15 minutos , con una distancia inferior a 1.5 metros entre ambos.
Tercera Línea de Exposición (Riesgo Bajo)	Aquellos que hayan tenido un contacto cara a cara sin que una o ambas partes portaran cubrebocas, a una distancia igual o mayor a 1.5 metros entre ambos.



Ante la pandemia

Jalisco

se defiende



Salud



Coordinación de Crecimiento
y Desarrollo Económico
GOBIERNO DE JALISCO

