

6

Procura brindar información a todos tus comensales sobre las medidas de prevención

7

¿Que debo hacer con mi plantilla laboral?

- *Sensibilizar al personal sobre la contingencia.*
- *Sensibilizar al personal sobre las medidas de prevención.*
- *Designar a una persona para que verifique permanentemente el estado de salud de los comensales y personal.*
- *En caso de detectar a personal con síntomas, invitarle a seguir las recomendaciones de salud y brindarle las facilidades para su atención.*
- *Brindar materiales para realizar su trabajo con seguimiento a las medidas de higiene.*

NOTA: Estas medidas pueden ser cambiadas por las Autoridades Sanitarias de acuerdo a las fases que se vivan del COVID19.



PLAN DE ACCIÓN

**CONTRA EL COVID-19
- RESTAURANTERO -**

Oaxaca
JUNTOS CONSTRUIMOS EL CAMBIO



SECTUR
Secretaría de Turismo

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

Soy restaurantero...

1

¿Puedo mantener mi establecimiento abierto?

Sí, pero en los horarios establecidos o acordados ante disposiciones, y hasta que las autoridades sanitarias lo permitan.

2

¿Qué medidas sanitarias debo solicitar al comensal a su ingreso?

Las mismas solicitadas en todos los casos: aplicación de gel antibacterial, lavado frecuente de manos y estornudo de etiqueta. Procure asignar a una persona para que le distribuya el gel antibacterial.

3

¿Que medidas debe tomar para brindar el servicio?

- *Brindar atención por lo menos al 80% de la capacidad del establecimiento.*
- *Colocar a los comensales con la medida de sana distancia, incluso en una misma mesa, es decir tratar de sentarles en un lugar si, y otro no.*
- *Que el mesero o la mesera utilicen medidas de protección como guantes, cubre bocas y mantengan la sana distancia.*

4

¿Si ofrezco servicio de buffet tengo que tomar medidas especiales?

Sí, solicitar al personal que mantenga limpias las barras con agua clorada o gel antibacterial con base alcohol al 70%. Tratar que sea el personal quien sirva los platillos, evitando así que comensales manipulen cucharones, cucharas y demás utensilios.

5

¿Que hacer si detecta a una persona con síntomas?

- *Que la persona asignada por el restaurante le pregunte por su estado de salud y si ha estado en algún con antecedentes de COVID-19 o si ha tenido contacto con algún caso sospechoso o confirmado.*
- *En caso de sentirse enfermo, invitarle a retirarse del establecimiento.*
- *En caso de haber estado en contacto con algún caso sospechoso o confirmado invitarle a retirarse y seguir las recomendaciones de las autoridades sanitarias.*
- *El responsable debe reportar a las autoridades sanitarias la presencia en su establecimiento de un caso sospechoso.*
- *El establecimiento tendrá que aplicar protocolos de limpieza y desinfección, así como el seguimiento del personal que mantuvo contacto.*