

# **LINEAMIENTOS PARA REAPERTURAR EL SERVICIO EN LOS EXPENDIOS DE ALIMENTOS AUTORIZADOS EN LA UNAM**

## **Barras con preparación de alimentos**

### **I. INTRODUCCION**

Con fecha 11 de marzo de 2020, fue declarada por la Organización Mundial de la Salud, como una emergencia de salud pública de importancia internacional, la aparición y propagación del virus SARS-CoV-2 (COVID-19), considerado ya como pandemia, por lo que los gobiernos en todo el mundo implementaron medidas urgentes de diversa naturaleza para contrarrestar el contagio de dicho virus.

Ante dicha declaratoria, la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) anunció que a partir del 23 de marzo de 2020 se implementaría el plan de contingencia ante la pandemia de coronavirus, con la cancelación de eventos masivos dentro de la Universidad, el retraso de viajes al extranjero y la preparación de clases en línea.

Así mismo, la Secretaría de Salud del Gobierno Federal, realizó la Jornada Nacional de Sana Distancia, con publicaciones del 14 y 15 de mayo del año en curso, en el Diario Oficial de la Federación, la Secretaría de Salud dio a conocer el Acuerdo por el que se establece una estrategia para reanudar con las actividades sociales, educativas y económicas, así como, un sistema de semáforo por regiones para evaluar semanalmente el riesgo epidemiológico relacionado con la continuación de actividades en cada entidad federativa, a partir de este acuerdo se dio inicio al proceso de apertura gradual, ordenada y cauta, dividido en tres etapas.

Derivado a lo anterior, las Direcciones Generales de Atención a la Salud (DGAS) y del Patrimonio Universitario (DGPU), han desarrollado los presentes Lineamientos para contribuir a mantener el control y prevenir el riesgo de contagio durante la reanudación de actividades académicas y administrativas de manera presencial en instalaciones universitarias.

Los espacios comerciales denominados “Barras” con el giro de venta de alimentos preparados y bebidas no alcohólicas deberán respetar dichas medidas de sana distancia para ofrecer el servicio a la comunidad universitaria. Es importante que los lineamientos estipulados a continuación sean acatados para la operación segura en las diferentes etapas del semáforo epidemiológico.

- Asegurar la higiene de los alimentos y su preparación.
- Establecer mecanismos para evitar contacto cercano entre su personal.
- Implementar controles para detectar el personal sospechoso de enfermedades respiratorias.
- Instrumentar rutinas de limpieza y desinfección de superficies y objetos de contacto común (cubiertos y utensilios de cocina, mesas, sillas, puertas, etc.).
- Evitar grandes filas de usuarios y aglomeraciones.
- Establecer protocolos de entrega a oficinas para transferencias seguras de productos y dinero.
- Aplicar el procedimiento para la disposición segura de residuos orgánicos, inorgánicos y sanitarios.

## II. OBJETIVO

Una vez que la Comisión Universitaria para la Atención del Coronavirus considere que existen las condiciones sanitarias para retomar las actividades académicas y administrativas de manera presencial y paulatina en instalaciones universitarias, los espacios comerciales tales como Cafeterías deberán cumplir con los presentes Lineamientos, que tienen por objetivo el mitigar al máximo los riesgos de contagio, así como, proporcionar las directrices que contemplan un conjunto de medidas generales y específicas de seguridad y prevención, considerando la higiene y la distancia entre personas, como las grandes prioridades de la nueva normalidad ante la Covid -19, apegándose la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

## III. ALCANCES Y CAMPO DE APLICACIÓN

La emergencia por riesgo sanitario sigue vigente, por lo que las medidas de seguridad para prevenir el riesgo de contagio no deben dejar de aplicarse en los diferentes entornos de interacción entre la comunidad universitaria y menos aún en los espacios de concentración de personas tales como: aulas, laboratorios, auditorios, oficinas y barras, este último es un ejemplo de esos lugares donde el riesgo de contagio es alto, porque la convivencia cotidiana puede generar el relajamiento de las medidas de salubridad.

Por estas razones, dichas medidas serán de observancia obligatoria para el personal de las estas barras, así como para los usuarios que acudan a ellas, por lo que cada Autorizado por la DGPU para ofrecer el servicio en estos sitios deberá acatar la Normalidad, emitida por la Entidad Federativa correspondiente y la UNAM.

### ANTES DE LA REAPERTURA DEBERÁ:

- ❖ Realizar limpieza profunda y desinfección de todas las instalaciones de la barra incluyendo: paredes, muros, pisos, tuberías, anaqueles, estantes, ductos de ventilación, mobiliario y equipo.
- ❖ Cambiar los filtros de la campana de extracción.
- ❖ Instalar barreras físicas en todas las instalaciones en donde haya interacción entre empleados y consumidores.
- ❖ Colocar tapete sanitario en la entrada de la barra, esté debe contener solución desinfectante y cambiarla cada vez que se requiera.
- ❖ Colocar dispensadores de alcohol gel un lugar accesible dentro de la barra.

### ACCESO DIARIO DEL PERSONAL.

- ❖ **No deberán laborar personas con síntomas compatibles con enfermedades respiratorias o con Covid-19.**
- ❖ Todo el personal debe portar cubrebocas de manera correcta (debe cubrir nariz, boca y barbilla).
- ❖ Evitar el saludo de mano y/o beso.
- ❖ Al entrar debe colocarse el uniforme de trabajo correspondiente

- ❖ Antes de iniciar labores deberán:
  - retirarse pulseras, anillos, reloj, cadenas.
  - lavarse las manos con base a la técnica recomendada por la OMS.
  - desinfectar todas las superficies de trabajo, mobiliario, equipo, así como todos los utensilios de cocina, objetos de contacto y de uso común (la solución recomendada para desinfectar es hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar el SARS CoV-2).

## **HIGIENE DEL PERSONAL**

- ❖ Todas las personas que manipulen alimentos deberán lavarse con agua y jabón o desinfectarse con alcohol gel las manos en cada cambio de actividad.
- ❖ Todo el personal que se encuentre en el interior de la barra deberá vestir el uniforme completo y limpio, el cual será exclusivamente para laborar, así como cubrebocas y careta.
- ❖ El equipo de protección ocular o facial, así como el cubrebocas; no podrán tener contacto con las manos durante la preparación de alimentos, estos objetos son personales no se podrán prestar o intercambiar.
- ❖ Las caretas se deberán desinfectar cada 2 horas, los cubrebocas se deberán cambiar cada vez que se humedezca de sudor, secreción nasal u oral.
- ❖ Evitar el uso de teléfonos celulares, en caso de ser necesario, éste deberá de ser desinfectado, para evitar posible contaminación.

## **Uniforme para el Área de preparación de alimentos.**

- Gorra o red para recoger y cubrir el cabello, pantalón, filipina y mandil de plástico, preferentemente blancos, zapatos cerrados con suela antiderrapante, preferentemente con casquillo de protección y cubrebocas.

## **RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA**

- ❖ Ningún proveedor podrá ingresar al interior de la barra.
- ❖ La materia prima se deberá trasvasar a contenedores de plástico limpios y desinfectados.
- ❖ Todas las frutas y verduras deberán lavarse y desinfectarse previo a ser procesadas.
- ❖ Todos los productos cárnicos y lácteos deberán ser recibidos a una temperatura menor de 4°C.
- ❖ Los productos que se reciben congelados deberán agitarse, cada pieza debe estar separada una de otra, no deberá ser un bloque único, ni tener cambios de color, olor y textura.
- ❖ Si el producto viene en empaque al alto vacío o empaque fill de origen, aplicar desinfectante a cada empaque por todos sus lados y acomodar los productos en el refrigerador o congelador, según sea el caso.
- ❖ En caso de que las carnes, embutidos crudos, cocidos o ahumados se reciban a granel, se deberán desinfectar la bolsa que los contiene y trasvasarlas a un contenedor limpio, rígido, con tapa y etiqueta para ser almacenado dentro del refrigerador.

## **PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

- ❖ Los utensilios de cocina deberán ser lavados, enjuagados y desinfectados periódicamente.

## **COBRO Y ENTREGA DE ALIMENTOS**

- ❖ Deberán de colocar barreras físicas en donde haya interacción entre empleados y consumidores.
- ❖ La persona que despache y/o entregue alimentos deberá portar en todo momento uniforme completo y limpio (bata y/o mandil, gorra, cofia o red, cubrebocas, careta facial, guantes desechables), estos últimos deberán desinfectarse con alcohol gel en cada entrega de alimentos.
- ❖ Limpiar de manera frecuente el área de caja y mantener con suficiente gel el dispensador para los clientes.

## **ENTREGA EN OFICINAS**

- ❖ Debe existir un encargado de la entrega de alimentos a las oficinas.
- ❖ Este repartidor deberá portar: cubre bocas, careta, guantes, gel antibacterial.
- ❖ Los alimentos deben ser transportados y entregados al consumidor en recipientes limpios, cerrados.
- ❖ Al regresar a la barra, debe realizar el protocolo de acceso; así como lavarse las manos, desinfectar su careta y cualquier objeto que haya entrado en contacto con el consumidor.