GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LINEAMIENTOS DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN A LA SALUD QUE DEBERÁ CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS CON VENTA DE ALIMENTOS COMO PRINCIPAL ACTIVIDAD ECONÓMICA PARA REANUDAR ACTIVIDADES HACIA UN REGRESO SEGURO A LA NUEVA NORMALIDAD EN LA CIUDAD DE MÉXICO.

Ciudad de México, junio 2020

LINEAMIENTOS DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN A LA SALUD QUE DEBERÁ CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS CON VENTA DE ALIMENTOS COMO PRINCIPAL ACTIVIDAD ECONÓMICA PARA REANUDAR ACTIVIDADES HACIA UN REGRESO SEGURO A LA NUEVA NORMALIDAD EN LA CIUDAD DE MÉXICO.

TABLA DE CONTENIDO

I. INTRODUCCIÓN

II. OBJETIVO

III. MARCO JURÍDICO

IV. ALCANCE Y CAMPO DE APLICACIÓN

V. GLOSARIO

VI. LINEAMIENTOS PARA PERSONAS EN ESTABLECIMIENTOS Y CENTROS DE TRABAJO

A. Para Comensales

1. Sana distancia e higiene
2. Elementos de Protección Personal (EPP)

B. Para Trabajadores

1. Promoción y protección a la salud
2. Sana distancia e higiene
3. Elementos de Protección Personal (EPP)
4. Medidas para trabajadores pertenecientes a población en riesgo
5. Medidas específicas por área de trabajo
    a. Recepción
    b. Mesero
    c. Cocina
    d. Servicio a Domicilio
    e. Encargado de limpieza de áreas comunes:

VII. CONTROL DE ACCESO Y EGRESO A ESTABLECIMIENTOS

A. Para comensales/proveedores
B. Para Trabajadores
1. Establecer entradas y salidas exclusivas del personal.
2. Adecuación de zona de entrada y salida
3. Filtros de ingreso
4. Designar un área de estancia y aislamiento para remitir a los trabajadores o comensales con síntomas asociados al COVID-19.

VIII. SEÑALÉTICA Y CARTELES DE INFORMACIÓN BÁSICA

IX. LIMPIEZA DE ESPACIOS Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

A. Capacitación para el manejo de sustancias sanitizantes
B. Medidas especiales en comedores comunes

X. SISTEMA DE VENTILACIÓN

XI. ESCALONAMIENTO DE HORARIOS Y DÍAS LABORALES

XII. LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, SUPERVISIÓN E IDENTIFICACIÓN DE POSIBLES CONTAGIOS

A. Comisiones de Seguridad e Higiene
B. Proceso para la identificación de posibles contagios y confirmados
C. Rastreos de contactos al interior de la industria y/o negocio
D. Vigilancia y supervisión

XIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

XIV. ANEXO

A. ANEXO 1. CUESTIONARIO DE DETECCIÓN DE SIGNOS Y SÍNTOMAS
B. ANEXO 2. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
C. ANEXO 3. TRABAJADORES ENCARGADOS DE LA LIMPIEZA DE ESPACIOS
D. ANEXO 4. ESTORNUDO DE ETIQUETA

I. INTRODUCCIÓN

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 Jefatura de Gobierno de la Ciudad de México realizó diversas publicaciones a través de la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, en la que se emitieron aquellas disposiciones necesarias para prevenir el riesgo de contagio, como fueron la suspensión de labores y restricción de actividades públicas, reducción de actividades administrativas al mínimo esencial, entre otras.

El Consejo de Salubridad General tuvo a bien acordar el 12 de mayo de 2020, en su tercera reunión de la Sesión Permanente, medidas para continuar con la mitigación de la epidemia causada por el virus SARS-CoV-2, después de la Jornada Nacional de Sana Distancia; la implementación de las mismas le correspondería a la Secretaría de Salud del Gobierno Federal.

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, así como se establecen acciones extraordinarias; a partir de este acuerdo se dio inicio al proceso de apertura gradual, ordenada y cauta, dividido en tres etapas. Este mismo acuerdo ordena la elaboración de lineamientos de seguridad sanitaria en el entorno laboral.

Derivado de lo anterior, el Gobierno de la Ciudad de México, en concordancia con lo estipulado por las autoridades sanitarias del gobierno federal, ha desarrollado diferentes instrumentos en coordinación con diferentes instancias tanto del sector público como del privado, para fortalecer todas aquellas acciones que coadyuven a mantener el control y prevenir el riesgo de contagio durante la reanudación de actividades.

Por ese motivo, el día 20 de mayo del año en curso, la Jefa de Gobierno de la Ciudad de México presentó el Plan Gradual hacia la Nueva Normalidad en la Ciudad de México que establece las estrategias que se implementarán para reanudar con las actividades laborales, sociales, educativas, culturales y económicas en la Ciudad de México, la cual deberá ser de manera progresiva y apegada a los estándares mínimos de seguridad contra riesgo de contagio. Para ello, se contempló un sistema de semáforo y un Comité de Monitoreo hacia la Nueva Normalidad de la Ciudad de México, que permita evaluar el riesgo epidemiológico relacionado con dicha reanudación de actividades, el cual se encuentra facultado para establecer acciones extraordinarias adicionales a las ya establecidas.

En esta etapa de activación de la economía en la Ciudad de México, es necesario mantener vigente esa coordinación, pero principalmente, contar con la participación de la ciudadanía en este momento de transición. Porque las medidas sanitarias existentes

serían inocuas, en tanto que la población rebase los niveles mínimos de seguridad sanitaria en sus diferentes entornos laborales y de convivencia social. A través del presente documento se proponen aquellas directrices que deberán considerar los empleadores, así como miembros de la alta dirección y de cargos operativos, con la finalidad de instrumentar apropiadamente las medidas sanitarias suficientes para prevenir el riesgo de contagio y dar seguimiento al interior de sus centros de trabajo conforme a las necesidades específicas de cada sector.

El sector de establecimientos con venta de alimentos como principal actividad económica deberán respetar las medidas de sana distancia para ofrecer uso y disfrute seguro, eficiente y eficaz en la nueva normalidad de la Ciudad. Es importante que los lineamientos estipulados a continuación sean acatados para la operación segura de los establecimientos durante el semáforo naranja.

Los retos principales identificados para el sector son los siguientes:

- Asegurar la limpieza de los alimentos y su preparación.
- Diseñar mecanismos para evitar aglomeraciones o contacto cercano entre trabajadores de cocina.
- Evitar filas de lista de espera y aglomeraciones.
- Implementar controles de detección de personas contagiadas al ingreso de los trabajadores.
- Limpieza y desinfección de superficies y objetos de contacto común (cartas, cubiertos y utensilios de cocina, mesas, asientos, puertas, etc.).
- Establecer protocolos de entrega a domicilio para transferencias seguras de mercancía y dinero.
- Contar con el desecho seguro de residuos inorgánicos no reciclables y sanitarios.
- Operar sin servicio de buffet ni barras de alimentos al representar zonas de contagio.

II. OBJETIVO

En el entorno del retorno de la actividad económica y social en la Ciudad de México, se deben mantener las medidas de seguridad suficientes para prevenir el riesgo de contagio en los diversos centros de trabajo. Debido a que cada sector de la industria y del comercio responden a diferentes necesidades, se deben establecer medidas de seguridad sanitaria que atiendan a las necesidades propias de cada sector.

El objetivo principal de este documento es establecer los lineamientos sanitarios para poder minimizar el contagio y contener la propagación en cada sector, tomando como referencia las disposiciones que las autoridades sanitarias federales y locales han emitido al respecto. Asimismo, establecer medidas adicionales para disminuir al máximo el riesgo de contagio en sus respectivos sectores, campos de acción y centros de trabajo, considerando como mínimo las medidas contempladas en el Plan y demás normativa aplicable.

III. MARCO JURÍDICO

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos
- Constitución Política de la Ciudad de México.
- Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México.
- Ley General de Salud.
- Ley de Salud del Distrito Federal.
- Ley de Operación e Innovación Digital para la Ciudad de México.
- Ley Federal del Trabajo.
- Medidas para la ejecución del Plan Gradual hacia la Nueva Normalidad en la Ciudad de México.
- Medidas Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno Laboral.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-019-STPS-2011.
- Plan Gradual hacia la Nueva Normalidad de la Ciudad de México.
- Sexto Acuerdo por el que se establecen las Medidas para la Ejecución del Plan Gradual hacia la Nueva Normalidad en la Ciudad de México y se crea el Comité de Monitoreo.

IV. ALCANCES Y CAMPO DE APLICACIÓN

Es importante tener claro que la emergencia por riesgo sanitario no ha terminado, por tales razones, las medidas de seguridad para prevenir el riesgo de contagio no deben dejar de aplicarse en los diferentes entornos de interacción social y menos aún en los espacios en los que pasamos la mayor parte del tiempo. Los centros de trabajo, ya sean industriales, comerciales o administrativos, son un ejemplo de esos lugares en donde el riesgo de contagio es alto, porque la convivencia cotidiana puede generar el relajamiento de las medidas de salubridad.

Por estas razones, estas medidas serán de observancia obligatoria para el personal que labora dentro del centro de trabajo, así como para los usuarios y consumidores de bienes o servicios que acudan a ellos.

Asimismo, cada negocio o empresa que esté operando conforme al semáforo epidemiológico será responsable de consultar el portal de publicación y aceptación de las medidas sanitarias, disponible en covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias, descargar e imprimir el comprobante y pegarlo en su negocio.

V. GLOSARIO

- **COVID-19**: Es una enfermedad causada por el virus SARS-CoV-2.

- **Caso sospechoso:** Todas aquellas personas que presenten 2 o más de los síntomas asociados a COVID-19.

    - **Síntomas asociados a COVID-19:**
        - Fiebre
        - Tos
        - Cansancio
        - Dolor muscular y/o de articulaciones
        - Dolor de garganta
        - Diarrea
        - Conjuntivitis (secreción ocular) o irritación
        - Dolor de cabeza (cefalea)
        - Pérdida del sentido del olfato o del gusto
        - Escurrimiento nasal
        - Señal de alarma: somnolencia
        - Señal de gravedad: dificultad para respirar

- **Contacto estrecho:** Se entenderá por contacto estrecho aquella persona que ha estado en contacto con un caso confirmado con COVID-19, entre 2 días antes del inicio de síntomas y 14 días después del inicio de síntomas del enfermo, cumpliéndose además una de las siguientes condiciones:

    ○ Haber mantenido más de 15 minutos de contacto cara a cara, a menos de un metro.
    ○ Haber compartido un espacio cerrado por 2 horas o más, tales como lugares como oficinas, trabajos, reuniones, escuelas.
    ○ Vivir o pernoctar en el mismo lugar.
    ○ Haberse trasladado en cualquier medio de transporte cerrado a una proximidad menor de un metro con otro ocupante del medio de transporte.

- **Establecimientos con venta de alimentos como principal actividad económica:** corresponde a todos los establecimiento que tiene como giro principal la venta de alimentos preparados y se consideran en esta definición los restaurantes, cafeterías, fondas, loncherías y cocinas económicas.

- **Equipo de Protección Personal (EPP):** son equipos, piezas o dispositivos que evitan que una persona tenga contacto directo con los peligros de ambientes riesgosos, los cuales pueden generar lesiones y enfermedades, tales como cubrebocas, careta y guantes.

- **Personas en situación de riesgo o vulnerabilidad:** Todas aquellas personas que presenten alguna de las siguientes condiciones:
    - Personas mayores de 60 años
    - Mujeres embarazadas
    - Personas con discapacidad

    - Personas que padezcan enfermedades crónicas como cáncer, diabetes, enfermedades respiratorias y cardiacas.

- **Personas Trabajadoras**: Toda persona que realice actividades relativas a su trabajo de manera presencial en una oficina, fábrica, planta o instalación similar.

- **Público Usuario:** Toda persona que ingrese y/o permanezca al interior de un establecimiento o negocio para adquirir mercancía.

- **Sana Distancia:** Medida social para disminuir el riesgo de contagio en la propagación de la enfermedad provocada por virus SARS-CoV-2, consistente en mantener una distancia mínima de 1.5 metros entre las personas en los espacios donde ocurra alguna interacción.

- **Señalética:** La técnica comunicacional que mediante el uso de señales y símbolos icónicos, lingüísticos y cromáticos, orienta y brinda instrucciones sobre cómo debe actuar un individuo o un grupo de personas en un determinado espacio físico.

VI. LINEAMIENTOS PARA PERSONAS EN ESTABLECIMIENTOS Y CENTROS DE TRABAJO

A continuación, son detalladas las medidas preventivas que deben seguir los comensales y trabajadores de los establecimientos de preparación de comida y bebida de la Ciudad. Estas medidas deben implementarse una vez que la autoridad indique que estos servicios puedan reactivarse en la fase naranja del semáforo epidemiológico. Durante la fase naranja estos establecimientos deben operar al 30% o al 40% de su capacidad con base en lo que se indica a continuación.

En caso de solo contar con mesas al interior, el aforo permitido es de 30% de la capacidad del local. Como parte del programa "Ciudad al Aire Libre", en caso de poder colocar mesas en el exterior del local, el aforo permitido es del 40% (20% de las mesas ocupadas se ubican al interior del local y 20% al exterior). Para ello se podrán cerrar calles o carriles, para no entorpecer el flujo peatonal. SEMOVI publicará los lineamientos específicos por tipo de banqueta y calle a más tardar el lunes 29 de junio de 2020. La ocupación del espacio público es una medida temporal implementada en coordinación con las Alcaldías y estará vigente hasta que el semáforo epidemiológico se encuentre en color verde. El registro puede hacerse en covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias.

Las mesas deben contar con 1.5 m de distancia entre ellas, una mesa vacía entre mesas ocupadas o en su defecto barreras físicas entre ellas (tablas de madera, acrílicos, entre otros). De la misma forma, en el área de cocina cada trabajador debe tener un área de preparación aislada tanto como sea posible.

A. Para Comensales

Las personas externas al establecimiento deben tomar las siguientes medidas preventivas durante su estancia o consumo en los sector de establecimientos con venta de alimentos como principal actividad económica. Para su ingreso y durante su permanencia en el establecimiento deben respetar las normas de sana distancia e higiene así como usar los apropiados elementos de protección personal en los momentos cuando no estén consumiendo alimentos o bebidas. También deben respetar los Controles de Acceso y Egreso a Establecimientos (toma de temperatura, detección de síntomas, uso de tapetes desinfectantes y demás indicaciones). En caso de no cumplir con las indicaciones o presentar síntomas de COVID-19, no podrán ingresar al representar un riesgo a la salud de los comensales y trabajadores del establecimiento.

1. Sana distancia e higiene

- Al ingreso, deben desinfectar sus manos y dentro de las instalaciones deben procurar lavar sus manos constantemente con agua y jabón o en su defecto utilizar gel antibacterial con alcohol de base al 70%. Será responsabilidad del establecimiento proveer del mismo.
- Las personas deben cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar, con un pañuelo desechable o el ángulo interno del codo. Deshacerse del desecho en el bote de

residuos inorgánicos no reciclables y sanitarios señalado por el personal y lavarse las manos con agua y jabón después de hacerlo
- Deberán evitar al máximo el contacto de manos con la cara, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Optar por opciones de pago electrónico que minimicen el contacto con superficies u objetos. Como la opción CoDi del Banco de México.
- Evitar colocar la propina en efectivo sobre la mesa, colocarla en el lugar que indique el personal del establecimiento con venta de alimentos.
- Mantener una sana distancia (al menos 1.5 m) durante los contactos.
- Seguir las señalizaciones y delimitaciones establecidas para filas de acceso, baños o cualquier otra que aplique.
- No reunirse en grupos mayores a 4 personas ni solicitar juntar mesas.
- Se aconseja hablar en voz baja y en la medida de lo posible guardar silencio con el fin de prevenir evitar la propagación de gotas de saliva en el ambiente.
- Se permitirá el establecimiento de mesas en la vía pública, guardando la sana distancia. El espacio público que ocupe el establecimiento con venta de alimentos será delimitado por la Alcaldía en tanto es una medida temporal.

2. Elementos de Protección Individual (EPP)

Los elementos de protección personal (EPP) se refieren al equipo para minimizar el riesgo de infección en las personas en sus actividades. Los usuarios externos están obligados a ingresar y mantener los EPP en todo momento antes y después de consumir alimentos y bebidas según sea su caso. Los usuarios externos que no cuenten con los EPP establecidos no podrán acceder al establecimiento al representar un riesgo de posible contagio para comensales y trabajadores.

- Cubrebocas: Se debe ingresar con él y debe haber especial énfasis en su uso en espacios cerrados, ya que ahí es más alta la tasa de contagio. Por ningún motivo se permite ingreso sin cubrebocas y deben traerlo puesto en todo momento previo y posterior al consumo de alimentos y bebidas.
- Careta: No es obligatoria para los comensales, pero se recomienda su uso para ingresar al recinto. Quienes la porten, deberán traerla puesta en todo momento previo y posterior al consumo de alimentos y bebidas.

B. Para Trabajadores

Los trabajadores deben tomar las siguientes medidas preventivas durante su turno de trabajo en el establecimiento con venta de alimentos. Para su ingreso y durante su permanencia en el establecimiento deben respetar las normas de sana distancia e higiene así como usar en todo momento los apropiados elementos de protección personal. También deben adherirse a los Controles de Acceso y Egreso a Establecimientos del presente documento (toma de temperatura, detección de síntomas, uso de tapetes desinfectantes y demás indicaciones). En caso de presentar síntomas de COVID-19, no podrán ingresar al representar un riesgo a la salud de los comensales y

compañeros de trabajo del establecimiento. También, en caso de presentar síntomas deberán reportarlo a LOCATEL y seguir las indicaciones.

Los lineamientos generales para la operación segura de los establecimientos de preparación de alimentos y bebidas son:

- El establecimiento debe proporcionar insumos de lavado y desinfección para el funcionamiento de la misma, al igual que EPP (caretas, cubrebocas y guantes de látex o vinilo) para sus trabajadores.
- Organizar la distribución de tareas para reducir el flujo y movimiento de trabajadores, clientes y proveedores. En particular, asignar roles a cada trabajador. Es decir, una persona o grupo encargado de la cobranza, una persona o grupo encargado de la monta de mesas y atención a los comensales, una persona o grupo encargado de la preparación de alimentos, una persona o grupo encargado de la limpieza de espacio comunes y una persona o grupo encargado de la entrega a domicilio (en caso de que aplique).
- Implementar reglas para la recepción de materias primas: organizar que la recepción sea por una sola persona, evitar que el chofer o repartidor entre al establecimiento. En caso de ser inevitable, realizar el control de síntomas (establecido en la *sección VI* del presente documento) del proveedor previo a su entrada al establecimiento. Es importante seguir el protocolo y explicar al proveedor que es importante seguirlo para evitar la propagación del virus. Después de la entrega, limpiar los productos entregados. Si se debe firmar, que sea con la pluma personal del trabajador. Quien haya recibido la mercancía debe lavar o desinfectar sus manos antes y después de recibir la mercancía.
- No puede haber servicio de buffet ni barras de alimentos al representar zonas de contagio.
- Queda prohibido el uso de menús impresos e individuales. Procurar el uso de pizarrones, carteles y tableros al exterior e interior del establecimiento con el menú. Migrar a alternativas electrónicas como códigos QR o imágenes y archivos que puedan ser compartidos con los comensales.
- Eliminar el uso de toallas de tela en los baños. En el caso de la mantelería, pueden usarse manteles y servilletas de tela o desechables. Sin importar el material, la mantelería debe reemplazarse después de cada servicio. Los manteles y servilletas de tela deben lavarse después de cada uso.
- No montar las mesas previa apertura del establecimiento con venta de alimentos y esperar a que sea asignado un comensal a la misma. Lo anterior con la idea de disminuir el tiempo de exposición del menaje. Al momento de montar la mesa, eliminar elementos decorativos innecesarios y productos de autoservicio (servilleteros, botellas de condimentos, azucareros, saleros, etc). En su defecto, proporcionar contenedores de un solo uso o porciones del producto en caso de que el comensal lo solicite.
- Desinfectar dispositivos de cobro electrónico de alto contacto después de cada uso. Para el pago o propina en efectivo deben existir botes o bandejas específicas para su cobro, con el objetivo de evitar su contacto con otras superficies.
- Evitar proporcionar percheros. En caso de hacerlo, realizar la limpieza exhaustiva de los mismos.
- Retirar las vajillas y cubiertos con guantes, evitando en todo momento entrar en contacto con las superficies en las cuales podrían existir residuos de saliva. Deshacerse de los residuos orgánicos sin entrar en contacto directo utilizando una pala o herramienta pertinente.

- En caso de que asistan comensales a recoger alimentos, deberá existir una superficie delimitada para su entrega. Deberán ser depositados los alimentos y, posteriormente, evitar el contacto con los mismos hasta su entrega.
- Establecer varios botes de residuos inorgánicos no reciclables y sanitarios. Mantenerlos tapados y, de preferencia, a bolsa cerrada. Antes de entregarlos rociarlos con una solución de agua clorada a 440 ppm (10 mililitros de cloro comercial por cada litro de agua). Consultar Anexo 2 para más información.
- Es recomendable que exista una persona por turno encargada de emergencias sanitarias en caso de que algún comensal presente síntomas de COVID-19 durante su estancia en el establecimiento. Esta persona podrá seguir las indicaciones establecidas en la *sección VI* del presente.

1. Promoción de la salud

La promoción de la salud es un pilar fundamental de la estrategia e implica que las empresas proveerán de orientación, capacitación y organizaron a las trabajadoras para prevenir y controlar la propagación del Covid-19. Las indicaciones para promover la salud son:

- Brindar información general sobre el SARS-CoV-2, los mecanismos de contagio, sus síntomas, y las mejores maneras de prevenir la infección. Previo a la reincorporación de actividades, y una vez en que esta inicie poner a disposición de los trabajadores la información oficial disponible en coronavirus.gob.mx, climss.imss.gob.mx y covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias para que ellos puedan revisar material y capacitarse.
- Establecer una política clara sobre lo que se espera de los trabajadores en caso de que se enfermen, desarrollen síntomas o se reporten como contactos de pacientes COVID-19. En esta política debe establecerse lo siguiente: el trabajador debe ser referido al servicio médico correspondiente y al laboratorio particular de su preferencia para que sea realizada la respectiva prueba. También, es necesario que permanezca en su domicilio para un aislamiento de 14 días. Para el seguimiento de sus síntomas, debe enviar un SMS con la palabra “covid19” al 51515 o comunicarse vía telefónica a LOCATEL. Es importante hacer énfasis en que de esta forma podrá ser atendido el caso de forma especializada y oportuna.

  Aunado a esto, el personal que haya sido remitido a su domicilio no debe ser discriminado ni deben verse afectados sus derechos laborales.

2. Sana distancia e higiene

Los trabajadores deberán seguir las siguientes indicaciones siempre que estén en el centro de trabajo.

- Mantener sana distancia (al menos a 1.5 m de distancia) durante los contactos con comensales y compañeros de trabajo. Para ello es indispensable mantener 1.5 m de distancia en todo momento (o, en su defecto, la mayor posible).
- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente o bien, usar soluciones a base de alcohol al 70%.
- Cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar, con un pañuelo desechable o el ángulo interno del codo. Deshacerse del desecho en el bote de residuos

inorgánicos no reciclables y sanitarios. Lavarse las manos con agua y jabón después de desecharlo.
- Deberán evitar al máximo el contacto de manos con la cara, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común en oficinas y centros de reunión, áreas de comida, entre otros. Así como mantener las áreas de trabajo lo más despejada posible para facilitar su limpieza.
- Evitar compartir objetos de uso personal entre las personas, como el celular, calculadoras, terminales de cobro digital, entre otros. En el caso de cocina, evitar compartir utensilios.
- Se aconseja guardar silencio con el fin de prevenir evitar la propagación de gotas de saliva en el ambiente.

3. Elementos de Protección Personal (EPP)

Los elementos de protección personal (EPP) se refieren al equipo para minimizar el riesgo de infección en las personas en sus actividades. Los trabajadores están obligados a mantener los EPP en todo momento según sea su caso. La empresa deberá contar con EPP disponible para sus trabajadores.

- Cubrebocas: Se debe ingresar con él y será obligatorio su uso durante el turno.
- Careta: Se debe ingresar con esta y será obligatorio su uso durante el turno.
- Guantes: En el caso del personal que retire vajillas o realice limpieza, deben utilizar guantes de látex o vinilo y cambiarlos periódicamente.

4. Medidas para trabajadores pertenecientes a población en riesgo

El personal en situación de vulnerabilidad consiste en personas que padezcan comorbilidades, como son la hipertensión, obesidad, VIH/SIDA, EPOC, diabetes, cáncer entre otras enfermedades crónicas; de igual manera aquellas personas mayores de 60 años y las mujeres embarazadas o lactantes. Este tipo de personal que desempeñe funciones que no requieran presencia física deberá trabajar desde casa. El personal en situación de vulnerabilidad cuyas labores no puedan realizarse desde casa, podrá reincorporarse cuando el semáforo epidemiológico esté en color verde. Este semáforo se determinará en coordinación con el Gobierno de México.

5. Medidas particulares por área de trabajo

Existen medidas particulares que deberán seguir las diferentes áreas de trabajo identificadas en este documento:

- Recepción:
    - Debe asignarse una persona por turno que revise la temperatura de los comensales y aplique el cuestionario de síntomas previo a su ingreso al establecimiento con venta de alimentos. Es recomendable que esta misma persona sea la encargada de revisar la temperatura y aplicar cuestionario del resto de los trabajadores.
- Mesero:
    - Debe montar las mesas una vez que sea asignado un comensal. Deberá colocar manteles limpios en cada servicio, ya sean de tela o desechables, y evitar proporcionar dispensadores de cualquier índole.

    - Para proporcionar una carta física, debe hacerse con guantes. Debe evitarse usar cartas físicas al ser razón de generación de desecho de residuos inorgánicos no desechables y sanitarios. Las cartas deben ser desinfectadas antes y después de ser usadas.
    - Debe retirar las vajillas y cubiertos con guantes, evitando en todo momento entrar en contacto con las superficies en las cuales podrían existir residuos de saliva. Deshacerse de los residuos orgánicos sin entrar en contacto directo utilizando una pala o herramienta pertinente. En caso de no entrar en contacto con otra superficie, podrá utilizar los guantes en más de una ocasión (a consideración del mesero y la administración).
    - En caso de que el comensal solicite condimentos, debe proporcionar contenedores de un solo uso o porciones individuales o, en caso de que aplique, grupales del producto.
- Cocina:
    - Basarse en todo momento en las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, establecidas en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
    - Al inicio y final de cada jornada el área de cocina debe ser sujeta a limpieza y desinfección.
    - Cada trabajador deberá tener sus propios utensilios de cocina y realizar limpieza de los mismos después de cada uso.
    - Limitar el contacto con los ingredientes y utilizar preferentemente pinzas para su manejo.
    - En medida de lo posible y dadas las dimensiones de la cocina, cada empleado debe tener un área de preparación aislada. En caso de no ser posible cada área deberá ser limpiada y sanitizada al dejar de ser empleada, con el objetivo de que el siguiente en usarla no entre en contacto con ningún residuo peligroso.
    - Entendiendo que es complicado mantener los 1.5 metros de distancia durante la preparación de alimentos, se recomiendo que la distribución de trabajo sea lo más clara y organizada posible, apoyándose de señalizaciones o marcas indicando los lugares de trabajo. Procurando siempre que las personas no se encuentren frente a frente sino de manera alternada.
    - Debe realizarse una limpieza constante de las superficies de la cocina, incluyendo las campanas con circulación de aire hacia el exterior.
    - Deben proporcionarse botes de basura con pedal para facilitar el desecho de residuos.
    - Contar con un uniforme limpio y libre de suciedad, incluir cloro en su lavado diario.
- Servicio a Domicilio:
    - Debe existir un encargado de la entrega de alimentos a domicilio por turno. Este repartidor deberá portar todos los elementos de EPP (careta, cubrebocas y guantes de látex o vinilo).
    - Los alimentos deben estar en recipientes sellados y cubiertos. Su preparación debe guiarse bajo las mismas condiciones de limpieza que alimentos a consumir en el establecimiento con venta de alimentos.
    - El repartidor debe evitar el contacto con el comensal. De ser posible, debe colocar el pedido en una superficie segura (por encima de pisos) y recibir el pago en un contenedor o de manera digital.

    - Al regresar al establecimiento con venta de alimentos, debe realizar el lavado de manos y la desinfección de cualquier objeto que haya entrado en contacto con el comensal. También es importante que lave y desinfecte la careta.
- Encargado de limpieza de áreas comunes:
    - El o los encargados de limpieza de áreas comunes deberán contar con el material de limpieza y desinfección necesario (escobas, trapeadores, recogedores, cubetas, soluciones de limpieza y desinfectantes, etc) proporcionado por el empleador.
    - Deben portar todos los elementos de EPP (careta, cubrebocas y guantes de látex o vinilo). El cambio de guantes debe realizarse después de cada turno de limpieza.
    - Previo a efectuar la desinfección se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.
    - Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros métodos. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%.

VII. CONTROL DE ACCESO Y EGRESO A ESTABLECIMIENTOS

De acuerdo con los Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno Laboral, aunado con indicaciones específicas para establecimientos de preparación de alimentos y bebidas, los controles de ingreso-egreso deberán permitir lo siguiente:

- Establecer un filtro sanitario para la identificación de personas que presenten alguno de los siguientes síntomas: fiebre, tos, cansancio, dolor muscular y/o de articulaciones, dolor de garganta, diarrea, conjuntivitis (secreción ocular) o irritación, dolor de cabeza (cefalea), pérdida del sentido del olfato o del gusto o escurrimiento nasal. Toma de temperatura con termómetro infrarrojo al ingreso para comensales y trabajadores. En caso de identificar que una persona presenta alguno de los síntomas anteriormente listados o tiene 37.5 grados o más de temperatura, designar un área de estancia y aislamiento, dotarlas de EPP y remitir al domicilio particular y/o servicios médicos.
- Para los trabajadores que se encuentren bajo los supuestos del punto anterior, no podrán presentarse a laborar hasta después de 14 días. En el caso de los comensales y fundamentándose en el presente documento, no se permitirá su acceso a las instalaciones. En ambos casos las personas deberán llenar el tamizaje vía SMS enviando la palabra covid19 al 51515.
- Proporcionar solución gel base de alcohol al 70% para el lavado de manos y verificar el uso apropiado de cubrebocas y caretas.
- En caso de ser posible, colocar tapetes desinfectantes con concentraciones de hipoclorito de sodio de al menos 0.5%, asegurando que los mismos se encuentren limpios y con líquido desinfectante. Deben estar ubicados en los accesos a las distintas áreas del establecimiento y cambiados periódicamente.

- Establecer entradas y salidas exclusivas del personal, en caso de que se cuente con un solo acceso, este se deberá de dividir por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.
- Será necesario llevar un registro pormenorizado de todos los trabajadores asistentes al establecimiento.

Para reducir el riesgo de contagio del COVID-19, los establecimientos deben adoptar medidas generales para la identificación, evaluación y toma de decisiones, en función de los resultados obtenidos de una autoevaluación. Deben realizar tamizajes a través de cuestionarios médicos, monitoreos térmicos, atención de signos y síntomas, así como la protección específica mediante la dotación de equipo de protección personal. Un ejemplo de cuestionario está al final del documento en el Anexo.

El personal que se encuentre laborando y presente sintomatología respiratoria deberá acudir a consulta. El médico ocupacional aplicará un cuestionario de riesgo biológico y con base en el resultado, se definirá si es caso sospechoso.

Todo caso sospechoso deberá reportarse al servicio LOCATEL (5658-1111) y/o por medio del sistema SMS enviando la palabra “covid19” al 51515. Todo caso sospechoso se aislará en su domicilio por 14 días, siguiendo el protocolo para aislamiento domiciliario. Los casos de enfermedad respiratoria que no cumplan el criterio de caso sospechoso serán enviados a aislamiento domiciliario preventivo por un mínimo de 3 días y, siempre previo a su reincorporación laboral, deberá aplicarse un cuestionario de riesgo biológico.

A. Para comensales/proveedores

Los usuarios externos deben limitar su acceso e interacciones con el personal al igual que el tiempo de estancia en el establecimiento al mínimo indispensable para disminuir riesgo por contagio de coronavirus. Particularmente para población vulnerable se recomienda limitar al máximo posible el ingreso a establecimientos, para ello valerse de todas las herramientas disponibles de entrega a domicilio. Las acciones a seguir son las siguientes:

- Los usuarios externos sólo podrán ingresar con cubrebocas y careta. Deberán traer ambos puestos en todo momento previo y posterior al consumo de alimentos.
- Su ingreso estará sujeto a un cuestionario breve para detectar si tienen algún malestar o síntoma que esté asociado al COVID-19 e inspección de temperatura.
- Antes de ingresar los usuarios externos deben hacer una limpieza de manos con gel antibacterial y de calzado en tapetes desinfectantes o jergas con solución clorina. Estos elementos serán facilitados por la empresa en la entrada.
- Los usuarios externos deben colocar el pago o propina en efectivo en botes proporcionados por el establecimiento, con el objetivo de evitar su contacto con otras superficies.

En caso de que un comensal desarrolle o presente síntomas de SARS-CoV-19 durante su estancia en el establecimiento, la persona encargada de emergencias sanitarias debe:

- Manifestar respeto y comprensión ante la situación.
- Proceder con el aislamiento de la persona sospechosa durante el tiempo en el que permanezca en el establecimiento con venta de alimentos.
- Indicar al equipo de limpieza que realice la limpieza inmediata del área donde se encontraba el caso sospechoso.
- Anotar con qué otras personas hubo un contacto estrecho para realizar un seguimiento en caso de un brote de síntomas. Las personas que hayan tenido este tipo de contacto deben realizar aislamiento voluntario de 3 días y contactar a LOCATEL vía telefónica, vía mensaje SMS (enviando "covid19" al 51515) o por medio de las herramientas digitales disponibles en https://test.covid19.cdmx.gob.mx/ para recibir orientación y seguimiento de síntomas.

B. Para trabajadores

1. **Establecer entradas y salidas exclusivas del personal.**

Con el objetivo de separar la mayor cantidad de personas, evitar el hacinamiento y la interacción entre los flujos de ingreso y egreso de personal, se recomienda establecer una entrada y salida exclusiva para cada fin, en donde se visualice de forma clara dónde es la ruta para ingresar y en dónde se encuentra la ruta para salir y, en ningún momento, permitir que alguna persona utilice una ruta de forma distinta a la que fue destinada. Esta indicación debe seguirse solamente si el establecimiento cuenta con el espacio suficiente. En caso de que se cuente con un solo acceso, debe existir una división por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.

Independientemente de la ruta específica, se debe de instruir a cada trabajador a mantener una distancia mínima de 1.5 m entre las personas y que el ingreso sea uno a uno. A fin de hacer explícita esta distancia entre personas y el flujo de entrada y salida se sugiere colocar letreros que indiquen dónde se encuentra la entrada y salida, acompañado de marcas en el piso como círculos o taches donde se indique la distancia de al menos 1.5 m para que las personas no continúen hasta que la persona de adelante o el espacio de frente no se encuentre ocupada por una persona. Algunos ejemplos para los flujos de entrada y salida son presentados en la *sección VII* del presente.

2. **Adecuación de zona de entrada y salida**

Es importante que dentro de las rutas de ingreso y egreso se encuentren a la vista dispensadores de gel a base de alcohol al 70% para el lavado de manos y que los trabajadores puedan utilizarlo durante el proceso de ingreso. Otra medida a tomar en cuenta es el uso de tapetes con solución desinfectante (con concentraciones de

hipoclorito de sodio de al menos 0.5%), asegurando que los mismos sean cambiados periódicamente.

3. **Filtros de ingreso**

El personal que presente dos de los siguientes síntomas: fiebre, tos, cansancio, dolor muscular y/o de articulaciones, dolor de garganta, diarrea, conjuntivitis (secreción ocular) o irritación, dolor de cabeza (cefalea), pérdida del sentido del olfato o del gusto o escurrimiento nasal; o temperatura superior a 37.5° de aviso a sus superiores jerárquicos y evite presentarse a la oficina. En caso de asistir, todos los trabajadores serán sujetos al filtro sanitario para la identificación de personas con infección respiratoria aguda. El personal designado para la toma de temperatura y cuestionario debe asegurarse que el trabajador no presente síntomas al momento de la entrada al establecimiento.

En caso de ser identificado un caso sospechoso, deben seguirse las instrucciones señaladas en la *sección XI*.

4. **Designar un área de estancia y aislamiento para remitir a los trabajadores o comensales con síntomas asociados al COVID-19.**

En caso de detectar síntomas asociados al COVID-19 en el filtro de entrada, durante la jornada laboral o estancia de un comensal, es necesario remitirlos a un área específica para su estancia y aislamiento temporal hasta que sea establecido un traslado seguro a su domicilio. En todo momento debe vigilarse que utilice un cubrebocas y careta y evite el contacto con superficies. El encargado debe notificar a sus superiores jerárquicos y a las autoridades mediante LOCATEL (56581111). En caso de tratarse de un trabajador, debe ser referido al servicio médico correspondiente y al laboratorio particular de su preferencia para que sea realizada la respectiva prueba. También, es necesario que permanezca en su domicilio para un aislamiento de 14 días. Para el seguimiento de sus síntomas, debe enviar un SMS con la palabra “covid19” al 51515 o comunicarse vía telefónica a LOCATEL. Es importante hacer énfasis en que de esta forma podrá ser atendido el caso de forma especializada y oportuna.

VIII. SEÑALÉTICA Y CARTELES DE INFORMACIÓN BÁSICA

Como parte de la comunicación de riesgos es importante la colocación de señalética y letreros alusivos al control de la diseminación del COVID-19. En el "Plan gradual hacia la nueva normalidad en la Ciudad de México" fue establecida una tipología de negocios para determinar la señalética y flujos a seguir por clasificación. El material estará disponible para su descarga en el sitio www.covid19.cdmx.gob.mx/medidassanitarias en caso de que deseen descargarlo.

De uso general para todos los negocios y áreas de trabajo, son establecidos las siguientes señaléticas:

- Filas de espera y sana distancia:

  Es necesario poner carteles para mantener sana distancia en todos los espacios del establecimiento y, en caso de existir, zonas de espera. Por ejemplo, las filas de entrada y salida al centro laboral, las filas para el baño y en toda aquella fila común en la cual sea necesario mantener la sana distancia.

- Zonas u objetos restringidos:

  En los espacios, asientos, etc que no deban usarse con el objetivo de mantener la sana distancia de 1.5 m, es necesario poner letreros para que se evite utilizar dichas zonas. Ejemplo: lugares dentro del comedor, lugares dentro de zonas de trabajo, salas de espera para clientes, salas de juntas y salas exclusivas de atención a clientes.

- Uso obligatorio de cubrebocas:

  Colocar carteles del uso obligatorio de cubrebocas y carteras dentro de los centros de trabajo. Ejemplo: accesos de entrada y salida, zona de trabajo, comedor, baños, área administrativa, salas de uso para clientes, etc. Hacer énfasis en mostrar estos carteles en espacios

cerrados, ya que ahí es mayor la probabilidad de contagio.

- Flujo y circulación:

  Colocar marcas en los pisos o carteles para delimitar las rutas de acceso, rutas a zonas de trabajo, comedor, baños para delimitar los caminos de forma clara. En este sentido, es importante hacer flujos únicos para idas y vueltas a fin de que no se crucen y, de esa forma, evitar en la medida de lo posible aglomeración de personas.

En el caso particular de negocios tipo 2 (espacios de atención al público), la distribución de espacios planteada para las salas de espera y filas es la siguiente:

- Es necesario colocar señalizaciones de distancia donde sean indicados los 1.5 metros reglamentarios, principalmente donde pueda haber aglomeraciones de personas (recepción y mostradores de atención al cliente, baños, cocinas públicas y para empleados, áreas de autoservicio, caja, sala de espera o cualquier otra que aplique). Aunado a esto, en caso de existir salas de espera con sillas es necesario que exista un espacio vacío entre cada dos a ocupar. Aquellos restringidos deberán ser delimitados con una señalética clara.

Se contempla la instalación de material de protección para los operadores de los mostradores a manera de vitrinas o pantallas de plástico

Otras señaléticas a tener en cuenta son las siguientes:

LAVA CONSTANTEMENTE TUS MANOS
CON AGUA Y JABÓN DURANTE 20 SEGUNDOS

LIMPIA TUS MANOS CON GEL
ANTIBACTERIAL ASIDUAMENTE

- Limitar al máximo el contacto de manos con la cara, sobre todo nariz, boca y ojos.

NO TOCAR CARA, OJOS, NARIZ Y BOCA

- Sanitización de áreas y utensilios de trabajo antes y después de cada uso.

SANITIZAR LAS ÁREAS Y UTENSILIOS
DE TRABAJO ANTES Y DESPUÉS DE CADA USO

Carteles relevantes (relacionados con la disposición de residuos, trabajadores encargados de la limpieza de espacios y el estornudo de etiqueta) se encuentran al final del documento en el Anexo.

IX. LIMPIEZA DE ESPACIOS Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

Además del lavado constante de manos y de obedecer las medidas de sana distancia, es fundamental asegurarse de la limpieza y desinfección de los distintos espacios, tanto abiertos como cerrados. Será indispensable establecer un programa de limpieza constante del centro de trabajo utilizando los productos de limpieza adecuados para prevenir la propagación del virus. Los establecimientos deben comprometerse a realizar rondas de limpieza y desinfección intensiva en todas las áreas y particularmente en las zonas de mayor riesgo de propagación como la cocina y las mesas. Las medidas a seguir son:

- El establecimiento debe garantizar abasto de insumos de lavado y desinfección para el funcionamiento del mismo.
- Previo al inicio de la jornada laboral y al final de la misma debe realizarse una limpieza exhaustiva y trabajo de sanitización y desinfección. Considerar en la limpieza y sanitización general los ductos de ventilación y campanas de cocina.
- Aumentar frecuencia de lavado de espacios y superficies garantizando múltiples rondas de limpieza cada cierto tiempo durante el día. La limpieza debe ser exhaustiva particularmente en zonas de ingreso y egreso, baños y zonas de espera.
- Con respecto a las zonas con ingreso de usuarios externos en particular, debe procurarse una limpieza entre cada uso y acceso. Esto a consideración de si hubo contacto riesgoso con alguna superficie.
- Incrementar la disponibilidad de basureros y promover el manejo de desechos constantes para mantener áreas despejadas.
- Los pañuelos desechables utilizados para limpiar la nariz o protección de boca, así como cubrebocas desechables deberán ser colocados en un recipiente identificado como “residuos sanitarios” con bolsa y con tapa, para amarrar y tirar así en el contenedor final de residuos (consultar *Anexo 3* para mayor información y apoyo infográfico).
- Especial énfasis en limpieza de superficies de fácil acceso como: mesas, sillas, mostradores, manijas, lámparas, barandales, puertas, parte inferior de las paredes, superficies horizontales, dispensadores y cualquier otro elemento de fácil alcance para los clientes, empleados y proveedores.
- Realizar limpieza profunda y general del suelo diariamente. En el entendido de la existencia de materiales complicados de lavar diariamente (pisos de recinto, alfombras, etc.), lavar periódicamente.
- Contar con un protocolo de desinfección de las áreas previamente mencionadas de dos pasos: en primer lugar, lavado con agua y jabón y, en segundo lugar, desinfección con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2.

A. Capacitación para el manejo de sustancias sanitizantes

Se aconseja seguir las medidas aprobadas por las autoridades de salud y organismos regulatorios pertinentes para tener certidumbre de que toda superficie y área de esparcimiento está libre del virus SARS-CoV-2.

A pesar de existir una enorme variedad de material de limpieza, no cualquier producto puede eliminar la presencia del virus, ya que se requiere que contienen ciertos ingredientes activos para cumplir dicho objetivo. Para apoyo de capacitación del uso de

mecanismos de preparación de soluciones desinfectantes consultar https://www.aps.cdmx.gob.mx/ y https://espanol.epa.gov/sites/production-es/files/2020-05/documents/052120_spanish_x0483_spanish_list_n.pdf.

B. Medidas especiales en cocina

La desinfección y cuidado cocina es un factor fundamental para asegurar la limpieza de los alimentos y su preparación. Como está estipulado anteriormente, el mantenimiento de la cocina debe basarse en todo momento en las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, establecidas en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. En suma, al inicio y final de cada jornada el área de cocina debe ser sujeta a limpieza y desinfección. A su vez, cada área deberá ser limpiada y sanitizada al finalizar el uso de la misma, con el objetivo de que siempre permanezca limpia la cocina.

X. SISTEMA DE VENTILACIÓN

Para la ventilación se deberán seguir los siguientes puntos:

- Asegurar la ventilación natural de los espacios: abrir puertas y ventanas para la correcta dirección del aire en el salón. Queda prohibido el uso de aire acondicionado en las áreas donde haya comensales (área de mesas, el salón o la zona de espera para ingresar).

En la cocina:

- El sistema de ventilación sólo podrá operar con recirculación de un mínimo de 30% hacia el exterior.
- Entre las estrategias de ventilación, las principales son: la dilución, los patrones de flujos de aire, la presurización, la distribución y control de la temperatura y de la humedad, la filtración y otras estrategias tales como la radiación germicida ultravioleta (UVGI).
- En edificios con ventilación mecánica mantener la ventilación las 24 horas los 7 días de la semana.
- Mantenimiento continuo de los sistemas de aire acondicionado, incluyendo cambio de filtros de manera regular, asegurándose de la correcta colocación para evitar filtraciones de aire. Verificar si los filtros que se utilizan pueden ser cambiados por unos de mayor eficiencia.
- Los filtros deben estar apropiadamente instalados y con mantenimiento adecuado para el sistema de recirculado del aire. Los filtros deben ser diseñados adecuadamente para el edificio en que serán usados.
- Instalados correctamente, los filtros de mayor eficiencia pueden remover partículas de un tamaño relevante dependiendo de la eficiencia de captura instalada. Se deberá cumplir la norma ISO 16890-1:2016
- El sistema debe apagarse al cambiar los filtros y tomar todas las medidas de protección necesarias, como usar guantes, incluido un respirador FFP3, al aire libre y desecharlo en una bolsa sellada.
- Reducir la humedad relativa al 30% (+-10%) en todos los espacios, para evitar la concentración de gotas de SARS-CoV-2.
- El porcentaje mínimo de aire hacia el exterior es de 30%, con una temperatura de 24°C (+-2°C).
- Revisar que no existan fugas en tuberías, ni en ninguna parte del sistema.
- Encender la ventilación a la velocidad nominal al menos 2 horas antes de la ocupación del edificio y cambiar a baja velocidad dos horas después de que se desocupe el edificio.
- En noches y fines de semana no apagar la ventilación, dejar operando a baja velocidad.
- Evitar que personas trabajen cerca de la extracción del sistema de aire acondicionado.
- Capacitación continua al personal que opera el sistema de aire acondicionado.
- Si en el establecimiento cuenta con inodoros con tapas instaladas, lavar los inodoros con tapas cerradas, para minimizar la liberación de gotas y residuos que queden suspendidos en ese espacio. Es importante que los sellos de agua funcionan todo el tiempo. Por lo tanto, deben organizarse para que los ocupantes del edificio tengan instrucciones de usar tapas siempre cerradas.

XI. ESCALONAMIENTO DE HORARIOS Y DÍAS LABORALES

En el caso del sector de establecimiento con venta de alimentos como principal actividad económica, en el “Plan gradual hacia la nueva normalidad en la Ciudad de México” fue establecido que en fase naranja los establecimientos con venta de alimentos deben operar con horarios de entrada y salida escalonados.

Otra indicación general es establecer horarios de operación más cortos con el objetivo de minimizar el riesgo de contagio al limitar las aglomeraciones dentro del establecimiento.

Los establecimientos con venta de alimentos no podrán operar después de las 22:00 hrs.

XII. LINEAMIENTOS PARA LA VIGILANCIA, SUPERVISIÓN E IDENTIFICACIÓN DE POSIBLES CONTAGIOS

La importancia de los lineamientos para la vigilancia, supervisión e identificación de posibles contagios recae en que son las medidas para identificar casos posibles y darles seguimiento a fin de evitar su propagación. Los establecimientos deben llevar un registro de trabajadores en riesgo de contraer COVID-19 y procurar estar al tanto de su estatus. Los principios para regir este tratamiento son:

- Mantener contacto con empleados para que notifiquen si presentan síntomas y en caso de que un trabajador notifique síntomas permitirle descansar en caso y dar seguimiento a su evolución.
- Identificar empleados con síntomas en los filtros de entrada y enviarlos a casa y dar seguimiento a sus síntomas
- Hacer sondeos constantes para saber si trabajadores han tenido contacto con gente con coronavirus, así como conocer trayectos de personas y el nivel de riesgos que han tomado en su día a día.
- En caso de presentarse un trabajador con síntomas, debe ser referido al servicio médico correspondiente y al laboratorio particular de su preferencia para efectuar la respectiva prueba. Además, debe notificar a LOCATEL por vía telefónica. El trabajador también debe contactar a LOCATEL para el seguimiento de síntomas durante el aislamiento de 14 días.
- Llevar un conteo de casos confirmados, sospechosos y personas en riesgo por exposición a fin de poder comunicarlo a las autoridades por medio de LOCATEL.
- Al primer caso de contagio confirmado, la empresa deberá notificar vía telefónica a LOCATEL , así como rastrear a los trabajadores que tuvieron contacto estrecho con la persona contagiada y aumentar las medidas de precaución.
- Por ningún motivo se podrá sancionar al personal que se ausente del trabajo en caso de presentar síntomas de COVID-19.

A. Comisiones de Seguridad e Higiene

La Comisión de Seguridad e Higiene se conforma de acuerdo con lo estipulado en la NORMA Oficial Mexicana NOM-019-STPS-2011 referente a la Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene. Esta medida es sumamente importante para mitigar y detener la propagación del virus de forma rápida y eficaz.

Cada establecimiento debe designar un comité o una persona responsable de la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas establecidas en el presente documento, y mantener un registro actualizado de las tareas diarias realizadas, especialmente aquellas que tienen que ver con la identificación de casos. Es a su vez el enlace directo con LOCATEL a fin de reportar continuamente el registro de trabajadoras y trabajadores con COVID-19 para detectar de forma oportuna posibles focos de contagio locales.

B. Proceso para la identificación de posibles contagios y confirmados

Cada establecimiento debe llevar un control estricto del personal que presente síntomas, o en su defecto resulte confirmada para COVID-19. La persona trabajadora que presente síntomas asociados a COVID-19 fuera del establecimiento deberá:

- Mantenerse en su hogar y no asistir a su lugar de trabajo. Informar a su superior jerárquico sobre su situación.
- Dar aviso inmediato a través del sistema LOCATEL vía telefónica, vía mensaje SMS (enviando "covid19" al 51515) o por medio de las herramientas digitales disponibles en https://test.covid19.cdmx.gob.mx/
- Iniciar cuarentena obligatoria de 14 días en caso de ser identificada como caso sospechoso, enferma o positiva confirmada y seguir las indicaciones de las autoridades contactadas vía LOCATEL.
- Identificar y solicitar a las personas que hayan tenido contacto estrecho con la persona con síntomas que se dirijan de forma inmediata su domicilio. Deben aislarse preventivamente por un mínimo de 3 días y dar aviso inmediato a través del sistema LOCATEL vía telefónica, vía mensaje SMS (enviando "covid19" al 51515) o por medio de las herramientas digitales disponibles en https://test.covid19.cdmx.gob.mx/ con el fin de dar seguimiento a la evolución de los síntomas de cada uno de estos contagios. En caso de ser diagnosticado como caso sospechoso, enferma o positiva confirmada deberá iniciar cuarentena obligatoria de 14 días y seguir las indicaciones

En caso de que en una persona trabajadora sean detectados síntomas dentro del establecimiento, deben seguirse los siguientes pasos:

- Garantizar de manera inmediata la limpieza del área de trabajo donde estuvo la persona con síntomas al igual que la disposición de residuos generados.
- Identificar y solicitar a las personas que hayan tenido contacto estrecho con la persona con síntomas que se dirijan de forma inmediata su domicilio. Deben aislarse preventivamente por un mínimo de 3 días y dar aviso inmediato a través del sistema LOCATEL vía telefónica, vía mensaje SMS (enviando "covid19" al 51515) o por medio de las herramientas digitales disponibles en https://test.covid19.cdmx.gob.mx/ con el fin de dar seguimiento a la evolución de los síntomas de cada uno de estos contagios. En caso de ser diagnosticado como caso sospechoso, enferma o positiva confirmada deberá iniciar cuarentena obligatoria de 14 días y seguir las indicaciones.

C. Rastreos de contactos al interior de la industria y/o negocio

Al interior de cada establecimiento debe existir un control estricto del personal que presente síntomas, o en su defecto resulte confirmada para COVID-19. Para ello deberán implementar el filtro de seguridad y llevar una bitácora de registros, previamente mencionado.

La empresa debe mantener contacto diario con los posibles casos a fin de conocer la evolución de su situación. A su vez, dicha información deberá de ser compartida a la comisión de forma permanente.

Es importante que se dé seguimiento a la evolución de los síntomas de cada uno de estos contagios. En caso de registrarse un caso positivo, se deberá dar aviso inmediato a través del sistema LOCATEL vía telefónica, vía mensaje SMS (enviando "covid19" al 51515) o por medio de las herramientas digitales disponibles en https://test.covid19.cdmx.gob.mx/

D. Vigilancia y supervisión

Consiste en la verificación de la aplicación de las medidas y lineamientos aplicables en el establecimiento. La entidad responsable de validar y confirmar la aplicación de estas medidas es el Comité de Seguridad e Higiene.

Es importante que los lineamientos previamente estipulados sean acatados o, en su defecto, considerados para la operación segura de los establecimientos durante el semáforo naranja.

XIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos. 2020. *Productos con declaraciones de patógenos virales emergentes Y coronavirus humano para usar contra SARS-CoV-2.* https://espanol.epa.gov/sites/production-es/files/2020-05/documents/052120_spanish_x0483_spanish_list_n.pdf

Asociación Mexicana de Restaurantes. 2019. *Datos de la industria.* http://www.amr.org.mx/datos-de-la-industria.phtml

CANIRAC. 2020. *Protocolo de prevención COVID-10 "Mesa Segura".* https://canirac.org.mx/images/notas/files/Protocolo%20Reapertura%20-%20Mesa%20Segura_compressed.pdf

Gobierno de la Ciudad de México. 2020. *Plan gradual hacia la nueva normalidad en la Ciudad de México.* https://covid19.cdmx.gob.mx/storage/app/media/plan%20gradual%20hacia%20la%20nueva%20normalidad%20en%20la%20ciudad%20de%20mexico/plangradualhacialanuevanormalidadenlaciudaddemexico20.pdf

Gobierno de México. 2020. *Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno Laboral.* http://nuevanormalidad.gob.mx/files/LT-SS-EL-2020.pdf

Gobierno de México. 2020. *Fichas de retorno seguro al trabajo.* https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/554446/Restaurantes_y_Reparto_a_Domicilio.pdf

Gobierno de México. 2020. *Lineamiento general espacios públicos cerrados en COVID-19.* https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/543986/Lineamiento_Espacio_Cerrado_27Mar2020_1830.pdf.pdf

Gobierno de México. 2020. *Prevención de COVID-19 en la Actividad Laboral: Restaurantes y Reparto a Domicilio.* https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/554446/Restaurantes_y_Reparto_a_Domicilio.pdf

Secretaría de Salud. 2009. *NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.* https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm

Secretaría de Trabajo y Previsión Social. 2011. *NORMA Oficial Mexicana NOM-019-STPS-2011, Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene.* http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/normatividad/normas/Nom-019.pdf

XIV. ANEXO

ANEXO 1. CUESTIONARIO DE DETECCIÓN DE SIGNOS Y SÍNTOMAS

1. Nombre de la persona que realizó el filtro:
2. Fecha de aplicación: [DD/MM/AAAA]
3. Nombre de la persona entrevistada:
4. En los últimos 7 días, ha tenido alguno de los siguientes síntomas:

Síntoma	**Sí**	**No**
Fiebre		
Tos, estornudos		
Malestar general		
Dolor de cabeza		
Dificultad para respirar		

Si presenta fiebre, asociado con el resto de los síntomas, permanezca en su casa y reporte su caso de inmediato al servicio LOCATEL vía telefónica o por medio de las herramientas digitales disponibles en https://test.covid19.cdmx.gob.mx/

ANEXO 2. CARTEL DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

SEPARAR NOS PROTEGE

En la Ciudad de México separamos los residuos en 3: orgánicos, inorgánicos reciclables e inorgánicos no reciclables y sanitarios.

La separación de residuos **sanitarios** evita focos de infección, contagios de enfermedades y protege a más de **15 000 trabajadores de limpia,** que entran en contacto con ellos. Deposita ahí residuos como:

IMPORTANTE

- Mantén estos residuos en una bolsa por separado.
- Escribe en la bolsa con marcador permanente la leyenda **Residuos sanitarios.**
- Antes de entregarlos, rocíalos con una solución de agua clorada a 400 ppm **(10 mililitros de cloro comercial por litro de agua).**

POR TU SALUD, SEPARA

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | COVID-19

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS / **NUESTRA CASA**

ANEXO 3. TRABAJADORES ENCARGADOS DE LA LIMPIEZA DE ESPACIOS

ANEXO 4. ESTORNUDO DE ETIQUETA