

MERA

CORPORATION

MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE
REAPERTURA POST COVID-19

INTRODUCCIÓN

En Grupo MERA, estamos enfocados en seguir operando bajo los más altos estándares de seguridad e higiene. La pandemia provocada por el COVID-19 presenta el reto de mantener un ambiente de seguridad y confianza para nuestros invitados. Las medidas descritas en este documento buscan garantizarlo y darles a nuestros colaboradores las herramientas para lograrlo.

Desde 2013 contamos con la certificación Preverisk, una de las más exigentes de la industria turística, y en conjunto con nuestros procesos internos de control, podemos estar seguros de continuar brindando un servicio excepcional con alimentos y bebidas de alta calidad.

A partir del 1 de junio de 2020 las acciones que a continuación se detallan formarán parte de los procesos cotidianos en nuestros centros de consumo, oficinas y almacenes.

ÍNDICE

Introducción	1
Responsabilidades colaboradores	4
Responsabilidades invitados	5
Responsabilidades proveedores	6
Medidas generales instalaciones	7
Medidas generales centros de consumo	8
Centros de consumo higiene	9
Medidas generales <i>food court</i>	10
Medidas generales <i>grab n' go</i>	11
Medidas generales <i>full service</i>	12
Medidas generales <i>delivery/ pick-up</i>	13
Medidas generales bares	14
Medidas generales boutique	15
Medidas generales comedor colaboradores	16
Medidas generales almacén	17
Medidas generales mantenimiento	18
Medidas generales servicio médico	19
Medidas generales recursos humanos	20
Comunicación invitado	21

Comunicación colaboradores	22
Capacitación Colaboradores	23
Anexos	24
Carteles de prevención, salud e higiene COVID-19:	
Medidas generales y recomendaciones	
Medidas preventivas de higiene	
Uso y desecho de mascarillas, protectores faciales	
Lavado de manos	
Síntomas y formas de prevenir	
Guía de protocolo de actuación en FOH para limpieza y desinfección	
Registro y control diario de salud colaboradores	
Registro de seguimiento individual para colaboradores en cuarentena	
Registro de limpieza de transporte de surtido de alimentos	
Cuestionario de saludo para colaboradores que regresan	
Lista de cotejo COVID-19 Cocina	
Lista de cotejo COVID-19 Almacén	
Código de ética para la NO discriminación por COVID-19	



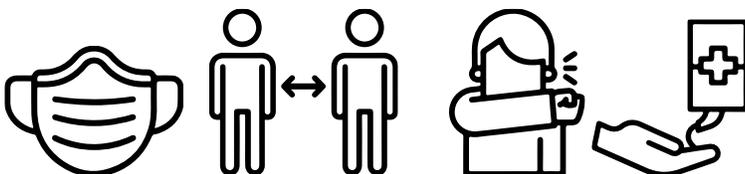
RESPONSABILIDADES COLABORADORES

- Uso de mascarillas en el traslado y durante la jornada laboral
- Uso de protector facial
- Uniforme limpio, transportarlo en una bolsa hermética, ponerlo hasta llegar al trabajo
- Retirar el uniforme antes de subir al transporte y guardarlo en una bolsa hermética
- Baño diario
- Lavado de manos cada 30 minutos
- Prohibido saludar de mano, beso con el codo o abrazo
- Sana distancia de 1.50 m
- Abrir puertas abatibles con los codos o cadera
- Evitar el contacto físico y/o compartir objetos personales
- No portar joyas, accesorios u objetos ornamentales
- Evitar barba y bigote, cubrir el cabello con red (en servicio de alimentos)
- Desinfección de materiales de trabajo al inicio, durante y al final del turno (celulares, teléfonos, computadoras, entre otros).
- Desinfección de equipo compartido después de cada uso (POS, lector de huellas digitales, TPVs, entre otras).
- Evitar tocar la cara, particularmente ojos, nariz y boca
- Reportar si algún invitado o colaborador muestra señales de enfermedad
- Informar si alguien de su círculo inmediato enfermó o está enfermo con COVID 19
- Notificar por teléfono si presenta síntomas COVID-19 y quedarse en casa
- Usar el transporte MERA o transporte privado, preferentemente
- Cuidar del equipo de protección personal y no compartirlo
- Evitar los viajes y seguir medidas de confinamiento requeridas por la autoridad sanitaria.
- Desechar equipo de protección personal de manera segura
- Ingresar por áreas autorizadas y con los controles sanitarios
- Atender las recomendaciones de seguridad e higiene
- Flexibilidad de funciones



RESPONSABILIDADES INVITADOS

- Uso de cubrebocas
- Sana distancia de 1.50 m
- Estornudo de etiqueta (estornudar cubriendo nariz y boca con un pañuelo desechable o hacerlo en el ángulo interior del codo)
- Lavado de manos o en su defecto usar gel desinfectante al 70% de alcohol
- Desechar cubrebocas, mascarillas, guantes, protector facial y pañuelos de manera segura
- Evitar tocar la cara, particularmente ojos, nariz y boca





RESPONSABILIDADES **PROVEEDORES**

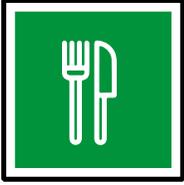
- Uso de mascarillas y protector facial
- Lavado de manos o en su defecto usar gel desinfectante al 70% antes de entregar productos o documentos
- Distancia social de 1.50 m
- Entrega en horario específico
- Solo se atiende un proveedor por horario
- Toma y registro de temperatura
- Están registrados en nuestra base de datos
- Entrega de mercancía desinfectada





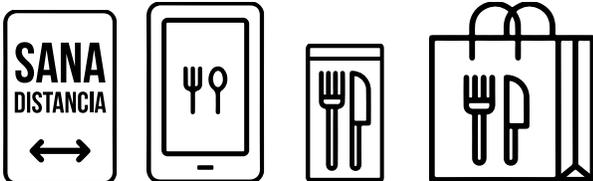
MEDIDAS GENERALES **INSTALACIONES**

- Verificación del buen funcionamiento de equipo como ventilación y campanas, instalaciones hidráulicas, cámaras, almacenes y lugar para residuos y reciclaje.
- Tapetes desinfectantes para el ingreso a las áreas de almacén, mantenimiento, cocinas y áreas administrativas.
- Vinilos en el piso marcando la sana distancia de 1.50 m
- Expendedores de gel antibacterial al 70% de alcohol automáticos
- Toallas desinfectantes
- Pañuelos desechables
- Contenedores con tapa y pedal para el desecho seguro de insumos de protección, pañuelos y toallas desinfectantes; marcados para distinguirlos
- Insumos para desinfección con cloro o producto comercial para eliminar el patógeno SARS-CoV-2
- Desinfección profunda del área previo a la apertura
- Señalética sobre medidas de higiene, prevención y procedimientos
- Estación para registro y toma de temperatura con instrumento a distancia
- Uso de guantes de nitrilo para las tareas de limpieza general
- Evitar el uso de aire comprimido para los procesos de limpieza para reducir la dispersión de partículas
- Ventilación de áreas cerradas dos veces por día



MEDIDAS CENTROS DE CONSUMO

- Comunicación gráfica de medidas principales a la vista del invitado
- Promover el uso de medios sin contacto para el pago
- Utilizar desechables o loza lavada y desinfectada en lavavajilla
- Ofertar una bolsa para guardar/desechar los cubrebocas a los invitados
- Menús digitales
- Marcadores de mesas que no se pueden usar por sana distancia
- 30% de comensales para el comedor





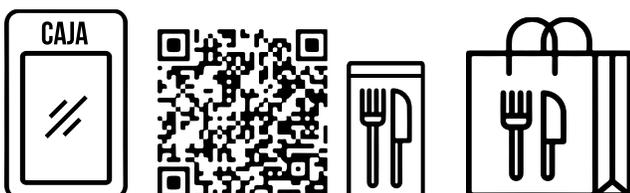
CENTROS DE CONSUMO HIGIENE

- Artículos de limpieza se encuentran claramente etiquetados e identificados para evitar la contaminación cruzada
- Limpieza y desinfección de mesas, sillas, mostradores y áreas comunes antes y justo después de ser usadas
- Lavado y desinfección al inicio, durante y al cierre de turno
- Supervisar que el área de lavado de manos se mantenga surtida de jabón desinfectante, toallas de papel, cepillo en solución desinfectante y gel antibacterial al 70% de alcohol
- Gerentes y supervisores son responsables de verificar que se cumplan reglas de higiene
- Utilizar el contenedor específico para desechar cubrebocas, protectores faciales y guantes
- Uso de guantes con manos lavadas para la manipulación de alimentos preparados, cambiar al iniciar otra actividad o haber tocado la cara
- Barras de servicio limpiadas y desinfectadas por lo menos cada 30 minutos o conforme se requiera
- Llenar la lista de cotejo para verificación de acciones COVID-19
- Alimentos preparados se mantienen, en todo momento, protegidos con película plástica o contenedor hermético
- Mantener los alimentos preparados fuera de la zona de peligro (4° C a 60° C)
- Lavado y desinfección de vajilla y cristalería a temperatura superior a 80° C
- Mantener estándares de higiene y desinfección MERA y los de certificación externa; incluye, reportar el buen estado de los equipos e instalaciones
- Desinfección profunda antes de la reapertura, posterior a cualquier caso de COVID-19 confirmado en el CDC y cada 3 meses
- Lavado de manos obligatorio al ingreso



MEDIDAS GENERALES *FOOD COURT*

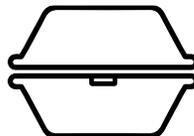
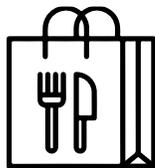
- Acrílicos para área de cajas con estampa QR o dirección web sintetizando medidas de higiene
- Servilletas, cubiertos y/o condimentos en paquetes individuales cerrados de origen y entregados directamente al invitado con los alimentos
- Entrega de alimentos en bolsa o charola
- Lavado y desinfección de charolas plásticas en lavavajilla a temperatura superior de 80° C; recolectadas al término de cada uso para su lavado y desinfección
- Se eliminan estaciones de autoservicio de azúcar, agitadores o fajillas para café

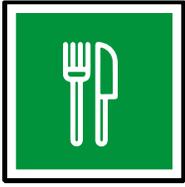




MEDIDAS GENERALES *GRAB N' GO*

- Acrílicos para área de cajas con estampa QR o dirección web sintetizando medidas de higiene
- Servilletas, cubiertos y/o condimentos en paquetes individuales cerrados de origen y entregados directamente al invitado con los alimentos
- Paquetes de bebida, alimento y complementos en bolsa o contenedor sellado, para mayor rapidez e higiene
- Guantes desechables para tomar los productos
- Fomentar que el invitado solicite el producto al cajero





MEDIDAS GENERALES ***FULL SERVICE***

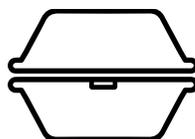
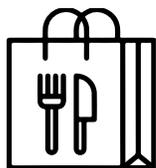
- Barreras físicas separando los *booths*
- El número máximo de personas por mesa en grupos familiares es de 10 personas o 1 si no tienen acompañantes
- Uso de plaqué envuelto, entregado con los alimentos
- Marcadores de mesas que no se pueden usar por sana distancia
- Condimentos servidos en paquetes individuales para consumo o servido en porciones individuales al momento
- Tapetes desinfectantes al ingreso
- Privilegiar reservaciones e incentivar el pick-up/ delivery (si aplica)
- Montaje de mesa con el mínimo indispensable, ningún objeto para el servicio o consumo de alimentos y bebidas
- Desinfección de mesa, sillas o banqueta justo antes de sentar al invitado
- Desinfección de menú impreso plastificado a la vista del invitado
- Toma de temperatura al ingreso y aplicación de test de autodeclaración de síntomas de infecciones respiratorias agudas (no aplica aeropuerto)





MEDIDAS GRALS. *DELIVERY/PICK-UP*

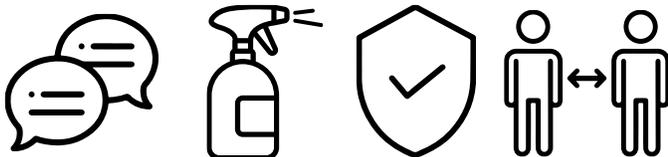
- Área específica para pick-up
- Mantener los alimentos preparados fuera de la zona de peligro (4°C a 60°C) durante su traslado, menos de una hora de traslado
- Lavar y desinfectar antes de la entrega y al cerrar el turno, la cabina e interiores del vehículo repartidor
- Servilletas, cubiertos y/o condimentos en paquetes individuales cerrados de origen y entregados directamente al invitado con los alimentos
- El cajero y/o repartidor no tienen contacto alguno con los alimentos, salen de cocina o barra, listos para transportarse en bolsas o contenedores





MEDIDAS GENERALES BARES

- Distanciamiento de 1.500 m entre invitados y el bartender
- Limpieza y desinfección constante de superficies
- Limpieza y desinfección de cristalería y loza, en lavalozas a 80° C
- Eliminar insumos de autoservicio
- Proteger los productos para que no queden expuestos al invitado
- Manejo del hielo con pala desinfectada que permanece en solución desinfectante si no está en uso
- Limpieza y desinfección de las botellas en display al iniciar y finalizar turno
- Servilletas, cubiertos y/o condimentos en paquetes individuales cerrados de origen y entregados directamente al invitado con las bebidas

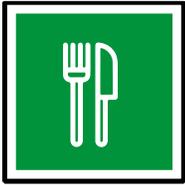




MEDIDAS GENERALES **BOUTIQUE**

- Limpieza y desinfección del área y artículos para venta que entran en contacto con colaboradores e invitados
- Colocación de acrílico para separar la caja
- Tener disponible cubrebocas, guantes desechables, gel antibacterial y contenedor con tapa para el desecho seguro
- Señalética promoviendo la desinfección de manos y la solicitud de no tocar la mercancía salvo lo que consideren comprar
- Limpieza y desinfección de ganchos de ropa con producto que no dañe la ropa
- Redistribuir los exhibidores de producto para fomentar la sana distancia
- Disminuir la cantidad de piezas exhibidas
- Evitar que los invitados y colaboradores se prueben las prendas en el caso de gorras y playeras
- Evitar el contacto físico con el invitado la entrega de tickets, tarjetas, cambio





MEDIDAS GRALS. COMEDOR COLABORADORES

- Establecer horarios de comida escalonados
- Prohibido compartir alimentos o bebidas
- Mantener la sana distancia
- Establecer barreras físicas, si es posible
- Se retiran todos los insumos de auto servicio
- Se reduce el aforo al 50%
- Marcar la sana distancia en los mostradores de servicio y para la fila
- Servilletas, cubiertos y/o condimentos en paquetes individuales cerrados de origen y entregados directamente al invitado con los alimentos

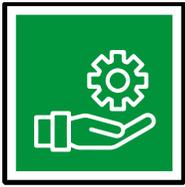




MEDIDAS GENERALES ALMACÉN

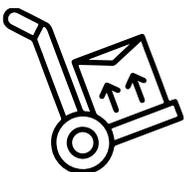
- Limpieza y desinfección de mesa de recepción, coche de carga manual y puertas de cámaras, entre otros, después de cada uso
- Superficies de uso común no electrónicas se lavan y tallan con agua y jabón al cerrar el turno.
- Los materiales de protección como cartón, plásticos, mallas, entre otros se eliminan previo al ingreso de la mercancía
- La mercancía fue desinfectada previo al ingreso a las instalaciones
- Toda la mercancía es colocada en tarimas
- Lavado de manos antes y después de recibir mercancía y al reingreso al almacén
- Mantener los controles de temperatura, inspección y demás procedimientos (ver anexo)
- Mantener los estándares de higiene y desinfección que se manejan por certificación externa (ver anexo)





MEDIDAS GENERALES **MANTENIMIENTO**

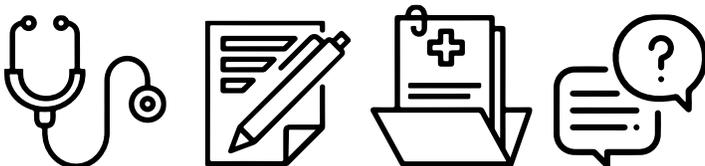
- Limpieza y desinfección de diablitos, coche de carga manual y herramienta después de cada uso
- Superficies de uso común no electrónicas se lavan y se enjuagan con agua y jabón, al cerrar el turno.
- Toda la mercancía es colocada en tarimas
- Filtros de ventilación se descontaminan con el doble de frecuencia
- Verificación constante del estado óptimo de los equipos de ventilación, instalaciones hidráulicas, campanas y de almacenaje y refrigeración
- Mantener los estándares de higiene y desinfección que se manejan por certificación externa (ver anexo)





MEDIDAS GENERALES **SERVICIO MÉDICO**

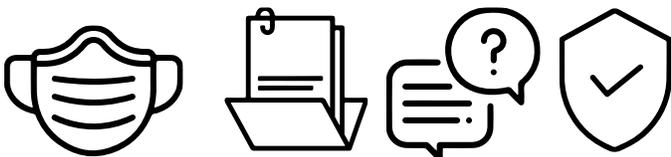
- Llevar un registro y seguimiento de los casos sospechosos de COVID-19
- Validar los exámenes médicos que determinen COVID-19
- Tener expedientes médicos de los colaboradores y apoyar en su atención oportuna
- Realizar campañas de concientización sobre temas de salud
- Aplicar los cuestionarios para el reingreso de colaboradores al trabajo
- Recibir resultados de la aplicación diaria del test de autodeclaración de síntomas de infecciones respiratorias agudas, en coordinación con los gerentes de los CDC, de los colaboradores con temperatura de 37.5° C





MEDIDAS GRLS. **RECURSOS HUMANOS**

- Procedimiento para gestión rápida de permisos o bajas temporales por COVID-19
- Socializar el Código de ética de NO discriminación para las personas que hayan tenido COVID entre los colaboradores
- Coordinar y supervisar el plan de salud mental y física para los colaboradores incluyendo lineamientos para riesgos psicosociales
- Comunicar las necesidades de seguridad e higiene al proveedor de transporte: gel desinfectante, carteles con medidas de prevención, toma de temperatura y desinfección de la unidad antes y después de cada viaje.





COMUNICACIÓN INVITADOS

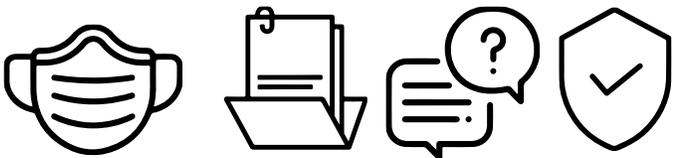
- Mencionar que se tiene un plan de acción concreto
- Posters con las medidas principales con QR o dirección web sintetizando medidas de higiene
- Contestar todas las dudas sobre cómo procesamos alimentos, medidas de seguridad e higiene, nuestro equipo, entre otras
- Ser empático frente a una mayor frecuencia de mal humor o frustración





COMUNICACIÓN COLABORADORES

- Desplegar carteles con las medidas de higiene y seguridad: síntomas principales de COVID-19, teléfonos de emergencia, acciones de prevención, lavado de manos, uso y desecho de mascarillas y protectores faciales
- Pizarrón de comunicación o mensajería instantánea en vez de *briefings*
- Notificar sobre cambios en las políticas y estándares a través de medios digitales y carteles
- Seguimiento puntual de casos sospechosos siguiendo los protocolos





COLABORADORES **CAPACITACIÓN**

- Medidas de higiene personal
- Uso de cubrebocas, guantes y caretas
- Cómo desechar insumos de protección personal (guantes, mascarillas, protectores faciales y/o cubrebocas)
- Medidas de seguridad e higiene para el manejo de alimentos
- Certificación de supervisores y gerentes



ANEXOS

MEDIDAS GENERALES Y RECOMENDACIONES

MERA
CORPORATION

QUERIDO INVITADO:

Queremos garantizar la seguridad en estos momentos difíciles. Aquí te presentamos algunas de las acciones que implementamos para cuidarte a ti y a los tuyos, ofreciéndote la mejor experiencia.



Limpieza y
desinfección
constante



Señalización
y barreras
físicas



Gel o espuma
antibacterial de alcohol al
70% en expendedores
automáticos



Menús
digitales

También te recomendamos seguir las siguientes medidas de seguridad para minimizar riesgos y tener un buen retorno a casa:



Llavarse las manos
frecuentemente



Estornudo de
etiqueta



Mantener 1.50 m
de distancia



Usar
mascarillas



171

INCENTIVAR EL USO MASIVO DEL 171 Y LA
PLATAFORMA DIGITAL PARA TRIAJE MÉDICO

MERA
CORPORATION

MEDIDAS PREVENTIVAS DE HIGIENE

MERA
CORPORATION



CONTROL DE TEMPERATURA:

Verifique su temperatura corporal al inicio y al final del turno.



Distancia social obligatoria



Desinfección de zapatos



Lavado de manos



Uso de gel antibacterial con alcohol al 70%



Uso obligatorio de mascarillas



Uso obligatorio de protectores faciales



Desinfección de superficies



Desinfección objetos de uso común

¿QUÉ PODEMOS HACER PARA PROTEGERNOS?



Taparse la boca al toser o estornudar



Lavarse las manos frecuentemente



No tocarse la cara con las manos sucias



Quedarse en casa si se presentan síntomas



NO compartir objetos

 **171**

INCENTIVAR EL USO MASIVO DEL 171 Y LA PLATAFORMA DIGITAL PARA TRIAJE MÉDICO

MERA
CORPORATION

USO Y DESECHO DE MATERIAL SANITARIO

MERA
CORPORATION

USO DE MASCARILLAS

Antes y después de manipular mascarillas o protectores faciales debes lavar y desinfectar las manos.



USO DE PROTECTORES FACIALES

No toques la parte del frente o interior y desinfecta antes y después de usar.



DESECHO SEGURO



171

INCENTIVAR EL USO MASIVO DEL 171 Y LA PLATAFORMA DIGITAL PARA TRIAJE MÉDICO

MERA
CORPORATION

¿CÓMO LAVARSE LAS MANOS?

MERA
CORPORATION

1



Retirar papel de la portapapelera;

2



Mojar las manos hasta los codos;

3



Colocar jabón antibacterial en la palma de las manos;

4



Frotar las manos con la palma de frente entrelazar los dedos y frotar;

5



Con el puño de una mano abrazar la muñeca de la otra mano y frotar hasta los codos;

6



Tomar el cepillo de la solución y enjuagar el cepillo;

7



Empezar cepillando las uñas de adentro hacia afuera;

8



Cepillar entre los dedos, palmas y hasta los codos en forma circular;

9



Enjuagar el cepillo y repetir los pasos 7 y 8 en la otra mano;

10



Secar las manos a palmaditas con papel;

11



Con el mismo papel cerrar la llave y después tomar gel antibacterial;

12



Frotar el gel antibacterial en las manos.

IMPORTANTE

Debes lavar las manos al menos por 20 segundos, el gel antibacterial al 70% de alcohol
NO sustituye el lavado de manos.

MERA
CORPORATION

IDENTIFICA LOS SÍNTOMAS

MERA
CORPORATION

SINTOMATOLOGÍA			
SÍNTOMAS	COVID-19	INFLUENZA	GRIPA
FIEBRE 38°	■	■	■ (algunas veces)
TOS	■	■	■
MOCO		■	■
CONGESTION NASAL			■
ESTORNUDOS			■
DOLOR DE GARGANTA	■	■	■ (algunas veces)
DIFICULTAD PARA RESPIRAR/ DOLOR TORÁCICO	■ (dato de alarma)		
FLEMA (amarilla/verdosa)			■ (algunas veces)
VÓMITO			
DIARREA		■	■ (algunas veces en niños)
CANSANCIO/DEBILIDAD	■		
DOLOR DE MÚSCULOS Y ARTICULACIONES	■	■	
DOLOR DE CABEZA	■		

¿QUÉ PODEMOS HACER PARA PROTEGERNOS?



Taparse la boca
al toser o
estornudar



Lavarse
las manos
frecuentemente



No tocarse
la cara con las
manos sucias



Desinfectar
objetos de
uso común



Quedarse en casa
si se presentan
síntomas



NO
compartir
objetos



171

INCENTIVAR EL USO MASIVO DEL 171 Y LA
PLATAFORMA DIGITAL PARA TRIAJE MÉDICO

MERA
CORPORATION

GUÍA DE PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN FOH PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EN LA RECEPCIÓN DEL RESTAURANTE (FULL SERVICE)

Dar la bienvenida y explicar las medidas de higiene, explicando la posibilidad de negar el servicio si no se cumple con las políticas.

Ofrecer gel antibacterial para la desinfección de manos.

Recabar la información individual de autodiagnóstico de salud.

Registro y toma de temperatura por invitado.

Entregar bolsas para el desecho y/o guarda de mascarillas. Mostrar el lugar seguro para tirarlas.

Acompañar hasta la mesa guardando sana distancia.

DURANTE EL SERVICIO

MESAS EN RESTAURANTES.

Al llegar a tomar la orden EL MESERO necesita aplicar desinfectante de cloro a 1000 ppm sobre un papel o paño para frotarlo sobre la superficie de la mesa.

Al retirarse el invitado se retiran los platos y ya libre la mesa, se retiran los residuos de alimentos. Aplicar desinfectante nuevamente con atomizador retirándolo con un paño.

Los saleros, pimenteros y menús se deben desinfectar cuando se retire el invitado de la mesa, aplicando el desinfectante sobre un paño y de ahí frotar en menús, saleros y pimenteros.

Si la mesa tiene líquidos de alimentos o bebidas derramados, primero se debe retirar los residuos derramados, después lavar aplicando con un atomizador solución de detergente o jabón, enjuagar con agua para después aplicar el desinfectante.

Lavarse las manos con agua y jabón después de las actividades de limpieza/desinfección.

BARRAS EN BARES.

Los encargados de mantener estas superficies limpias y desinfectadas son los bartenders en los bares.

Solo podrá atenderse a los invitados si la barra permite una distancia de 1.500 m, si no solo podrá ofrecerse el servicio a la mesa.

Al llegar un invitado a la barra se necesita aplicar desinfectante de cloro a 1000 ppm sobre un papel o paño para frotarlo sobre la superficie de la misma.

Si la barra tiene líquidos de alimentos o bebidas derramados, primero se debe retirar los residuos derramados, para después realizar el procedimiento LEDS en la barra.

Lavarse las manos con agua y jabón cada quince minutos.

MOSTRADORES.

Los responsables de esta actividad son los cajeros.

Los mostradores se deben desinfectar cada media hora, asperjando solución desinfectante y secando con un paño o papel.

Las superficies de contacto común deben desinfectarse continuamente con ayuda de un paño humedecido en solución desinfectante.

Lavarse las manos después de actividades de limpieza/desinfección.

Lavarse las manos con agua y jabón cada quince minutos.

Consideraciones:

Los paños deben ser diferentes a los que se usan en la cocina.

Los paños deben estar en una cubeta con solución desinfectante. Se deben poner dos paños por cubeta.

La cubeta debe estar identificada como "solución desinfectante cloro a 1000 ppm". La solución desinfectante debe cambiarse cada 2 horas o antes si la solución está sucia o pierde concentración.

Los paños deben reemplazarse cuando estén dañados. Los paños deben mantenerse limpios.

El atomizador con desinfectante debe tener su etiqueta y también debe tener un membrete que diga "desinfectante". Esto con la finalidad de informar al invitado que su mesa está desinfectada.

La solución desinfectante de cloro en atomizador debe prepararse diariamente, preparar la cantidad equivalente al uso del día.

PANTALLAS MICROS.

Las pantallas micros deben limpiarse **cada media hora y después de cada uso** con líquido de limpieza para pantallas, este líquido contiene alcohol lo cual ayudará a limpiar y desinfectar la superficie.

AL CAMBIO DE TURNO.

Si la operación lo permite se debe realizar a las mesas del salón, barras y mostradores el procedimiento LEDS.

AL FINAL DEL DÍA.

Al finalizar el día, todas las mesas del salón, mostradores y barras deben pasar por el procedimiento LEDS. Lavar con solución de agua y jabón o detergente de limpieza de acuerdo a su ficha técnica. Enjuagarlas con agua ayudándose con una franela, ya que no tenga jabón aplicar solución desinfectante con un atomizador. Dejarlas secar al aire.

Los respaldos y brazos de las sillas, los *booths*, las partes superiores de los medios muros deben ser lavados con un paño humedecido con solución de detergente o jabón, enjuagadas con la ayuda de un paño, y ya que no presente espuma, asperjadas con solución desinfectante, dejar secar al aire.

Lavar y desinfectar puertas tipo cantina (vaivén), apagadores, pódiums, agarraderas de puertas de alacenas, y cualquier otra superficie de contacto común.

Lavarse las manos con agua y jabón al terminar las actividades.

Recuerda que el uso de gel desinfectante no sustituye el lavado de manos con agua y jabón.

Recuerda que todos los colaboradores deben lavarse las manos con agua y jabón al iniciar su turno.

Registrar las actividades de limpieza y desinfección para la contingencia de COVID-19 en el formato de lista de cotejo de acciones COVID-19

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE SALUD DE COLABORADORES ENTRADA - SALIDA

Código: _____
 Revisión: _____
 Página: 1 de 1

MESES/AÑO: _____
 UBICACIÓN: _____
 CDC: _____



TURNO: _____

T1= Temperatura corporal de entrada
 T2= Temperatura corporal de salida
 Colocar una 'V' si el colaborador no presenta afectaciones respiratorias visibles

NOMBRE DEL COLABORADOR	FECHA	TURNO 1		TURNO 2		TURNO 3		TURNO 4		TURNO 5		TURNO 6		TURNO 7	
		TEMP	SALUD												
1	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
2	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
3	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
4	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
5	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
6	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
7	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
8	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
9	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
10	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
11	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
12	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
13	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
14	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
15	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
16	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
17	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
18	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
19	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
20	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
21	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
22	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
23	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
24	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
25	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
26	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
27	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
28	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
29	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
30	15/11	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

PRECAUCIONES: EL TERMÓMETRO DEBE DISPARARSE DIRECTAMENTE SOBRE LA FRENTE O SIEN A UNA DISTANCIA DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DEL MISMO, EL RAYO DE LUZ NO DEBE APUNTARSE O TOCAR LOS OJOS PUES PRODUCE DAÑO OCULAR. SI LA TEMPERATURA CORPORAL SUPERA LOS 37.5°C SE DEBE CANALIZAR AL COLABORADOR AL SERVICIO MÉDICO PARA SU REVISIÓN Y ANOTARLO COMO OBSERVACIÓN AL REVERSO DE LA HOJA.

FORMATO DE SEGUIMIENTO PARA COLABORADORES EN CUARENTENA

	GUIA DE ACCIÓN PARA EL CENTRO DE TRABAJO MERA CORPORATION		
SEGUIMIENTO DE COLABORADORES EN CUARENTENA POR COVID-19, CONFIRMADOS, SOSPECHOSOS Y EN CUARENTENA POR CONTACTO			
ESPECIFICACIONES: Es necesario dar seguimiento inicial a las acciones tomadas con los colaboradores sospechosos o que se consideren sospechosos por contacto en este caso anotando las condiciones por las que se consideran sospechosos o sospechosos por contacto y el análisis de la relación que tengan con otros colaboradores. A los colaboradores en cuarentena se les debe contactar por teléfono diariamente para preguntarles su estado de salud. Se debe registrar la información en una hoja individual para cada colaborador en seguimiento, se debe registrar si tiene familiares laborando en la empresa y si tiene relación cercana con personas no familiares pero que habitan en casa o conviven de manera cercana que laboren en la empresa.			
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:			
No.	NOMBRE DE COLABORADOR	MOTIVO DE CUARENTENA	SEGUIMIENTO INICIAL DEL COLABORADOR Y OBSERVACIONES
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

REGISTRO DE LIMPIEZA PARA TRANSPORTE DE SURTIDO DE ALIMENTOS

REGISTRO DE LIMPIEZA PARA TRANSPORTE DE SURTIDO DE ALIMENTOS	Código:	MA-22-TLYD
	Revisión:	00
	Página:	1

MES/AÑO: _____
 UBICACIÓN: Cancún, Q. Roo
 CENTRO DE CONSUMO: Almacén



DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO													
CABINA Limpia (sin residuos como, empaque, lodo, tierra, o residuos orgánicos)																
CABINA se revisa se haya hecho desinfección de superficies																
CAJA Sin grietas en las paredes, herrajes limpios, botones de plástico limpios en buen estado. Y la caja seca lista para cargar producto																
CAJA sin presencia de plagas																
CAJA. Se verifica se haya hecho desinfección en la caja de transporte																
Transporte en exterior limpio y desinfectado (sin residuos como, plástico, lodo, tierra, o residuos orgánicos)																
Temperatura de transporte. De acuerdo a la normativa (Refrigeración a 4°C, Congelación a -18°C)																
QUÍMICOS UTILIZADOS:		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		OBSERVACIONES
USO	Químico/Dilución y concentración	SI	NO													
PARA LAVAR:																
PARA DESINFECTAR:																
RESPONSABLE DEL LLENAR EL CHECK LIST	NOMBRE:															
EN CASO QUE EL TRANSPORTE SE LIBERE PARA CARGAR PRODUCTO		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO													
Temperatura de transporte de acuerdo a la normativa (Refrigeración a 4°C, Congelación a -18°C)																

NOTA: Para lavar usar Jable citrus con una dilución de 5ml por litro de agua. Para desinfectar usar cloro a 1000 ppm (dilución 20 ml por litro de agua). Las áreas eléctricas de la cabina pueden desinfectarse con productos que contengan alcohol. Revisar las fichas técnicas de los productos empleados antes de usarlos.

JEFE DE ALMACEN

CUESTIONARIO DE SALUD PARA COLABORADORES QUE REGRESAN A SUS ACTIVIDADES

Nombre completo: _____ Cargo: _____

Fecha: _____ Edad: _____ Centro de consumo: _____ Firma _____

Llenar los campos siguientes colocando una X en la respuesta correcta

1. ¿Durante los últimos 15 días, ha tenido usted contacto directo con algún familiar, compañero de trabajo o persona cercana con diagnóstico de COVID-19? Si No

2. ¿Durante los últimos 15 días usted fue diagnosticado con COVID-19? Si No

3. ¿Actualmente se encuentra viviendo con alguna persona a la que le hayan diagnosticado COVID-19 en los últimos 10-15 días? Si No

4. Presenta alguna lesión que manifieste pus, como ampollas o lesiones infectadas en manos, antebrazos, cuello o en cualquier parte expuesta del cuerpo, por más pequeña que sea?

Si No

5. Seleccione la respuesta si has sido diagnosticado con cualquiera de las siguientes enfermedades, que pueden ser transmitidas a través del manejo de alimentos en los últimos 60 días:

Hepatitis A Norovirus Salmonelosis/ Tifoidea

Staphylococcus aureus E coli entero-hemorrágica Shigella spp

6. Seleccione la respuesta si actualmente padeces algunos de los siguientes síntomas:

Diarrea Vómito Fiebre Inflamación de garganta con fiebre

Ictericia (color amarillos en piel, ojos o uñas) Salpullido en piel

Orina con color oscuro o su excremento es casi blanco

LISTA COTEJO CONTINGENCIA COVID-19 COCINA

SUPERVISOR/ GERENTE: _____ TURNO: _____ MES: _____

CDC _____ SEMANA DEL _____ AL _____

C= CUMPLE NC= NO CUMPLE

EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES PARA INICIO DE OPERACIONES		L	M	Mi	J	V	S	D
Se encuentran listas las estaciones de lavado de manos con jabón, gel, papel y cepillo en solución desinfectante	C/NC							
Se verifica la cloración del agua de red	C/NC							
Personal realiza lavado de manos al inicio de turno. Se mantiene lavado de manos cada 15 minutos durante el turno	C/NC							
Se verifica el procedimiento de lavado de manos del personal con la técnica adecuada	C/NC							
Se verifica la toma de temperaturas de personal al inicio de turno y su estado de salud	C/NC							
El área productiva se muestra limpia	C/NC							
Existe el binomio " Orden - Limpieza " en toda el área productiva	C/NC							
Se revisa la elaboración diaria del sanitizante, y se checa que la concentración del sanitizante cumple con la especificación (cloro 1000 ppm para mesas en servicio, barras) o uso de neutrex para equipo electrónico	C/NC							
Los utensilios y herramientas han sido debidamente sanitizados (menús, saleros, pimenteros, azucareras), se mantiene la sanitización después de su uso durante el servicio.	C/NC							
El personal utiliza cubrebocas	C/NC							
Se desinfectan mesas y respaldo de sillas al inicio del turno y cada vez después de que el invitado se retira.	C/NC							
Al final del turno se lavan con agua y jabón las mesas, mostradores y barras								
Se llevan los registros de limpieza diario en tiempo y forma	C/NC							
Se cuenta con bote de basura exclusivo e identificado para desechar cubrebocas usados	C/NC							
Se tienen las infografías de COVID posteadas, así como el número de emergencia	C/NC							
Se da la información al colaborador por parte del vocero al iniciar labores	C/NC							
Se actualiza la información oficial sobre el COVID y sobre las acciones recomendadas, se tienen publicadas para conocimiento del colaborador, diariamente se actualizan	C/NC							

NOTA: En caso de una desviación durante la liberación o el proceso se deben de aplicar las correcciones pertinentes en tiempo y forma. Por ejemplo aplicar LEDES en utensilios o las áreas comunes.

ANOTAR OBSERVACIONES AL REVERSO DE LA HOJA

LISTA COTEJO CONTINGENCIA COVID-19 ALMACÉN

SUPERVISOR/ GERENTE: _____ TURNO: _____ MES: _____

CDC _____ SEMANA DEL _____ AL _____

C= CUMPLE NC= NO CUMPLE

EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES PARA INICIO DE OPERACIÓN		L	M	Mi	J	V	S	D
Se encuentra listo las estaciones de lavado de manos jabón, gel, papel y cepillo en solución desinfectante	C/NC							
Se verifica agua potable cumpla con límites de cloración	C/NC							
Personal realiza lavado de manos al inicio de turno. Mantener lavado cada 15 minutos durante el turno.	C/NC							
Se verifica el procedimiento de lavado de manos del personal con la técnica adecuada	C/NC							
Se verifica la toma de temperatura corporal de personal al inicio de turno y su estado de salud	C/NC							
El área productiva se muestra limpia	C/NC							
Existe el binomio " Orden - Limpieza " en toda el área productiva	C/NC							
Se revisa la elaboración diaria del sanitizante, y se checa que la concentración del sanitizante cumple con la especificación (cloro 1000 ppm para mesas en servicio, barras) o uso de neutrex para equipo electrónico	C/NC							
Los utensilios, herramientas y equipos han sido debidamente sanitizados (mesas, mostradores, escritorios, computadoras, checadores, entre otros). Verificar mantener la desinfección constante durante el turno	C/NC							
El personal utiliza cubrebocas	C/NC							
Se le recuerda a los proveedores lavarse las manos antes de la recepción de alimentos.	C/NC							
Colaboradores se lavan las manos antes y después de recibir proveedores	C/NC							
Se llevan los registros de limpieza y desinfección diario en tiempo y forma	C/NC							
Al final del día se lavan con agua y jabón las superficies de contacto común, mesas, diablitos, entre otros								
Se cuenta con bote de basura exclusivo e identificado para desechar cubrebocas usados	C/NC							
Se limpia y desinfecta la unidad de transporte para el surtido interno de mercancías	C/NC							
Se tienen las infografías de COVID posteadas, así como el número de emergencia	C/NC							
Se da la información al colaborador por parte del vocero al iniciar labores	C/NC							
Se actualiza la información oficial sobre el COVID y acciones recomendadas, se tienen publicadas para conocimiento del colaborador, diariamente se verifica.	C/NC							

NOTA: En caso de una desviación durante la liberación o el proceso se deben de aplicar las correcciones pertinentes en tiempo y forma. Por ejemplo aplicar LEDES en utensilios o las áreas comunes.

ANOTAR OBSERVACIONES AL REVERSO DE LA HOJA

CÓDIGO DE ÉTICA PARA LA NO DISCRIMINACIÓN POR COVID-19

En MERA Corporation queda prohibido:

1. Ejercer cualquier forma de discriminación en contra de colaboradores, clientes, proveedores, contratistas o visitantes en general, por haber contraído algún tipo de enfermedad incluyendo la conocida como coronavirus COVID-19, o bien por la simple presunción de que la persona estuvo en contacto cercano con algún contagiado.
2. Diferenciar o excluir en el trato, empleo o contratación a colaboradores, clientes, proveedores, contratistas o visitantes en general, con base en cualquier prejuicio relacionado con el coronavirus COVID-19 o cualquier otro tipo de enfermedad, que pueda ser motivo de discriminación.
3. Discriminar con base en la especulación de que un colaborador proveedor, contratista o visitante en atención a su raza, nacionalidad o condición, puede ser portador o represente un riesgo de exposición al coronavirus COVID-19 o a cualquier tipo de enfermedad.

En MERA Corporation se da puntual seguimiento a la normatividad que regula los esquemas de seguridad e higiene para operar establecimientos de alimentos y bebidas para consumo del público en general. También da seguimiento a los lineamientos y recomendaciones que hacen las autoridades de todos los órdenes de gobierno y las instancias internacionales rectoras de salud en lo relativo a enfermedades de alto riesgo y la mejor manera de prevenir y evitar el contagio de las personas que tienen acceso a nuestros centros de consumo, áreas administrativas y/o almacenes.

Este código es una extensión de los principios, valores, expectativas y prohibiciones establecidas en nuestro Libro del Colaborador/a.