

FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN DISTINTIVO DE SANIDAD DE RESTAURANTES EN SINALOA

El DISTINTIVO DE SANIDAD, es el reconocimiento que otorga el GOBIERNO DEL ESTADO DE SINALOA, avalado por la SECRETARÍA DE SALUD DE SINALOA y la COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS a los Prestadores de Servicios Turísticos que cumplen con el protocolo indicado en las medidas de seguridad e higiene elaborado por la SECTUR Sinaloa.

Este Distintivo busca estandarizar los protocolos de higiene de todos los establecimientos que dan atención a comensales en el Estado.

En los formatos anexos se incluyen los puntos que se requieren cumplir en la aplicación de las medidas de seguridad sanitaria, que ahora se han dictado en la estrategia para la reapertura de las actividades económicas, a que se refiere el Acuerdo de la Secretaría de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 29 de mayo de 2020.

Es importante destacar que es responsabilidad de cada empresa realizar la evaluación y cumplir con los lineamientos que se marcan en la página web nuevanormalidad.gob.mx, y que el otorgamiento del Distintivo de Sanidad no genera una exención de la regulación vigente.

Para el llenado de este formato, los establecimientos deben de contestar todos los puntos, sin embargo enviará evidencia fotográfica o en video solamente de los puntos que así lo indican.

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DISTINTIVO DE SANIDAD
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

NOMBRE DEL RESTAURANTE:

FECHA:

LISTA DE VERIFICACIÓN			
I. ENTORNO LABORAL	SI	NO	NA
MEDIDAS GENERALES			
1. Se informa al personal que labora en el establecimiento de las recomendaciones para que ningún trabajador reúna las condiciones para ser un contacto en el trabajo con personas confirmadas o sospechosas de COVID-19.			
2. Cuenta con soluciones desinfectantes o cloro comercial (100 ml diluido en 900 ml de agua) para destruir o inactivar el virus, gel con base de alcohol al 70%, toallas sanitizantes, agua y jabón. Los desinfectantes deben estar en contacto con las superficies durante un minuto.	VIDEO		
3. Capacita a los trabajadores sobre las medidas de prevención y limpieza.			
4. Uso de tapetes sanitizantes para los trabajadores.	VIDEO		
5. Recomendar no saludar de mano, beso y/o abrazo entre colaboradores. Mantener en todo momento sana distancia de 1.5 m.			
6. Evitar el uso de teléfonos celulares, en caso de ser necesario, este deberá desinfectarse antes y después del uso.	VIDEO		
7. Mantener limpios sus artículos personales como: lentes, tabletas, celulares, radios, agendas, entre otros.	VIDEO		
8. Se designa un Gestor para la implementación, seguimiento y supervisión de las medidas para la Nueva Normalidad en el marco del COVID-19.			
9. Los controles <i>se estarán actualizando</i> de acuerdo a las recomendaciones y actualizaciones de recuperación de la emergencia sanitaria que estamos pasando.			
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)			
10. Todo el personal usa cubrebocas.	VIDEO		
11. El personal que tiene contacto con clientes usa protección ocular.	VIDEO		
12. Se usa guantes domésticos para la limpieza.	VIDEO		
13. Se realiza cambio de uniforme de trabajo diariamente			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DISTINTIVO DE SANIDAD
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

14. Se solicita a los clientes y proveedores el uso de cubrebocas.	VIDEO		
15. Se cuenta con la disponibilidad de consumibles para higiene de manos de trabajadores y clientes en: vestíbulos, baños, comedores, cocinas, salas de descanso, vestidores, área de recepción, área de limpieza.	VIDEO FOTO		
SEÑALIZACIÓN PARA TRABAJADORES Y CLIENTES			
16. Marcas en el piso con la separación que debe tener cada trabajador.	VIDEO FOTO		
17. Instrucciones para lavarse las manos antes y después de usar equipos de uso común.	VIDEO FOTO		
18. Marcas en el piso frente a las cajas de pago con el espacio que se debe guardar.			
19. Lavado de manos en baños, vestidores, tarjas y cocina			
20. Recordatorios de distanciamiento físico deberán ser colocados en las mesas. Mensaje: "Mesa inhabilitada por sana distancia", "Mesa sin servicio"	VIDEO FOTO		
INSTALACIONES			
21. Se recomienda remplazar las puertas de baños con manija por puertas de doble abatimiento.			
22. Se recomienda contar con abridores de pie y brazo en las puertas de acceso frecuente.			
23. Cuenta con barreras físicas en las cajas registradoras, en caso de que sea posible. Aplica para restaurantes en donde el cliente paga en caja, en el caso de que cobre en mesa, con el uso de careta por parte del colaborador es suficiente.	VIDEO		
24. Llevar a cabo una sanitización exhaustiva de todo el establecimiento antes y después de operar.			
25. Lavado y cambio de los filtros de campanas y adecuado funcionamiento de ductos de ventilación.			
26. Tener una buena ventilación natural o mecánica.			
27. Limpieza y trapeado de pisos de manera frecuente.	VIDEO		
28. Realizar una limpieza profunda y rutinaria de paredes, ventanas, cortinas, puertas.			
29. Prestar atención a sanitarios, especialmente manijas, grifos, dispensadores de jabón y el uso de toallas para secado de manos, de papel desechables con dispensador	VIDEO		

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DISTINTIVO DE SANIDAD
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

30. Llevar una bitácora de registro de acciones de desinfección y limpieza en general.	VIDEO		
ORGANIZACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO.			
31. Los trabajadores están informados en torno al virus y cómo minimizar su propagación.			
32. Establece 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.			
33. Se toma la temperatura del trabajador al ingreso, en caso de tener 37.5 grados o más, se envía a los servicios de salud de la empresa o a su jefe inmediato para que se llene el permiso COVID-19 y en su caso, regrese a su hogar.	VIDEO		
34. Se establecen horarios de operación más cortos, organiza la distribución de tareas para reducir el fujo y movimiento de trabajadores, clientes y proveedores; así como de los productos en venta para limitar el contacto físico y el riesgo de contaminación.			
35. Se recomienda limitar el número de personas en la cocina, por ejemplo, disminuye el número de platillos. Lo importante es mantener la Sana Distancia.			
36. Implementa reglas para la recepción de materias primas: organiza que la recepción sea por una sola persona, evita que el chofer o repartidor entre a la tienda, si no puedes evitarlo limpia los productos entregados. Si se debe firmar, que sea con la pluma personal de cada trabajador. Lava o desinfecta tus manos antes y después de recibir la mercancía			
37. Separa los lugares de los trabajadores tanto como sea posible, coloca marcas en el piso y fomenta que los trabajadores de todas las áreas se comuniquen a distancia.	VIDEO		
38. Organiza sentidos de circulación de personal y clientes para evitar el contacto.	VIDEO		
39. Si hay una sola entrada al lugar organiza la circulación por la derecha y que se salgan y entren de manera intercalada para proveedores	VIDEO		
40. Protege del alcance de los consumidores alimentos sin empaquetar para evitar que los clientes tosan, escupan, hablen sobre ellos o los toquen.			
41. De ser posible deja las puertas abiertas para			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DISTINTIVO DE SANIDAD
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

limitar el contacto de manos con pomos o manijas.			
42. Procura usar mantelería de un solo uso o eliminarla.	VIDEO		
43. Evita las cartas de uso común y adopta tecnologías, cartas de un solo uso o plastificadas que se puedan limpiar después de cada cliente.	VIDEO		
44. Fomenta las compras en línea y pago electrónico. Limpia las terminales electrónicas y las pantallas táctiles entre cada uso del cliente.	VIDEO		
45. Limpia y despeja la caja registradora de cualquier producto para evitar que los clientes los toquen.	VIDEO		
46. En el caso de que se cuente con lavavajillas configura las temperaturas de lavado y enjuagado entre 65 a 70 °C.; usa detergentes y desinfectantes especificados por el proveedor. En el caso de lavado en tarja deberá de realizarse con agua y jabón.			
47. Asigna a una persona exclusiva para el cobro de alimentos diferente a las que los manejan o sirven para evitar el contacto entre los productos y el dinero.			
48. Si hay una sola entrada al lugar organiza la circulación por la derecha y que se salgan y entren de manera intercalada para comensales y colaboradores.	VIDEO		
49. Tener las puertas abiertas para la ventilación natural en áreas comunes tales como áreas de recepción, comedor y cocina para evitar tocar las puertas.			
50. Eliminar las salas de espera.			
51. De manera obligatoria se deberá contar con dispensadores de gel anti bacterial -base de alcohol al 70% por lo menos- y de ser posible "de no contacto", colocado en recepción, puntos estratégicos que deberán ofrecer a clientes, colaboradores de la empresa y proveedores.	VIDEO		
EN LA COCINA			
52. Usa el pelo limpio, recogido con ligas simples o red, uñas cortas sin esmalte, sin alhajas en manos ni reloj.	VIDEO		
53. Limpia los empaques e ingredientes cuando lleguen antes de guardarlos en donde corresponda.	VIDEO		
54. Realiza limpieza constante de las superficies que se tocan en la cocina, como puertas, manijas,	VIDEO		

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DISTINTIVO DE SANIDAD
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

utensilios, etc.			
55. Cada trabajador tiene sus propios utensilios, si deben compartirlos se lavan antes de entregarlos.			
56. Cada empleado tiene su área de preparación aislada tanto como sea posible.			
57. Se limita el contacto con los ingredientes usando utensilios como pinzas.			
58. Cuenta con botes de basura con tapa.			
59. Establecer las reglas de trabajo en los equipos de cocina, ya que por el espacio es complicado mantener la sana distancia de al menos 1.50 m por lo que se recomienda organizar y distribuir muy bien el trabajo entre el personal, apoyándose de marcación en el piso con el distanciamiento requerido.			
60. En cocina se recomienda el lavado frecuente de manos con agua y jabón, lo más frecuentemente posible, cada 30 minutos y después de la manipulación de alimentos. Si se usa gel anti bacterial con base alcohol al 70%, tener cuidado en cocina.			
61. Reforzamiento y atención especial en las recomendaciones de manejo higiénico de alimentos en la preparación y condimento de estos, de acuerdo a los parámetros que marca la NOM 251 de la SSA, en su <i>Inciso 7 que habla de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas.</i>			
II. SERVICIOS:			
EN EL RESTAURANTE			
62. Disminuir el aforo de manera que se cumpla una distancia entre mesas de por lo menos 1.5 metros. La misma función la cumplen los gabinetes. El aforo deberá de cumplir lo que marque el semáforo epidemiológico.	VIDEO		
63. Las reuniones de grupo, ni juntar mesas, se indica que No se permite. Capacidad máxima por mesa 6 personas.			
64. Instalar tapete sanitizante a la entrada del restaurante para uso de los comensales.	VIDEO		
65. Se deberá tomar la temperatura a todos los clientes-comensales al ingresar al establecimiento con un termómetro a distancia, teniendo cuidado con los ojos.	VIDEO		
66. Si es posible, adecúa un área de espera al aire libre con señalización para designar distancias seguras (1.5 mts).			

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DISTINTIVO DE SANIDAD
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

67. Limpia y desinfecta los espacios comunes: baños, comedores y cocinas al menos 2 veces al día. Con mayor frecuencia las áreas de alto tráfico y superficies de contacto: bandejas, puertas, manijas, pasamanos, sitios de residuos y reciclaje, encimera.	VIDEO		
68. Limpia las mesas, sillas y bandejas después de cada uso del cliente.	VIDEO		
69. Elimina las estaciones y máquinas de autoservicio, así como las barras de comida o el buffet para evitar filas, el contacto cercano y la manipulación de las personas de la comida y de los utensilios para servirla.			
70. Retira los productos de autoservicio: aceiteros, servilleteros, botellas de cátsup, azúcar, vinagre, sal, pimienta, etc., y reemplázalas con bolsitas o contenedores de un solo uso para minimizar las superficies que se tocan con frecuencia.			
71. Evita que se deje sobre la mesa la propina en efectivo y que el personal la recoja. Se implementa un contenedor individual para este fin.	VIDEO		
72. Desinfecta los dispositivos electrónicos de alto contacto (pantallas táctiles, terminales electrónicas, teclados) con alcohol o toallitas desinfectantes.	VIDEO		
73. Montar la mesa en presencia del cliente para evitar tocar el menaje y eliminar adornos y centros de mesa, así como los no necesarios como servilleteros y saleros.	VIDEO		
74. Todos los artículos de contacto directo con el cliente incluidos que sean reutilizables se desinfectarán después de cada uso o uso único.			
75. Cambiar toda la mantelería después de cada uso, si la mantelería es de tela, deberá manipularse con guantes y lavar a temperaturas mínimas de 65°C, se recomienda desechables.			
76. COMIDA PARA LLEVAR: En caso de querer llevarse comida que no consumieron servida en la mesa, llevar al comensal el recipiente y empaque para que el mismo lo guarde y no tener que llevar de regreso el plato a la cocina.	VIDEO		
SERVICIOS DE ENTREGA A DOMICILIO: Aplica para servicios propios del restaurante.			
77. El establecimiento entrega los alimentos ya empacados, en un área especial de recepción	VIDEO		

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DISTINTIVO DE SANIDAD
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

limpia, con gel y toallas desinfectantes disponibles. Recomendación antes de colocar los alimentos en el contenedor transportador, desinfecta tus manos.			
78. Lleva gel con base de alcohol al 70% o toallitas sanitizantes para asear tus manos con frecuencia.			
79. Cuando se carga combustible, se permite que los despachadores lo hagan.			
80. Se mantiene la distancia física con otras personas y clientes.			
81. Se coloca la entrega en una superficie segura, para que de ahí la recoja el cliente, así como el recolector de dinero o para el cobro con tarjeta, mantén la sana distancia.			
82. Si manipulas efectivo, considera usar un contenedor para monedas y billetes.	VIDEO		
83. Se usa guantes desechables al entregar los alimentos o desinfecta las manos después de cada entrega y manejo de efectivo.			
84. Limpia y desinfecta rutinariamente hieleras y aísla las bolsas para entregar comida.			
85. Cuando los clientes hagan un pedido y vayan a recogerlo, se pide que llamen a su llegada y de preferencia permanezcan en sus coches para hacer la entrega ahí.	VIDEO		
86. Se establece un protocolo de entrega en un lugar seguro tras la notificación de llegada, informe a los clientes de las condiciones de entrega y pago (tarjeta bancaria sin contacto o efectivo).			
87. Organiza la transferencia de mercancía y dinero para evitar intercambios mano a mano, por ejemplo el empleado coloca los productos en una superficie donde el cliente puede recogerlos, así como el uso sistemático de un recolector de dinero.			
ÁREAS PARA NIÑOS			
88. Estas áreas estarán cerradas, hasta nuevo aviso			
VALET PARKING			
89. La empresa proveedora del servicio de VALET PARKING deberá contar con la certificación o documentación que avale las medidas de sanidad y limpieza de los colaboradores que ofrecen este servicio			
90. Valet Parking portará cubre boca y equipo de protección personal, ofrecerá el servicio al cliente y será opcional si el cliente requiera el apoyo.	VIDEO		

**FORMATO DE EVALUACIÓN PARA CERTIFICACIÓN
DISTINTIVO DE SANIDAD
DE RESTAURANTES EN SINALOA**

91. En caso de no requerir el servicio, se le indicará claramente al cliente donde estacionará su vehículo.			
RECOMENDACIONES			
92. Revisión de la norma OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA-1-2009, así como de la plataforma www.gob.mx/nuevanormalidad			