

LISTA DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES PARA RESTAURANTES	
I. INFORMACIÓN GENERAL	
Nombre de la empresa:	
Dirección:	
Departamento:	Municipio:
Teléfonos:	
Correo electrónico:	
Página Web:	
Nombre del propietario:	
II. PERFIL DEL NEGOCIO	
1. Tiempo de Operación:	
2. No. De empleados	
3. Horario de trabajo:	Turnos:
4. No. Sucursales:	
III. INFORMACIÓN ESPECÍFICA	
Nombre de quien realiza la evaluación:	
Cargo:	
Fecha:	

LISTA DE VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 Y OTRAS INFECCIONES

RESTAURANTES

Estimado empresario: para efectos de facilitar el desarrollo de la implementación de medidas de prevención y desinfección ante el COVID-19 y otras infecciones, se ha construido una batería de instrumentos para que usted pueda evaluar la condición actual de su empresa, tomando en cuenta la Guía de Buenas Prácticas para la Prevención del COVID-19 y otras Infecciones elaborada por el INGUAT, ya que es la base para lo que se le solicita.

Instrucciones: A continuación, se presentan los criterios que deben ser verificados en la empresa turística mediante la observación o evidencia documental. Al lado derecho deberá indicar con un **SI** cuando el criterio se cumpla totalmente, **NO** cuando el criterio no se cumpla o aún no se haya finalizado completamente o **No aplica** cuando el restaurante no cuente con el servicio. Anote en la casilla de observaciones si considera necesario.

No.	Medida preventiva	Implementación			Observaciones
		Si	No	No aplica	
Requisitos para la gestión del riesgo					
1	Se dispone de métodos de desinfección a la entrada a las instalaciones (pediluvios, alcohol en gel, toallas desechables)				
2	Se lleva un registro detallado del personal de trabajo, dirección de domicilio, con quiénes vive y sus respectivos números de teléfono				
3	Se brinda capacitación e información a los colaboradores en temas del COVID-19 y otras infecciones				
4	Se dispone de un plan interno de acción inmediata al presentarse una situación de posible contagio o exposición al virus				
5	Se comunica el aforo máximo dentro de cada áreas e instalaciones				

6	Se capacita a los colaboradores sobre el uso del equipo de protección personal, así como la forma correcta de removerlo				
7	Se supervisa constantemente el uso del equipo de protección personal por los colaboradores				
8	Existe circulación del aire dentro de las instalaciones				
Medidas de control					
9	Se cuenta con una Persona o personas responsables del tamizaje de los colaboradores y clientes				
10	Se dispone Termómetro infrarrojo sin contacto				
11	Se lleva una bitácora o registro del control de los colaboradores y clientes				
12	Se solicita a los clientes y colaboradores al ingreso de las instalaciones el desinfectar sus manos y suela de calzado				
Puestos de trabajo					
13	La distribución de los puestos de trabajo, permiten el distanciamiento físico y social establecido 1.5 metros entre cada uno				
14	Todos los colaboradores cuentan con Equipo de Protección Personal de acuerdo al riesgos al que están expuestos				
Buenas prácticas de higiene					
15	Se dispone de agua, jabón y toallas desechables para el lavado de manos				
16	Se dispone de estaciones de alcohol en gel para manos				

17	Se cuenta con campañas de socialización de la forma correcta de lavado o desinfección de manos				
18	Se evidencia el uso de uniforme con manga larga y pantalón largo para su protección				
Medidas específicas del Restaurante					
19	Se mantiene el distanciamiento social de un metro y medio como mínimo entre cada mesa				
20	Se distribuyen los turnos de los colaboradores para atender a los comensales según la capacidad del restaurante				
21	Se prioriza la mantelería de un solo uso para la atención de los comensales				
22	Se desinfectan las sillas y mesas previo a ser ocupadas por los comensales				
23	Se establecen horarios específicos para servir desayunos, almuerzos y cenas para evitar la aglomeración de comensales				
24	El restaurante trabaja por medio de reservaciones				
25	Está digitalizada la carta, las comandas y reservaciones para minimizar el contacto entre colaboradores y comensales				
26	El montaje de la mesa se realiza al momento en que va a ser utilizada por los comensales				

27	Se cuenta con barreras físicas protectoras o protector facial para el personal de atención al público.				
Recepción					
28	Se atiende a los comensales uno a la vez manteniendo el distanciamiento de 1.5 metros entre cada comensal				
29	Se atiende a las personas que están a la espera de ingresar al restaurante manteniendo el distanciamiento de 1.5 metros entre cada comensal				
30	Se solicita al comensal previo al ingreso al restaurante la desinfección de la suela del calzado				
31	Se lleva el control diario en una bitácora de los datos personales de los comensales que ingresen al restaurante (nombre completo, teléfono y correo electrónico)				
32	Se toma la temperatura a los comensales previo a ingresar al restaurante por medio de un termómetro infrarrojo				
33	Se solicita a los clientes el uso obligatorio de mascarilla				
34	Se solicita a los comensales la desinfección de manos con alcohol desinfectante al ingresar y salir del restaurante				
35	Se informa sobre las recomendaciones y medidas que está tomando para seguridad de los comensales				

36	El restaurante cuenta con campañas informativas y de prevención en diferentes idiomas con información emitida por la autoridad de salud pública				
Servicio en mesa					
37	En el área de servicio los colaboradores están identificados y cuentan con el equipo de protección personal				
38	Los colaboradores respetan las medidas de distanciamiento físico y social de 1.5 metros entre cada colaborador y comensal				
Recepción de comandas					
39	Se cuenta con espacio para despacho de pedidos (mostrador, mesa) para evitar el ingreso del personal de servicio a la cocina				
40	Se tiene señalizada la distancia mínima de espera para evitar la aglomeración y cruces innecesarios				
41	Se realiza un procedimiento ordenado y libre de contaminación al momento de recoger y llevar a los alimentos a la mesa				
Servicio de Buffet					
42	Se ha eliminado la manipulación directa de los clientes con los alimentos y equipos en islas de autoservicio				

43	Los colaboradores encargados del servicio de buffet utilizan pantallas plásticas que generan barreras anti fluidos				
44	El personal del servicio utiliza equipo de protección personal para prevenir el contagio				
45	Se mantiene el distanciamiento físico y social de 1.5 metros entre cada persona				
Servicio a domicilio					
46	Se evitan las aglomeraciones durante el retiro de pedidos				
47	El personal que transporta alimentos utiliza mascarilla, guantes y protección para el cabello (cofia) para garantizar la higiene y limpieza permanente				
48	Se desinfectan y limpian los equipos para traslado (caja, mochila, etc.)				
49	Se mantienen los vehículos de traslado en perfectas condiciones de higiene				
50	Se evita la contaminación cruzada de los alimentos				

51	Se protegen los alimentos del sol, calor, lluvia, altas temperaturas y humedad al momento de trasladarlos				
52	Se priorizan los pagos por medio de tarjetas de crédito o en línea y se realizan los procedimientos de limpieza o desinfección de manos				
53	El repartidor mantiene una distancia de 1.5 metros como mínimo con el cliente.				
54	El repartidor lleva un dispensador personal de solución desinfectante para su uso continuo				
Cocina y manipulación de alimentos					
55	El personal del área de cocina previo a ingresar se lava o se desinfecta las manos				
56	Se prohíbe el acceso a otras personas que no pertenecen al área de cocina como meseros y anfitriones				
57	El personal del área de cocina se cambia el equipo de protección cada vez que sea necesario y en función de la actividad que realiza				
58	El personal del área de cocina cumple los hábitos de higiene y prevención de contagio establecidos para no contaminar los alimentos				

59	Se limpia y desinfecta el área de cocina previo y posterior a las actividades correspondientes a ésta área				
60	Se limpian con abundante agua y jabón los envases que contienen guarniciones, salsas, etc.				
61	Se lavan y desinfectan con frecuencia las superficies del área de cocina y los utensilios como charolas, cucharones, pinzas, etc.				
62	Se aplican los protocolos de higiene establecidos en la manipulación de alimentos				
63	Existe buena ventilación en las instalaciones de la cocina				
64	Se disponen de residuos sólidos respetando las medidas de bioseguridad establecidas				
Proveedores					
65	Se tiene establecido un protocolo para la recepción de productos e insumos				
66	Se mantiene el distanciamiento físico de 1.5 metros entre los proveedores y los colaboradores				
67	Se lleva el control con datos mínimos de los proveedores que ingresan al restaurante (nombre completo, teléfono y correo electrónico)				

68	Los colaboradores solicitan al proveedor el uso obligatorio de la mascarilla				
69	Se solicita la desinfección de manos con alcohol desinfectante previo a ingresar al restaurante				
70	El restaurante cuenta con un listado de proveedores que tengan evidencia de cumplir con las medidas de prevención contra el contagio de COVID-19 y otras infecciones				
71	Los colaboradores verifican que los proveedores a contratar cumplan las medidas preventivas para evitar el contagio del COVID-19 y otras infecciones así como el uso de protección personal correspondiente				
72	Los colaboradores verifican que los proveedores a contratar únicamente se dirijan a las áreas establecidas				
73	De no contar con proveedores específicos el restaurante cumple con las medidas necesarias para prevenir la contaminación durante la compra en mercados, supermercados, etc. una vez en el establecimiento				
74	Se limpian y desinfectan los mostradores antes de iniciar las actividades, posterior a recibir a un proveedor y al finalizar las actividades, así como todos los elementos utilizados				
Programas de limpieza y desinfección					
75	Se ubican los equipos de limpieza y desinfección rotulados por área en un lugar exclusivo de almacenamiento: Limpios, desinfectados y escurridos				

76	Se evitan métodos secos como plumeros, escobas, previniendo la dispersión de polvo y partículas portadoras de gérmenes en el medio ambiente				
77	Se cuenta con los insumos necesarios para las tareas de limpieza y desinfección antes de iniciar, debidamente desinfectados con agua con cloro o una solución de alcohol y agua posterior a su uso				
78	Se utilizan paños, estropajos o esponjas y bolsas específicas identificadas por colores para evitar la contaminación cruzada				
79	Se colocan señales de advertencia en aquellos lugares donde se está realizando la limpieza				
80	Se verifica continuamente el funcionamiento y el abastecimiento de los productos desinfectantes en las áreas públicas				
81	Es supervisado el cumplimiento del protocolo de limpieza				
82	Se evidencia en las damas el cabello recogido, sin joyas y las uñas cortas				
83	Se evidencia en los caballeros el cabello corto, sin barba y las uñas cortas				
84	El personal de limpieza utiliza el equipo de protección personal (mascarilla, guantes, protección ocular, calzado adecuado, delantal, cofia,				
Limpieza de almacén o bodega de insumos y productos					

85	Se desinfectan las frutas y verduras previo a ser utilizadas				
86	Se lava el empaque de las carnes, empacados y aves para desinfectarlos previo a ser preparados y cocinados				
87	Se lavan los envases de aguas, gaseosas y envasados previo a ser almacenados				
Limpieza y desinfección de las áreas del restaurante					
88	Se limpia y se desinfecta el área de cocina constantemente				
89	Se cambian los implementos (paños o trapos) para la limpieza de las distintas áreas para evitar la contaminación cruzada				
90	Se higienizan los utensilios al iniciar y al finalizar las jornadas de trabajo				
91	Se depositan los desechos de residuos contaminantes en recipientes adecuados y etiquetados, para su posterior retiro				
Limpieza y desinfección de las áreas críticas					
92	Se realizan los procesos de limpieza y desinfección de cubiertos adecuados para posteriormente almacenarlos				

93	Se realizan los procesos de limpieza y desinfección de loza adecuados para posteriormente almacenarlas				
94	Se realizan los procesos de limpieza y desinfección de mantelería adecuados para evitar contagios por medio de los mismos				
Limpieza y desinfección de las áreas semicríticas					
95	Se limpian y desinfectar los mostradores al iniciar y finalizar actividades				
96	Se limpia y desinfecta al menos cada hora el equipo de cobro y de cómputo				
97	Se limpia y se desinfecta el teléfono después de cada uso				
98	Se mantienen siempre limpias y ordenadas las áreas de limpieza para evitar accidentes				
99	Al salir y finalizar los turnos, se desinfectan los elementos de las áreas de almacenamiento, office y descargo del servicio				
Limpieza y desinfección de los sanitarios					
100	Se realiza la limpieza de los sanitarios al menos 5 veces al día (dependiendo del tránsito de personas) llevando un control y supervisión de la misma.				

101	Se desecha el equipo de un solo uso al finalizar la limpieza				
Limpieza y desinfección de las instalaciones					
102	Se realiza el procedimiento de limpieza previo a la apertura del restaurante y cada vez que hay menor ocupación				
103	Se ventilan las instalaciones mientras se realiza la limpieza				
104	Se limpian y desinfectan todas las superficies con alto contacto con el comensal				
Desechos sólidos y Orgánicos					
105	Se ha establecido un protocolo para el manejo adecuado de los desechos sólidos y orgánicos dentro del establecimiento de hospedaje				
Parqueo					
106	Se ha establecido un protocolo para el uso, limpieza y desinfección en el parqueo del restaurante				