



CHECK LIST

MEDIDAS DE HIGIENE



Unilever
Food
Solutions



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948



COCA-COLA
Industria Mexicana

RATIONAL

winterhalter

ACADEMY

Mondelēz
Internacional
FOOD SERVICE
& SOLUTIONS

UNA GUÍA DESARROLLADA

CON EL APOYO DE:



ESTAMOS AQUÍ PARA APOYARTE

**PARA MÁS INFORMACIÓN
DA CLICK AQUÍ**

CHECK LIST

MEDIDAS DE HIGIENE

HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO.

- Sanitizar las áreas y utensilios de trabajo antes y después de cada uso.
- Uso obligatorio de equipo de protección personal.
- Limpiar y desinfectar productos no perecederos antes de su almacenamiento.
- Lavado constante de manos con agua y jabón durante 20 segundos.
- Aplicar desinfectante a base de alcohol al 70%.
- Tomar la temperatura para colaboradores y comensales.
- Establecer horas y zonas dentro de la recepción de productos para evitar contaminaciones.
- Se deberán eliminar los empaques de cartón y plástico antes de que el producto ingrese a cámaras y zonas de preparación.

■ **Revisión de insumos en estación de lavado y desinfección de manos; jabón, toallas desechables y gel desinfectante.**

■ **Lavar y desinfectar de forma rutinaria en lapsos cortos de tiempo los trapos en áreas comunes.**

■ **Limpieza y desinfección de áreas de sanitarios, así como objetos susceptibles; corchete, manijas, grifos, dispensadores, etc.**



CHECK LIST MENÚ

VERIFICA TU OFERTA DE PLATILLOS

- Establecer un menú de “Delivery” que genere ganancias altas y bajo costo.
- Optimiza la oferta de platillos. Ganancia vs tiempo de producción e ingredientes.
- Elimina los platillos con menor demanda para agilizar la operación.

REDUCE EL NÚMERO DE INGREDIENTES

- Prefiere ingredientes que puedan ser utilizados en la elaboración de otros platillos.
- Prioriza la compra de ingredientes en relación al uso y costo dentro de la operación.
- Revisa los productos frescos que puedan sustituirse por productos convenientes para evitar el deterioro e impactos en los costos.

MISE EN PLACE

- Elimine los procesos de producción que agreguen complejidad a la operación.
- Mantener un mínimo de ingredientes bases (salsas, caldos, roux, etc.)
- Aumentar el uso de productos de conveniencia para simplificar la operación. Ejemplo: comprar papas peladas/precocidas.
- Asegurar que los platillos estén listos para Delivery



RESALTAR LA OFERTA DE PLATILLOS SALUDABLES

- Los comensales estarán en busca de una oferta culinaria más saludable, por lo que es necesario incluirlo en el menú.
- Combina ingredientes frescos como los “SUPER FOODS” para proporcionar vitaminas, antioxidantes, fibras. Ejemplo: Chía, Nopal, Avena, etc.
- Resalta las ventajas saludables de los platillos en su menú (por ejemplo, rico en proteínas, bajo en grasa, etc).

RE DISEÑO DEL MENÚ

- Diseña un menú corto y atractivo para los comensales.
- Crea menús digitales para evitar el contacto con superficies.



CHECK LIST SERVICIO DE ALIMENTOS

- Uso obligatorio de equipo de protección personal (careta, cubrebocas y guantes).
- Sanitizar las áreas y utensilios de posible contacto con el comensal de manera frecuente.
- Los cubrebocas desechables deben cambiarse cada 4 horas.
- Reforzar las medidas de higiene de acuerdo a la NOM 251 en el apartado 7 para el servicio de alimentos y bebidas.
- Evitar tocar alimentos listos para consumo sin lavar y desinfectar las manos.
- Los utensilios de servicio deben ser lavados, enjuagados y sanitizados periódicamente.
- Establecer zonas designadas para la recolección de pedidos.
- Verificar que el repartidor cuente con el equipo de seguridad para la entrega segura de alimentos.



Si ofreces opciones de entrega a domicilio, asegurar que el contenedor y el transporte esté limpio y desinfectado.

Establecer flujos de servicio para que cada persona tenga un rol definido y organizado para evitar el posible contacto.

Verificar que existan señalizaciones o marcas en el piso indicando los lugares de trabajo y/o un buen flujo de servicio.

Priorizar el servicio a la carta a través de menús digitales o desechables.

Mantener los alimentos protegidos con película plástica, campanas, y contenedores.

Cocinar los alimentos a una temperatura mayor de los 70 °C.

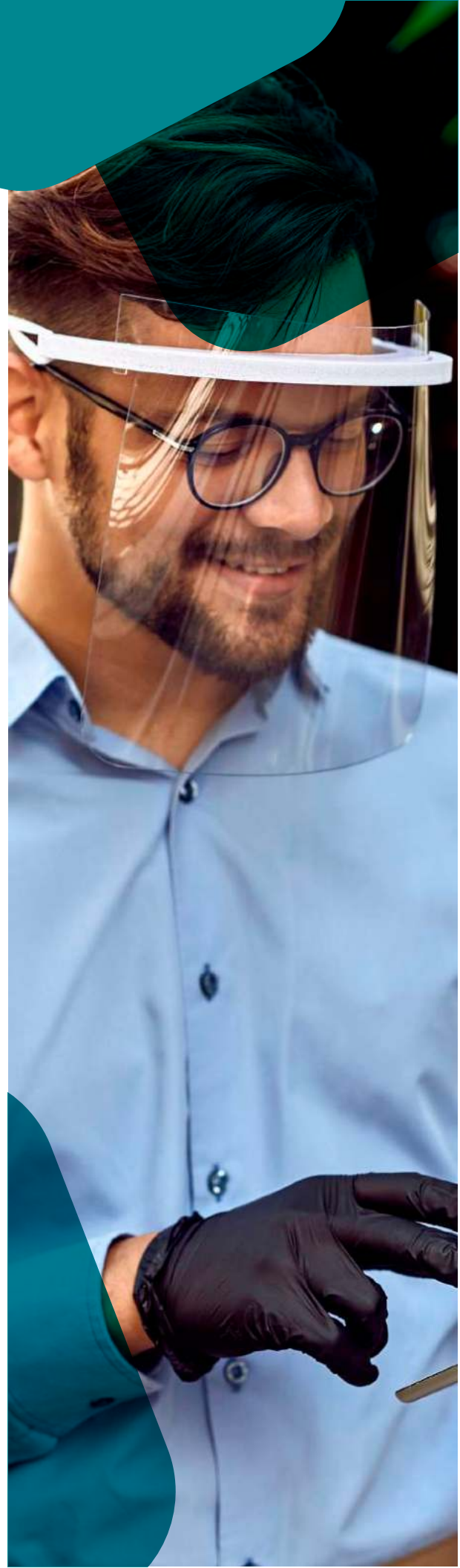
Mantener la cadena de frío a una temperatura no mayor de 4 °C.

Mantener los alimentos calientes por arriba de los 65 °C.



CHECK LIST DE COMUNICACIÓN

- **Mostrar visiblemente las medidas de higiene establecidas en el lugar (Cocina, sanitarios, recepción, mesas, terrazas y/o habitaciones).**
- **Mantener la comunicación con los comensales sobre la oferta de platillos y las medidas de higiene implementadas, ayudará a generar confianza y atraer a más clientes.**
- **Colocar las marcas de distanciamiento social visiblemente en la entrada y en el restaurante.**
- **Comunicar la reapertura del lugar: colocar pantallas, pizarras, carteles, comunicación en redes sociales para fomentar la afluencia de clientes en el lugar.**
- **Publicaciones en redes sociales, considerar que la comunicación incluya imágenes "instagramables" de los platillo y el lugar.**





Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.