



POLÍTICA PARA EL INGRESO A TU ÁREA DE TRABAJO

Fecha de creación: 24-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 24-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

Objetivo:

Esta política tiene como objetivo garantizar, la seguridad, la higiene y minimizar el riesgo de una contaminación cruzada, protegiendo la salud de nuestros invitados y de todos los colaboradores en Central Mezcal, en la presente Política se establece el procedimiento para el cumplimiento de las regulaciones de higiene y salud relacionadas con el ingreso a tu área de trabajo (Cocina, Barra y Repostería).

Alcance:

La presente política aplica a todos los colaboradores que trabajan en el área de Cocina, Barra y Repostería del restaurante Central Mezcal, independientemente de su función o nivel jerárquico, así como a cualquier proveedor que ingresen a nuestras instalaciones.

Directrices:

La limpieza personal es fundamental para el correcto desempeño de nuestro trabajo en el área de Cocina, Barra y Repostería, toma en cuenta las siguientes medidas antes de iniciar tu jornada laboral:

Procedimiento:

1. Antes de comenzar el turno, el personal de Cocina, Barra y Repostería debe asegurarse de colocarse un cubrepelo (cofia) y cubreboca limpio.
2. El personal debe presentarse aseado (baño diario) con ropa y calzado limpio.
3. Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra.
4. Uniforme siempre limpio y completo.
5. No usar maquillaje dentro del área de Cocina, Barra y Repostería
6. No usar objetos desprendibles, ingresar al área sin anillos, pulseras, relojes, cadenas, piercing, expansiones o audífonos.
7. No usar teléfonos celulares dentro del área de Cocina, Barra y Repostería.
8. Utilizar zapatos adecuados (cómodos y seguros para el servicio)
9. Realizar un lavado de manos constante, tus uñas deberán estar cortas, limpias y sin esmalte.
10. Mantener el cabello largo recogido y la barba recortada.
11. No comer o masticar chicle en el área.
12. No tocarse la cara o el cabello durante el servicio.
13. Cubrirse correctamente al momento de estornudar o toser.
14. No introducir al área de trabajo mochilas o bolsas, éstas deberán dejarse en el lockers asignado con candado.
15. Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos o bebidas. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.
16. No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos y bebidas, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto.

Cumplimiento:

El cumplimiento de esta política es obligatorio para todos los colaboradores y se espera que se adhieran a estas normas en todo momento mientras estén en el restaurante.

Sanciones por incumplimiento:

El incumplimiento de esta política puede resultar en medidas disciplinarias, que pueden incluir advertencias, suspensiones temporales o la terminación del empleo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y la frecuencia del mismo.

Revisiones y actualizaciones:

Esta política será revisada periódicamente y se actualizará según sea necesario para cumplir con las regulaciones locales y las mejores prácticas de higiene y seguridad.

Comunicación y capacitación:

El área de Recursos Humanos junto con el área de Capacitación será responsable de comunicar esta política a todos los colaboradores y proporcionar la capacitación necesaria sobre su cumplimiento.

En Central Mezcal valoramos la seguridad e higiene y todos los que trabajamos en el área de Cocina, Barra y Repostería nos comprometemos al cumplimiento en todo momento de la presente Política.