

|                                                                                   |                                              |                                  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|--|
|  | <b>POLITICA USO DE CUBREBOCA Y CUBREPELO</b> |                                  |  |
| <b>Fecha de creación:</b> 24-OCT-2023                                             | <b>Versión:</b> 0.0.                         | <b>Autorizado:</b> Lidia Cabrera |  |
| <b>Formato vigente a partir del:</b> 24-OCT-2023                                  | <b>Elaborado:</b> Nicanor Bravo              | <b>Revisado:</b> Fernanda Godoy  |  |
| <b>Sociedad:</b>                                                                  | 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 uso de cubrepelo (cofia) y cubreboca dentro del área de Cocina.

#### Alcance:

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

#### Directrices:

1. El acceso al área de cocina del restaurante Central Mezcal deberá ser con cubrepelo (cofia) y cubreboca.
2. Todos los colaboradores que participen en la preparación o manipulación de alimentos deben usar un cubrepelo (cofia) en todo momento en el área de cocina.
3. El cubrepelo (cofia) y cubreboca deben ser proporcionados por el restaurante y deben estar limpios y en buen estado.
4. Es responsabilidad del empleado garantizar que el cubrepelo (cofia) cubra completamente el cabello y evite su exposición al ambiente y los alimentos.
5. Todos los colaboradores, independientemente de su rol, deben usar un cubreboca (deben cubrir tanto la boca como la nariz) en todo momento dentro del área de cocina.
6. Los colaboradores deben cambiar su cubreboca regularmente, especialmente si están dañados o húmedos.

#### Procedimiento:

1. Antes de comenzar su turno, el personal de cocina debe asegurarse de colocarse un cubrepelo limpio.
2. El cubrepelo debe utilizarse en todo momento mientras se trabaje en el área de cocina.
3. Cuando los colaboradores abandonen el área de cocina, deben retirar el cubrepelo y guardarlo adecuadamente.
4. Todos los colaboradores deben usar un cubreboca mientras estén dentro del área de cocina.
5. Los cubrebocas deben cubrir tanto la boca como la nariz.

#### 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 nos comprometemos al cumplimiento en todo momento de la presente Política.