



POLITICA USO DE ESTACIÓN DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

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 uso de la estación de lavado y desinfección de manos dentro del área de 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:

1. Todos los colaboradores que participen en la preparación y/o manipulación de alimentos y bebidas deben lavarse y desinfectarse las manos al ingresar al área de Cocina, Barra y Repostería.
2. Es responsabilidad del colaborador mantener en todo momento sus manos limpias.

Procedimiento:

Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en el área de Cocina, Barra y Repostería (producción o elaboración), o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos o bebidas, debe lavarse las manos, de la siguiente manera:

1. Abrir la llave del agua y mojar sus manos completamente.
2. Enjuagar las manos con agua, aplicar jabón o detergente (en caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados)
3. Frote vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos durante 20 segundos.
4. Para el lavado de las uñas se debe utilizar un cepillo y tallar en una sola dirección.
5. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado de manos incluirá desde los dedos, uñas y muñecas hasta la altura de los codos.
6. Enjuagar bien con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente.
7. Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.

Requisitos generales:

Lavado de manos: Todos los colaboradores deben lavarse las manos con agua y jabón o detergente de manera adecuada y regular durante el día, especialmente después de utilizar el baño, antes de comer, después de toser o estornudar, y después de tocar superficies potencialmente contaminadas.

Eliminación de residuos: El papel o las toallas desechables utilizados para secar las manos deben ser depositados en los contenedores de basura provistos. Se debe evitar desecharlos en el suelo o en lugares no designados.

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