

CON ISEMEX ESTÁS SEGURO, CONOCE NUESTRO PROTOCOLO ANTE EL COVID-19:

1. Toma de temperatura al ingresar al área de trabajo y al medio turno.

NOMBRE	BITÁCORA DE TEMPERATURA CORPORAL TERA TOMA														
	MORNING			MIDMORN			AFTERNOON			EVENING			SIBBING		
	HORA	FECHA	TEMP.	HORA	FECHA	TEMP.	HORA	FECHA	TEMP.	HORA	FECHA	TEMP.	HORA	FECHA	TEMP.
Amaya Hernández Leonarda															
Becerra Ortega Andrés															
Corral García Nayrett Benya															
Godínez Raya José Juan															
Hernandez Rodriguez Luis															
López Hernández Fidel															
Martínez Davis Karen Lineth															
Rocha Vargas Jocelyne de															
Romo Ledezma Berenice															
Zepeda Gutiérrez Edgar Daniel															

2. Lavado de manos cada media hora y en cada cambio de actividad.

BITÁCORA DE LAVADO DE MANOS										
Registrar la frecuencia del lavado de manos dentro de cocina.										
El lavado de manos se realizará cada 30 minutos de 6:00 am a 9:00 am y, de 9:00 am a 1:00 pm se realizará cada 60 minutos.										
Hora	Fecha: _____									
	Leonarda A.	Andrés B.	Dora R.	Nayrett C.	Luis H.	Fidel L.	Karen M.	Jocelyne R.	Berenice R.	Daniel Z.
06:00 a. m.										
06:30 a. m.										
07:00 a. m.										
07:30 a. m.										

3. Sanitización de áreas comunes antes de iniciar labores y cada cambio de actividad.



Registrar número de mesa, tipo de sanitización y tiempo de sanitización.							
Antes de trabajar en las mesas es obligatorio realizar la sanitización previa de las superficies de trabajo.							
SI OBSERVAS QUE ALGUNA MESA NO FUE SANITIZADA, REPORTARLO DE INMEDIATO AL GERENTE DEL ÁREA O A SERVICIOS MÉDICOS.							
#	# Mesa	Fecha	Hora	Turno	Sanitización		Responsable
					Tipo de sanitización	Tiempo de sanitización	
1							
2							

BITÁCORA DE SANITIZACIÓN DE PUERTAS			
Anotar la fecha y hora en que se sanitiza la puerta, así como el responsable.			
Reportar a supervisor o gerente si alguno de los campos no fue llenado.			
Fecha	Hora	Turno	Responsable

BITÁCORA DE REGISTRO DE SANITIZACIÓN DE TARJAS						
Registrar número de mesa, tipo de sanitización y tiempo de sanitización.						
Antes de trabajar en las mesas es obligatorio realizar la sanitización previa de las superficies de trabajo.						
SI OBSERVAS QUE ALGUNA MESA NO FUE SANITIZADA, REPORTARLO DE INMEDIATO AL GERENTE DEL ÁREA O A SERVICIOS MÉDICOS.						
#	Fecha	Hora	Turno	Sanitización		Responsable
				Tipo de sanitización	Tiempo de sanitización	
1						
2						

4. Sanitización de líneas de servicio después de cada break (cada 35 minutos) durante el periodo de servicio de comedor.

BITÁCORA DE REGISTRO DE SANITIZACIÓN DE LINEAS DE TRABAJO POR BREAK						
Registrar número de mesa, tipo de sanitización y tiempo de sanitización.						
Antes de trabajar en las mesas es obligatorio realizar la sanitización previa de las superficies de trabajo.						
SI OBSERVAS QUE ALGUNA MESA NO FUE SANITIZADA, REPORTARLO DE INMEDIATO AL GERENTE DEL ÁREA O A SERVICIOS MÉDICOS.						
#	Fecha	Hora	Turno	Sanitización		Responsable
				Tipo de sanitización	Tiempo de sanitización	
1		06:00				
2		09:40				
3		10:20				

5. Al ingresar los insumos se lavan y desinfectan en el área de recibo de mercancía.

BITÁCORA DE SANITIZACIÓN DE MERCANCÍA						
Anotar producto, cantidad, fecha y hora en que se sanitiza la mercancía, así como el responsable.						
Rociar con solución clorada preparada con 2 mililitros de cloro por 1 litro de agua.						
Reportar a supervisor o gerente si alguno de los campos no fue llenado.						
Producto	Cantidad	Fecha	Hora	Turno	Comentarios	Responsable

BITÁCORA DE REGISTRO DE SANITIZACIÓN								
Registrar producto, tipo de sanitización y tiempo de sanitización.								
Este proceso es responsabilidad del proveedor de alimentos, no pase alimentos sin sanitizar a la barra de servicio.								
C/O: SI OBSERVAS QUE ALGUN PRODUCTO ALIMENTICIO NO FUE SANITIZADO, REPORTARLO DE INMEDIATO AL GERENTE DEL ÁREA O A SERVICIOS MÉDICOS.								
#	Alimento	Fecha	Hora	Turno	Tipo de sanitización (Cloro,yodo,etc)	Tiempo de sanitización	Comentarios	Responsable
1								
2								

6. Uso de cubrebocas: Al ingresar a la planta se utiliza un cubrebocas y al ingresar a comedor se cambia por uno nuevo.



7. La sana distancia se mantiene trabajando de una persona a la vez por mesa y se acondiciono con marcas X a distancia de 1.5 metros cada estación de trabajo.

