

Medidas de carácter sanitario establecidas por la Agencia de Protección Sanitaria de la Ciudad de México.

Espacio	Recomendaciones
Áreas de preparación de alimentos	1. Ubicar los stands de alimentos y bebidas alejados de los sanitarios. 2. Toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debe lavarse las manos al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas. 3. Los equipos y utensilios deberán estar en buenas condiciones de funcionamiento, mantenimiento y limpios. 4. Las superficies en contacto con alimentos deberán ser de materiales de fácil limpieza y desinfección, evitar tablas, se recomienda utilizar tablas de plástico/polipropileno o de acero inoxidable. 5. Realizar la correcta separación de residuos orgánicos e inorgánicos, los depósitos deben contar con bolsa, tapa oscilante o de acción de pedal e identificados, vaciar cuando se encuentren al 80% de su capacidad. 6. Toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración de alimentos y bebidas no debe fumar, comer, beber, escupir o mascar en áreas en contacto directo con los alimentos. 7. Uso correcto de cubrebocas, cofia y uniformes limpios. 8. Evitar toser o estornudar. 9. No portar joyería, traer uñas cortas, limpias y sin esmalte. 10. Evitar colocar las materias primas en contacto con el piso. 11. El agua embotellada o garrafón no deberá estar expuesta a la luz solar. 12. En caso de manipular dinero usar guante o bolsa plástica. 13. El alimento exhibido deberá contar con protección. 14. Los equipos de refrigeración tienen que estar funcionando correctamente, sin cortar la cadena de frío de los productos, además deberán contar con termómetro y bitácoras de registro de temperatura. 15. En las barras de servicio y venta de alimentos preparados y listos para servir, se deben tener instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60°C y para los alimentos fríos menor a 7°C, además de contar con bitácoras de registro de temperatura. 16. Uso de hielo limpio, libre de contaminación de materia orgánica, inorgánica y química, el cual deberá estar en refrigeradores, congeladores, hieleros o tarimas, debidamente protegido. 17. Áreas libres de todo tipo de fauna nociva.
Depósitos de agua y puntos de hidratación	1. Mantener los depósitos de agua limpios y con tapa. 2. El agua que sea abastecida a través de pipas a los depósitos deberá traer niveles de cloro entre 0.2 y 1.5 partes por millón (ppm). 3. Realizar monitoreo de cloro residual libre, para conservar niveles de 0.2 a 1.5 ppm. 4. Cloración de los depósitos de agua en caso de ser necesario, agregando 1 tableta de hipoclorito de calcio de 7 gramos por cada 3,000 mil litros de agua.
Servicios sanitarios	1. Limpieza y desinfección de forma constante de las cabinas de sanitario y lavamanos. 2. Mantener la dispensación de insumos para el correcto lavado de manos, tales como agua, jabón y toallas de papel desechables.
Residuos sólidos	1. Contar con contenedores y botes suficientes de residuos orgánicos, inorgánicos y sanitarios. 2. Limpieza y desinfección de los contenedores usando agua, jabón y solución clorada. 3. Los depósitos de residuos deben contar con tapa oscilante o de acción de pedal e identificados como residuos orgánicos e inorgánicos. 4. Recolección de la basura de los contenedores de manera frecuente para evitar su desborde.
Mantenimiento y limpieza	1. Limpieza frecuente de las carpas y lonas, evitar que se vean sucias. 2. Trapos y jergas se deben lavar y desinfectar constantemente. 3. Las superficies de los manteles, mesas y bancos se tendrán que limpiar y desinfectar, cada que se desocupe el espacio. 4. Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común como básculas, utensilios, mesas de trabajo y barras de exhibición. 5. Los productos de limpieza se deben de utilizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante. 6. Los productos de limpieza deberán ser resguardados en un lugar específico, separado de las áreas de preparación o almacenamiento de alimentos y bebidas. 7. Evitar mezclar sustancias químicas como cloro, pino y/o detergente.
Espacios 100% libre de humo de tabaco, emisiones y vapeo	En la CDMX queda prohibido fumar en: 1. Espacios con concurrencia colectiva, centros de espectáculos y entretenimiento. 2. Áreas de preparación y consumo de alimentos y bebidas. 3. Cualquier área física con acceso al público. 4. Espacios cerrados. 5. Todo lugar de trabajo.