



Instalar dispensadores de geles desinfectantes para el uso de los clientes y el personal de servicio.



Limpiar frecuentemente superficies, mostradores, pomos, mobiliario, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, teléfonos, datáfonos, etc con desinfectantes o lejía.



Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80°C.



Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 60°C.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) EN CENTROS DE TRABAJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Consejos según información disponible a 06.03.2020



Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.



Ventilar después de cada servicio y asegurar una renovación del aire suficiente.



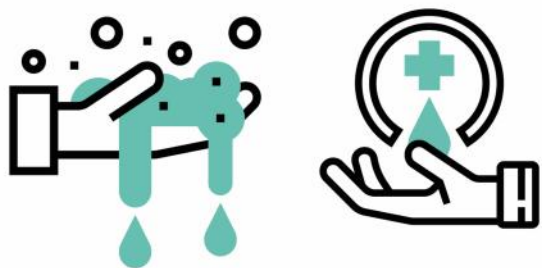
Cocinar los alimentos por encima de los 70° y mantener la cadena de frío.



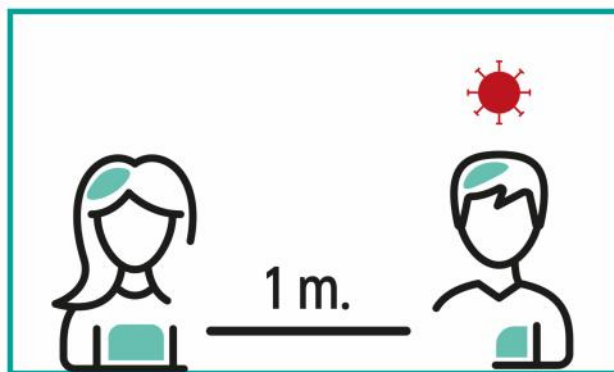
Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tappers y etiquetas.



En los bufés, limitar la manipulación directa por parte de los clientes de alimentos y utensilios y cambiarlos frecuentemente o utilizar material desechable.



Laváte las manos frecuentemente
(agua y jabón o solución con alcohol)



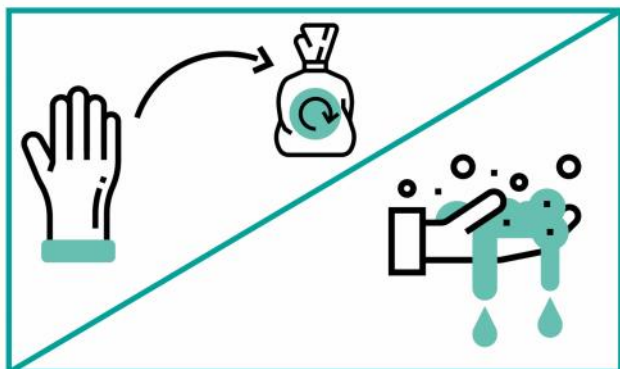
Mantén una distancia de un metro
aproximadamente con personas que
presenten síntomas de afección
respiratoria, tos o estornudos



Al toser o estornudar, cúbrete nariz y
boca con el codo flexionado o con un
pañuelo desechable.

PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN PERSONAL FRENTE AL CORONAVIRUS (COVID-19)

Consejos según información disponible a 06.03.2020



Gestiona bien el uso de guantes si te
tocas la nariz, boca y cara.
Mejor una desinfección de manos
adecuada que un uso incorrecto
de los guantes

**QUÉDATE EN CASA Y LLAMA AL
112 O A TU CENTRO DE SALUD
SI PRESENTAS ESTOS SÍNTOMAS**



FIEBRE



TOS



SENSACIÓN DE
FALTA DE AIRE



Evita abrazos, besos o estrechar las
manos, y no compartas objetos con
clientes u otros empleados.