

PREVENCIÓN DE INFECCIONES:

limpieza, desinfección e higiene



PAUTAS GENERALES

- ▲ Siga las recomendaciones locales de salud pública relacionadas con la actividad producto de la infección en la zona y la necesidad de aislamiento y cierre.
- ▲ Refuerce la higiene personal (higiene de manos y protocolo de tos) a lo largo de sus actividades.
- ▲ Ofrezca materiales de higiene, como pañuelos de papel y estaciones con desinfectante de manos.
- ▲ Aprovisiónese de los productos desinfectantes correspondientes (consulte a su representante de Ecolab para obtener una lista de artículos).
- ▲ Vigile de cerca la salud de los empleados. Exhorte a los empleados con síntomas a quedarse en casa.

RESTAURANTES DE SERVICIO COMPLETO

PAUTAS ESPECÍFICAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS

COMEDOR

- ▲ Disponga de estaciones con desinfectante de manos a base de alcohol.
- ▲ Aumente la frecuencia de la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto.

BAÑOS

- ▲ Limpie y desinfecte los baños públicos según se especifique en la etiqueta del producto.
- ▲ Disponga de estaciones con desinfectante de manos a base de alcohol fuera de los baños públicos.

COCINA Y ÁREAS DE SERVICIO

- ▲ Disponga de estaciones con desinfectante de manos a base de alcohol.
- ▲ Aumente la frecuencia de la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto.



PREVENCIÓN DE INFECCIONES:

limpieza, desinfección e higiene



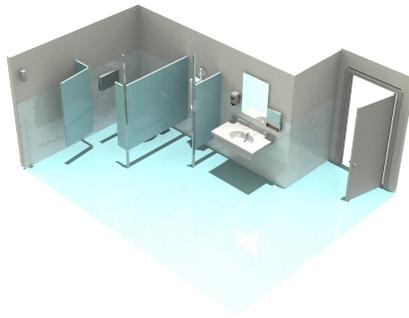
PAUTAS ESPECÍFICAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS (CONT.)

RESTAURANTES DE SERVICIO COMPLETO

EMPLEADOS

- ▲ Vigile de cerca la salud de los empleados. Refuerce la higiene personal y el protocolo de tos. Exhorte a los empleados con síntomas a quedarse en casa.
- ▲ Identifique a los miembros y funciones clave del personal para elaborar un plan de continuidad de negocios. Considere la posibilidad de que los empleados trabajen desde casa.
- ▲ Disponga de estaciones con desinfectante de manos y ofrezca a los empleados los aerosoles o las toallitas desinfectantes listos para usarse y los pañuelos de papel que figuran en la lista que proporcione su representante de Ecolab.
- ▲ Asegúrese de que los empleados desinfecten todas las superficies duras de uso personal que se mencionen en la etiqueta del producto.
- ▲ Instruya e informe a todos los empleados del estado de la infección y los procedimientos pertinentes de control de infecciones.

PUNTOS DE CONTACTO ESPECÍFICOS



COMEDOR Y VESTÍBULO

- ▲ Picaportes, botones, marcos y pasamanos
- ▲ Mesas
- ▲ Sillas y cubículos
- ▲ Menús y adicioneras
- ▲ Puntos de contacto de contenedores de basura
- ▲ Sillas para bebé
- ▲ Área del bar

BAÑOS

- ▲ Picaportes
- ▲ Grifos de lavamanos y manijas de descarga de inodoros
- ▲ Manijas de dispensadores de toallas de papel
- ▲ Botones de dispensadores de jabón
- ▲ Cambiadores de bebé
- ▲ Puntos de contacto de contenedores de basura

LA COCINA

- ▲ Picaportes y botones
- ▲ Manijas de las puertas de todos los equipos y botones de operación
- ▲ Manijas de dispensadores (p. ej., de bebidas)
- ▲ Cucharas para hielo
- ▲ Picaportes de cámaras frigoríficas y manijas de otros refrigeradores
- ▲ Cortinas de plástico de cámaras frigoríficas y congeladores
- ▲ Manijas de congeladores
- ▲ Fregadero de trapeador y fregadero de tres compartimentos
- ▲ Grifos de lavamanos
- ▲ Botones de dispensadores de jabón en lavamanos
- ▲ Manijas de dispensadores de toallas de papel en lavamanos
- ▲ Puntos de contacto de contenedores de basura
- ▲ Herramientas de limpieza
- ▲ Baldes
- ▲ Teclados, auriculares y micrófonos de teléfonos
- ▲ Computadora del gerente