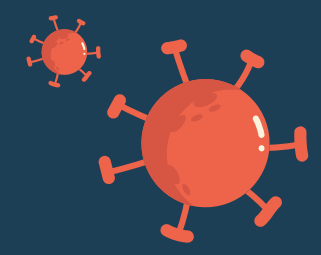
MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) EN RESTAURANTES Y NEGOCIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CONSEJOS EMITIDOS POR EL CENTRO PARA EL CONTROL Y LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES (CDC) 11/03/20

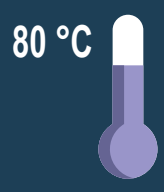




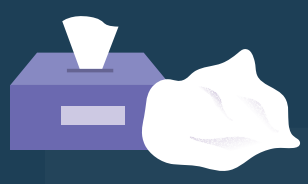
1 Instalar despachadores de gel desinfectante para el uso de clientes y personal de servicio.



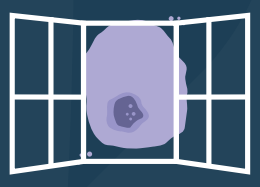
2 Limpiar y desinfectar frecuentemente menús,mostradores, superficies, barras, lavabos, pasamanos, maquinaria, etc.



3 lavar y desinfectar vajillas y utensilios de cocina a temp. superiores a 80 °C / 176 °F



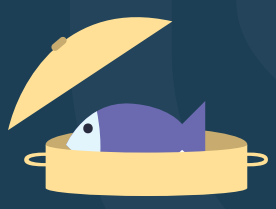
4 lavar manteles, servilletas, trapos de limpieza, ropa de trabajo en lavadoras a mas de 60 °C / 140 °F



5 Ventilar el área de trabajo cocina y salón después de cada servicio y limpiar ventilas y filtros de aire.



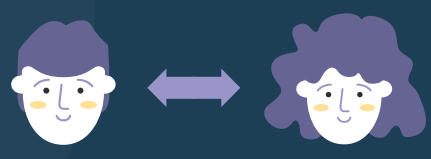
6 Cocinar los alimentos por encima de los 70 °C / 159 °F y mantener la cadena de frío.



7 Mantener los alimentos protegidos, siempre en recipientes cerrados y utilizar vitrinas tapa estornudos.



8 Limitar el uso de los buffet y el autoservicio y evitar la manipulación directa de clientes con los alimentos.



9 Ampliar la separación entre los clientes y entre mesas del local al menos 2.25 mts entre las mesas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PREVENCIÓN DEL PERSONAL DEL RESTAURANTE.

Lavarse las manos frecuentemente con el procedimiento adecuado incluyendo el personal de servicio.

Al toser o estornudar hacerlo en un lugar apartado y cubrirse con el codo flexionado.



Mantener una distancia de 1 m. aproximado de quien presente sintomas de tos o estornudos.

Administrar bien el uso de guantes,es mejor una correcta desinfección de manos que un uso incorrecto de guantes.

Evitar el contacto directo como abrazos, besos o estrechar las manos no compartir objetos personales.

Quedarse en casa o reportar al sectro salud si se tiene si se presentan estos sintomas: Temperatura alta, tos y diarrea.

Consulta para más información:
https://www.cdc.gov/coronavirus/

Mantente ALERTA a los comunicados del sector salud de tu ciudad.

www.menusparарestaurantes.com

Sabemos de Restaurantes!