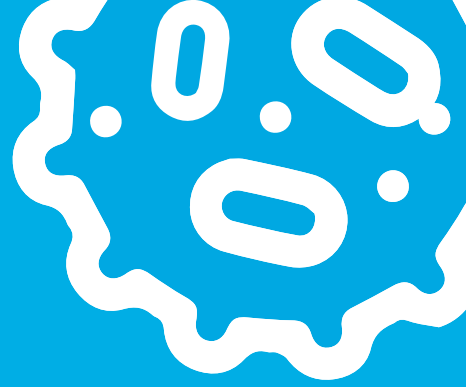


Ficha informativa de Coronavirus para Restaurantes



Es importante guardar la calma, se presentan las siguientes medidas de prevención con el objetivo de evitar el contagio masivo.

Síntomas:

Los más comunes son:

- Fiebre
- Cansancio y
- Tos seca

También puedes presentar:

- Dolor de cabeza, huesos y músculos
- Congestión nasal
- Esgurrimiento nasal (moco)
- Dolor de garganta
- Pérdida del olfato o el gusto
- Erupciones cutáneas o cambios de color en los dedos de las manos o los pies
- Diarrea

Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se contagian pero no desarrollan ningún síntoma y no se sienten mal. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial.

Formas de transmisión:

- La principal vía de contagio es a través de gotas que expulsan las personas infectadas y hacen contacto con nuestros ojos, nariz o boca.
- Tocar objetos contaminados por el virus y posteriormente tocarse cara, ojos o nariz sin haberse lavado las manos.

Pasos a seguir en caso de sospecha de ser el portador del Coronavirus

- Si una persona presenta alguno de los síntomas mencionados anteriormente puede llamar al número de emergencias: 3338233220 que está disponible las 24 horas del día y donde se le realizará una evaluación rápida y de acuerdo a esto se canalizará el caso a Epidemiología para continuar la investigación epidemiológica.
- Una vez que cumple con los criterios clínicos epidemiológicos se procede a la prueba para declarar si es o no, un caso confirmado.

ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO DE CORONAVIRUS EN RESTAURANTES

Limpieza y desinfección de espacios:

- Limpia y desinfecta los espacios de uso frecuente con especial énfasis en las zonas con mayor tránsito y manipulación (barandales, manijas de puertas, entre otras).
- Prepara una solución clorada de una parte de cloro por 99 partes de agua, es decir, 10 mililitros de cloro por cada litro de agua.
- Limpia y desinfecta superficies y objetos de uso común.
- Mantén limpio y ventilado tu entorno y de ser posible con una adecuada entrada de sol.

Medidas que deben realizar los restaurantes:

- Evitar la cercanía de las mesas y de los comensales reduciendo el aforo del restaurante hasta en un 25 por ciento. Medidas que aseguren el distanciamiento entre personas de 1.5 metros mínimo.
- Contar con surtidores de gel antibacterial que cumplan con las especificaciones de alcohol al 70% en las áreas de ingreso del restaurante y en los baños, verificando constantemente los niveles de los dispensadores. Así como garantizar el abasto de insumos para la higiene de manos.
- Mantener limpias y desinfectadas las áreas de trabajo, las cuales se asearán con una periodicidad de cada 15 minutos con agua hiperclorada al 13%. Se limpiarán perillas, apagadores, pasamanos, áreas comunes, servilleteros, cartas, entre otros.
- Se instalarán carteles con las recomendaciones aprobadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en las puertas de ingreso y lugares visibles de los restaurantes.
- Ventilación de las áreas con mayor frecuencia.
- En aquellos establecimientos en donde se ofrezca el servicio de valet parking, la persona que recibirá el automóvil y con previo permiso del propietario del vehículo, limpiará con una solución a base de cloro y alcohol que no dañe los interiores del vehículo, el volante, la palanca de velocidades y las manijas.
- Las vajillas se lavarán y desinfectarán preferentemente a temperaturas superiores a los 80°C.
- Uso obligatorio de guantes y cubrebocas para todo el personal de cocina.
- Uso de manteles y manteletas de papel.
- Únicamente uso de servilletas de papel.
- Reforzar uso de redecillas para cabello.
- Evitar las comidas en formato buffet para evitar la manipulación de cubiertos y alimentos por diferentes personas, y por lo tanto se promoverá el servicio a la mesa.

- El personal de servicio debe acogerse a las normas de higiene reguladas en la certificación del distintivo H, así como las zonas de preparación de alimentos.
- En caso de no asegurar todas las condiciones, cerrar el establecimiento.

Acciones de prevención para todas las personas en todo momento:

- Lava tus manos frecuentemente con agua y jabón, o utiliza gel antibacterial o alcohol.
- Al toser o estornudar, cubre tu nariz y boca con un pañuelo desechable o con el brazo.
- No toques tu cara, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Limpia y desinfecta superficies y objetos con cloro diluido en agua.
- Mantén limpio y ventilado tu entorno y de ser posible con una adecuada entrada de sol.
- Si presentas síntomas leves, quédate en casa para una recuperación pronta y evitar contagios.
- Evita en lo posible contacto con personas que tengan enfermedades respiratorias.

Nota de control: Estas indicaciones son de acuerdo a la fase en la que nos encontramos al día 9 de julio de 2020.