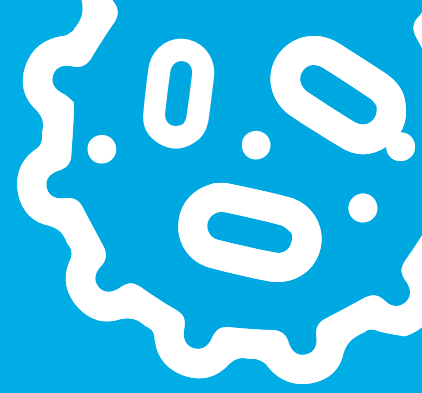


Ficha informativa

Medidas preventivas para el sector restauranero y hotelero



1. Evitar la cercanía de las mesas y de los comensales reduciendo el aforo del restaurante de acuerdo con lo señalado por la autoridad según el semáforo de riesgo.
2. 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.
3. Mantener limpias y desinfectadas las áreas de trabajo, con agua hipoclorada al 13%.
Se limpiarán perillas, apagadores, pasamanos, áreas comunes, servilleteros, cartas, entre otros.
4. Se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección de las zonas infantiles y áreas de juegos.
5. 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.
6. Ventilación de las áreas con mayor frecuencia.
7. 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.
8. Las vajillas se lavarán y desinfectarán preferentemente a temperaturas superiores a los 80°C.
9. Uso obligatorio de guantes y cubrebocas para todo el personal de cocina.
10. Uso de manteles y manteletas de papel.
11. Únicamente uso de servilletas de papel.

12. Refozar uso de redecillas para cabello.
13. Evitar las comidas en formato buffete para evitar la manipulación de cubiertos y alimentos por diferentes personas, y por lo tanto se promoverá el servicio a la mesa.
14. 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.

Existen las siguientes consideraciones adicionales que aplican sólo a materia de hotelería:

- 1- Las botoneras de los elevadores deben ser sanitizadas periódicamente con solución antibacterial.
- 2- Prestar atención a las rejillas de salida de los aires acondicionados y mantenerlas limpias en todo momento.
- 3- El equipo de gimnasio, al igual que todos los aparatos con los que el huésped tenga contacto en esta área deberán ser sanitizados periódicamente.
- 4- No usar reloj checador si este es por huella digital.
- 5- Tener al menos dos equipos de emergencia. En caso de detectar una habitación con un huésped con posible infección, se deberá contar con lentes, guantes, cubre bocas, mandil y ropa especial desechable para realizar la limpieza de la habitación.