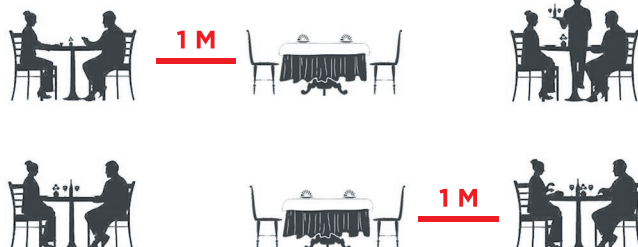




PROTOCOLO SANITARIO PARA EL REINICIO SEGURO DE ACTIVIDADES EN RESTAURANTES

*Distribuir las mesas y a los comensales con al menos 1 metro de separación entre ellos



*Contar con dispensadores de gel antibacterial y las áreas para lavar las manos deben contar con todos los insumos (agua, jabón y toallas desechables)



*Dotar de uniformes, goggles protectores, mascarillas y guantes para el personal de limpieza así como de trapeadores, escobas, jaladores y trapos, limpios y en buen estado, los cuales deberán ser lavados y desinfectados al final de cada turno, usando detergentes y desinfectantes.

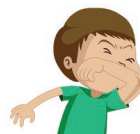


*Lavar y desinfectar frutas y verduras, equipo, loza e instalaciones con solución de cloro comercial en concentración del 4 al 6% en una proporción de 10ml por litro de agua, usar cofia y cubrebocas.



*Recomienda a tus comensales:

- lavado de manos
- estornudo de etiqueta
- desechar los pañuelos que se utilizan para limpieza de nariz o boca en el contenedor de residuos



*Si cuentas con servicio de buffet se te recomienda colocar un personal para el despacho de alimentos.

**SI DETECTAS A ALGUIEN CON SÍNTOMAS COMO FIEBRE, TOS Y/O ESTORNUDO
ENVIA UN SMS CON LA PALABRA covid19 al 51515
COMPLETA EL CUESTIONARIO Y RECOMIENDE QUE PERMANEZCA EN CASA**