

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL DE LAS CONCESIONES DE ALIMENTOS EN LA UAEM

- Siempre tener disponible agua, jabón, toallitas de papel y papel higiénico en los sanitarios.
- Promover el indispensable y adecuado lavado de manos, usando agua y jabón.
- Instalar dispensadores de geles desinfectantes para el uso de los clientes y el personal de servicio.
- Limitar la manipulación de alimentos y utensilios por parte de los clientes y cámbialos frecuentemente o utiliza material desechable.
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento con tupperes y etiquetas
- Lavar y desinfectar la vajilla preferentemente en temperaturas superiores a los 80 °C.
- Evitar abrazos, besos o estrechar las manos, y no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- Retirar de las mesas de los restaurantes saleros, ceniceros, floreros y centros de mesa.
- Desinfectar de manera intensiva y frecuente todas las superficies de contacto con los usuarios con soluciones de cloro al 0.1% o sanitizantes (mesas, cocina, baños, puertas, pisos, manijas de puertas, áreas de uso común, mostradores, sillas, teclados, mouse, teléfonos, unidades de control remoto de televisión, cable y aire acondicionado, llaves, teclados de computadoras, cartas menú, maletas).
- Incrementar la frecuencia de limpieza rigurosa en el área del restaurante.
- Promover entre el personal la desinfección de todas las superficies de contacto con sanitizante o toallitas desinfectantes.
- Contar con el agua debidamente clorada en todas las instalaciones del restaurante en los rangos de 0.2 a 1.5 mg/l.
- Uso obligatorio de guantes y cubrebocas para todo el personal de cocina.
- Uso de manteles de papel.
- Únicamente uso de servilletas de papel.
- Reforzar uso de redecillas para el cabello.

Fuente:

a). CANIRAC. Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.