

RESTAURANTES DE SERVICIO COMPLETO

PREVENCIÓN DE INFECCIONES

limpieza, desinfección e higiene

PAUTAS GENERALES

- Siga las recomendaciones locales de salud pública relacionadas con la actividad producto de la infección en la zona y la necesidad de aislamiento y cierre.
- Refuerce la higiene personal (higiene de manos y protocolo de tos) a lo largo de sus actividades.
- Ofrezca materiales de higiene, como pañuelos de papel y estaciones con desinfectante de manos.
- Aproviéñese de los productos desinfectantes correspondientes (consulte a su representante de ProGuard para obtener una lista de artículos).
- Vigile de cerca la salud de los empleados. Exhorte a los empleados con síntomas a quedarse en casa.



PAUTAS ESPECÍFICAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS

COMEDOR

- Disponga de estaciones con desinfectante de manos a base de alcohol.
- Aumente la frecuencia de la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto.

BAÑOS

- Limpie y desinfecte los baños públicos según se especifique en la etiqueta del producto.
- Disponga de estaciones con desinfectante de manos a base de alcohol fuera de los baños públicos.

COCINA Y ÁREAS DE SERVICIO

- Disponga de estaciones con desinfectante de manos a base de alcohol.
- Aumente la frecuencia de la limpieza y desinfección de superficies de alto contacto.

EMPLEADOS

- Vigile de cerca la salud de los empleados. Refuerce la higiene personal y el protocolo de tos. Exhorte a los empleados con síntomas a quedarse en casa.
- Identifique a los miembros y funciones clave del personal para elaborar un plan de continuidad de negocios. Considere la posibilidad de que los empleados trabajen desde casa.
- Disponga de estaciones con desinfectante de manos y ofrezca a los empleados los aerosoles o las toallitas desinfectantes listos para usarse y los pañuelos de papel que figuran en la lista que proporcione su representante de ProGuard.
- Asegúrese de que los empleados desinfecten todas las superficies duras de uso personal que se mencionen en la etiqueta del producto.
- Instruya e informe a todos los empleados del estado de la infección y los procedimientos pertinentes de control de infecciones.

RESTAURANTES DE SERVICIO COMPLETO

PREVENCIÓN DE INFECCIONES

limpieza, desinfección e higiene

PUNTOS DE CONTACTO ESPECÍFICOS



COMEDOR Y VESTÍBULO

- Picaportes, botones, marcos y pasamanos
- Mesas
- Sillas y cubículos
- Menús y adicioneras
- Puntos de contacto de contenedores de basura
- Sillas para bebé
- Área del bar



BAÑOS

- Picaportes
- Grifos de lavamanos y manijas de descarga de inodoros
- Manijas de dispensadores de toallas de papel
- Botones de dispensadores de jabón
- Cambiadores de bebé
- Puntos de contacto de contenedores de basura



LA COCINA

- Picaportes y botones
- Manijas de las puertas de todos los equipos y botones de operación
- Manijas de dispensadores (p. ej., de bebidas)
- Cucharas para hielo
- Picaportes de cámaras frigoríficas y manijas de otros refrigeradores
- Cortinas de plástico de cámaras frigoríficas y congeladores
- Manijas de congeladores
- Fregadero de trapeador y fregadero de tres compartimentos
- Grifos de lavamanos
- Botones de dispensadores de jabón en lavamanos
- Manijas de dispensadores de toallas de papel en lavamanos
- Puntos de contacto de contenedores de basura
- Herramientas de limpieza
- Baldes
- Teclados, auriculares y micrófonos de teléfonos
- Computadora del gerente



1 Ecolab Place | St. Paul, MN 55102 | 866 444 7450

© 2020 Ecolab USA Inc. Todos los derechos reservados. 55484/0401/0320

Para obtener más información sobre las ofertas de desinfectantes y desinfectantes para manos, comuníquese con su representante local de ventas y servicio.