

MEDIDAS DE PREVENCIÓN COVID PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

LIMPIA ¡Y DESINFECTA!

- Establece un protocolo de limpieza y desinfección.
- Usa lejía o desinfectantes viricidas autorizados.
- Dosifica bien los productos.
- Refuerza la limpieza general del local, aseos, objetos y superficies de contacto más frecuentes. Haz hincapié en la barra, mesas y sillas de los clientes.
- Limpia en el lavavajillas la cubertería, vajilla y resto de menaje.



AFORO Y HORARIO: ORGANIZA E INFORMA

Controla el aforo: ¡informa a tus clientes!

Establece un recorrido y señálalo.

Informa a tus clientes dónde sentarse: mantén la distancia y la ocupación adecuada de sillas y mesas.

Organiza el acceso al local y aseos.

Cumple tu horario.

Infórmate si puedes realizar servicio en barra.



TRABAJADOR: CUMPLE LAS NORMAS



Usa siempre mascarillas.



Lava tus manos de forma adecuada y con frecuencia.



Mantén la distancia de seguridad entre trabajadores y clientes.



Cumple con las buenas prácticas de elaboración y manipulación.



Evita objetos y productos de uso compartido.



Lava la ropa de trabajo siguiendo el procedimiento establecido.



Si tienes síntomas compatibles avisa al responsable, abandona tu puesto de trabajo y contacta con el médico.

Y PARA TI, CLIENTE

Usa siempre mascarilla salvo en el momento concreto del consumo de alimentos o bebidas.

ESTABLECIMIENTO: REDUCE EL RIESGO



Mantén ventilado tu establecimiento * (si es posible, abre puertas y ventanas).



Dispón geles hidroalcohólicos para trabajadores y usuarios.



Evita aglomeraciones.



Usa cartas o menús en formato digital.



Prioriza el uso de mantelería y servilletas individuales de un solo uso.



Usa monodosis desechables para el aceite, vinagre, palillos, etc.



Organiza el buffet asistido por un camarero.



Fomenta el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.



Ubica papeleras y medidas físicas de protección (mamparas) donde sean necesarias.



Vigila el cumplimiento de las normas por parte de los clientes.



Indica que los inodoros se descarguen con la tapa cerrada.

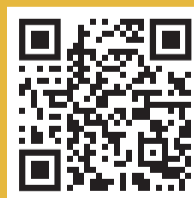


Prohíbe el uso de pipas de agua, cachimbas o similares.



Lleva un registro de clientes (en salones de banquetes)

M-9003-2021



* Consulta más información sobre la **ventilación** de tu establecimiento.

madrid
salud