

# COVID-19



## RECOMENDACIONES DE PREVENCIÓN PARA RESTAURANTES

#AsegurateDeCambiarTusHábitos

¡Hola! SURA ha elaborado un plan de choque contra el COVID-19 que incluye diversas estrategias para controlar y evitar el contagio de este virus.

En esta ocasión, te compartimos algunas pautas para evitar el contagio en los restaurantes:

### CUIDADO PERSONAL

- Evita estornudar o toser sobre los alimentos y las personas.
- Evita tocarte los ojos, la nariz o la boca con las manos.
- Cambia tu ropa de trabajo diariamente.
- La higiene de manos consiste en lavarse las manos con agua y jabón o con desinfectante de manos a base de alcohol. Tus uñas deben estar siempre cortas y limpias. Para esto utiliza un cepillo adecuado y jabón.



#### ¿Cuándo hacer higiene de manos?

- Antes de comenzar a trabajar.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarte la nariz.
- Antes, durante y después de manipular residuos.
- Antes y después de usar el baño.
- Antes y después de colocarte los elementos de protección personal.
- Si has estado en contacto con animales, insectos o si has utilizado insecticidas, venenos, entre otros.
- Antes de ingerir alimentos.

### INSTALACIONES

Mantén los espacios ventilados, iluminados, limpios y libres de humo.

#### **Limpieza y desinfección del entorno (insumos y superficies)**

Aumenta la frecuencia de limpieza y desinfección con los productos o detergentes con los que se realiza habitualmente.

#### **Uso de elementos de protección personal**

Los requeridos para la realización de la tarea.

#### **Manejo de residuos**

Mantén los desechos en el lugar destinado, en recipientes rígidos con su respectiva tapa destinados para la tarea, y con la bolsa del respectivo color. Una vez terminado el llenado del recipiente de residuos, debes cerrar la bolsa por completo.



Para más información visita [www.segurossura.com.co/covid](http://www.segurossura.com.co/covid)

