

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

