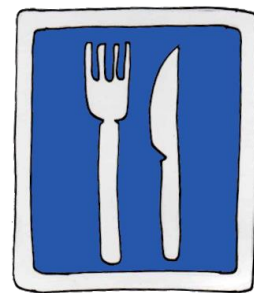


RECETA PARA UN LOCAL SEGURO



 Epidemia por vía aérea: Recomendaciones para establecimientos de hostelería

¿Qué necesito?  Me lavo mucho las manos: agua caliente y jabón

 Si tengo **síntomas** me quedo en casa

 Me desinfecto el **calzado** al entrar

 Me pongo ropa de trabajo de uso exclusivo. ¡También **mascarilla!**

¿Cómo lo hago?  Los clientes se lavan las manos al entrar

 En todo momento mantengo una **distancia mínima de 2 metros** evitando cruces entre clientes, trabajadores y proveedores

 Limito la zona y horario para recibir **mercancías**

 Aforo máximo: **4 personas en 10 m²**

 **Separo** las mesas e indico a los clientes donde sentarse

 Comunico el **menú** a distancia

 Evito **cobrar** en efectivo

 Entrego el producto **sin tocar las manos** del cliente y el **bufé libre** es asistido

Y... ¡limpio!  Limpio y desinfecto con mucha frecuencia

 **Ventilo** con frecuencia

 Utilizo filtros **HEPA**

 **Facilito** la limpieza: mínima decoración y **barra limpia**

 Desinfecto con: **hipoclorito 0,1%, alcohol 70% o agua oxigenada 0,5%**

 Desinfecto las mesas después de cada uso y no olvido **superficies** y objetos que tocamos con las manos

Anotaciones

¿Qué mascarilla?

  Quirúrgica FFP1 o FFP2 sin válvula

   Si hace falta, pantallas faciales y guantes

Separar comensales

 **Respeto** distancias

 **Evito** el cara a cara

 **Separación** física

Otros servicios

 **Priorizo** el servicio a gente mayor y embarazadas

 **Servicio** para llevar

 **Servicio** a domicilio

BY NC ND

