

MEDIDAS DE HIGIENE PREVENTIVAS A IMPLEMENTAR CONTRA COVID-19

Por este medio damos a conocer las medidas de prevención para la seguridad de colaboradores y clientes que nos visitan.

Las siguientes medidas son de prevención general:

1. Lavarse las manos al ingresar al restaurante cumpliendo con las técnicas para el lavado de manos y será hasta el codo.
2. Utilizar alcohol para la desinfección de manos.
3. El área de cocina, producción, cafetín y bar uso obligatorio de mascarilla.
4. En caso de andar enfermo reportar antes de entrar a su área de trabajo.
5. No deben comer más de 4 personas en la misma mesa.

Es de suma importancia evitar lo siguiente:

1. Tocarse la cara, nariz, ojos y boca.
2. Taparnos con la manos al estornudar..
3. Saludar de manos o con contacto físico.

Recordemos:

1. Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón.
2. Utilizar alcohol para la desinfección de manos proporcionado por el restaurante haciendo buen uso del mismo.
3. Hacer limpieza constante de objetos, superficies, cerraduras, interruptores de luz que utilizan para realizar su trabajo.
4. Mantener el área limpia y utilizar el material higiénico asignado para cada área.
5. Dar buen uso de los materiales de limpieza.

Técnicas correctas para el lavado y desinfección de manos

La eliminación de toda la suciedad y contaminante de la piel es de suma importancia. Las manos y otras partes del cuerpo sucias deberían de limpiarse continuamente, también antes y después de los descansos o cada vez que acudimos al servicio.

¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



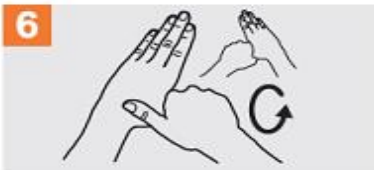
3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



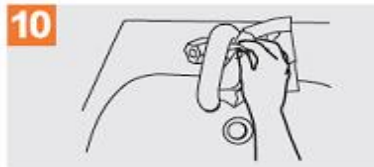
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

 Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



1a
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



2
Frótese las palmas de las manos entre sí;



3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8
Una vez secas, sus manos son seguras.

A continuación se especificará las medidas de prevención a tomar por área de trabajo.

✦ **Mesas:**

1. Al ingresar al área el mesero debe lavarse las manos con las técnicas de lavado de mano hasta el codo, manteniendo el constante lavado de mano durante todo el día.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. Limpiar mesas y sillas con dilución de cloro, se deberá de hacer al recibir el cliente y al momento que el cliente desocupe la mesa.
4. Cada mesero debe portar un aspersor con cloro ya diluido.
5. Limpieza continúa del área, mesas y sillas.
6. La toalla la deberá lavar continuamente y desinfectar con cloro.
7. Uso moderado de alcohol gel.
8. Al supervisor se le entregara el cloro ya diluido para que se encargue de abastecer a los meseros.
9. Desinfectar los cubiertos con sanitizante por 60 seg. como mínimo.

✦ **Bar / Delivery:**

1. Al ingresar al área lavar sus manos cumpliendo con las técnicas del lavado de mano hasta el codo, manteniendo el constante lavado de mano durante todo el día.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. Desinfectar vasos y copas con sanitizante sumergiendo los mismos por 60 segundos.
4. La toalla la deberá lavar continuamente y desinfectar con cloro.

5. Desinfectar el área de trabajo usando dilución de cloro.
6. Estar en constante limpieza en el área usando los materiales de limpieza asignado.
7. El supervisor será el encargado de distribuir los materiales de limpiezas a usar para la limpieza del área.
8. Uso obligatorio de mascarilla.
9. Desinfectar las motos, y cajón con desinfectante Lysol.
10. Dar buen uso al alcohol proporcionado.
11. El delivery antes de salir a entregar el pedido deberá sanitizar sus manos.
12. Antes y después de entregar el pedido al cliente el delivery deberá sanitizar sus manos, si el cliente requiere alcohol en gel el conductor puede proporcionarle.

✦ **Cocina;**

1. Al ingresar a cocina lavar sus manos cumpliendo con las técnicas del lavado de mano hasta el codo, manteniendo el constante lavado de mano durante todo el día.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. El personal debe de limpiar continuamente el área de trabajo usando la dilución de cloro correspondiente.
4. El personal en general debe portar su mascarilla.
5. La toalla la deberá lavar continuamente y desinfectar con cloro.
6. Uso de alcohol gel con moderación.
7. Sanitizar los utensilios de cocinas con la dilución de cloro sugerida.

✦ Cafetín;

1. Al ingresar al área lavar sus manos cumpliendo con las técnicas del lavado de mano hasta el codo, manteniendo el constante lavado de mano durante todo el día.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. La toalla la deberá lavar continuamente y desinfectar con cloro.
4. Uso obligatorio de mascarilla.
5. Limpieza continúa en el área general y barra de despacho y sillas aplicando la dilución de cloro.
6. Sumergir los vasos, tazas y cubiertos por 60seg en sanitizante.
7. Uso moderado del alcohol gel.

✦ Caja;

1. Al ingresar al área lavar sus manos cumpliendo con las técnicas del lavado de mano hasta el codo, manteniendo el constante lavado de mano durante todo el día.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. Uso de mascarilla obligatorio
4. Limpieza con dilución de cloro en equipo de cómputo, escritorio, lapiceros, ponchadoras de tarjetas de crédito, calculadora y todo lo que toque con las manos.
5. La toalla la deberá lavar continuamente y desinfectar con cloro.
6. Uso de alcohol gel con moderación.

✦ **Producción;**

1. Al ingresar al área lavar sus manos cumpliendo con las técnicas del lavado de mano hasta el codo. Manteniendo el constante lavado de mano durante todo el día.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. Uso de tapa obligatorio (Cuarto frío, área caliente y área fría).
4. Limpieza con dilución de cloro en mesas, piso y todos los utensilios en el área.
5. La toalla la deberá lavar continuamente y desinfectar con cloro.
6. Limpieza de puerta de entrada con la dilución de cloro y papel toalla. (Esta limpieza tiene que ser la más continua de todas, por motivo de entrada y salida de los proveedores).
7. Por ser producción un área delicada por la manipulación de alimento debe de cumplir con todas las orientaciones de higiene que se les informe, para prevenir el contagio tanto de los colaboradores de esta u otra áreas.

✦ **Bodegas General:**

1. Al ingresar al área lavar sus manos cumpliendo con las técnicas del lavado de mano hasta el codo, manteniendo el constante lavado de mano durante todo el día.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. Limpieza de puerta de entrada con la dilución de cloro y papel toalla.
4. La toalla la deberá lavar continuamente y desinfectar con cloro.
5. Sanitizar las cajillas o recipientes que ingresen a ellas.
6. Mantener el área limpia y sanitizada.

✦ **Administración / Oficina de Control de Inventario (OCI)**

1. Al ingresar al restaurante lavar sus manos cumpliendo con las técnicas del lavado de mano hasta el codo.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. Limpieza de puerta de entrada con la dilución de cloro y papel toalla.
4. Limpieza con dilución de cloro en equipo de cómputo, sillas, escritorio, lapiceros, ponchadoras de tarjetas de crédito, calculadora y todo lo que toque con las manos.
5. Realizar sus pedidos vía digital, para evitar la circulación de personas dentro de la oficina.
6. Mantener una limpieza continua en el área de trabajo aplicando el método de sanitación.

✦ **Limpieza**

1. Al ingresar al área lavar sus manos cumpliendo con las técnicas del lavado de mano hasta el codo, manteniendo el constante lavado de mano durante todo el día.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. Sanitizar el área de juegos constantemente con desinfectante.
4. La toalla la deberá lavar continuamente y desinfectar con cloro.
5. Limpieza continúa con dilución de cloro de puertas, manecillas, paredes, lavamanos, cambiadores de niño, inodoros y dispensadores de todos los baños.

✦ **Restaurantes Food Court**

1. Al ingresar al área lavar sus manos cumpliendo con las técnicas del lavado de mano hasta el codo, manteniendo el constante lavado de mano durante todo el día.
2. Aplicarse alcohol siguiendo la técnica adecuada.
3. Uso de mascarilas obligado en todas las áreas hasta de supervisión.
4. Sanitizar continuamente el área de despacho usando la dilución de cloro.
5. Sanitizar continuamente toda el área de cocina usando la dilución de cloro.
6. En área de caja sanitizar constantemente con dilución de cloro el equipo de cómputo, POS y todo lo que ocupen en el área.
7. Mantener un buen aseo personal.

Todo el personal que se presente enfermo tiene que reportar y será devuelto a su casa a descansar esto será a cuenta de vacaciones, es de gran importancia la honestidad al reportar que se presentan enfermo.

TABLA DE DILUCION DE MATERIAL DE LIMPIEZA

NOMBRE	USO	FORMA DE ENTREGA	DILUIDO	FORMA DE REQUISA
BioCid (Sanitizante)	Cubiertos, vasos y copas.	Galon 3.785 Lt	8cc de BioCid por galon de agua.	0.25 oz
Cloro Gevi	Limpieza de areas, mesas, sillas, puertas.	Galon 3.785 Lt	12oz de Cloro Gevi por 3.43lt de agua.	12 oz
Lysol	Para sanitizar las motos y cajon.	Galon 3.785 Lt	18oz de Lysol por galon de agua.	18oz
Desinfectante	Para desinfectar area de juegos, puertas (zocalo).	Galon 3.785 Lt	15oz desifectante por galon de agua.	15oz

Ranchito

Restaurante Típico

¡El Puro Sabor Nicaragüense!