

## HIGIENE del PERSONAL de HOSTELERÍA



## CUANDO REALIZAR UN BUEN LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS















ANTES DE LA JORNADA LABORAL

CADA VEZ QUE SE INTERRUMPA EL TRABAJO



DESPUÉS DE FUMAR, COMER O BEBER





DESPUÉS DE USAR UN PAÑUELO PARA TOSER, ESTORNUDAR O SONARSE LA NARIZ

DESPUÉS DE TOCAR BASURA O **DESECHOS DE ALIMENTOS** 

DESPUÉS DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA

ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS COCINADOS O LISTOS PARA COMER





DESPUÉS DE MANEJAR DINERO. TARJETAS, MÓVILES, ETC.

ANTES Y DESPUÉS DE ACCEDER A LA ZONA DE DESCANSO O COMEDORES



DESPUÉS DE MANIPULAR BALANZAS, CARROS, CAJAS, EMBALAJES, ETC.



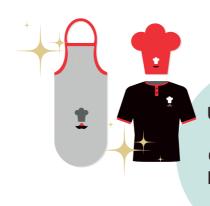
DESPUÉS DE TOCAR CUALQUIER OBJETO UTILIZADO POR UN CLIENTE: DINERO, VAJILLA, CRISTALERÍA, CUBERTERÍA, MANTELERÍA, CESTAS DE PAN, TAZAS DE CAFÉ, CARTA, CÓDIGOS QR, PRODUCTOS MONODOSIS NO UTILIZADOS, MESAS, SILLAS, ETC.

## UTILIZACIÓN OBLIGATORIA DE MASCARILLA,

**EN ESPECIAL DURANTE:** 

- La preparación de alimentos, tareas de emplatado y atención al público.
- Los desplazamientos por el centro de trabajo, incluidos los aseos y vestuarios.

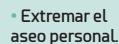




Utilización de la ropa de trabajo obligatoria y en perfecto estado de limpieza.



Cubrirse la boca al toser o estornudar con el codo o con un pañuelo desechable que se tirará tras su uso.



• Llevar las uñas cortas y cuidadas.



Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.





Evitar el saludo con contacto físico, tanto al resto de personal como a los clientes.



Evitar tocarse la cara, la nariz y los ojos.





