



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS HOSTELERÍA

VENTILACIÓN del LOCAL

1. Ventilar las estancias aumentando el aporte de aire exterior.
2. Asegurar una renovación del aire suficiente.
3. Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.



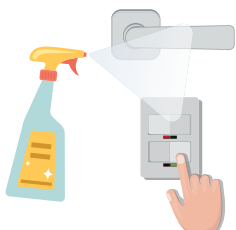


LIMPIEZA y DESINFECCIÓN de ESPACIOS / HOSTELERÍA



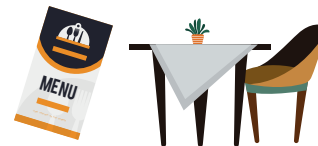
1.

Reforzar la limpieza y la desinfección de las instalaciones, en especial las superficies de contacto habitual como **manillas, pomos, interruptores, pasamanos, escaleras, carros, útiles de cocina, etc.**; sin olvidar las áreas de descanso, aseos y fuentes de agua.



2.

Limpiar y desinfectar las **superficies utilizadas por los clientes**, entre uso y uso: barra, mesas, sillas, menús ó códigos QR plastificados, TPV, etc.



3.

Limpiar el área de trabajo usada por un empleado en cada cambio de turno y desinfectar las **herramientas y equipos compartidos**, entre usos y al final de la jornada. Evitar el uso de trapos y utilizar papel de un solo uso o bayetas desechables.



4.

Los desinfectantes han de ser **compatibles con el uso alimentario** cuando se utilicen sobre superficies en las que vaya a haber presencia de alimentos.



5.

Desinfectar la **vajilla y cubertería** a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas).

80°C



6.

Lavar y desinfectar los **uniformes o ropa de trabajo** a 60°C (lavadora).

60°C



7.

Dotar al personal de los **productos de higiene necesarios**, como jabón, solución hidroalcohólica y pañuelos desechables.



FI-040-ES/2021-01