

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

para establecimientos
del sector HORECA



¿CÓMO LAVARSE LAS MANOS?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias!

Si no, utilice la solución alcohólica.



Moje las manos con agua.



Aplice suficiente jabón para cubrir las superficies de ambas manos.



Frote las palmas de las manos entre sí.



Frote la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Frote las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.



Limpie las uñas frotando el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra mano.



Agarre el pulgar izquierdo con la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa.



Frote las puntas de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



Enjuague las manos con agua.



Séguese con una toalla desechable.



Cierre la llave usando la misma toalla.



Sus manos ya son seguras.

¿CÓMO DESINFECTARSE LAS MANOS?

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



Aplique suficiente desinfectante para cubrir las superficies de ambas manos.



Frote las palmas de las manos entre sí.



Frote la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Frote las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.



Limpie las uñas frotando el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra mano.



Agarre el pulgar izquierdo con la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa.



Frote las puntas de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



Sus manos ya son seguras.

USO CORRECTO DE LA MASCARILLA



- Primero realice la higiene de manos.
- Cubra su nariz y boca con la mascarilla, luego amárrela tomando solamente las tiras.
- Ajuste la banda metálica haciendo presión sobre la nariz para que más seguridad y comodidad.
- Realice la higiene de manos.



- Para retirar, desarme las tiras.
- Sosténgala de las tiras y arrójela en el depósito de desechos.
- Realice la higiene de manos.



RECOMENDACIONES



Instalar dispensadores de gel desinfectante para el uso de clientes y personal de servicio.



Limpiar frecuentemente todo tipo de superficies con desinfectantes o lejía.



Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a los 80° C.



Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 80° C.



Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.



Ventilar después de cada servicio y asegurar una renovación de aire suficiente.



Cocinar los alimentos por encima de los 70° C y mantener la cadena de frío.



Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tappers y etiquetas.



En los bufés, limitar la manipulación directa de alimentos por parte de los clientes y cambiar los utensilios frecuentemente o usar materiales desechables.





L A F A B R I L

PARA AGENDAR UNA VISITA CONTACTANOS EN:

www.servei.com.ec

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en:  SERVEI  SERVEI.EC  SERVEI

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí