

## RECOMENDACIONES PREVENTIVAS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN DE COVID-19 EN ÁREAS DE SERVICIO Y CAFETERÍAS

1. Las cafeterías y comedores en áreas administrativas quedan inhabilitados hasta que el Gobierno del país confirme la apertura de atención en mesa en los restaurantes. En caso el colaborador desee ingerir alimentos, será en su lugar de trabajo cuidando las medidas de higiene.
  
2. Cuando sea factible y autorizada su apertura las instalaciones de cafetería y comedores deben ser limpiadas y desinfectadas frecuentemente con amonio cuaternario, ácido peracético, hipoclorito de sodio o algún desinfectante a base de alcohol. Además, en las instalaciones de cafetería y comedores se deberá cumplir con:
  - Tener estaciones de lavado de manos y asegurar que los colaboradores realicen el procedimiento al ingreso y salida del área.
  - Colocar dispensadores de alcohol gel al 70% para uso de los colaboradores.
  - Escalonar los horarios de consumo de alimentos para reducir la cantidad de colaboradores en el área.
  - Cumplir con la política de distanciamiento social, manteniendo distancia de 1.5 metros entre personas.
  - Evitar saludar a las personas mediante contacto físico (evitar estrechar manos o dar besos y abrazos, no saludar de puño, codo ni pie) entre todos los colaboradores de la empresa, mientras dure el estado de emergencia.
  - No compartir cubiertos, vasos y demás utensilios.
  - Al toser o estornudar, se debe cubrir la boca y la nariz con el ángulo del codo o con un pañuelo, si utiliza pañuelo debe descartarlo inmediatamente y lavarse las manos cumpliendo con el procedimiento adecuado.
  - El hacinamiento y falta de aire fresco favorecen a la transmisión del virus, por lo que se deben ventilar las áreas diariamente.
  - Reportar a Clínica Médica de su centro de trabajo en caso algún colaborador presente algún síntoma relacionado a COVID-19 para ser evaluado, si no existe clínica notificar a Recursos Humanos.
  - Se exhorta a que todos los colaboradores acaten los horarios de comida escalonado que les corresponde (si aplica) y asimismo se ubiquen en las sillas disponibles de las cafeterías y/o comedores, no pudiendo agregar sillas a las mesas o cambiar la configuración de éstas.
  
- Personal de cafetería debe:
  - Utilizar mascarilla durante la preparación y al momento de servir los alimentos.
  - Cumplir con las buenas prácticas de higiene en el área y al manipular alimentos.