

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN DE COVID-19 A TRAVÉS DE UTENSILIOS DE CAFETERÍA

1. Como regla general cada colaborador deberá llevar inmediatamente después de su uso, tazas, vasos, o la vajilla o cubiertos que haya utilizado hacia la estación designada y lavar con agua y jabón lo que haya utilizado.
2. En caso de no tener esta capacidad en espacios de alto volumen, cada colaborador deberá llevar inmediatamente después de su uso, la vajilla o cubiertos que haya utilizado hacia la estación designada y sumergirlos en solución desinfectante de agua (3 partes) y cloro (1 parte).

*Dejar en remojo todos los utensilios y vajilla, en solución desinfectante de agua (3 partes) y cloro (1 parte), por 20 minutos.

*La persona de limpieza trasladará el recipiente con vajillas y/o cubiertos al área de lavado designado y deberá lavarlos con jabón y agua, al menos por cuarenta segundos cada uno, especialmente las áreas de contacto con boca y manos.
3. Enjuagar con agua limpia y colocar en área asignada para secado, esperar que se sequen y guardarlos.
4. Se debe lavar todo el equipo, utensilios y mesas de trabajo que hayan sido utilizados, después de cada comida.
5. Para lavar el material y el equipo, utilizar jabón o detergente y solución desinfectante de agua (3 partes) y cloro (1 parte), con esponja y agua limpia.
6. El equipo al cual se le debe prestar especial atención es: hornos microondas y mesas de comedor y sillas. Se deberá verificar continuamente que el equipo se encuentre funcionando de la manera correcta y se mantenga limpio y en buenas condiciones.
7. Eliminar completamente los restos de comida de las superficies.