

Coronavirus

PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



Guarda la distancia interpersonal de 2m con tus compañeros o utiliza medidas alternativas



Usa saludos sin contacto físico



Sólo 1 persona por aseo



Limita el aforo del establecimiento



En el servicio al cliente guardar distancia de seguridad o utilizar medios de protección



En reparto a domicilio usa protección individual. Intenta mantener distancia de seguridad



Intensifica el lavado de manos

Mantén la distancia interpersonal

aragon.es/coronavirus

aragon.es/saludpublica

aragon.es/issla

 GOBIERNO
DE ARAGON

Coronavirus

PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Las manos son un elemento de transmisión del coronavirus

Lávalas con agua y jabón (40-60 sg). Si no es posible, utiliza gel hidroalcohólico (20-30 sg).

El uso continuado de guantes no evita la transmisión del coronavirus. Lava tus manos antes y después de su uso.



Ministerio de Sanidad

Evita tocarte la cara. El virus entra por las mucosas de la boca, la nariz y los ojos.

La higiene de tus manos

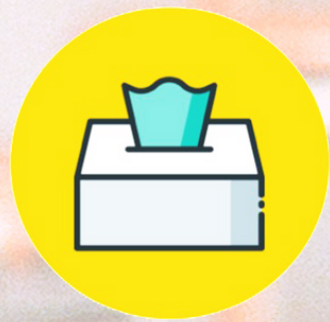
aragon.es/coronavirus

aragon.es/saludpublica

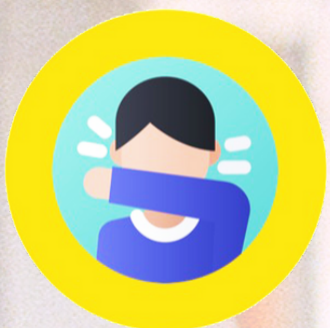
aragon.es/issla

Coronavirus

PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



Cúbrete la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser y estornudar. Tíralo después de su uso a un contenedor y lávate las manos.



Si no tienes pañuelo desechable, tose o estornuda en el codo, no en las manos.



Utiliza mascarilla de protección.

Y recuerda:



Lávate las manos antes de ponértela y después de quitártela



Ajústala bien cubriendo nariz, boca y barbilla



No la toques mientras la lleves puesta



Tras su uso, retírala de atrás hacia adelante y deséchala



¿Es reutilizable? Sigue las instrucciones del fabricante

La higiene respiratoria

aragon.es/coronavirus

aragon.es/saludpublica

aragon.es/issla

Coronavirus

PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



Limpia y desinfecta las diferentes áreas y elementos de las mismas, los equipos y útiles de trabajo.



Incrementa la limpieza en aquellas partes de mayor contacto (mostradores, pomos, grifería, cartas, menús, ...)



La limpieza debe realizarse con los equipos de protección adecuados.



Tu proveedor dejará en la zona que le indiques tus pedidos. Después deberán desinfectarse.



Para la desinfección de envoltorios, superficies y equipos, utiliza lejía alimentaria (20-30 ml por cada litro de agua) u otros desinfectantes autorizados.

La limpieza de tus equipos de trabajo

aragon.es/coronavirus

aragon.es/saludpublica

aragon.es/issla

Coronavirus

PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



**Si tienes síntomas de infección respiratoria
(fiebre, tos, dificultad al respirar):**



No puedes ir a trabajar



Comunica a tu empresa tu estado de salud



Llama a tu centro de salud y sigue sus indicaciones



Ponte una mascarilla quirúrgica



Autoaíslate en una habitación con la puerta cerrada



**Fuera de la habitación de aislamiento usa mascarilla
quirúrgica y mantén la distancia interpersonal de 2 m**



**Lávate frecuentemente las manos con agua y jabón
o soluciones hidroalcohólicas**

¿Qué hago si tengo síntomas?

aragon.es/coronavirus

aragon.es/saludpublica

aragon.es/issla