

SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN DE SAN FERNANDO DE HENARES

Nos dirigimos a usted como titular de un Bar, Cafetería o Centro de restauración para darle información resumida de las instrucciones que, tanto el Ministerio de Sanidad como la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, viene señalando en los medios de difusión para prevenir el contagio por coronavirus:

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

- Limpiar frecuentemente superficies, mostradores, pomos, mobiliario, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, etc., con desinfectantes o lejía.
- Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80 grados.
- Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 60 grados.
- Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.
- Ventilar después de cada servicio y asegurar renovación del aire
- Cocinar los alimentos por encima de 70 grados y mantener la cadena de frío
- Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, Toppers y etiquetas
- Procurar utilizar material desechable
- Utilice guantes desechables de nitrilo si manipula alimentos, prepara raciones, bocadillos, etc.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES Y CLIENTES

- Colocar en aseos cartel explicativo de lavado de manos
- Tener papel de secado, jabón suficiente y reforzar limpieza de aseos
- Lavarse las manos con jabón frecuentemente
- Al toser o estornudar, cubrirse la boca y nariz con un pañuelo desechable. Si no dispone de pañuelo desechable taparse la boca con el codo del brazo flexionado
- Evitar tocarse ojos, nariz u boca.

EN CASO DE DUDA : CONTACTE CON SU CENTRO DE SALUD O LLAME AL 900102112

CONCEJALÍA DE SANIDAD y COMERCIO

AYUNTAMIENTO DE SAN FERNANDO DE HENARES

TELNO.: 91 627 67 00

