

# PROTOCOLO COVID-19

## Bares y Restaurantes

**Controla el aforo**

**Regula la distancia de seguridad entre clientes**

**Gestiona de manera eficiente los productos sanitarios**



### En la entrada

Indica **instrucciones de comportamiento**

Proporciona **dispensadores de desinfectante**

Deja las **puertas de entrada abiertas en hora punta**

**No ofrecer servicio de guardarropa**



### En el restaurante

Colocar las **mesas distancia mínima de 1,5m**

Usar **protección de boca y nariz** todo el personal

**Ventilar** con frecuencia **el espacio**

**Evitar el buffet autoservicio**

Ofrecer **servilletas de papel**

**Fomentar el pago con tarjeta**

### En la cocina

Usar **protección para la boca y la nariz**

Usar **guantes desechables** al preparar los alimentos

**Lavar los materiales** de trabajo con más frecuencia

Usar el **sombrero de chef y la redecilla del pelo**



### En el baño

Preparar un **dispensador de jabón y desinfectante**

**Limpiar y desinfectar** el área con mayor frecuencia

**Publicar los ciclos de limpieza** con la firma

**Bloquear cada segundo urinario**