



La salud
es de todos

Minsalud

Medidas de precaución en tiendas de víveres y restaurantes



#EvitaElCoronavirus



Recomendaciones para propietarios de restaurantes o tiendas de víveres



Manten el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la recepción de materias primas, almacenamiento, preparación, empackado y entrega de alimentos.



Provee de elementos de protección personal a los empleados y supervisar su correcto uso: Tapabocas cubriendo boca y nariz, gorro que cubra todo el cabello, y guantes cuando sea requerido.



Promueve el lavado frecuente de manos de todo el personal y garantiza la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios



Aplica las medidas de distanciamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales



Evita la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y el consumo de alimentos



Restringe el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.



Extrema la limpieza y desinfección de los contenedores, recipientes, utensilios y vehículos, utilizados para la entrega de alimentos a domicilio.

- 1** Supervisa la frecuencia de lavado de manos y hábitos de higiene de todo el personal
- 2** Verifica diariamente la limpieza y uso adecuado de la dotación del personal (batas, cofias, tapabocas, delantales, etc.)
- 3** Si utilizan guantes, mantenlos limpios, sin roturas o imperfectos y cámbialos periódicamente
- 4** Intensifica la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies en contacto con los alimentos
- 5** Extrema la limpieza y desinfección de los contenedores y vehículos donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.

- 6** Evita exhibir productos sin protección, en especial los que puedan estar al alcance directo de los consumidores
- 7** Genera una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago.
- 8** Realiza diariamente la limpieza y desinfección profunda de todas las superficies en contacto con alimentos



#EvitaElCoronavirus



La salud
es de todos

Minsalud

1

Utiliza pantalón y prendas de manga larga, para la entrega de pedidos.

2

Usa el tapabocas en forma permanente, cubriendo boca y nariz, principalmente cuando interactúes con otras personas.

#EvitaElCoronavirus



3

Lava tus manos antes de iniciar actividades, antes de ir a entregar cada pedido y al regresar al establecimiento.

4

Aplica gel desinfectante directamente en las manos y frota por 20 segundos, como mínimo, antes y después de entregar cada pedido.

5

Evita tocarte la cara, nariz, ojos y boca, hasta realizar el lavado completo de las manos



#EvitaElCoronavirus



6

Evitar la manipulación directa de los alimentos y NO hables, estornudes o tosas sobre ellos

7

Evitar la manipulación directa de los alimentos y NO hables, estornudes o tosas sobre ellos

8

Solicita el cambio de dotación de elementos de protección, cuando estos se ensucien o deterioren

