



2. - PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Disponer de lugares para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón provistos de dispensadores de jabón líquido o espuma de lavado y con toallas descartables (recomendando no usar más de dos toallas por lavado y pidiendo al proveedor que se trate de papel reciclado o certificado por FSC) y dispensadores de solución líquida o en gel a base de alcohol al 70% en cada lugar donde se recomiende el lavado de manos en el CÓDIGO DE CONDUCTA de la empresa.
- Ofrecer alcohol en gel en todos los espacios comunes y garantizar la provisión de agua y jabón en sanitarios, asegurando su reposición. Al ingreso de cada área pública, se proveerá un dispensador de alcohol en gel para el lavado de manos de toda persona que ingrese a las mismas.
- Cada encargado deberá verificar la provisión de equipos de protección personal (mascarillas, guantes, delantales) y otros insumos (alcohol gel, toallas de papel desechable, jabón) que puedan ser requeridos.
- Disponer de cestos con boca ancha señalizados para la disposición de pañuelos descartables en las áreas de tránsito o de espera. Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de residuos. Realizar la limpieza y desinfección de cestos de residuos tres veces al día.
- Colocar en todas las entradas a la empresa alfombras sanitizantes (felpudo humedecido con solución de agua y sanitizante). Asimismo, disponer estos elementos en las entradas de la cocina y de los depósitos de alimentos y bebidas.
- Realizar limpieza de superficies al menos una dos veces al día con solución de agua y detergente. Luego de la limpieza desinfectar con solución sanitizante, preferentemente de alcohol y agua en una proporción de 70-30 o compuesta por dicloroisocianurato de sodio diluido en agua en la proporción recomendada por el proveedor. En caso que se trate de una superficie de contacto frecuente de clientes, desinfectar después de la atención a cada cliente. En el almuerzo, desinfectar la superficie sobre la que se almuerza y los elementos que se coloque sobre ella antes y después de almorzar. Lavar los platos y utensilios con agua y detergente y fajinar con fajinador basado en alcoholes.
- Para la manipulación de rejillas y paños sucios se requerirá no sacudirlos en el aire para evitar la dispersión de bacterias y virus.
- Realizar limpieza y desinfección de pisos tres veces al día en las áreas de ingreso al establecimiento y en las áreas de atención al público, y de acuerdo a los horarios de ingreso/egreso/actividades que se realicen. Limpiar y desinfectar con la misma frecuencia los baños públicos.
- Mantener un registro de todas las tareas de limpieza realizadas en toda la operación.
- Limpiar y desinfectar en salones, ingreso a la empresa y puertas de uso público: manijas de las puertas, las placas de empuje y las barandas, mostradores, escritorios, mesas, sillas, butacas, con una frecuencia que esté de acuerdo con la circulación de las personas.
- Mantener ventilación de permanente de los ambientes de la empresa para permitir el recambio de aire.



- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes y protección respiratoria (tapaboca). Limpiar y desinfectar los cestos de residuos cada vez que se realice el retiro de los mismos.
- Lavar la vajilla con agua caliente a una temperatura de 80°C y desinfectar con fajinador.