

Protocolo de higiene y prevención Anfitrión

1. Al ingresar al Restaurante coloca de inmediato tus pies sobre el tapete desinfectante
2. Cada que llegas al Restaurante antes de entrar deberás recibir la medición de tu temperatura con un termómetro infrarrojo digital (pistola). Garantizando que se encuentre por debajo de 37.5°C, de lo contrario, no se te permitirá el acceso
3. Lavado de manos permanente cada 30 minutos, La higiene de manos es la medida principal de prevención.
4. Practica la etiqueta respiratoria: al toser o estornudar utiliza el antebrazo para cubrir o un pañuelo desechable, elimínalo inmediatamente y lávate las manos.
5. Hay que evitar tocarse la cara; principalmente ojos boca y nariz.
6. Evitar el contacto físico, el saludo no debe incluir ningún tipo de contacto físico
7. Mantener la distancia entre personas de forma permanentemente 1.5 mts
8. Usar permanentemente careta, guantes y cubre bocas y no compartirlos por ningún motivo.
 - Careta: Lava con agua y jabón sin fibras para no dañarla y desinfecta con un atomizador con sanitizante 2 veces durante el turno.
9. Se debe traer el uniforme de su casa en una bolsa, cambiarse al llegar a la unidad; a su salida, quitarse el uniforme y llevarlo dentro de una bolsa para su lavado diario con agua y jabón.
10. Queda prohibido salir de la unidad con el uniforme puesto, así como dejar el uniforme en el restaurante.
11. Está prohibido el uso de celulares durante el turno, recuerda que son un foco de infección.

Protocolo de higiene y prevención Anfitrión

12. Todo el personal deberá portar el cabello recogido
13. No se permite el uso de joyería, aretes, relojes etc.
14. Al ingresar al Restaurante coloca de inmediato tus pies sobre el tapete desinfectante
15. Limpia y desinfecta la mesa cada que un comensal llega
16. Cerciorarse de que todos los invitados hayan tenido la posibilidad de ver el menú establecido
17. Antes de comenzar la atención el anfitrión deberá ponerse gel antibacterial preferiblemente teniendo visibilidad del comensal y toma la orden portando correctamente cubre bocas y careta. Conserva la distancia.
18. Montar la mesa de los comensales justo enfrente de ellos y cuando se sientan
19. No tomar la cristalería, por la parte que entra en contacto con la boca del invitado.
20. Todos los condimentos salsas y elementos extras deberán servirse al momento y en porciones individuales
21. Entrega la cuenta y menciona al invitado que el porta cuentas y terminal fue desinfectado previamente.
 - Desinfecta las terminales de pago después de su uso.
 - Al recibir dinero en efectivo y entregar cambio, lávate las manos
22. Limitar el número de invitados en una mesa teniendo en todos los casos máximo 10 personas
23. Limpia y desinfecta las pantallas de captura antes y después de usarlas
24. Limpia y desinfecta los percheros antes y después de llevarlo al comensal

Protocolo de higiene y prevención Anfitrión

25. Limpia y desinfecta la mesa cada que un comensal se retira.