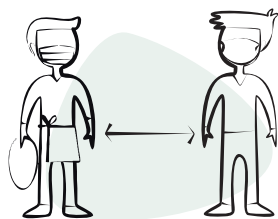


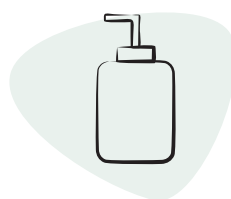
# MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LA HOSTELERÍA



**LAVAR LAS MANOS FRECUENTEMENTE** con agua y jabón o con solución hidroalcohólica.



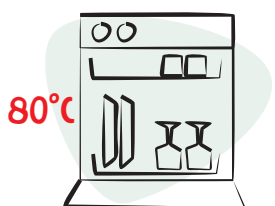
**MANTENER LA DISTANCIA DE SEGURIDAD:** 1,50 metros como mínimo.



**INSTALAR DISPENSADORES DE SOLUCIÓN HIDROALCOHÓLICA.** Los aseos contarán con jabón de dispensación individual.



Si se **TOSE O ESTORNUDA** utilizar **PAÑUELOS DESECHABLES** y cubrir la cara con el hueco del codo.



**LAVAR LA VAJILLA** en lavaplatos con el programa de máxima temperatura.



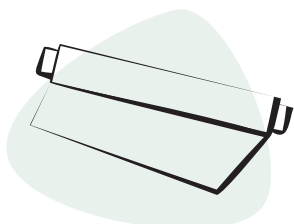
Dar prioridad al **PAGO CON TARJETA.** Limpiar y desinfectar el datáfono tras cada uso.



En la **COCINA** extremar las **MEDIDAS DE LIMPIEZA.**



En **COMEDORES** y **TERRAZAS** los clientes deberán **ESPERAR A SER ACOMODADOS.**



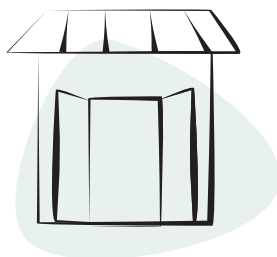
Priorizar la utilización de **MANTELERÍAS DE UN SOLO USO.**



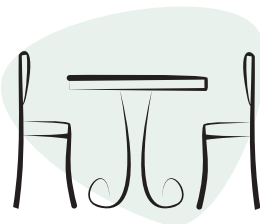
**EVITAR** el uso de **CARTAS** de uso común. Optar por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios.



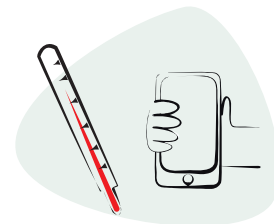
Almacenar los elementos auxiliares del servicio, como la **VAJILLA, CRISTALERÍA, CUBERTERÍA O MANTELERÍA** en **recintos cerrados**, lejos del paso de clientes y trabajadores.



Mantener las **PUERTAS** del establecimiento **ABIERTAS** con el fin de evitar el contacto con pomos y tiradores.



Mantener las **MESAS LIBRES** de **OBJETOS.** Los útiles serán preferentemente de un solo uso (monodosis).



Los **EMPLEADOS/AS** que presenten **SÍNTOMAS** compatibles con el **COVID 19** deberán comunicarlo por teléfono y no acudir a su puesto de trabajo.