

NEGOCIOS
QUE *Brillan*



**MANUAL DE BIOSEGURIDAD
E HIGIENE PARA
ESTABLECIMIENTOS HORECA**

CONTENIDO

Procedimientos de limpieza recomendados para negocios de alimentación	3
Programa de limpieza	7
Programa de limpieza por áreas	12
Recomendaciones de limpieza y desinfección	14
Limpieza de áreas de trabajo y cocina	17
Limpieza de salones	18
Limpieza y seguridad de tu negocio para ti y tus clientes	20
Al recibir a tus clientes	23
¿Cómo lavarse las manos?	24
¿Cómo desinfectarse las manos?	25
Uso correcto de la mascarilla	26
Recomendaciones generales	27
Equipos de protección personal	28
Señalética recomienda	29
Protocolo de seguridad para entregas a domicilio	30
Medidas de seguridad que tiene que implementar el repartidor	31
Al solicitar nuestro pedido a domicilio	32
Semáforo indicador	33
Brigadas de limpieza	34

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS PARA NEGOCIOS DE ALIMENTACIÓN

Limpieza Camiones

Apagar motores y todos los sensores eléctricos deben ser protegidos con plásticos, a fin de evitar algún tipo de contacto que cause corto circuito.

En la entrada de los camiones, se recomienda tener un desnivel en donde se coloque una solución desinfectante de 240 ml de **Clorox** en 5 L de agua, para que las llantas pasen por un baño de sanitización y eliminar los gérmenes y bacterias antes del ingreso. De no tenerlo, hacer un rociado con la misma solución a las llantas para tratar de cubrir dicha función.

1.- Para exteriores:

- Humedecer la superficie con agua.
- Diluir 1 L de detergente desengrasante **Grassol** por cada 100 L de agua y enjabonar.
- Restregar con esponja o cepillo de cerdas suaves.
- Enjuagar con agua limpia.
- Secar con paño.

2.- Para interiores:

- Desalojar la carga del camión.
- Hacer limpiezas profundas. Si es muy pesada la suciedad, la dosis sugerida es 1 L de **Grassol** por cada 50 L de agua; de ser suciedad liviana, 1 L de **Grassol** por cada 100 L de agua.
- Dejar actuar para aflojar la suciedad.
- Restregar con cepillo de pisos.
- Enjuagar con abundante agua.
- Aplicar mediante bombas rociadoras una solución sanitizante de 240 ml de **Clorox** en 5 L de agua.
- Dejar actuar unos minutos.
- Enjuagar con agua.
- Ecurrir o secar, no dejando que se formen lagunas.



3.- Limpieza de cabinas:

1. Rociar **Olimpia Profesional** en las superficies de contacto como volante, palancas y paneles.
2. Esparcir con un Paño Esponja **Vileda**.
3. Pasar un paño húmedo, a manera de enjuague si se roció en exceso el producto.



Recepción de Materias Primas:

Antes de ingresar las materias primas, deben ser correctamente lavadas y desinfectadas.

1. En el caso de ser productos que vienen en envases o empaques (caso a) deben ser rociados con solución desinfectante de 15 ml de **Olimpia Todo Terreno** en 2 L de agua.
En el caso de ser frutas y verduras (caso b), preparar una tina de inmersión con 1 L de **Olimpia Profesional** en 20 L de agua.
2. Dejar actuar 2 minutos.
3. Esparcir la solución con un paño húmedo (caso a). Restregar en la tina de inmersión (caso b).
4. Eliminar el exceso de detergencia con paños húmedos o abundante agua.
5. Dejar secar.

***No se necesita aplicar desinfectante o sanitizante, pues el producto contiene la cantidad ideal de cloro para eliminar las bacterias.**



Ingreso al área de Trabajo

1. Ingresar a los vestidores y, solo ahí, colocarse el uniforme antes de ingresar al área de trabajo o retirarlo antes de salir.
El uniforme debe estar perfectamente limpio.
2. Desinfectarse los zapatos antes del ingreso pasando por pediluvios o bandejas con solución sanitizante de 240 ml de **Clorox** en 5 L de agua.
3. Lavarse las manos antes de ingresar al área donde se manipularán los alimentos.



Lavado de manos

1. Humedecer las manos con agua.
2. Colocar jabón líquido de manos (**Jabón Líquido Servei Neutro y Alcohol en Gel Antibacterial Jolly**).
3. Restregar durante 40 a 60 segundos, frotando las palmas, sobre el dorso de la mano, entre los dedos, si es posible entre las uñas.
4. Enjuagar con agua para retirar el jabón y la suciedad.
5. Secar con toallas descartables o secadores de viento.
6. Aplicar gel sanitizante.
7. Frotar y esperar que seque.



RECOMENDACIONES

Sugerir el uso de:

- Limpiadores desinfectantes como **Olimpia Profesional – Olimpia Todo Terreno** en la limpieza y desinfección rápida de las materias primas o sus envases por ingresar a los locales o a sus hogares.
- Uso de soluciones sanitizantes con **Clorox** en bandejas a la entrada (tipo pediluvio), para eliminar bacterias de la suela del calzado. De no poder colocar bandejas, usar rociadores o atomizadores.
- Promover el lavado de manos al ingreso del área de preparación de alimentos o al ingreso de las casas.
- Destinar un color de paño para aplicar el desinfectante de superficies para las diferentes áreas.
- Limpiar constantemente superficies, manillas, llaves, objetos de mayor contacto con los desinfectantes **Olimpia Profesional – Olimpia Desinfectante**.
- De no tener área de vestidores, se sugiere el uso de **Olimpia Profesional** para rociarse en la ropa antes del ingreso a casa o áreas de trabajo para eliminar todas las bacterias que pudieron adquirirse en el camino.

INGRESO DE MATERIA PRIMA Y PERSONAL AL ÁREA DE TRABAJO



- Siempre utilizar Alcohol en Gel Antibacterial **Jolly**.

PROGRAMA DE LIMPIEZA

Actividades a desarrollar

Las actividades que realizaría el personal de limpieza podemos clasificarlas en:

Actividades Diarias: son las que deben realizarse todos los días.

- Limpieza de suelos internos y externos (barrido, trapeado o fregado).
- Limpieza de mesas, sillas, equipos (eliminar polvo, pasar paños húmedos).
- Vaciado de papeleras.
- Recarga de material del baño (toallas de manos, papel higiénico, jabón).
- Limpieza de baño.

Actividades Programadas: son las que se realizan con previa programación, fuera del turno normal.

- Limpieza de vidrios y policarbonatos.
- Limpieza de paredes interiores y exteriores.
- Desengrase de parqueos o áreas de carga y descarga.



El personal

Son los encargados de garantizar la higiene de las instalaciones al realizar las tareas de limpieza como: barrido, restriegue, eliminación de polvo, trapeo, desinfección de baños, etc. El personal idóneo para las labores de limpieza debe contar con las siguientes habilidades:

- Liderazgo.
- Criterio para tomar decisiones.
- Responsabilidad.
- Conocimiento y experiencia.
- Honestidad.
- Atención y amabilidad.
- Trabajo en equipo.
- Concentración.



- Puntualidad.

Las funciones pueden ser adaptables; siempre tomando en cuenta las condiciones idóneas para la realización de ciertas actividades:

- Verificar que las herramientas de trabajo sean las indicadas para facilitar el trabajo del operario y que se adapten a sus condiciones.
 - Evitar que una persona cargue pesos exagerados.
 - Controlar que el área de trabajo no presente riesgos que puedan ocasionar algún tipo de accidente.
 - Realizar capacitaciones constantemente donde se instruya al personal para ser más eficiente y realizar trabajos sin riesgos.
 - Dotar de los equipos de protección personal adecuados.
 - Supervisar, corregir (de ser necesario) y retroalimentar sobre los errores corregidos.
-
- No es recomendable que personas que presentan alergias al polvo o sensibilidad al manejo de productos químicos, sean contratadas para estas labores.
 - Las labores de limpieza pueden requerir permanecer de pie por períodos prolongados, por esta razón se debe determinar no incluir a personas con problemas en su columna para esas funciones.
 - El personal debe estar a cargo de un supervisor de limpieza, el mismo que debe verificar que los procedimientos se han cumplido efectivamente, tomando en cuenta todas las normas de seguridad.

Cada trabajador es de suma importancia y para garantizar un trabajo eficiente debe tener



las condiciones y herramientas adecuadas que faciliten sus actividades.

Materiales

El personal debe trabajar con las herramientas y materiales adecuados, que facilitan sus labores de limpieza y los protegen de cualquier riesgo que pueda presentarse.

- Desinfectante **Olimpia Profesional** y **Olimpia Todo Terreno**.
- Detergente desengrasante **Grassol**.
- Jabón líquido para manos **Servei Neutro**.
- Esponjas antibacteriales **Vileda**.
- Fibras abrasivas **Vileda**.
- Paños esponja **Vileda**.
- Mopas **Vileda**.
- Baldes **Vileda**.
- Escobas.
- Recogedores de basura.
- Cepillos.
- Escurridores.
- Atomizadores o rociadores.
- Guantes.
- Fundas de basura.
- Papel higiénico.
- Toallas de mano.
- Mascarillas para el polvo.



**LA LIMPIEZA IDEAL PARA
TU COCINA PROFESIONAL.**

TAREAS DE LIMPIEZA POR ÁREAS

ÁREAS EXTERNAS

Son los parqueaderos, patios, paredes externas, portales de edificios y las áreas de carga y descarga de camiones. Para estas áreas se recomienda:

- Barrer diariamente toda la superficie.
- Retirar la basura de los tachos ubicados en ciertos sectores.
- Limpieza sectorizada y programada de las paredes con trapos secos para evitar la acumulación de polvo.
- Desengrase programado de piso con **Grassol** en las áreas que se necesite.
- Limpieza programada y sectorizada de vidrios y policarbonatos.

ÁREAS DE OFICINA

Estas áreas incluyen la limpieza de pisos, escritorios, teléfonos, puertas, pomos, vidrios y superficies en general. La limpieza debe realizarse antes o después de la jornada laboral, cuando el personal que trabaja en estas zonas no se encuentre laborando.

Las actividades diarias a realizarse son:

- Pasar paños retirando el polvo en las superficies en general.
- Barrer pisos.
- Retirar la basura de las papeleras.
- Aplicar y esparcir **Olimpia Profesional** con un paño húmedo sobre escritorios, teléfonos, puertas, pomos, etc.
- Para pisos, se recomienda colocar unas gotas de **Olimpia Desinfectante** y esparcirlas por la superficie con un trapeador húmedo.
- Para limpiar los espejos se usa un rociador con una mezcla de vinagre y **Olimpia Profesional** en partes iguales. Luego, se pule con el paño para vidrios **Vileda**. Se recomienda que se programen limpiezas profundas que incluyan el mover el mobiliario para barrer y aplicar desinfectante en las áreas donde no se llega con la limpieza diaria.

ESCALERAS

Pueden ser internas o externas, el proceso es el mismo:

- Retirar el polvo de los pasamanos.
- Barrer los escalones.
- Pasar desinfectante **Olimpia Desinfectante** por los escalones y pasamanos con ayuda de un paño húmedo.

CAFETERÍAS

Son áreas pequeñas donde pueden servirse o calentarse alimentos de rápida cocción. Aquí encontramos lavaderos, mesones, microondas, neveras, pisos, entre otros.

- Para el área de lavado de tazas, platos, vasos, etc., se recomienda tener **Brillex** con su respectiva esponja doble de lavado.
- Retirar la basura de los tachos.
- Los mesones, pisos, microondas y neveras pueden ser limpiados externamente con **Olimpia Profesional** y un paño húmedo.
- Se debe programar la limpieza profunda de las neveras con **Olimpia Profesional**.



ÁREAS DE BAÑOS

Esta tarea incluye la limpieza y desinfección de pisos, piezas sanitarias, duchas, paredes, espejos y superficies en general.

Podemos clasificar los baños en 2 tipos: baños de oficinas y baños de planta o bodega.

- Los baños de oficina son más fáciles de limpiar-desinfectar, tienen menor carga de suciedad y generalmente las áreas son más pequeñas.
- Los baños de planta tienen mayor carga de suciedad, requieren mayor esfuerzo y tiempo de trabajo.

La limpieza diaria profunda debe realizarse antes o después de la jornada laboral, en horas en las que el personal que trabaja en las áreas cercanas no esté laborando. Las actividades diarias a realizarse serían:

- Barrer pisos.
- Aplicar **Olimpia Desinfectante** en griferías, duchas, piezas sanitarias, mesones y esparcir con un paño humedecido con agua.
- Retirar la basura de las papeleras.
- Revisar que las papeleras, dispensadores de jabón y dispensadores de papel contengan recargas.
- Para pisos, se recomienda colocar unas gotas de **Olimpia Desinfectante** y esparcirlas por la superficie con un trapeador húmedo.
- Para limpiar los espejos se usa un rociador con una mezcla de vinagre y **Olimpia Profesional** en partes iguales. Luego, se pule con el paño para vidrios **Vileda**.

Eventualmente, se debe limpiar y desinfectar con **Olimpia Todo Terreno**, haciendo limpieza y desinfección de choque con un producto clorado para eliminar las formaciones de sarro en las piezas sanitarias.



PROGRAMA DE LIMPIEZA POR ÁREAS

ZONAS	ACTIVIDADES DIARIAS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	IMPLEMENTOS
Exteriores	• Barrido de toda la superficie. • Retirar la basura de los tachos.	• Limpieza en seco de paredes y fachadas. • Desengrase de parqueos y áreas de carga y descarga. • Limpieza de vidrios y policarbonatos de fachadas.	• Grassol • Mopa para pisos Vileda • Balde Vileda • Paño multiusos Vileda • Escobas • Fundas de basura • Recogedores de basura • Cepillos • Hidro-lavadoras • Máquinas de aire • Cepillos de piso
Oficinas	• Retirar el polvo con paños de las superficies. • Barrer pisos. • Retirar la basura de las papeleras. • Aplicar Olimpia Profesional en escritorios, teléfonos, puertas, pomos, etc.; y esparcir con paño Bon Bril húmedo. • Trapear los pisos con unas gotas de Olimpia Desinfectante y un trapeador húmedo. • Atomizar Olimpia Profesional + vinagre en vidrios y pulir con el paño Vileda de vidrios.	• Mover el mobiliario eventualmente para limpiar y desinfectar en áreas donde no se llega con la limpieza diaria.	• Olimpia Profesional • Olimpia • Gamuza para vidrios Vileda • Mopa para pisos Vileda • Balde Vileda • Paño multiusos Vileda • Paños Bon Bril • Escobas • Fundas de Basura • Atomizadores o rociadores
Escaleras	• Retirar el polvo de los pasamanos. • Barrer los escalones. • Desinfectar con Olimpia Desinfectante los escalones y pasamanos con paño húmedo.		• Olimpia • Paños Bon Bril • Paño multiusos Vileda • Mopa para pisos Vileda • Balde Vileda • Escoba • Recogedor de basura
Cafetería	• Lavado de tazas, platos, vasos, etc., con Brillex y esponja doble de lavado. • Retirar la basura de los tachos. • Los mesones, pisos, microondas y neveras pueden ser limpiados externamente con Olimpia Profesional y un paño húmedo.	• Limpieza profunda de las neveras con Olimpia Profesional.	• Olimpia Profesional • Olimpia • Brillex • Esponjas Vileda • Paño esponja Vileda • Paños Bon Bril • Fundas de Basura
Baños	• Barrer pisos. • Desinfectar con Olimpia Desinfectante y esparcir con un paño humedecido con agua: griferías, duchas, mesones y piezas sanitarias. • Retirar la basura de las papeleras. • Recargar los dispensadores de jabón, dispensadores de papel y papeleras. • Trapear los pisos con unas gotas de Olimpia Desinfectante y un trapeador húmedo. • Atomizar Olimpia Profesional + vinagre en espejos y pulir con el paño Vileda para espejos.	• Limpieza profunda de piezas sanitarias y duchas con Olimpia Todo Terreno.	• Olimpia Todo Terreno • Olimpia • Paños Bon Bril • Jabón Líquido Servei Frescura Cítrica • Mopa para pisos Vileda • Balde Vileda • Gamuza para vidrios Vileda • Escoba • Recogedor • Fundas de basura • Papel higiénico • Toallas de manos • Atomizador • Mano de oso



MI PROGRAMA DE LIMPIEZA

ZONAS	ACTIVIDADES DIARIAS	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	IMPLEMENTOS
Exteriores			
Oficinas			
Escaleras			
Cafetería			
Baños			



RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ingreso al establecimiento

1. Desinfectarse el calzado al ingresar mediante el uso de bandejas con una solución sanitizante de 240 ml de **Clorox** en 5 L de agua.
2. Lavarse las manos antes de ingresar al área de trabajo con Jabón Líquido Antibacterial **Servei Neutro**.
3. Si debe ingresar con la misma ropa con la que llegó, se recomienda rociar ligeramente desinfectante **Olimpia Profesional** sobre su ropa.



Limpieza y desinfección rápida de superficies de mesas, mesones de trabajo, interior y exterior de neveras

1. Despejamos las superficies (mover equipos, utensilios o vaciar las neveras).
2. Recogemos los residuos sólidos presentes en las superficies.
3. Eliminamos los excesos de suciedad: migajas, residuos de alimentos, servilletas usadas, etc.
4. Rociamos **Olimpia Profesional** en la superficie.
5. Esparcimos con un paño húmedo.
6. Pasamos un paño esponja **Vileda** para retirar cualquier resto de suciedad o exceso de producto que haya en la superficie.
7. Dejamos secar.

Limpieza de utensilios, platos, cubiertos y vasos (inmersión)

1. Botamos los residuos de alimentos en el tacho de basura.
2. Aplicamos agua para ablandar la suciedad.
3. Sumergimos los platos, utensilios, cubiertos y vasos en una solución de 250 ml (1/4 de L) de **Grassol** y completamos con 25 Lts de agua.

4. Restregamos con una esponja **Vileda**.
5. Enjuagamos con agua.
6. Desinfectamos los platos, utensilios, cubiertos y vasos en una solución sanitizante de 240 ml de **Clorox** en 5 L de agua.
7. Enjuagamos con agua.
8. Dejamos secar.

Limpieza de utensilios, platos, cubiertos y vasos

1. Botamos los residuos de alimentos en el tacho de basura.
2. Aplicamos agua para ablandar la suciedad.
3. Untamos un poco de lavavajilla **Brillex** en la esponja **Vileda**.
4. Restregamos con una esponja.
5. Enjuagamos con agua.
6. Desinfectamos los platos, utensilios, cubiertos y vasos en una solución sanitizante de 240 ml de **Clorox** en 5 L de agua.
7. Enjuagamos con agua.
8. Dejamos secar.

Limpieza de hornos, freidoras, campanas, sartenes, cocinas, etc.

1. Removemos los restos de alimentos pegados en las superficies con paletas, espátulas o cepillos de cerdas duras.
2. Aplicamos agua para ablandar la suciedad.
3. Preparamos una solución de 4 L de agua más 400 ml de **Grassol** y colocamos sobre la superficie.
4. Dejamos actuar dependiendo del grado de suciedad presentada.
5. Restregamos con una fibra abrasiva o cepillo.
6. Enjuagamos con agua.
7. Dejamos secar.



Limpieza de pisos de cocina

1. Despejamos el área a limpiar (mover equipos, mesas de trabajo, sillas, etc).
2. Barremos el área para eliminar los residuos sólidos.
3. Rociamos agua para ablandar la suciedad que encontremos en el piso.
4. Aplicamos una solución de 30 ml de **Olimpia Todo Terreno** en 4 L de agua y dejamos actuar 2 minutos.
5. Restregamos con cepillo o escoba.
6. Enjuagamos con agua (baldeo) y, en el caso de no tener alcantarilla, lo recogemos con un paño.
7. Pasamos un paño limpio y húmedo para retirar cualquier resto de suciedad o exceso.
8. Dejamos secar.

Limpieza de salones

Pisos

1. Despejamos el área a limpiar (mover equipos, mesas de trabajo, sillas, etc.)
2. Barremos el área para eliminar los residuos sólidos.
3. Rociamos agua para ablandar la suciedad.
4. Atomizamos **Olimpia Desinfectante - Olimpia Profesional** directo al piso.
5. Esparcimos con la mopa **Vileda**.
6. Enjuagamos pasando un paño húmedo y limpio.
7. Dejamos secar.

Mesas/mesones de atención al público

1. Despejamos las superficies (mover mesas, servilleteros, frascos de aderezos, etc.)
2. Recogemos los residuos sólidos presentes en las superficies.
3. Rociamos **Olimpia Profesional** en la superficie.
4. Esparcimos con un paño húmedo limpio.
5. Enjuagamos un paño limpio y húmedo para retirar cualquier resto de suciedad o exceso de producto que haya en la superficie.



LIMPIEZA DE ÁREAS DE TRABAJO Y COCINA

1

Rocía **Olimpia Profesional** en mesas, mesones y neveras y luego pasa un paño esponja **Vileda**. Deja secar.



2

Limpia hornos, freidoras y cocinas con una solución de agua y **Grassol**. Deja que actúe y luego enjuaga con agua.



3

Limpia el piso de la cocina con una solución de agua y **Olimpia Desinfectante**. Deja que actúe por dos minutos y luego enjuaga con agua.



LIMPIEZA DE SALONES



- 1** Limpia las mesas rociando **Olimpia Profesional**.
Esparce con un paño húmedo.
Deja secar.



- 2** Limpia los pisos atomizando **Olimpia Desinfectante**.
Espárcelo con la mopa **Vileda**.
Deja secar.

6. Dejamos secar.

Vidrios de vitrinas y locales

1. Mezclamos **Olimpia Profesional** con vinagre en partes iguales.
2. Rociamos la solución anterior en la superficie.
3. Esparcimos con un paño semihúmedo limpio.
4. Pulimos con un paño seco de microfibra.

Limpieza de Baños Superficies

1. Despejamos las superficies (sacamos jaboneras, tachos, etc.)
2. Recogemos los residuos sólidos presentes en las superficies.
3. Rociamos **Olimpia desinfectante** en la superficie.
4. Esparcimos con un paño esponja **Vileda**.
5. Enjuagamos con un paño limpio y húmedo para retirar cualquier resto de suciedad o exceso de producto que haya en la superficie.
6. Dejamos secar.

Limpieza profunda y limpieza de piezas sanitarias

1. Bajamos la válvula.
2. Rociamos **Olimpia Todo Terreno**.
3. Restregamos con fibras, cepillos o paños.
4. Enjuagamos con agua y bajamos la válvula.

Desinfección de frutas y verduras

1. Preparar una solución de 7.5 ml de **Clorox** por cada 10 L de agua.
2. Sumergir por 2 minutos las frutas y verduras.
3. Retirar las frutas y verduras.



4. Ecurrir.

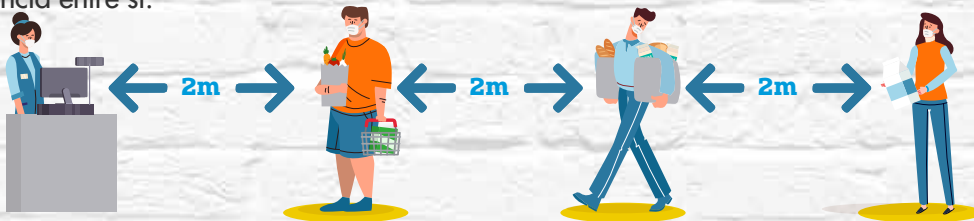
LIMPIEZA Y SEGURIDAD DE TU NEGOCIO PARA TI Y TUS CLIENTES

Para evitar la propagación del COVID-19, se deben tomar medidas específicas de limpieza, desinfección y uso de equipo de protección. Esta guía te ayudará a realizar tus actividades comerciales con la mayor seguridad posible para protegerte a ti, a tu familia, a tu personal y a tus clientes.

1. DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Mantén 2 metros de distancia (mínimo 1) de las demás personas.

Establece un número máximo de personas que pueden estar dentro de tu negocio simultáneamente, comunícaselo a tus clientes con un letrero en la entrada y pídeles amablemente que esperen su turno de ingreso haciendo una fila ordenada y manteniendo la distancia entre sí.



- Pon marcas en el suelo para que los clientes hagan fila fuera del local y mantengan mínimo 2 metros de distancia entre ellos.
- Te recomendamos poner un sticker en el piso con un color llamativo como el amarillo o el rojo.

2. LÁVATE LAS MANOS DE FORMA CONSTANTE

Lava tus manos frecuentemente con agua y jabón. El proceso debe durar mínimo 20 segundos.

- Te recomendamos pegar un afiche de lavado de manos para que todos lo recuerden.
- Lava tus manos o desinféctalas con alcohol en gel, antes y después de atender a un cliente.



3. USA MASCARILLA Y GUANTES DURANTE LA JORNADA

Usa la mascarilla de forma correcta, cubriendo nariz y boca, incluso cuando no haya clientes.

De igual forma, pídele a tus clientes y colaboradores que usen sus mascarillas de manera obligatoria al ingresar al local.

Recuerda que los guantes son de un solo uso y no reemplazan el lavado constante de manos.

Evita tocarte el rostro y la mascarilla, podrías estar acercando el virus a tus ojos, nariz o boca. Desecha la mascarilla al final de la jornada.



4. DESINFECTA LAS FUNDAS DE BASURA

No permitas que se acumulen los desechos y colócalos en recipientes con funda y tapa.

Al final del día, cierra las fundas de basura y rocíales alcohol al nudo, que es por donde se las agarra.



5 Y 6. LIMPIA Y DESINFECTA LAS SUPERFICIES

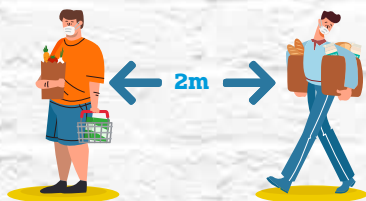
Limpia y desinfecta pisos, mostradores, pomos y demás superficies con mayor circulación de personal y clientes. Para hacerlo:

- Aplica detergente para desprender la suciedad.
- Enjuaga con agua.
- Aplica una solución de cloro al 0.5% o de alcohol al 70% y deja reposar por 5 minutos.
- Limpia el exceso de líquido con un paño limpio o con una toalla desechable.
- Recuerda que la limpieza solo retira la suciedad visible mientras que la desinfección elimina microorganismos como virus y bacterias.
- Haz este proceso cada 3 horas y no mezcles productos químicos que puedan afectar tu salud.



LIMPIEZA Y SEGURIDAD DE TU NEGOCIO PARA TI Y TUS CLIENTES

PASOS A SEGUIR: ATENCIÓN SEGURA



1. DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Mínimo 1 metro.



2. LAVADO DE MANOS

Lavar con agua y jabón por 20 segundos.



3. USO DE MASCARILLA

Debe cubrir completamente nariz y boca.



4. ELIMINAR DESECHOS

Rocía la basura con desinfectante.



5. LIMPIEZA DE SUPERFICIES

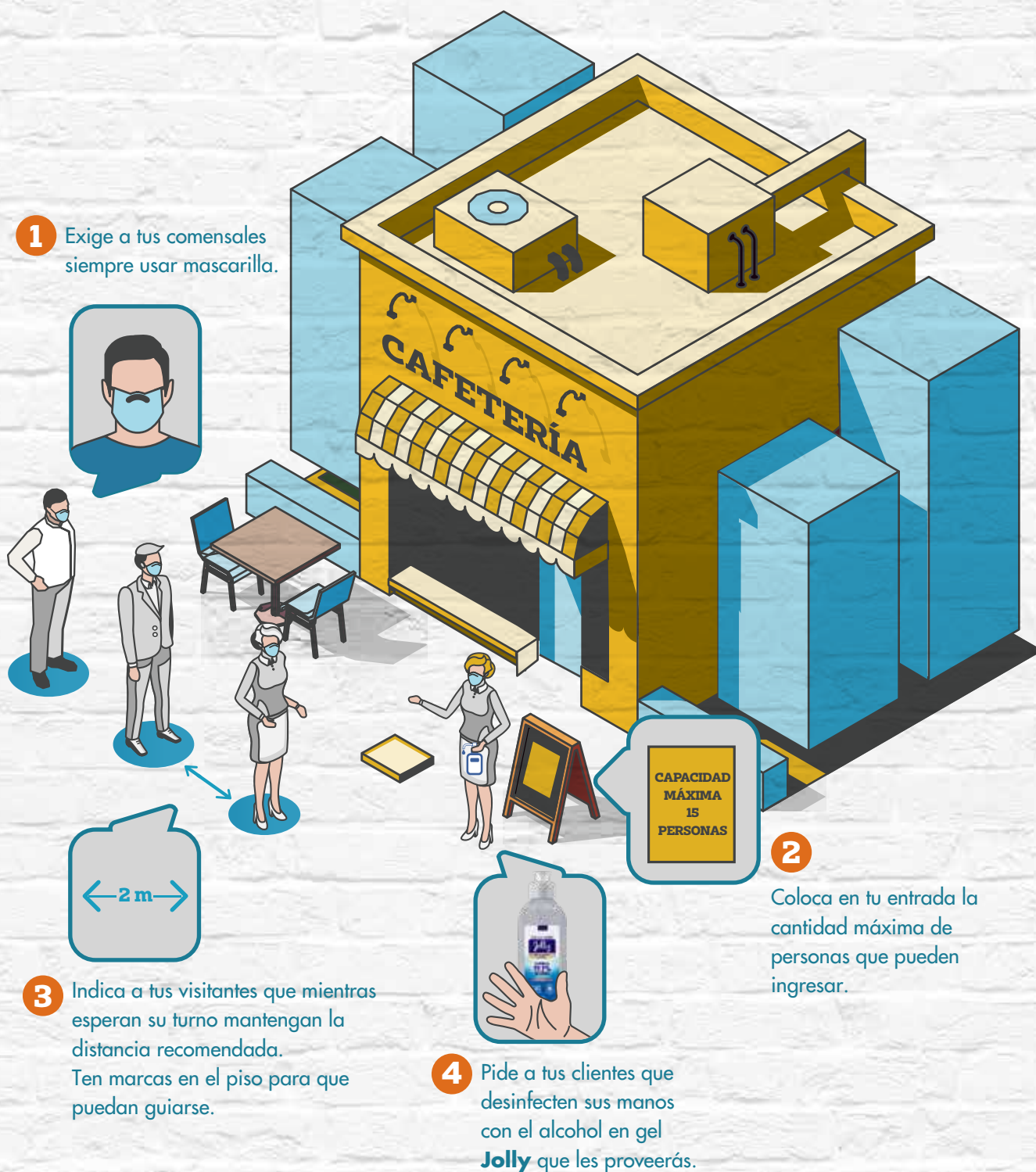
Elimina suciedad visible.



6. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

Elimina virus y bacterias.

AL RECIBIR A TUS CLIENTES



¿CÓMO LAVARSE LAS MANOS?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias!
Si no, utilice la solución alcohólica.



1
Moje las manos con agua.



2
Aplique suficiente jabón para cubrir las superficies de ambas manos.



3
Frote las palmas de las manos entre sí.



4
Frote la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



5
Frote las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.



6
Limpie las uñas frotando el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra mano.



7
Agarre el pulgar izquierdo con la mano derecha, frote con un movimiento de rotación y viceversa.



8
Frote las puntas de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



9
Enjuague las manos con agua.



10
Séquese con una toalla desechable y cierre la llave usando la misma toalla.



11
Sus manos ya son seguras.

Te recomendamos usar jabón líquido **Servei Neutro y Frescura Cítrica..**



¿CÓMO DESINFECTARSE LAS MANOS?

¡Desinfectese las manos por higiene!
Lávelas solo cuando estén visiblemente sucias.



Aplice suficiente desinfectante para cubrir las superficies de ambas manos.



Frote las palmas de las manos entre sí.



Frote la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



Frote las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.



Limpie las uñas frotando el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra mano.



Agarre el pulgar izquierdo con la mano derecha, frote con un movimiento de rotación



Frote las puntas de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa.



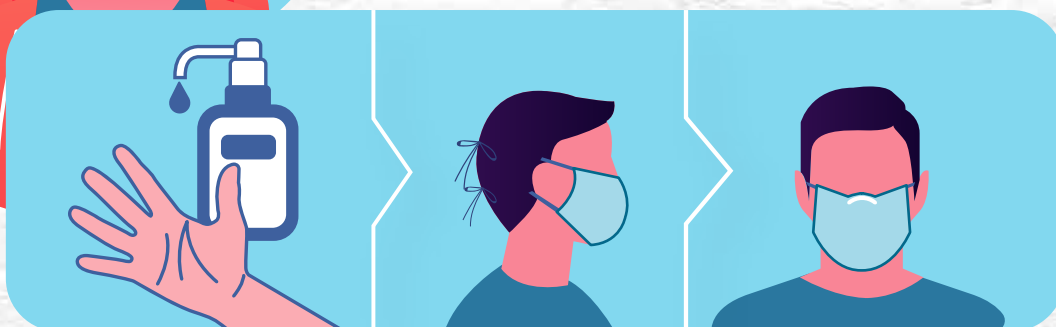
Sus manos ya son seguras.



Te recomendamos usar alcohol en gel Jolly



USO CORRECTO DE LA MASCARILLA



- Primero realice la higiene de manos.
- Cubra su nariz y boca con la mascarilla, luego amárrela tomando solamente las tiras.
- Ajuste la banda metálica haciendo presión sobre la nariz para más seguridad y comodidad.
- Realice la higiene de manos.



- Para retirar, desarme las tiras.
- Sosténgala de las tiras y arrójela en el depósito de desechos.
- Realice la higiene de manos.

RECOMENDACIONES GENERALES



Instalar dispensadores de gel desinfectante para el uso de clientes y personal de servicio.



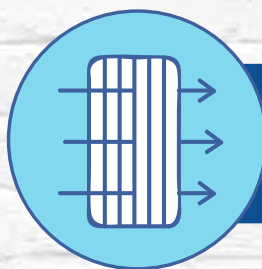
Limpiar frecuentemente todo tipo de superficies con desinfectantes o lejía.



Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a los 80° C.



Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 80° C.



Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.



Ventilar después de cada servicio y asegurar una renovación de aire suficiente.



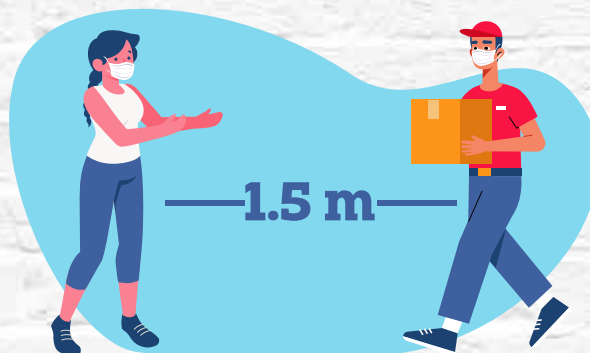
Cocinar los alimentos por encima de los 70° C y mantener la cadena de frío.



Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tupperes y etiquetas.



En los bufés, limitar la manipulación directa de alimentos por parte de los clientes y cambiar los utensilios frecuentemente o usar materiales desechables.



EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL



PUESTOS DE TRABAJO	MASCARILLAS DESCARTABLES	GUANTES DESECHABLES	PROTECTOR FACIAL	TRAJE DE BIOSEGURIDAD	COFIA
Recepción	SI	NO	SI	NO	NO
Cocina	SI	NO	SI	NO	SI
Camareros	SI	NO	SI	NO	SI
Bodegas y recepción de materias	SI	SI	SI	NO	NO
Áreas administrativas y técnicas	SI	NO	SI	NO	NO
Conductores	SI	NO	SI	NO	NO
Personal de limpieza o servicios generales	NO	SI	SI	SI	SI
Personal de vigilancias médica	NO	SI	SI	SI	NO



SEÑALÉTICA RECOMENDADA

1. Aforo de clientes



2. Insignia de establecimiento capacitado.



3. Floor graphic para distanciamiento de clientes.



4. Punto de desinfección



5. Punto de lavado y desinfección de manos



6. Uso de mascarilla y control de temperatura

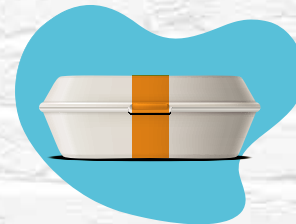


PROTOCOLO DE SEGURIDAD PARA ENTREGAS A DOMICILIO

PASOS A SEGUIR

1. Designar un responsable que verifique que se han cumplido las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM*).
2. Designar un lugar especial (mesa o mesón de trabajo), para los pedidos de entregas a domicilio, donde se deben aplicar las medidas de limpieza extrema continuamente.
3. El personal deja el pedido en la mesa y asegura que no ha sido manipulado utilizando un sello adhesivo de seguridad. El sello le indica al consumidor que, si está abierto, roto o manipulado al momento de recibir el alimento, no debe recibir el producto.

*Para más información revisa nuestro folleto Buenas Prácticas de Manufactura.



4. El repartidor recoge el pedido, garantizando que no hay contacto con el personal que despacha.
5. La distancia de seguridad mínima entre la persona y el repartidor es de 1.5 m
6. El repartidor deja el pedido en la puerta del domicilio. En lo posible, sin establecer contacto con el cliente y, de ser el caso, manteniendo 1.5 m de distancia.

MEDIDAS DE SEGURIDAD QUE TIENE QUE IMPLEMENTAR EL REPARTIDOR

1. El repartidor debe estar debidamente uniformado, portando mascarillas, guantes y gafas de seguridad.



2. Antes de coger los alimentos de la mesa o lugar de entrega, debe sanitizar sus manos con **Jolly** alcohol en gel.



3. Una vez que llega al domicilio o lugar de entrega del pedido, debe limpiarse las manos nuevamente con **Jolly** alcohol en gel para tomar el pedido del contenedor donde se transporta.



4. Cada vez que entregue pedidos, debe limpiar el contenedor en el que se transporta el alimento. Sugerimos rociar el transportador con **Olimpia Profesional**.



5. Al iniciar y al finalizar la jornada (2 veces al día), debe realizar una limpieza profunda de la caja de transporte de alimentos. Para hacerlo, se debe utilizar **Olimpia Profesional** u **Olimpia Todo Terreno** y cubrir toda la superficie con ayuda de un paño esponja Vileda y húmedo.



AL SOLICITAR NUESTRO PEDIDO A DOMICILIO



SEMÁFORO INDICADOR

En la siguiente guía te explicamos cuáles productos puedes mezclar y cuáles no. Sírrete de ella y asegúrate de siempre mezclar los productos correctos.

MEZCLAS DE PRODUCTOS	AGUA	CLORO	VINAGRE	AGUA OXIGENADA	QUITA SARRO	ALCOHOL	DETERGENTE/JABÓN NEUTRO
GRASSOL							
OLIMPIA PROFESIONAL							
OLIMPIA DESINFECTANTE							
OLIMPIA TODO TERRENO							
CLOROX							
BRILLEX							
JABÓN LÍQUIDO SERVEI							
ALCOHOL EN GEL JOLLY							

-  Puede mezclarse.
-  Puede usarse primero el detergente/limpiador y después el desinfectante, no juntos.
-  No pueden mezclarse.
-  Tienen funciones o contenidos similares.

BRIGADAS DE LIMPIEZA

¿QUÉ ES LA BRIGADA DE LIMPIEZA?

Equipo de especialistas con perfil técnico y comercial con conocimientos en:



- Buenas Prácticas de Manufactura.



- Protocolos de Bioseguridad e Higiene.



- Portafolio de productos de limpieza.



- Diagnósticos de limpieza para establecimientos de alimentos y bebidas.

¿QUÉ OFRECEMOS A NUESTROS CLIENTES?

- Reforzar las BPM en negocios HORECA.
- Impulsar los Protocolos de Bioseguridad e Higiene en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Capacitar sobre el uso correcto de nuestros productos de limpieza y aseo personal en áreas de trabajo.



CRONOGRAMA DE VISITA:

	LUNES	MARTES
HORECA		

SOLICITA TU CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN.

- Asesoría de 45 minutos en el establecimiento.
- Especialista efectuará un mapeo de las áreas de trabajo, condiciones de producción y de manipulación de alimentos.
- Especialista hará una recomendación de procedimientos estandarizados y de uso de productos.

- Solicita la visita de tu **Brigada de Limpieza** a tu asesor comercial.



- Recibe tu insingia "**Negocios Que Brillan**" como establecimiento capacitado y nuestro manual de bioseguridad e higiene.





En SERVEI trabajamos para apoyar y ver crecer a nuestros clientes del sector HORECA.

Por eso creamos
"Negocios que Brillan",
una plataforma que pone a tu
disposición:



Capacitaciones de bioseguridad e higiene que impulsen a cumplir el protocolo de reapertura para establecimientos de alimentos y bebidas.

Programas de formación que doten de herramientas de gestión al personal de los negocios: Marketing Gastronómico, nuevos modelos de negocios, Coaching.



Productos de limpieza que faciliten la ejecución de los procedimientos de desinfección y sanitización.

Herramientas tecnológicas que potencien nuevos canales de venta: conversatorios en línea, administración de redes sociales y tendencias digitales.



✦ *En SERVEI queremos ver nuevamente un Ecuador brillante. SERVEI es Negocios que Brillan.*



L A F A B R I L

PARA AGENDAR UNA VISITA CONTÁCTANOS EN:

www.servei.com.ec

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en:  SERVEI  SERVEI.ES  SERVEI

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí