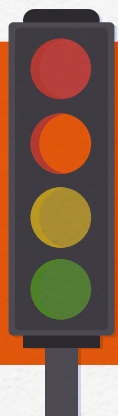


GUÍA PARA PREVENIR EL CONTAGIO

DE COVID-19 EN RESTAURANTES



**DURANTE EL
SEMÁFORO
NARANJA**



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



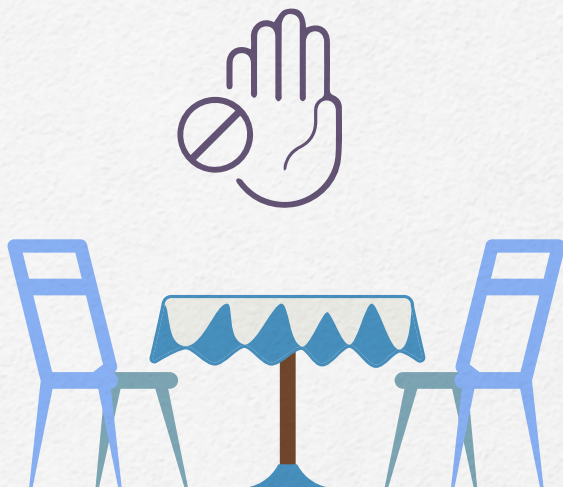
COVID-19

CIUDAD INNOVADORA Y DE
DERECHOS / NUESTRA CASA

**Si trabajas en un
restaurante, bar,
cafetería o fonda,
sigue estas medidas
todo el tiempo**



- Mantén la sana distancia de 1.5 m entre personas
- No saludes de mano, beso o abrazo
- No te toques la cara, especialmente boca, nariz y ojos
- Usa cubrebocas y/o careta y no los toques
- Si sales para una entrega a domicilio, limpia y desinfecta la careta
- Evita tocar superficies como mesas, sillas, barandales, puertas abiertas, etc.





**Si presentas síntomas
de Covid-19, no podrás
entrar al establecimiento**

Antes de salir de casa:

- Lávate las manos; mira cómo hacerlo correctamente:
[Youtube.com/watch?v=e2IUoEzMjfs](https://www.youtube.com/watch?v=e2IUoEzMjfs)
- Usa gel antibacterial al 70% de alcohol
Procura tener un propio y no compartirlo
- Usa cubrebocas; mira cómo usarlo correctamente:
[Youtube.com/watch?v=6-U7yYWJuAO](https://www.youtube.com/watch?v=6-U7yYWJuAO)
- Ponte careta
- No uses joyería, corbatas, barba o bigote porque
puede retener el virus



Al entrar al establecimiento



- Desinfecta tus manos con gel antibacterial
- Sigue la señalética para mantener sana distancia
- Respeta las instrucciones del personal encargado del filtro sanitario
- Si hay tapetes desinfectantes, úsalos para limpiar las suelas de tus zapatos
- Si toses o estornudas, hazlo en el ángulo interno del brazo o usa un pañuelo desechable y lávate las manos
- Tira toda tu basura en el bote; los pañuelos o servilletas usados al estornudar o escupir, tíralos en uno de los contenedores especiales



Si trabajas en recepción

- Haz un filtro sanitario al ingreso
- Usa cubrebocas, careta y guantes.
- Cámbialos constantemente y lávate las manos después de hacerlo
- Desinfecta frecuentemente el termómetro infrarrojo

An illustration of a chef in a white uniform and hat, wearing a face mask, standing in a kitchen. The kitchen has a stove with pots, a clock on the wall, and a window. There are several blue virus-like icons floating in the air. The title 'Si trabajas en cocina' is written in large white letters.

Si trabajas en cocina

- Límpiala y desinféctala al inicio y al final de tu jornada
- Usa tus utensilios de cocina designados, no los compartas y límpialos después de usarlos
- Usa pinzas para no tocar los ingredientes
- Utiliza el área de preparación que te asignen; límpiala y sanitízala cada que la uses
- Limpia constantemente las superficies de la cocina, incluyendo las campanas
- Mantén tu uniforme limpio y lávalo diariamente (si es posible, incluye cloro)





Si haces servicios a domicilio

- Usa careta, cubrebocas y guantes en todo momento
- Asegúrate que la comida esté en recipientes sellados y cubiertos
- Evita tocar al cliente
- Si es posible, coloca el pedido en una superficie segura y recibe el pago en un contenedor o de manera digital
- Al regresar al restaurante, lávate las manos y desinfecta cualquier objeto que haya tocado el cliente
- Lava y desinfecta tu careta



Encargado de limpieza de áreas comunes



- Usa careta, cubrebocas y guantes; cámbialos después de cada turno
- Antes de desinfectar superficies, talla el espacio con agua y jabón para remover excesos y enjuégalos para eliminar la suciedad
- Después de limpiar, desinfecta las superficies usando un rociador y un paño de microfibra o un trapeador
- Si hay superficies sensibles al cloro, usa alcohol al 70%



**Protégete
y protege
a los demás**



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**