

**PARTE 1**



**REFORZANDO LAS  
BUENAS PRACTICAS  
DE MANIPULACION  
ANTE COVID 19**

**JUNIO 2020**



**ASOCIACIÓN  
DE RESTAURANTES  
DEL PARAGUAY**

# RECOMENDACIONES PARA ACCESO DE COLABORADORES

1

Lavar las  
manos  
en acceso



2

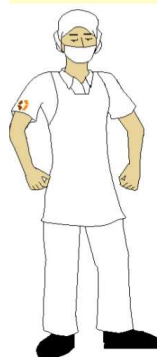
Tomar y  
registrar  
temperatura  
corporal



No superior a  
37,5°C

3

Cambiar la  
ropa  
de calle por  
uniforme  
de trabajo



4

Usar  
tapabocas  
nuevo



5

Lavar las  
manos  
Aplicar alcohol  
en gel



20 segundos

## PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



20  
segundos

## CUANDO LAVARME LAS MANOS



Al llegar al lugar  
de trabajo



Antes de poner  
el tapabocas



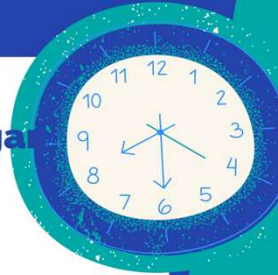
Luego de sacarse el  
tapabocas



Luego de usar el  
sanitario



Por lo menos  
cada 1 hora



# USO DE TAPABOCAS

1

Lavarse las manos  
antes de colocarse el  
tapabocas



2

Manipular el  
tapabocas solo de  
cintas laterales



3

Ajustar correctamente,  
cubriendo nariz, boca  
y menton



4

Retirar manipulando  
solo las tiras laterales.  
Lavar las manos



# TOMA DE TEMPERATURA y REGISTRO



**Utilizar un  
termometro de uso  
clinico exclusivo**



**Tomar temperatura en  
la frente. De 1 a 5 cm  
de la frente o segun  
indique la marca del  
equipo**



**Registrar los datos  
en planillas diarias.**



## DESINFECCION DE CALZADOS



**Por aspersion de la  
solucion  
desinfectante**



**Utilizando alfombra  
sanitaria con solucion  
desinfectante**

**Para desinfeccion se  
pueden usar :**

- **Solucion de lavandina (dosis segun anexo )**
- **Alcohol 70°**