

## Recomendaciones por CoVID19 para organizaciones que prestan servicios de alimentación

- **Desinfección de manos:** El personal debe recomendar a sus clientes lavarse las manos con agua y jabón; desinfectar sus manos con alcohol gel o alcohol líquido a la entrada y salida del casino.
- **Manipulación de alimentos:** en buffet, cambiar permanentemente pinzas, cucharones y otros utensilios. Evitar la manipulación directa de los clientes. Se recomienda uso de guantes.
- **Acciones del equipo de trabajo:** Mantener higiene permanente con lavado y desinfección de manos.
- **Evitar contacto:** se recomienda evitar abrazos, besos o estrechar la mano con los clientes u otros trabajadores. Además se aconseja mantener una distancia de un metro ante cualquier persona.
- **Desinfectar:** toda la vajilla y cubiertos, incluidos los no utilizados. Para esta acción puede utilizarse desinfectante (cualquier elemento de limpieza basado en alcohol y cloro) de uso doméstico.
- **Ventilar:** el espacio después de cada servicio de alimentación, además de limpieza y desinfección de superficies, máquinas, manillas de puertas, mostradores, etc. En general cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos, siguiendo protocolos de limpieza.
- **Confluencia de personal:** se sugiere que la **densidad** de las personas dentro de un espacio cerrado permita que entre cada una de ellas se mantenga una distancia de al menos un metro.