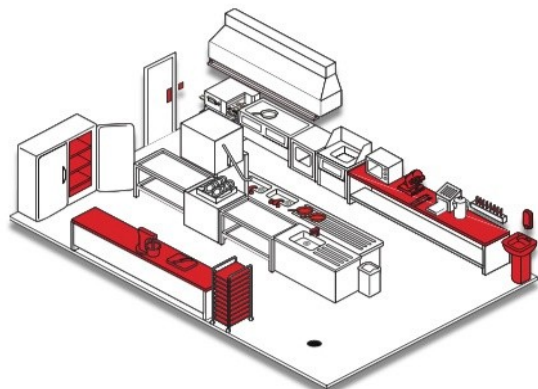


PUNTOS DE CONTACTO MÁIS IMPORTANTES PARA HIXIENIZAR EN: NEGOCIOS DE VENDA DE ALIMENTOS CON OU SEN COCIÑA



Cociña



Manubrios



Billas



Interruptores



Xogos de cubertos



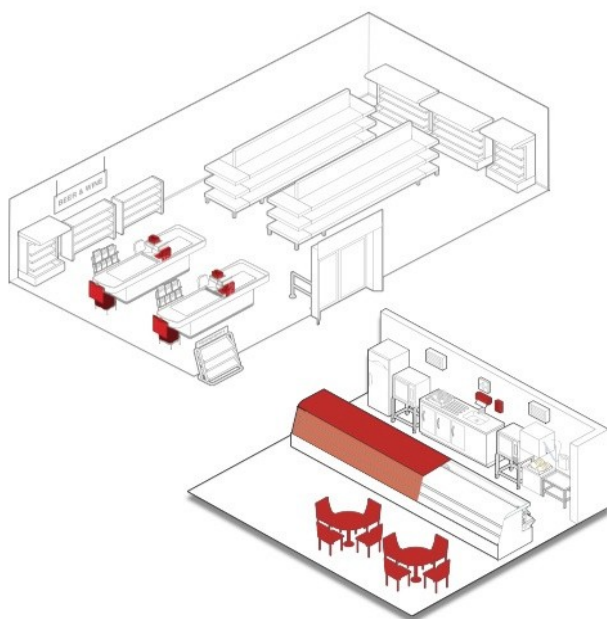
Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)



Superficies de contacto con alimentos



Superficies de contacto manual



Mostrador e área de pedidos



Mostrador, cristais e portas de expositores



Butacas



Manubrios



Mesas e cadeiras



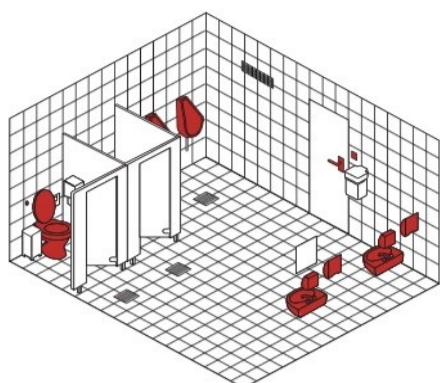
Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)



Tablets e dispositivos táctiles de imaxe



Interruptores



Tenda



Carros da compra



Escáneres



Cestas da compra



Pantallas táctiles



Caixas rexistradoras

Cuarto de baño



Manubrios



Billas e lavabos



Interruptores



Inodoros (asentos, cisternas e paredes con salpicaduras)



Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)

1) Hixiene de mans frecuente:

- Antes de manipular alimentos ou despois de recoller cousas que proveñan de clientes.
- Antes de saír da sala de traballo e de volver a entrar nela.
- Entre a atención dun cliente e doutro.

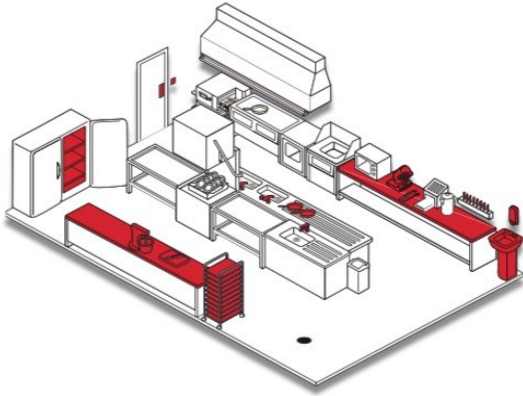
2) Uso de máscara durante o traballo, adecuada á exposición de cada traballador (FFP2 para os máis expostos e FFP1/cirúrxica para os menos expostos).

3) Non tocar coas mans a cara nin a máscara.

4) Non acudir ao traballo se se ten febre ou algún síntoma respiratorio.

5) Manter a distancia de seguridade entre traballadores e clientes, e entre os propios clientes.

PUNTOS DE CONTACTO MÁIS IMPORTANTES PARA HIXIENIZAR EN: RESTAURANTES E BARES



Manubrios das portas



Billas



Interruptores



Xogos de cubertos



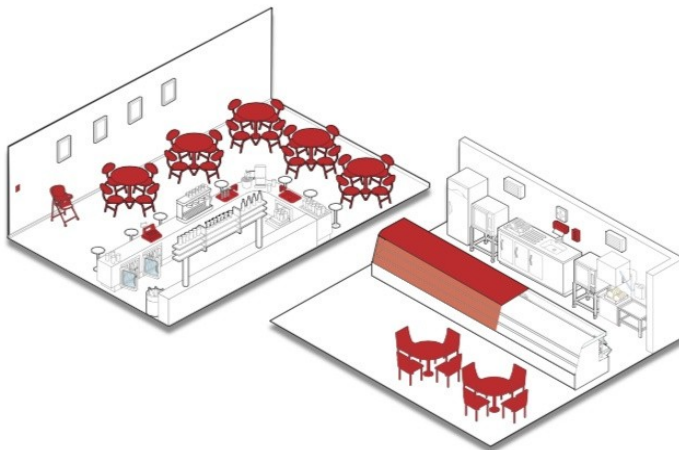
Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)



Superficies de contacto con alimentos



Superficies de contacto manual



Mostradores, cristais e portas de expositores



Butacas



Manubrios das portas



Mesas e cadeiras



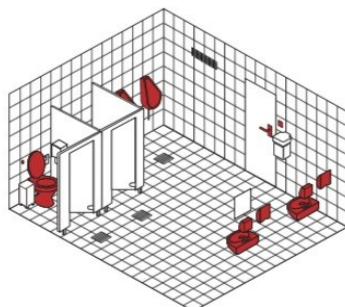
Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)



Tablets e dispositivos táctiles de imaxe



Interruptores



Manubrios das portas



Billas e lavabos



Interruptores



Inodoros (asento, cisterna e paredes con salpicaduras)



Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)

1) Hixiene de mans frecuente:

- Antes de manipular alimentos ou despois de recoller cousas que proveñan de clientes.
- Antes de saír da sala de traballo e de volver a entrar nela.
- Entre a atención dun cliente e doutro.

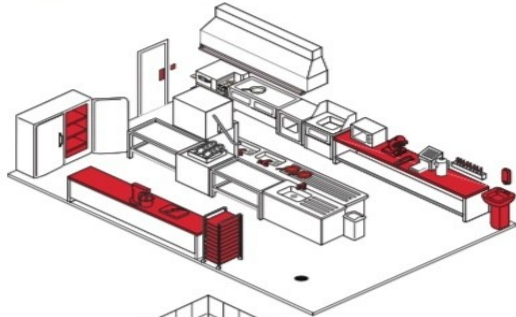
2) Uso de máscara durante o traballo, adecuada á exposición de cada traballador (FFP2 nos máis expostos e FFP1/cirúrxicas nos menos expostos).

3) Non tocar coas mans a cara nin a máscara.

4) Non acudir ao traballo se se ten febre ou algún síntoma respiratorio.

5) Manter a distancia de seguridade entre traballadores e clientes, e entre os propios clientes.

PUNTOS DE CONTACTO MÁIS IMPORTANTES PARA HIXIENIZAR EN: HOTEIS



Cociñas



Manubrios das portas



Interruptores



Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)



Superficies de contacto con alimentos



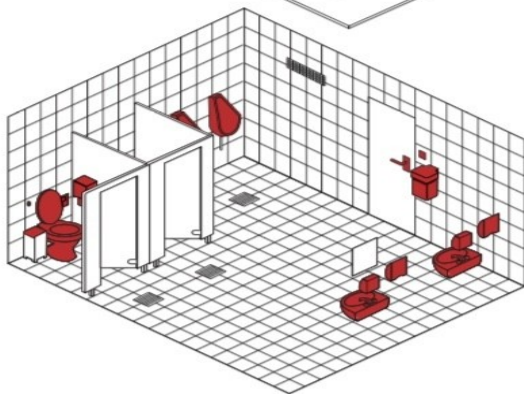
Billas



Xogos de cubertos



Superficies de contacto coas mans



Cuartos de baño



Manubrios das portas



Interruptores



Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)



Billas e lavabos



Inodoros (asento, cisterna e paredes con salpicaduras)



Cuartos



Manubrios das portas



Interruptores



Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)



Mesas de noite



Inodoros (asento, cisterna e paredes con salpicaduras)



Lámpadas de mesa e o seu interruptor



Superficies de contacto con alimentos



Controis remotos (mandos a distancia)



Teléfono



Accesorios do cuarto (ferro de pasar, cafeteira...)



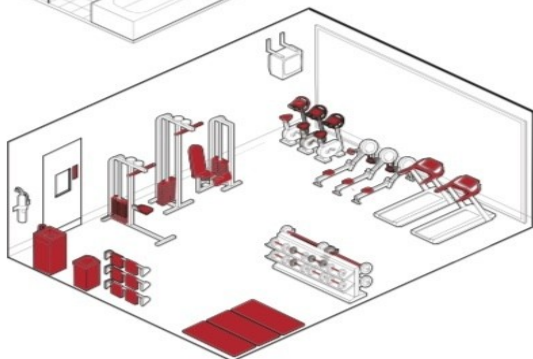
Billas e lavabos



Superficies das mesas



Pezas sanitarias e as súas billas



Ximnasio



Manubrios das portas



Interruptores



Fontes ou dispensadores de auga



Máquinas ou aparellos de ximnasia

1) Hixiene de mans frecuente:

- Antes de manipular alimentos ou despois de recoller cousas que proveñan de clientes.
- Antes de saír da sala de traballo e de volver a entrar nela.
- Entre a atención dun cliente e doutro.

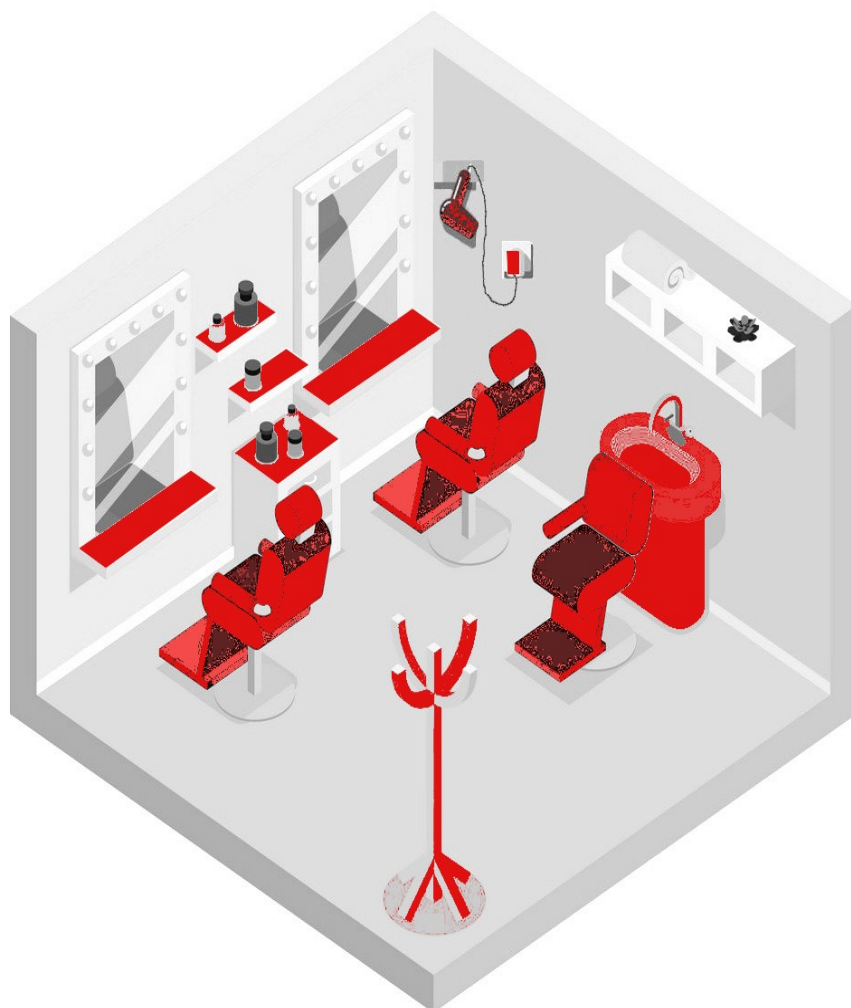
2) Uso de máscara durante o traballo, adecuada á exposición de cada traballador (FFP2 para os máis expostos e FFP1/cirúrxica para os menos expostos).

3) Non tocar a cara nin a máscara coas mans.

4) Non acudir ao traballo se se ten febre ou algún síntoma respiratorio.

5) Manter a distancia de seguridade entre traballadores e clientes, e entre os propios clientes.

PUNTOS DE CONTACTO MÁIS IMPORTANTES PARA HIXIENIZAR EN: SALÓNS DE PEITEADO



-  Superficies de contacto manual
-  Manubrios das portas
-  Interruptores
-  Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)
-  Controis remotos (mandos a distancia)
-  Teléfono
-  Accesorios de traballo: secadores, tesoiras, cepillos, peites
-  Billas e lavabos
-  Mobiliario: butacas, colgadoiros, mesas e cadeiras
-  Inodoros (asento, cisterna e paredes con salpicaduras)

1) Hixiene de mans frecuente:

- Antes de manipular ou despois de recoller cousas que proveñan de clientes.
- Antes de saír da sala de traballo e de volver a entrar nela.
- Entre a atención dun cliente e doutro.

2) Uso de máscara durante o traballo, adecuada á exposición de cada traballador (FFP2 para os máis expostos e FFP1/cirúrxica para os menos expostos).

3) Uso de lentes de protección ou pantalla facial e luvas.

4) Non tocar a cara nin a máscara coas mans.

5) Non acudir ao traballo se se ten febre ou algún síntoma respiratorio.

6) Traballar con cita previa. Pagamento preferente con tarxeta de crédito.

7) Ter líquidos hidroalcolicos para hixienizar as mans ao dispor dos clientes.

8) Manter a distancia de seguridade ou usar tabiques de metacrilato entre os clientes se hai máis dun.

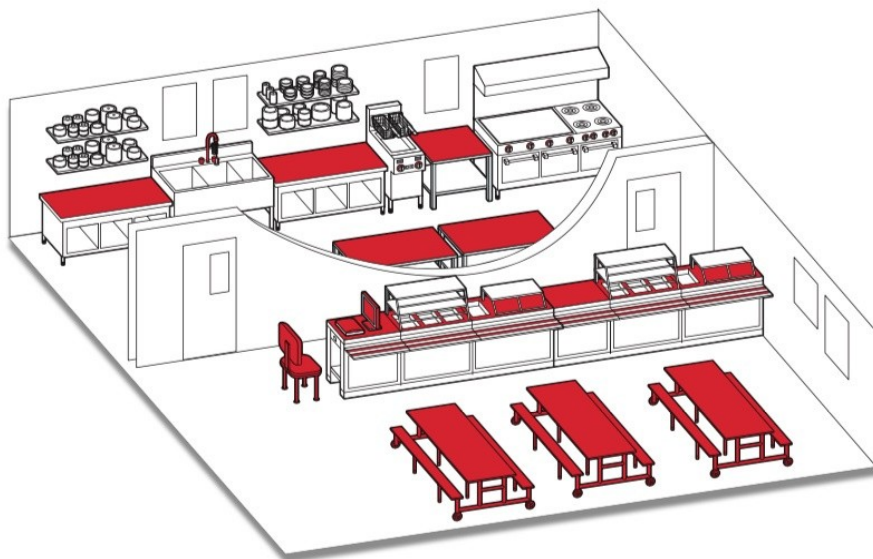
9) Batas desbotables ou lavables (60°–90°) para cada cliente; máscaras FFP1, cirúrxicas ou hixiénicas, se é posible.

10) Non ter revistas nin xornais ao dispor dos clientes.

11) Gardar os obxectos persoais dos clientes, ata a súa saída, en bolsas desbotables ou en contedores plásticos hixienizables.

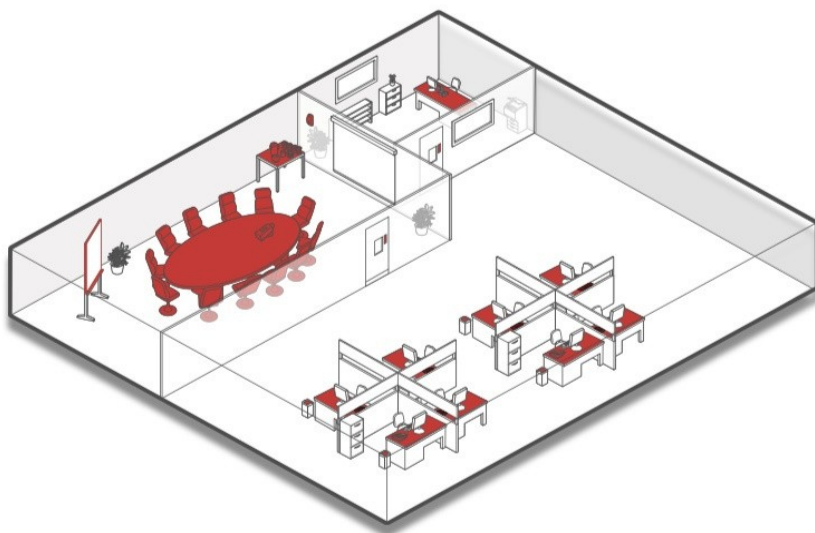
PUNTOS DE CONTACTO MÁIS IMPORTANTES PARA HIXIENIZAR EN: COMEDORES O OFICINAS

Comedores



-  Manubrios das portas
-  Interruptores
-  Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)
-  Superficies de contacto con alimentos
-  Superficies de contacto manual
-  Billas
-  Xogos de cubertos
-  Butacas
-  Mesas e cadeiras
-  Mostrador, cristais e portas de expositores

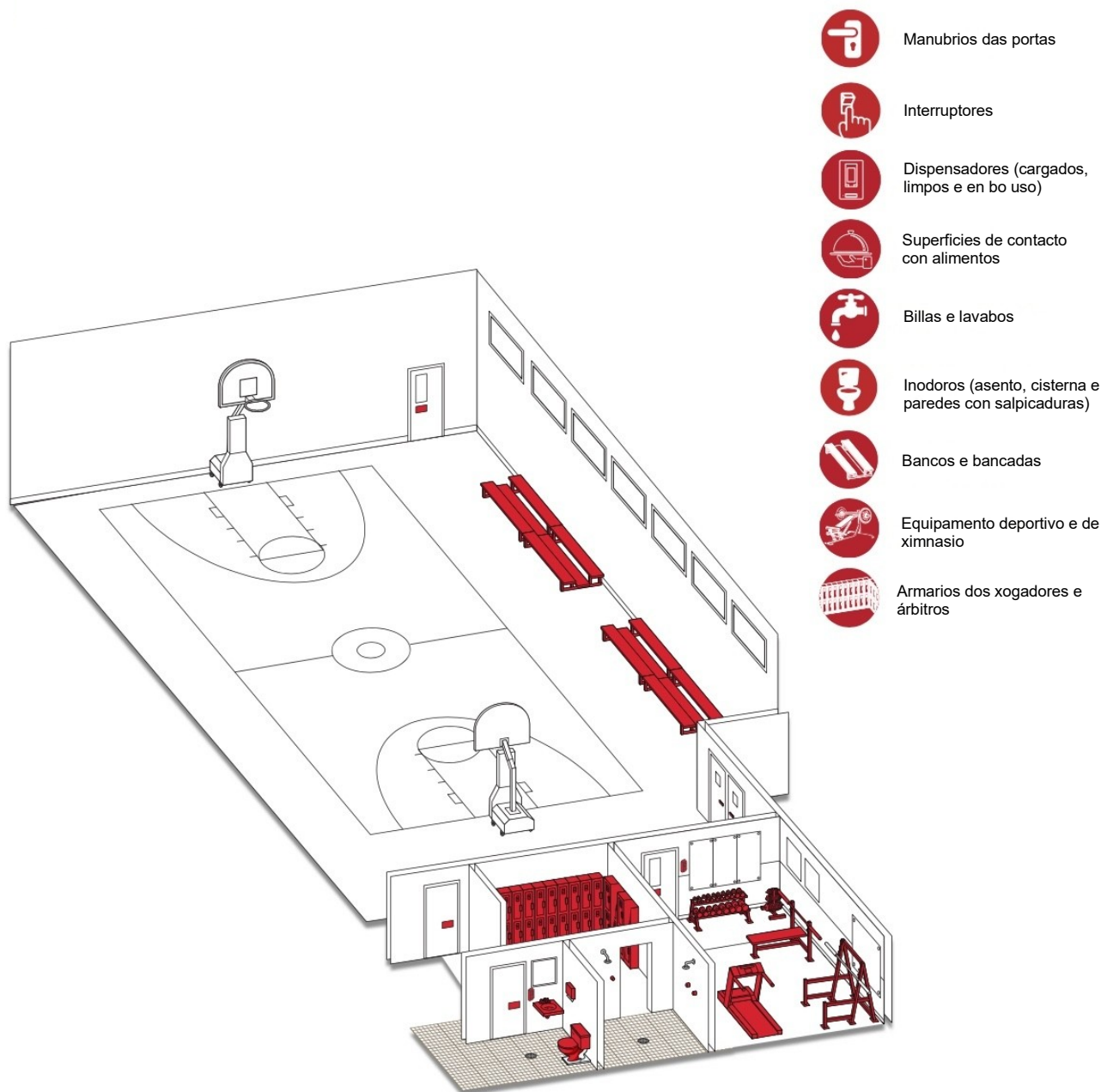
Oficinas e salas de reunións



-  Teléfonos
-  Mobiliario e accesorios da estancia (mesas, cadeiras, teclados, ratos, cafeteira...)
-  Interruptores
-  Manubrios das portas
-  Superficies metálicas

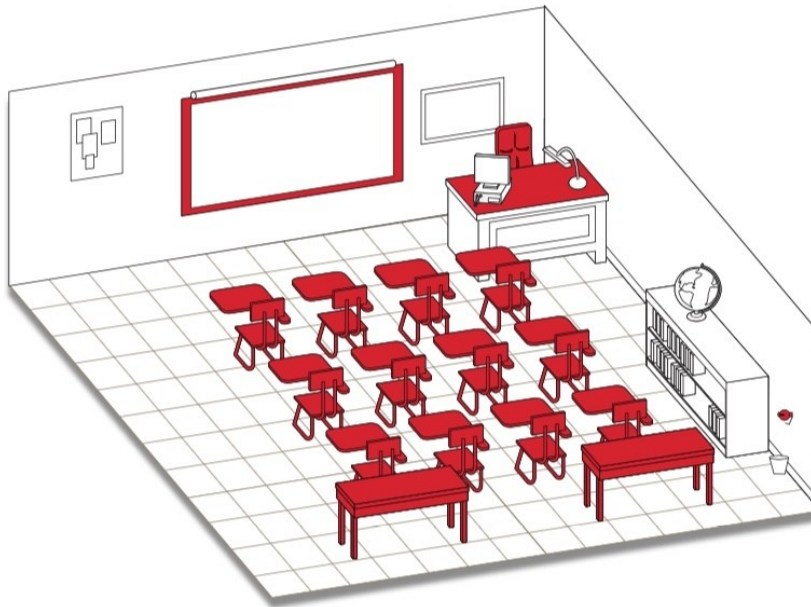
- 1) Hixiene de mans frecuente:
 - Antes de manipular alimentos ou despois de recoller cousas que proveñan de clientes.
 - Antes de saír da sala de traballo e de volver a entrar nela.
 - Entre a atención dun cliente e doutro.
- 2) Uso de máscara durante o traballo, adecuada á exposición de cada traballador (FFP2 para os máis expostos e FFP1/cirúrxica para os menos expostos).
- 3) Non tocar coas mans a cara nin a máscara.
- 4) Non acudir ao traballo se se ten febre ou algún síntoma respiratorio.
- 5) Manter a distancia de seguridade entre traballadores e clientes, e entre os propios clientes.

PUNTOS DE CONTACTO MÁIS IMPORTANTES PARA HIXIENIZAR EN: PAVILLÓNS DE DEPORTES



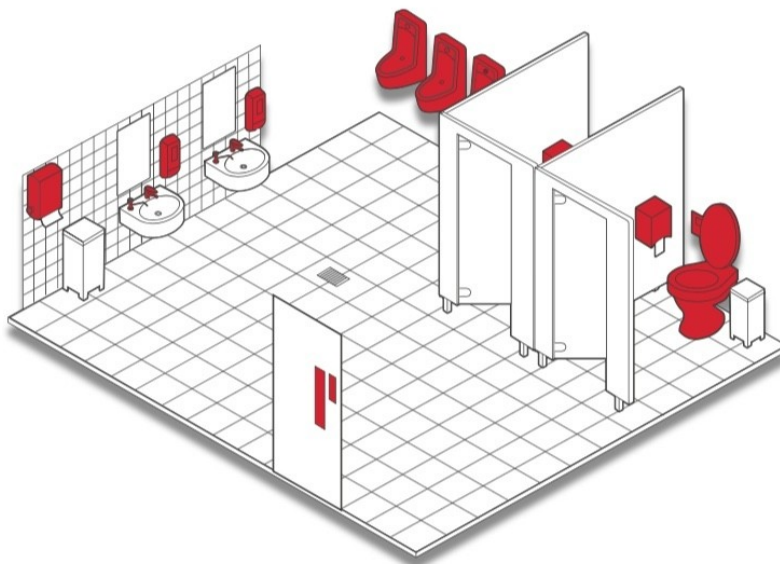
- 1) Hixiene de mans frecuente:
 - Antes de manipular calquera aparello ou material deportivo.
 - Antes de saír da sala de traballo/deporte e de volver a entrar nela.
 - Entre un xogo/exercicio e outro.
- 2) Limpar/hixienizar todo o material deportivo usado despois de cada adestramento/xogo.
- 3) Non tocar coas mans a propia cara nin a dos demais.
- 4) Non acudir ao espazo deportivo se se ten febre ou algún síntoma respiratorio.
- 5) Manter a distancia de seguridade entre deportistas durante os adestramentos individuais.

PUNTOS DE CONTACTO MÁIS IMPORTANTES PARA HIXIENIZAR EN: CENTROS EDUCATIVOS



Aulas

- Teléfono
- Mesas e cadeiras
- Interruptores
- Manubrios das portas
- Butacas
- Aparellos informáticos ou electrónicos de uso compartido e encerado táctil



Aseos /cuartos de baño

- Manubrios das portas
- Interruptores
- Dispensadores (cargados, limpos e en bo uso)
- Billas e lavabos
- Inodoros (asento, cistema e paredes con salpicaduras)

1) Hixiene de mans frecuente:

- Antes de manipular ou despois de recoller cousas que proveñan doutras persoas.
- Antes de saír da sala de traballo/aula e de volver a entrar nela.
- Entre a atención dun alumno e outro, sempre que se manipule material dun deles.

2) Non compartir o material escolar entre o alumnado: lapis, afialapis, regras...

2) Uso de máscara adecuada á exposición de cada traballador/alumno.

3) Non tocar coas mans a cara nin a máscara.

4) Non acudir ao traballo se se ten febre ou algún síntoma respiratorio.

5) Manter a distancia de seguridade entre o alumnado nas aulas e no patio, así como entre o alumnado e o profesorado.