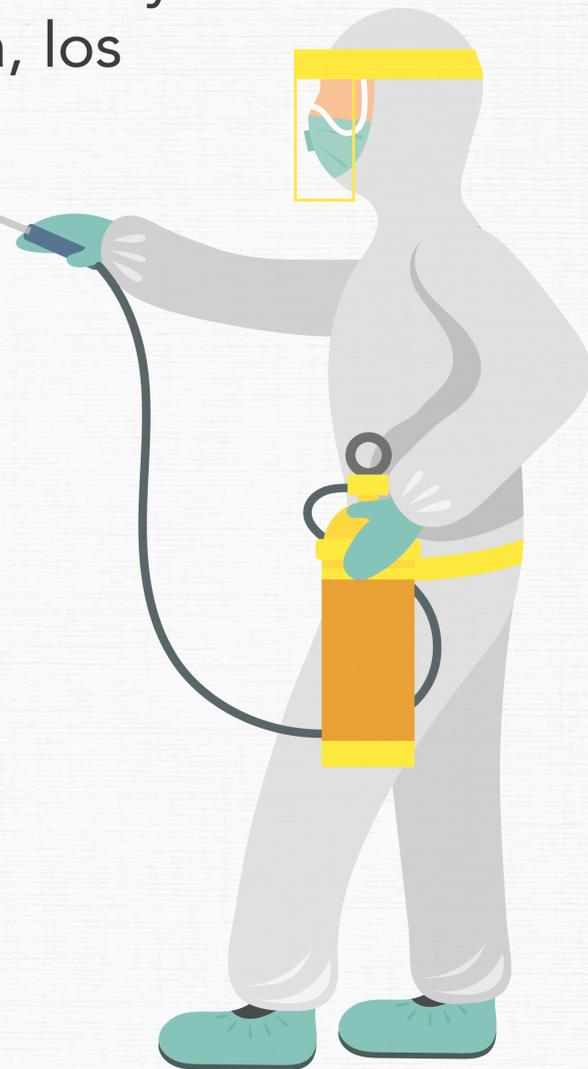


Recomendaciones para la limpieza y desinfección de las **áreas comunes**



LINEAMIENTOS PROTOCOLO COVID-19 PARA CAFICULTORES

- **Lavar muy bien los alimentos** antes de prepararlos y limpiar y desinfectar varias veces el piso, cocina, los mesones, lavaplatos, estufas y paredes.
- Antes de cada turno de alimentación a los trabajadores, **las áreas deben limpiarse** e higienizar con hipoclorito de sodio.
- **Establecer turnos de alimentación** para evitar aglomeraciones. Los puestos en la mesa deben estar a 2 metros una persona de otra.
- **Adecuar una zona de aislamiento** para posibles contagios o enfermos de gripa.
- **Ante un caso sospechoso informar de inmediato** a las autoridades de salud local.
- **Suministrar suficiente y permanente de agua** en las duchas, cocinas y áreas de lavado de ropa.



LÍNEA DE ATENCIÓN
para contactar al
SERVICIO DE EXTENSIÓN
01 8000 950 070

