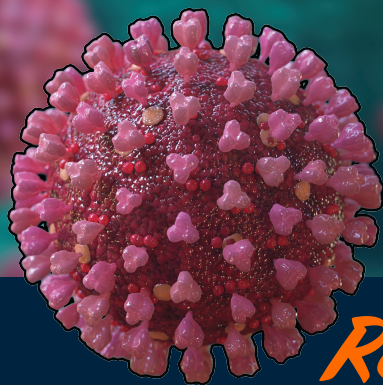




Recomendaciones para las comidas

1

Discontinuar el uso de cualquier "mesa de buffet" en la que residentes, visitas y/o miembros del personal se sirvan ellos mismos.

2

Deben servir la comida miembros del personal capacitados y dotados de equipos de protección adecuados, o plato en la cocina y tapa.

3

Retirar los condimentos de las mesas entre comidas y desinfectarlos antes de la comida siguiente o utilizar envases individuales

4

Asegurarse de que cada residente se haya lavado o desinfectado las manos antes y después de cada comida. Circular por los comedores con desinfectante para manos en los horarios de las comidas

5

Tomar la temperatura de los residentes antes de que ingresen al comedor. A cualquier residente que esté fuera del rango establecido se le debe llevar las comidas a su habitación

6

El personal que documente información sobre la aceptación de comida debe estar adecuadamente protegido con guantes y tener su propio bolígrafo para documentación

7

Proveer al personal EPP (guantes) apropiados para levantar la mesa y exigir que se laven las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.

8

Asegurarse de que las mesas y las sillas se limpien con un trapo y se desinfecten después de cada comida y antes de servir la comida siguiente.