







## LUGARES DE RECEPCIÓN DE BODAS: Página 3 de 3

- Disponga que los empleados y proveedores se laven o desinfecten las manos al ingresar al lugar y entre las interacciones con los asistentes.
- Disponga que los empleados y proveedores mantengan una distancia de al menos 6 pies de otras personas. Si tal distanciamiento no es factible, otras medidas como la cobertura facial, higiene de manos, etiqueta de tos, limpieza y desinfección se deben practicar con rigor

### Protocolos de salud para sus instalaciones:

- Considere hacer que un empleado o proveedor administre y controle el acceso al lugar, incluyendo la apertura de puertas para evitar que los asistentes toquen las manijas de las puertas.
- Limpie y desinfecte de manera regular y frecuente cualquier superficie que se toque de manera regular, como pomos de puertas, mesas, sillas y baños.
- Limpie los baños de manera regular y frecuencia y registre dichas limpiezas.
- Desinfecte cualquier artículo que entre en contacto con los clientes.
- Haga que el desinfectante de manos, las toallitas desinfectantes, el jabón y el agua, o un desinfectante similar estén fácilmente disponibles para los empleados, proveedores y clientes.
- Considere colocar señalización fácilmente visible en el negocio para recordar a todos las mejores prácticas de higiene.
- Limpie y desinfecte el área utilizada para comer (mesa, etc.) después de cada grupo de asistentes se retiren del lugar, incluyendo la desinfección de mesas, sillas, puestos y encimeras.
- Limpie y desinfecte el lugar todos los días.