



ANUAL DE HIGIENE BARES

Te ayudamos a volver en un ambiente seguro

¿Qué es COVID 19? 2 Medidas de Reapertura

Elite Professional te ayuda a volver





CORONAVIRUS COV

Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA) que pueden llegar a ser leve, moderada o grave.

Este tipo de virus se transmiten entre animales y de allípueden infectar a loshumanos.

¿Qué es la COVID-19?

La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo.



¿Cómo sepropaga la COVID-19?

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad se propaga principalmente de persona a persona a través de las gotículas que salendespedidas.

Estas gotículas pueden caer obre los objetos y superficies que rodean a la persona, como mesas, pomos y barandillas, de modo que otras personas pueden infectarse si tocan esos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la narizo la boca.





Recomendaciones de Mitigación

- Evitar el contacto con personas contagiadas.
- Al estornudar, cúbrete con elbrazo.
- Sitienes síntomasde
- resfriado, usartapabocas.
- Lávarse lasmanos con frecuencia.
- Mantenerlimpias las superficies.
- Tomarmucholíquido.









¿QUÉ DEBES CUMPLIR PARA QUE TU NEGOCIO PUEDA OPERAR?

En Colombia se han generado diversos lineamientos por parte del gobierno para garantizar protocolos de bioseguridad en diferentes industrias.

La **Resolución 666 del 24 de abril de 2020** ante el COVID-19 resume y consolida lo expedido en los diferentes decretos específicos y generaliza las medidas necesarias para los diferentes sectores.



DISTANCIAMIENTO SOCIAL



LAVADO DEMANOS



USO DETAPABOCAS



LAVADO DE MANOS



Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).



Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.



Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.

LISTA DE VERIFICACION OBLIGATORIA

Resolución 666 del 24 de Abril de 2020

MEDIDA A CUMPLIR	CUMPLE
 Disponer de agua, jabón y toallas de un solo uso, para realizar la higiene de manos. 	SI NO
 Disponer suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%. 	SI NO
 Instalar dispensadores de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente para el uso de trabajadores y usuarios de laactividad. 	(SI) (NO)
 Instalar en áreas comunes y zonas de trabajo, puntos de lavado de manos de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social. 	(SI) (NO)
 El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse cuando las manos están visiblemente sucias, antes y después de ir al baño, antes y despúes de comer, despúes de estornudar o toser, antes y despúes de usar tapabocas, o antes de tocarse la cara. 	(SI) (NO)
 La higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias. 	SI) NO
• El alcohol glicerinado a utilizar, debe tener una concentración entre el 60% y el 95%.	SI NO
Se deben instalar recordatorios de la técnica de lavado	

de manos en las zonas en las cuales se realiza esta

actividad.

(SI) (NO)

MEDIDAS A CUMPLIR Resolución 1569 de 2020



Adecuación



Lavado de manos



Medidas Limpieza y Desinfección



Elementos de trabajo y dotación



Manipulación de residuos



Plan de Comunicación



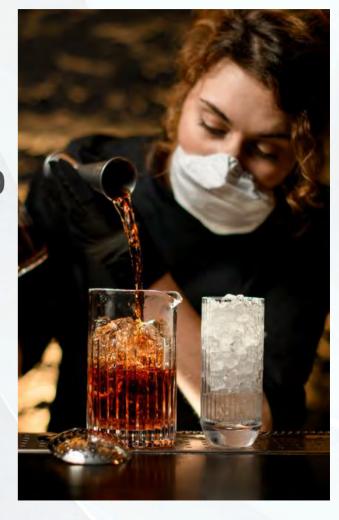
Medidas Usuarios/Personal



Resolución 1569 de 2020

Adicional a esta resolución, el gobierno expidió el 07 de Septiembre la Resolución 1569 de 2020 por medio de la cual se adopta

el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares





ADECUACIÓN

MEDIDA A CUMPLIR

CUMPLE

Establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de ingreso de los clientes, la toma de temperatura, la autodeclaración de estado de salud, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos.



• Tener a disposición, de manera permanente y suficiente, alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95% en las zonas comunes del establecimiento, en especial en la entrada, la salida, la barra y la caja, para uso del personal, proveedores y clientes.



· Instalar en los baños, en lo posible, elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies tales como puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel, igbón o alcohol alicerinado mínimo al 60% y ariferías automáticas o de pedal.







LAVADO DE MANOS

MEDIDA A CUMPLIR

CUMPLE

Garantizar que el personal se lave las manos con aqua y jabón y se segue con toallas desechables a la entrada y salida del establecimiento y mínimo cada hora, a través de las pausas activas para desinfección de manos y, en especial, después de cualquier contacto con algún cliente o elemento. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.



• Instar a los clientes a realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, después de estar en contacto con dinero, antes y después de comer y antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.





del establecimiento al público.

MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

MEDIDA A CUMPLIR	CUMPLE
• Establecer un protocolo de desinfección y limpieza específico para las áreas de cocina, barra y puntos de contacto, como manijas de puertas, caja, ascensores. Este protocolo debe incluir el menaje y demás elementos propios del servicio.	(SI) (NO)
• Limpiar y desinfectar con frecuencia los utensilios y recipientes contenedores de condimentos, alimentos o bebidas de acuerdo con las Resoluciones números 749 y 1050 de 2020.	SI NO
 Implementar rutinas de limpieza y desinfección permanente en las zonas de servicio, mesas, barras, sillas, dispensadores de líquidos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común las cuales se deben desinfectar cada vez que sean utilizadas. 	(SI) (NO)
Desinfectar las mesas, barras, sillas y el comedor de empleados cada vez que sean utilizados.	SI NO
Desinfectar las bandejas para llevar alimentos y bebidas a las mesas después de cada servicio.	SI NO
Limpiar y desinfectar los llamadores o avisadores de pedidos después de cada uso.	SI NO
 Limpiar y desinfectar los medios de pago electrónicos como tarjetas y datáfonos, con un paño humedecido con solución desinfectante luego de cada uso. 	SI NO
Realizar diariamente la limpieza y desinfección total del inmueble, junto con el mobiliario, equipos, zonas comunes y demás espacios y elementos que conforman el local antes de la apertura	SI NO



MEDIDA A CUMPLIR

CUMPLE

Limpiar superficies con paños limpios impregnados con desinfectante, de acuerdo con lo recomendado por el fabricante. luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación por el tiempo requerido.



• Intensificar la limpieza del mobiliario como mesas y sillas, ubicado en terrazas, calles peatonales, vías destinadas para comercio, alamedas, plazas, parques o cualquier otro espacio público.



• Limpiar y desinfectar vajillas, cubiertos y utensilios para el servicio a la mesa con productos químicos aprobados para esta función y agua, bien sea en lavaplatos manual o en lavavajillas.



Realizar el mantenimiento y desinfección con desinfectantes que tenaan actividad contra virus de capa lipídica. Estos productos deben emplearse conforme a la dosificación recomendada. evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos auímicos.







MEDIDA A CUMPLIR

CUMPIE

Suministrar al personal de atención al público n kit que contenga alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.







MEDIDA A CUMPLIR

CUMPLE

Asegurar que los pañuelos y toglas desechables, al igual que los elementos de protección personal y dotación desechable, esto es, tapabocas, auantes, cofias, traies de bioseauridad, etc., se depositen en doble bolsa de color negro en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y accionados por pedal. La recolección de estos residuos debe ser diaria y separados de los demás residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos. Las bolsas no deben ser abiertas por el personal que realiza el reciclaie de oficio.





• Efectuar el procedimiento de higiene de manos al terminar las labores de limpieza y desinfección por parte del personal que desarrolla esta actividad.





Alternativas de Organización Laboral

 Para establecimientos con servicio de comida se deben acoaer las medidas establecidas en las Resoluciones números 749 y 1050 expedidas por este Ministerio.







MEDIDA A CUMPLIR

CUMPLE

• Establecer una estrateaia de comunicación que permita a clientes y personal conocer las medidas de prevención adoptadas por el Ministerio de Salud y Protección Social frente al COVID-19.





 Realizar socializaciones y sensibilizaciones constantes, además de las capacitaciones previas a la apertura, sobre las buenas prácticas en higiene que debe tener el personal.







MEDIDA A CUMPLIR

CUMPLE

Medidas para el personal que trabaja en el establecimiento

 Utilizar los elementos de protección personal como tapabocas. alcohol glicerinado mínimo al 60 %, y los demás elementos que se requieran de acuerdo con la labor que desempeña.





Realizar el protocolo de lavado de manos o desinfectar con alcohol glicerinado (mínimo al 60%) antes de ingresar al establecimiento.



• Efectuar lavado o higienización de manos antes de retirar o poner el tapabocas y manipularlo únicamente de los elásticos.



• Lavar las manos con mayor frecuencia si forma parte del personal del servicio de alimentos.



 Realizar el lavado de manos con agua y jabón antes de ingresar a la zona de proceso y antes de cada cambio de actividad.



• Utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% antes de cada entrega de producto, después de su retiro y después de entrar en contacto con dinero en efectivo u otros medios de pago, superficies y clientes.





Medidas para el usuario

• Realizar el lavado de manos con agua potable y jabón por lo menos cada 3 horas, al ingresar o cuando las manos estén contaminadas con secreción respiratoria, después de toser o estornudar, antes y después de ir al baño o cuando estén visiblemente sucias. Tener en cuenta que el lavado de manos debe durar mínimo de 20 a 30 segundos.













SOLUCIONES PROFESIONALES ATU SERVICIO









BAÑOS PUBLICOS

RECOMENDACIONES DE HIGIENE YLIMPIEZA



El papel higiénico no puede estar expuesto, para esto se recomienda un sistema de dispensación.



Para un correcto lavado de manos, se debe contar con agua, jabón, y realizar el proceso de lavado de manos de acuerdo a la OMS y al finalizar, utilizar una toalla de papel desechable que se depositará en las canecas.



Como sugerencia adicional, puede utilizar el Sistema de papel multihoja orientando a sus usuarios a tomar una hoja para abrir la puerta. Su disposición será en la caneca ubicada al final de la salida del baño.



A la salida del baño, puede colocar Alcohol Gel que permite complementar el lavado de manos realizado para una salida segura del baño.



Baño Público

HIGIENE



ALCOHOL AL70%

SECADO



LIMPIEZA



PAPEL HIGIÉNICO

DISPENSADORES



Jabón

JABÓNELITE ESPUMAANTIBACTERIAL MULTIFLEXX1000ML	Código 1TTCO194569
JABÓN ELITEESPUMA MULTIFLEX x 1000ML	Código 1TTCO097012
JABÓN ELITE GLICERINA MULTIFLEX x 1000 ML	Código 1TTCO098133

Jabón Rellenable

	Código 1TTCO924135
JABÓNELITEANTIBACTERIAL IGALÓN (3,8Litros)	Código 1TTCO910000

Sanitizante

SANITIZANTEELITEESPUMA MULTIFLEX x 1000 ML	Código 1TTCO924152
SANITIZANTEELITE SPRAY MULTIFLEX x 1000 ML	Código 1TTCO098132
SANITIZANTEELITEGEL MULTIFLEX x 1000 ML	Código 1TTCO097011

Toalla Interfold

TOALLA ELITEDH EXTRABLANCASTD 150/24P	Código 1TTCO631004
TOALLA ELITEDHNATURALSTD 150/24P	Código 1TTCO631003

Toalla en Rollo

TOALLA ELITEROLLO DH EXTRABLANCAX2150MTS	Código 1TTCO043603
TOALLA ELITEROLLO DH NATURAL X2 150MTS	Código 1TTCO041975
TOALLA ELITEROLLO H NATURAL X2 250MTS	Código 1TTCO042019

Bulk Pack

PAPELMULTIHOJABULKPACK DHX250 UND/CAJA36PAQ. Código 1TTCO630000

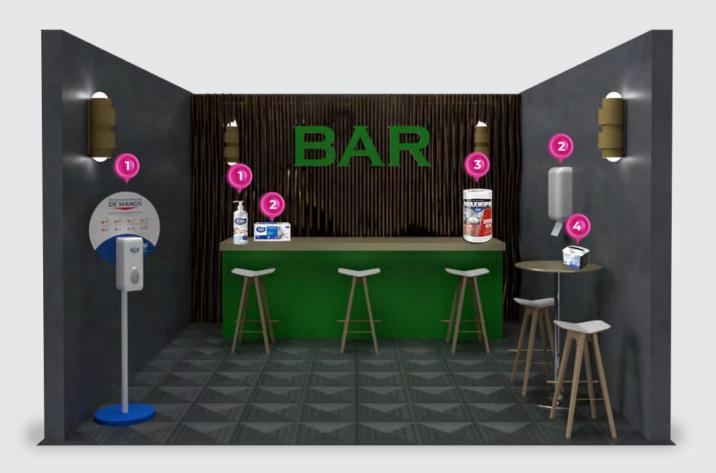
Papel Higiénico

PAPEL HIGIÉNICOJUMBO DH BLANCO X4250MTS	Código 1TTCO034332
	Código 1TTCO049933
PAPELHIGIÉNICOJUMBODHBLANCOECOX4250MTS	Código 1TTCO034333

Dispensadores

DISP. PAPEL HIGIÉNICO ELITE JUMBO BLANCO	Código 1MTCO100006
DISP. TOALLA ELITE INTERFOLD BLANCO	Código 1MTCO100035
DISP. TOALLA ELITEROLLO AUTOCORTEBLANCO	Código 1MTCO100060
DISP. TOALLA ELITE ROLLO PALANCABLANCO	Código 1MTCO100008
DISP. ELITE LÍNEA MULTIFLEX	Código 1MTCO100030
DISP. JABÓN RELLENABLE BLANCO	Código 1MTCO100094
DISP. PAPEL MULTIHOJA INTERFOLD PEQ. BLANCO	Código 1MTCO100057





BAR/BARRA

RECOMENDACIONES DE HIGIENE YLIMPIEZA



Sanitizar las manos una vez se ingrese el establecimiento para evitar la contaminación cruzada y mantener la higiene de manos.



Contar con toallas de mano de un solo uso para aquellos que deseen limpiar la sus manos, elementos o áreas en contacto con otras personas.



Los paños de limpieza son ideales para la limpieza de superficies y liquidos. Recomendamos el uso de paños de color para la diferenciación de áreas identificando las zonas por color



Las servilletas son indispensables para el contacto con alimentos y bebidas.



Cocinas

HIGIENE



SECADO



TOALLA EN ROLLO







TOALLA INTERFOLD









SERVILLETAS

LIMPIEZA







DISPENSADORES













Sanitizante

SANITIZANTEELITEESPUMA MULTIFLEX x 1000 ML	Código 1TTCO92415
SANITIZANTEELITESPRAY MULTIFLEX x 1000 ML	Código 1TTCO098132
SANITIZANTE ELITE ESCRITORIO X 1000 ML	Código 1TTCO998776
GEL ANTIBACTERIAL SACHET 4 M	Código 1TTCO920002
SANITIZANTE ELITE ANTIBACTERIA	Código 1TTCO920001

Toalla Interfold

TO ELITE TH EXTRA BLANCA, ANCHA x150/18	Código 1TTCO034912
TO ELITE DH BLANCA, ANCHA x150/18	Código 1TTCO034918
TO ELITE DH BLANCA, ANCHA x150/18	Código 1TTCO034917

Toalla en Rollo

TOALLA ELITEROLLO DH EXTRABLANCA X2 150MTS	Código 1TTCO043603
TOALLA ELITEROLLOTHEXTRABLANCA X2 150MTS	Código 1TTCO047137
TOALLA ELITEROLLO H NATURAL X2 250MTS	Código 1TTCO042019

Limpiones y Bobinas

LIMPIÓN MULTIUSOS DH BLANCO X280 MTS	Código 1TTCO614004
TOALLA ELITE MULTIUSO DH NATURAL X 550 MTS	Código 1TTCO045782

Paños de Uso Extendido

MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS BLANCO	Código 1TTCO615000
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS AMARILLO	Código 1TTCO615002
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS VERDE	Código 1TTCO615003
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS AZUL	Código 1TTCO615004
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS ROJO	Código 1TTCO615005
MAXWIPE ROLLO MAX70-88 PAÑOS BLANCO	Código 1TTCO040959
MAXWIPEROLLOMAX70-88 PAÑOS AZUL-MÉCANICO	Código 1TTCO040960
MAXWIPE ROLLO MAX60-890 PAÑOS BLANCO	Código 1TTCO615001
MAXWIPEQUATERFOLDMAX60-50PAÑOS BLANCO	Código 1TTCO040954

Dispensadores

DISP. LIMPIÓN ELITE PARED	Código 1MTCO100002
DISP. TOALLA ELITEROLLO AUTOCORTE BLANCO	Código 1MTCO100060
DISP. TOALLA ELITE ROLLO PALANCA BLANCO	Código 1MTCO100008
DISP. ELITE LÍNEA MULTIFLEX	Código 1MTCO100030
DISP. JABÓN RELLENABLE BLANCO	Código 1MTCO100094

Servilletas

SERVILLETAS ELITE BLANCA "1a1"x200 10cm DISP.	Código 1TTCO632003
SERVILLETAS ELITE BLANCA "1a1"x200 14cm DISP.	Código 1TTCO632004
SE ELITE LUJO 24x24 200 unid	Código 1TTCO522003





ESPACIOS PÚBLICOS / BAR

RECOMENDACIONES DE HIGIENE YLIMPIEZA



Recomendamos tenerpuntos de sanitización enlos espacios compartidos y sistema en sachet para asegurar que sus usuarios cuenten con su gel personal



Nuestra línea de paños permite la sanitización de las mesas y sillas garantizando un lugar seguropara sus usuarios.



Contamos con sistemas de dispensación para servilletas, las cuales permiten que no sean expuestas ni manipuladas por otros usuarios.

SERVILLETAS

2

SANITIZANTES

3

PAÑOS DE USO EXTENDIDO



Comedor

HIGIENE









MAX 70

MAX 60











SERVILLETAS









SERVILLETAS GOURMET









DISPENSADORES







Paños de Uso Extendido

MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS BLANCO	Código 1TTCO615000
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS AMARILLO	Código 1TTCO615002
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS VERDE	Código 1TTCO615003
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS AZUL	Código 1TTCO615004
MAXWIPE ROLLO MAX80 - 80 PAÑOS ROJO	Código 1TTCO615005
MAXWIPE ROLLO MAX70 - 870 PAÑOS BLANCO	Código 1TTCO040958
MAXWIPE ROLLO MAX70 - 88 PAÑOS BLANCO	Código 1TTCO040959
MAXWIPEROLLOMAX70-88 PAÑOSAZUL-MÉCANICO	Código 1TTCO040960
MAXWIPE ROLLO MAX60 - 890 PAÑOS BLANCO	Código 1TTCO615001
MAXWIPEQUATERFOLDMAX60-50PAÑOSBLANCO	Código 1TTCO615001

Servilletas

SERVILLETAS ELITE BLANCA "1a1"x600	Código 1TTCO632007
SERVILLETAS ELITE BLANCA "1a1"x600	Código 1TTCO034300
SERVILLETAS ELITE BLANCA "1a1"x200 10cm DISP.	Código 1TTCO632003
SERVILLETAS ELITE BLANCA "1a1"x200 14cm DISP.	Código 1TTCO632004
SERVILLETAS ELITE GOURMET 1/8BLANCATIPOTELA	Código 1TTCO622016
SERVILLETAS ELITE GOURMET 1/8NEGRATIPOTELA	Código 1TTCO622017
SERVILLETASELITEGOURMET1/8BORDEAUXTIPOTELA	Código 1TTCO622018
SERVILLETAS ELITE GOURMET 1/4BLANCATIPOTELA	Código 1TTCO622019
SE ELITE LUJO 24x24 200 unid	Código 1TTCO522003

Sanitizante

SANITIZANTE ELITE GEL MULTIFLEX X 1000 ML	Código 1TTCO097011
SANITIZANTEELITEESCRITORIO X 1000 M L	Código 1TTCO998776
GEL ANTIBACTERIAL SACHET 4 M	Código 1TTCO920002
SANITIZANTE ELITE ANTIBACTERIAL 1 Galón (3.8Lts)	Código 1TTCO920001

Dispensadores

DISP.ELITELÍNEAMULTIFLEX	Código 1MTCO100030
DISPENSADORSERVILLETAUNA A UNA	Código 1MTCO100062
DISP. JABÓN ELÉCTRÓNICO RELLENABLE BLANCO	Código: 1MTCOI00096





COCINAS

RECOMENDACIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA



El sistema de toalla de papel de Hoja Sencilla, permite reemplazar la función del limpión de cocina estándar por un sistema cubierto con una dosificación ideal para el control de su uso.



Los limpiones de cocina industriales siguen siendo una solución eficiente para aquellas labores dealto tráfico.



El jabón más el sanitizante son fundamentales en los procesos de manipulación de alimentos, ya que las normas y protocolos de lavado se estandarizan de manera diferente.



Los paños de uso extendido permiten la diferenciación de áreas evitando la contaminación cruzada.



Cocinas

HIGIENE







SANITIZANTE

ALCOHOL AL70%

Elle N

SECADO

JABÓN



TOALLA **EN ROLLO**





LIMPIONES **Y BOBINAS**

LIMPIEZA







DISPENSADORES











Jabón

JABÓNELITE ESPUMAANTIBACTERIAL MULTIFLEXX 1000ML Código 1TTCO194569

Sanitizante

SANITIZANTEELITEESPUMA MULTIFLEX x 1000 ML Código 1TTCO924152 SANITIZANTEELITESPRAYMULTIFLEX x 1000ML Código 1TTCO098132

Jabón Rellenable

JABÓN ELITE ANTIBACTERIAL IGALÓN (3,8Llitros) Código 1TTCO910000

Toalla en Rollo

TOALLA ELITEROLLO DH EXTRABLANCA X2 150MTS	Código 1TTCO043603
TOALLA ELITEROLLOTHEXTRABLANCA X2 150MTS	Código 1TTCO047137
TOALLA ELITEROLLO H NATURAL X2 250MTS	Código 1TTCO042019

Limpiones y Bobinas

LIMPIÓN MULTIUSOS DH BLANCO X280 MTS	Código 1TTCO614004
TOALLA ELITE MULTIUSO DH NATURAL X 550 MTS	Código 1TTCO045782

Paños de Uso Extendido

80-80PAÑOSBLANCO	Código 1TTCO615000
80-80PAÑOSAMARILLO	Código 1TTCO615002
80-80PAÑOSVERDE	Código 1TTCO615003
80-80PAÑOSAZUL	Código 1TTCO615004
80-80PAÑOSROJO	Código 1TTCO615005
70-870PAÑOSBLANCO	Código 1TTCO040958
70-88PAÑOSBLANCO	Código 1TTCO040959
)- 88 PAÑOSAZUL- MÉCANICO	Código 1TTCO040960
60-890PAÑOSBLANCO	Código 1TTCO615001
DMAX60-50PAÑOSBLANCO	Código 1TTCO615001
	80 - 80 PAÑOS BLANCO 80 - 80 PAÑOS AMARILLO 80 - 80 PAÑOS VERDE 80 - 80 PAÑOS AZUL 80 - 80 PAÑOS ROJO 70 - 870 PAÑOS BLANCO 70 - 88 PAÑOS BLANCO 0- 88 PAÑOS AZUL - MÉCANICO 60 - 890 PAÑOS BLANCO DMAX60 - 50 PAÑOS BLANCO

Dispensadores

DISP. LIMPIÓN ELITE PARED	Código 1MTCO100002
DISP. TOALLA ELITEROLLO AUTOCORTE BLANCO	Código 1MTCO100060
DISP. TOALLA ELITE ROLLO PALANCA BLANCO	Código 1MTCO100008
DISP. ELITE LÍNEA MULTIFLEX	Código 1MTCO100030
DISP. JABÓN RELLENABLE BLANCO	Código 1MTCO100094

ACOMPAÑAMIENTO ELITE PROFESSIONAL

Porque como empresa queremos acompañarle en todo el proceso de retorno a las funciones presenciales, que seguramente contará con varias etapas, ponemos a disposición desu empresa los siguientes recursos:

- -Acompañamiento de nuestros asesores técnicos pare el mantenimiento en el uso de nuestros dispensadores.
- -Nuestra página web <u>www.eliteprofessional.com.co</u> donde encontrará un amplio portafolio de soluciones para su empresa.
- Material educativo descargable.



El Manual de Higiene tiene por objeto proporcionar información útil al usuario sobre recomendaciones y soluciones que pueden ayudar a mantener la limpieza e higiene de espacios de trabajo. La información contenida en este manual essolamente para uso informativo general. Los usuarios son responsables de formarse su propio juicio sobre los riesgos/peligros en el lugar de trabajo y de adaptar la información que se encuentra en estesitio a sus circunstancias específicas, teniendo especial consideración a la normativa nacional aplicable. Softys no se hace responsable por el uso que pueda dar el usuario a este al Manual, siendo de su exclusiva responsabilidad informarse y consultar otras fuentes en caso de duda. Las fotografías que están disponibles en este sitio web provienen de muchas fuentes diferentes y solamente tienen el objeto de ilustrar; no implican actitudes, comportamientos o acciones específicas por parte de ninguna de las personas que aparece en ellas.

SEÑALETICA Y MATERIAL PARA TRABAJADORES



Recomendaciones generales de higiene



Uso correcto de tapabocas



¿Cómo lavarse las manos?



¿Cómo desinfectarse las manos?