

PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA

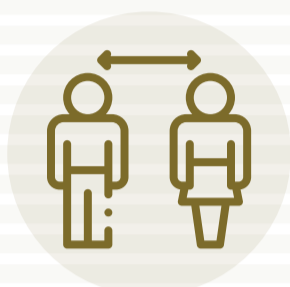
El Centro de Convenciones de Costa Rica le presenta el protocolo de Seguridad Sanitaria para su implementación y cumplimiento



EQUIPO Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

El uso es obligatorio durante su estadía en el CCCR.

- Mascarilla
- Lave las manos antes y después de tocarla.
- Cúbrase la boca y nariz sin dejar espacios entre su cara y mascarilla.
- Evite tocar la mascarilla mientras la usa
- Reemplace la mascarilla por una nueva en cuanto este húmeda o sucia.



MANTENER EL DISTANCIAMIENTO

Cumplir con el distanciamiento físico establecido por el Ministerio de Salud, para garantizar la separación entre las personas, de igual manera utilizar las nuevas maneras de saludar que eviten el contacto físico con las personas



TOMA DE TEMPERATURA

La persona que presente una temperatura igual o mayor de 37.5°C, no se le permitirá el ingreso, tampoco a las personas que manifiesten síntomas de resfrío (congestión nasal, dolor de garganta y tos).



SANITIZACIÓN DE ZAPATOS

Al ingreso se encuentran alfombras de desinfección, en donde todas las personas que ingresan al recinto desinfectan sus zapatos.



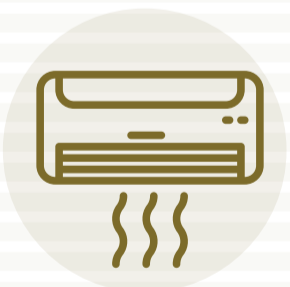
LAVA TUS MANOS PARA DESINFECTARLAS

Lavar frecuente las manos con agua y jabón, especialmente luego de retirarse las mascarillas, uso de pañuelos desechables, de toser o estornudar, uso de servicios higiénicos y antes de ingerir alimentos.



ESTACIONES DE DESINFECCIÓN:

Realizar la desinfección de sus manos constantemente durante su estadía. Además el CCCR cuenta con protocolos de limpieza y desinfección que permiten mantener las áreas, superficies y objetos en condiciones seguras para su uso.



LIMPIEZA DEL AIRE ACONDICIONADO DEL RECINTO

El CCCR cuenta con un software de generación automático de ordenes de trabajo para garantizar el cumplimiento de los mantenimientos preventivos y de limpieza

- Sanitización y desinfección de ductos de aire acondicionado
- Lavado de los serpentines y filtros
- Lavado de los filtros con hipoclorito.
- Purgas de aire, dos horas antes y dos después de las ocupaciones.



SERV SAFE

Veinte de sus colaboradores cuentan con la certificación del Programa de protección de alimentos ServSafe de National Restaurant Association Solutions (NRA Solutions), el cual garantiza la seguridad de los alimentos de alta calidad para la industria de restaurantes y servicios de alimentos.



SAFE GUARD

El CCCR cuenta con el sello Safe Guard que certifica y evalúa las medidas preventivas asociadas a la salud, la seguridad y la higiene que se hayan implementado en materia de bioseguridad.

Se evalúan los siguientes aspectos:

Proceso: políticas y procedimientos desarrollados para proteger a los empleados y mantener la continuidad del negocio.

Higiene: acciones específicas para mantener una buena higiene en los locales.

Personas: distanciamiento social, EPP y protección de los empleados.

Instalaciones: controles en el lugar, inspección y el mantenimiento de equipos.