



0) Protective equipment
is mandatory

In light of the **COVID-19** outbreaks, World Central Kitchen is taking extra precautions to protect its employees and community. **WCK** recommends implementing the following protocols so that we can continue to safely do our work.



Masky!

General hygiene guidelines



1) Review CDC & FDA guidelines



2) Wash your hands for 20 seconds every 15 minutes



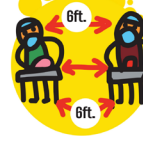
3) If there isn't soap and water, use hand sanitizer (60-95% alcohol)



4) Wash/disinfect hands before putting on gloves



5) Be prepared to work



6) Social distance and work space: 6 feet apart



7) Change gloves in between different tasks



8) Don't touch your face or mask

Cleaning and Disinfecting



9) Sanitizing wipes and PPE trashcans in different work areas



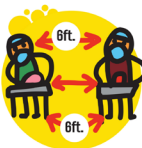
10) Clean and disinfect before and after working



11) Disinfect areas when they come in contact with objects



12) Disinfecting high-touch objects e.g. handles, doors, faucets, etc.



13) Maintain 6 feet apart between people and workspaces



14) Practice transfers without contact



15) Avoid placing objects on the ground



16) Avoid physical contact

Social Distancing at work

Distribution



17) Always comply with PPE protocols



18) Change gloves and dispose of them adequately



19) Mark every 6 feet in distribution lines with chalk, tape, cement decals, etc.



20) Maintain 6 feet between workers and community members



21) Frequently disinfect distribution tables



22) Frequently disinfect the distribution vehicle



23) Always have hand sanitizer available

Other precautions



24) Prop open frequently used doors



25) Establish hand washing and disinfecting areas



26) Designate PPE trashcans & keep closed



27) Dispose of PPE in the assigned trash cans



28) Empty PPE trash cans frequently



29) Wash your hands before and after work



30) Maintain a separate area for personal belongings



31) Provide sanitizing wipes in the personal belongings area



32) Post signs around worksites to remind people of health and safety procedures



33) All workers should have personal thermometers



USE THIS GUIDE
WITH THE
FULL WRITTEN
GUIDELINES.

Masky!



0) Equipo de protección indispensable

Con el fin de proteger a nuestro equipo y usuarios frente al brote de COVID-19, **WCK** está tomando mayores precauciones de salud y seguridad de acuerdo con los expertos y los avisos de sanidad pública. Por favor, revisa e implementa los siguientes protocolos para que podamos seguir haciendo nuestro importante trabajo con la mayor seguridad! Al final de esta guía rápida visual encontrarás toda la información escrita.



Normas generales de higiene



1) Conocer directrices Ministerio de Sanidad



2) Lavar manos 20 segundos cada 15 minutos



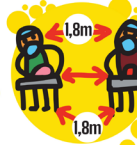
3) Si no hay agua y jabón, usar desinfectante



4) Lavar/ desinfectar antes de poner guantes



5) Preparado para trabajar



6) Distancia personal y área de acción: 1,8m.



7) Cambio guantes en cada cambio de tarea



8) Evitar tocarse cara y mascarilla

Masky!

Limpieza y desinfección



9) Toallitas desinfectantes y cubos en zonas de trabajo



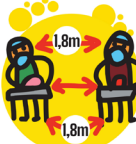
10) Limpieza y desinfección al finalizar el trabajo



11) Desinfección de superficies tras contactos con objetos



12) Desinfectar manillas, puertas...



13) Mantener 1,8m. entre personas y zonas de trabajo



14) Transferencia sin contacto



15) Evitar colocar objetos en el suelo



16) Evitar el contacto físico

Distanciamiento social en el trabajo

Distribución



17) Cumplir protocolos de EPI completos



18) Cambiarse los guantes y desecharlos adecuadamente



19) Marcar líneas de distribución cada 1,8m.



20) 1,8m. entre el personal y los usuarios



21) Desinfectar frecuentemente mesa de servicio



22) Desinfectar frecuentemente vehículo de distribución



23) Tener siempre disponible desinfectante de manos

Otras precauciones



24) Puertas de uso frecuente abiertas



25) Establecer puntos lavado/ desinfección de manos



26) Cubos específicos EPI siempre cerrados



27) Desechar los EPI en los contenedores asignados



28) Vaciar cubos EPI en contenedores con frecuencia



29) Lavarse las manos al llegar y al salir del trabajo



30) Área de artículos personales



31) Toallitas desinfectantes en área de artículos personales



32) Carteles para recordar precauciones



33) Todos los trabajadores contarán con termómetros personales



AMPLIA LA DOCUMENTACIÓN DE ESTA GUÍA VISUAL CON LA INFORMACIÓN ESCRITA.

Masky!