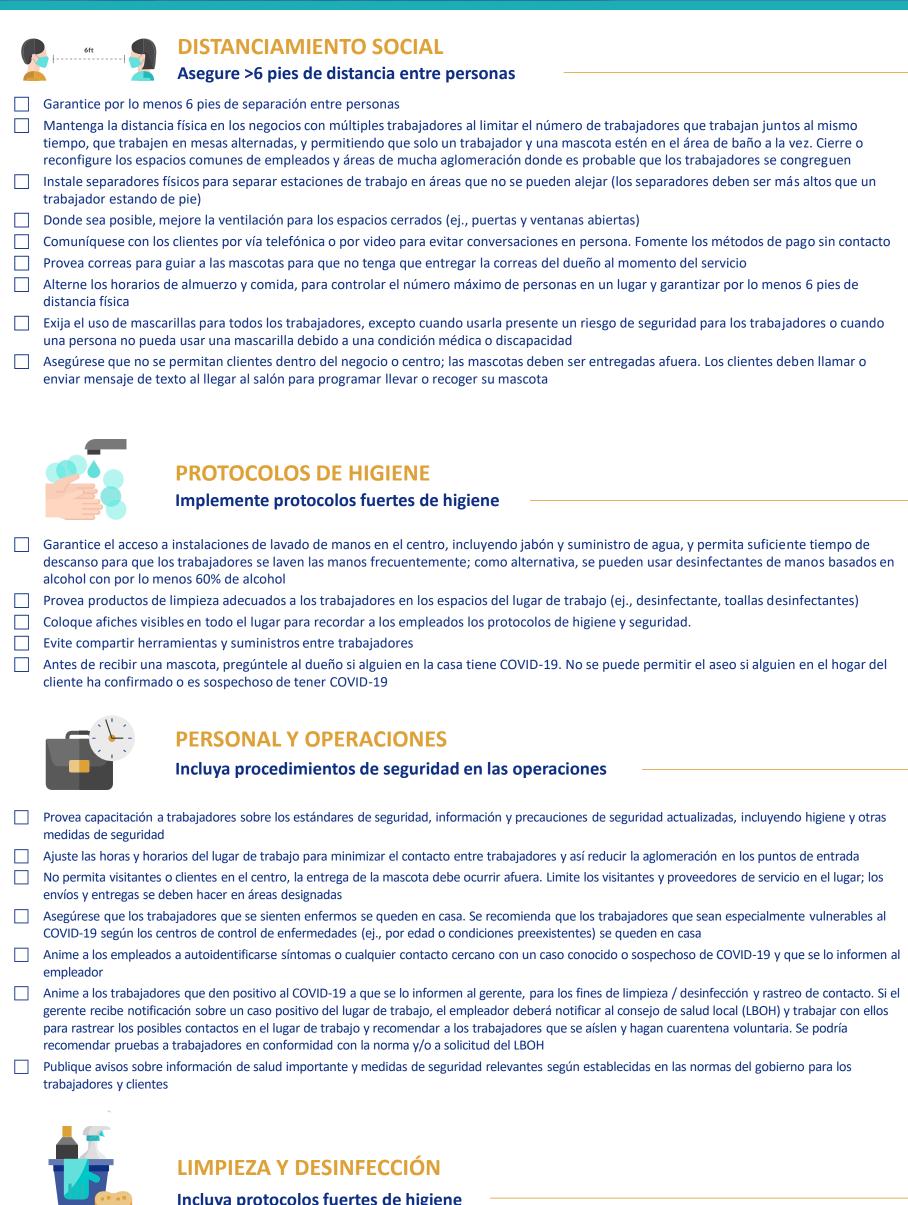
Lista de control de COVID-19 en MA





Incluya protocolos fuertes de higiene

Realice limpieza y desinfección diaria en el lugar (después de cada turno, por lo menos diario, y más frecuentemente si es factible)
Desinfecte las áreas de mucho tránsito y superficies de mucho contacto (ej., manubrios, herramientas compartidas, baños)
Mantenga registros de limpieza que incluyan fecha, hora y tipo de limpieza
Desinfecte las herramientas clientes (ej., boles de champú, tijeras, peines, cepillos)
En el evento de un caso positivo, cierre el lugar para hacer una limpieza y desinfección profunda del lugar de trabajo en conformidad con las normas actuales