



STADIUMS & ARENAS

ENTRANCE, LOBBY AND RETAIL AREAS

DISINFECT MAIN ENTRANCE AND SECURITY ENTRANCES

Including doorways, glass entryways, push plates, railings, turn stiles, key card access points, etc.

- ❑ Regularly disinfect all high-touch surfaces with disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- ❑ Clean and disinfect electronics (like electronic turn stiles, ticket scanners, metal detectors, etc.) according to manufacturers' instructions. If no guidance, use disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- ❑ Wipe and polish all metal fixtures with **blue** glass cloth for a streak-free shine.

DISINFECT BOX OFFICE/TICKET SALES/WILL CALL

Including countertops, cash registers, hand-held devices and credit card terminals.

- ❑ Regularly disinfect all high-touch surfaces with a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- ❑ Clean and disinfect electronics (including credit card terminals and touch-screen monitors) according to manufacturers' instructions. If no guidance, use a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- ❑ When exchanging paper and coin money, wipe counter between each patron at checkout using a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- ❑ Wipe and polish all plexiglass sneeze guards with a microfiber cloth and warm water with detergent.
- ❑ Wipe and polish all metal fixtures with a **blue** glass cloth for a streak-free shine.
- ❑ Ensure hand sanitizer stations are available for staff and patrons. Staff should use hand sanitizer after touching money or other objects touched by customers.

DISINFECT ELEVATORS, STAIRWELLS AND HALLWAYS

- ❑ Use disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to disinfect all buttons, push plates, railings, door knobs and any other high-touch areas inside the elevator and within the elevator threshold, as well as the stairwell and escalator.

DISINFECT RETAIL AREAS

Including countertops, door handles, hand-held devices, credit card terminals, etc.

- ❑ Regularly disinfect counter surfaces and high-touch areas using disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- ❑ Regularly disinfect all high-touch shelves and surfaces, including handles and glass using disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- ❑ Clean and disinfect individual electronics (like computer monitors, keyboards, mice, printers) according to manufacturers' instructions. If no guidance, use disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- ❑ Disinfect point-of-sale devices, including all touch screens and pagers.
- ❑ Wipe and polish all metal fixtures with **blue** glass cloth.

WASTE DISPOSAL

- ❑ Dispose of waste and recycling as often as needed.
- ❑ Place new liner bag in the waste container.
- ❑ Disinfect waste disposal area and clean trash can regularly.

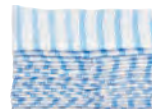
DUST MOP AND WET MOP THE FLOOR

- ❑ Regularly use a broom and dustpan to sweep up messes as needed.
- ❑ Check the floor for debris and use a scraper if needed before beginning.
- ❑ If applicable, use microfiber 18" dust pad and begin dust mopping from the entrance door working backwards.
- ❑ Place wet floor sign on the ground to alert patrons of wet floor to help prevent slips and falls.
- ❑ Use sterile, disposable wet mop or freshly machine-laundered wet mop. Fill the mop bucket with diluted floor cleaning solution as recommended per chemical-specified guidelines.
- ❑ Begin mopping at the opposite end of the door and use a "Figure 8" motion to prevent cross-contamination and keep track of dirty and already cleaned surfaces.



DON'T FORGET

1. Clean visibly dirty surfaces with water and detergent prior to disinfecting.
2. Ensure proper dwell time is met and let air dry.



2134283



2018807



2018728, 2018781



FG9S1100YEL



FG750824, FG750411, 2080802

TIP

The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) recommends providing adequate supplies to support healthy hygiene behaviors, including alcohol-based sanitizers with at least 60% ethyl alcohol and touch-free trash containers.¹ Ensure hand sanitizer stations are refilled regularly.

High-touch disinfection recommendations based on CDC guidance for disinfection. Always work with your cleaning solution provider to identify the right chemicals and follow manufacturer and regulatory instructions regarding disinfection within the facility.

¹Interim Guidance for Businesses and Employers Responding to Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), CDC, May 2020. ²What Grocery and Food Retail Workers Need to Know about COVID-19, CDC, April 2020.



ESTADIOS Y ANFITEATROS ENTRADA, RECEPCIÓN Y ZONAS COMERCIALES

DESINFECCIÓN DE LA ENTRADA PRINCIPAL Y DE LAS ENTRADAS DE SEGURIDAD



Incluso puertas, entradas de vidrio, placas de empuje, barandillas, molinetes, puntos de acceso con tarjetas llave, etc.

- Desinfecte periódicamente todas las superficies de alto contacto, con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Limpie y desinfecte los dispositivos electrónicos (por ejemplo, molinetes electrónicos, lectores de boletos, detectores de metales, etc.) de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Si no hay indicaciones, utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Limpie y pule todos los elementos de metal con un paño para vidrios azul, para dar brillo sin rayar.

DESINFECCIÓN DE BOLETERÍA, ZONAS DE VENTA DE BOLETOS Y VENTANILLA DE ENTREGA DE PEDIDOS



Incluso mostradores, cajas registradoras, dispositivos portátiles y terminales de tarjeta de crédito.

- Desinfecte periódicamente todas las superficies de alto contacto con un atomizador con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Limpie y desinfecte dispositivos electrónicos (por ejemplo, terminales de tarjeta de crédito y monitores de pantalla táctil), de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Si no hay indicaciones, utilice un atomizador con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Cuando maneje dinero en efectivo, limpie el mostrador, entre un cliente y otro, con un atomizador con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Limpie y pule todos los protectores contra estornudos de plexiglás, con un paño de microfibra y agua tibia con detergente.
- Limpie y pule todos los elementos de metal con un paño para vidrios azul, para dar brillo sin rayar.
- Asegúrese de que las estaciones de desinfección de manos estén disponibles para el personal y los clientes. El personal debe usar desinfectante para manos después de tocar dinero u otros objetos que hayan tocado los clientes.

DESINFECCIÓN DE ASCENSORES, HUECOS DE LA ESCALERA Y PASILLOS



- Con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable, desinfecte todos los botones, las placas de empuje, las barandillas, las perillas de las puertas y cualquier otra zona de alto contacto del interior del ascensor y de los alrededores del umbral del ascensor, así como del hueco de la escalera o de la escalera mecánica.



PARA NO OLVIDAR

1. Limpie las superficies visiblemente sucias con agua y detergente antes de desinfectarlas.
2. Asegúrese de que se cumpla el tiempo de exposición adecuado y deje secar al aire.

DESINFECCIÓN DE LA ZONA COMERCIAL



Incluso mostradores, perillas de las puertas, dispositivos portátiles, terminales de tarjeta de crédito, etc.

- Desinfecte periódicamente las superficies del mostrador y las zonas de alto contacto con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Desinfecte periódicamente todas las superficies de estantes de alto contacto, incluso los mangos y los vidrios, con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Limpie y desinfecte los dispositivos electrónicos personales (por ejemplo, monitores de computadoras, teclados, ratones, impresoras etc.) de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Si no hay indicaciones, utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Desinfecte los dispositivos de punto de venta, incluso todas las pantallas táctiles y los localizadores.
- Limpie y pule todos los accesorios de metal con un paño para vidrios azul.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

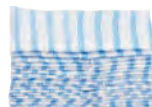


- Deseche los residuos y recicle tan a menudo como sea necesario.
- Coloque una bolsa de residuos nueva en el contenedor.
- Desinfecte la zona de eliminación de residuos y limpie el contenedor de basura con frecuencia.

BARRIDO Y TRAPEADO DE PISOS



- Cada vez que sea necesario, limpie la suciedad con una escoba y una pala.
- Revise el piso para buscar residuos y, si es necesario, utilice una espátula para pisos antes de comenzar.
- Si corresponde, utilice una almohadilla de microfibra de 18" para quitar el polvo. Comience a barrer desde la puerta de entrada y trabaje hacia atrás.
- Coloque el letrero de piso mojado para avisar a los clientes que el piso está mojado y ayudar a prevenir resbalones y caídas.
- Utilice un trapeador mojado esterilizado y desechable o uno recién lavado a máquina. Llene el cubo del trapeador con solución de limpieza para pisos diluida, según se recomienda en las pautas sobre productos químicos.
- Comience a fregar en el extremo opuesto de la puerta, utilice el movimiento en forma de 8 para evitar la contaminación cruzada y haga un seguimiento de las superficies sucias y de las superficies ya limpias.



2134283



2018807



2018728, 2018781



FG951100YEL



FG750824, FG750411, 2080802

RECOMENDACIÓN



Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) recomiendan proveer los elementos adecuados para promover hábitos de higiene saludables, por ejemplo, desinfectante para manos a base de alcohol etílico al 60 % como mínimo y contenedores de basura sin contacto.¹ Asegúrese de que las estaciones de desinfección de manos se recarguen con frecuencia.

Recomendaciones sobre la desinfección de áreas de alto contacto basadas en la guía de desinfección de los CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades). Trabaje siempre con su proveedor de soluciones de limpieza para identificar los productos químicos correctos, y siga las instrucciones del fabricante e instrucciones regulatorias sobre la desinfección dentro de las instalaciones. | ¹ "Interim Guidance for Businesses and Employers Responding to Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)" (Guía interina para empresas y empleadores en su respuesta a la enfermedad del coronavirus 2019 [COVID-19]), mayo de 2020.

² "What Grocery and Food Retail Workers Need to Know about COVID-19" (Lo que deben saber los trabajadores de tiendas de alimentos y comestibles acerca de la COVID-19), CDC, abril de 2020.

© 2020 Rubbermaid Commercial Products LLC | 8900 NorthPointe Executive Park Drive, Huntersville, NC 28078



STADIUMS & ARENAS

STADIUM SEATING, CLUB LEVEL AND SUITE CLEANING CHECKLISTS

DISINFECT STADIUM SEATING



Including seats, armrest, cup holders, railings, etc.

- Collect and remove all trash from stadium seating areas prior to disinfection.
- Following an event, disinfect all seating surfaces with disinfectant. Follow supervisor guidelines to disinfect, which may include a combination of microfiber cloths, disposable microfiber cloths, spray and vac systems, and/or electrostatic sprayers dependent on facility policy.
- Regularly disinfect high-touch surfaces likely to have been touched by multiple patrons (such as hand railings) using disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.

WASTE DISPOSAL



- Dispose of waste and recycling as often as needed.
- Place new liner bag in the waste container.
- Disinfect waste disposal area and clean trash can regularly.

DISINFECT CLUB LEVEL, SUITE SEATING AND OTHER COMMUNAL SEATING AREAS



- Regularly disinfect all high-touch surfaces with disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- Ensure tables, benches and chairs are disinfected, paying special attention to high-touch areas like arm rests, head rests and chair backs.
- Clean and disinfect electronics (like television screens) according to manufacturers' instructions. If no guidance, use disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- Clean soft surfaces, such as carpeted floor, rugs and drapes with soap and water, or with cleaners appropriate for use on these surfaces. If possible, launder items according to manufacturers' instructions or use a disinfectant and a microfiber wipe to disinfect.

DISINFECT CLUB AND SUITE HIGH-TOUCH AREAS



Including doorway, door knob, light switch, glass entryway, push plates, railings, countertop, sink, fixtures, etc.

- Regularly disinfect all high-touch areas with a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.

DON'T FORGET



- Clean visibly dirty surfaces with water and detergent prior to disinfecting.
- Ensure proper dwell time is met and let air dry.

SANITIZE CLUB AND SUITE BUFFETS/SERVING LINES



Including countertops, protective screens, condiment stations and waste receptacles.

- Regularly clean line railing using soap and water, then use sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize the surface.
- Regularly change out serving utensils on a frequent basis.
- Ensure that dishes, flatware, linens, and/or paper products are replenished as needed at regular intervals.
- Regularly sanitize self-serve drink station (coffee, water, juice, etc.) by wiping down all handles and surfaces using sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.

CARPET DISINFECTION



- Begin by plugging in the vacuum cleaner into a centrally located outlet to increase productivity.
- Overlap strokes slightly until the entire area is vacuumed. Make sure to use any helpful accessories to aid in hard-to-reach areas.
- Apply spot cleaner directly to any stains and necessary areas and follow specific label instructions.
- Use a circular motion and apply spot cleaner outside the perimeter of the spot to avoid spreading of the spot.
- Allow time for the area to dry and then use a tapping brush and blot with a white towel to absorb the soil.
- Rinse the area thoroughly with clean water.

DUST MOP AND WET MOP THE FLOOR



- Regularly use a Lobby Pro® broom and dustpan to sweep up messes as needed.
- Check the floor for debris and use a scraper if needed before beginning.
- Use microfiber 18" dust pad and begin dust mopping from the entrance door working backwards. If a dust mop is not available, use a broom.
- Place wet floor sign on the ground to alert patrons of wet floor to help prevent slips and falls.
- Use sterile, disposable wet mop or freshly machine-laundered wet mop. Fill the mop bucket with diluted floor cleaning solution as recommended per chemical-specified guidelines.
- Begin mopping at the opposite end of the door and if using a string mop, use a "Figure 8" motion to prevent cross-contamination and keep track of dirty and already cleaned surfaces.



FG9C03060000



FGQ63000BL00



FG354060GRAY,
2032940, 1980602



3486108



FGSR18SSPL

TIP



The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) recommends providing adequate supplies to support healthy hygiene behaviors, including alcohol-based sanitizers with at least 60% ethyl alcohol and touch-free trash containers.¹ Ensure hand sanitizer stations are refilled regularly.

High-touch disinfection recommendations based on CDC guidance for disinfection. Always work with your cleaning solution provider to identify the right chemicals and follow manufacturer and regulatory instructions regarding disinfection within the facility.

¹Interim Guidance for Businesses and Employers Responding to Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), CDC, May 2020.



ESTADIOS Y ANFITEATROS

LISTAS DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA DE ASIENTOS DEL ESTADIO, PLATEAS DEL CLUB Y SUITES

DESINFECCIÓN DE ASIENTOS DEL ESTADIO



Incluso asientos, reposabrazos, portavasos, barandillas, etc.

- Antes de la desinfección, recoja y retire todos los residuos de las zonas de asientos del estadio.
- Después de cada evento, desinfecte todas las superficies de los asientos utilizando desinfectante. Siga las indicaciones del supervisor para desinfectar, que pueden incluir una combinación de paños de microfibra, paños de microfibra desechables, limpiadores de aspersión y aspiración o pulverizadores electrostáticos, según la política de las instalaciones.
- Desinfecte periódicamente las superficies de alto contacto por las que pasan muchos clientes (como los pasamanos) con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



- Deseche los residuos y recicle tan a menudo como sea necesario.
- Coloque una bolsa de residuos nueva en el contenedor.
- Desinfecte la zona de eliminación de residuos y limpie el contenedor de basura con frecuencia.

DESINFECCIÓN DE PLATEAS DEL CLUB, ASIENTOS DE SUITES Y OTRAS ÁREAS DE ASIENTOS COMUNES



- Desinfecte periódicamente todas las superficies de alto contacto con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Asegúrese de que las mesas, los bancos y las sillas estén desinfectados y preste atención especial a las zonas de alto contacto, como reposabrazos, reposacabezas y respaldos de las sillas.
- Limpie y desinfecte dispositivos electrónicos (por ejemplo, pantallas de televisión) de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Si no hay indicaciones, utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Limpie las superficies blandas, como los pisos alfombrados, las alfombras y las cortinas, con agua y jabón o con limpiadores adecuados para utilizar en estas superficies. Si es posible, lave los elementos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes o utilice un desinfectante y un paño de microfibra para desinfectar.

DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS DE ALTO CONTACTO DEL CLUB Y DE LAS SUITES



Incluso puertas, perillas de las puertas, interruptores de luz, entradas de vidrio, placas de empuje, barandillas, encimera, lavabo, accesorios, etc.

- Desinfecte periódicamente todas las zonas de alto contacto con un atomizador con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.



PARA NO OLVIDAR

1. Limpie las superficies visiblemente sucias con agua y detergente antes de desinfectarlas.
2. Asegúrese de que se cumpla el tiempo de exposición adecuado y deje secar al aire.

DESINFECCIÓN DE BUFÉS Y LÍNEA DE SERVICIO DEL CLUB Y DE LAS SUITES



Incluso encimeras, pantallas de protección, estaciones de condimentos y recipientes para residuos.

- Limpie periódicamente la barandilla de la línea con agua y jabón. A continuación, utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable para desinfectar la superficie.
- Cambie frecuentemente los utensilios para servir.
- Asegúrese de que los platos, cubiertos, mantelería o productos de papel se reabastezcan según sea necesario y a intervalos regulares.
- Desinfecte periódicamente la estación de autoservicio de bebidas (café, agua, jugo, etc.) limpiando todos los mangos y superficies con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.

DESINFECCIÓN DE LA ALFOMBRA



- Comience por conectar la aspiradora a un tomacorriente ubicado en el centro, para aumentar la productividad.
- Superponga los movimientos ligeramente hasta que haya aspirado toda la zona. Asegúrese de utilizar los accesorios de la aspiradora necesarios para alcanzar las áreas de difícil acceso.
- Aplique quitamanchas directamente sobre las manchas y las zonas que lo necesiten y siga las instrucciones específicas de la etiqueta.
- Con movimientos circulares, aplique un quitamanchas fuera del perímetro de la mancha, para evitar su propagación.
- Deje que la zona se seque, luego utilice un cepillo y seque con una toalla blanca para absorber la mancha.
- Enjuague completamente la zona con agua limpia.

BARRIDO Y TRAPEADO DE PISOS



- Utilice periódicamente una escoba y una pala Lobby Pro® para limpiar la suciedad cuando sea necesario.
- Revise el piso para buscar residuos y, si es necesario, utilice una espátula para pisos antes de comenzar.
- Con una almohadilla de microfibra de 18", comience a barrer el polvo desde la puerta de entrada y trabaje hacia atrás. Si no hay una almohadilla disponible, utilice una escoba.
- Coloque el letrero de piso mojado para avisar a los clientes que el piso está mojado y ayudar a prevenir resbalones y caídas.
- Utilice un trapeador mojado esterilizado y desechable o uno recién lavado a máquina. Llene el cubo del trapeador con solución de limpieza para pisos diluida, según se recomienda en las pautas sobre productos químicos.
- Comience a fregar en el extremo opuesto de la puerta y, si está utilizando una fregona, utilice el movimiento en forma de 8 para evitar la contaminación cruzada y haga un seguimiento de las superficies sucias y de las superficies ya limpias.



FG9C03060000



FGQ63000BL00



FG354060GRAY,
2032940, 1980602



3486108



FGSR18SSPL

RECOMENDACIÓN



Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) recomiendan proveer los elementos adecuados para promover hábitos de higiene saludables, por ejemplo, desinfectante para manos a base de alcohol etílico al 60 % como mínimo y contenedores de basura sin contacto.¹ Asegúrese de que las estaciones de desinfección de manos se recarguen con frecuencia.

Recomendaciones sobre la desinfección de áreas de alto contacto basadas en la guía de desinfección de los CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades). Trabaje siempre con su proveedor de soluciones de limpieza para identificar los productos químicos correctos, y siga las instrucciones del fabricante e instrucciones reglamentarias sobre la desinfección dentro de las instalaciones. | ¹ "Interim Guidance for Businesses and Employers Responding to Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)" (Guía interina para empresas y empleadores en su respuesta a la enfermedad del coronavirus 2019 [COVID-19]), mayo de 2020. ² "What Grocery and Food Retail Workers Need to Know about COVID-19" (Lo que deben saber los trabajadores de tiendas de alimentos y comestibles acerca de la COVID-19), CDC, abril de 2020.



STADIUMS & ARENAS

EMPLOYEE, OPERATIONAL AND TEAM AREAS

DISINFECT OFFICES, BREAKROOMS AND OTHER EMPLOYEE AREAS



Including light switches, door knobs, railings, drawer handles, etc.

- Regularly disinfect desk surfaces and high-touch areas using disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- Regularly disinfect appliance surfaces, including coffee machine and water dispenser, using disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- Ensure benches and chairs are disinfected, paying special attention to high-touch areas like arm rests, head rests and chair backs.
- Clean and disinfect individual electronics (like desk phones, computer monitors, keyboards, mice, etc.) according to manufacturers' instructions. If no guidance, use disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.

DISINFECT CONFERENCE ROOMS AND PRESS ROOMS



Including light switches, drawer handles, door knobs, push plates, remote controls, railings, HDMI cord plug-ins, etc.

- Regularly disinfect high-touch surfaces using disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- Ensure the table and all chairs are disinfected, paying special attention to high-touch areas like arm rests.
- Clean and disinfect electronics (like speaker phones, touchscreen displays and monitors, keyboards, mice, etc.) according to manufacturers' instructions. If no guidance, use disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- Wipe and polish all metal fixtures with **blue** glass cloth.

DISINFECT STORAGE AND LOADING DOCK AREA



Always clean and disinfect equipment and electronics according to manufacturers' instructions. If no guidance, the CDC recommends using disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to disinfect the surface.

- Regularly disinfect receiving/loading machinery, including control panels, buttons, push plates, etc.
- Regularly disinfect computer workstations, scanners and other electronics, including keyboards, mouse and pad, buttons and controls, workstation surface areas and printer output areas.
- Regularly disinfect electric vehicles and equipment, including gearbox controls, display panels, key and ignition, screen, seat and all other surfaces within operator's reach.

DISINFECT GYM AND WEIGHT ROOM



Including mats, weight stations, sports balls and all equipment.

- Regularly disinfect all high-touch surfaces with disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe, paying special attention to high-touch areas like arm rests and buttons.
- Clean and disinfect electronics (like speakers, touchscreen displays, etc.) according to manufacturers' instructions. If no guidance, use disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- Launder any towels or other soft goods according to manufacturer instructions. Use the warmest appropriate water temperature and ensure items are dried completely.
- Ensure hand sanitizer stations are available and refill as needed.
- Ensure pre-moistened wipes and cleaning equipment are re-stocked.

DISINFECT LOCKER ROOM



Including doorway, door knob, light switch and locker handles.

- Regularly disinfect all high-touch surfaces with a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- If applicable, follow Restroom Cleaning Checklist to disinfect restroom/locker area.

DUST MOP AND WET MOP FLOORS AND HALLWAYS



- Clean soft surfaces, such as carpeted floor, rugs and drapes with soap and water, or with cleaners appropriate for use on these surfaces. If possible, launder items according to manufacturers' instructions or use a disinfectant and a microfiber wipe to disinfect.
- Check the floor for debris and use a scraper if needed before beginning.
- Use microfiber 18" dust pad and begin dust mopping from the entrance door working backwards. If a dust mop is not available, use a broom.
- Place wet floor sign on the ground to alert patrons and staff of wet floor to help prevent slips and falls.
- Use sterile, disposable wet mop or freshly machine-laundered wet mop. Fill the mop bucket with diluted floor cleaning solution as recommended per chemical-specified guidelines.
- Begin mopping at the opposite end of the door and use a "Figure 8" motion to prevent cross-contamination and keep track of dirty and already cleaned surfaces.



DON'T FORGET

1. Clean visibly dirty surfaces with water and detergent prior to disinfecting.
2. Ensure proper dwell time is met and let air dry.



1820578



FG131400BLA



1881750



FG264360GRAY,
FG264043BLA



FG750824, FG750411,
2080802

TIP

The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) recommends providing adequate supplies to support healthy hygiene behaviors, including alcohol-based sanitizers with at least 60% ethyl alcohol and touch-free trash containers.¹ Ensure hand sanitizer stations are refilled regularly.

High-touch disinfection recommendations based on CDC guidance for disinfection. Always work with your cleaning solution provider to identify the right chemicals and follow manufacturer and regulatory instructions regarding disinfection within the facility.

¹Interim Guidance for Businesses and Employers Responding to Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), CDC, May 2020.



ESTADIOS Y ANFITEATROS

ÁREAS OPERATIVAS, PARA EMPLEADOS Y PARA EQUIPOS DE TRABAJO

DESINFECCIÓN DE OFICINAS, ÁREAS DE DESCANSO Y OTRAS ÁREAS DE EMPLEADOS



Incluso interruptores de luz, perillas de las puertas, barandillas, manijas de los cajones, etc.

- Desinfecte periódicamente las superficies de los escritorios y las zonas de alto contacto con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Desinfecte periódicamente las superficies de los aparatos, como las máquinas de café y los dispensadores de agua, con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Procure que las sillas y los bancos queden desinfectados y preste atención especial a las zonas de alto contacto, como reposabrazos, reposacabezas y respaldos de las sillas.
- Limpie y desinfecte dispositivos electrónicos personales (por ejemplo, teléfonos de escritorio, monitores de computadoras, teclados, ratones, etc.) de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Si no hay indicaciones, utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.

DESINFECCIÓN DE SALAS DE CONFERENCIAS Y SALAS DE PRENSA



Incluso los interruptores de luz, las manijas de los cajones, las perillas de las puertas, los controles remotos, las barandillas, los enchufes de cables HDMI, etc.

- Desinfecte periódicamente las superficies de alto contacto con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Procure que la mesa y todas las sillas queden desinfectadas y preste atención especial a las zonas de alto contacto, como los reposabrazos.
- Limpie y desinfecte los dispositivos electrónicos (por ejemplo, teléfonos con altavoz, pantallas táctiles y monitores, teclados, ratones, etc.) de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Si no hay indicaciones, utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Limpie y pule todos los accesorios de metal con un paño para vidrios azul.

DESINFECCIÓN DE LA ZONA DE ALMACENAMIENTO Y MUELLE DE CARGA



Limpie y desinfecte siempre los equipos y dispositivos electrónicos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Si no hay indicaciones, el CDC recomienda utilizar desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable para desinfectar la superficie.

- Desinfecte periódicamente la maquinaria de recepción y carga, incluso los paneles de control, los botones, las placas de empuje, etc.
- Desinfecte periódicamente las estaciones de trabajo, los escáneres y otros dispositivos electrónicos, incluso teclados, ratón y almohadilla, botones y controles, zonas superficiales de las estaciones de trabajo y zonas de salida de la impresora.
- Desinfecte periódicamente los vehículos y equipos eléctricos, incluso los controles de la caja de velocidades, los paneles de visualización, la llave de encendido, la pantalla, el asiento y todas las superficies que se encuentran dentro del alcance del operador.



PARA NO OLVIDAR

1. Limpie las superficies visiblemente sucias con agua y detergente antes de desinfectarlas.
2. Asegúrese de que se cumpla el tiempo de exposición adecuado y deje secar al aire.

DESINFECCIÓN DEL GIMNASIO Y LA SALA DE PESAS



Incluso colchonetas, pesas, pelotas deportivas y todo el equipo.

- Desinfecte periódicamente todas las superficies de alto contacto con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable y preste atención especial a las zonas de alto contacto, como reposabrazos y botones.
- Limpie y desinfecte los dispositivos electrónicos (por ejemplo, altavoces, pantallas táctiles, etc.) de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Si no hay indicaciones, utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Lave las toallas y otros elementos blandos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Utilice la temperatura del agua más cálida y adecuada y asegúrese de que los elementos se sequen completamente.
- Asegúrese de que las estaciones de desinfección de manos estén disponibles y abastezca cuando sea necesario.
- Asegúrese de reabastecer los paños húmedos y el equipo de limpieza.

DESINFECCIÓN DE VESTUARIOS



Incluso puertas, perillas de las puertas, interruptores de luz y manijas de los casilleros.

- Desinfecte periódicamente todas las superficies de alto contacto con un atomizador con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Si corresponde, siga la lista de verificación de limpieza de baños para desinfectar la zona de baños/vestuarios.

BARRIDO Y TRAPEADO DE PISOS Y PASILLOS



- Limpie las superficies blandas, como los pisos alfombrados, las alfombras y las cortinas, con agua y jabón o con limpiadores adecuados para utilizar en estas superficies. Si es posible, lave los elementos de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes o utilice un desinfectante y un paño de microfibra para desinfectar.
- Revise el piso para buscar residuos y, si es necesario, utilice una espátula para pisos antes de comenzar.
- Con una almohadilla de microfibra de 18", comience a barrer el polvo desde la puerta de entrada y trabaje hacia atrás. Si no hay una almohadilla disponible, utilice una escoba.
- Coloque el letrero de piso mojado para avisar a los clientes y al personal que el piso está mojado y ayude a prevenir resbalones y caídas.
- Utilice un trapeador mojado esterilizado y desechable o uno recién lavado a máquina. Llene el cubo del trapeador con solución de limpieza para pisos diluida, según se recomienda en las pautas sobre productos químicos.
- Comience a fregar en el extremo opuesto de la puerta, utilice el movimiento en forma de 8 para evitar la contaminación cruzada y haga un seguimiento de las superficies sucias y de las superficies ya limpias.



1820578



FG131400BLA



1881750



FG264360GRAY,
FG264043BLA



FG750824, FG750411,
2080802

RECOMENDACIÓN



Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) recomiendan proveer los elementos adecuados para promover hábitos de higiene saludables, por ejemplo, desinfectante para manos a base de alcohol etílico al 60 % como mínimo y contenedores de basura sin contacto.¹ Asegúrese de que las estaciones de desinfección de manos se recarguen con frecuencia.

Recomendaciones sobre la desinfección de áreas de alto contacto basadas en la guía de desinfección de los CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades). Trabaje siempre con su proveedor de soluciones de limpieza para identificar los productos químicos correctos, y siga las instrucciones del fabricante e instrucciones regulatorias sobre la desinfección dentro de las instalaciones. | ¹ "Interim Guidance for Businesses and Employers Responding to Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)" (Guía interina para empresas y empleadores en su respuesta a la enfermedad del coronavirus 2019 [COVID-19]), mayo de 2020.

² "What Grocery and Food Retail Workers Need to Know about COVID-19" (Lo que deben saber los trabajadores de tiendas de alimentos y comestibles acerca de la COVID-19), CDC, abril de 2020.



STADIUMS & ARENAS

CONCESSION, DINING AND KITCHEN AREA CLEANING CHECKLIST

DISINFECT CONCESSION STANDS, VENDORS AND CHECKOUT LANES



Including countertops, cash registers, hand-held devices and credit card terminals.

- Regularly disinfect all high-touch surfaces with a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- Clean and disinfect electronics (including credit card terminals and touch-screen monitors) according to manufacturers' instructions. If no guidance, use a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- When exchanging paper and coin money, wipe counter between each patron at checkout using a spray bottle of disinfectant and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe.
- Wipe and polish all plexiglass sneeze guards with a microfiber cloth and warm water with detergent.
- Wipe and polish all metal fixtures with a **blue** glass cloth for a streak-free shine.
- Ensure hand sanitizer stations are available for staff and patrons. Staff should use hand sanitizer after touching money or other objects touched by customers.

SANITIZE BARS AND LOUNGES



- Remove visible soils, spills and crumbs using a microfiber cloth and water with detergent.
- Rinse the surface with clean water to remove any detergent.
- Use sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize the surface. Let air dry.
- Wipe and polish all metal fixtures with **blue** glass cloth for a streak-free shine.

SANITIZE TABLETOPS AND COMMON AREAS



- Remove all items (salt and pepper shakers, napkin dispensers, condiment containers, etc.) from the table in order to fully clean the entire surface.
- Remove visible soil, spills and crumbs using a microfiber cloth and water with detergent.
- Rinse the surface with clean water to remove any detergent.
- Use sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize the surface. Let air dry.
- Sanitize all tables at the start of the day, in between each group of patrons and again at the end of the day.
- Ensure any benches, chairs and high chairs are sanitized, paying special attention to high-touch areas like arm rests.

DON'T FORGET



- Clean visibly dirty surfaces with water and detergent prior to disinfecting.
- Ensure proper dwell time is met and let air dry.

SANITIZE CONDIMENT AND SERVICE COUNTERS



Including countertops, protective screens, condiment stations, etc.

- Regularly clean line railing using soap and water, then use sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize the surface.
- Ensure that condiments, flatware and paper products are replenished as needed at regular intervals. Use individually packaged items as possible.

SANITIZE FOOD PREP AREA



Including doorway, door knob, light switch and locker handles.

- Remove visible soils, spills and crumbs using a microfiber cloth and water with detergent.
- Rinse the surface with clean water to remove any detergent.
- Use sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize surface. Let air dry.
- Follow company policy regarding how and when to clean equipment, including: grill, griddle, range, flat top, fryer, microwaves, toasters, refrigerators, etc.
- Clean and sanitize prep areas frequently throughout the day and again at the end of each day.

SANITIZE SURFACE AREAS AND EQUIPMENT



Including cutting boards, stationary equipment, work tables and utensils, service equipment, flatware, door handles, cooler, freezer and access doors.

- Remove visible food particles and crumbs using a microfiber cloth and water with detergent.
- Rinse the surface with clean water to remove any detergent.
- Use sanitizer and a damp microfiber cloth or disposable microfiber wipe to sanitize the surface. Let air dry.
- Clean and sanitize prep surfaces frequently, regularly changing out sanitizing water and cleaning cloths throughout each shift.

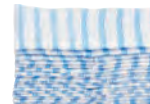
WASTE DISPOSAL



- Dispose of waste and recycling as often as needed.
- Place new liner bag in the waste container.
- Disinfect waste disposal area and clean trash can regularly.



FG9C03060000



2134283



FG354060GRAY



2055571



FG334900GRAY

TIP



The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) recommends providing adequate supplies to support healthy hygiene behaviors, including alcohol-based sanitizers with at least 60% ethyl alcohol and touch-free trash containers.¹ Ensure hand sanitizer stations are refilled regularly.

High-touch disinfection recommendations based on CDC guidance for disinfection. Always work with your cleaning solution provider to identify the right chemicals and follow manufacturer and regulatory instructions regarding sanitizing and disinfection within the facility.

¹Interim Guidance for Businesses and Employers Responding to Coronavirus Disease 2019 (COVID-19), CDC, May 2020. ²What Grocery and Food Retail Workers Need to Know about COVID-19, CDC, April 2020.



ESTADIOS Y ANFITEATROS

LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA DE ZONAS DE CAFETERÍA, COCINA Y COMEDOR

DESINFECCIÓN DE CAFETERÍAS, MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y LÍNEAS DE CAJA



Incluso mostradores, cajas registradoras, dispositivos portátiles y terminales de tarjeta de crédito.

- Desinfecte periódicamente todas las superficies de alto contacto con un atomizador con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Limpie y desinfecte dispositivos electrónicos (por ejemplo, terminales de tarjeta de crédito y monitores de pantalla táctil), de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. Si no hay indicaciones, utilice un atomizador con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Cuando maneje dinero en efectivo, limpie el mostrador, entre un cliente y otro, con un atomizador con desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable.
- Limpie y pula todos los protectores contra estornudos de plexiglás, con un paño de microfibra y agua tibia con detergente.
- Limpie y pula todos los elementos de metal con un paño para vidrios azul, para dar brillo sin rayar.
- Asegúrese de que las estaciones de desinfección de manos estén disponibles para el personal y los clientes. El personal debe usar desinfectante para manos después de tocar dinero u otros objetos que hayan tocado los clientes.



DESINFECCIÓN DE BARES Y SALONES

- Elimine las manchas visibles, derrames y migas, con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar cualquier resto de detergente.
- Utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje secar al aire.
- Limpie y pula todos los elementos de metal con un paño para vidrios azul, para dar brillo sin rayar.

DESINFECCIÓN DE MESAS Y OTRAS ÁREAS COMUNES



- Retire todos los elementos (saleros y pimenteros, surtidores de servilletas, recipientes de condimentos, etc.) de la mesa, para limpiar la superficie en su totalidad.
- Elimine las manchas visibles, derrames y migas, con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar cualquier resto de detergente.
- Utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje secar al aire.
- Desinfecte todas las mesas al comienzo del día, entre un grupo de clientes y otro, y nuevamente al final del día.
- Asegúrese de que los bancos, sillas y sillas altas queden desinfectados y preste especial atención a las zonas de alto contacto, como los reposabrazos.

PARA NO OLVIDAR



1. Limpie las superficies visiblemente sucias con agua y detergente antes de desinfectarlas.
2. Asegúrese de que se cumpla el tiempo de exposición adecuado y deje secar al aire.

DESINFECCIÓN DE MOSTRADORES DE SERVICIO Y DE CONDIMENTOS



Incluso mostradores, pantallas de protección, estaciones de condimentos, etc.

- Limpie periódicamente la barandilla de la línea con agua y jabón. A continuación, utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable, para desinfectar la superficie.
- Asegúrese de que los condimentos, la vajilla y los productos de papel se reabastezcan según sea necesario y a intervalos regulares. Utilice, en la medida de lo posible, elementos envueltos de forma individual.

DESINFECCIÓN DE LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Incluso puertas, perillas de las puertas, interruptores de luz y manijas de los casilleros.

- Elimine las manchas visibles, derrames y migas, con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar cualquier resto de detergente.
- Utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje secar al aire.
- Respete la política de la empresa respecto a cómo y cuándo limpiar el equipamiento, por ejemplo: parrilla, plancha, placa, tapa plana, freidora, microondas, tostadoras, refrigeradores, etc.
- Limpie y desinfecte las áreas de preparación de alimentos frecuentemente durante el día y nuevamente al final de cada día.

DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y EL EQUIPO



Incluso tablas para cortar, equipos fijos, mesas de trabajo y utensilios, equipos de servicio, vajilla, manijas de puertas, refrigerador, congelador y puertas de acceso.

- Elimine las partículas de comida visibles y los restos de comida con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar cualquier resto de detergente.
- Utilice desinfectante y un paño de microfibra húmedo o un paño de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje secar al aire.
- Limpie y desinfecte las superficies de preparación frecuentemente, cambie regularmente el agua desinfectante y los paños de microfibra a lo largo de cada turno.

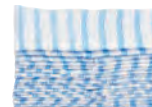
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



- Deseche los residuos y recicle tan a menudo como sea necesario.
- Coloque una bolsa de residuos nueva en el contenedor.
- Desinfecte la zona de eliminación de residuos y limpie el contenedor de basura con frecuencia.



FG9C03060000



2134283



FG354060GRAY



2055571



FG334900GRAY

RECOMENDACIÓN



Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) recomiendan proveer los elementos adecuados para promover hábitos de higiene saludables, por ejemplo, desinfectante para manos a base de alcohol etílico al 60 % como mínimo y contenedores de basura sin contacto.¹ Asegúrese de que las estaciones de desinfección de manos se recarguen con frecuencia.

Recomendaciones sobre la desinfección de áreas de alto contacto basadas en la guía de desinfección de los CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades). Trabaje siempre con su proveedor de soluciones de limpieza para identificar los productos químicos correctos, y siga las instrucciones del fabricante e instrucciones reglamentarias sobre la desinfección dentro de las instalaciones. | ¹ "Interim Guidance for Businesses and Employers Responding to Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)" (Guía interina para empresas y empleadores en su respuesta a la enfermedad del coronavirus 2019 [COVID-19]), mayo de 2020.

² "What Grocery and Food Retail Workers Need to Know about COVID-19" (Lo que deben saber los trabajadores de tiendas de alimentos y comestibles acerca de la COVID-19), CDC, abril de 2020.



STADIUMS & ARENAS RESTROOM CLEANING CHECKLIST

Follow the steps, in order below, to ensure that you move from the cleanest surfaces in the room to the dirtiest surfaces and from the top of the room to the bottom to help minimize cross-contamination.

Before starting, place a “Closed for Cleaning” sign in front of the restroom to reduce interruptions and ensure that the restroom can be fully cleaned.



DISINFECT SINK AND COUNTER



- Use damp **yellow** microfiber cloth for general cleaning, and a damp **blue** microfiber glass cleaning cloth for bright surfaces.
- Wipe top of sink and bowl, as well as the front of the counter with the **yellow** microfiber cloth.
- Wipe and polish faucet handles and all metal fixtures with **blue** glass cloth.
- Clean the piping and all the exposed surfaces of the entire unit.

CLEAN MIRRORS



- Use damp **blue** microfiber glass cleaning cloth.
- Lightly wet cloth with water and clean mirror from top to bottom.
- Remove fingerprints, splash marks and smudges as needed.

DISINFECT TOILET BOWL AND SURFACE



- Pour a small quantity of bowl cleaner in the toilet bowl water of the toilet.
- Dip bowl brush into the bowl water, now mixed with bowl cleaner, and move it around all inside surfaces including under the rim of the bowl, allowing to stand for proper dwell time.
- Clean and polish the piping, flush handle, seat and bowl with a **yellow** microfiber bathroom cloth.

RESTOCK SUPPLIES AND WASTE DISPOSAL



- Restock supplies at hand sink including soap and sanitizer.
- Dispose of waste as often as needed.
- Place a new liner bag in the waste container.
- Disinfect waste disposal area and clean waste container regularly.

WHAT TO DO: BODILY FLUID EVENT (VOMIT OR DIARRHEA)



- Ensure the employee cleaning the area is utilizing appropriate PPE.
- Segregate the area that has been contaminated. Clean and disinfect the area, including floor, walls and any objects contaminated by the incident.
- Dispose of any equipment used to clean up the area.

DUST MOP AND WET MOP THE FLOOR



- Check the floor for debris and use a scraper if needed before beginning.
- Use microfiber 18” dust pad and begin dust mopping from the entrance door working backwards. If a dust mop is not available, use a broom.
- Place wet floor sign on the ground to alert patrons of wet floor to help prevent slips and falls.
- Use sterile, disposable wet mop or freshly machine-laundered wet mop. Fill the mop bucket with diluted floor cleaning solution as recommended per chemical-specified guidelines.
- Begin mopping at the opposite end of the door and use a “Figure 8” motion to prevent cross-contamination and keep track of dirty and already cleaned surfaces.
- Remove the used mop head after cleaning the restroom to avoid cross-contamination in other areas of the facility.



FG9S1600YEL



FG631000WHT,
FG631100WHT



FG611200YEL



2025503



FG758088YEL

TIP

Make sure to wear disposable gloves and ensure proper ventilation while cleaning and disinfecting the restroom.

High-touch disinfection recommendations based on CDC guidance for disinfection. Always work with your cleaning solution provider to identify the right chemicals and follow manufacturer and regulatory instructions regarding disinfection within the facility.

© 2020 Rubbermaid Commercial Products LLC | 8900 NorthPointe Executive Park Drive, Huntersville, NC 28078



ESTADIOS Y ANFITEATROS

LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA DE BAÑOS

Siga los pasos que se indican a continuación, para asegurarse de avanzar desde las superficies más limpias de la habitación hacia las superficies más sucias, y desde la parte superior de la habitación hacia la parte inferior, para minimizar la contaminación cruzada.

Antes de comenzar, coloque un letrero que indique "Cerrado por limpieza" delante del baño, para evitar las interrupciones y asegurarse de que el baño se pueda limpiar completamente.



DESINFECCIÓN DEL FREGADERO Y LA ENCIMERA



- Utilice un paño de microfibra **amarillo** húmedo para la limpieza general y un paño de microfibra para vidrio **azul** húmedo para limpiar las superficies brillantes.
- Limpie la parte superior del lavabo y el lavamanos, así como el frente de la encimera, con el paño **amarillo** de microfibra.
- Limpie y pula las manijas de los grifos y todos los accesorios de metal con un paño de microfibra para vidrio **azul**.
- Limpie las tuberías y todas las superficies expuestas de la unidad.

LIMPIEZA DE LOS ESPEJOS



- Utilice un paño de microfibra para vidrios **azul** que esté húmedo.
- Humedezca el paño ligeramente con agua y limpie el espejo desde arriba hacia abajo.
- Elimine, si es necesario, las huellas dactilares, las salpicaduras y las manchas.

DESINFECCIÓN DE LA TAZA Y LA SUPERFICIE DEL INODORO



- Vierta una pequeña cantidad de limpiador de inodoros en el agua de cada inodoro.
- Sumerja el cepillo de inodoros en el agua, que estará mezclada con el limpiador de inodoros, y muévelo por toda la superficie interior, incluso bajo el borde del inodoro, y permita que se cumpla el tiempo de exposición adecuado.
- Limpie y pula la tubería, la manija de descarga, el asiento y la taza con un paño de microfibra **amarillo** para baño.

REPOSICIÓN DE SUMINISTROS Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



- Reabastezca los suministros en el lavabo para manos, incluidos jabón y desinfectante.
- Deseche los residuos tantas veces como sea necesario.
- Coloque una nueva bolsa de residuos en el contenedor de basura.
- Desinfecte el área de eliminación de residuos y limpie el contenedor con regularidad.

QUÉ HACER EN CASO DE INCIDENTES POR LÍQUIDOS CORPORALES (VÓMITOS O DIARREA)



- Asegúrese de que el empleado que limpie la zona esté utilizando equipo de protección personal adecuado.
- Aísle la zona contaminada. Limpie y desinfecte la zona, incluso el piso, las paredes y cualquier objeto que se haya contaminado durante el incidente.
- Deseche cualquier equipo que haya utilizado para limpiar la zona.

BARRIDO Y TRAPEADO DE PISOS



- Revise el piso para buscar residuos y, si es necesario, utilice una espátula para pisos antes de comenzar.
- Con una almohadilla de microfibra de 18", comience a barrer el polvo desde la puerta de entrada y trabaje hacia atrás. Si no hay una almohadilla disponible, utilice una escoba.
- Coloque el letrero de piso mojado para avisar a los clientes que el piso está mojado y ayudar a prevenir resbalones y caídas.
- Utilice un trapeador mojado esterilizado y desechable o uno recién lavado a máquina. Llene el cubo del trapeador con solución de limpieza para pisos diluida, según se recomienda en las pautas sobre productos químicos.
- Comience a fregar en el extremo opuesto de la puerta, utilice el movimiento en forma de 8 para evitar la contaminación cruzada y haga un seguimiento de las superficies sucias y de las superficies ya limpias.
- Retire el trapeador usado una vez que haya terminado de limpiar el baño para evitar la contaminación cruzada en otras zonas.



FG9S1600YEL



FG631000WHT,
FG631100WHT



FG611200YEL



2025503



FG758088YEL

RECOMENDACIÓN



Asegúrese de usar guantes descartables y de que haya una ventilación adecuada cuando limpie y desinfecte el baño.

High-touch disinfection recommendations based on CDC guidance for disinfection. Always work with your cleaning solution provider to identify the right chemicals and follow manufacturer and regulatory instructions regarding disinfection within the facility.

© 2020 Rubbermaid Commercial Products LLC | 8900 NorthPointe Executive Park Drive, Huntersville, NC 28078