

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA VOLVER AL TRABAJO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS

ANTES DE VOLVER A ABRIR

La Junta de Peluquería y Cosmetología recomienda a los propietarios de establecimientos que completen todos los puntos de esta sección de la lista de verificación antes de volver a abrir para ayudar a prevenir la propagación de cualquier virus y garantizar la seguridad de los consumidores y los licenciarios. Estas recomendaciones se deben utilizar en combinación con los reglamentos actuales de salud y seguridad de la Junta.

La Junta recomienda encarecidamente que los establecimientos mantengan registros de todas las citas, incluidos el nombre y el número de teléfono de sus clientes.

1. Limpie todas las superficies no porosas y los muebles. Esto incluye pisos, zócalos, paredes, ventanas, gabinetes, mostrador de recepción, etc.
2. Limpie todas las superficies blandas (sillas, sofás, sillas de peluquería y mesas de tratamiento) con agua y una toalla limpia.
3. Limpie y desinfecte todos los artículos no porosos (como teléfonos, teclados, bolígrafos, perillas de puertas).
4. Limpie y desinfecte todos los estantes y vitrinas. Deseche cualquier muestra abierta de productos.
5. Limpie y desinfecte todos los envases de productos.
6. Limpie y desinfecte todas las estaciones de trabajo individuales. Esto incluye: cualquier carro rodante, bandeja o superficie donde se almacenen herramientas durante un servicio.
7. Limpie y desinfecte todas las partes de los tazones de champú (boquillas de pulverización, mangos, mangueras).
8. Limpie y desinfecte todas las herramientas no eléctricas que se utilizarán en un servicio, incluso si se hizo antes de cerrar el establecimiento. Lea las instrucciones del fabricante para conocer la proporción de mezcla y el tiempo de contacto correctos.
9. Tire todos los artículos usados que no puedan ser desinfectados. Esto incluye, pero no se limita a, limas de uñas, pulidores de uñas, esponjas faciales, palitos de cera, etc. Estos deben ser NUEVOS para cada cliente.
10. Verifique que las herramientas limpias y las sucias estén almacenadas en contenedores debidamente etiquetados.
11. Limpie todo el equipo (vaporizadores faciales, secadores de uñas, secadores de pelo, etc.) y utilice toallitas desinfectantes autorizadas por la EPA, si es posible.
12. Limpie y desinfecte los baños. Esto incluye: lavabos, inodoros, perillas de puertas, secadores de aire de mano, porta toallas de papel, dispensadores de jabón, etc.
13. Reemplace todos los artículos de baño desechables (papel higiénico, toallas de papel) por otros nuevos.
14. Coloque un cesto de basura cerca de la puerta del baño.
15. Coloque un desinfectante de manos en el baño.
16. Lave toda la ropa blanca (limpia o sucia) que haya estado en el establecimiento.
17. Lave o desinfecte todas las capas.
18. Almacene toda la ropa blanca limpia en un lugar limpio y cubierto.
19. Desinfecte todos los tazones de pedicura siguiendo los procedimientos requeridos, incluso si fueron desinfectados antes de cerrar el establecimiento.
20. Almacene las toallas, batas, sábanas y manteles sucios en un contenedor cerrado.
21. Deseche todos los residuos, recortes de pelo o basura.
22. Cubra todos los reposacabezas y/o mesas de tratamiento con una toalla, sábana o papel limpio para cada cliente.

CONSIDERACIONES CONTINUAS DE SEGURIDAD

23. Asegúrese de que todas las personas que trabajan en el establecimiento se laven las manos o usen un producto a base de alcohol igual de efectivo antes de prestar un servicio a cada cliente. Considere solicitarles a sus clientes que se laven las manos cuando ingresen al establecimiento.
24. Asegúrese de que todos los que trabajan en el establecimiento se laven las manos adecuadamente con frecuencia. Lávese las manos después de comer, usar el baño, sonarse la nariz, fumar, completar una transacción y completar un servicio.
25. Considere usar mascarillas y guantes durante todos los servicios. Recuerde cambiarse los guantes entre clientes. Si tiene máscaras protectoras de cara a su disposición, considere usarlas. Evite el contacto cara a cara cercano y directo con los clientes en la medida de lo posible.
26. Ofrezca mascarillas a los clientes y tenga disponible un desinfectante de manos en las estaciones de trabajo y en el mostrador de recepción.
27. Limite la cantidad de personas que permanecen en el establecimiento. Escalone las citas para minimizar el número de clientes en la sala de espera. Recomiende a los clientes esperar afuera o en su vehículo hasta que el licenciario lo llame o envíe un mensaje de texto indicando que está listo para que ingrese. Sea flexible con los programas de trabajo y el horario del salón.
28. Considere modificar la disposición del establecimiento para que haya 6 pies entre estaciones. Considere instalar protecciones divisoras entre estaciones.
29. Considere métodos de barrera en las sillas, como papel descartable, coberturas de plástico que se puedan desinfectar o toallas que se puedan lavar después de cada cliente.
30. Considere la posibilidad de implementar sistemas de pago sin contacto o en línea. Si debe manipular efectivo, tarjetas o un teclado, lávese las manos inmediatamente.
31. Considere la posibilidad de contar con un suministro de lápices ópticos, para que los clientes no toquen el lector de tarjetas de crédito. Desinfecte los lápices después de cada uso.
32. Retire todas las revistas y productos de lectura de papel del área de recepción. Retire todas las bebidas, dulces, decoraciones y otros artículos no esenciales.
33. Desinfecte diariamente las superficies/artículos de alto contacto (teléfonos, perillas de puertas, mostrador de recepción, etc.).
34. Comuníquese con sus clientes. Infórmeles acerca de las precauciones adicionales de seguridad que ha tomado y comparta las nuevas políticas o procedimientos que implemente.
35. Recuerde a todas las personas que trabajan en el establecimiento y a los clientes que se queden en casa si están enfermos o no se sienten bien.

PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCIÓN PARA HERRAMIENTAS NO ELÉCTRICAS

Título 16, División 9 del Código de Reglamentos de California 979(a)

1. Retire todos los desechos visibles.
2. Límpiela con jabón o detergente y agua.
3. Seque completamente la herramienta con una toalla de papel nueva y limpia.
4. Sumérgala totalmente en un desinfectante autorizado por la EPA con actividad bactericida, fungicida y virucida demostrada (utilizado según las instrucciones del fabricante).
5. Utilice guantes o pinzas al retirar las herramientas del desinfectante.

PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCIÓN PARA TIJERAS

Título 16, División 9 del Código de Reglamentos de California 979(f)

1. Retire todos los desechos visibles.
2. Límpiela con jabón o detergente y agua.
3. Rocíe o limpie la tijera con un desinfectante autorizado por la EPA con actividad bactericida, fungicida y virucida demostrada (utilizado según las instrucciones del fabricante).

PASOS ADECUADOS PARA EL LAVADO DE MANOS

Recomendaciones de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)

1. Mójese las manos con agua corriente y aplique jabón.
2. Enjabónese las manos frotándolas.
3. Frote todas las superficies de sus manos incluyendo las palmas, los dorsos, los dedos, entre los dedos y debajo de las uñas durante **al menos 20 segundos**.
4. Enjuáguese las manos con agua corriente.
5. Séquese las manos con una toalla limpia o con un secador de aire.