



Compendio práctico de medidas contra contagio de covid-19 en Restauración Fase 1.
Texto elaborado por Arquitectnia Gestión Técnica S.L.P., dentro del acuerdo de colaboración que tiene con el Ayuntamiento de Consuegra, para la Prevención de Contagios del covid-19.

COMPENDIO PRÁCTICO DE MEDIDAS CONTRA CONTAGIO DE COVID-19 EN RESTAURACIÓN

Basado en las siguientes disposiciones normativas y documentos oficiales, sin menoscabo de otra normativa vigente:

- ✘ Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado (*Ministerio de Sanidad, BOE núm. 123 de 3 de mayo de 2.020*).
- ✘ Medidas para la reducción de contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 "Servicios de restauración" (Instituto para la Calidad Turística Española, de 01 de mayo de 2.020).
- ✘ Guía de buenas prácticas para la prevención de riesgos en la apertura al público de servicios de hostelería y restauración (Seguridad y Salud de Castilla-La Mancha, Ed.01 de 09/05/2020).

La siguiente información está sujeta a la alta variabilidad normativa en esta materia y la fase de desescalada en la que nos encontremos, por lo que será sucesivamente actualizada. Esta edición contempla las condiciones para la previsible próxima entrada en fase 1.

NORMAS GENERALES Y COMUNES

Gestión del riesgo.

- ✓ Nombrar un responsable de gestión del riesgo para identificar riesgos de contagio y aplicar medidas preventivas específicas para el establecimiento.
- ✓ Implantar un plan de contingencia para caso de detectarse empleados con Covid-19, determinar uso de EPI's y supervisar las pautas dictadas por las autoridades.

Medidas de protección para el personal.

- ✓ Planificar tareas para garantizar la distancia de seguridad de 2 m., reorganizando puestos de trabajo, mobiliario, maquinaria y circulación de personas, incluso en los vestuarios. Uso de mascarillas donde puntualmente no sea posible.
- ✓ Evitar el contacto físico en cualquier caso.



-
- ✓ Proveer de EPI's a los trabajadores e informarles de correcto uso.
 - ✓ Tirar elementos de higiene personal y EPI's a papeleras con tapa a pedal.
 - ✓ Disponer de agua y jabón o soluciones desinfectantes donde no se pueda y poner cartelería con pautas de higiene.
 - ✓ Lavado profundo de manos tras estornudar, sonarse la nariz, tocas superficies potencialmente contaminadas, etc.
 - ✓ Limpieza y desinfección frecuente de gafas, móviles, etc. con agua y jabón o solución desinfectante. Los no imprescindibles para el trabajo se depositarán en taquillas o similares.
 - ✓ *Desinfección general de superficies de su zona de trabajo antes de empezar su servicio.*
 - ✓ No compartir utillaje o maquinaria con otros empleados. En caso de no ser posible (TPV's, etc) limpieza y desinfección entre usos.
 - ✓ Cabello recogido, no anillos ni pulseras ni similares, uñas cortadas y ropa diaria limpia.
 - ✓ Disponer de un termómetro y garantizar su limpieza y desinfección entre usos.
 - ✓ Ventilación permanente de todas las estancias, siempre según normativa específica.
 - ✓ No podrán trabajar los que tengan diagnóstico o síntomas compatibles con la Covid-19 o estén en cuarentena por contacto con afectados. Si alguien durante el trabajo tiene sospechas debe abandonar su puesto de trabajo inmediatamente y comunicarlo a la autoridad sanitaria.
 - ✓ Si a algún trabajador se le presentan síntomas compatibles a Covid-19, se pondrá una mascarilla y abandonará el centro de trabajo.

REQUISITOS DE SERVICIO

Generales.

- ✓ Solución desinfectante a la entrada al local e indicación por los trabajadores y cartelería.
- ✓ Control del aforo según distancias entre clientes y mesas.
- ✓ Los clientes deber ser informados de normas para ellos con cartelería.
- ✓ Se marcará el suelo del local, barra, terrazas, etc cuando haya que mantener distancia de seguridad.
- ✓ Pago preferente con tarjeta, móvil, etc. y en todo caso con bandeja para evitar contaminar superficies.
- ✓ Desinfección periódica de máquinas dispensadoras y recreativas.
- ✓ Mantelería de un sólo uso o limpieza de tableros y reposabrazos de sillas entre usos.
- ✓ Evitar cartas de uso común y elementos decorativos o innecesarios en las mesas.
- ✓ Almacenar vajilla, mantelería, palilleros, servilleteros, azucarillos, etc. lejos del alcance de los clientes.
- ✓ Palilleros, servilleteros, azucareros, vinagretas, etc. serán sustituidos por monodosis.
- ✓ Se permite apertura de aseos pero con uso individual. En caso de niños o personas que requieran ayuda se permite un acompañante.

Reparto a domicilio.



-
- ✓ *Barra o mesa exclusiva para entrega del pedido al repartidor.*
 - ✓ *Mampara y distancia de 1 m. entre personal de entrega y repartidor, o mascarilla y 2 m. si no es posible; tras la entrega el primero se lavará las manos.*
 - ✓ *Líneas en suelo marcando distancia de seguridad y cartelería informativa de ello.*
 - ✓ *Comida en bolsas cerradas y selladas.*
 - ✓ *El bolso o contenedor del repartidor se limpiará y desinfectará cada reparto.*
 - ✓ *Pago electrónico preferentemente.*
 - ✓ *Entrega al cliente sin contacto, con mascarilla y limpiándose las manos con solución desinfectante antes y después de la entrega.*
 - ✓ *Si el reparto se hace mediante empresa subcontratada, se exigirá a ésta su plan contra contagios de Covid-19.*

Comida para llevar.

- ✓ *Barra o mesa exclusiva para entrega y pago del pedido. Puede ser compartida con repartidores cumpliendo distancias.*
- ✓ *No podrán trabajar los que tengan diagnóstico o síntomas compatibles con la Covid-19 o estén en cuarentena por contacto con afectados. Si alguien durante el trabajo tiene sospechas debe abandonar su puesto de trabajo inmediatamente y comunicarlo a la autoridad sanitaria.*
- ✓ *Mampara y distancia de 1 m. entre personal y cliente; en caso contrario mascarilla y 2 m.*
- ✓ *Líneas en suelo marcando distancia de seguridad y cartelería informativa de ello.*
- ✓ *Un sólo cliente por trabajador en el interior de la zona de entrega.*

Servicio en terraza (sólo en fases

1, 2 y 3)

(Se considera terraza todo espacio no cubierto o cubierto si sólo está rodeado lateralmente por los lados.

- ✓ *Máximo el 50% de las mesas instaladas el año anterior y manteniendo 2 m. entre puntos más próximos de dos tableros. Si los ayuntamiento aumentan la superficie autorizada, se mantendrá la proporción resultante respetando un paso peatonal (mínimo 2'50 m) o el indicado por la autoridades.*
- ✓ *Se permiten con un máximo de 10 personas, con el mobiliario adecuado al número y respetando los 2 m. entre las agrupaciones de mesas.*
- ✓ *Puesto que no parece posible mantener distancia de seguridad, el empleado usará mascarillas, etc., y se desinfectará las manos antes y después del servicio a la mesa.*
- ✓ *Si se opta por autoservicio, mampara y distancia de 1 m. entre personal y cliente, en caso contrario mascarilla y 2 m. y líneas en suelo marcando distancia de seguridad y cartelería informativa de ello.*



-
- ✓ *No se permitirá que el cliente manipule mobiliario ajeno a su propia mesa.*
 - ✓ *El cliente no podrá acomodarse hasta que el empleado le asigne sitio y le permita ocuparlo.*
 - ✓ *Líneas en suelo, cordones, etc. marcando distancia de seguridad y cartelería informativa de ello.*
 - ✓ *Control del aforo.*

Servicio en mesa de sala (sólo en fases 2 y 3)

(Pendiente de actualización y desarrollo con las normas técnicas que publique la administración para cada fase).

- ✓ *Sólo $\frac{1}{3}$ en fase 2 y $\frac{1}{2}$ en fase 3 del aforo autorizado en licencia, con número de mesas y sillas adecuado para ello (téngase en cuenta que los aforos se calculan a razón de $1'5 \text{ m}^2/\text{persona}$ en zona de sentado o según número de sillas en planos de licencia).*
- ✓ *Puesto que no parece posible mantener distancia de seguridad, el empleado usará mascarillas, etc., y se desinfectará las manos antes y después del servicio a la mesa.*
- ✓ *Si se opta por autoservicio, mampara y distancia de 1 m. entre personal y cliente, en caso contrario mascarilla y 2 m. y líneas en suelo marcando distancia de seguridad y cartelería informativa de ello.*
- ✓ *No se permitirá que el cliente manipule mobiliario ajeno a su propia mesa.*
- ✓ *El cliente no podrá acomodarse hasta que el empleado le asigne sitio y le permita ocuparlo.*
- ✓ *Líneas en suelo, cordones, etc. marcando distancia de seguridad y cartelería informativa de ello.*
- ✓ *Control del aforo.*

Servicio en barra (sólo en fase 3)

(Pendiente de actualización y desarrollo con las normas técnicas que publique la administración para cada fase).

- ✓ *Separación entre clientes o entre grupos de 1'5 m.*
- ✓ *Mampara y distancia de 1 m. entre personal y cliente; en caso contrario mascarilla y 2 m.*
- ✓ *Líneas en suelo marcando distancia de seguridad y cartelería informativa de ello.*
- ✓ *Delimitar en la propia barra el espacio entre clientes o grupos de clientes, mediante cartelería desplazable, etc.*
- ✓ *No se permite autoservicio por el cliente en la barra.*
- ✓ *Los productos estarán protegidos tanto ante el cliente como ante el empleado.*

Aseos.



-
- ✓ *Dispensadores de jabón o desinfectante y papel de secado en aseos de personal y clientes; se asegurará la reposición de consumibles.*
 - ✓ *Papeleras con tapa a pedal y doble bolsa.*

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Plan de limpieza.

- ✓ *Limpieza y desinfección previas a la apertura del establecimiento, incluyendo zona de recepción de mercancías, cocina, barra, espacio entre grupos en barra, zona de recogida de pedidos, sala, vestuarios, aseos, etc., aumentando frecuencia en zonas de mayor contacto (pomos, grifos, puertas, superficies de mesas, descarga del inodoro, mandos de climatización, interruptores y tomas de corriente eléctrica, TPV's, etc.).*
- ✓ *Quedará registrado diariamente en un estadillo cada limpieza y desinfección realizada, empleado que lo hace y marca y tipo de los productos utilizados.*
- ✓ *Los productos de limpieza estarán autorizados por la Administración y se guardarán sus fichas técnica y de seguridad.*
- ✓ *El personal del limpieza siempre usará guantes y mascarilla, desechará material de un uso en las papeleras con tapa a pedal y se lavará las manos.*
- ✓ *Los útiles de limpieza estarán aislados del resto de utillaje.*
- ✓ *La limpieza y desinfección de vajilla y utensilios manuales será en lavavajillas a más de 80°C.*
- ✓ *Bayetas, estropajos y similares estarán permanentemente higienizados y se cambiarán periódicamente.*
- ✓ *Se evitarán trapos en favor de papel situado en portarrollos o dispensadores.*
- ✓ *Altamente recomendable el empleo de generadores de ozono.*

Aseos.

- ✓ *Limpieza al inicio de la jornada y al final, al menos 6 veces al día.*

Vehículos.

- ✓ *Si se dispone de vehículos se añadirá su limpieza interior y exterior al plan de limpieza.*
- ✓ *Se limpiarán y desinfectarán especialmente los compartimentos de carga de las motos.*

Ropa y mantelería.

Lavado diario de la ropa de trabajo a más de 60°C y transporte de la sucia en bolsas