



**Guía de buenas prácticas en
el sector de la hostelería
para la prevención en La
Rioja de contagios del
SARS-CoV-2**

Noviembre 2020

1. Índice

1.- Introducción

2.- Objetivo

3.- Ámbito

4.- Actuaciones

4.1- Medidas de carácter general

- 4.1.1.- Acceso
- 4.1.2.- Aforo
- 4.1.3.- Gel hidroalcohólico
- 4.1.4.- Uso de mascarillas
- 4.1.5.- Distancia interpersonal
- 4.1.6.- Uso de instalaciones por los clientes
- 4.1.7.- Ventilación
- 4.1.8.- Medidas para minimizar la emisión de aerosoles
- 4.1.9.- Trazabilidad de contactos. Código Covid -19 QR

4.2.- Medidas específicas relacionadas con la restauración

- 4.2.1.- Recepción de materias primas y almacenamiento
- 4.2.2.- Cocina
- 4.2.3.- Servicio en comedor
- 4.2.4.- Servicio en terraza
- 4.2.5.- Servicio en barra
- 4.2.6.- Comida para llevar
- 4.2.7.- Servicio a domicilio
- 4.2.8.- Buenas prácticas de higiene del personal
- 4.2.9.- Otras buenas prácticas
- 4.2.10.- Limpieza y desinfección
- 4.2.11.- Gestión de residuos
- 4.2.12.- Protocolo para la prevención de contagios
- 4.2.13.- Formación e información del personal
- 4.2.14.- Registros

Anexos:

Listado carteles informativos

**Registro diario de vigilancia de medidas preventivas contagios del
SARS-CoV-2**

1. Introducción

Según la EFSA, la Agencia Europea para la Seguridad Alimentaria, no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión probable del coronavirus.

Sí lo son los lugares donde éstos se elaboran y consumen y las personas que en ellos trabajan y consumen.

Por ello, se elabora esta guía de buenas prácticas en los establecimientos de hostelería para la prevención de contagios del SARS-CoV-2.

2. Objetivo

Prevención de contagios del SARS-CoV-2 en el sector de la hostelería, tanto en clientes como en trabajadores y trabajadoras.

3.- Ámbito

Empresas dedicadas a la elaboración y servicio de comidas y/o bebidas que son preparadas para su consumo o venta en: bares y cafeterías, restaurantes, hoteles, comedores colectivos, y establecimientos asimilables.

4.- Actuaciones

4.1.- Medidas de carácter general

4.1.1.- Acceso

Tanto en la entrada como en la salida del establecimiento se evitarán las aglomeraciones, para ello se indicará el sentido del flujo de entrada hasta la salida.

Cuando haya dos o más puertas de acceso, se procurará establecer un uso diferenciado de las mismas para la entrada y la salida.

Se organizara la circulación de personas en el establecimiento mediante **señalización de itinerarios**, evitando el paso de personas entre mesas que suponga no respetar la distancia de seguridad de metro y medio entre personas.

Se establecerán métodos adecuados para el **control de aforo** en el acceso.

Se dispondrán, a la entrada de los establecimientos y en las cocinas y aseos, dispensadores de gel hidroalcohólico debidamente dotados y operativos, así como carteles informativos sobre higiene de manos, sobre uso correcto de la mascarilla y medidas sobre la prevención del contagio por vías respiratorias.

4.1.2.- Aforo

El riesgo de propagación del virus SARS-CoV-2 en un establecimiento de hostelería está directamente relacionado con varios factores. Uno de ellos son las características del establecimiento, en concreto la superficie que, independientemente de su actividad, permite poder disponer de más o menos espacio para que las personas puedan mantener la distancia de seguridad interpersonal cuando interaccionan entre ellas en el desarrollo de la actividad de bar, restaurante, pub, etc. Esta visión debe ser aplicable tanto a trabajadores/as como a clientes, teniendo en cuenta que, los trabajadores/as van a permanecer más tiempo en contacto entre ellos por lo que deberán extremar las medidas de prevención en su ámbito laboral.

Con carácter general, pueden diferenciarse distintas zonas: la zona de público, que podrá ser interior y/o exterior (terrace), la zona de los trabajadores/as, que estará comprendida por la cocina, almacenes, vestuarios,..., y por último los aseos que en ocasiones son utilizados tanto por el público como por el personal del establecimiento.

Se puede disponer del dato del aforo del conjunto del establecimiento cuando la licencia de actividad es otorgada por parte de los ayuntamientos. Asimismo en la concesión de las terrazas se establece la superficie de vía pública cuya ocupación se autoriza. En caso de no disponer de estos datos como orientación puede emplearse lo establecido en el código técnico de la edificación para espacios de pública concurrencia (CTE-DBSI 3 Tabla 2.1 "Densidades de ocupación").

- **Zona público:** cada establecimiento tiene sus propias características (ventilación, tiempo de estancia de los clientes, actividad,...) que deben ser tenidos en cuenta; como orientación se puede establecer un aforo de 4 m² por persona en zonas cerradas y 3 m² por persona en zonas abiertas.

- **Zona barra:** como orientación se puede calcular la superficie lineal de la barra y establecer una separación de al menos 1,5 metros entre los espacios reservados para los clientes independientemente de que estén sentados o de pie, que podrán ir marcados/señalizados

para garantizar que se cumple la distancia de separación entre ellos. Asimismo se garantizará una distancia adecuada entre los clientes y los trabajadores/as.

- **Zona interior de mesas:** se deberá garantizar una distancia mínima entre mesas o agrupaciones de mesas de, al menos 1,5 metros respecto a las sillas asignadas a las demás mesas o agrupaciones de mesas. El número máximo de personas por mesa o agrupación de ellas, será el que se establezca en las medidas que se apliquen en cada momento.

- **Zona exterior terrazas:** En función de los metros cuadrados autorizados se puede realizar un cálculo del aforo aproximado. Esta zona podrá ser considerada de menor riesgo por disponer de mejor ventilación al ser un espacio abierto. Se deberá garantizar una distancia mínima entre mesas o agrupaciones de mesas de, al menos 1.5 metros respecto a las sillas asignadas a las demás mesas o agrupaciones de mesas. El número máximo de personas por mesa o agrupación de ellas, será el que se establezca en las medidas que se apliquen en cada momento.

- **Zona de los aseos:** su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta 4 m², salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitiría la utilización por su acompañante. Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será la que se establezca en las medidas en vigor que podrá ser un porcentaje del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de 1,5 metros y se utilice mascarilla.

- **Zona de servicio (trabajadores/as):** como orientación se puede establecer una ocupación de 10 m² por persona.

Todo establecimiento deberá tener un **cartel visible** con el **aforo** de que dispone, diferenciado por estancias (terrazza, comedor, zona de barra...).

4.1.3.- Gel hidroalcohólico

Los establecimientos deberán contar con gel hidroalcohólico en dispensadores debidamente operativos y rellenos accesible para uso de clientes y personal, en varios puntos y obligatoriamente a la entrada y a la salida de los baños.

4.1.4.- Uso de mascarillas

Tanto trabajadores como clientes (desde los 6 años) están obligados al uso de mascarilla, en espacios al aire libre y en espacios cerrados.

El tipo de mascarilla que debe emplearse no estará provista de válvula exhalatoria.

El uso de la mascarilla es independiente de que pueda mantenerse o no la distancia física de seguridad de 1,5 metros.

Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con agua y jabón y si no es posible con un desinfectante a base de alcohol.

Durante todo el tiempo la mascarilla debe cubrir la boca, nariz y barbilla. Es importante que se ajuste bien a la cara.

Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con agua y jabón y si no es posible con gel hidroalcohólico.

Las mascarillas reutilizables se deben lavar conforme a las instrucciones del fabricante.

En establecimientos de hostelería se excluye la obligación del uso de mascarilla **solamente** en el momento de la ingesta de alimentos o bebidas.

Los **titulares de los establecimientos** garantizarán el cumplimiento de la obligatoriedad del uso de la mascarilla para todos los trabajadores y trabajadoras **e incidirán** en ello también para los clientes

4.1.5.- Distancia interpersonal

La distancia entre personas sera de al menos metro y medio.

Esto es obligatorio para clientes, pero entre trabajadores deberan extremarse las precauciones, y en lo que las practica laborales y los desplazamientos por los locales lo permitan, intentar mantener dicha distancia tambien y evitar coincidir en espacios comunes.

4.1.6.- Uso de instalaciones por los clientes

Deberá informarse a los clientes de las medidas de seguridad que hay que cumplir y de su responsabilidad en el cumplimiento de las mismas (uso de mascarilla, gel hidroalcohólico, distancia interpersonal, no levantar la voz, cantar, etc...).

Se recomienda colocar **carteles informativos** sobre las medidas de seguridad a adoptar por los **clientes** en el acceso del establecimiento.

4.1.7.- Ventilación

Para disminuir el riesgo de transmisión por aerosoles hay que **mantener la calidad del aire** interior de los locales.

Esto se puede conseguir limitando el aforo a 1 persona/4m², solicitando a los ocupantes que no levanten la voz, manteniendo las fuentes de ruido lo mas bajo posible y efectuando entre 4 y 5 renovaciones/hora del aire del local.

El aporte de aire exterior debería ser de al menos 12,5 litros/segundo/persona. Esto se puede conseguir con ventilación natural o forzada. Desde el punto de vista energético lo mejor son los sistemas con recuperación de calor.

La forma de saber si la calidad del aire interior es adecuada es midiendo la **concentración de CO₂**. Puesto que en el exterior suele ser de 400-420 ppm, en el interior no debería sobrepasar las 700-720 ppm, por lo que se recomienda disponer de un medidor en continuo o en su defecto de forma puntual en las horas de máxima ocupación (en este caso con registro del control).

En caso de no ser posible garantizar esta ventilación, como forma complementaria de apoyo, se pueden instalar filtros de alta eficacia (HEPA, F7 u otros) para el aire recirculado con el mantenimiento y desinfección recomendado por el fabricante.

La **ventilación** es **fundamental** para prevenir la transmisión del virus por **aerosoles**.

4.1.8- Medidas para minimizar la emisión de aerosoles

Cada vez existen más evidencias de la importancia de la transmisión del COVID19 por aerosoles, por lo que cualquier medida, que minimice su emisión reducirá la contaminación del aire.

Se recomienda **evitar fuentes de ruido** (televisión, música,...) que puedan favorecer la necesidad de hablar fuerte y alto.

No se podrá fumar en la vía pública o en espacios al aire libre cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de, al menos, 2 metros.

4.1.9 Trazabilidad de contactos: Código COVID-19 QR

Todos los establecimientos de hostelería: bares, restaurantes, ... tienen la obligación de proveer de información esencial para la trazabilidad de los contactos.

El Gobierno de La Rioja ha creado la **herramienta COVID-19 QR**, un innovador sistema que permite que cualquier emplazamiento (negocio, local, institución, ...) pueda generar su propio código QR. Una vez utilizado por las personas que han estado en dicho emplazamiento, este código facilita su trazabilidad si han podido estar en contacto con un caso positivo de la enfermedad detectado.

Los establecimientos tienen a su disposición el siguiente enlace <https://covidqr.larioja.org/> donde podrán registrarse y obtener el código QR que deberán descargar y poner a disposición de los clientes.

Los establecimientos deberán registrarse, obtener su **código QR**, imprimirlo y colocarlo en un lugar visible en los lugares de **acceso** al establecimiento.

4.2.- Medidas específicas relacionadas con la actividad de restauración

4.2.1.- Recepción de materias primas y almacenamiento

Se habilitará un espacio reservado (zona específica, mesa, marca en el suelo,...) para la recepción de materias primas situado cerca de la puerta de acceso al establecimiento por los proveedores.

El personal de reparto no superará el área de recepción y deberá cumplir las normas generales de protección contra la COVID (uso de mascarilla, distancia de seguridad,...).

Una vez recepcionada la mercancía se eliminarán los embalajes (cajas de cartón, bolsas de plástico) y, en caso de no ser posible, se desinfectarán aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento. En aquellos productos cuyo envase no pueda ser desinfectado (productos frescos,...) se cambiará el contenedor del proveedor por uno propio del establecimiento.

Existirá un **espacio reservado** para la recepción de materias primas en el que, en la medida de lo posible, se eliminarán los **embalajes externos**, se sustituirán o desinfectarán.

Tras la recepción, manipulación y almacenamiento de la mercancía, se procederá a la limpieza y desinfección de la zona, así como al lavado de manos.

4.2.2.- Cocina

Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.

Se establecerán flujos de trabajo para evitar cruces de los trabajadores en la cocina.

En las cocinas de dimensiones reducidas, se evitará la presencia de más de un trabajador simultáneamente.

Se recomienda el uso individualizado de herramientas y otros equipos de trabajo debiendo desinfectarse tras su utilización. Cuando el uso de herramientas u otros equipos no sea exclusivo se desinfectarán entre usos.

4.2.3.- Servicio en comedor

Los camareros que realicen el servicio procurarán mantener la distancia de seguridad y aplicar procedimientos que eviten el riesgo de contagio (lavado y desinfección de manos, evitar contacto físico con clientes, uso correcto de mascarilla...).

El comedor estará bien sectorizado de forma que el cruce de camareros sea mínimo.

Los camareros atenderán las mesas que tienen asignadas, evitando cruces entre ellos así como la atención de una mesa por más de un camarero.

Los manteles, el pan, los cubiertos, servilletas, aliños y condimentos no se colocarán hasta que no se hayan sentado los clientes.

La vajilla, cristalería, cubertería, mantelería,... se almacenarán, en la medida de lo posible, en espacios cerrados. En caso de que esto no fuera posible, el almacenamiento se realizará lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, se evitará el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60°C y 90°C.

4.2.4.- Servicio en terraza

El establecimiento debe establecer un sistema para controlar que el cliente no haga un uso arbitrario del equipamiento de la terraza (mesas y sillas) con el fin de que dicho equipamiento pueda ser desinfectado de forma adecuada entre un cliente y otro.

Se colocarán carteles informando al cliente sobre las pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe indicar claramente que el cliente no puede ocupar una mesa sin la indicación del personal del establecimiento.

La colocación de **carteles informativos** con las normas sobre el **uso de la terraza** facilitará la correcta limpieza y desinfección entre clientes

Acotar terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan), puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.

4.2.5.- Servicio en barra

Se deberá respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal.

La disposición de los clientes en la barra será tal que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos (si es necesario con marcas visibles en el suelo).

Los productos expuestos en barra deberán estar protegidos tanto hacia el cliente como hacia el empleado.

Cuando sea posible, se colocarán mamparas protectoras en los puntos de atención al público.

4.2.6.- Comida para llevar

El establecimiento dispondrá de un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará la entrega y pago .

Se garantizará la distancia de seguridad entre trabajadores y clientes, pudiendo emplear marcas visibles en el suelo, pantallas protectoras o similares.

4.2.7.- Servicio a domicilio

El establecimiento contará con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor, que será limpiada y desinfectada frecuentemente a lo largo de la jornada.

El repartidor no podrá acceder en ningún caso a la cocina o a cualquier otra zona en la que se realice la manipulación de alimentos.

Se evitará el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor, debiendo mantener siempre la distancia de seguridad. Una vez realizada la entrega, el personal del establecimiento se lavará las manos.

Los contenedores en los que se realiza el reparto (bolsas, cajas, mochilas,...) se desinfectarán con la mayor frecuencia posible, como mínimo antes y después de la jornada de trabajo.

Se fomentará el pago por medios electrónicos para evitar establecer contacto entre cliente y repartidor así como el manejo de dinero en efectivo.

La entrega se realizará siempre sin contacto entre repartidor y cliente, manteniendo la distancia de seguridad de 1,5 metros.

En el caso de usar el ascensor del domicilio, en ningún caso se compartirá con otras personas.

4.2.8.- Buenas prácticas de higiene del personal

Los trabajadores realizarán una correcta higiene de manos lavándolas con agua y jabón durante un mínimo de 20 segundos. Cuando no puedan lavarse las manos, utilizarán gel hidroalcohólico.

El lavado y desinfección de manos se realizará frecuentemente, y siempre antes de la jornada laboral, cada vez que se interrumpa el trabajo, después de ir al aseo, después de fumar, después de usar un pañuelo para toser, estornudar o sonarse la nariz, después de comer, después de tocar basura o desechos de alimentos, antes de tocar alimentos que vayan a servirse en crudo y antes y después de acceder a la zona de descanso o comedores.

El lavado y desinfección de manos también se realizará después de tocar cualquier superficie u objeto utilizado por un cliente: dinero, vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, carta, datafono, productos monodosis no utilizados, mesas, sillas, etc.

Si se emplean guantes por razón de la actividad debe tenerse en cuenta:

- Deben sustituirlos a menudo.
- Evitar soplar los guantes para ponérselos.
- Al quitarse los guantes, es probable que se contaminen las manos, por lo que es esencial lavárselas después.
- Antes de ponerse un nuevo par, deben lavarse las manos.
- Después de realizar cualquier actividad no relacionada con la manipulación de alimentos, como abrir o cerrar una puerta o vaciar una papelera, deben cambiarse los guantes.
- Evitar tocarse los ojos cuando se usen guantes, esto es igualmente aplicable para boca y nariz, pero se entiende que se esta conitualmente con la mascarilla puesta.
- El uso de guantes puede crear una falsa sensación de seguridad si no se usan adecuadamente.

El personal usará ropa exclusiva de trabajo que será lavada diariamente a temperatura 60-90°C.

Se evitará tocar la boca, nariz y ojos y, en caso de hacerlo, se procederá a un correcto lavado de manos.

El personal llevará el pelo recogido y las uñas cortadas y cuidadas. Se evitará llevar anillos, pulseras,...

Se evitará el saludo con contacto físico tanto entre trabajadores como a clientes.

Los trabajadores evitarán compartir objetos personales, como móviles, y, a ser posible los dejarán en la taquilla o los limpiarán con frecuencia.

4.2.9.- Otras buenas prácticas

Se evitará el empleo de cartas en formato papel, priorizando el uso de pizarras, carteles, códigos QR, dispositivos electrónicos propios u otros similares.

En la medida de lo posible, no se compartirán equipos de trabajo o dispositivos con otros empleados.

Se recomienda no tener juegos de mesa tales como cartas, ajedrez o damas para uso compartido en el local, salvo que se desinfecten tras su uso.

Los equipos o dispositivos (grifos, teclados, caja, datafonos, pantallas táctiles...) se desinfectarán entre uso y uso.

4.2.10.- Limpieza y desinfección

Las labores de limpieza y desinfección podrán ser realizadas por el propio empresario. En este caso dejará registradas las tareas que ha efectuado y los productos utilizados. Dispondrá de las fichas de datos de seguridad de los productos empleados (para limpiadores y desinfectantes de uso profesional o uso por personal especializado).

En caso de contratar a una empresa especializada y autorizada para realizar tratamientos de desinfección, aportará un certificado de tratamiento en el que se incluya las tareas que ha realizado, quién lo ha realizado y qué productos ha utilizado.

Productos utilizados: desinfectantes

Hipoclorito sódico al 0,1%

Diluciones recién preparadas de **lejía de 1:50** (2 partes de lejía y 98 partes de agua), preparado el mismo día que se va a utilizar: *(Sólo se consigue una concentración de 0,1% de cloro activo mediante una dilución 1:50 utilizando como partida una lejía comercial de 50 g/l.)*

- Forma de preparación: Echar 20 mililitros de cualquier lejía comercial (no importa la marca) en una botella de litro y llene con el agua del grifo hasta completar y mezclar.
- Mojar la bayeta en esta disolución para limpiar y desinfectar las superficies.
- Limpie la bayeta con agua del grifo tras cada uso y vuelva a impregnarla con esta disolución de lejía.

Alcohol al 70%

Para objetos más delicados en los que no conviene aplicar lejía: para gafas, móviles, teclados, teléfonos, mandos a distancia, etc. y aquellos otros que pudiesen verse afectados por la lejía,

Peróxido hidrógeno al 0,5%

Otros desinfectantes eficaces autorizados por el Ministerio de Sanidad.

No están autorizados los tratamientos biocidas aéreos por nebulización, pulverización, etc. salvo por empresas autorizadas (servicios biocidas inscritos en el ROESB).

Deben seguirse las indicaciones del etiquetado y las Fichas de datos de seguridad (si se tienen) para un uso seguro y eficaz tanto de limpiadores, como desinfectantes, y nunca mezclar estos con detergentes.

No existe ningún desinfectante autorizado para aplicar sobre las personas mediante arcos, túneles u otros dispositivos.

Todos los productos utilizados como limpiadores, desinfectantes virucidas deberán estar **autorizados** por el Ministerio de Sanidad.

Los productos desinfectantes cuando se utilicen sobre superficies en las que vaya a haber presencia de alimentos deberán estar autorizados para este uso.

Metodología

Se analizará qué **zonas** concretas son más susceptibles de contaminación tanto por clientes como por personal del establecimiento, las cuales **deben limpiarse y desinfectarse con mayor frecuencia**.

Estas zonas variarán según las características del establecimiento, pero en general incluyen:

- Acceso al establecimiento
- Superficies de elaboración y envasado de alimentos
- Cámaras de almacenamiento (refrigeración/congelación), que generalmente se abren con mucha frecuencia
- Zona de barra, especialmente mostrador, botelleros así como la zona de caja
- Zona de entrega de comida para llevar, en su caso
- Material de transporte de alimentos (cajas isoterma) para el reparto a domicilio, en su caso
- Servicios de uso público y de personal
- Vestuarios y taquillas

Se aconseja el uso de guantes para limpieza y desinfección.

Se recomienda el uso en primer lugar de agua y detergente, para eliminar los restos de materia orgánica, complementado posteriormente con el uso de desinfectantes.

Los establecimientos deberán realizar una limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Asimismo, se deberá proceder a la limpieza y desinfección del local dos veces al día y de los baños y aseos al menos cuatro veces al día.

En la limpieza de superficies y objetos se evitará el uso de trapos, utilizando en todo caso **papel de un solo uso o bayetas desechables**.

Si se usasen otras, limpiar con agua caliente las bayetas tras cada uso y sustituirlas cuando presenten deterioro.

El lavado de vajilla, cristalería, cubertería y menaje de cocina se realizará de forma mecánica en lavavajillas o túneles de lavado a temperatura entre 60 y 90°C.

4.2.11.- Gestión de residuos

Los establecimientos dispondrán de papeleras con tapa y pedal para depositar pañuelos usados y cualquier otro material desechable.

El número y ubicación de papeleras será suficiente para que sean accesibles tanto para trabajadores como para clientes.

Las papeleras se vaciarán frecuentemente y se limpiarán, al menos, una vez al día.

4.2.12.- Protocolo para la prevención de contagios

La empresa deberán contar con un protocolo para la prevención de contagios del SARS-CoV-2 disponible en su establecimiento, que incluya tanto las medidas que deben aplicar los trabajadores como los clientes.

Las instrucciones para los trabajadores incluirán, al menos, las siguientes medidas:

- Obligación de no acudir al trabajo si se tienen síntomas de la enfermedad
- Pautas de higiene personal, en especial el lavado de manos
- Obligatoriedad del uso de mascarilla
- Organización en la entrada a los vestuarios, estableciendo, en caso necesario, un cuadro de horarios de trabajo
- Uso exclusivo de ropa de trabajo, que será lavada diariamente a T^a 60-90°C.
- Buenas prácticas de manipulación con relación a la prevención de la enfermedad
- Información sobre el plan de limpieza y desinfección

Los trabajadores y trabajadoras **NO** deberán acudir al lugar de **trabajo** si presentan **síntomas** de la COVID-19. Lo notificarán por teléfono a la empresa

4.2.13.- Formación e información del personal

El personal debe conocer el protocolo para la prevención de contagios del SARS-COV-2 de su establecimiento, debiendo pasar a formar parte del plan de formación del personal.

La formación relativa a las medidas preventivas frente a la COVID-19 se impartirá inicialmente y luego con periodicidad mensual, incluyendo cualquier variación de las medidas según la evolución las circunstancia de la situación epidemiológica y la normativa aplicable.

Se registrará toda actividad formativa realizada relacionada con la prevención de la COVID-19.

La colocación de carteles informativos en lugares visibles para todos los puestos de trabajo servirá como refuerzo a la formación impartida.

Se colocarán **carteles informativos** para los trabajadores/as con información sobre las **medidas preventivas** que tienen que adoptar (uso de mascarilla, higiene de manos, uso de guantes, plan de limpieza y desinfección, distancia de seguridad,...)

4.2.14.- Registros

Se establecerá un sistema de registro (anexo II) diario para que el establecimiento constate que todas las medidas están cumpliéndose, y caso de no ser así, pueda adoptar las medidas correctoras necesarias con inmediatez.

Anexo I

Listado carteles informativos

Información del cartel	Destinatario	
	Personal	Público
Lavado de manos		
Uso de la mascarilla		
Distancia de seguridad		
Uso de guantes		
Aforo cocina, almacén y vestuarios		
Aforo barra, comedor, terraza y aseos		
Código QR		
Normas uso terraza		

Anexo II

Registro diario de vigilancia de medidas preventivas contagios del SARS-CoV-2

Medidas de carácter general	Si	No	NP	Observaciones/Medidas correctoras
En el acceso se controla que se cumplen las normas de aforo				
Hay carteles con el aforo diferenciado por zonas				
Hay gel hidroalcohólico en el acceso y a la salida de los aseos				
Hay gel hidroalcohólico en los puestos de trabajo del personal				
Se comprueba el correcto uso de mascarilla				
Hay carteles sobre el uso correcto de la mascarilla				
Hay carteles sobre la distancia interpersonal				
El local se ventila correctamente de forma natural o forzada				
Las fuentes de ruido (TV, música) están apagadas o a volumen bajo				
Hay carteles con el código COVID-19 QR				

Medidas específicas	Si	No	NP	Observaciones
La recepción de materias primas se realiza en el espacio reservado para ello eliminando los embalajes externos				
Los trabajadores respetan la distancia de seguridad				

Manteles, pan, cubiertos, servilletas, aliños y condimentos se colocan después de que los clientes estén sentados				
Los elementos auxiliares (vajilla,...) se almacenan alejados de las zonas de paso				
Mantelería y salvamanteles se retiran tras cada uso				
Los clientes sólo usan el equipamiento de la terraza tras la indicación del camarero				
Hay carteles sobre el uso correcto de la terraza				
La disposición de clientes en barra garantiza la distancia de seguridad				
El repartidor sólo accede a la zona de entrega del producto				
Se garantiza la distancia de seguridad entre repartidor y trabajadores				
Los contenedores están limpios y se desinfectan con frecuencia				
El personal muestra buenas prácticas de higiene (lavado de manos, ropa uso exclusivo, pelo recogido,...)				
El personal no comparte equipos de trabajo o dispositivos				
Los equipos (grifos, manillas...) o dispositivos (datáfono...) se desinfectan con frecuencia				
Los productos utilizados en la limpieza y desinfección están autorizados				
Los productos utilizados en la desinfección se usan a la dosis correcta				
La desinfección de superficies se hace con papel de un solo uso o bayetas desechables				
Las zonas más susceptibles de contaminación se limpian y desinfectan con mayor frecuencia				

Las papeleras se vacían y se desinfectan con frecuencia				
---	--	--	--	--