



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL COVID-19 EN EL SECTOR DEL RESTAURACIÓN

Fecha:
27/05/2020

1. OBJETO

El objetivo del presente documento es ampliar y determinar nuevas medidas para la prestación de servicios debido a la propagación del virus COVID-19 en el sector de Restauración.

2. ALCANCE

Para todo el personal de la empresa.

3. MEDIDAS

3.1. Medidas organizativas en el centro de trabajo

- Se informará y formará a los trabajadores sobre los riesgos de contagio y propagación del coronavirus, con especial atención a las vías de transmisión, y las medidas de prevención y protección adoptadas.
- Al inicio de la jornada se comprobará que los trabajadores no han tenido contacto con casos posibles, probables o confirmados de COVID-19 y la ausencia de sintomatología.
- Una de las formas más efectivas para minimizar la propagación del coronavirus es limitar la proximidad física entre los trabajadores y otras personas. Para ello se adoptarán las siguientes medidas:
 - o No se superará el 30% del aforo del restaurante y se mantendrá la distancia mínima de 2 metros entre comensales de diferentes mesas.
 - o Se recomienda establecer un tiempo máximo para las comidas, aproximadamente 1,5 horas).
 - o En caso de disponer de tronas o alzadores, se desinfectará después de cada uso.
 - o Organizar la entrada de los clientes por turnos respetando la distancia estipulada durante la espera. Es recomendable poner marcas en el suelo que proporcionen distancias mínimas de guía entre los clientes que hacen cola para el servicio, la caja o para el acceso al establecimiento.
 - o Se realizará el cobro en la mesa y se priorizará el pago con tarjeta o móvil siempre que sea posible para evitar el contacto con el cliente y la manipulación de dinero en efectivo que puede ser un foco de contagio. En caso de no ser posible, se desinfectará las manos después de haber realizado el cobro.
 - o Usar puertas separadas para entrada y salida para evitar el contacto entre personas. En caso de no ser posible, establecer el recorrido de entrada y salida para dirigir el flujo de personas que entran y salen con el mismo fin de evitar el contacto.
 - o Rotar las tareas entre los trabajadores para reducir el tiempo de contacto de estos con los clientes.

- Distribuir las tareas y los tiempos de descanso entre el personal de forma que se garantice la distancia mínima establecida. Asimismo, en la sala de descanso también debe contemplarse esta medida.
- Colocar letreros en zonas visibles de las instalaciones que adviertan sobre las medidas de distanciamiento establecidas.

3.2. Medidas de higiene del establecimiento

- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.
- Proporcionar productos desinfectantes para limpiar mostradores y otros equipos como cajas, teléfonos, teclados o datáfonos.
- A la entrada del restaurante se ofrecerá gel hidroalcohólico y/o agua y jabón para proceder a la correcta desinfección de las manos.
- Limpiar y desinfectar con frecuencia todas aquellas superficies de contacto continuo, como puertas, pasamanos, etc.... Todas las puertas que puedan mantenerse abiertas durante la jornada, se mantendrán para evitar el contacto con pasamanos.
- Reforzar la limpieza de los baños durante el horario de apertura.
- Realizar una limpieza exhaustiva al finalizar la jornada. Se reforzarán la limpieza y la desinfección de las instalaciones, en especial las superficies de contacto habitual como manillas, interruptores, pasamanos, escaleras, etc. Los detergentes habituales son suficientes, aunque también se pueden contemplar la incorporación de lejía u otros productos desinfectantes a las rutinas de limpieza, siempre en condiciones de seguridad.