basque culinary center

EUROTOQUES

PROTOCOLO

ESPECIAL COVID-19

DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD

EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

ÍNDICE
DE CONTENIDOS

1. Introducción **1**

2. Objetivo **3**

3. Consideraciones generales **3**

4. Medidas generales de seguridad y prevención **4**

5. Medidas generales de higiene del local/restaurante **5**

6. Medidas generales de higiene personal trabajador **7**

6.1 Medidas de prevención de riesgos 7

6.2 Normas higiénicas del personal trabajador 8

6.3 Vestimenta 8

7. Medidas organizativas de los restaurantes **9**

7.1 Aforo y distanciamiento físico 9

7.2 Medidas específicas en la zona de recepción/entrada del restaurante 9

7.3 Medidas específicas en sala 10

7.4 Medidas específicas en barra 10

7.5 Medidas específicas en cocina 11

7.6 Medidas específicas en los baños 12

7.7 Medidas específicas en los vestuarios 12

7.8 Medidas específicas en la recepción de la materia prima 12

8. Servicio / experiencia gastronómica **13**

9. Sistemas de pago **13**

10. Formación e información a los y las trabajadoras **14**

11. Referencias bibliográficas **15**

Anexo **16**

Nota: El presente documento se basa en la información actualizada a fecha 06/05/20.

1 INTRODUCCIÓN

Hemos tenido que aprender que el coloquialmente conocido “Coronavirus”, es un agente biológico bautizado como SARS-CoV-2, el cual ocasiona la enfermedad COVID-19. También que la transmisión se produce por contacto estrecho con las secreciones respiratorias de una persona enferma. La exposición al coronavirus puede ocurrir por vía aérea, cuando las personas tosen, estornudan o simplemente por gotitas de saliva que se expulsan al hablar (gotas de Flügge). En esas situaciones, las personas u objetos que estén cerca pueden ser impregnadas y transmitir el coronavirus. Por tanto, además de por vía aérea, también por contacto con superficies contaminadas, nuestras manos se pueden ver impregnadas y al tocarnos la boca, nariz y ojos, se transmita el virus.

Las autoridades sanitarias ya han establecido Recomendaciones y Guías para que los lugares refuercen las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición.

Tal y como se establecen en esas Recomendaciones, las empresas facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan asearse adecuadamente siguiendo estas recomendaciones. En particular, se destacan las siguientes medidas:

• La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección.

• Es necesario cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos. Hay que evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.

• Evitar el contacto y mantener la distancia entre personas es necesaria. Actualmente, se recomienda un distanciamiento social de 2 metros.

Estas medidas básicas afectan a cualquier lugar de trabajo y afectarán a los restaurantes, cuando se levante en su momento la suspensión de actividades recogido en el Estado de alarma regulado en el Real Decreto 463/2020 (1). La higiene y garantizar la distancia entre personas será una las grandes prioridades de los restaurantes en la nueva normalidad. Afectará a todos los procesos de trabajo y estará dirigida a evitar al máximo los riesgos de contagio, afectará tanto a la cocina como a la sala del restaurante.

Dado que todavía no existen Protocolos oficiales publicados, pero sí un conocimiento y métodos suficientes para anticipar cómo deben ser los protocolos de higiene y seguridad alimentaria, desde Basque Culinary Center y Euro-Toques hemos querido elaborar este Protocolo especial COVID-19 de prevención y seguridad en restaurantes para que pueda ser implantado en los restaurantes para su reapertura. Aunque muchas de las recomendaciones serán comunes, no hemos entrado analizar la operativa de otros negocios de la gastronomía, por lo que este Protocolo está dirigido específicamente a empresas de restauración.

El Protocolo ha sido elaborado por un equipo de trabajo conjunto entre Basque Culinary Center y Euro-Toques y ha estado compuesto por doctores en ciencia y tecnología de alimentos, expertos en seguridad alimentaria, profesionales de la sala, gestores de restaurantes y chefs.

Es un Protocolo que deberá ser completado y actualizado conforme vayan aprobándose nuevas recomendaciones, pero comenzar a prepararnos, comenzar a formarnos para hacer frente a la nueva normalidad del COVID-19, es una prioridad que debemos afrontar. Ese es el objetivo de este Protocolo.

Joxe Mari Aizega
Director general de Basque Culinary Center

Andoni Luis Aduriz
Presidente de Euro-Toques

2 OBJETIVO

El objetivo para diseñar este protocolo es identificar los elementos del restaurante que se van a ver más afectados por las necesarias medidas de higiene y seguridad que implica el COVID-19 y proponer un conjunto de medidas y actuaciones para afrontar la reapertura de los restaurantes. En el protocolo se proponen medidas generales y específicas de seguridad y prevención para el desarrollo de la actividad adaptada a la nueva normalidad.

Es esencial implementar un conjunto de medidas en los restaurantes con el fin de reducir al máximo los riesgos de exposición al coronavirus y así garantizar la seguridad y salud de las personas, tanto cliente/as como trabajadores/as.

3 CONSIDERACIONES GENERALES

Este protocolo de prevención está diseñado para proporcionar al sector de la restauración una serie de medidas recomendadas para ayudar a reducir al máximo la exposición al virus SARS-CoV-2 en el sector de la restauración.

Al objeto de este protocolo, entendemos por restaurante aquel establecimiento de carácter público o privado, social o comercial, permanente o de temporada, cuya actividad es elaborar y servir comidas preparadas para su consumo por los consumidores finales, sentados en el propio establecimiento.

CONSIDERACIONES GENERALES

- Es importante entender que la exposición a coronavirus puede ocurrir por vía aérea, cuando las personas tosen, estornudan o simplemente por gotitas de saliva que se expulsan al hablar (gotas de Flügge). En esas situaciones, las personas u objetos que estén cerca pueden ser impregnadas y transmitir el coronavirus. Asimismo, además de por vía aérea, también por contacto con superficies contaminadas, nuestras manos se pueden ver impregnadas y al tocarnos la boca, nariz y ojos, se transmita el virus.

- Entendiendo esto, todas las medidas a tomar en un restaurante tienen que estar dirigidas a evitar que esas gotitas se transmitan de una persona a otra. Se deben extremar, por tanto, las medidas de higiene en todo tipo de superficies y materiales donde pudiesen posarse esas gotitas. Asimismo, se deben extremar las medias para que la distancia entre las personas cumpla las recomendaciones sanitarias, siendo actualmente dos metros la distancia exigida.

A partir de esta consideración general, se pueden realizar otras consideraciones adicionales:

- No hay pruebas en la actualidad que indiquen la transmisión del virus SARS-CoV-2 por alimentos. Sin embargo, el virus puede quedarse, por contaminación directa de personas enfermas, en la superficie de un alimento. Aunque el virus no se desarrolle, puede producir contaminación.
- El COVID-19 se mantiene en el aire más tiempo activo en ambientes secos y fríos (2).
- Las temperaturas de congelación y refrigeración mantienen los virus y se cree que son factores importantes que aumentan su persistencia en el medio ambiente.
- El calor puede usarse para inactivar a los virus. Las temperaturas de cocción eliminarían los virus. Temperaturas superiores a 70 grados durante 2 minutos (temperatura de pasteurización) o tratamientos térmicos equivalentes eliminan el virus. Para alimentos en los que no se aplique un tratamiento térmico es necesario la limpieza y desinfección de la materia prima antes de la elaboración del plato. Sin embargo, estas medidas no eliminan el riesgo de que haya una contaminación posterior.

4

MEDIDAS GENERALES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

En este apartado se recogen las medidas preventivas generales que recomiendan las autoridades sanitarias. La forma óptima de prevenir la transmisión es usar una combinación de todas las medidas y no solo de Equipos de Protección Individual (EPI). La aplicación de una combinación de medidas de seguridad puede proporcionar un grado adicional de protección.

DISTANCIAMIENTO SOCIAL

HIGIENE PERSONAL

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

SALUD DE LOS EMPLEADOS/AS

DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

- Favorecer el distanciamiento físico de todas las personas (clientes y trabajadores).
- Minimizar/reducir/evitar el contacto físico entre personas, superficies y objetos.
- Uso obligatorio de mascarillas en situaciones de proximidad física cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre personas (3).

HIGIENE PERSONAL:

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección. Proceder a la limpieza de manos de manos cada vez que se cambia de actividad o cada 15 minutos.
- Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar y desecharlo a una papelera con sistema de apertura no manual dotada con bolsa de basura. Si no se dispone de pañuelo emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

- Intensificación de las tareas de limpieza y desinfección diarias de espacios comunes.
- Intensificación de las tareas de limpieza y desinfección de elementos susceptibles de ser agarrados o utilizados con frecuencia.

SALUD DE LOS Y LAS EMPLEADAS:

- Los y las trabajadoras que presenten síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.
- Los y las trabajadoras dispondrán de stock suficiente de los equipos de protección individual (EPI).

5 MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE DEL LOCAL/RESTAURANTE

- Limpiar y desinfectar todo el local antes de la reapertura.
- Asegurarse de que el local está bien ventilado (4,5). Realizar una ventilación natural en el momento de la limpieza y desinfección del establecimiento y asegurar la renovación de aire suficiente en el local. La ventilación natural se considera como una de las medidas eficaces en el control de infecciones (6,7).
- Cuando se utilicen sistemas de ventilación mecánica, evitar la recirculación del aire en el local. Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire (6,7).
- Aire acondicionado: se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26 °C. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros (5).
- Realizar al menos dos limpiezas y desinfecciones diarias del establecimiento, al finalizar cada uno de los servicios. Tras cada limpieza, desechar los materiales y equipos de protección individual utilizados de forma segura y proceder al lavado de manos (3).
- La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas. Es importante que haya una buena limpieza antes de proceder a una desinfección.

- Realizar la limpieza de las zonas menos sucias a las zonas más sucias y de las zonas más altas a las zonas más bajas.
- Las superficies donde se debe prestar más atención son las que se tocan con frecuencia: pomos y manecillas de puertas y ventanas, cajones, barandillas, pasamanos, interruptores, botones, superficies que se tocan de electrodomésticos, de mesas, sillas y otros muebles, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos, etc.
- Es necesario la limpieza (agua y jabón), de lo contrario la desinfección no es efectiva. Posteriormente, realizar la desinfección con productos virucidas autorizados, en España, por el Ministerio de Sanidad (8).
- Si se utiliza lejía como desinfectante, hay que respetar las indicaciones del fabricante para garantizar la eficacia de la desinfección (ver Anexo). Utilizar la mezcla el mismo día de la preparación y no emplear agua caliente que produce pérdida de poder desinfectante.
- El hipoclorito sódico (lejía) ataca con facilidad al acero inoxidable utilizado en bancadas, mesas y maquinaria siempre que tengan una rayadura o una quiebra en su superficie. Para este tipo de superficies se recomienda utilizar productos desinfectantes sin cloro, como peróxidos o fenólicos o cualquiera de los productos virucidas autorizados en España (8).
- No mezclar productos desinfectantes. La mezcla de productos puede ser perjudicial para la salud (9).
- Utilizar guantes y ropa destinada a limpieza. Utilizar paños distintos para la desinfección. Al terminar, lavar bien los materiales usados, dejarlos secar y proceder a la limpieza de manos.
- Lavar y desinfectar los estropajos de limpieza frecuentemente, ya que pueden acumular gérmenes. Sumergirlos en agua con unas gotas de lejía durante 10 minutos, aclararlos y dejarlos secar bien, ha demostrado ser eficaz para mantenerlos limpios.

6 MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE DEL PERSONAL TRABAJADOR

6.1 MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS

Registro temperatura de todo el personal. Los y las trabajadoras que en el momento de la reapertura estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19 no podrán incorporarse al puesto de trabajo.

Asimismo, deben de permanecer en sus casas si tienen conocimiento de haber estado en contacto con alguna persona que esté infectada por el COVID-19.

Si un trabajador/a empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad durante la jornada laboral, deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario (3).

El trabajador/a debe ponerse en contacto con su responsable directo, con el Médico del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales y con su Médico de Atención Primaria y seguir sus recomendaciones.

Gestión de personal sensible al riesgo por COVID-19: Se entiende persona trabajadora especialmente sensible aquella que presenta un estado biológico conocido debido a patologías previas, medicación, trastornos inmunitarios o embarazo. Desde el Ministerio de Sanidad, se han determinado los grupos vulnerables para el COVID-19: las personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad hepática crónica, enfermedad pulmonar crónica, enfermedad renal crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo, embarazo y mayores de 60 años. El responsable directo de la persona llevará a cabo la adaptación o cambio de puesto de trabajo para adecuarse a las condiciones necesarias de evitar riesgos de contagio. En el caso de que no sea posible, la persona trabajadora contactará por teléfono con su Médico de Atención Primaria y seguirá sus recomendaciones.

La higiene de manos es la medida más sencilla y eficaz para prevenir la transmisión de microorganismos incluido el COVID-19. No hace falta utilizar jabones desinfectantes, el jabón corriente de manos, sea sólido o líquido es suficiente. Lo importante es la duración de la fricción, que debe ser como mínimo de 40 segundos. Otra opción es usar solución hidroalcohólica, pero si las manos están sucias no va a ser efectiva, por lo que se recomienda el lavado con agua y jabón (4).

6.2 NORMAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL TRABAJADOR

Las normas higiénicas generales del personal trabajador:

- El lavado de manos debe realizarse de manera frecuente, y siempre a la salida y llegada a casa, al inicio de la actividad, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ingerir cualquier alimento, entre dos manipulaciones de materias primas o productos diferentes, cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves, etc.), tras fumar y después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.
- Se recomienda no utilizar el móvil y en el caso de utilizarlo se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.
- Se evitará toser o estornudar sobre los alimentos o superficies de trabajo. En el caso de posibles golpes de tos o estornudos, hay que colocar un pañuelo de un solo uso sobre la boca y nariz y, posteriormente, lavarse las manos.
- Evitar tocarse el pelo, los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión. Si lo hacemos, posteriormente, hay que lavarse las manos.
- El haber utilizado guantes, no exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
- Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo, debiendo cubrirse con gorro. El personal con cualquier lesión cutánea deberá llevar una protección con vendaje impermeable coloreado y en el caso de que padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria deberá informar a su inmediato superior.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena al servicio, o que perteneciendo al servicio, no se encuentre en su horario de trabajo. Las visitas a las áreas de elaboración siempre se realizarán con equipamiento de protección e indumentaria adecuada.
- Mantener el distanciamiento social durante los momentos de descanso de los y las trabajadoras.

6.3 VESTIMENTA

- Uso de un uniforme o ropa específica de trabajo para el desempeño de la actividad.
- Incrementar la frecuencia de cambio de uniforme para el personal de sala y de cocina.
    - En cocina, establecer la frecuencia de cambio de uniforme (diaria).
    - En sala, establecer frecuencia del cambio de mandiles (por servicio).
- Para la *mise en place* del comedor:
    - Utilizar un uniforme específico. No utilizar ropa de calle para la preparación de la sala ni para la comida de la familia.
    - Lavado y desinfección de manos antes de la preparación del comedor.
    - Uso de mascarilla.
- Los uniformes o ropa de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos entre 60-90 °C (5).

7 MEDIDAS ORGANIZATIVAS DE LOS RESTAURANTES

7.1 AFORO Y DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- Establecer aforos máximos que permitan garantizar el distanciamiento físico.
- Actualizar los planos y configuraciones del comedor, rediseñando la distribución de mesas para garantizar la distancia de dos metros entre ellas.
- Asegurar la distancia de 1,5 metros entre comensales o establecer, en su defecto, barreras físicas. Los requerimientos anteriores podrán excepcionarse cuando los comensales sean parte de una unidad de convivencia y lo soliciten expresamente.
- Limitar las agrupaciones de clientes a un máximo de 10 personas por mesa.

Nota: El Plan de desescalada publicado a fecha 28 de abril 2020 por el Ministerio de Sanidad del Gobierno establece para hostelería, restaurantes y cafeterías una limitación del aforo máximo a un tercio en fase II. En la fase III del desescalado, para locales, se extenderá el aforo a un máximo de la mitad de su capacidad, que garantice separación de clientes. Se permitirá gente de pie con separación mínima de 1,5 metros entre los clientes de la barra (10).

7.2 MEDIDAS ESPECÍFICAS EN LA ZONA DE RECEPCIÓN/ENTRADA DEL RESTAURANTE

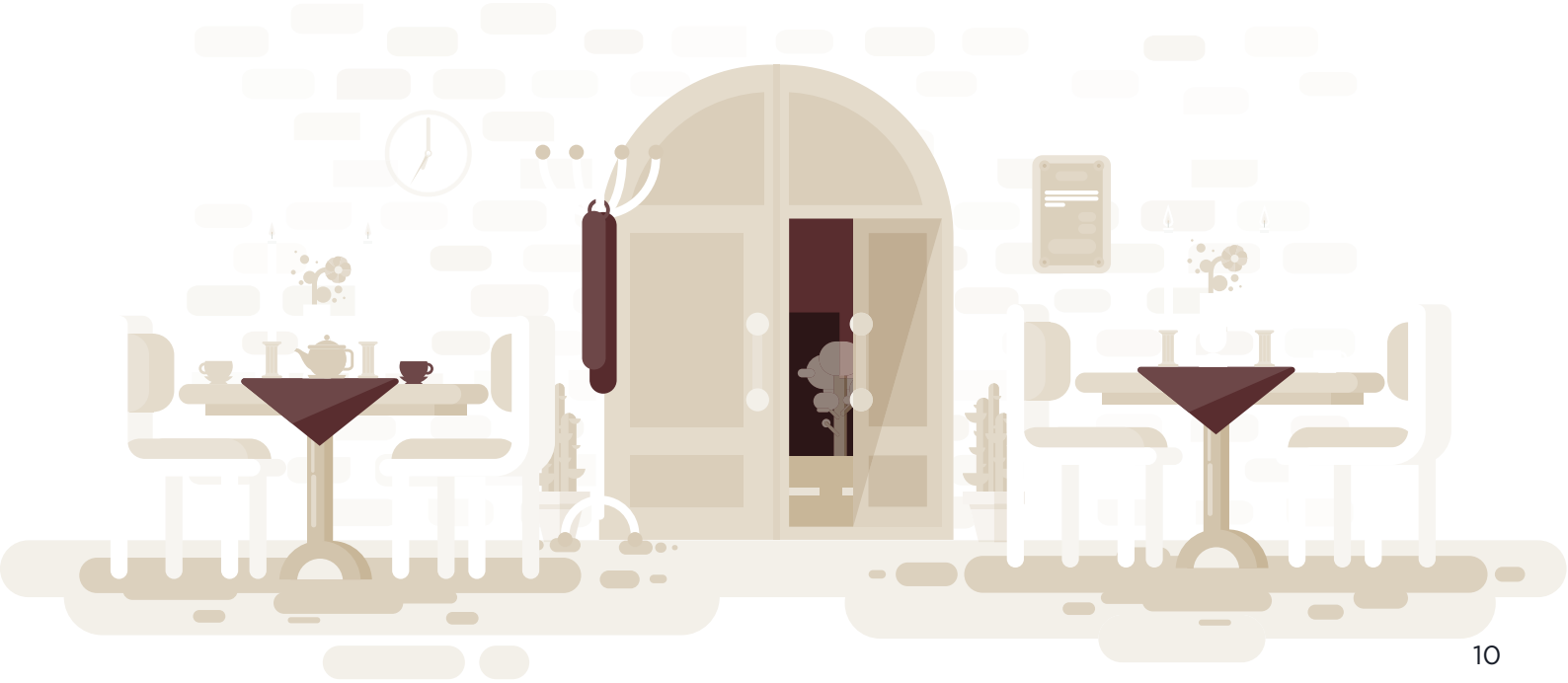
- Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los y las clientas se desinfectan las manos al entrar al restaurante (3,11).
- A la salida del establecimiento disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura (3).
- Organizar las reservas de una forma escalonada para evitar que los y las clientas acudan a la misma hora y permitir el distanciamiento físico entre diferentes reservas.
- En la medida de lo posible, intentar digitalizar el proceso de reserva, evitar el libro de reservas.
- Si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los y las clientas las toquen (11). Cuando sea posible apertura automática de la puerta. En puertas manuales, dejar la puerta del local abierta o el personal de sala se encargará de la apertura a la llegada de los clientes. Cuando el cliente toque la puerta, personal del restaurante procederá a la limpieza de la manilla de la puerta de entrada antes de la entrada de la siguiente reserva para evitar contaminaciones cruzadas.
- Para el servicio de guardarropía disponer de sistemas de protección individual para las prendas, como fundas plásticas.
- Disponer de sistemas que permitan el aislamiento de los paraguas (incluidos los mangos).
- Limpieza y desinfección de ordenador y teléfono en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).
- Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (indentificarlos y desinfectarlos).

7.3 MEDIDAS ESPECÍFICAS EN SALA

- Realizar la limpieza y desinfección de las mesas /sillas/aparadores antes de la apertura del restaurante y entre servicios.
- Preparar las mesas justo antes de la reserva o montar la mesa delante del cliente para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible.
- Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla. Protegerlos hasta su uso.
- Instalar dispensadores/sistemas de geles desinfectantes en las mesas para los clientes.
- Carta/menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico (cartas digitales, cartas desechables, pizarras, cartas accesibles on line, cartas con códigos QR o cartas que permitan su desinfección).
- Cambio de la mantelería completa entre todos los servicios y posterior limpieza y desinfección de mesa y sillas. Manipular la ropa con el mínimo de agitación.
- Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90 °C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar (5).
- Evitar decoraciones innecesarias.

7.4 MEDIDAS ESPECÍFICAS EN BARRA

- Minimizar el personal trabajador en la barra para asegurar el distanciamiento físico.
- Reorganizar y delimitar las zonas de trabajo en barra.
- Limpieza y desinfección frecuente de la barra.
- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel. Utilizar papel para la limpieza de superficies.
- Proteger menaje y utensilios de la exposición ambiental.
- Lavado del menaje preferiblemente en lavavajillas (Temperatura > 80 °C) (5).
- Una vez finalizado el servicio, todos los utensilios deberán ser guardados para protegerlos de la exposición ambiental.



7.5 MEDIDAS ESPECÍFICAS EN COCINA

- Reorganización de los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- Delimitar las zonas de trabajo para cada puesto.
- No intercambiar utensilios entre chefs sin realizar una limpieza previa.
- Uso obligatorio de mascarilla:
    - para el manejo de alimentos que se sirven en crudo.
    - en el momento del emplatado.
    - cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.
- Incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- Lavado de utensilios: Preferiblemente en lavavajillas (T> 80 °C) (5).
- Limpieza y desinfección de las superficies: Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes. Seguir las indicaciones de cada fabricante (ver Anexo).
- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel. Utilizar papel para la limpieza de superficies.
- Proteger de la exposición ambiental:
    - Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y que no van a someterse a tratamiento térmico.
    - El menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.
    - Todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
    - Utilizar sistemas con tapa o dispensadores para sal o especias.
- Limitar las personas que tocan las comandas y evitar el contacto con el papel cuando sea posible. Fomentar la “digitalización de las comandas”.
- Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (indentificarlos y desinfectarlos).

Prácticas de cocinado: el COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero puede existir contaminación cruzada.

- Alimentos crudos: Proceder a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo.
    - Emplear desinfectantes de uso alimentario.
    - Seguir las indicaciones del fabricante.
- Alimentos cocinados: Aplicar condiciones que garanticen la pasteurización (ver Anexo).

7.6 MEDIDAS ESPECÍFICAS EN LOS BAÑOS

- Establecer sistemas que eviten la concentración de personas en los baños, se recomienda máximo una persona. Asegurar la disponibilidad de desinfectante hidroalcohólico en los baños (preferiblemente dispensadores automáticos).
- Incrementar la frecuencia de limpieza de los baños. En la medida de lo posible, después de cada uso, se procederá a la higienización de las zonas más susceptibles de ser tocadas (manillas, grifos y pestillos).
- Asegurar la disponibilidad de jabón y sistema de secado de manos (suprimir la utilización de toallas de tela).
- Papeleras con sistema de apertura no manual dotadas con bolsa de basura.

7.7 MEDIDAS ESPECÍFICAS EN LOS VESTUARIOS

- Establecer turnos de incorporación al trabajo que permitan el distanciamiento físico durante el cambio de vestimenta.
- Establecer sistemas que eviten el contacto de la ropa y calzado de calle de la ropa y calzado de trabajo de trabajo.

7.8 MEDIDAS ESPECÍFICAS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

Para evitar la entrada de productos/envases que han estado expuestos al contacto con personas ajenas al restaurante y podrían estar contaminados:

- Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías. El/la proveedora no tiene que pasar a las instalaciones del restaurante más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- Habilitar zonas de trabajo para retirar las cajas, bolsas, etc. Solicitar a los y las proveedoras que los productos que vengan embolsados traigan una doble bolsa. El/la repartidora solo toca la bolsa exterior. En el momento de la entrega, se retira la bolsa exterior y se deja el pedido en la zona de intercambio. La bolsa que ha estado en contacto con el/la proveedora se retira en la recepción.
- En caso de no llevar doble bolsa, desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.
- Desembalar los productos que vengan en cajas de cartón para no introducir en cámaras o cocina materiales.
- La materia prima que no se pueda retirar el envase exterior se desinfectará antes de introducir a las zonas de elaboración o almacenes.

8 SERVICIO/ EXPERIENCIA **GASTRONÓMICA**

- En el momento de recepción, se explicarán al cliente las medidas preventivas excepcionales para transmitir seguridad.
- Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes/as u otros/as empleadas (3).
- Uso de mascarillas o pantallas durante el servicio en sala.
- Minimizar el número de camareros que interactúan con el/la clienta. Limitar el contacto entre camareros/as y clientes/as.
- Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los/as clientes/as.
- La mesa, en la medida de lo posible deberá estar lo más desnuda posible y en caso de tener muletones o tener algún tipo de elemento además de la propia madera, deberá facilitar su desinfección.
- Evitar cartas de papel; en la medida de lo posible digitalizar dichas cartas o encontrar soportes fijos o en su defecto cartas que permitan su limpieza y desinfección.
- Evitar el uso de elementos compartidos (servilleteros, palilleros, aceiteras, etc.).

9 SISTEMAS DE PAGO

Es importante tomar medidas para reducir el contacto físico con personas y con superficies en la transacción económica.

- Promover los pagos a través de la web.
- Utilizar preferentemente dispositivos contactless/ datáfonos.
- En caso de pago en efectivo, los precios redondos reducen los intercambios. Evitar el contacto con el/la clienta en la transacción. Proceder a la limpieza de manos al finalizar el pago.
- En caso de tener cajón de efectivo, pulverizar desinfectante en billetes y monedas.

10 FORMACIÓN E INFORMACIÓN A LOS Y LAS TRABAJADORAS

- Comunicación a los/as trabajadoras de este Protocolo de actuación ante el COVID-19.
- Capacitación de manipuladores de alimentos:
  - Formación en higiene y seguridad alimentaria (Basque Culinary Center y Euro-Toques han publicado una Guía de Pautas de Higiene y Seguridad alimentaria que permite profundizar en las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria) (12).
  - Información de cuándo y cómo lavarse las manos.
  - Formación en el uso de EPIs relacionados con el coronavirus:
    - Cómo ponerse y quitarse la mascarilla.
    - Uso adecuado de guantes.
    - Puesta y retirada de EPI de la Organización Mundial de la Salud.
  - Instrucciones de qué hacer en caso de síntomas.
- En relación con las actuaciones relacionadas con la formación e información de los trabajadores se solicitará el recibí de estas mediante firma o equivalente (acuse de lectura, etc.).

11 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

[1] B.O.E. (2020). Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. Boletín Oficial del Estado, núm. 67, pp 25390 a 25400.

[2] Otter, J. A., Donskey, C., Yezli, S., Douthwaite, S., Goldenberg, S. D., & Weber, D. J. (2016). Transmission of SARS and MERS coronaviruses and influenza virus in healthcare settings: the possible role of dry surface contamination. Journal of Hospital Infection, 92(3), 235-250.

[3] B.O.E. (2020). Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, por la que se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. Boletín Oficial del Estado, num. 123, pp 31103 a 31112.

[4] Ministerio de Sanidad. (2020). Documento técnico "Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19". Versión 6 abril 2020. Gobierno de España.

[5] MITC. (2020). Covid 19 Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. abril 2020. Ministerio de Sanidad y Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Gobierno de España.

[6] WHO. (2007). Infection prevention and control of epidemic- and pandemic-prone acute respiratory diseases in health care — WHO interim guidelines.

[7] WHO. (2009). Natural Ventilation for Infection Control in Health-Care Settings. WHO interim guidelines.

[8] Ministerio de Sanidad. (2020) Productos virucidas autorizados en España. Gobierno de España.

[9] Ministerio de Sanidad. (2020). Nota sobre el uso de productos biocidas para la desinfección del COVID-19. 27 abril 2020. Gobierno de España.

[10] Ministerio de Sanidad. (2020). Previsión orientativa para el levantamiento de las limitaciones de ámbito nacional establecidas en el estado de alarma, en función de las fases de transición a una nueva normalidad. Anexo II. 28-04-2020. Gobierno de España.

[11] OMS. (2020). COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. Orientaciones provisionales. 7 abril 2020.

[12] Basque Culinary Center y Euro-Toques. (2020). Pautas de higiene y seguridad alimentaria contra el COVID-19 para trabajar en empresas de restauración. Abril 2020.

ANEXO

Recomendaciones para la preparación de disoluciones de desinfección:

Producto comercial	Modo de empleo
Lejía comercial de 50 g/l	Añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua
Lejía comercial de 40 g/l	Añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua
Etanol al 70 %	Aplicación directa
Peróxido de hidrógeno al 0,5 %	Aplicación directa

Nota[1]: Una “cuchara de sopa” equivale a 15 ml.

Nota[2]: En caso de utilizar otros productos desinfectantes seguir las indicaciones del fabricante.

Recomendaciones para garantizar el tratamiento de pasteurización en la cocción:

Temperatura	Tiempo	Observaciones
63 °C	30 minutos	Las temperaturas hacen referencia al interior del alimento y no a la indicada por el equipo de cocción.
70 °C	2 minutos	
72 °C	15 segundos	

Este obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-CompartirIgual 4.0 Internacional.