



PROTOCOLO

ESPECIAL COVID-19

DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD

EN SERVICIOS

DE RESTAURACIÓN

ACTUALIZACIÓN 03/03/21

ÍNDICE

DE CONTENIDOS

1. Introducción	1
2. Objetivo	3
3. Consideraciones generales	3
4. Medidas generales de seguridad y prevención	5
5. Medidas generales de higiene del local/restaurante	8
6. Medidas generales de higiene personal trabajador	11
6.1 Medidas de prevención de riesgos	11
6.2 Normas higiénicas del personal trabajador	12
6.3 Vestimenta	12
7. Medidas organizativas de los restaurantes	13
7.1 Aforo y distanciamiento físico	13
7.2 Medidas específicas en la zona de recepción/entrada del restaurante	13
7.3 Medidas específicas en sala	14
7.4 Medidas específicas en barra	14
7.5 Medidas específicas en cocina	15
7.6 Medidas específicas en los baños	16
7.7 Medidas específicas en los vestuarios	16
7.8 Medidas específicas en la recepción de la materia prima	16
8. Servicio / experiencia gastronómica	17
9. Sistemas de pago	17
10. Formación e información a los y las trabajadoras	18
11. Referencias bibliográficas	19
Anexo	20

1 INTRODUCCIÓN

Hace ya un año desde que se desencadenó la pandemia mundial del SARS-CoV-2. El sector de la restauración ha sufrido un severo impacto, tanto en la limitación de la actividad como en la implementación de múltiples medidas para hacer de los restaurantes lugares seguros para clientes y trabajadores.

En mayo de 2020 Basque Culinary Center y Euro-Toques elaboramos y publicamos el PROTOCOLO ESPECIAL COVID-19 DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN donde se detallaban medidas para reducir el riesgo de contagio de la enfermedad en los restaurantes y prepararles para una reapertura segura en una nueva realidad.

Ante la difícil tarea de implementar nuevas medidas y protocolos anti COVID-19 nos consta que el Protocolo fue una guía de referencia para miles de restaurantes. Nos sentimos muy honrados de haber sido de utilidad.

Tras un año de convivencia con el virus, y ante los avances que se han producido relacionados con el conocimiento sobre las vías de transmisión y contagio del virus, vemos necesario revisar y actualizar las medidas propuestas en la primera versión de este protocolo.

Actualmente, en la comunidad científica, existe consenso en que el SARS-CoV-2 puede transmitirse por gotículas, aerosoles y fómites (superficies contaminadas). La transmisión del virus producida por aerosoles ha cobrado especial relevancia a medida que avanza el conocimiento científico sobre las vías de contagio del virus. Así, las principales novedades que se incluyen en esta actualización del protocolo, son las medidas encaminadas a reducir el riesgo de contagio por aerosoles, mediante un uso correcto de mascarillas y una ventilación adecuada de los espacios interiores.



Este documento recoge una serie de medidas de prevención basadas en publicaciones que se hacen desde organismos de reconocido prestigio como la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el Ministerio de Sanidad, el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, el Ministerio de Ciencia e Innovación de España, etc.

El Protocolo ha sido consensuado 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.

Con el objetivo de facilitar herramientas al sector de la restauración para la prevención de contagios por SARS-CoV-2 en restaurantes, conforme se vayan aprobando nuevas recomendaciones este protocolo se irá actualizando.

Esperamos que, igual que hace un año, este protocolo resulte de utilidad para el sector, y que entre todos sigamos comprometidos en hacer de los restaurantes lugares seguros para trabajadores y clientes.

Joxe Mari Aizega

Director general de Basque Culinary Center

Andoni Luis Aduriz

Presidente de Euro-Toques

2 OBJETIVO

Este protocolo está diseñado para proporcionar al sector de la restauración una herramienta con recomendaciones que permitan reducir al máximo el riesgo de exposición al virus SARS-CoV-2 en los restaurantes.

El objetivo de este protocolo es proponer medidas que permitan hacer de los **restaurantes espacios seguros** y así garantizar la seguridad y salud de las personas, tanto de cliente/as como de trabajadores/as en una situación de pandemia.

3 CONSIDERACIONES GENERALES

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.

En la comunidad científica existe consenso en que el virus SARS-CoV-2 puede transmitirse por **gotículas, aerosoles y fómites** (superficies contaminadas). Cuando respiramos, hablamos, gritamos, cantamos, tosemos y estornudamos emitimos abundantes partículas: gotículas y aerosoles. La principal diferencia entre gotículas y aerosoles es el tamaño, la cantidad emitida y el mecanismo de transmisión. (1)

Las gotículas infectan por impacto en los ojos, fosas nasales o boca, y pueden alcanzar hasta 1-2 metros de la persona que las emite (dependiendo del tamaño de la gotícula), mientras que los aerosoles infectan por inhalación, y viajan más de 1-2 m antes de caer al suelo. La concentración (en número) emitida en aerosoles es mucho mayor que la de gotículas, unas ~1000 veces al hablar. (1)

La transmisión del virus SARS-CoV-2 producida por aerosoles ha cobrado relevancia a medida que avanza el conocimiento científico sobre las vías de contagio del virus.

Entendiendo esto, todas las medidas a tomar en un restaurante tienen que estar dirigidas a evitar que esas gotículas y aerosoles se transmitan de una persona a otra. Así, las principales medidas para reducir el riesgo de contagio y hacer de los restaurantes espacios seguros tienen que ir encaminadas a:

- Uso obligatorio de mascarilla (excepto durante el momento del consumo).
- Mantener la distancia interpersonal en personas que no pertenezcan a la misma unidad de convivencia.
- Medidas de limpieza y desinfección de superficies.
- Garantizar la ventilación y renovación del aire en los espacios interiores.

A partir de estas consideraciones generales, 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.
- Los coronavirus se mantienen más tiempo activos en el aire 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

USO CORRECTO DE MASCARILLAS

VENTILACIÓN DE ESPACIOS INTERIORES

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 DE LAS MASCARILLAS:

- Uso correcto de la mascarilla. La mascarilla no es simplemente una barrera física para las gotículas, sino que tiene una función de filtrado de los aerosoles, de ahí la importancia que tiene un **buen ajuste de la mascarilla** a la ergonomía facial, así como una renovación en función de las horas de utilización siguiendo las indicaciones de los fabricantes. (1)
- Los clientes deben permanecer con la mascarilla en el establecimiento en todo momento, **excepto en el momento del consumo**, por lo que la tendrá que tener puesta, al sentarse, pedir comida y/o bebida, y hasta que el camarero/a le lleve las consumiciones, que es cuando podrá quitársela. Una vez acabadas las consumiciones, volverá a ponérsela, aunque siga sentado/a en la mesa. (3)
- En caso de que el cliente/a tenga que levantarse para ir al WC, comprar tabaco, etc. el uso de la mascarilla será obligatorio, lo mismo cuando se pague y se abandone el local. Por deferencia al camarero/a, el cliente/a deberá ponerse también la mascarilla cuando pida o por algún motivo tenga que entablar una conversación con el camarero/a, aunque esté consumiendo.



VENTILACIÓN DE LOS ESPACIOS INTERIORES:

- Las principales medidas para ventilar y filtrar espacios interiores y reducir riesgo de infección son: (1)
 - Conseguir una ventilación natural adecuada, abriendo puertas y ventanas;
 - Si no es posible la ventilación natural y existe un sistema centralizado de circulación de aire, evitar recircular el aire, suministrar aire exterior al sistema; o bien sustituir de 30 a 50% del aire recirculado por aire exterior;
 - Cuando las medidas anteriores no sean posibles, filtrar el aire interior con purificadores de aire equipados con filtros HEPA (certificación que garantiza una alta retención de aerosoles de todos los tamaños) y germicidas sobre ellos.

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.
- 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

- Tras un cierre prolongado del local, limpiar y desinfectar el local antes de la reapertura. (4)
- Garantizar que el local está bien ventilado. 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. (5)
- Es recomendable la apertura de ventanas accesibles. Aunque pueda generar cierto desconfort por las corrientes de aire, o sensación térmica, el beneficio de la renovación de aire por ventilación cruzada está demostrado para bajar las tasas de contaminantes de las estancias. Incluso en locales con ventilación mecánica es recomendable realizar una ventilación regular con ventanas. (5)
- Cuando se utilicen sistemas de ventilación mecánica, reducir o eliminar en lo posible la recirculación del aire en el local. Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire. Si se disponen unidades de tratamiento con recirculación de aire, siempre que las condiciones de operación lo permitan, se recomienda cerrar las compuertas de recirculación trabajando con aire exterior. Si se dispone de sección de “freecooling” pasar directamente a modo 100% aire exterior. (5)
- **Es prioritario rebajar en cierta medida el confort y la eficiencia energética** frente a la salubridad durante la emergencia sanitaria actual del COVID-19. (5)
- Sistemas de filtración y purificación portátiles: En el caso de locales con dificultades para obtener una ventilación satisfactoria, se recomienda el uso de unidades portátiles equipadas con filtros de alta eficiencia HEPA, ubicadas en los espacios a tratar. (5)



- En el mercado existen una gran variedad de equipos denominados “purificadores” que consisten en la eliminación de compuestos orgánicos volátiles y patógenos. Algunos equipos basan su capacidad de higienización del aire en el uso de ozono. **No hay datos disponibles sobre la eficacia germicida del ozono sobre el SARS-CoV-2.** El ozono, pese a tener propiedades desinfectantes, está documentado como peligroso para la salud humana y el medio ambiente. Por esta razón, no se pueden usar equipos basados en la generación de ozono en locales con presencia de personas. (4,5)
- Se recomienda utilizar **sistemas de medida de CO₂** para evaluar si la renovación del aire de un local es suficiente. (4) Estos dispositivos permiten detectar cuando la concentración de CO₂ del aire sobrepasa las 700 partes por millón (ppm), y priorizar las acciones de ventilación y adicionales en esos espacios.
- Aire acondicionado: Se recomienda no cambiar los puntos de consigna de calefacción ni refrigeración. (5) Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros. (6)
- 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.
- 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 viricidas autorizados. (7)
- 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 viricidas autorizados en España. (7)
- No mezclar productos desinfectantes. La mezcla de productos puede ser perjudicial para la salud. (10)
- 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. (8)

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. (9)

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. (6)

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 1,5 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.
- Limitar las agrupaciones de clientes al máximo que permita la normativa en vigor en cada momento.

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

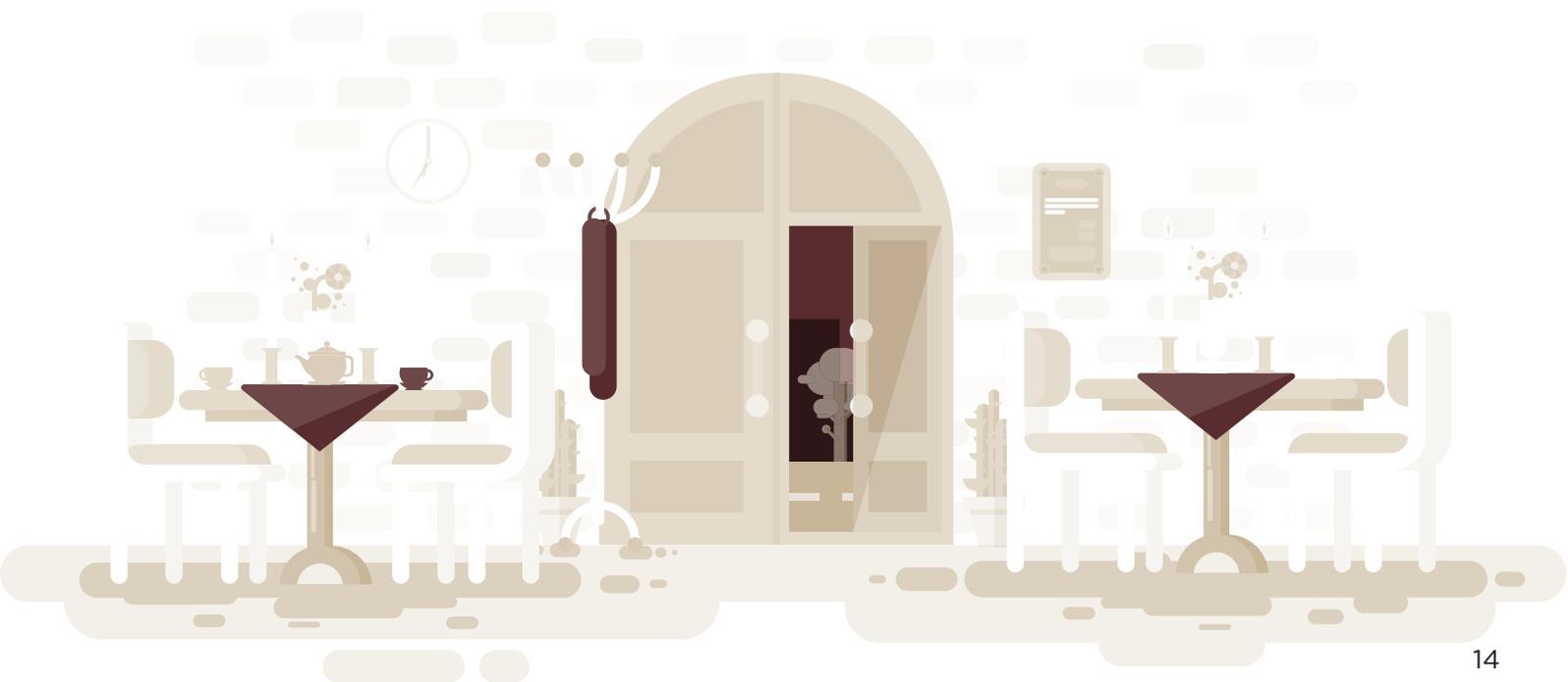
- Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los y las clientas se desinfectan las manos al entrar al restaurante. (8,11).
- A la salida del establecimiento disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura. (8)
- 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. (6)
- 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). (6)
- Una vez finalizado el servicio, todos los utensilios deberán ser guardados para protegerlos de la exposición ambiental.

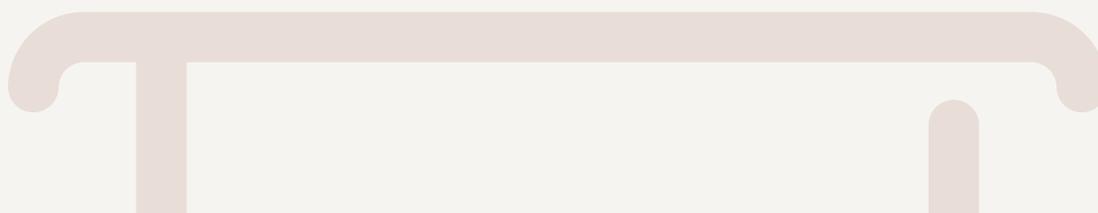


7.5 MEDIDAS ESPECÍFICAS EN COCINA

- 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.
- Incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- Lavado de utensilios: Preferiblemente en lavavajillas ($T > 80\text{ }^{\circ}\text{C}$). (6)
- 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 (identificarlos 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).
- Se recomiendan sistemas de ventilación activa que permitan la renovación continua del aire en los aseos. (5)
- 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

- Se recomiendan sistemas de ventilación activa que permitan la renovación continua del aire en los vestuarios. (5)
- 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.



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. (8)
- Minimizar el número de camareros que interactúan con el/la cliente. 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.).
- No compartir platos ni cubiertos (4) entre personas que no pertenezcan a la misma unidad de convivencia.

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 cliente 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] Alcamí, A., Val, M. D., Hernán, M., Latassa, P., Jiménez, J. L., Querol, X., ... & Valencia, A. (2020). Informe científico sobre vías de transmisión SARS-CoV-2 para el Ministerio de Ciencia e Innovación de España (Actualización 29-Oct_2020). Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), España.
- [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.C.M. (2021). ORDEN 112/2021, de 4 de febrero, de la Consejería de Sanidad, por la que se modifica la Orden 668/2020, de 19 de junio, por la que se establecen medidas preventivas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 [...]. Boletín oficial de la Comunidad de Madrid, num. 30, pag 15-17.
- [4] Ordovás, J. M., Esteban, M., García-Retamero, R., González López Valcárcel, B., Gordaliza, A., Inzitari, M., ... & Luis Aduriz, A. (2020). Informe sobre COVID-19 en espacios interiores, en particular restaurantes. Ministerio de Ciencia e Innovación. Gobierno de España.
- [5] Ministerio de Sanidad y Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. (2020) Recomendaciones de operación y mantenimiento de los sistemas de climatización y ventilación de edificios y locales para la prevención de la propagación del Sars-Cov-2. Fecha de actualización 30 de julio de 2020. Gobierno de España.
- [6] 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.
- [7] Ministerio de Sanidad. (2020) Productos virucidas autorizados en España. Gobierno de España.
- [8] 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.
- [9] Ministerio de Sanidad. (2020). Documento técnico "Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19". Versión 6 abril 2020. Gobierno de España.
- [10] Ministerio de Sanidad. (2020). Nota sobre el uso de productos biocidas para la desinfección del COVID-19. 27 abril 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

Nota¹: Una “cuchara de sopa” equivale a 15 ml.

Nota²: 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	



Esta obra está bajo una [licencia de Creative Commons Reconocimiento-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).