

GUÍA PARA EL ANÁLISIS Y AUTOEVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTAGIO POR EL SARS-COV-2 EN EL SECTOR

Servicios de restauración



INTRODUCCIÓN

Ante el nuevo escenario que se plantea derivado de la pandemia provocada por el COVID-19 surge la necesidad de establecer unos protocolos homogéneos para la reapertura del sector turístico español incorporando medidas que sirvan para la **reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente a este virus**.

Por este motivo, la Consejería de Turismo, Juventud y Deportes de la Región de Murcia ha participado activamente en el proceso iniciado por la Secretaría de Estado de Turismo y desarrollado por el ICTE para coordinar un protocolo sanitario único frente al COVID-19, con el objetivo de que la reapertura de los establecimientos se hiciese en condiciones adecuadas para minimizar el riesgo de contagio comunitario.

La redacción de las medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID para el sector de Servicios de Restauración ha sido elaborada por un Comité Técnico constituido por el ICTE en colaboración con Hostelería de España y organizaciones sectoriales territoriales, cadenas y empresas de restauración, y ha sido consensuada con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT. Todo ello bajo la coordinación de la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP.

La presente guía es una **interpretación** que pretende facilitar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de esta tipología de establecimientos. **La guía no sustituye a la normativa oficial de referencia.**

Los apartados numerados del 1 al 2 contienen información general sobre a quién aplica, objetivos, terminología, así como referencias a otras normas que deben ser consultadas. A partir del punto 3, se recogen los requisitos que deben ser cumplidos por el establecimiento (obligatorios). Estos van introducidos por el imperativo “debe”. Asimismo, se incluyen aquellos que constituyen recomendaciones de buenas prácticas. Estos están introducidos por “se puede” o “se recomienda”. Este apartado de la guía se presenta bajo el formato de lista de chequeo con el objetivo de facilitar el análisis de los requisitos y su autoevaluación, mostrando la información de modo estructurado conforme a la norma oficial de referencia.

Al final de este documento se incluye referencia a los anexos de la norma con enlaces a información adicional.



PARTES INTRODUCTORIAS DE LA NORMA

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

¿A QUIÉN SE LE APLICA? El protocolo es aplicable a los **servicios de restauración** independientemente de su tipología, categoría o tamaño.

¿CUÁLES SU OBJETIVO? Nos indica las directrices y recomendaciones minimizar de cara a su reapertura los riesgos de contagio del virus SARS-Cov-2.

COMPLEMENTO A LOS REQUISITOS LEGALES Además, deberán cumplirse todos los requisitos exigidos en la legislación que aplique al establecimiento y aquella legislación específica sobre COVID -19.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

¿QUÉ ES COVID-19? El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

¿QUÉ ES UN RIESGO HIGIÉNICO-SANITARIO? Todo riesgo derivado de la exposición a agentes físicos (ruido, iluminación, temperatura, radiaciones, etc.), químicos (sustancias químicas, residuos químicos, etc.) y biológicos (virus, bacterias, parásitos, etc.). Un riesgo higiénico-sanitario significativo es aquel que causa o puede causar un daño sobre la salud y bienestar de los usuarios o del personal. En este caso el riesgo se refiere a la posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2.

¿QUÉ ES LA GESTIÓN DEL RIESGO? Las acciones que realiza la empresa para minimizar el riesgo.



REQUISITOS DE LA NORMA

3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.1. Requisitos generales			
Compromiso firme con la gestión del riesgo: El establecimiento debe comprometerse con llevar a cabo las medidas necesarias para minimizar los riesgos higiénico-sanitario.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Gestión del riesgo en todos los procesos: La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos del establecimiento; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S - El establecimiento debe analizar y tomar medidas en cada uno de los procesos de la empresa (proceso = actividades organizadas para prestar el servicio, recepción de mercancías, elaboración, mantenimiento, limpieza, atención al cliente, etc.
3.2. Grupos de trabajo de riesgos y emergencias			
El establecimiento debe conformar un grupo de trabajo en el que participará la representación legal de los trabajadores si la hubiere, o designará un responsable para la gestión del riesgo. Este grupo de trabajo asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por el COVID-19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<p>El grupo de trabajo, tiene como obligaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecer los objetivos frente a la minimización de riesgo higiénico sanitarios por COVID-19. • Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.). • Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas). • Realizar la identificación de los riesgos en función de la tipología o tamaño del establecimiento. Si este cuenta con servicio de prevención de riesgos laborales propio o ajeno, será este el que realice esta evaluación. Si no serán los miembros del comité de gestión. Para llevar a cabo estas etapas debe seguir el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2 emitido por el Ministerio de Sanidad. • Realizar una evaluación de los mismos y extraer conclusiones. (Utilizar procedimiento citado anteriormente). • Diseñar las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia. (Utilizar procedimiento citado anteriormente). • Planificar cómo, cuándo o quién llevará a la práctica el Plan de Contingencia. • Llevar a la práctica el Plan de Contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa, y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada. 	<p>SI</p> <input type="checkbox"/>	<p>NO</p> <input type="checkbox"/>	<p>S - El Plan de contingencia, debe incluir, la identificación del riesgo de exposición al COVID-19 para cada actividad que se realice en el centro de trabajo, adoptando las medidas de protección necesarias en función de los niveles de riesgo existentes. Los niveles de riesgo y lo contenidos del plan de Contingencia están recogidos en el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2 emitido por el Ministerio de Sanidad.</p> <p>S - Los protocolos de seguridad y salud son documentos que describen las actuaciones a llevar a cabo frente a situaciones de riesgo. Quién, cómo, con qué medidas, quiénes son los responsables, etc. (Ejemplo: protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con el COVID-19, etc.)</p>

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<p>Este Plan de Contingencia debe incluir como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poder cambiar los procesos en los que se toman decisiones sobre las actuaciones ante COVID-19, si fuera necesario. • Designar quiénes tendrán autoridad para tomar decisiones y quienes serán responsables en las actividades de gestión del riesgo. • La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPIS) atendiendo a las necesidades derivadas la prevención de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales. • La creación y la puesta en marcha de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con el COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas. • La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente a la COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante del análisis de riesgos. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
3.3. Recursos materiales			
<p>Aprovisionamiento de medidas de seguridad, incluido EPIS. El establecimiento debe actuar para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos, así como de los recomendados por las autoridades sanitarias (p.e mascarillas, guantes).</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<p>Falta de aprovisionamiento y medidas alternativas. El establecimiento debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales (ejemplo: falta de EPIS) y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones valorando, en su caso, otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas, que sean factibles y que hayan sido siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores.</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<p>Análisis y registro de falta de recursos materiales. En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité de gestión deberá analizarlo y registrarlo para la salvaguarda del establecimiento y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.4. Medidas generales			
Planificación de tareas y turnos de trabajo. Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias (*) la disposición de los puestos de trabajo y la organización de la circulación de personas. La distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. (*) El "Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2" (Ministerio de Sanidad, 2020) establece la distancia de seguridad en 2 m.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de que existan turnos , éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Igualmente, si el personal precisa cambiarse de ropa , debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia de seguridad o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal , si los hubiera.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Además, se debe mantener la distancia de seguridad en reuniones internas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Grupos vulnerables. Debe evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente a el COVID-19 y determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Termómetro. Completar el botiquín con un termómetro	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Se recomienda que el termómetro sea sin contacto
Desinfección del método de control horario. Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, debe implementarse un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Lavado de manos / desinfectantes. Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, con el uso de soluciones desinfectantes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Difundir pautas de higiene con información completa , clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Requisito que puede estar ayudado con cartelería.

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales en el contexto del COVID-19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado , la empresa principal supervisar á que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Establecer normas de uso de las instalaciones en las que se desarrolla el trabajo y en los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo en ascensores, comedores, accesos, zonas comunes o vestuarios).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S- Ejemplo: Identificar el aforo máximo mediante cartelería.
Proceder a la ventilación diaria de las distintas áreas del alojamiento, y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Control de aforos. En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal . Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente control de aforos . En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Tipo de uniformes. El establecimiento debe determinar, en función del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Uso del uniforme. El uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Lavado del uniforme Se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de la ropa de trabajo del personal junto con la lencería propia, debiendo asegurar la limpieza de la misma a una temperatura >60°C .
Lavado del uniforme. En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del personal , el establecimiento debe informar a los empleados de que el lavado debe realizarse a >60°C.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La ropa de trabajo debe introducirse en una bolsa cerrada si el personal la transporta al domicilio. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a dicha temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.5 Medidas de protección para el personal			
3.5.1 Requisitos generales - Obligaciones del personal del establecimiento			
Formación y comunicación del plan de contingencia al personal. El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo por el COVID-19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Contacto físico. Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Uso de mascarilla. Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar (p. e. higiénica o quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Gestión de residuos de higiene personal. Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa interior .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Lavado de manos. Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos atendiendo a las características de la instalación, por ejemplo, cuando por las características físicas del edificio no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución desinfectante .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta trajes o similar (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Desinfección de Objetos personales y equipos. Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea factible, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.) Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el establecimiento debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Normas de higiene. Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares. Llevar las uñas cortas y cuidadas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Estado del uniforme. Portar diariamente la ropa de trabajo limpia.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
3.5.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza			
Uso de EPI. El área de pisos y limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo , el personal debe utilizar mascarilla y guantes .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Higiene de manos tras la limpieza. Una vez finalizada la limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura . El personal de limpieza debe realizar una completa higiene de manos .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Gestión de EPI. Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y según las instrucciones del fabricante . Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Servicios de limpieza subcontratados. En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el establecimiento supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
3.6 Medidas informativas			
Información a empleados y representante de los trabajadores. El plan de contingencia debe ser comunicado a los representantes de los trabajadores (si los hubiere) y a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Ejemplos. Charlas informativas, formación.
Información a clientes. Debe informarse a los clientes de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las medidas informativas deben contemplar: <ul style="list-style-type: none"> • Cartelería con medidas preventivas implantadas en el centro. • Indicación de posiciones. Marcado en el suelo del local, terrazas, barra y donde se precise mantener la distancia de seguridad de acuerdo con esta norma. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.1. Requisitos generales			
Contar con gel desinfectante en sitios accesibles para uso de clientes y, al menos, a la entrada de la zona de servicio (p.e entrada del restaurante, zona buffet).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El personal debe instar a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Controlar el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos , preferiblemente <i>contactless</i> (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones.
Desinfectar el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Desinfectar periódicamente las máquinas dispensadoras y recreativas utilizadas por los clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe asegurarse la limpieza de las superficies de las mesas o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben limpiarse después de cada uso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, optando por “cantarla”. Se aconseja el uso de tecnología (cartas digitalizadas, QR), pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc. Si no puede optarse por las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento plastificado que se desinfecte tras cada uso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe retirar de las mesas cualquier elemento decorativo .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos donde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se deben ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.2 Prestación del servicio			
4.2.1 Recepción de materias primas			
Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC. Concretamente, debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas. El personal de reparto , que debería cumplir su propio protocolo de prevención e higiene, no debe superar esta área de recepción, y se supervisará el cumplimiento de la normativa de protección que le aplique.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Consulte la legislación aplicable en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud .

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<p>En este espacio:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas. Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento. Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción 	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc...) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
4.2.2 Recepción de materias primas			
<p>Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	<p>S. Consulte la legislación aplicable en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud.</p>

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.2.3 Cocina			
Se debe tener implementado un sistema de APPCC actualizado al contexto COVID-19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	<p>P. Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.</p> <p>S. Consulte la legislación aplicable en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud.</p>
Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Para secarse se utilizará papel , el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Al finalizar la jornada, se debe realizar una limpieza de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.2.4 Servicio			
4.2.4.1 Reparto a domicilio			
En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos:			
Tanto en la preparación del pedido como en su reparto se deben mantener las medidas higiénicas correspondientes de acuerdo con los riesgos identificados y las medidas descritas en el Plan de Contingencia.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa, etc.). El personal de reparto no podrá acceder en ningún caso a la zona de cocinas .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.
Para el servicio de entrega , la comida se depositará en bolsas cerradas, preferiblemente selladas. La bolsa utilizada para el reparto se limpiará y desinfectará interior y exteriormente tras cada entrega.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados en el plan de contingencia. Si este servicio se presta mediante plataformas digitales , el restaurante supervisará que se cuenta con estos equipos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor durante el proceso de transacción (muestra de hoja de pedido, etc.). Una vez entregado el pedido al repartidor, en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe establecerse un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe fomentar el uso de pago por medios electrónicos , que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto, el manejo de dinero en efectivo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Durante la entrega al cliente se debe mantener la distancia seguridad en caso de no contar con equipos de protección individual (mascarillas).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con solución desinfectante durante todo el proceso de entrega.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
El personal de reparto no compartirá ascensores en los domicilios de entrega. Avisará por telefonillo al cliente de su llegada, indicando que dejará el pedido en la puerta.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda contar con manteles de un único uso , desechables, donde depositará el pedido.
En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo al establecimiento (plataformas de <i>delivery</i> o similares), además de lo anterior, se solicitará al proveedor del servicio su Plan de Contingencia con respecto al COVID 19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.2.4.2 Comida para llevar			
El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalado para la recogida de los pedidos (ej. mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe garantizar la distancia de seguridad .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda que esta operación se realice mediante marcas visibles en el suelo o similares o bien con la habilitación de pantallas protectoras, metacrilatos o similares.
4.2.4.5 Servicio en terraza			
En cuanto al servicio en barra, se deberá respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal , utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso contrario, el camarero debe portar una mascarilla .			
Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los productos expuestos , en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.2.4.4 Servicio en sala			
Servicio en mesa			
Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, etc.). En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones se deberán disponer otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas...).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Recogida de pedido en el mostrador			
Se debe organizar la espera evitando la aglomeración y cruces de clientes. En el caso de que el cliente utilice un dispositivo digital común (tablets, quioscos...), éste debe ser desinfectado para realizar el pedido.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda que se señalice la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar y que existan paneles / cartelería explicativos del procedimiento de recogida.
Debe disponerse de dispensadores con desinfectante en estas zonas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En la zona de los quioscos se debe mantener la distancia de seguridad evitando las aglomeraciones de clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.2.4.5 Servicio en terraza			
La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que éste pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se mostrará cartelería informando al cliente de estas pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe dejar claramente indicado que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.2.4.6 Servicio buffet			
Para realizar el servicio de buffet se deben tener en cuenta las consideraciones realizadas para el resto de tipologías de servicio anteriormente descritas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Se deben implementar fórmulas como el buffet asistido con pantalla de protección , a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Deben eliminarse de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. El establecimiento debería considerar, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
4.2.4.7 Eventos			
Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos , se seguirán las especificaciones presentes en esta guía que sean de aplicación (distancias de seguridad, procedimientos de servicio, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.3 Aseos			
Los aseos , tanto los de uso de clientes como, si los hubiera, los de uso del personal, deben contar, al menos, con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o solución desinfectante .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se extremarán las medidas de limpieza elevando la frecuencia de las mismas. Durante la apertura al público del establecimiento, se limpiarán al menos 6 veces al día . De acuerdo a la Orden SND/386/2020 , de 3 de mayo, los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las papeleras deben presentar apertura de accionamiento no manual y disponer de doble bolsa interior.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El establecimiento debe asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel...)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
5.1. Plan de limpieza			
El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El plan debe considerar como mínimo las siguientes cuestiones:			
Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas: <ul style="list-style-type: none"> • Zona de recepción de mercancías • Cocina • Barra (entre distintos grupos de clientes y, en especial, en momentos de alta afluencia) • Zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar • Sala • Vestuarios, zonas de taquillas y aseos 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Utilizar, por parte del personal de limpieza , el EPI de acuerdo con la evaluación de riesgos realizada.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad. Lo podrá hacer el propio empresario dejando por escrito las labores que ha efectuado y los productos utilizados (disponer de las fichas técnicas y de seguridad de los productos) o podrá contratar a una empresa especializada y autorizada para ello que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quién lo ha realizado y qué productos ha utilizado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Incluir en el plan APPCC y/o incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos , especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Usar productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el APPCC.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
5.2. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte			
Si se dispone de transporte propio , como furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, éstos se deben incluir en el plan de limpieza y desinfección.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Este plan debe contemplar el exterior e interior del vehículo , los cajones de las motos, etc.			
De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
5.3. Limpieza de textiles			
El establecimiento debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En cualquier caso, ésta se realizará a una temperatura >60°C .			

REQUISITOS DE LA NORMA > 6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
6.1. Plan de mantenimiento			
El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo con lo definido en el Plan de Contingencia y se lavará posteriormente las manos .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe evitar cualquier contacto físico .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > ANEXOS

ANEXOS

	INFORMACIÓN RELEVANTE
Anexo I: Lavado de manos.	Consultar Guía . Iconografía lavado de Manos.
Anexo II: uso de mascarillas.	Consultar Guía . Uso de mascarillas higiénica en población general. Uso de mascarilla quirúrgicas en población general.
Anexo III. Uso adecuado de EPI. Guantes.	Consultar Guía . Aspectos a considerar en la selección y uso .
Anexo IV: Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo.	Consultar Guía .
Anexo V: Distancias de Seguridad.	El “ Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición el SARS-CoV-2 ” (Ministerio de Sanidad, 2020) establece la distancia de seguridad en 2 m.
Anexo VI: Productos de limpieza y desinfección.	Recomendaciones del Ministerio sobre productos virucidas .