

# 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)
<b>3.1. Requisitos generales</b>			
<b>Compromiso firme con la gestión del riesgo:</b> 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"/>	
<b>Gestión del riesgo en todos los procesos:</b> 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"/>	<b>S</b> - 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.
<b>3.2. Grupos de trabajo de riesgos y emergencias</b>			
El establecimiento debe conformar un <b>grupo de trabajo</b> en el que participará la <b>representación legal de los trabajadores</b> si la hubiere, o designará un responsable para la gestión del riesgo. Este <b>grupo de trabajo</b> asumirá la definición de <b>estrategias</b> y <b>toma de decisiones</b> 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"> <li>• Establecer los <b>objetivos</b> frente a la minimización de riesgo higiénico sanitarios por COVID-19.</li> <li>• Establecer los mecanismos para reunir la <b>información</b> que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.).</li> <li>• Establecer la forma en la que se va a <b>coordinar</b> (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas).</li> <li>• Realizar la <b>identificación de los riesgos</b> 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 <a href="#">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</a>.</li> <li>• Realizar una <b>evaluación de los mismos</b> y extraer conclusiones. (Utilizar procedimiento citado anteriormente).</li> <li>• Diseñar las <b>medidas de protección</b> necesarias, recogidas en un plan de contingencia. (Utilizar procedimiento citado anteriormente).</li> <li>• <b>Planificar</b> cómo, cuándo o quién llevará a la práctica el <b>Plan de Contingencia</b>.</li> <li>• <b>Llevar a la práctica el Plan de Contingencia</b>, 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.</li> </ul>	<p>SI</p> <input type="checkbox"/>	<p>NO</p> <input type="checkbox"/>	<p><b>S</b> - 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 <a href="#">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</a>.</p> <p><b>S</b> - 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)
	SI	NO	
<p>Este Plan de Contingencia debe incluir como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poder cambiar los procesos en los que se <b>toman decisiones</b> sobre las actuaciones ante COVID-19, si fuera necesario.</li> <li>• Designar quiénes tendrán <b>autoridad</b> para tomar decisiones y quienes serán <b>responsables</b> en las actividades de gestión del riesgo.</li> <li>• La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de <b>Equipos de Protección Individual (EPIS)</b> 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.</li> <li>• La creación y la puesta en marcha de un <b>protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con el COVID-19</b>, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la <b>revisión de los protocolos de limpieza y desinfección</b> de las superficies potencialmente contaminadas.</li> <li>• La <b>supervisión</b> 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 <b>medidas adicionales contenidas</b> en el plan de contingencia resultante del análisis de riesgos.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>3.3. Recursos materiales</b>			
<p><b>Aprovisionamiento</b> 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>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Falta de aprovisionamiento y medidas alternativas.</b> El establecimiento debe considerar las <b>restricciones</b> que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales (ejemplo: falta de EPIS) y las <b>limitaciones de servicios</b> que se pudieran derivar de dichas restricciones valorando, en su caso, <b>otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas</b>, que sean factibles y que hayan sido siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Análisis y registro de falta de recursos materiales.</b> En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité de gestión deberá <b>analizarlo</b> y <b>registrarlo</b> para la salvaguarda del establecimiento y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.</p>	<input type="checkbox"/>	<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)
<b>3.4. Medidas generales</b>			
<b>Planificación de tareas y turnos de trabajo.</b> Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se <b>garantice la distancia de seguridad</b> 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.  <a href="#">(*) El "Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2" (Ministerio de Sanidad, 2020)</a> establece la <b>distancia de seguridad en 2 m.</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de que existan <b>turnos</b> , éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se <b>concentren los mismos empleados</b> en los mismos grupos de turnos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Igualmente, si el personal <b>precisa cambiarse de ropa</b> , debe habilitarse un <b>espacio</b> que permita también asegurar dicha distancia de seguridad o establecer el <b>aforo máximo de los vestuarios de personal</b> , si los hubiera.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Además, se debe mantener la <b>distancia de seguridad en reuniones internas.</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Grupos vulnerables.</b> 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"/>	
<b>Termómetro.</b> Completar el <b>botiquín</b> con un termómetro	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Se recomienda que el termómetro sea sin contacto
<b>Desinfección del método de control horario.</b> 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 <b>evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados.</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Lavado de manos / desinfectantes.</b> 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 <b>información completa</b> , clara e inteligible sobre las <b>normas de higiene</b> 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 <b>cartelería.</b>

## 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 <b>servicio</b> se encuentre <b>subcontratado</b> , la empresa principal <b>supervisar</b> á que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Establecer <b>normas de uso de las instalaciones</b> 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"/>	<b>S-</b> Ejemplo: Identificar el aforo máximo mediante cartelería.
Proceder a la <b>ventilación diaria</b> 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"/>	
<b>Control de aforos.</b> En todas las <b>actividades</b> se deben <b>respetar las distancias de seguridad interpersonal</b> . Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente <b>control de aforos</b> . En caso de que no sea posible, deben <b>garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Tipo de uniformes.</b> 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"/>	
<b>Uso del uniforme.</b> El uniforme <b>sólo</b> se debe utilizar durante la <b>jornada laboral</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	<b>P. Lavado del uniforme</b> Se recomienda que el <b>establecimiento</b> 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 <b>temperatura &gt;60°C</b> .
<b>Lavado del uniforme.</b> En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el <b>domicilio del personal</b> , 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 <b>introducirse en una bolsa cerrada</b> 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 <b>adecuada desinfección</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe <b>formarse a los trabajadores</b> sobre el <b>correcto uso y mantenimiento</b> 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)
<b>3.5 Medidas de protección para el personal</b>			
<b>3.5.1 Requisitos generales - Obligaciones del personal del establecimiento</b>			
<b>Formación y comunicación del plan de contingencia al personal.</b> 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 <b>información clara e inteligible, y formación específica y actualizada</b> sobre las medidas específicas que se implanten.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Contacto físico.</b> 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"/>	
<b>Uso de mascarilla.</b> Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que <b>determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla</b> 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"/>	
<b>Gestión de residuos de higiene personal.</b> Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con <b>accionamiento no manual y bolsa interior</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Lavado de manos.</b> Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). No obstante, debe <b>adaptarse el protocolo de limpieza</b> 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 <b>solución desinfectante</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Habilitar un <b>espacio</b> para que el empleado pueda <b>cambiarse de ropa y calzado</b> al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con <b>taquillas</b> o, al menos, facilitar un <b>porta trajes o similar</b> (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que <b>el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Desinfección de Objetos personales y equipos.</b> <b>Desinfectar</b> frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución <b>desinfectante</b> o con agua y jabón cuando sea factible, así como los <b>elementos del puesto de trabajo</b> (pantalla, teclado, ratón, etc.) Para la desinfección de <b>equipos electrónicos</b> se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Dejar los objetos personales</b> (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)
<b>No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados.</b> En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el establecimiento debe establecer <b>pautas de limpieza y desinfección</b> entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Normas de higiene.</b> Llevar el <b>cabello</b> recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares. Llevar las <b>uñas</b> cortas y cuidadas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Estado del uniforme.</b> Portar diariamente la ropa de trabajo limpia.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>3.5.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza</b>			
<b>Uso de EPI.</b> El área de pisos y limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del <b>nivel de riesgo</b> que se considere en cada situación. <b>Como mínimo</b> , el personal debe utilizar <b>mascarilla y guantes</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Higiene de manos tras la limpieza.</b> Una vez finalizada la limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se <b>desecharán</b> de forma <b>segura</b> . El personal de limpieza debe realizar una <b>completa higiene de manos</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Gestión de EPI.</b> Los guantes y mascarillas deben <b>desecharse</b> en función de su vida útil y según las <b>instrucciones del fabricante</b> . Se habilitarán <b> cubos con tapa </b> para su depósito y posterior gestión.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Servicios de limpieza subcontratados.</b> En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el establecimiento supervisará que el personal cuenta con los <b>equipos de protección individual</b> necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>3.6 Medidas informativas</b>			
<b>Información a empleados y representante de los trabajadores.</b> El plan de contingencia debe ser <b>comunicado a los representantes de los trabajadores</b> (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.
<b>Información a clientes.</b> Debe informarse a los clientes de las <b>medidas que les afecten directamente</b> 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 <b>medidas informativas</b> deben contemplar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cartelería con medidas preventivas</b> implantadas en el centro.</li> <li>• <b>Indicación de posiciones.</b> <b>Marcado en el suelo</b> del local, terrazas, barra y donde se precise mantener la <b>distancia de seguridad</b> de acuerdo con esta norma.</li> </ul>	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)
<b>4.1. Requisitos generales</b>			
Contar con <b>gel desinfectante</b> 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 <b>personal</b> debe instar a los <b>clientes</b> a desinfectarse las manos antes de entrar.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Controlar el aforo</b> resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Fomentarse el pago</b> con tarjeta u otros <b>medios electrónicos</b> , 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 <b>centralizar los cobros</b> en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones.
Desinfectar el <b>TPV</b> si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Desinfectar periódicamente las <b>máquinas dispensadoras y recreativas</b> utilizadas por los clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Priorizar la utilización de <b>mantelería</b> 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 <b>superficies</b> 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 <b>cartas de uso común</b> 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 <b>elementos auxiliares del servicio</b> (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 <b>elemento decorativo</b> .	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 <b>mesas montadas</b> con el menaje sin proteger.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se deben eliminar <b>productos de autoservicio</b> (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 <b>ventilar los espacios</b> con la frecuencia adecuada.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>4.2 Prestación del servicio</b>			
<b>4.2.1 Recepción de materias primas</b>			
Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC.  Concretamente, debe existir un <b>espacio</b> reservado para la <b>recepción/devolución de mercancías</b> (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 <b>personal de reparto</b> , 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 <a href="#">Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición</a> y la <a href="#">Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud</a> .

## 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"> <li>Se deben <b>eliminar</b> los <b>embalajes</b> de las mercancías recibidas.</li> <li>Se debe llevar a cabo una <b>desinfección</b> de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.</li> <li>Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del <b>contenedor</b> del proveedor a uno <b>propio</b> del establecimiento en la zona de recepción</li> </ul>	<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 <b>contenedor</b> del proveedor a uno <b>propio</b> del establecimiento en la zona de recepción.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p>Los <b>albaranes</b> y <b>justificantes</b> 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 <b>dispositivos utilizados</b> (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 <b>limpiar y desinfectar</b> 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>	
<b>4.2.2 Recepción de materias primas</b>			
<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 <a href="#">Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición</a> y la <a href="#">Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud</a>.</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)
<b>4.2.3 Cocina</b>			
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 <a href="#">Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición</a> y la <a href="#">Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud</a>.</p>
Antes de empezar cada servicio se debe realizar una <b>desinfección general</b> de las superficies de trabajo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Existirán dosificadores de <b>jabón desinfectante</b> al lado del lavamanos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Para secarse se utilizará <b>papel</b> , el cual se eliminará a un <b>cuadro de basura</b> con tapa de accionamiento no manual.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Al finalizar la jornada, se debe realizar una <b>limpieza de herramientas y equipos de trabajo</b> 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)
<b>4.2.4 Servicio</b>			
<b>4.2.4.1 Reparto a domicilio</b>			
<b>En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos:</b>			
Tanto en la <b>preparación del pedido</b> como en su <b>reparto</b> se deben mantener las <b>medidas higiénicas</b> 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 <b>espacio</b> habilitado para la <b>entrega</b> del pedido <b>al repartidor</b> (barra, mesa, etc.). El personal de reparto <b>no</b> podrá <b>acceder</b> en ningún caso a la zona de <b>cocinas</b> .	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 <b>servicio de entrega</b> , la comida se depositará en <b>bolsas</b> 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 <b>personal</b> encargado del reparto de pedidos debe usar los <b>equipos de protección individual</b> determinados en el plan de contingencia. Si este servicio se presta mediante <b>plataformas digitales</b> , el restaurante supervisará que se cuenta con estos equipos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe <b>evitar el contacto</b> entre el personal de <b>entrega</b> de pedido y el <b>repartidor</b> durante el proceso de transacción (muestra de hoja de pedido, etc.). Una vez entregado el pedido al repartidor, en la <b>zona habilitada</b> para ello, el personal que entrega el pedido debe <b>lavarse las manos</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe establecerse un sistema para <b>evitar las aglomeraciones</b> de personal de reparto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe <b>fomentar</b> el uso de <b>pago por medios electrónicos</b> , 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 <b>distancia seguridad</b> en caso de no contar con equipos de protección individual (mascarillas).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El repartidor debe <b>higienizarse las manos</b> 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 <b>no compartirá ascensores</b> 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 <b>manteles de un único uso</b> , desechables, donde depositará el pedido.
En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice <b>personal externo</b> al establecimiento (plataformas de <i>delivery</i> o similares), además de lo anterior, se solicitará al proveedor del servicio su <b>Plan de Contingencia</b> con respecto al COVID 19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>4.2.4.2 Comida para llevar</b>			
El establecimiento debe contar con un <b>espacio</b> habilitado y señalado para la <b>recogida de los pedidos</b> (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 <b>distancia de seguridad</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda que esta operación se realice mediante <b>marcas visibles</b> en el suelo o similares o bien con la habilitación de pantallas protectoras, metacrilatos o similares.
<b>4.2.4.5 Servicio en terraza</b>			
En cuanto al servicio en barra, se deberá respetar la <b>distancia de seguridad</b> entre <b>cliente y personal</b> , 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 <b>mascarilla</b> .			
Deberán establecerse las <b>posiciones a ocupar</b> por el cliente o grupos de clientes en <b>barra</b> 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 <b>productos expuestos</b> , en su caso, en barra, deberán estar convenientemente <b>protegidos</b> hacia el cliente y hacia el empleado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>No se admite el autoservicio</b> 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)
<b>4.2.4.4 Servicio en sala</b>			
<b>Servicio en mesa</b>			
Los <b>camareros</b> que realicen el servicio deben garantizar la <b>distancia de seguridad</b> 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 <b>otras medidas</b> de protección (pantallas faciales, mascarillas...).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Recogida de pedido en el mostrador</b>			
Se debe <b>organizar la espera</b> evitando la aglomeración y cruces de clientes. En el caso de que el cliente utilice un <b>dispositivo digital común</b> (tablets, quioscos...), éste debe ser desinfectado para realizar el pedido.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda que se <b>señalice la distancia de seguridad</b> en el suelo o de forma similar y que existan <b>paneles / cartelería</b> explicativos del procedimiento de recogida.
Debe disponerse de <b>dispensadores con desinfectante</b> en estas zonas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En la zona de los <b>quioscos</b> se debe mantener la distancia de seguridad evitando las aglomeraciones de clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>4.2.4.5 Servicio en terraza</b>			
La empresa debe establecer la forma de <b>controlar</b> que el cliente no haga <b>uso arbitrario</b> 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 <b>cartelería</b> informando al cliente de estas <b>pautas de higiene y desinfección</b> para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe dejar claramente indicado que el cliente <b>no puede ocupar</b> una mesa sin que el <b>personal</b> del establecimiento lo <b>acomode</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Acotar las terrazas</b> (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"/>	
<b>4.2.4.6 Servicio buffet</b>			
Para realizar el servicio de <b>buffet</b> 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 <b>pantalla de protección</b> , a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Deben <b>eliminarse</b> de todas las tipologías de servicio los <b>elementos y equipamientos de uso común</b> (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 <b>itinerario sugerido o predefinido</b> para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
<b>4.2.4.7 Eventos</b>			
Cuando la autoridad competente permita la <b>celebración de eventos</b> , 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"/>	
<b>4.3 Aseos</b>			
Los <b>aseos</b> , tanto los de uso de clientes como, si los hubiera, los de uso del personal, deben contar, al menos, con dispensadores de <b>jabón desinfectante, papel de secado, y/o solución desinfectante</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se extremarán las medidas de <b>limpieza</b> elevando la <b>frecuencia</b> de las mismas. Durante la apertura al público del establecimiento, se limpiarán <b>al menos 6 veces al día</b> . De acuerdo a la <a href="#">Orden SND/386/2020</a> , de 3 de mayo, los <b>aseos</b> de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo <b>6 veces al día</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las <b>papeleras</b> 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 <b>reposición de consumibles</b> (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)
<b>5.1. Plan de limpieza</b>			
El establecimiento debe adaptar su <b>plan de limpieza y desinfección</b> teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>El plan debe considerar como mínimo las siguientes cuestiones:</b>			
Realizar un <b>procedimiento de limpieza y desinfección</b> que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zona de <b>recepción de mercancías</b></li> <li>• <b>Cocina</b></li> <li>• <b>Barra</b> (entre distintos grupos de clientes y, en especial, en momentos de alta afluencia)</li> <li>• <b>Zona de recogida de comida</b> para servicio a domicilio y de comida para llevar</li> <li>• <b>Sala</b></li> <li>• <b>Vestuarios, zonas de taquillas y aseos</b></li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Utilizar, por parte del <b>personal de limpieza</b> , el EPI de acuerdo con la evaluación de riesgos realizada.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Realizar, previa a la <b>apertura inicial</b> del establecimiento, una <b>limpieza y desinfección a fondo</b> utilizando productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad.  Lo podrá hacer el <b>propio empresario</b> dejando <b>por escrito</b> 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 <b>empresa especializada</b> 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 <b>incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos</b> , 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 <b>productos de limpieza desinfectantes</b> autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Identificar los <b>útiles de limpieza</b> 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 <b>desinfección de la vajilla y cubertería</b> se lleva a cabo a temperaturas <b>superiores a 80°C</b> (lavavajillas).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Limpiar y desinfectar los <b>utensilios</b> (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 <b>bayetas y estropajos</b> y cambiarlas periódicamente.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe <b>evitar el uso de trapos</b> utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los <b>rollos de papel</b> de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>5.2. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte</b>			
Si se dispone de <b>transporte propio</b> , como furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, éstos se deben incluir en el <b>plan de limpieza</b> y desinfección.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Este plan debe contemplar el <b>exterior e interior del vehículo</b> , los cajones de las motos, etc.			
De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los <b>elementos de transporte</b> (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>5.3. Limpieza de textiles</b>			
El establecimiento debe determinar, en función de las <b>características y tipología de textil</b> (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el <b>tipo de limpieza</b> a aplicar y su <b>frecuencia</b> de lavado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En cualquier caso, ésta se realizará a una <b>temperatura &gt;60°C</b> .			

## 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)
<b>6.1. Plan de mantenimiento</b>			
El personal de mantenimiento debe <b>protegerse</b> 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 <b>desechará</b> los EPI de acuerdo con lo definido en el Plan de Contingencia y se <b>lavará</b> posteriormente <b>las manos</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe <b>evitar cualquier contacto físico</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
De forma específica, debe revisarse el sistema de <b>aire acondicionado</b> periódicamente, especialmente la <b>limpieza de filtros y rejillas</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## REQUISITOS DE LA NORMA > ANEXOS

### ANEXOS

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