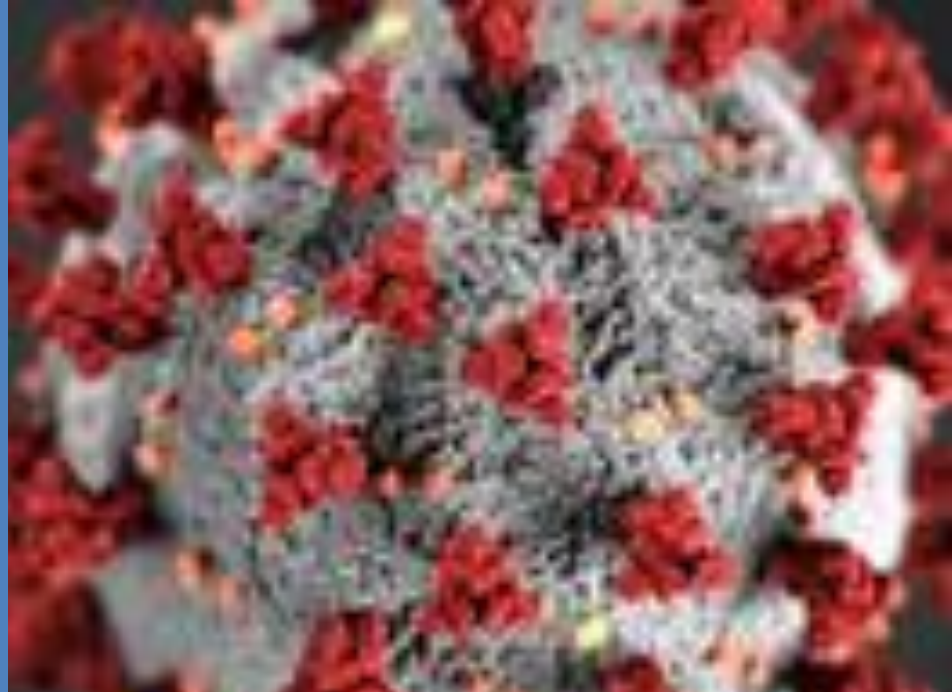


**RECOMENDACIONES
RELACIONADAS CON EL VIRUS S
ARS-COV-2**

**PARA LA VUELTA AL TRABAJO
Restaurantes**

Comida para llevar

¡EVITEMOS LOS REBROTES!





En esta guía se recogen directrices y recomendaciones para facilitar a las empresas el cumplimiento de las condiciones de seguridad y salud en sus centros de trabajo, ante el riesgo de contagio por el SARS-CoV-2.

Las recomendaciones de los servicios de prevención deben adaptarse para cooperar con las autoridades sanitarias, con el objetivo de limitar los contagios por el SARS-CoV-2.

Cualquier medida debe garantizar la protección adecuada de las personas trabajadora, en cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

En función del conocimiento científico y técnico disponible en cada momento sobre el SARS-CoV-2, será necesario realizar revisiones de las medidas propuestas.

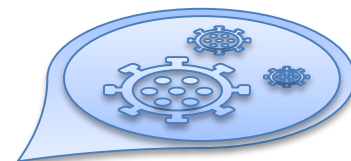
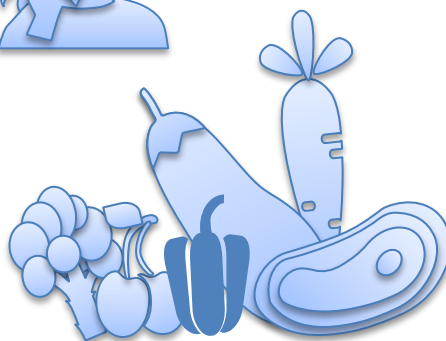
• ANTES DE VOLVER AL TRABAJO

Es fundamental asegurarse del buen estado de salud de los empleados. Los trabajadores con síntomas o que convivan con un familiar con COVID-19 no deben acudir a trabajar. Considerar la presencia de trabajadores vulnerables.

Garantizar una formación e información veraz y actualizada

Todos los empleados deben disponer de guantes de protección, mascarilla higiénica, así como de EPI respiratorio (mascarillas FFP2 o protección equivalente en puesto que fuera necesario su uso.

Los trabajadores deben recibir pautas e información clara antes volver al trabajo y de comenzar los servicios.



Medidas higiénicas de carácter general: evitar el uso de anillos, pulseras y otros abalorios; llevar el pelo recogido.

Lavado frecuente de manos con agua y jabón o solución hidroalcohólica por 20 segundos. Higiene respiratoria.

Preparar el local: retirar folletos de papel, sillas tapizadas o de difícil limpieza así como toda decoración innecesaria que pueda ser un foco de contaminación.

Todos los productos expuestos deben estar cubiertos con mamparas o campanas, o protegidos con film o envases.

En los baños de uso público: retirar toallas de tela, disponer de jabón, papel y cubo con bolsa y pedal.

Dotar al establecimiento de carteles visibles y de fácil comprensión para trabajadores y clientes

Puede ser útil designar a una persona responsable de responder las dudas sobre el COVID-19. Los empleados deben saber quién es esta persona y cómo contactarla.

Preparar el Centro de Trabajo



Aforo y Entradas

Garantizar que el aforo nunca supera al permitido.

Aplicar medidas para organizar a los clientes y proveedores y garantizar que se respeta la distancia de seguridad (1,5 metros).

Organización de las vías de entrada y salida para tener un recorrido de flujo de personas que evite el contacto entre si.

Nuevas prácticas

Disponer de gel desinfectante a la entrada del local e información de su uso, o proporcionar guantes desechables a los clientes a la entrada.

En caso de que haya alimentos frescos o preparados en el establecimiento, se deberán adoptar medidas para que no sean manipulados directamente por los clientes

Ventilar el local al menos durante 10 minutos cuando acceda al primer trabajador, de manera periódica, así como al cierre del local.

Desinfectar de forma periódica local y superficies.

Implantar medidas que garanticen que el cliente permanezca el mínimo tiempo en el local a través de sistemas de cita previa para la recogida, aviso telefónicos, etc.



Aumentar distancia

Instalar paneles divisores en la líneas de caja y de atención al cliente.

Colocar ayudas visuales, como adhesivos en el suelo, cintas de color o carteles para indicar a los clientes dónde deben situarse durante el pago o la recogida del pedido,

Señalizar las **zonas de espera del público** de forma ordenada a la entrada del establecimiento..

Plantear la opción de implantar sistema “click & car” de forma que los clientes puedan recoger sus pedidos **sin salir del coche**



• DURANTE EL SERVICIO



Usar preferentemente medios de pago con tarjeta, desinfectando tras cada uso el datáfono con alcohol al 70% o desinfectante de eficacia probada.

En lo posible, evite tocar dinero en efectivo, tarjetas de crédito, tarjetas de recompensas y dispositivos móviles.

Si se ve obligado a intercambiar billetes y monedas:

- Evite tocarse la cara posteriormente.
- Pida a los clientes que dejen el dinero sobre el mostrador en vez de entregárselo directamente en la mano.
- Deje el dinero directamente sobre el mostrador cuando devuelve el cambio a los clientes.
- Limpie el mostrador en la caja entre cliente y cliente.

Facilite a los empleados toallitas desinfectantes desechables, limpiadores o rociadores para que puedan limpiar las superficies que tocan con frecuencia como estaciones de trabajo, cajas registradoras, panel táctil para tarjetas de crédito, mostradores, etc.. Es recomendable la limpieza tras el paso de cada cliente

En el caso de venta online mediante "riders", prever entregas escalonadas para evitar aglomeraciones en los **puntos de recogida** de los alimentos.

Habilite proceso de entrega de pedidos con zonas de recogida que reduzcan el contacto físico, y avise a los clientes del momento en que pueden pasar a recoger los alimentos preparados, para evitar esperas.



Organizar turnos y pausas de los trabajadores para evitar la concurrencia de muchos en espacios comunes

Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o solución hidroalcohólica.

Respetar la etiqueta respiratoria: toser y estornudar sobre el codo o sobre un pañuelo desechable y proceder al lavado de manos

En los establecimientos que dispongan de **microondas** para el uso del cliente, informar con cartel de las normas de limpieza y desinfección de exterior y el interior del aparato, habilitando un dispositivo de limpieza, spray desinfectante y papel.

EPI

COVID-19

Utilice los **EPI** que se indiquen en la evaluación de riesgos:

- ✓ Formar e informar a los trabajadores en el uso correcto de EPI
- ✓ Seguir las instrucciones de puesta y retirada correcta de los EPI para evitar contagio

Guantes

- ✓ Para la protección de manos cuando pueda haber contacto con superficies contaminadas, se insta al uso de guantes (EN 374-5) que, en caso de no estar disponibles, pueden ser sustituidos por uso doble de Guante PS (EN 455).

Lo indicado es independiente de las instrucciones gubernamentales sobre el uso comunitario de mascarillas higiénicas, en continua actualización.

Mascarillas

- ✓ Uso **obligatorio** de mascarillas higiénicas para cubrir la boca y nariz.
- ✓ Si el personal está más expuesto, porque no se puede garantizar la distancia por el procedimiento de atención o porque las instalaciones no cuentan con las dimensiones necesarias, deberían utilizarse equipos de protección individual respiratoria mediante mascarilla FFP2 para protección de los trabajadores.

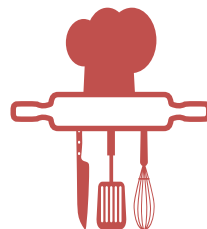
Pantallas

- ✓ También se puede considerar el uso de pantallas faciales, sobre todo en aquellas personas que utilizan oculares.
- ✓ Será necesario recomendar el uso de oculares para evitar el uso de lentillas por las personas que las requieran

TRAS EL CIERRE

-  Extremar la limpieza y desinfección del local, de todas sus superficies, equipos, materiales, etc.
-  Utilizar paños diferentes para la limpieza y para la posterior desinfección. En caso de duda de la eficacia de un desinfectante, consultar la lista de virucidas autorizados por el Ministerio.
-  Hacer especial hincapié en la limpieza de puntos críticos: caja registradora, datafono, mostrador de entrega, interruptores, pomos de puertas o ventanas, etc.
-  No utilizar cepillo de barrer o métodos que favorezcan el incremento de polvo en suspensión: lo más recomendable es utilizar mopa o fregona para no levantar polvo.
-  Ventilar adecuadamente el local al menos durante 10 minutos antes del cierre.
-  Los desechos y material contaminado deben arrojarse a una bolsa que se pueda cerrar adecuadamente para su posterior eliminación
-  La ropa de trabajo debe quitarse sin sacudir y guardarse en una bolsa hasta lavar a alta temperatura, separada del resto de la ropa del domicilio. Los uniformes se lavarán a diario
-  Considerarla opción de el horario de atención para poder realizar limpiezas profundas con mayor frecuencia.





Adapta a tus propias circunstancias Haz tu propio Plan

Instituto Regional de Seguridad
y Salud en el Trabajo
C/ Ventura Rodríguez, 7
28008 Madrid

IRSST@MADRID.ORG

www.comunidad.madrid