

Reunida la Comisión Nacional de Seguridad y Salud, en fecha 05 de junio de 2020:

SECTOR DE RESTAURACIÓN COLECTIVA:

GUÍA DE MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICOS-SANITARIOS FRENTE AL COVID-19

Según lo expuesto en el punto 6 del “ACUERDO DE PRINCIPIOS Y PROPUESTAS CONSENSUADAS POR LOS AGENTES SOCIALES DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN COLECTIVA PARA LA PROTECCIÓN DEL MISMO ANTE LA CRISIS SANITARIA Y ECONÓMICA PROVOCADA POR LA PANDEMIA DEL COVID-19, A LA COMISIÓN DE SEGUIMIENTO TRIPARTITA LABORAL (Dad 2ª RD-L 18/2020), suscrito el 28 de mayo de 2020, reunida la Comisión Estatal Sectorial de Seguridad y Salud del convenio colectivo de aplicación sectorial, ante la emergencia sanitaria surgida ante la COVID19, y el riesgo que puede suponer la exposición al coronavirus SARS-CoV-2, acuerda:

- Guía de medidas para la reducción de riesgos higiénicos-sanitarios frente al Covid19.
- En las empresas se elaborarán planes de contingencia de prevención de riesgos y seguridad y salud para la reanudación de las actividades, en colaboración y con la participación de la representación de las personas trabajadoras (RLPTs), que tendrán como referencia y cumplimiento, además de las normas legalmente establecidas en cada momento, la presente guía.
- La adopción de las medidas propuestas en los puntos anteriores impide que, en caso de reapertura paulatina durante la suspensión o reducción de la jornada por fuerza mayor derivada del COVID- 19, la empresa pueda recurrir a empresas de trabajo temporal o a la formalización de contratos de duración determinada, salvo contratos de interinidad o de relevo, hasta el reingreso de la totalidad de la plantilla afectada por el ERTE por fuerza mayor.
- La incorporación paulatina de las plantillas, ya sean contratos fijos ordinarios o fijos discontinuos, se llevarán a cabo en las empresas con la participación de la representación unitaria o sindical en la empresa.
- Los agentes sociales del sector de RESTAURACIÓN COLECTIVA requerirán de la administración pública competente la información precisa sobre las medidas a adoptar para garantizar eficazmente el deber de protección referido, incluyendo entre estas medidas la realización de la prueba de COVID-19 a la plantilla que se vaya a ir reincorporando.

1. EMPRESAS Y SERVICIOS DE PREVENCIÓN¹

La intervención de las empresas, a través de los servicios de prevención (SPRL), frente a la exposición al SARS-COV-2 ha sido y es crucial, adaptando su actividad con recomendaciones y medidas actualizadas de prevención con el objetivo general de limitar los contagios: medidas de carácter organizativo, de protección colectiva, de protección personal, de trabajador especialmente vulnerable y nivel de riesgo, de estudio y manejo de casos y contactos ocurridos en la empresa y de colaboración en la gestión de la incapacidad temporal.

En el momento actual, están llamados a cooperar con las autoridades sanitarias en la detección precoz de todos los casos compatibles con COVID-19 y sus contactos, para controlar la transmisión. Corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición en que se pueden encontrar las personas trabajadoras en cada una de la tareas diferenciadas que realizan y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias.

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Para ello se facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan asearse adecuadamente siguiendo estas recomendaciones. En particular, se destacan las siguientes medidas:

- La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección.
- Etiqueta respiratoria:
 - Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.
 - Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.
 - Practicar buenos hábitos de higiene respiratoria.
- Mantener distanciamiento físico de 2 metros.

Cualquier medida de protección debe garantizar que proteja adecuadamente al personal trabajador de aquellos riesgos para su salud o su seguridad que no puedan evitarse o limitarse suficientemente mediante la adopción de medidas organizativas, medidas técnicas y, en último lugar, medidas de protección individual. Todas las medidas anteriores se podrán adoptar simultáneamente si las condiciones de trabajo así lo requieren.

¹ Procedimiento de actuación para los SPRL frente a la exposición al SARS-CoV-2. M^º Sanidad. 2020

2. NATURALEZA DE LAS ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN DEL RIESGO DE EXPOSICIÓN²

Cualquier toma de decisión sobre las medidas preventivas a adoptar en cada empresa deberá basarse en información recabada mediante la evaluación de riesgo de exposición específica que se realizará siempre en consonancia con la información aportada por las autoridades sanitarias.

Exposición de riesgo: aquellas situaciones laborales en las que se puede producir un contacto estrecho con un caso sospechoso o confirmado de infección por el SARS-CoV-2.

Exposición de bajo riesgo: aquellas situaciones laborales en las que la relación que se pueda tener con un caso sospechoso o confirmado, no incluye contacto estrecho.

Baja probabilidad de exposición: trabajadores que no tienen atención directa al público o, si la tienen, se produce a más de dos metros de distancia, o disponen de medidas de protección colectiva que evitan el contacto (mampara de cristal, separación de cabina de ambulancia, etc.).

Por «contacto estrecho» de casos sospechosos o confirmados se entiende lo definido en la Estrategia de diagnóstico, vigilancia y control en la fase de transición de la pandemia de COVID-19.

3. COMITÉS DE SEGURIDAD Y SALUD

Las empresas deben asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, adoptando cuantas medidas resulten necesarias dirigidas a evitarlo o minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos de actividad; por ello, dichos procesos deben estar coordinados entre sí, y ser recogidos en planes de contingencia que contemplen los planes de prevención que se establezcan al efecto.

En virtud del art. 39.a) de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL), los Comités de Seguridad y Salud serán competentes para participar en la elaboración, puesta en práctica y evaluación de los planes y programas de prevención de riesgos de la empresa.

4. PLANES DE CONTINGENCIA

Para elaborar un plan de contingencia adecuado, es necesario previamente:

- Establecer los objetivos a conseguir.

² Procedimiento de actuación para los SPRL frente a la exposición al SARS-CoV-2. M^º Sanidad. 2020

- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, RLPTs, personal, personal técnico especializado en la materia a tratar, etc.)
- Garantizar que la plantilla en su totalidad recibe información y formación suficiente y adecuada para la aplicación del plan de contingencia.
- El servicio de prevención de riesgos laborales Identificará y evaluará los riesgos considerando la naturaleza del establecimiento en la que se presta la actividad (afluencia de clientes, servicios que se presta, etc.) con relación a la exposición al SARS-CoV-2. Las evaluaciones de riesgos deben contemplar la planificación de las tareas y procesos de trabajo, y establecer las medidas preventivas de carácter colectivo e individual necesarias atendiendo a las funciones desarrolladas.
- Planificar la aplicación del plan de contingencia.
- Aplicar el plan de contingencia y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- La persona responsable de la vigilancia de su cumplimiento.
- La asignación de recursos materiales, incluida la determinación el uso de Equipos de Protección Individual (EPIS) y medios de protección atendiendo a las necesidades derivadas del análisis previo y sin perjuicio de lo establecido en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que se sospeche que una persona empleada o cliente ha contraído el virus, siguiendo en todo caso las directrices de las autoridades sanitarias.
- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación con medidas especiales frente al COVID-19, tanto por parte de personas trabajadoras como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante del análisis de riesgos.

- Debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales, valorando otras posibilidades de las inicialmente propuestas y que sean técnicamente aceptables, y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones.

El plan de contingencia debe ser comunicado a la RLPTs, si los hubiere, y al personal, incluida toda la cadena de mando, para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento. Igualmente, los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.). Las medidas informativas deben contemplar:

- Cartelería con medidas preventivas e higiénicas implantadas.
- Marcado en el suelo del local y donde se precise mantener la distancia de seguridad de acuerdo con esta norma.

5. ASPECTOS DE SALUD

Antes de acudir a su centro de trabajo, todo el personal se realizará un autocontrol de temperatura diario. En caso de que sea superior a 37,5 grados no acudirá al centro de trabajo, al igual que si la persona trabajadora está enferma o con síntomas compatibles con COVID19. En cualquiera de estos casos, se pondrá en contacto con la empresa para comunicar este hecho, así como con los servicios públicos de salud que determinarán si es necesaria la baja por IT.

Quienes hayan pasado la enfermedad con pruebas microbiológicas negativas o test serológicos realizados se podrán incorporar, pero necesitarán autorización expresa para ello, por lo que previamente contactarán con el servicio de prevención para su confirmación.

Quien mantenga contacto estrecho con una persona infectada, o aquellas personas consideradas personal vulnerable por ser grupo de riesgo contactarán con el servicio de prevención y con el departamento de personal o de RRHH para comunicar este hecho. Se entenderá por contactar la mera comunicación, ya que la información relativa a la causa de su condición de vulnerabilidad, así como los respectivos informes médicos, caso de ser necesarios, serán de acceso exclusivo del personal médico del servicio de vigilancia de la salud. El servicio de prevención valorará la posibilidad de adaptación o cambio de puesto de trabajo para proceder a su incorporación o, si esto no es posible, emitirá informe recomendando el aislamiento preventivo en domicilio, con el que la persona trabajadora podrá tramitar su baja por IT en los servicios públicos de salud.

6. MEDIDAS ORGANIZATIVAS CON CARÁCTER GENERAL

- En el desplazamiento de ida y vuelta del trabajo, en caso necesario, se entregará el certificado de empresa emitido por el departamento de personal o de RRHH y se observarán todas las precauciones necesarias acorde a las medidas comunicadas por las autoridades sanitarias.
- Adaptación de horarios y flexibilización en las entradas y salidas, para facilitar que el acceso diario de las personas trabajadoras sea de forma escalonada. Esta medida y sus términos de aplicación deberá ser acordados con la RLPTs.
- Sustituir los sistemas de apertura o registro mediante huella digital. Si no fuese posible anular los sistemas mediante huella, incorporar desinfectantes junto a dichos sistemas para asegurar la desinfección tras cada identificación realizada.
- En caso de existir trabajo a turnos se crearán, siempre que sea posible, equipos de trabajo fijos para cada uno de ellos. Se planificará siempre los mismos equipos en cada turno, previo acuerdo con la RLPTs.
- Se dividirán los equipos por tareas, manteniendo la distancia de seguridad de 2 metros. En caso de no ser posible, el personal contará con los equipos de protección individual necesarios.
- La adecuada disposición de los puestos de trabajo, organización de la circulación de personas, distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos), la organización de los turnos, y el resto de condiciones presentes en el centro deben modificarse, en la medida necesaria, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad mínimas exigidas en cada momento por el Ministerio de Sanidad, previa consulta con la RLPTs.
- Se limitarán las reuniones presenciales, fomentando el uso de la videoconferencia, celebrándose exclusivamente cuando sean indispensables por tener lugar entre personas del mismo centro de trabajo, y su duración será la mínima imprescindible, y siempre manteniendo la distancia mínima de 2 metros.
- El uso de ascensores se limitará al movimiento interno de mercancía. En caso de que sea necesario su uso por otros motivos, se deberán tener en cuenta las distancias de seguridad requeridas o el uso de protección individual.
- Se limitará el tiempo de permanencia en el centro antes y después del turno de trabajo.
- Disponer de los números de teléfono de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.

7. MEDIDAS DIRIGIDAS AL PERSONAL

- Los equipos de protección individual serán los derivados de las evaluaciones de riesgo, en función de la actividad y exposición al riesgo.
- El personal que elabore o manipule alimentos debe cumplir con las medidas adoptadas en su sistema de APPCC.
- Se dispondrá de gel hidroalcohólico, en cantidad suficiente en función del número de personas que estén trabajando en cada turno.
- Cuando sea posible, se habilitarán mamparas o elementos físicos que aseguren la protección del personal respecto a la persona usuaria.
- Se debe revisar regularmente y, al menos diariamente, el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc.
- Se limitará el uso de las áreas de descanso al mínimo imprescindible y en ese caso al mínimo de afluencia y tiempo de permanencia. En caso de que se utilicen no se compartirán utensilios de cocina, menaje o comida.
- Se inhabilitarán los dispensadores de agua y se facilitarán botellas individuales para uso exclusivo por cada persona.
- Seguir y facilitar las medidas básicas de lavado de manos y evitar el contacto de las manos con los ojos, la nariz y la boca.
- Al toser o estornudar es conveniente taparse boca y nariz con pañuelos desechables o con parte interior del brazo.
- Evitar el contacto cercano o directo, manteniendo la distancia de 2 metros entre las zonas de trabajo.
- Los dispositivos electrónicos serán limpiados cada vez que se acabe el turno con productos específicos, o entre usos compartidos, utilizando papel y líquido desinfectante.
- No se compartirá el dispositivo sin haber sido higienizado.
- Llevar el cabello recogido. Portar diariamente la ropa de trabajo limpia. No portar anillos, pulseras, pendientes o similares. Llevar las uñas cortadas y cuidadas. Evitar el uso de maquillajes.

7.1. UNIFORMES Y VESTUARIOS

- En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual. Para aquellas personas que utilicen ropa de trabajo o uniformes, la empresa debe asegurar que el personal cuenta con el número suficiente para mantenerlos limpios, y que los tejidos son resistentes a las necesidades de limpieza requeridas. En la medida de lo posible, si el centro cuenta con limpieza industrial para textiles, deberá hacerse cargo también de los uniformes. En caso de que no se pueda garantizar la limpieza y desinfección por el tipo de uniforme o tejido, se sustituirá por otro que cumpla las condiciones a tal fin.
- El uniforme y el calzado de trabajo no debe tener contacto con el exterior. Su utilización debe ceñirse al lugar de trabajo.
- Habilitar un espacio para que el personal pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar 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 dejar la ropa, aislando la de trabajo de cualquier otra. En caso de no poder garantizar la separación de 2 metros entre personas, se recomienda organizar la entrada de forma gradual atendiendo al aforo del vestuario. En última instancia, será obligatorio llevar mascarilla si no se puede garantizar la distancia de seguridad.
- Contar en la zona de aseos y vestuarios del personal con jabón desinfectante para el lavado de manos y/o solución hidroalcohólica, papel de secado de manos y papelera con tapa de accionamiento no manual, dotado con una bolsa de basura.
- Colocar carteles, en la zona de aseos y vestuarios, recordando las medidas higiénicas y el correcto lavado de manos y el uso de guantes y mascarillas en caso de necesidad.

7.2 INFORMACIÓN Y FORMACIÓN

- Disponer de una formación sobre qué es la COVID-19, las medidas de higiene y de prevención de riesgos para evitar contagios, qué hacer en caso de la sospecha de un positivo o de un caso confirmado, como ponerse y quitarse las mascarillas y los guantes, métodos de limpieza y desinfección y las medidas que ha tomado la empresa para luchar contra la COVID-19. La formación puede ser externa o interna (si se dispone de personal capacitado para impartirla) y, en todo caso debe acreditarse dicha formación. Esta formación será considerada tiempo de trabajo efectivo en los términos de la LPRL.

- Garantizar que las debilidades y carencias formativas serán reforzarlas a través de programas formativos (p.e. tutoriales a distancia, formación interna, etc.).
- Completar la formación de la plantilla con material visual en instalaciones para personal.

8. MEDIDAS EN LOCALES

- En los centros de trabajo de los que se disponga de ventanas con posibilidad de apertura, se marcarán pautas para mantener una ventilación y renovación de aire adecuada. En los centros sin posibilidad de ventilación natural (edificios cerrados o herméticos), se ajustarán los sistemas de climatización para aumentar el número de renovaciones por hora o el porcentaje de aire limpio exterior para evitar en lo posible la recirculación del aire. Se recomienda mantener la temperatura del centro entre 23°C y 26°C. Todas las conducciones de los sistemas de climatización y filtros deberán estar limpios. Asimismo, donde no se pueda ventilar las instalaciones contarán con purificadores de aire.
- Se reforzará el servicio de limpieza mediante desinfecciones diarias con pulverización o limpieza manual con desinfectante. En caso de subcontrata de este servicio, la empresa titular del centro garantizará el cumplimiento de las medidas de protección con las que debe contar este personal. Asimismo, garantizará que los productos utilizados en la limpieza de las instalaciones son los recomendados por el Ministerio de Sanidad (virucidas).
- Se darán indicaciones a las empresas de limpieza para prestar especial atención a todos los espacios comunes (vestuarios, áreas de descanso, aseos, etc...). Así como a la higiene de superficies de contacto en los mismos (pomos, grifos, barandillas, puertas...).
- Se dispondrá de cartelería informativa con medidas de higiene y comunicación en los tableros de comunicación y en las áreas comunes.
- Se establecerá un lugar específico con bolsa para el desecho de guantes y mascarillas, utilizándose para ello papeleras con tapa accionada mediante pedal.
- Se debe establecer un aforo máximo, que deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades competentes, concretamente con el requisito de distancias mínimas.
- La empresa establecerá mecanismos de control de aforo. En caso de picos con afluencia masiva de usuarios se deberá esperar fuera del establecimiento de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia de seguridad.

- Se adaptará la disposición del mobiliario, mesas y sillas de las personas usuarias, de manera que se cumpla con las distancias de seguridad de 2 metros entre personas.
- Se informará claramente a las personas usuarias sobre las medidas organizativas y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento.
- Se deberá instar a las personas usuarias a desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida de los centros.
- Evitar la manipulación directa por parte de las personas usuarias de los alimentos y equipos, facilitando el servicio a las mismas para minimizar el autoservicio.
- Promover paneles informativos, cartas digitales o cualquier sistema que elimine la circulación de cartas físicas de menús. De existir, deben ser plastificadas para facilitar su desinfección tras cada uso y antes de la entrega a otra persona usuaria.
- Limpieza y desinfección exhaustiva de toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de las personas usuarias.
- Los textiles deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, se utilizarán elementos desechables.
- Preferiblemente se instalarán mamparas de plástico, metacrilato o similar, rígido o semirígido, para mostradores, zonas de atención y dispensación de alimentos, de fácil limpieza de forma que una vez instalada quede protegida la zona de trabajo.
- Comprobar regularmente el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar y la dosificación de productos químicos.
- Promover el uso del pago con tarjeta y desinfectar el datáfono después de cada uso. Se evitará el intercambio de objetos entre personas usuarias/personal, (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) y, excepcionalmente cuando no fuera posible, se realizará una desinfección de los mismos, así como de manos.
- Se controlará el acceso a los aseos de forma que se garantice el uso individual o si las dimensiones los permiten, que en su interior se respeten las distancias de seguridad de 2 metros. Desinfectar con frecuencia el aseo que el establecimiento tenga a disposición, sea de uso público o privado.

Colocar en la zona del lavabo la información emitida por las autoridades sanitarias sobre un lavado correcto de manos.

9. MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA TRABAJO EN COCINAS

- En caso de que alguna persona tenga algún tipo de herida en las manos, utilizará un apósito para que proteja la zona herida y dos pares de guantes con el fin de que en ningún momento quede expuesta la zona en caso de rotura accidental del guante exterior.
- Los EPIs como mascarillas o guantes serán los que se determinen según evaluación de riesgos para la actividad realizada.
- Al entrar en cocina, el personal debe lavarse las manos, al igual que antes y después de manipular/elaborar alimentos; cuando se cambie de alimentos a manipular/elaborar; después de manipular residuos; tras estornudar, sonarse la nariz o toser.

10. MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA SERVICIO DE RESTAURANTE/BUFFET

- En la entrada, indicación de desinfección de manos a los clientes mediante lavados de manos o gel desinfectante puesto a disposición.
- Se deben aplicar fórmulas como el buffet asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección).
- En su defecto, en los buffets, preferentemente será una persona la que sirva los alimentos con mascarilla y pantalla, manteniendo siempre el distanciamiento.
- En los buffets, deberán establecerse las posiciones a ocupar por las personas usuarias de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos.
- 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 hay personal en sala, utilizará mascarilla y pantalla facial (según evaluación de riesgos), siempre que no se pueda garantizar el mantenimiento de la distancia de seguridad establecida.

- El establecimiento debe considerar, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre personas usuarias.
- El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado (ej. mesa, mostrador, etc.) para la recogida de pedidos para llevar y consumir fuera de las zonas habilitadas para ello, donde se realizará el intercambio y pago en su caso.

11. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y SUMINISTROS:

- Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC.
- Siempre que sea posible, se establecerá 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.
- Si las instalaciones lo permiten, se habilitará una “zona sucia” para recepción de mercancías alejada de las zonas de preparación y elaboración, y será la única zona a la que podrá acceder el proveedor, y se diseñará un circuito que establezca dos flujos, uno sucio y otro limpio, para la recepción de la mercancía y su posterior tratamiento.
- En caso de que el personal de reparto deba superar esta área de recepción, deberá utilizar mascarilla en caso de no ser posible respetar las distancias de seguridad mínima entre personas.
- Con carácter general, en referencia a la mercancía que entra se seguirán las siguientes instrucciones:
 - o Manipularlas con cuidado: uso de guantes desechables o lavado de manos tras la actividad.
 - o Eliminación de embalajes innecesarios siempre que sea posible y trasvase a envases propios, siempre conservando la información completa del etiquetado.
 - o Evitar materias primas que no estén correctamente protegidas de contaminaciones externas.
 - o Siempre que sea posible, se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.

- Siempre que sea posible, los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiaran del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.
- No se recomienda expresamente el rociado con solución desinfectante de envases que puedan ser permeables (cartón, papel).
- Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor, y si es posible, realizar la gestión del albarán de forma telemática. Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc...) no deben compartirse, y deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona.
- 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.
- El mobiliario de almacenamiento del centro debe estar limpio y desinfectado de forma previa a la colocación de pedidos.
- Se debe limitar el personal asignado a la colocación de pedidos de forma adecuada a los espacios de trabajo, para permitir mantener la distancia de seguridad.

12. MEDIDAS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se debe adaptar el plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo las siguientes cuestiones:

- Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya: Zona de recepción de mercancías, cocina, barra (entre distintos grupos de clientes y, en especial, en momentos de alta afluencia), sala, vestuarios, zonas de taquillas y Aseos
- Utilizar, por parte del personal de limpieza, el equipo de protección individual de acuerdo con la ficha de seguridad del producto. En caso de que este servicio esté subcontratado, la empresa principal velará por el cumplimiento de las medidas de protección.
- Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos virucidas autorizado para tal fin por el Ministerio de Sanidad. La misma será llevada a cabo por la propia empresa comunicando por escrito a la RLPTs, o a éstas directamente en ausencia de aquella, 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 a tal efecto que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quién lo ha realizado y que productos ha utilizado, cuya copia será entregada a la RLPTs, o a éstas directamente en ausencia de aquella.

- Incluir en el plan de contingencia la obligación del incremento de 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, datáfonos, etc.).
- Usar productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto.
- Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.
- Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo en lavavajillas.
- 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.
- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.
- Si se dispone de transporte propio con furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, éstos se deben incluir en el plan de limpieza y desinfección. 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.).
- La empresa 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.

13. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES

Según lo establecido en el R.D. 171/2004, que desarrolla el art. 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en materia de coordinación de actividades empresariales, las entidades concurrentes en un mismo centro de trabajo tienen la obligación de compartir de manera efectiva la información relativa a los riesgos propios del centro y la actividad, además de las medidas de prevención propuestas y las actuaciones en caso de Emergencia.

- En materia específica de la exposición laboral al COVID-19, las partes concurrentes deberán compartir y comunicar:
 - o Protocolos específicos de actuación.
 - o Medidas de prevención instauradas.
 - o Capacitación necesaria e información del personal.
 - o Medidas establecidas para casos de emergencia, incluyendo la detección de casos positivos y la actuación específica
 - o Toda aquella información relevante que sea del ámbito de aplicación para garantizar la salud de usuarios del servicio, personas trabajadoras, colaboradores y visitas.¹

14. SEGUIMIENTO DEL PLAN DE CONTINGENCIA

Todos los protocolos y planes de contingencia deberán ser actualizados según las instrucciones que dictaminen las Autoridades Sanitarias y la legislación vigente.

No obstante, los planes de contingencia relativos AL COVID-19 serán complementarios a los protocolos y sistemas de gestión ya establecidos.