

SECTOR COMIDA RÁPIDA: PROTOCOLO PREVENCIÓN COVID19

INTRODUCCIÓN

Todo el personal que, durante el periodo de Alarma decretado por el Gobierno, tenga que desplazarse a los restaurantes para trabajar, deberá cumplir de forma obligatoria las instrucciones establecidas en este protocolo, con la finalidad de garantizar su Seguridad y Salud y la del resto de compañeros y clientes.

En caso de presentar cualquiera de los síntomas indicados a continuación **NO** podrá incorporarse al restaurante, informando de inmediato a su Gerente para que sea sustituido.

- Haber tenido contacto directo con alguna persona diagnosticada como positivo al coronavirus o cualquier persona que conviva en su domicilio y presente problemas respiratorios.
- Fiebre el día anterior o 30 minutos antes de incorporarse a su restaurante, para ello deberá tomarse la temperatura. En el caso de superar los 37º de temperatura corporal, **NO** se podrá incorporar.
- Tos
- Dolor de cabeza
- Sensación de falta de aire
- Dolor muscular
- Síntomas digestivos como diarreas o dolor abdominal

SI PRESENTA CUALQUIERA DE ESTOS SINTOMAS O HA TENIDO CONTACTO CON UNA PERSONA DIAGNOSTICADA O CON SINTOMAS DEL CORONAVIRUS O CON PROBLEMAS RESPIRATORIOS RECUERDA QUE NO PUEDES ACUDIR AL RESTAURANTE

No obstante, el servicio de prevención actuará según el “Procedimiento de Actuación para los Servicios de Prevención ante el Covid19” elaborado por el Ministerio de Sanidad en relación a los estudios y manejo de contactos recogidos en el mismo.

1- EPIS y UNIFORMES DE LA PLANTILLA

No compartir equipos de protección personal y ropa de trabajo.

Gel desinfectante: Deberá proporcionarse gel desinfectante a los centros de trabajo por parte de la Empresa. Se podrán facilitar y usar botes individuales para poder rellenarse y que cada repartidor los pueda llevar en los servicios de reparto.

Cascos: Deberán ser individuales.

Mascarillas: La entrega se realizará a medida que el mercado vaya teniendo de forma gradual disponibilidad de las mismas.

Gautes: Desechables, y se dará formación sobre cómo se quitan para no perder su misión protectora.

Uniformes: La empresa debe asegurar que el personal cuenta con uniformes suficientes, para mantenerlos limpios en todo momento. La limpieza de los mismos se realizará siempre con agua caliente. La limpieza será diaria.

2- MEDIDAS PREVENTIVAS REPARTIDORES

ACCESO AL RESTAURANTE: ENTRADA TURNO

- La entrada del personal de reparto al restaurante se realizará por el acceso de clientes a la sala.
- El personal de reparto tiene **PROHIBIDO LA ENTRADA a la zona de cocina.**
- En el interior del restaurante y fuera de él, se deberá guardar la distancia de seguridad de 2 metros respecto al resto de trabajadores.
- Se dirigirá a los servicios situados en sala.
- Se cambiará y guardará la ropa en una bolsa y la depositará en las taquillas que se han habilitado en
- Se lavará las manos, siguiendo el protocolo establecido por la compañía y se desinfectará las manos con el gel de manos higienizante hidroalcohólico ubicado en los baños. Esta operación durará 60 segundos o hasta el secado de las manos.
- Se dirigirá a la sala y se colocará en la mesa asignada por el coordinador a la espera de asignarle un pedido.
- Usará un casco de moto que deberá ser de uso exclusivo para cada miembro del equipo y se dispondrá de producto químico para la limpieza interior del casco.
- Se realizará limpieza de la moto al inicio del turno (manillar, panel de control etc...), y aquellas veces que resulten necesarias por posibles contactos ajenos.

ACCESO RESTAURANTE: DESPUÉS ENTREGA PEDIDOS

- La entrada del personal de reparto al restaurante se realizará por el acceso de clientes a la sala.
- El personal de reparto tiene **PROHIBIDO LA ENTRADA a la zona de**

cocina.

- En el interior del restaurante y fuera de él, se deberá guardar la distancia de seguridad de 2 metros respecto al resto de trabajadores.
- Deberá dejar la bolsa de reparto en el calentador de bolsas enchufarlo al cargador, dependiendo del modelo de bolsas que disponga cada restaurante. Si el calentador estuviera ocupado, se depositarán en la zona habilitada para ello. Previamente se procederá a una limpieza de la bolsa interior y exterior.
- Se deberá desinfectar las manos con el gel de manos higienizante hidroalcohólico colocado en la sala, esta operación durará 60 segundos o hasta el secado de las manos.
- En el caso de tener que ir a los servicios, antes de salir a sala, deberá lavarse las manos aplicando el protocolo de lavado de manos establecido por la compañía, y se desinfectan las manos con el gel de manos higienizante hidroalcohólico ubicado en el baño. Esta operación durará 60 segundos o hasta el secado de las manos.
- Se dirigirá a la sala y se colocará en la mesa asignada por el coordinador, permaneciendo junto a ella hasta que le asignen una entrega. Las mesas están identificadas con los números del 1 al 20, el número de mesas variará en función del número de repartidores.
- Cuando el Coordinador llame al repartidor, este se dirigirá al mostrador para recoger el pedido, seguidamente se dirigirá a la zona donde se encuentran las bolsas de reparto, introduciendo el pedido en una de ellas, dirigiéndose posteriormente a la salida para realizar la entrega.
- En cada restaurante habrá un Coordinador, el cual velará por el cumplimiento de las medidas de seguridad indicadas, encargándose de llamar y entregar los pedidos a los repartidores.
- Las mesas de los repartidores y zona de entrega de pedidos se limpiarán cada 20 minutos por el personal de restaurante, o aquellas que resulten necesarias entre pedido y pedido.
- Los repartidores que así lo soliciten puedan llevar mascarilla higiénica debajo del casco.
- Se informará de las normas indicadas en este protocolo a todo el personal.

SI DURANTE SU JORNADA DE TRABAJO SE ENCONTRASE INDISPUESTO O TUVIERA ALGUNOS DE LOS SINTOMAS INDICADOS ANTERIORMENTE, DEBERA INFORMAR DE INMEDIATO A SU RESPONSABLE.

NORMAS DE SEGURIDAD ENTREGA A DOMICILIO: SIN CONTACTO

- Los repartidores no cobrarán el servicio ni aceptarán propinas. El pago se realiza por vía telemática cuando se genera el pedido por la web o APP.
- Los Repartidores no se quitarán nunca los guantes, ni el casco de moto a la hora de realizar la entrega en el domicilio del cliente.
- No compartirán el ascensor con ninguna persona para cumplir con las distancias de seguridad.

El repartidor nunca debe mantener contacto físico con el cliente, para ello deberá cumplir las siguientes instrucciones:

- El pedido debe de salir del restaurante con las bolsas selladas y se entrega sellado.
- Los repartidores deben de avisar por telefonillo al cliente que van a subir a entregar su pedido, avisando que su pedido lo dejan en su puerta.
- Las Bolsas no se deben de colocar directamente en el suelo, sino sobre un mantel de papel desechable.
- El repartidor se aleja de la puerta 2 metros y espera que el cliente recoja su pedido. Una vez confirmada la entrega y el cliente haya cerrado la puerta, el repartidor debe de recoger el mantel y tirarlo a la basura.
- Al llegar el Repartidor al restaurante, deberá cumplir las instrucciones indicadas en el punto ACCESO RESTAURANTE: DESPUÉS ENTREGA PEDIDOS.

3. MEDIDAS DE PREVENTIVAS EN EL LOCAL

NORMAS HIGIENICAS PARA EL PERSONAL DE COCINA

- Se deberán lavar las manos tal como se establece en el Manual de Operaciones cada 20 minutos, o después de haber estado en el servicio, en la Sala o haber tenido contacto físico con cualquier persona.
- En el interior del restaurante y fuera de él, se deberá guardar la distancia de seguridad de 2 metros respecto al resto de trabajadores.
- El personal dispondrá de los Epi,s descritos en el punto 1.
- En todo momento se cumplirá la normativa respecto a la manipulación de alimentos.

A continuación, se indica el procedimiento de trabajo en las cocinas con el personal de reparto:

Dejará el pedido en el lado más alejado del mostrador a donde este empaquetando los pedidos llamando al repartidor para que se acerque a recogerlo según protocolo establecido.

Ante cualquier duda o eventualidad el empleado preguntará al miembro del equipo gerencial de mayor rango presente en el restaurante. Cualquier tarea adicional marcada al empleado será establecida por el responsable de turno, siempre guardando como prioridad absoluta que no haya 2 empleados juntos, que no guarden la distancia de seguridad y las medidas de protección.

NORMAS HIGIENICAS PARA EL LOCAL

- Llevar a cabo limpieza de superficies del centro de trabajo con un producto bactericida, fungicida y viricida de amplio espectro homologado que cumpla las normas impartidas por el Ministerio de Sanidad..
- Se deberá facilitar gel desinfectante en las zonas comunes.
- Los trabajadores tendrán acceso a una taquilla individual.
- Se deberá habilitar un lugar aislado para guardar los EPIs de los repartidores (cascos, chaquetas etc...)
- Se prohibirá el acceso a las zonas de producción de todo aquel que no sea personal en turno de trabajo.
- Aumentar las frecuencias de ventilación y renovación del aire de las estancias.