MAYO 2020

PROPUESTAS CCOO

PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ANTE LA APERTURA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

CCOO servicios

RESTAURACIÓN COLECTIVA: PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS

Dado que el contacto con el virus SARS-CoV-2, como agente biológico, puede afectar a entornos sanitarios y no sanitarios, corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita cada servicio de prevención concertado o propio, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias.

- El deber de protección de la empresa implica que esta debe garantizar la seguridad y lasalud de las personas trabajadoras a su servicio en todos los aspectos relacionados con el trabajo que están bajo su ámbito de dirección, es decir bajo su capacidad de control, por lo que consideramos necesario reforzar los servicios de prevención actuales en lamedida que sea necesario. Los niveles y medidas de protección que se establezcan deben ajustarse y aplicarse en función de la naturaleza de las actividades y las laevaluaciones de riesgo de los puestos de trabajo.
-
- Es una oportunidad de mejorar la calidad preventiva en las empresas, no sólo en losaspectos de riesgo de exposición al SARS-COV-2, sino en la actividad ordinaria.
-
-

CCOO servicios

- Las medidas que se puedan acordar en ámbito sectorial, serán trasladadas,consensuadas y adaptadas en los Comités de Seguridad y Salud (CSS) de las empresas, siempre con la participación de la representación legal de los trabajadores (RLT), enfunción de su tamaño y tipología.
-

CCOO servicios

ÍDICE DE CONTENIDOS

I. REORDENAR LA ACTIVIDAD ANTES DEL INICIO 5

II. ASPECTOS DE SALUD 8

III. MEDIDAS ORGANIZATIVAS CON CARÁCTER GENERAL 9

IV. MEDIDAS PERSONALES 11

V. MEDIDAS LOCALES 12

VI. MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA TRABAJO EN COCINAS 16

VII. MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE / BUFFET 17

VIII. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y/O SUMINISTROS 19

CCOO servicios

REORDENAR LA ACTIVIDAD ANTES DEL INICIO

Identificar el estado del personal disponible y sus particularidades para poderadaptar la actividad en caso necesario. Es recomendable recordar las funciones a realizar según los puestos de trabajo e identificar los cambios y necesidades que setengan que afrontar, atendiendo a un posible proceso de incorporación gradual.

Identificar los servicios esenciales que dan continuidad a la actividad y los puestosde trabajo prioritarios que garantizan el reinicio. Detectar posibles situaciones especiales de reincorporación de personal para comenzar atendiendo estos servicios y, en estos casos, deberán ser informados y formados para conocer los riesgosposibles de contagio, cuestión de máxima prioridad cuando se pretende evitar ladispersiónn del virus.

IIdentificar el estado de los recursos materiales y de las condiciones de seguridad delcentro de trabajo. Constatar la existencia de equipos de protección individual y de equipos de protección colectiva necesarios en el centro de trabajo para el personalantes de iniciar la actividad.

Asegurar la existencia de los materiales necesarios para cumplir con lasrecomendaciones higiénicas y de distanciamiento. Verificar los canales de compra, suministro, uso, información y mantenimiento de los equipos de protección individual.

Identificar las interacciones con personal externo, clientes y usuarios, con el fin depoder tomar las debidas precauciones en dicha interacción.

Coordinación empresarial en PRL con las empresas con las que se trabaje (proveedores, de limpieza, de mantenimiento, de seguridad...) y con empresasprincipales que tengan contratados los servicios de restauración colectiva.

Fomentar medios de transporte seguros desde el punto de vista de prevención del contagio de COVID-19.

Facilitar un salvoconducto o declaración responsable al personal que indique que vaa su centro de trabajo en caso de que las autoridades sanitarias así lo indiquen.

Flexibilizar los horarios para facilitar la entrada y salida escalonada del personal,evitando acumulación de personas que entran y/o salen del propio centro de trabajo, adaptando las condiciones materiales y organizativas a las nuevassituaciones. Permitir la vuelta escalonada por niveles de prioridad en la actividad.

En todas las actividades respetar las distancias de seguridad interpersonal, realizando un control de aforos que permitan mantener dichas distancias de 2 metros. En caso de no ser posible, garantizar las medidas y equipos de protección necesarios.

Los accesos y el uso de los vestuarios deberán realizarse de forma escalonada y disponer de papeleras de pedal con identificación de residuo para desechar equiposde protección en condiciones de seguridad.

Habilitar zonas de recepción de mercancías que respeten las distancias de seguridad.

En cuanto a la vigilancia de la salud, se revisarán los periodos de caducidad de los reconocimientos médicos voluntarios y periódicos realizados y contactar con el servicio de prevención para valorar la posibilidad de su inmediata realización una vezfinalizada esta situación.

Las empresas determinarán las plantillas necesarias en cada momento y las medidas organizativas que garanticen la seguridad de las personas, ya sean trabajadoras o usuarias.

Todas las empresas velarán por que el personal a su cargo sea debidamente informado y formado sobre las

recomendaciones del Ministerio de Sanidad en cuantoa las precauciones de higiene.

Se debe garantizar que todo el personal cuenta con información y formación específica y actualizada sobre las medidas que se implanten, antes del comienzo de la actividad.

Las empresas se dotarán de un Plan de Contingencias en función del tamaño y complejidad de su estructura, consensuados en los CSS, garantizando así la participación de la RLT. Dicho Plan contemplará:

- Una descripción de los lugares de trabajo y descanso.
- Una descripción detallada de los puestos y procesos de trabajo.
- Las particularidades de los trabajadores que realicen actividades fuera del centro.
- El modo en que podrán realizarse los desplazamientos hasta el lugar de trabajo.
- La presencia de subcontratas u otras empresas en el lugar de trabajo, y su adecuación dentro de la coordinación de actividades empresariales.
- Si la actividad de la empresa incluye el trato con clientes, usuarios u otras personas ajenas a la organización.
- El teletrabajo siempre que se sea posible.

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 el trabajador o 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 para tramitar su 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/o con el departamento de RRHH para comunicar este hecho. 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.

MEDIDAS ORGANIZATIVAS

En el desplazamiento de ida y vuelta del trabajo, en caso necesario, se entregará el certificado de empresa emitido por el departamento de RRHH y se observarán todaslas precauciones necesarias acorde a las medidas comunicadas por las autoridades sanitarias.

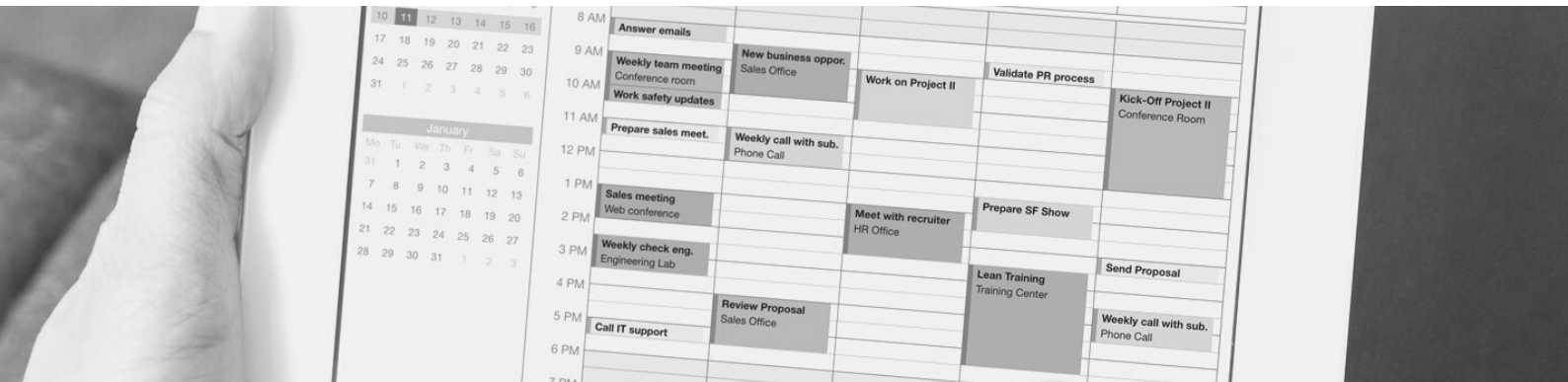
Adaptación de horarios y flexibilización en las entradas y salidas, para facilitar que el acceso diario de los trabajadores sea de forma escalonada.

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 equipos de trabajo fijos para cada uno de ellos. Se planificará siempre los mismos equipos en cada turno.

Se dividirán los equipos por tareas, manteniendo la distancia de seguridad de 2 metros.

La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas, la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, línea de cajas, etc.), la organización de los turnos, y el resto de condiciones de trabajo 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.

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.

Para evitar contagios del personal se recomienda evitar los abrazos, besos oestrechar las manos con los usuarios o entre el personal.

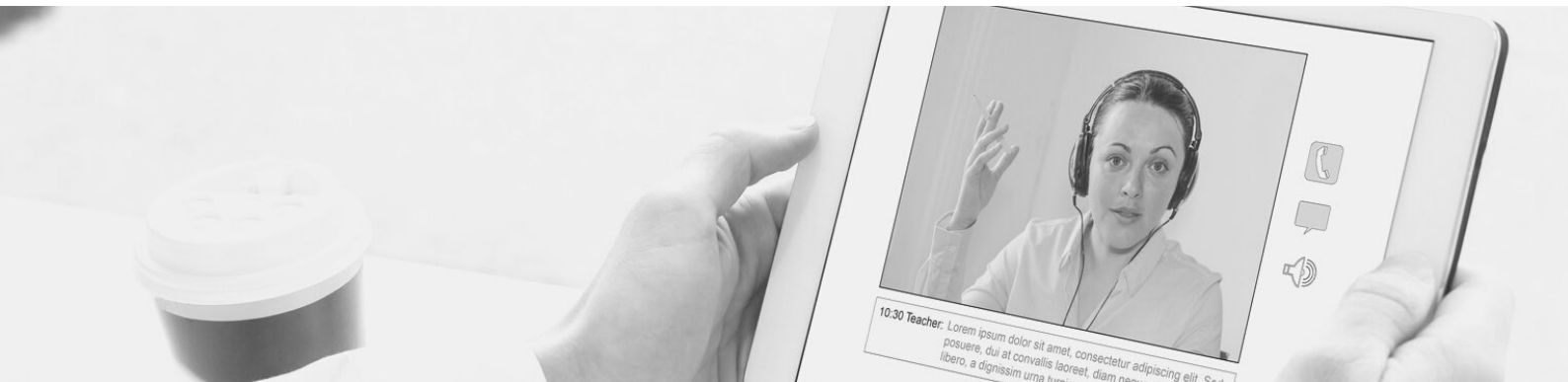
Se recomienda no compartir objetos. Después del intercambio de objetos entre cadausuario-persona trabajadora por ser necesarios (por ejemplo: tarjetas de pago,billetes y monedas, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.

El uso de ascensores se limitará al movimiento interno de mercancía. En caso de quesea 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.

En baños y vestuarios se evitará concentración de personas con turnos de entradacon los turnos de salida, manteniendo distancia mínima de 2 metros.

La zona de vestuarios debe garantizar que permite cumplir con las distancias de seguridad y disponer de taquillas individuales para guardar la ropa, que se meteráen una bolsa que pondrá a disposición la empresa.



MEDIDAS PERSONALES

Se dispondrá diariamente de forma obligatoria de mascarilla protectora FFP2 y guantes de un único uso, facilitados por la empresa. Asimismo se impartirá formación sobre su uso.

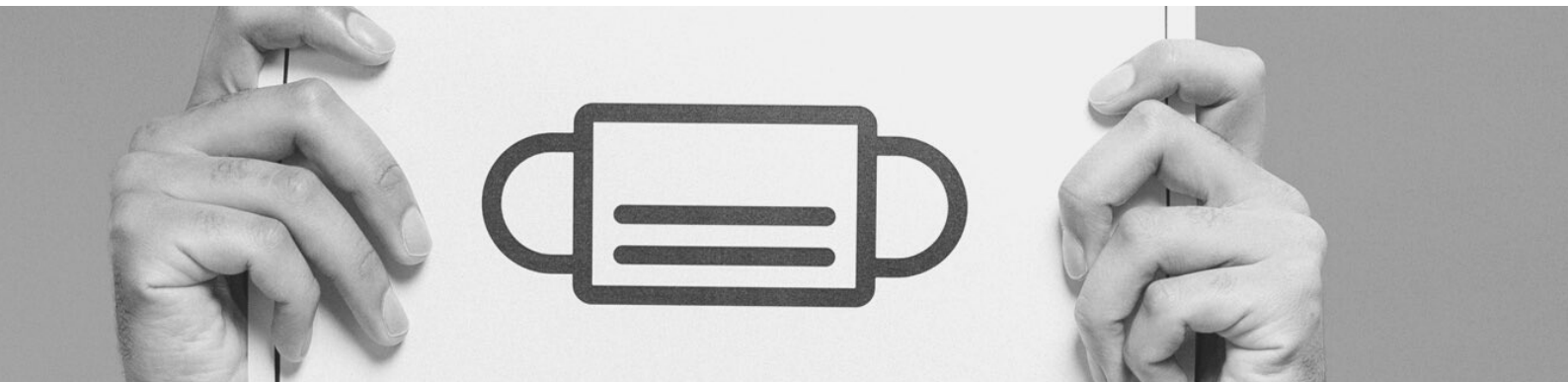
Se dispondrá de gel hidroalcohólico, en cantidad suficiente en función del número depersonas que estén trabajando en cada turno.

Se recomienda el uso de mamparas o elementos físicos que aseguren la protección del vendedor/a y del cliente. Se deberán instalar en las cajas de cobro mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección de forma que una vez instalada quede protegida la zona de trabajo.

Se debe revisar 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.



La ropa utilizada será de un único uso diario. Se deberá lavar diariamente con agua caliente (entre 60°C y 90°C).Para aquellas personas que utilicen ropa de trabajo ouniformes, la empresa debe asegurar que el personal cuenta con el número suficiente para mantenerlos limpios en todo momento, y que los tejidos sonresistente 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. Si no se puede garantizar las medidas de higiene, se exonerará de su uso.

El uniforme y el calzado de trabajo no debe tener contacto con el exterior. Su utilización debe ceñirse al lugar de trabajo, por lo que se habilitarán espacios para su cambio.

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.

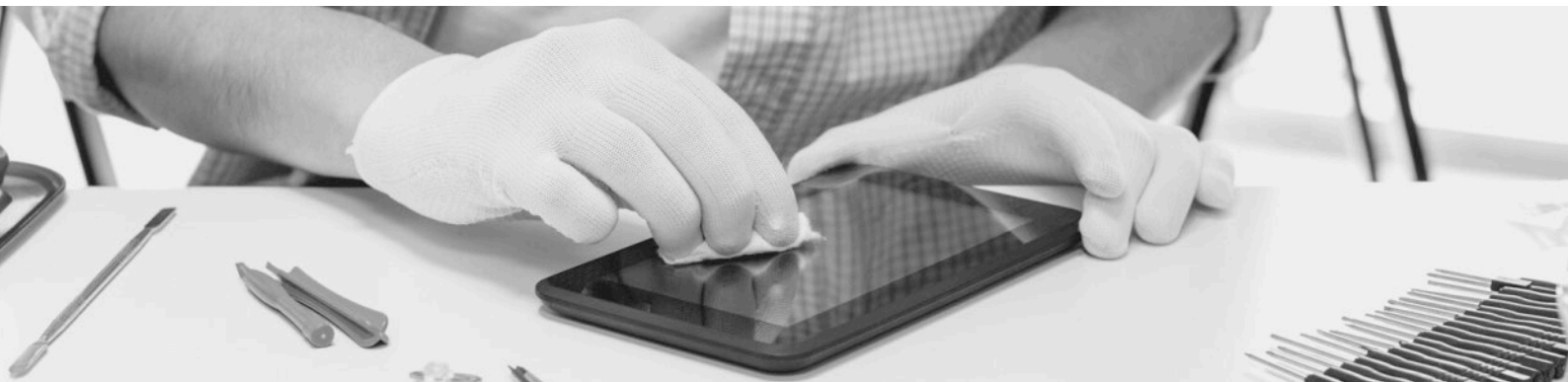
Al toser o estornudar es conveniente taparse boca y nariz con pañuelos desechableso con parte interior del brazo.

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.

El personal que elabore y/o manipule alimentos debe cumplir con las medidas adoptadas en su sistema de APPCC.



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), 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 dará 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 tablones 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, demanera que se cumpla con las distancias de seguridad de 2m 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 geldesinfectante a la entrada y a la salida de los centros, así como recomendar el usode guantes mientras permanezcan en los mismos.

Evitar la manipulación directa por parte de las personas usuarias de los alimentos yequipos, 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

lo posible, se utilizarán elementos descartables.

Se deberán instalar mamparas de plástico, metacrilato o similar, rígido o semirrígido,para mostradores, zonas de atención y dispensación de alimentos, de fácil limpieza ydesinfección 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 (superior a 80°C en el aclarado) y la dosificación de productos químicos.

Promover el uso del pago con tarjeta y desinfectar el datáfono después de cada uso.Después del intercambio de objetos entre personas usuarias/personal, (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección 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 deseguridad de 2m.Desinfectar con frecuencia el aseo que el establecimiento tenga adisposición, sea de uso público o privado. Colocar en la zona del lavabo la información emitida por las autoridades sanitarias sobre un lavado correcto demanos.

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA EL TRABAJO EN COCINA

El personal que elabore y/o manipule alimentos debe cumplir con las medidas adoptadas en su sistema de APPCC.

En aquellos puestos de trabajo en los que sea posible sufrir un corte accidental (por ejemplo, en cocina por manejo de cuchillos), se dotará, y será de uso obligado para el personal, de “guantes de corte”, con el fin de minimizar el riesgo.

En caso de que alguna persona tenga algún tipo de herida en las manos, utilizará unapósito 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.

Llevar el cabello recogido. Portar diariamente la ropa de trabajo limpia. No portaranillos, pulseras, pendientes o similares. Llevar las uñas cortadas y cuidadas. Evitarel uso de maquillajes.

Utilizar mascarilla FFP2 y/o máscara facial, y guantes adaptados a la actividad realizada.

Al entrar en cocina, el personal debe lavarse las manos o higienizarse si el lavado no es posible, al igual que antes y después de manipular/elaborar alimentos; cuando secambie de alimentos a manipular/elaborar; después de manipular residuos; trasestornudar, sonarse la nariz o toser.

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE Y/O BUFFET

En la entrada, indicación de desinfección de manos a los clientes mediante lavados de manos o gel desinfectante puesto a disposición. Poner a disposición de las personas usuarias guantes desechables.

Se deben implementar fórmulas como el buffet asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección).

En su defecto, en los buffets, preferentemente será una persona la que sirva los alimentos con mascarilla, pantalla y guantes, 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.

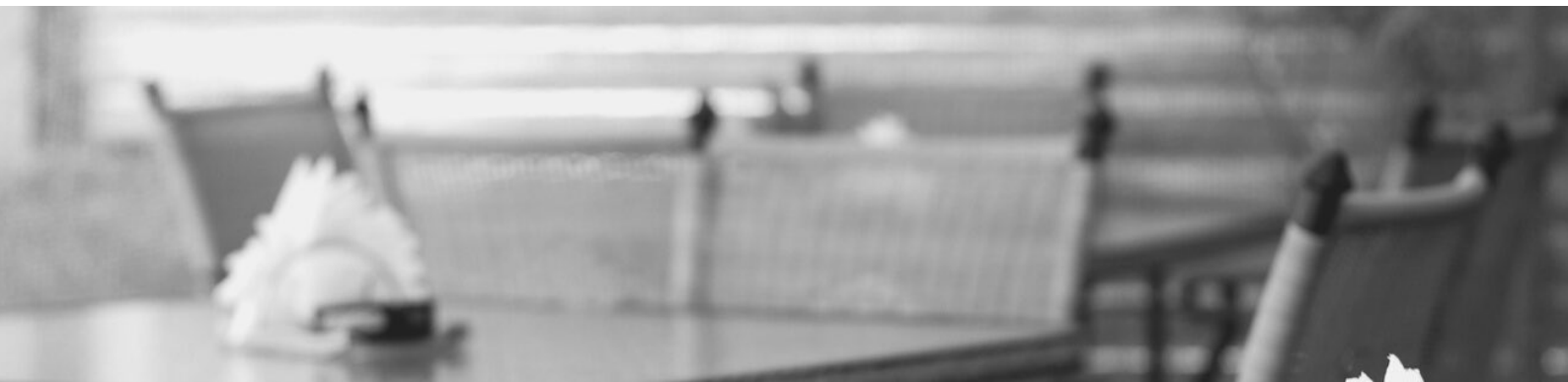
Deben eliminarse de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo.

Si hay personal en sala, utilizará mascarilla y/o máscara facial.

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.



RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y/O SUMINISTROS

Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC.

Debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas.

El personal de reparto no debe superar esta área de recepción, y se velará porque cuenten con los medios de protección individual necesarios (mascarillas y guantes), en caso de no ser posible respetar las distancias de seguridad mínima entre personas.

En este espacio se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.

Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado encontacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.

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.

Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción. Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc...) no deben compartirse, 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.

Secretaría de Salud Laboral y Previsión Social
Federación de Servicios de CCOO

C/ Ramírez de Arellano, no 19-5a Planta 28043 Madrid

saludlaboral@servicios.ccoo.es
pensiones@servicios.ccoo.es

626762172

www.ccoo-servicios.es

@serviciosccoo

@serviCCOO

@serviciosccoo

@serviciosccoo