



AUTONOMOAK

OSASUN LABORALA

AUTÓNOMAS Y AUTÓNOMOS

SALUD LABORAL

SEKTOREA: SUKALDARITZA

SECTOR: RESTAURACIÓN

Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov2, para los Servicios de Restauración (Directrices y recomendaciones) aprobadas por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) en mayo de 2020.

Esta Guía reúne, sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema de APPCC previamente implantado, **directrices y recomendaciones a aplicar por los establecimientos de restauración para minimizar de cara a su reapertura los riesgos de contagio del virus SARS-Cov-2.**

Este documento es de aplicación a servicios de restauración independientemente de su tipología, categoría o tamaño.

Se establecen tres grupos de medidas:

- **Medidas para la gestión del riesgo**
- **Medidas para para el servicio**
- **Medidas para la limpieza y la desinfección.**

Destaquemos de las mismas, las siguientes medidas para la protección del personal:

- **Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.**
- **Evitar el saludo con contacto físico**, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a la clientela.
- **Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.**
- **Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo**, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar (p.e higiénica, quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características.
- **Tirar cualquier desecho de higiene personal** –especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa interior.



- **Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.).**
- **Habilitar un espacio para que la persona empleada pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al restaurante** y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, porta trajes o similar (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo.
- **Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón** o, en su defecto, con una solución desinfectante, y los elementos del puesto de trabajo con el cambio de turno. Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.
- **Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.).**
- **No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados.** En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos (p.e. caja, TPV, tiradores, cartas y menús, etc.) el establecimiento debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- **Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.**
- **Llevar las uñas cortas y cuidadas.**
- **Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.**

[Acceso al documento](#)