

Plan de prevención, mitigación de contagio y reducción del impacto del virus que provoca la COVID-19, en establecimientos de restauración, basado en el R.D.463/2020, Orden SND/388/2020 y otras instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad

La situación causada por la expansión del virus causante de la COVID-19 actual ha alterado absolutamente la realidad y la percepción de la seguridad sanitaria de las personas. Tras el parón precautorio, la reactivación de la actividad hostelera va a estar marcada por las medidas de contención imprescindibles en dicho sector.

La actual situación requiere una elección y definición de medidas de mitigación de las posibilidades de contagio. Marcando pautas y protocolos específicos que reduzcan el impacto del virus en las instalaciones y la actividad de modo que la sensación de confianza y la seguridad del huésped sean objetivos prioritarios en la vuelta a la actividad.

En el RD463/2020 publicado por el Gobierno se recogen ciertas medidas de contención propuestas. A la espera de nuevas medidas y normativas marco que pauten medidas de control específicas para los establecimientos, es prudente trabajar en sistemas propios de control y contención de la posible presencia de virus.

Es viable y necesario la creación de un plan de autocontrol desde la perspectiva de la protección de la salud dado que desde la administración del establecimiento se tiene el mayor conocimiento de cuáles serán los puntos críticos a tener en cuenta a la hora de implementar medidas de contención y mitigación del posible contagio en las instalaciones. Nunca será esfuerzo vano y siempre complementará cualquier medida añadida que desde las autoridades competentes se marquen como de obligado cumplimiento.

La selección, definición y descripción de las medidas a implantar deben responder a criterios sanitarios y legales respaldados por un profesional avalado por colegiatura oficial, cuyo criterio sea lo que refrende las decisiones tomadas. En todo caso, las pautas y protocolos específicos deben crearse a medida del establecimiento, sus características y las actividades desarrolladas, encaminados a minimizar las posibilidades de contagio en las instalaciones. Adaptándose en todo caso, a los recursos que la propiedad esté dispuesta a adquirir.

Puntos críticos a analizar donde el riesgo de contagio por coronavirus es mayor:

- Admisión de clientes y gestión de reservas
- Acceso a las instalaciones
- Uso, movimiento y permanencia en las instalaciones: comedor, sala, terraza,...
- Interacciones personal-clientes
- Contacto con elementos y equipamiento de las instalaciones
- Uso del wc
- Protección del personal
- Trabajo en cocina: espacio reducido, equipamiento compartido y comunicación
- Autocontrol y registros (APPCC): limpieza y mantenimiento

Plan de prevención, mitigación de contagio y reducción del impacto del virus que provoca la COVID-19, en establecimientos de restauración, basado en el R.D.463/2020, Orden SND/388/2020 y otras instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad

Medidas correctoras adoptadas para minimizar el riesgo en los puntos críticos

Medidas generales:

- **Existe una persona titular y coordinador del actual plan de prevención, responsable de velar por la seguridad y el cumplimiento del presente plan, gestionando además los posibles riesgos imprevistos. Este es D. Felipe Monje**
- Se fomentará el conocimiento de las medidas establecidas por R.D.463/2020, Orden SND/388/2020 y otras instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad; empleando estrategias físicas (cartelería en el establecimiento) y digitales (aviso en la página web) que permita la máxima difusión de las citadas normas y directrices.
 - Los mensajes de dicha cartelería se mostrarán en 3 idiomas: español, inglés y alemán
- Se promueve en las instalaciones la realización frecuente de la higiene de manos necesaria y se ponen a disposición de público y personal dispensadores de gel hidroalcohólico en lugares accesibles y visibles; zonas estratégicas en su mayoría, como accesos y pasos entre áreas
- Para el personal de trabajo es obligatorio el uso de mascarilla durante su jornada laboral. Para el público se recomienda su uso al acceder a las instalaciones y en los movimientos dentro de las áreas de las mismas (informándose de ello en cartelería visible)

Medidas de higiene y prevención para el personal

- Se da al personal una formación relacionada con el actual plan de prevención: los riesgos asociados al desempeño de su labor, las pautas de mitigación necesarias y el discurso explicativo a trasladar al cliente; protocolos de recorrido en las instalaciones, recursos de prevención puestos a su disposición y normas a seguir por su seguridad
- Uso obligatorio del uniforme de trabajo en las instalaciones durante su jornada laboral, así como la obligatoriedad de lavado e higienizado del mismo diariamente
- Observancia obligatoria de medidas relacionadas con la higiene personal como:
 - Limpieza y desinfección de manos tras descanso para fumar, ir al servicio o uso de móvil
 - Guardar en lugar aislado hasta el final del turno de trabajo de sus objetos personales, tales como: móvil, cartera, llaves, etc.
 - Llevar pelo recogido, uñas cortas, manos libres (sin anillos, pulseras o relojes) y ausencia de pendientes
- La distancia entre vendedor y cliente será en todo momento de al menos 1,5 metros

Plan de prevención, mitigación de contagio y reducción del impacto del virus que provoca la COVID-19, en establecimientos de restauración, basado en el R.D.463/2020, Orden SND/388/2020 y otras instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad

Medidas implementadas en las instalaciones

- Se expone de forma visible al público, el aforo máximo permitido, que incluye a los trabajadores y asegura que la distancia de seguridad interpersonal se respeta en todo momento, adaptando si fuera necesario, la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios en las instalaciones
- Se han establecido propuestas de itinerarios unidireccionales para dirigir la circulación de clientes y usuarios y evitar aglomeraciones en determinadas zonas, tanto el exterior como el interior. Se usa para ello cartelería informativa
- Se habilitan estrategias de ventilación natural que garanticen la renovación total del aire de las diferentes áreas
- En los casos de actividades donde los usuarios permanecen sentados, se facilitará la agrupación de convivientes y o miembros de “burbujas” (compañeros trabajo, familiares, amistades, etc. Incluyendo reservas previas de grupos reducidos)
- En los aseos se limitará su uso a 1 persona por vez exceptuando casos de dependencia o necesidad; se realizarán frecuencias de limpieza superiores a las habituales y se incorporarán papeleras con tapa accionada a pedal y jabones de manos con desinfectante
- Se reducen y minimizan los elementos decorativos no necesarios en las instalaciones
- Distribución de mesas en comedor y terraza garantizando la distancia de seguridad, los sentidos unidireccionales de circulación, los puestos de trabajo y los máximos de aforo
- En lugares donde se dispone de 2 o mas puertas entre áreas se establece un uso diferenciado para la entrada y la salida, reduciendo el riesgo de formación de aglomeraciones y cruce de clientes.
- En lugares donde hay riesgo inevitable de cruce y las distancias impiden 2 direcciones seguras de paso se colocan carteles para advertir de dicha situación, pedir precaución y dar prioridad de paso a uno de los sentidos del recorrido

Servicio restauración

- Se usan para el servicio mesas desnudas, que se limpian y desinfectan inmediatamente antes y después de su uso por el cliente. Del mismo modo se limpian y desinfectan superficies como barra , sillas y similares
- No se usan cartas físicas de forma compartida sino códigos QR que enlazan a toda la información de precios y oferta de comida

Plan de prevención, mitigación de contagio y reducción del impacto del virus que provoca la COVID-19, en establecimientos de restauración, basado en el R.D.463/2020, Orden SND/388/2020 y otras instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad

- Cada cliente tendrá su propio servicio individual, limitando la manipulación de elementos por parte de los clientes, siendo el personal del establecimiento quien reparte los elementos necesarios. En el caso de platos para compartir se facilitan cubiertos de servicio y platos de ración individual
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, cestas de pan, tazas, se almacenan en recintos cerrados y/o lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores
- Existen zonas de recepción y admisión de clientes donde el personal recibe y asigna mesa, en estas zonas se encuentra informado el proceso y existe desinfectante a disposición del cliente. El personal hace control de aforo y acompaña hasta la mesa asignada

Frecuencia y productos recomendados de Limpieza y Desinfección por elemento

Tabla 1:

| Elemento | Frecuencia de Limpieza y Desinfección | Productos |
|--|---|---|
| Suelos | Tras cada turno de servicio de comida | Detergente |
| Mobiliario (mesas y sillas) | Tras cada cliente (entre clientes) MUY IMPORTANTE | Detergente o Desinfectante |
| Carta, cuando no es posible sustituirla | Tras cada cliente (entre clientes) MUY IMPORTANTE | Desinfectante |
| Servicios WCs | Tras cada turno de servicio de comida o más frecuencia si fuera posible | Detergente y Desinfectante |
| Ventanas y decoración | Diario | Solo Detergente |
| Pomos, manillas y similares de contacto manual | Tras cada turno de servicio de comida | Detergente y Desinfectante |
| Bandeja de servicio | Tras cada turno de servicio de comida | Desinfectante |
| Vajilla y menaje | Con normalidad. Tras cada uso | Lavavajillas automático |
| Utensilios y equipamiento de cocina | Con normalidad. Tras cada uso | Productos higienizados habituales (detergentes, antigrasas, etc.) |

Plan de prevención, mitigación de contagio y reducción del impacto del virus que provoca la COVID-19, en establecimientos de restauración, basado en el R.D.463/2020, Orden SND/388/2020 y otras instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad

| | | |
|--|--|---------------------------------|
| Uniformes del personal | Tras cada turno de trabajo. MUY IMPORTANTE | Lavado automático a más de 60°C |
| Dispositivos móviles, comanderos digitales y gafas | Al menos diario. MUY IMPORTANTE | Desinfectante |

Una vez implementado el sistema de autocontrol se podrá vigilar el cumplimiento del mismo a través de la creación de listados de comprobación de “ítems” que se podrán supervisar con la periodicidad que se elija de cara a cumplir con excelencia el propio compromiso adquirido. Este sistema de autocontrol podrá convertirse en una referencia que aporte tranquilidad y confianza al cliente.

El personal ha recibido formación respecto del Plan de prevención, en referencia las pautas de autocontrol y servicio con los clientes y respecto de su propia seguridad. Los trabajadores adquieren un compromiso de solidaridad con el cumplimiento de dicho plan y el seguimiento de los protocolos elegidos en el establecimiento. **Ver hoja de firmas.**

CARTELERÍA:



Plan de prevención, mitigación de contagio y reducción del impacto del virus que provoca la COVID-19, en establecimientos de restauración, basado en el R.D.463/2020, Orden SND/388/2020 y otras instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad

Logo bodegas monje PLAN MITIGACIÓN COVID-19

**ATENCIÓN ESCALERAS
USAR EN FILA
SITÚESE A SU DERECHA**

BE CAREFUL AT STAIRS. QUEUE AT YOUR RIGHT SIDE

Achtung treppen. Verwendung in reihe. Bleiben Sie auf Ihrer rechten Seite.

Logo bodegas monje PLAN MITIGACIÓN COVID-19

POR FAVOR, DESINFECTE SUS MANOS MIENTRAS ESPERA AQUÍ SU TURNO. EN BREVE SERÁ ATENDIDO POR EL CAMARERO. GRACIAS.

PLEASE, DISINFECT YOUR HANDS WHILE WAITING HERE FOR YOUR TURN. SHORTLY YOU WILL BE ATTENDED BY THE WAITER. THANK YOU.

BITTE, DESINFEKTIEREN SIE IHRE HÄNDE, WÄHREND SIE HIER AUF IHRE DREHUNG WARTEN. KURZ WERDEN SIE VOM KELLNER BESUCHT. VIELEN DANK!

Logo bodegas monje PLAN MITIGACIÓN COVID-19

SOLO SE PERMITE UNA PERSONA EN EL INTERIOR DEL BAÑO

ONLY ONE PERSON IS ALLOWED INSIDE THE WC

NUR EINE PERSON DARF DAS WC BETRETEN

Logo bodegas monje PLAN MITIGACIÓN COVID-19

Uso de mascarilla para acceso, movimientos en las instalaciones y zonas comunes

Use of mask for access, movements in facilities and common areas

Verwendung einer Maske für den Zugang, Bewegungen in Einrichtungen und öffentlichen Bereichen

Logo bodegas monje PLAN MITIGACIÓN COVID-19

Mesa desinfectada

**SANITIZED TABLE
DESINFIZIERTER TISCH**