

Establecimientos de restauración



MANUAL DE ESPECIFICACIONES



ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN	4
II.	METODOLOGÍA PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO.....	7
	¿Qué es un Plan de Contingencia?	9
III.	ESPECIFICACIONES PARA ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.....	11
	A. Especificaciones Generales para la Gestión del Riesgo	12
	A.1 Compromiso del establecimiento	12
	A.2 Comité de Gestión del Riesgo	12
	A.3 Plan de Contingencia.....	12
	A.4 Recursos Materiales.....	13
	A.5 Medidas Informativas	13
	B. Especificaciones para la Gestión del Riesgo en Trabajadores.....	14
	B.1 Requisitos Generales para gestión del riesgo en trabajadores por parte del restaurante	14
	B.2 Medidas generales de protección a aplicar por todo el personal.....	15
	B.3 Medidas específicas de protección a aplicar por el personal de limpieza.....	16
	C. Especificaciones para la Gestión del Riesgo en los Procesos de Negocio.....	17
	C.1 Requisitos generales en la prestación del servicio de restauración o similares	17
	C.2 Recepción de materias primas	18
	C.3 Almacenamiento de materias primas	18
	C.4 Cocina.....	18
	C.5 Servicio: Reparto a domicilio.....	19
	C.5 Comida para llevar	19
	C.6 Servicio en barra	20
	C.7 Servicio en sala.....	20
	C.8 Servicio en terraza.....	20
	C.9 Servicio buffet	21
	C.9 Eventos.....	21
	C.9 Aseos	21
	D. Especificaciones para la Gestión del Riesgo de Proveedores	22
	D.1 Medidas generales en la subcontratación de servicios	22
	D.2 Medidas específicas en la subcontratación de servicios de entrega.....	22

D.3 Medidas específicas en subcontratación de servicios de limpieza.....	22
<i>E. Especificaciones para la Gestión del Riesgo en Limpieza y Desinfección</i>	<i>22</i>
E.1 Plan de Limpieza.....	22
E.2 Limpieza y desinfección de vehículos de transporte.....	23
E.3 Requisitos de limpieza de textiles	23
<i>F. Especificaciones para la Gestión del Riesgo en Mantenimiento</i>	<i>24</i>
IV. SISTEMA DE VALIDACIÓN DEL SELLO	25
V. GLOSARIO	25
VI. BIBLIOGRAFÍA	26
ANEXO I: DECALOGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA – JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN.	27
ANEXO II: RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS	28
ANEXO III: USO ADECUADO DE EPI. MASCARILLA.....	29
ANEXO IV: USO ADECUADO DE EPI. GUANTES.....	31
ANEXO V: MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAL INFECTADO O DE RIESGO	32
ANEXO VI: DISTANCIAS DE SEGURIDAD	32
ANEXO VII: PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	32

I. INTRODUCCIÓN

La actual “Situación de Emergencia” en la que se encuentra el país debido a la Pandemia por COVID-19, ha provocado que se tambaleen todas las estrategias y proyectos que estaban definidos para todos los sectores y en especial los del Sector Turismo.

Dado el tipo de contagio que tiene este virus, se prevé una situación especialmente difícil para el sector turístico ya que éste lleva implícito la interacción con el entorno y la socialización con personas diferentes a las del ámbito habitual. Como es sabido, estos factores son caldo de cultivo para el COVID-19. Esto hace que cualquier negocio asociado a este tipo de actividad vea como su reapertura se presente cuando menos, afectada no solo en su facturación, si no en su modelo de negocio.

Es por esto que, desde la Dirección General de Turismo de la Junta de Castilla y León se ha decidido hacer frente a esta situación y encarar el problema, tratando así de minorar los posibles efectos de dicha pandemia en el sector.

Para ello ha decidido crear un **Sello de Confianza** que tratará de **transmitir seguridad a los clientes**. Este Sello certificará que el establecimiento o actividad turística cumple con las Especificaciones recogidas en los Manuales elaborados para cada subsector y que están basados en las recomendaciones establecidas en las guías elaboradas por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo a través de la Secretaria de Estado de Turismo en coordinación con el Ministerio de Sanidad para minimizar el riesgo de contagio de la enfermedad COVID-19.

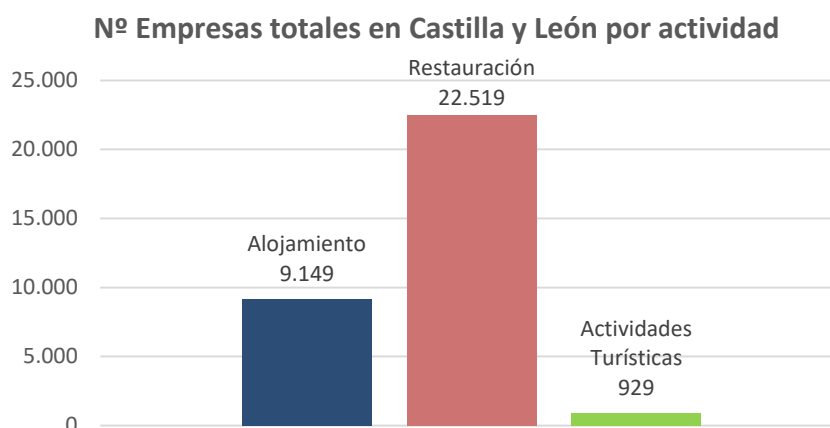
Estas guías contienen especificaciones de servicio, limpieza y desinfección, mantenimiento y gestión del riesgo para los diferentes subsectores del sector turístico.

Además, en la elaboración de estas guías han participado diferentes agentes que han sido coordinados por el Instituto de la Calidad Turística Española (ICTE).

¿Por qué tenemos que generar confianza para el turismo en Castilla y León?

Son múltiples las razones las que impulsan a trabajar para ganarse la confianza del turismo en esta tierra.

Para comenzar, se puede destacar la **actividad económica que supone el turismo para la región**; existiendo un total de 22.519 empresas de restauración, 9.149 alojamientos, y otras 929 actividades turísticas (Datos actualizados en marzo de 2020. Fuente: Junta de Castilla y León).



Por otro lado, el turismo permite generar empleo de un gran número de personas. En el primer trimestre de 2020 hubo un total de **66.633 afiliados a la Seguridad Social** en empresas y actividades turísticas, lo que supone un descenso de más del 9% respecto al mismo periodo de 2019, porcentaje que alcanza más del 12% de caída para los asalariados.

Las **empresas turísticas**, principalmente micropymes, suponen un **12% del PIB de la Comunidad de Castilla y León**.

Pero no es únicamente la actividad económica la que nos debe impulsar a generar confianza en la demanda. **Castilla y León es una región rica en recursos con potencial turístico**; destacando los espacios naturales, el patrimonio histórico – artístico, la gastronomía y la cultura.

La dispersión de la población en un territorio extenso y con una orografía diversa, hacen de nuestro territorio un lugar ideal para realizar tanto actividades de ocio como para **desarrollo laboral en forma de teletrabajo**, en contraposición a la aglomeración de las ciudades con el riesgo que esto supone para el incremento de los contagios.

Atraer turistas y visitantes cuya finalidad no sea exclusivamente el ocio, colaborará en la **sostenibilidad del tejido empresarial** de la región.

Es por todo esto que ofrecer un servicio que se gestione mediante **criterios de mejora y supervisión continua**, acreditado mediante un sello de confianza, impulsará el incremento de la demanda en la oferta turística de Castilla y León.

¿Qué es el sello “Turismo de Confianza”?

Es un **protocolo homogéneo** que recoge las actuaciones **de cada subsector o actividad turística** de Castilla y León frente a la COVID-19. **Pretende ayudar** a las actividades y establecimientos turísticos de la región a:

- ✓ Identificar y analizar los riesgos en sus establecimientos
- ✓ Implementar las mejores prácticas para hacer frente al virus en:
 - el servicio
 - sus instalaciones
 - con su personal
- ✓ Trabajar en la mejora continua en la oferta del servicio

¿A quién va dirigido el sello “Turismo de Confianza”?

El sello va dirigido a **empresas y actividades** inscritas en el **Registro de Turismo de Castilla y León** de los **subsectores**:

- Agencias de Viaje
- Alojamientos Hoteleros
- Albergues turísticos
- Campings
- Casas Rurales, apartamentos y viviendas turísticas
- Establecimientos de restauración (restaurantes, salones de banquetes, cafeterías, bares, etc.)
- Empresas de Turismo Activo
- Guías de Turismo

También a empresas y actividades inscritas o no en el **Censo para Actividades cuyo registro no es obligatorio de los subsectores**:

- Espacios públicos singulares
- Oficinas de Información Turística
- Playas fluviales
- Visitas turísticas a Bodegas

En concreto **este Manual**, contiene las Especificaciones para los **establecimientos de restauración como restaurantes, salones de banquetes, cafeterías, bares, etc.**

¿Qué efectos tiene el Sello?

Este sello será utilizado en las **campañas de promoción** que realice la Consejería de Cultura y Turismo, y las empresas que dispongan de él formarán parte de una relación que será publicada en la página web de turismo de Castilla y León.

II. METODOLOGÍA PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

Para poder comenzar a gestionar el riesgo, tenemos que ver **qué entendemos por riesgo en el contexto COVID19.**

Según la definición recogida en los manuales ICTE de “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2”, *“Riesgo es la posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2.”*

Por tanto si adaptamos esa definición a nuestra actividad o establecimiento, para gestionar el riesgo lo que tendremos que hacer será revisar todos aquellos **puntos** en los que puede haber **posibilidad de contagio** en nuestro establecimiento y/o actividad.

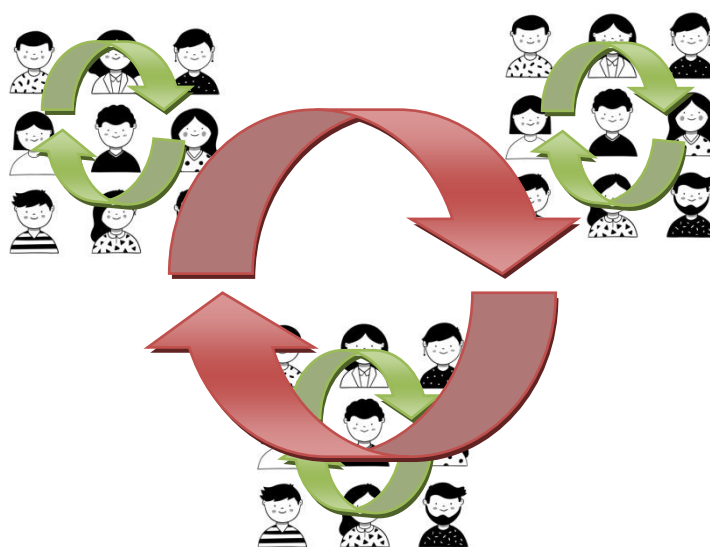
Para ello tenemos que comprender la forma en la que se transmite el virus y de qué manera estas situaciones se producen en nuestro negocio.

Podemos decir de un modo sencillo, que hay **tres momentos principales de transmisión del virus** y sobre ellos tendremos que trabajar para **disminuir el riesgo de transmisión:**

1º Contacto social.

Como es sabido, el virus se transmite por vía aérea y por tanto aumenta el riesgo de contagio cuanto menor sea la distancia interpersonal. Se estima que en distancias superiores a 1,5 metros, disminuye considerablemente este riesgo.

Cabe señalar en este punto que hay que considerar **dos tipos de interacciones personales**; las que se producen **dentro** de los llamados **grupos de confianza** o **unidades familiares** y las que se producen **entre unos grupos y otros**. El nivel de riesgo aumenta en la segunda interacción pues se multiplica el volumen de interacciones y por tanto el nivel de riesgo se dispara.



Relaciones *intra grupo*:
Menor riesgo de contagio
externo



Relaciones *entre grupos*:
Aumenta el riesgo de
contagio externo

- La **contramedida** para disminuir este riesgo será el **distanciamiento social** (1,5 m). Como este distanciamiento no depende sólo de nosotros mismos, el uso de **mascarillas** será la barrera que **atenúe el riesgo** ya que en las relaciones sociales es difícil mantener de forma constante esta distancia de seguridad.

En nuestro establecimiento o actividad **debemos velar por que los clientes/usuarios hagan uso de la mascarilla.**

2º Contacto con superficies.

El segundo momento de contagio posible, será el **contacto que hacemos con nuestras manos**, ya sea con otras personas o con las cosas. Las personas nos llevamos las manos a la cara de forma consciente o inconsciente por múltiples razones. Es por esto que nuestras manos son una fuente de contagio propio o a terceros. El virus permanece activo en las superficies durante un tiempo prolongado (varía en función del tipo de superficies). El riesgo aumenta en el contacto físico entre personas y en el contacto con otras superficies.

- Las **contramedidas** a aplicar en este caso serán el **lavado frecuente de manos** o si no es posible, el uso de solución desinfectante, así como la **limpieza y desinfección de superficies.**

En nuestro establecimiento o actividad tendremos que **facilitar el lavado y/o desinfección de las manos** a todas aquellas personas que participan en el desarrollo de nuestra actividad; clientes, trabajadores, proveedores, etc. De igual forma tendremos que planificar y poner en marcha un **plan de limpieza y desinfección** exhaustivo como se explica en los siguientes apartados de este Manual.

3º Convivencia en espacios delimitados.

Como la experiencia ha demostrado, la convivencia en espacios cerrados por un grupo de personas, puede aumentar el riesgo de contagio entre estas. Además de producirse en estos espacios los dos momentos de contagio anteriores; falta de distanciamiento social y superficies contaminadas, la **falta de ventilación** del espacio incrementa enormemente el riesgo de contagio.

- La **contramedida** en este caso será la **ventilación frecuente** de espacios cerrados (más adelante veremos las frecuencias y los sistemas más adecuados para cada negocio) y en la medida de lo posible, desarrollar las actividades o eventos en **espacios abiertos.**

Si nuestro negocio se desarrolla en espacios cerrados tendremos que establecer las **pautas de ventilación** y cuando sea posible, procurar desarrollar las **actividades al aire libre**, de acuerdo a las características del establecimiento y de la actividad.

¿Qué es un Plan de Contingencia?

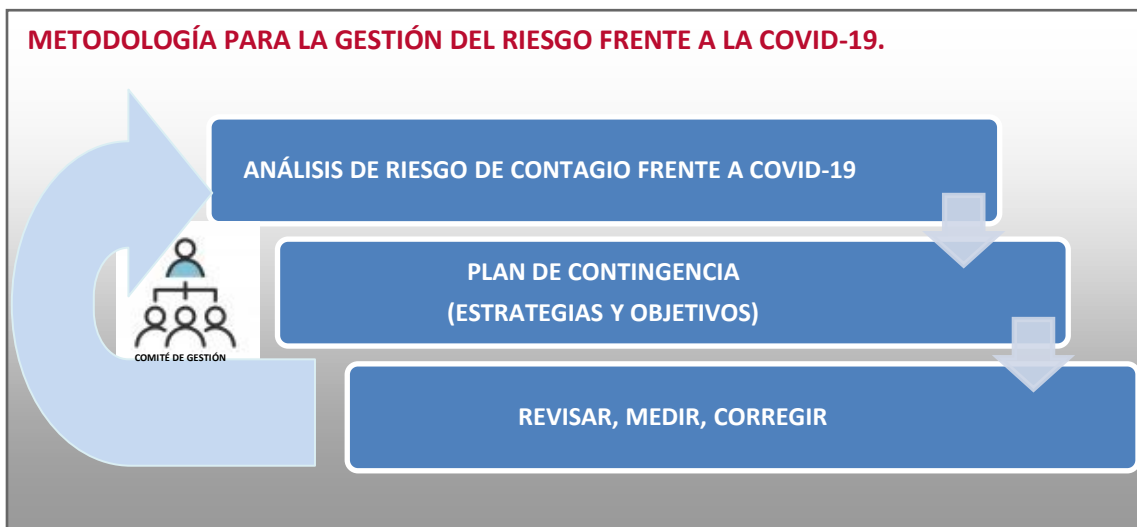
Para tratar de analizar qué es un Plan de Contingencia, vamos a comenzar definiendo la palabra “contingencia” y según la RAE, “contingencia es aquello que puede suceder o no suceder”. De esta definición podemos extraer varios conceptos:

1. Acción o elemento que no responde a una situación habitual → **contagio**
2. Incertidumbre → **puede haber contagio o no haberlo**

El **Plan de Contingencia** será por tanto el **conjunto de actuaciones adicionales** a la actividad normal de la empresa, que se llevan a cabo para **hacer frente a una situación extraordinaria**. En el caso que nos ocupa, la situación extraordinaria es la posibilidad de contagio en nuestro negocio por alguna de las personas que interactúan en él y las actuaciones son las medidas que tomaremos para evitar esos posibles contagios.

Por tanto, estas actuaciones deben responder a un **análisis de riesgos previo** frente a la posibilidad de contagio en nuestro negocio. El Plan debe establecer unos **objetivos** que deben medirse y definir nuevas **estrategias** si estos objetivos no se han conseguido.

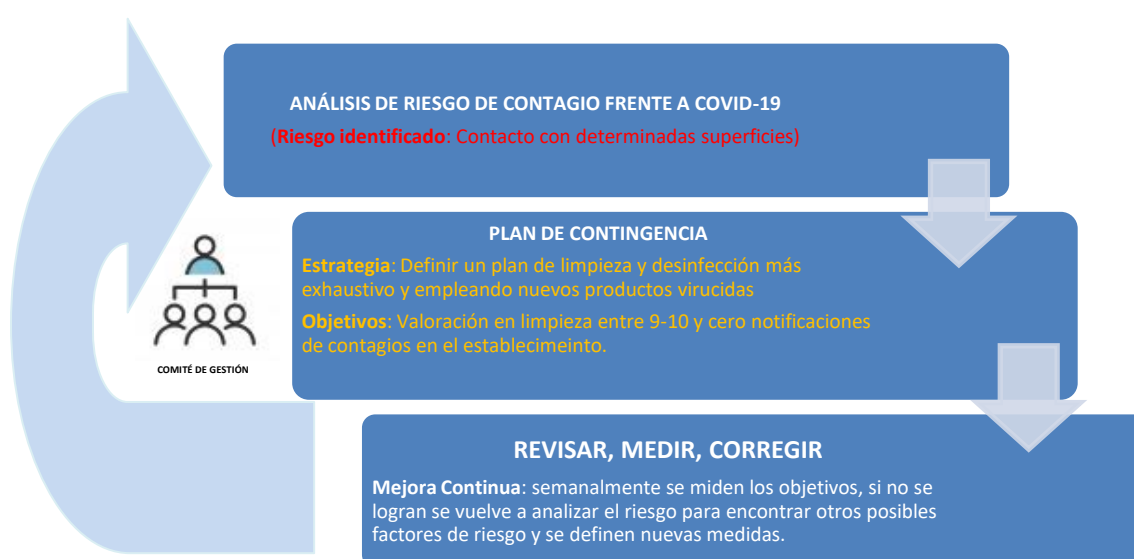
En cada establecimiento se debe crear un grupo de trabajo o **Comité de Gestión** para realizar el análisis de riesgos y sea **responsable** de la implantación de las medidas así como de la medición y corrección de desviaciones.



Por ejemplo, en un establecimiento de restauración se identifica un alto riesgo de contagio en determinadas superficies entre un cliente y otro. La estrategia que se definirá será elaborar un **plan de limpieza y desinfección** que contemple la limpieza de estas superficies de forma más exhaustiva a como se estaba realizando y empleando para la desinfección productos *virucidas* autorizados por el Ministerio de Sanidad¹.

Se establecerán como objetivos; obtener una calificación entre 9 y 10 por los clientes en limpieza y desinfección y una notificación de cero contagios de las personas que interactúan en el establecimiento. Si alguno de estos objetivos no se consigue de forma semanal, habrá que revisar el plan de limpieza y definir nuevas actuaciones en este plan para poder conseguir estos objetivos.

Si lo trasladamos al esquema anterior quedaría de la siguiente forma:

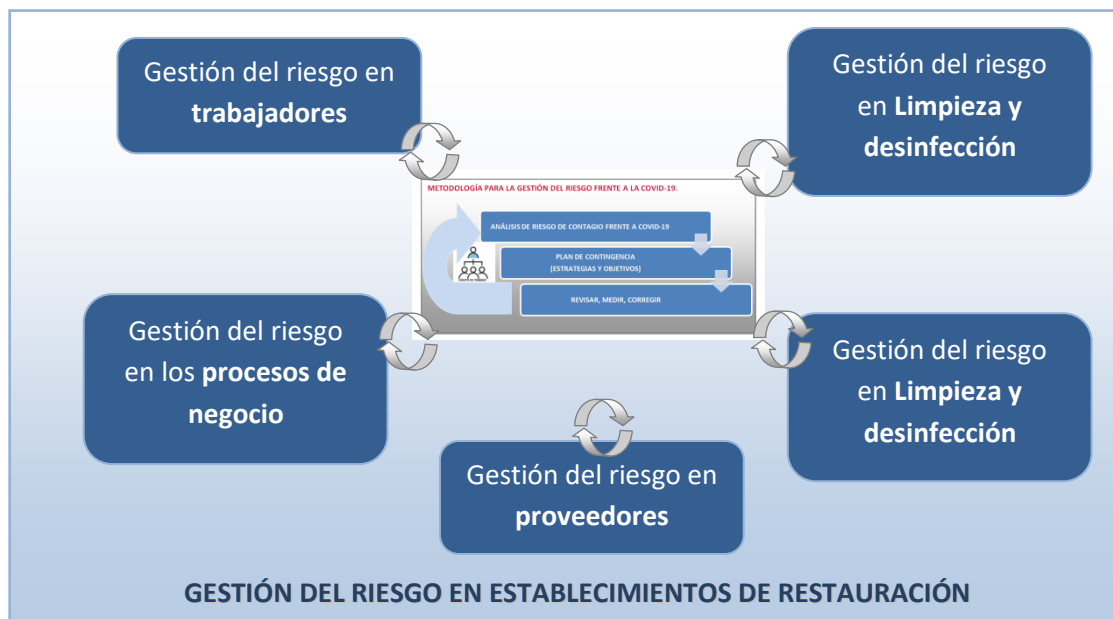


En el Bloque III de este Manual, se recogen las **especificaciones** para poder gestionar el riesgo en los **establecimientos de restauración**.

¹ Ver listado de *virucidas* autorizados por el Ministerio de Sanidad.
https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

III. ESPECIFICACIONES PARA ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Para optar al Sello “Turismo de Confianza” se recogen una serie de especificaciones que serán de **obligado cumplimiento** para los establecimientos que de forma voluntaria, quieran adherirse al Sello. Estas especificaciones abarcan 5 ámbitos principales:



Estas especificaciones deberán gestionarse en el marco de un **Plan de Contingencia** como se detalla en el apartado anterior.

A. Especificaciones Generales para la Gestión del Riesgo

A.1 Compromiso del establecimiento

- El establecimiento de restauración debe asumir un **compromiso firme** con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo.
- La gestión del riesgo debe formar parte de todos los **procesos del establecimiento**; por ello, los distintos procesos deben estar **coordinados entre sí**.

A.2 Comité de Gestión del Riesgo

- El establecimiento de restauración debe **conformar un grupo de trabajo** en el que participará:
 - ✓ la representación legal de los trabajadores si la hubiere
 - ✓ y un responsable para la gestión del riesgo.

Este grupo de trabajo **asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones** para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

Las **funciones del Comité** serán:

- ✓ Establecer los **objetivos** a perseguir.
- ✓ Establecer los **mecanismos para reunir la información** que le permita tomar las mejores decisiones (p.e. autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- ✓ Establecer la forma en la que se va a **coordinar**.
- ✓ **Identificar los riesgos** considerando la naturaleza del establecimiento (afluencia de clientes, tipología de clientes, servicios que se presta, etc.) En función de la tipología o tamaño del establecimiento, si éste cuenta con servicio de prevención de riesgos laborales propio o ajeno, será éste el que realice esta evaluación. Para ello, seguirá el “Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2”, elaborado por el Ministerio de Sanidad.
- ✓ Realizar una **evaluación de los riesgos** y extraer conclusiones.
- ✓ Diseñar, de acuerdo a dichas conclusiones, un **plan de contingencia**.
- ✓ Garantizar que los **trabajadores** reciben la **información y formación suficiente** y adecuada para la implementación del plan de contingencia.
- ✓ **Planificar** la implementación del plan de contingencia.
- ✓ **Implementar** el plan de contingencia y **supervisar** su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

A.3 Plan de Contingencia

- El contenido del Plan de Contingencia **abordará como mínimo los siguientes aspectos**:
 - ✓ La **posibilidad de modificar los procesos** dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
 - ✓ La **asignación de autoridades y responsabilidades** en el marco de la gestión del riesgo.
 - ✓ La **asignación de recursos humanos y materiales**, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas de

la evaluación previo de la evaluación de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.

- ✓ La determinación e implantación de un **protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología** compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos laborales y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- ✓ La **supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias** en relación a medidas especiales frente a la COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante la evaluación de riesgos.
- ➔ El **plan de contingencia debe ser comunicado** a los representantes de los trabajadores (si los hubiere) y a los **empleados** para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento; y a los **proveedores** y a los **clientes** de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.)

A.4 Recursos Materiales

- ➔ El establecimiento debe definir las **acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos** de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias. (p.e. mascarillas, guantes, etc.)
- ✓ El establecimiento debe **considerar las restricciones** que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas, que sean factibles.
- ✓ En caso de que en algún momento se **detecte falta de recursos materiales**, el comité de gestión deberá **analizarlo y registrarlo** internamente para la salvaguarda del establecimiento y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

A.5 Medidas Informativas

- ➔ El establecimiento de restauración **debe informar al cliente** antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.
- ➔ En el **propio restaurante**, las **medidas informativas** deben contemplar:
 - ✓ **Cartelería con medidas preventivas** implantadas en el centro y pautas a seguir por los clientes.²
 - ✓ **Indicación de posiciones** respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (p.e. en recepción, a la entrada al comedor, etc.)

² Ver "Anexo I: Decálogo de buenas prácticas en la actividad turística" de la Dirección General de Turismo de la Junta de Castilla y León.

B. Especificaciones para la Gestión del Riesgo en Trabajadores

B.1 Requisitos Generales para gestión del riesgo en trabajadores por parte del restaurante

➤ Concretamente, el **establecimiento de restauración debe**:

- ✓ **Planificar las tareas y procesos de trabajo** de tal forma que se **garantice la distancia de seguridad** establecida por las autoridades sanitarias; la **disposición de los puestos de trabajo**, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) el restaurante debe adaptarse si fuera necesario. Se establecerá un **control de aforos**. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto.
- ✓ En caso de que existan **turnos**, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los **mismos empleados** en los mismos grupos de turnos.
- ✓ Si el **personal** precisa cambiarse de ropa, debe **habilitarse un espacio** que permita también **asegurar dicha distancia interpersonal** o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere.
- ✓ Se debe mantener el **distanciamiento social** en **reuniones internas**.
- ✓ Evaluar la presencia en el entorno laboral de **grupos vulnerables frente a la COVID-19** y determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
- ✓ Se debe **completar el botiquín** con un **termómetro** (se recomienda termómetro sin contacto).
- ✓ Si no puede asegurarse la **desinfección del método de control horario** con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, implementar un método que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.
- ✓ Asegurar la **adecuada protección de los empleados**, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de solución desinfectante.
- ✓ **Difundir pautas de higiene con información completa**, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar apoyado en **cartelería**.
- ✓ Facilitar tiempo y medios para la correcta **higiene de manos**.
- ✓ Proporcionar los **EPI adecuados** previa evaluación de riesgos laborales en el contexto COVID-19. En caso de que algún **servicio se encuentre subcontratado**, la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.
- ✓ Establecer **normas de uso de las instalaciones** en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (p.e. en ascensores, comedores, accesos, terrazas y otras zonas comunes).
- ✓ Proceder a la **ventilación**, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento.
- ✓ El restaurante debe determinar, en función del tipo de **uniforme**, el **tipo de limpieza** a aplicar y su frecuencia de lavado. Dado que el uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral, se recomienda que el establecimiento se haga cargo del

lavado de ropa de trabajo del personal junto con la mantelería propia, debiendo asegurar la limpieza de la misma a una **temperatura >60°C**. En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del personal el establecimiento debe informar a los empleados de que el lavado debe realizarse a >60°C. Cuando se transporte la ropa de trabajo, ésta debe introducirse en una bolsa cerrada. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a esa temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.

- ✓ Se debe habilitar un **espacio** para que el **empleado 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 debe **formar a los trabajadores** sobre el **correcto uso** y mantenimiento de mascarillas, guantes y **EPI que utilicen**. Debe quedar **registro de esta formación**.

B.2 Medidas generales de protección a aplicar por todo el personal

➔ Concretamente, **el personal debe:**

- ✓ **Conocer el plan de contingencia diseñado** y, de forma específica, sus **responsabilidades** en el marco de la gestión del riesgo por COVID-19.
- ✓ Estar **formado e informado** 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 clientes. 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.) No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos ateniendo a las características de la instalación, por ejemplo, cuando por las características físicas del establecimiento no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución desinfectante.
- ✓ Se debe recordar que el uniforme y calzado sólo puede **utilizarse en el lugar de trabajo**.
- ✓ Dejar los **objetos personales** (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.)

- ✓ **Desinfectar frecuentemente**, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos **de uso personal** (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando o con una solución desinfectante en su defecto, así como los elementos del puesto de trabajo con el cambio de turno. (pantalla, teclado, ratón, etc.) Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.
- ✓ **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 definir las **pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso** para la reducción del riesgo de contagio.
- ✓ Llevar **diariamente la ropa de trabajo limpia**.
- ✓ Llevar el **cabello recogido**, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- ✓ - Llevar las **uñas cortas y cuidadas**.

B.3 Medidas específicas de protección a aplicar por el personal de limpieza

➤ El personal de limpieza debe:

- ✓ El personal de limpieza debe **utilizar el equipo de protección individual adecuado** dependiendo del nivel de riesgo y del resultado de la evaluación de riesgos laborales. Como mínimo, el personal debe utilizar **mascarilla y guantes**.
- ✓ Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se **desecharán de forma segura**, procediéndose posteriormente al **lavado de manos**. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión.
- ✓ Los **guantes y mascarillas deben desecharse** en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.

C. Especificaciones para la Gestión del Riesgo en los Procesos de Negocio

C.1 Requisitos generales en la prestación del servicio de restauración o similares

➤ Debe cumplirse con las siguientes **medidas preventivas**:

- ✓ Contar con **solución desinfectante** en **sitios accesibles** para uso de **clientes** y, al menos, a la entrada de la zona de servicio (p.e entrada del restaurante, zona buffet). El personal debe instar a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar.
- ✓ **Controlar el aforo** resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...)
- ✓ **Fomentarse el pago con tarjeta** u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones.
- ✓ **Desinfectar el TPV** si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.
- ✓ **Desinfectar** periódicamente las **máquinas dispensadoras** y recreativas utilizadas por los clientes.
- ✓ Priorizar la utilización de **mantelería de un solo uso**. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben limpiarse después de cada uso.
- ✓ **Evitar el uso de cartas de uso común** para evitar el riesgo de contagio, por ejemplo, optando por “cantarla”, utilizando tecnología (cartas digitalizadas, QR), u otros sistemas como pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc. Si no puede optarse por alguna de las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento plastificado que se desinfecte tras cada uso.
- ✓ **Almacenar los elementos auxiliares del servicio** (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en **recintos cerrados** o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. Se debe retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.
- ✓ Si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos donde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se **evitará tener las mesas montadas** con el menaje sin proteger.
- ✓ Se deben **eliminar productos de autoservicio** (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente. Se deben ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.

C.2 Recepción de materias primas

- Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el **sistema de APPCC**.
- Concretamente, 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**, que debería cumplir su propio protocolo de prevención e higiene, no debe superar esta área de recepción, y se supervisará el cumplimiento de la normativa de protección que le aplique.
 - ✓ 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 en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
 - ✓ Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los **frescos, cambian 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.) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso.
 - ✓ 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.

C.3 Almacenamiento de materias primas

- Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC actualizado al contexto COVID-19.

C.4 Cocina

- Se debe tener implementado un **sistema de APPCC actualizado** al contexto **COVID-19**.
 - ✓ Antes de empezar **cada servicio** se debe realizar una **desinfección general de las superficies de trabajo**.
 - ✓ Existirán **dosificadores de jabón desinfectante** al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.
 - ✓ Al finalizar la jornada, se debe realizar una **limpieza de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados**.
 - Se recomienda separar las **zonas de los distintos trabajadores** mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.

C.5 Servicio: Reparto a domicilio

- Tanto en la **preparación del pedido** como en su **reparto** se debe mantener las medidas higiénicas correspondientes de acuerdo a los riesgos identificados y las medidas descritas en el plan de contingencia. En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes **requisitos**:
- ✓ El establecimiento debe contar con un **espacio habilitado para la entrega del pedido** al repartidor (barra, mesa, etc.). El personal de reparto no podrá acceder en ningún caso a la zona de cocinas.
 - ✓ Para el servicio de entrega, la comida se depositará en **bolsas cerradas**, preferiblemente selladas. La bolsa utilizada para el reparto se limpiará y desinfectará interior y exteriormente tras cada entrega.
 - ✓ El personal encargado del **reparto** de pedidos debe usar los **equipos de protección individual determinados** tras la evaluación de riesgos y en el plan de contingencia. Si este servicio se presta mediante plataformas digitales, el restaurante supervisará que el personal de reparto cuenta con estos equipos.
 - ✓ Se debe **evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido** y el **repartidor** en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.). Una vez entregado el pedido al repartidor en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos.
 - ✓ Debe establecerse un sistema para **evitar las aglomeraciones de personal de reparto**.
 - ✓ Se debe **fomentar el uso de pago por medios electrónicos**, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto y el manejo de dinero en efectivo.
 - ✓ Durante la entrega al cliente se debe **mantener la distancia seguridad** en caso de no contar con equipos de protección individual (mascarillas).
 - ✓ El **repartidor** debe **higienizarse las manos correctamente** con solución desinfectante durante todo el proceso de entrega.
 - ✓ El personal de reparto **no compartirá ascensores** en los domicilios de entrega. Avisará por telefonillo al cliente de su llegada, indicando que dejará el pedido en la puerta. Se recomienda contar con manteles de un único uso, desechables, donde los depositará.

C.5 Comida para llevar

- El establecimiento debe contar con un **espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos** (ej. mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso. Se debe garantizar la distancia de seguridad.
- Se recomienda que esta operación se realice mediante **marcas visibles en el suelo o similares** o bien con la habilitación de pantallas protectoras, metacrilatos o similares).

C.6 Servicio en barra

- En cuanto al servicio en barra,
 - ✓ Se deberá **respetar la distancia de seguridad** entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...). En caso contrario, el camarero debe portar una **mascarilla**.
 - ✓ Deberán **establecerse las posiciones** a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos.
 - ✓ Los **productos expuestos**, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.

C.7 Servicio en sala

- **Servicio en mesa:**
 - ✓ Los **camareros** que realicen el servicio deben **garantizar la distancia de seguridad** o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, etc.) En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones deberá disponer otras **medidas de protección** (pantallas faciales, mascarillas...)
- **Recogida de pedido en mostrador:**
 - ✓ Se debe **organizar la espera** evitando la aglomeración y cruces de clientes. Se recomienda que se señalice la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar, y que existan paneles / cartelería explicativos del procedimiento de recogida.
 - ✓ En el caso de que el cliente utilice un **dispositivo digital** común (tablets, quioscos...), éste debe ser **desinfectado** para realizar el pedido. Debe disponerse de dispensadores con desinfectante en estas zonas.
 - ✓ En la zona de los **quioscos** se debe mantener la distancia de seguridad evitando las aglomeraciones de clientes.

C.8 Servicio en terraza

- La empresa debe establecer la forma de **controlar** que el **cliente no haga uso arbitrario** del **equipamiento en terraza** (mesas y sillas), con el fin de que dicho equipamiento pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.
 - ✓ Se mostrará **cartelería informando al cliente** de las pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe dejar claramente indicado que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode.
 - ✓ **Acotar las terrazas** (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.

C.9 Servicio buffet

- Para realizar el **servicio de buffet** se deben tener en cuenta las consideraciones realizadas para el resto de tipologías de servicio anteriormente descritas. Además:
 - ✓ 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).
 - ✓ También 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.
 - ✓ Además, el establecimiento debería considerar, atendiendo a sus instalaciones, un **itinerario sugerido** o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

C.9 Eventos

- Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos se seguirán las especificaciones presentes en esta guía que sean de aplicación (distancias de seguridad, procedimientos de servicio, etc.).³

C.9 Aseos

- Los aseos, tanto los de uso de clientes como, si los hubiera, de uso del personal, deben contar, al menos, con **dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o solución desinfectante**.
 - ✓ Se **extremarán las medidas de limpieza** elevando la frecuencia de las mismas, durante la apertura al público del establecimiento, se limpiarán **al menos seis veces al día**. De acuerdo a la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día.
 - ✓ Las **papeleras** deben presentar **apertura de accionamiento no manual** y disponer de doble bolsa interior.
 - ✓ El establecimiento debe asegurar la **reposición de consumibles** (jabón desinfectante, toallas de papel...)

³ En el ACUERDO 29/2020, de 19 de junio, de la Junta de Castilla y León, por el que se aprueba el Plan de Medidas de Prevención y Control para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, en la Comunidad de Castilla y León, se establecen las medidas específicas para eventos.

Esta información puede verse modificada en función del avance de la enfermedad COVID-19, por tanto se recomienda consultar las fuentes oficiales para obtener una información actualizada.

D. Especificaciones para la Gestión del Riesgo de Proveedores

D.1 Medidas generales en la subcontratación de servicios

- Debe **informarse a los proveedores** de servicios externos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido (p.e. distancia de seguridad y uso de mascarilla si no puede mantenerse la distancia de seguridad).
- En caso de que algún **servicio se encuentre subcontratado**, la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.

D.2 Medidas específicas en la subcontratación de servicios de entrega

- En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo al establecimiento (plataformas de *delivery* o similares) además de lo anterior se **solicitará al proveedor del servicio su plan de contingencia respecto al COVID 19**.

D.3 Medidas específicas en subcontratación de servicios de limpieza

- En caso de que los servicios aquí descritos estén **subcontratados**, el establecimiento supervisará que el personal cuenta con los **equipos de protección individual necesarios** y actúa bajo los procedimientos establecidos.
- Si el **servicio de lavandería** se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida para la desinfección de **textiles es de 60º**.

E. Especificaciones para la Gestión del Riesgo en Limpieza y Desinfección

E.1 Plan de Limpieza

- El establecimiento debe **adaptar su plan de limpieza** y desinfección teniendo en cuenta a la evaluación de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo:
 - ✓ Realizar un **procedimiento de limpieza y desinfección** que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas:
 - Zona de recepción de mercancías
 - Cocina
 - Barra (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta afluencia)
 - Zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar
 - Sala
 - Vestuarios, zonas de taquillas y aseos

- ✓ Utilizar, por parte del **personal de limpieza**, el **equipo de protección individual** de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos realizada.
- ✓ Realizar, **previa a la apertura inicial del establecimiento**, una **limpieza y desinfección a fondo** utilizando productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad. Lo podrá hacer el propio empresario dejando por escrito las labores que ha efectuado y los productos utilizados (disponiendo de las fichas técnicas y de seguridad de los productos) o podrá contratar a una empresa especializada y autorizada para ello que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quién lo ha realizado y qué productos ha utilizado.
- ✓ Incluir en el plan APPCC y/o **incrementar 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, etc.).
- ✓ Usar **productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio** según las fichas técnicas y de seguridad del producto.⁴
- ✓ 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 a temperaturas superiores a 80°C (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.

E.2 Limpieza y desinfección de vehículos de transporte

- 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.).

E.3 Requisitos de limpieza de textiles

- El establecimiento 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. En cualquier caso, ésta se realizará a una **temperatura >60º**.

⁴ Ver lista de virucidas autorizados: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

F. Especificaciones para la Gestión del Riesgo en Mantenimiento

➔ Se debe **cumplir con las siguientes cuestiones:**

- ✓ El **personal de mantenimiento debe protegerse** con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- ✓ Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal **desechará los EPI** de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos.
- ✓ Se debe **evitar cualquier contacto físico**.
- ✓ De forma específica, debe **revisarse el sistema de aire acondicionado** periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

IV. SISTEMA DE VALIDACIÓN DEL SELLO

Se establecerá un sistema por el que el **cliente o turista se convertirá en ‘validador’ del sello** y podrá comunicar sus quejas y sugerencias respecto a las medidas de prevención y seguridad.

Podrá hacerlo **de forma privada o a través de un sistema de código QR** incorporado en el sello, que conectará con una sencilla encuesta.

Aquellos **establecimientos** de los que se **reciban quejas por parte de los clientes** con relación a las medidas de prevención y seguridad, **recibirán la visita de un auditor** especializado que evaluará la situación para su mantenimiento o retirada.

Se podrá **consultar el procedimiento específico** en la página web de turismo de Castilla y León www.turismocastillayleon.com

V. GLOSARIO

Se describen a continuación los términos específicos del ámbito de la gestión de riesgos frente al COVID19

COVID-19

La COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

(Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020).

Riesgo

Posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2.

Gestión del riesgo

Actividades coordinadas para dirigir y controlar el establecimiento en relación al riesgo.

(UNE-ISO 31000:2018)

VI. BIBLIOGRAFÍA

El desarrollo de este Manual de Especificaciones está basado en el documento “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020).

Dicho documento cuenta con la siguiente bibliografía:

- [1] UNE 167013. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio.
- [2] UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
- [3] UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
- [4] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.
- [5] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
- [6] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.

Las imágenes empleadas en este documento son propiedad de la Junta de Castilla y León, a excepción de las que se han obtenido en la plataforma www.freepik.es

ANEXO I: DECALOGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA – JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN.



DECÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA

BEST PRACTICE GUIDELINES FOR TOURISM

TURISTA TOURIST	EMPRESARIO BUSINESS OWNER
<p>1 Mantener la distancia de seguridad Maintain a safe distance</p> 	<p>6 Control de aforos Limit capacity</p> 
<p>2 Hacer uso de las mascarillas Wear a mask</p> 	<p>7 Desinfección de las instalaciones Disinfect facilities</p> 
<p>3 Lavarse las manos con regularidad Wash your hands frequently</p> 	<p>8 Dar la información necesaria para el desarrollo de la actividad de forma segura Provide the necessary information to carry out activities safely</p> 
<p>4 Uso de gel hidroalcohólico Use hand sanitiser</p> 	<p>9 Eliminar elementos de uso compartido Remove shared-use items</p> 
<p>5 Comunicar si aparecen síntomas del COVID-19 Report the appearance of COVID-19 symptoms</p> 	<p>10 Facilitar el pago por medios electrónicos Encourage payment by electronic means</p> 

 Junta de
Castilla y León

ANEXO II: RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

ANEXO III: USO ADECUADO DE EPI. MASCARILLA

En base a la Resolución del 23 de abril, de la Secretaría General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, referente a los equipos de protección individual en el contexto de la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, si un equipo no dispone de certificado UE del Organismo Notificado (junto con la Declaración de Conformidad del fabricante y del resto de información que se pide en el producto/envase para el mercado CE), para poder ser suministrado/comercializado de forma excepcional, deberá contar con una autorización temporal por parte de la correspondiente autoridad de vigilancia del mercado (punto 2 del apartado Primero de la resolución).

De forma general, la recomendación es utilizar EPI desechables, o si no es así, que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

Los EPI deben escogerse de tal manera que se garantice la máxima protección con la mínima molestia para el usuario y para ello es muy importante escoger la talla, diseño o tamaño que se adapte adecuadamente al mismo.

La correcta colocación de los EPI es fundamental para evitar posibles vías de entrada del agente biológico; igualmente importante es la retirada de los mismos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.

Los EPI deben desecharse de manera segura, en bolsas cerradas que se eliminarán en el contenedor de restos (no en el de reciclaje).

Mascarillas

Las mascarillas recomendadas en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según UNE 0064-1 y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, fabricadas según UNE 0065, y que deben ser lavadas a 60oC tras periodo de uso similar). También podrá hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683:2019) aunque estas son preferibles reservarlas para personal contagiado o con sintomatología compatible con COVID-19

En todo caso, y como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no hay evidencia de persona o superficies contagiadas por SARS-CoV-2, siempre que se pueda guardar la distancia de seguridad. En caso de acceder a zonas con presencia personas contagiadas deben utilizarse mascarillas de protección respiratoria (tipo FFPII o FFPIII) excepto si no hubiera acercamiento a menos de dos metros. Se podrán también utilizar mascarillas duales, que deberán cumplir tanto con las disposiciones legislativas de EPI como con las de PS (producto sanitario)

En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada.

Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.

Mascarillas higiénicas en población general

La mayoría de las personas adquieren la COVID-19 de otras personas con síntomas. Sin embargo, cada vez hay más evidencia del papel que tienen en la transmisión del virus las personas sin síntomas o con síntomas leves. Por ello, el uso de mascarillas higiénicas en la población general en algunas circunstancias podría colaborar en la disminución de la transmisión del virus.

Esto es así, sólo si se hace un uso correcto y asociado a las medidas de prevención y se cumplen las medidas para reducir la transmisión comunitaria:

						
Si tienes síntomas, quédate en casa y aíslate en tu habitación	Mantén 1-2 metros de distancia entre personas	Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente	Evita tocarte ojos, nariz y boca	Cubre boca y nariz con el codo flexionado al toser o estornudar	Usa pañuelos desechables	Trabaja a distancia siempre que sea posible

Una mascarilla higiénica es un producto no sanitario que cubre la boca, nariz y barbilla provisto de una sujeción a cabeza u orejas

Se han publicado las especificaciones técnicas UNE para fabricar mascarillas higiénicas:

- Reutilizables (población adulto e infantil)
- No reutilizables (población adulto e infantil)

¿A QUIÉN se recomienda su uso?

A la población general sana









¿CUÁNDO se recomienda su uso?

- Cuando no es posible mantener la distancia de seguridad en el trabajo, en la compra, en espacios cerrados o en la calle.
- Cuando se utiliza el transporte público.



Haz un uso correcto para no generar más riesgo:

-  Lávate las manos antes de ponerla.
-  Durante todo el tiempo la mascarilla debe cubrir la boca, nariz y barbilla. Es importante que se ajuste a tu cara.
-  Evita tocar la mascarilla mientras la llevas puesta.
-  Por cuestiones de comodidad e higiene, se recomienda no usar la mascarilla por un tiempo superior a 4 horas. En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra. No reutilices las mascarillas a no ser que se indique que son reutilizables.
-  Para quitarte la mascarilla, hazlo por la parte de atrás, sin tocar la parte frontal, deséchala en un cubo cerrado y lávate las manos.
-  Las mascarillas reutilizables se deben lavar conforme a las instrucciones del fabricante.

21 abril 2020

Consulta fuentes oficiales para informarte
www.mscbs.gob.es
@sanidadgob

#ESTE
VIRUS
LO
PARAMOS
UNIDOS



Mascarillas higiénicas en población general (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020)

ANEXO V: MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAL INFECTADO O DE RIESGO

Conocimientos básicos sobre Covid-19 a tener en cuenta de cara a su prevención:

- ✓ Los síntomas del Covid-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
- ✓ El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.
- ✓ Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes, asimismo lo pondrá en conocimiento de la empresa. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato. Por su parte, el establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.
- ✓ Por parte de la empresa, se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras, siguiendo con el “Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COVID-2”.
- ✓ Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el servicio de prevención, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo” en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo, siguiendo el procedimiento antes referido.

ANEXO VI: DISTANCIAS DE SEGURIDAD

El “Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2” (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social 2020) establece la distancia de seguridad en 1,5 m. en el momento de redacción de este documento.

ANEXO VII: PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Listado de virucidas

Puede encontrar el listado completo de productos virucidas autorizados en el siguiente enlace:

https://www.msrebs.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf