

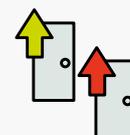
# PREVENCIÓN COVID CANARIAS

## RESUMEN DE DIRECTRICES DE BUENAS PRÁCTICAS POR SECTORES DE ACTIVIDAD

### RESTAURACIÓN

#### MEDIDAS ORGANIZATIVAS EN EL CENTRO DE TRABAJO

**Zonas de entrada y salida** siempre que sea posible y señalizadas adecuadamente con el fin de evitar cruces de personas.



**Control horario** sin contacto o solución desinfectante cie después de cada uso.



El servicio sanitario del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales deberá evaluar la existencia de **trabajadores especialmente sensibles**.



**Dispensadores de gel hidroalcohólico** a la entrada de los restaurantes, comedores, cafeterías o bares y en las cocinas.



**Carteles informativos** sobre higiene de manos y medidas sobre la prevención del contagio por vías respiratorias.



**Información y formación** a los trabajadores sobre los riesgos de contagio y propagación del coronavirus. Se evitará salir a la calle con la ropa y calzado de trabajo así como utilizar el teléfono móvil y otros enseres personales en la cocina.



**Zonas para la recepción de mercancía y atención de proveedores**, distancia superior a 1.5m entre los distintos proveedores y entre estos y los trabajadores . Planificar día y la hora de entrega para evitar coincidencias con otros proveedores. Evitar el intercambio físico de papel.



Consulta posibles variaciones, restricciones o medidas reforzadas en [www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/](http://www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/)

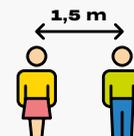
# PREVENCIÓN COVID CANARIAS

## MEDIDAS ORGANIZATIVAS EN EL CENTRO DE TRABAJO

**Zona de recepción de mercancía cerca de la entrada a la cocina y almacenes.** Retirar los embalajes antes de introducir los alimentos al centro de trabajo. Los que no dispongan de embalaje o retractilado, y no sean de papel o cartón, se desinfectarán externamente.



**Planificación de tareas y procesos laborales,** mantener la distancia de seguridad de -al menos- 1.5 metros durante su permanencia en el centro de trabajo. Asignación de diferentes tareas.



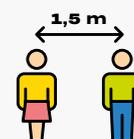
**Asignación de mesas por camarero.** No se atenderán solicitudes de clientes de mesas diferentes a las que cada camarero tenga asignadas.



**Evitar la rotación de tareas y se favorecer la estabilidad de los equipos** con el fin de reducir al máximo el contacto entre diferentes personas.



**Garantizar la distancia social con los clientes** y en las zonas comunes reservadas sólo a trabajadores, evitar aglomeraciones de personal en estos puntos.



**Barreras físicas** cuando no fuese posible mantener la distancia de seguridad entre trabajadores o con los clientes. En el caso de que estos elementos sean transparentes, estarán debidamente señalizados, con pegatinas o bandas, para evitar golpes.



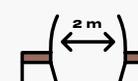
**Zona para la recogida de comida para llevar** asegurando una distancia superior a 1,5 m con el cliente y entre estos en la zona de espera, señalizando en el suelo la distancia de separación.



**Respetar los aforos establecidos** según el nivel de alerta tanto para el servicio prestado en interiores como en exteriores.



**Distancia de 1,5m entre mesas o sillas de diferentes grupos de clientes,** tanto para el servicio prestado en interiores como en exteriores. En la barra también se señalará estas distancias de separación.



Consulta posibles variaciones, restricciones o medidas reforzadas en [www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/](http://www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/)

# PREVENCIÓN COVID CANARIAS

## MEDIDAS ORGANIZATIVAS EN EL CENTRO DE TRABAJO

**Zona para la permanencia de los clientes** hasta que sean atendidos cuando vayan a hacer uso de una mesa.



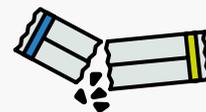
**Se procurará el uso intransferible de elementos** de menaje, útiles de cocina, caja de cobro, TPV, bandejas, etc., en cada turno de trabajo, si ello no fuera posible, se limpiarán y desinfectarán adecuadamente estos elementos entre uso y uso.



**Se eliminarán, en la medida de lo posible, las cartas en papel**, sustituyéndolas por medios como etiquetas QR, pizarras, menú oral, cartas plastificadas que se desinfectarán después de cada uso, etc.



**Priorizar productos monodosis desechables** (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, saleros, etc.).



**Pago con datafono**, priorizar el "contactless", tanto para los clientes del local como para los del servicio de comida para llevar.



## MEDIDAS ORGANIZATIVAS EN EL REPARTO A DOMICILIO

**Planificar las entregas** organizando la carga en el vehículo para minimizar tiempo de entrega y evitar manipulaciones innecesarias de los pedidos.



**Se recomienda el uso individualizado de los vehículos** de reparto. Si no es posible, se limpiarán y desinfectarán adecuadamente todas las superficies con las que haya entrado en contacto el repartidor entre los distintos usos.



**Se recomienda el uso individualizado de útiles** como tablets, teléfonos u otro tipo de terminales que deban llevar los repartidores o su adecuada desinfección entre usos.



Consulta posibles variaciones, restricciones o medidas reforzadas en [www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/](http://www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/)

# PREVENCIÓN COVID CANARIAS

## MEDIDAS ORGANIZATIVAS EN EL REPARTO A DOMICILIO

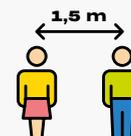
Se ventilará la cabina del vehículo periódicamente.



Zona específica para entregar los pedidos preparados si se contrataran plataformas digitales especializadas para el reparto a domicilio.



Distancia mínima de, al menos, 1,5 m con los clientes durante la entrega del pedido y el pago.



Se utilizará una mano (con guante) para abrir puertas, interruptores, etc. Y otra para llevar el pedido. Después de la entrega el guante debe ser desechado y se procederá a la desinfección de ambas manos en el vehículo.



Desinfección del datáfono tras cada pedido.



## MEDIDAS DE HIGIENE EN EL CENTRO DE TRABAJO

Además de los programas de limpieza y desinfección exigidos por el RD 109/2010, del 5 de febrero se añadirán las siguientes medidas:

Ventilación Periódica de las instalaciones, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.



Reforzar la limpieza y la desinfección de las instalaciones, en especial las superficies de contacto habitual como manillas, pomos, interruptores, pasamanos, escaleras, carros, útiles de cocina, etc.;



Limpiar el área de trabajo usada por un empleado en cada cambio de turno.



Consulta posibles variaciones, restricciones o medidas reforzadas en [www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/](http://www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/)

# PREVENCIÓN COVID CANARIAS

## MEDIDAS DE HIGIENE EN EL CENTRO DE TRABAJO

---

**Limpiar y desinfectar superficies utilizadas por los clientes** entre uso y uso (barra, mesas, reposabrazos de las sillas, menús plastificados, códigos QR plastificados, TPV, etc.)



**Uso individualizado de herramientas y otros equipos de trabajo**, desinfectar tras su utilización. Si el uso es compartido, se desinfectarán entre usos.



**Evitar uso de trapos** para la limpieza de superficies y objetos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables.



**Temperaturas superiores a 80ª C (lavavajillas)** en el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería.



**Lavado y desinfección** en caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo.



**Proveer al personal de los productos de higiene necesarios** para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta.



**Mantener un aprovisionamiento adecuado de jabón, solución hidroalcohólica y pañuelos desechables.**



## MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL

---

Se reforzarán las siguientes medidas:

**Ropa de trabajo obligatoria** y en perfecto estado de limpieza.



Consulta posibles variaciones, restricciones o medidas reforzadas en [www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/](http://www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/)

# PREVENCIÓN COVID CANARIAS

## MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL

---

**Lavado frecuente de manos** con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.



El Lavado y desinfección de manos se realizará antes de la jornada laboral, cada vez que se interrumpa el trabajo, después de ir al aseo, después de fumar, después de usar un pañuelo para toser, estornudar o sonarse la nariz, después de comer, después de tocar basura o desechos de alimentos, antes de tocar alimentos que vayan a servirse en crudo y antes y después de acceder a la zona de descanso o comedores.

El lavado y desinfección de manos también se realizará después de tocar cualquier superficie u objeto utilizado por un cliente: dinero, vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, carta, códigos QR, productos monodosis no utiliza-dos, mesas, sillas, etc.

**Evitar tocarse la cara, la nariz y los ojos.**



**Evitar el saludo con contacto físico**, tanto al resto de personal como a los clientes.



Cubrirse la boca al toser o estornudar con el codo o con un pañuelo desechable que se tirará tras su uso.



**Extremar el aseo personal.** Llevar las uñas cortas y cuidadas.



**Llevar el cabello recogido**, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.



Consulta posibles variaciones, restricciones o medidas reforzadas en [www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/](http://www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/)