

# Guía para la prevención y control del coronavirus (Covid-19)

## Restauración y hostelería

[aragon.es/coronavirus](https://aragon.es/coronavirus)

[aragon.es/saludpublica](https://aragon.es/saludpublica)

[aragon.es/issla](https://aragon.es/issla)

 GOBIERNO  
DE ARAGON

## ÍNDICE

<b>GUÍA PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DEL CORONAVIRUS (COVID-19) EN EL SECTOR RESTURACIÓN Y HOSTELERÍA .....</b>	<b>1</b>
<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>3</b>
<b>2. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN .....</b>	<b>4</b>
<b>3. CUESTIONES GENERALES EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES .....</b>	<b>4</b>
<b>4. TRABAJADOR ESPECIALMENTE SENSIBLE .....</b>	<b>5</b>
<b>5. MEDIDAS HIGIÉNICO-PREVENTIVAS QUE DEBEN CUMPLIR LAS EMPRESAS .....</b>	<b>6</b>
5.1 Requisitos generales.....	6
5.2 Requisitos higiénicos .....	7
5.3 Requisitos del servicio .....	7
5.4 Requisitos de formación e información .....	9
5.5 Requisitos de limpieza y desinfección .....	10
<b>6. MEDIDAS HIGIÉNICO-PREVENTIVAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS TRABAJADORES.....</b>	<b>10</b>
Requisitos específicos del personal de limpieza .....	11
<b>7. MEDIDAS PREVENTIVAS EN LOS DESPLAZAMIENTOS .....</b>	<b>11</b>
<b>8. ACTUACIÓN ANTE SÍNTOMAS .....</b>	<b>11</b>
<b>9. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA.....</b>	<b>12</b>
<b>10. MATERIAL ASOCIADO.....</b>	<b>13</b>
<b>11. ANEXOS.....</b>	<b>14</b>
ANEXO 1: COMO LAVARSE Y DESINFECTARSE LAS MANOS .....	14

## 1. INTRODUCCIÓN

El coronavirus SARS-CoV-2 (en adelante coronavirus) es un virus nuevo, desconocido anteriormente en la patología humana, que pertenece a la familia Coronaviridae. La COVID-19 es la infección que transmite el coronavirus, por las gotas respiratorias (mayores de 5 micras) que las personas infectadas expulsan al toser o al hablar, capaces de llegar hasta distancias de 2 metros. La puerta de entrada en la persona receptora son las mucosas de la cara (boca, nariz y ojos), bien de forma directa o indirecta cuando la mano ha estado en contacto con una superficie infectada (con las gotas respiratorias) y luego se toca la cara.

Inicialmente, era necesario establecer medidas restrictivas para evitar la transmisión generalizada comunitaria, manteniendo la capacidad de respuesta en aquellos sectores económicos que prestan servicios esenciales a la comunidad.

En el momento actual, España ha iniciado un proceso de reducción gradual de las medidas extraordinarias, plasmado en la adopción por el Consejo de Ministros del Plan para la transición. El objetivo fundamental del Plan para la transición es conseguir que, preservando la salud pública, se recupere paulatinamente la vida cotidiana y la actividad económica, minimizando el riesgo que representa la epidemia para la salud de la población y evitando que las capacidades del Sistema Nacional de Salud se puedan desbordar.

Dentro del Plan de transición, se incluye el desarrollo de las actividades de hostelería y restauración y en la fase 1 se dispone la reapertura al público de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración, permitiéndose las reuniones de hasta un máximo de diez personas y limitándose al cincuenta por ciento el número de mesas permitidas con respecto al año inmediatamente anterior. Asimismo, se regulan las necesarias medidas de prevención e higiene a adoptar.

La relación de medidas incluidas en la presente guía está en continua revisión, en función de la evolución y la nueva información de que se disponga sobre la infección ocasionada por el coronavirus. Por ello, se recomienda visitar las siguientes páginas web:

- Ministerio de Sanidad:  
<https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China>
- Salud Pública de Aragón:  
<https://www.aragon.es/-/procedimiento-de-actuacion-frente-a-casos-de-infeccion-por-el-nuevo-coronavirus-en-aragon>
- Gobierno de Aragón:  
<http://www.aragon.es/coronavirus>

En todo caso, cuando dentro de un ámbito territorial específico concurren medidas obligatorias de varias administraciones, con competencia concurrente en con relación a una actividad concreta, será de aplicación la medida más restrictiva.

Esta guía tendrá que estar al alcance de todos los trabajadores y trabajadoras en los centros de trabajo.

## 2. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento reúne los requisitos y recomendaciones para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios en los establecimientos de restauración y hostelería provocados por la enfermedad COVID-19, sin perjuicio de las instrucciones realizadas por el Ministerio de Sanidad y el Departamento de Sanidad del Gobierno de Aragón, ante la aparición de nuevas informaciones sobre el COVID-19.

El titular de la actividad económica que se realice en el establecimiento o local deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica para prevenir el contagio del COVID-19. Estas medidas serán de aplicación a terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.

Las siguientes recomendaciones son de aplicación a los siguientes establecimientos de hostelería y restauración: tabernas y bodegas, cafeterías, bares, café-bares y asimilables, chocolaterías, heladerías, salones de té, *croissanteries* y asimilables, restaurantes, autoservicios de restauración y asimilables, bares-restaurante, bares y restaurantes de hoteles, excepto para dar servicio a sus huéspedes, salones de banquetes y terrazas.

## 3. CUESTIONES GENERALES EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. En el contexto en el que nos encontramos, los servicios de prevención de riesgos laborales (SPRL) están llamados a cooperar con las autoridades sanitarias, adaptando su actividad y recomendaciones con el objetivo general de limitar los contagios de SARS-CoV-2. Dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos sanitarios y no sanitarios, corresponde a las empresas **evaluar el riesgo de exposición** en que se pueden encontrar las personas trabajadoras en cada una de las tareas diferenciadas que realizan y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias. Por tanto, cualquier toma de decisión sobre las medidas preventivas a adoptar en cada empresa deberá basarse en información recabada mediante la evaluación de riesgo de exposición específica que se realizará siempre en consonancia con la información aportada por las autoridades sanitarias.
2. Es imprescindible **reforzar las medidas de higiene personal** en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Para ello se facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan asearse adecuadamente siguiendo estas recomendaciones.
3. Cualquier **medida de protección** debe garantizar que proteja adecuadamente al personal trabajador de aquellos riesgos para su salud o su seguridad que no puedan evitarse o limitarse suficientemente mediante la adopción de medidas organizativas, medidas técnicas y, en último lugar, medidas de protección individual. Todas las medidas anteriores se podrán adoptar simultáneamente si las condiciones de trabajo así lo requieren.
4. La **información** y la **formación** de los trabajadores y trabajadoras son fundamentales para poder adoptar e implantar correctamente las medidas técnicas, organizativas y de higiene en una circunstancia tan particular como la actual. Se debe garantizar que todo el personal cuenta con una **información y formación específica y actualizada** sobre las medidas específicas que se implanten. Ya sean trabajadores con antigüedad, como temporales, de horario reducido, de trabajos de fin de semana o a través de ETT'S deben tener idéntica protección.

Es obligatorio colaborar con el **representante de los trabajadores**, delegado de prevención si lo hubiera. Se potenciará el uso de carteles, señalización, trípticos y documentación que fomente las medidas de higiene y prevención. Se colocarán en lugares visibles del centro de trabajo, en especial a la entrada, en los aseos, vestuarios y comedores carteles e infografías sobre la higiene de manos, protección personal e información sobre la infección. Es importante subrayar la importancia de ir adaptando la información y la formación en función de las medidas que vaya actualizando el Ministerio de Sanidad, para lo cual se requiere un seguimiento continuo de las mismas, a través de las páginas web y documentación indicadas en el apartado "BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA" del presente protocolo. Toda la información, formación o documentación de apoyo se realizará y entregará en un idioma comprensible para la persona trabajadora. Se realizará un registro que acredite la entrega de la información a cada trabajador.

5. Además de la higiene personal, se pondrán los medios necesarios para garantizar la **higiene de los lugares de trabajo**, que deberá intensificarse en relación con la práctica habitual. Las políticas de limpieza y desinfección de lugares y equipos de trabajo son importantes medidas preventivas. Es crucial asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios, tratando de que se realice limpieza diaria de todas las superficies, haciendo hincapié en aquellas de contacto frecuente como pomos de puertas, barandillas, botones etc. Los detergentes habituales son suficientes. Se prestará especial atención a la protección del personal trabajador que realice las tareas de limpieza.

#### 4. TRABAJADOR ESPECIALMENTE SENSIBLE

1. Con la evidencia científica disponible a la fecha de publicación de esta guía, el Ministerio de Sanidad ha definido como **grupos vulnerables para COVID-19** las personas con enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, diabetes, insuficiencia renal crónica, inmunodepresión, cáncer en fase de tratamiento activo, enfermedad hepática crónica severa, obesidad mórbida (IMC>40), embarazo y mayores de 60 años.
2. El servicio sanitario del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, debe **evaluar la presencia de personal trabajador especialmente sensible** en relación a la infección de coronavirus SARS-CoV-2, establecer la naturaleza de especial sensibilidad de la persona trabajadora y emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.
3. Para calificar a una persona como especialmente sensible para SARS-CoV-2, debe aplicarse lo indicado en el párrafo anterior. Esa evaluación es la única actividad técnica que podrá servir de base para tomar las decisiones técnico preventivas adaptadas a cada caso.
- 4- Si no existe posibilidad de adaptación del puesto de trabajo, protección adecuada que evite el contagio o reubicación en otro puesto exento de riesgo de exposición al SARS-CoV-2, el área sanitaria del Servicio de Prevención elaborará un informe para que quede acreditada la indicación de incapacidad temporal. En estos casos que procede incapacidad temporal, serán los servicios de atención primaria, quienes emitirán los partes de baja, confirmación y alta por enfermedad común sin requerir su presencia. Los podrá recoger otra persona y será el INSS quien tramite internamente la **prestación por accidente de trabajo**.

## 5. MEDIDAS HIGIÉNICO-PREVENTIVAS QUE DEBEN CUMPLIR LAS EMPRESAS

### 5.1 REQUISITOS GENERALES

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la **distancia de seguridad** de dos metros 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.), en el centro de trabajo. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto.
- La disposición de los puestos de trabajo, **la organización de los turnos** y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores, siendo esto responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue.
- 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.
- 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. ej. en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios, salas de reuniones).
- Proceder a la **ventilación diaria** de las distintas áreas del establecimiento.
- Evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente al COVID-19 y determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
- Disponer en el botiquín de un termómetro.
- Implantar un registro horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. Si no es posible debe garantizarse su desinfección después de cada uso.
- Proporcionar el **material de prevención** adecuado previa evaluación de riesgos laborales en el contexto COVID-19 realizada por el servicio de prevención riesgos laborales.
- Realizar el correspondiente **control de aforos** por parte del personal del establecimiento.
- El equipamiento de mesas, sillas y cualquier superficie de contacto deberá limpiarse y desinfectarse entre un cliente y otro.
- Se priorizará la utilización de **mantelerías de un solo uso**. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios.
- Poner a disposición del **público** dispensadores de **geles hidroalcohólicos** con actividad virucida, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Promover el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo.
- Limpiar y desinfectar el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.
- Evitar el empleo de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Eliminar productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

- La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.
- Se dispondrá de papeleras o contenedores habilitados con tapa, con accionamiento no manual para la eliminación de los residuos.

## 5.2 REQUISITOS HIGIÉNICOS

- 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 ayudado con cartelería, WhatsApp, SMS, e-mails, etc.
- Habilitar un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.
- Deberá haber lavamanos disponibles para el personal lo más accesibles posibles a su puesto de trabajo y dotados de toallas desechables. También los trabajadores tendrán permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, cuando no sea posible el lavado de manos con agua y jabón.
- Facilitar **tiempo y medios** para la correcta higiene de manos.
- La empresa 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 igual o mayor a 60°C. No se recomienda que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del trabajador. 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.
- El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores.

## 5.3 REQUISITOS DEL SERVICIO

### RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS

- Debe existir **un espacio reservado** para la recepción de mercancías, situado cerca de la puerta de acceso, separado física o temporalmente del resto de áreas.
- El personal de reparto no debe superar esta área de recepción.
- Eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.
- Desinfectar los envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los no envasados, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción. Salvo el caso de que esto ocasione

manipulaciones excesivas que puedan ocasionar un deterioro de la calidad higiénica de los productos, o pérdida de trazabilidad en el caso de que esta vaya adherida a los contenedores del proveedor.

- En la emisión de albaranes y justificantes de entrega se evitará el contacto lo máximo posible. No se compartirán los bolígrafos.

## COCINA

- Realizar un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control actualizado al contexto COVID-19.
- Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares. Regulando en lo posible los flujos de circulación del personal mediante flechas en el suelo para evitar contaminaciones cruzadas tanto entre el personal como entre los productos.
- Antes de empezar cada servicio, realizar una limpieza y desinfección general de las superficies de trabajo.
- Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos. El secado de manos se realizará con papel.
- Los residuos se eliminarán en un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.
- Al finalizar la jornada, se debe realizar una **limpieza** general de todo el local, con especial atención a la limpieza y desinfección de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados.

## REPARTO A DOMICILIO. COMIDA PARA LLEVAR.

- El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la recogida de pedidos, ej. mesa, mostrador. etc. Se señalará un espacio para la recogida de la comida y entrega del pedido al repartidor, de forma que el repartidor no tenga contacto con la preparación del pedido.
- Garantizar las distancias de seguridad. Y facilitar pagos con tarjetas.
- Los pedidos se depositarán en bolsas cerradas. Se transportarán en contenedores o bolsas isotérmicas que serán desinfectados después de cada servicio.
- El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados en la evaluación. Se intentará **mantener la distancia de seguridad** en la recogida y entrega del pedido.
- Si este servicio se presta mediante plataformas digitales, el restaurante supervisará que se cuenta con estos equipos.
- Fomentar el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto.
- Una vez en la dirección de entrega, se contactará con el cliente para advertirlo mediante el portero automático. Se guardarán las distancias de seguridad en las zonas comunes con otros vecinos, pasillos, ascensores, rellanos, etc.

## SERVICIO EN BARRA

- Respetar la **distancia de seguridad** entre cliente y personal, utilizando medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...) sino se pueden respetar las distancias.
- Establecer 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 alimentos expuestos deberán estar convenientemente **protegidos**.

## SERVICIO EN MESA

- Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad y aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfección continua de las manos, evitar contacto físico o compartir objetos, etc.) En caso de no poder adoptar estas medidas se dispondrá de otros medios de protección (pantallas faciales, mascarillas...)

## SERVICIO EN TERRAZA

- Para establecer el número de mesas, distancia entre ellas y acotación de las zonas se seguirán las instrucciones de la autoridad competente. En la Fase 1 del Plan de Transición se reducirán a la mitad el número de mesas y se mantendrá la distancia de seguridad de 2 metros. Se garantizará una distancia de seguridad para el paso de los peatones.
- La empresa controlará que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que éste pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.
- Se mostrará cartelería **informando al cliente de estas 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.

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

## 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.).

## 5.4 REQUISITOS DE FORMACIÓN E INFORMACIÓN

- Analizar las **necesidades formativas de los profesionales** del restaurante para reforzarlas a través de formación (p.ej. uso y mantenimiento de material de protección individual) conforme a la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Debe quedar registro de esta formación.
- Las personas trabajadoras deberán contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- **Los clientes** deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (p.ej. uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.). Para la difusión de estas medidas informativas se puede utilizar cartelería, marcado de distancias de seguridad en el suelo, etc.

## 5.5 REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya las diferentes áreas y los elementos presentes en las mismas, cocina, barra, zona de recogida mercancía, zona expedición pedidos, comedor, terraza, vestuarios, servicios, etc. Se establecerá su periodicidad y se dejará constancia de su realización.
- 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 W.C., barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, datáfono, etc.).
- El personal de limpieza dispondrá de los equipos de protección individual **determinados en la evaluación de riesgos**.
- Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos virucidas autorizado para tal fin por el Ministerio de Sanidad.
- Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas).
- 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.
- Si se dispone de transporte propio con furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, éstos se deben incluir en el procedimiento de limpieza y desinfección.
- El establecimiento debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, cortinas, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. En cualquier caso, ésta se realizará a una temperatura >60°.

## 6. MEDIDAS HIGIÉNICO-PREVENTIVAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS TRABAJADORES

- 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.
- Utilizar mascarilla en los casos en que el procedimiento específico del puesto de trabajo y la evaluación de riesgos así lo determine y siempre que no pueda respetarse la distancia de dos metros y desecharla al finalizar su vida útil según las instrucciones indicadas por el fabricante.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal (pañuelos desechables) de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.).
- El trabajador usará el espacio definido para cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación.
- Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados (p.ej. caja, TPV, tiradores, cartas y menús, etc.). En caso de que no exista alternancia, el establecimiento debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio
- Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.).
- Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- Llevar las uñas cortas y cuidadas.

- Portar diariamente la ropa de trabajo limpia.

## REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL PERSONAL DE LIMPIEZA

- 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.
- Los guantes deberían ser de vinilo/ acrilonitrilo.
- Si los guantes no son de un solo uso, debe procederse a la desinfección. En caso de uso de guantes de látex, éstos deberían emplearse sobre otros de algodón.
- Se recomienda el siguiente tipo de equipamiento: guantes de nitrilo no desechables, protección respiratoria frente a partículas, pantalla facial y mandil desechable.
- Una vez finalizada la limpieza y tras despojarse de guantes y mascarilla, el personal de limpieza debe realizar una completa higiene de manos, con agua y jabón.
- Los guantes y mascarillas deben desecharse, tras su uso a la finalización de su vida útil y según las instrucciones del fabricante, en los contenedores habilitados

## 7. MEDIDAS PREVENTIVAS EN LOS DESPLAZAMIENTOS

Los trabajadores en los desplazamientos al centro de trabajo deberán tener presente:

- Priorizar las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de aproximadamente 2 metros. Por esta razón, es preferible en esta situación el transporte individual.
- El uso de mascarilla será obligatorio en la vía pública, en espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, siempre que no sea posible mantener una distancia de seguridad interpersonal de al menos dos metros.
- En los transportes privados particulares y privados complementarios de personas en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor, podrán desplazarse dos personas por cada fila de asientos, siempre que utilicen mascarillas y respeten la máxima distancia posible entre los ocupantes.
- En el uso de transporte público, autobús, ferrocarril, tranvía, etc., será obligatorio el uso de mascarillas que cubran nariz y boca.

## 8. ACTUACIÓN ANTE SÍNTOMAS

El responsable del establecimiento deberá tener definido el procedimiento de actuación cuando un trabajador presenta síntomas sospechosos de COVID-19. La enfermedad se corresponde a una infección respiratoria de aparición súbita con síntomas como, fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir, dolor de garganta, pérdida de olfato o de gusto, dolores musculares, diarreas, dolor torácico o dolor de cabeza.

El trabajador con síntomas no acudirá a trabajar, deberá comunicarlo a la empresa y minimizar el contacto con otros trabajadores. El trabajador debe ser aislado y se le debe suministrar una mascarilla quirúrgica si está en el trabajo. Se pondrá en contacto con su Centro de Salud. A su vez, la empresa lo comunicará a su Servicio de Prevención de Riesgos Laborales que puede realizar una valoración individualizada.

Cuando un trabajador haya tenido contacto estrecho con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días desde el último contacto con el caso y realizará vigilancia activa de aparición de síntomas. Se considera contacto estrecho cuando una persona haya estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.

## 9. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- *Ley 31/1995 y Ley 54/2003 de Prevención de Riesgos Laborales.*
- *Real Decreto 39/1997 y RD 604/2006, Reglamento de los Servicios de Prevención*
- *Real Decreto 171/2004, Coordinación de actividades empresariales*
- *INSHT. Guía Técnica de "Integración de la Prevención en el Sistema General de Gestión de las empresas".*
- *La Federación de Empresarios de Hostelería- Horeca.*
- *Medidas para la prevención de contagios del COVID-19". Versión de 11 de abril de 2020. Ministerio de Sanidad.*
- *Documento Técnico "Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19". Versión de 6 de abril de 2020. Ministerio de Sanidad.*
- *Documento Técnico "Procedimiento de limpieza viaria ante la pandemia de coronavirus". Versión de 23 de marzo de 2020. Ministerio de Sanidad.*
- *Documento Técnico "Manejo domiciliario del COVID-19". Versión de 17 de marzo de 2020. Ministerio de Sanidad.*
- *"Procedimiento de actuación frente a casos de infección por el nuevo coronavirus (SARS-CoV-2)". Versión de 11 de abril de 2020. Ministerio de Sanidad.*
- *"Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2". Versión de 22 de mayo de 2020. Ministerio de Sanidad.*
- *Productos virucidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente al virus. Versión de 8 abril de 2020. Ministerio de Sanidad.*
- *Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, por la que se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.*

### Enlaces:

- <https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China>
- <http://www.aragon.es/coronavirus>

10. MATERIAL ASOCIADO



11. ANEXOS

ANEXO 1: COMO LAVARSE Y DESINFECTARSE LAS MANOS

