

PROTOCOLO ESPECIAL COVID-19 DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN **VALENCIA CAMPER BAR**

Introducción

Tenemos la necesidad de crear o establecer un protocolo de actuación para que en la reapertura de nuestra instalación contribuyamos a contener el riesgo de contagio comunitario. También desarrollaremos las medidas de protección necesarias frente al Covid-19 para nuestros trabajadores y clientes, con el fin de ofrecer un mejor servicio y hacer frente al virus. Para ello, haremos entrega de este protocolo a los trabajadores para su lectura y aceptación. Y colocaremos carteles en el bar y terraza con instrucciones y consejos a seguir, entre otros, el lavado de manos, las zonas restringidas, la utilización de EPIS...

Gestión de riesgo

Para reducir el riesgo es necesaria la implementación sistemática de algunas medidas:

Medidas generales de seguridad y prevención

Distanciamiento social:

- Vamos a favorecer el distanciamiento y reducir o evitar el contacto físico entre personas, tanto clientes como trabajadores, superficies y objetos.
- Vamos a usar de forma obligatoria y sobre todo, en situaciones de proximidad física, mascarillas o pantallas protectoras, cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente 2 metros.

Higiene personal:

- El uso de mascarilla o pantalla protectora es obligatoria.
- Puesto que la higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección, todos los empleados procederán a la limpieza de manos, con agua y jabón, cada vez que cambien de actividad, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ingerir cualquier alimento, entre dos manipulaciones de materias primas o productos diferentes, cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves etcétera), tras fumar y después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios, o cada 15 minutos.
- Recomendamos no utilizar el móvil y en el caso de utilizarlo, se debe proceder automáticamente a una buena higiene de manos.
- Recomendamos no tocar ni alimentar animales y en el caso de hacerlo, se debe proceder automáticamente a una buena higiene de manos.
- Los empleados evitarán toser o estornudar sobre los alimentos o superficies de trabajo; en el caso de posibles golpes de tos y/o estornudos, colocarán un pañuelo de un solo uso sobre la boca y nariz y lo desecharán a una papelera con sistema de apertura no manual dotada con bolsa de basura y

posteriormente se lavarán las manos. En su defecto, emplearán la parte interna del codo para no contaminarse las manos.

- Evitarán tocarse el pelo, los ojos, la nariz y la boca ya que las manos facilitan la transmisión del virus.
- Llevarán el cabello largo siempre en una coleta o un moño bajo.
- Los trabajadores deberán llevar las uñas cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
- Los trabajadores con cualquier lesión cutánea deberán llevar una protección con vendaje impermeable coloreado y en el caso de que padezcan alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria deberán informar a su inmediato superior.
- En caso que los trabajadores utilicen guantes, no les exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena al servicio o que perteneciendo el servicio, no se encuentra en su horario de trabajo.
- Las visitas a las áreas de elaboración siempre se realizarán con equipamiento de protección e indumentaria adecuada.
- Los trabajadores mantendrán el distanciamiento social durante sus momentos de descanso.
- Estableceremos un sistema que evite el contacto de la ropa y calzado de calle con la ropa y calzado de trabajo. El uso de uniforme o ropa específica de trabajo para el desempeño de la actividad es obligada, este uniforme deberá cambiarse diariamente. Los uniformes o ropa de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos entre 60 y 90 grados.

Limpieza y desinfección:

- Intensificaremos las tareas de limpieza (agua y jabón) y desinfección (productos virucidas autorizados en España por el Ministerio de Sanidad¹) de espacios comunes y de elementos susceptibles de ser agarrados o utilizados con frecuencia.
- Limpiaremos y desinfectaremos todo el local dos veces al día. Tras cada limpieza desecharemos los materiales y equipos de protección individual, utilizados de forma segura y procederemos al lavado de manos.
- Realizaremos la limpieza de las zonas menos sucias a las zonas más sucias y de las zonas más altas a las zonas más bajas.
- Prestaremos más atención a las superficies que se tocan con más frecuencia, como son: las manecillas de las puertas y ventanas, cajones, pasamanos, interruptores, superficies que se tocan de electrodomésticos, de mesas, sillas y otros muebles, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos, etcétera.
- Al terminar lavaremos bien los materiales usados, dejándolos secar y procederemos a la limpieza de manos. Lavaremos y desinfectaremos los

¹ Si se utiliza lejía como desinfectante hay que respetar las indicaciones del fabricante para garantizar la eficacia de la desinfección. Utilizar la mezcla el mismo día de la preparación y no usar agua caliente que produce pérdida de poder desinfectante. Ver Anexo.

estropajos de limpieza frecuentemente en agua con unas gotas de lejía durante 10 minutos, aclarándolos y dejándolos secar bien.

- Ventilaremos el local de forma natural en el momento de su limpieza y desinfección y aseguraremos la renovación de aire suficiente en el mismo.

Salud de los empleados:

- Los trabajadores que presenten síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.
- Los trabajadores dispondrán de stock suficiente de los equipos de protección individual (EPIS).
- Registraremos la temperatura de todo el personal en el momento de su llegada al puesto de trabajo.
- Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad durante la jornada laboral, deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que la situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

Medidas específicas y de organización

Aforo o distanciamiento físico.

- Estableceremos aforos máximos que permitan garantizar el distanciamiento físico.
- El aforo dentro del local será de 21 personas (entre clientes y trabajadores), el 50% de su capacidad, distribuido en cuatro mesas de cuatro comensales y dos en barra, para garantizar la distancia de dos metros de entre ellas. Aseguraremos la distancia de un metro y medio entre comensales. Los requerimientos anteriores podrán modificarse cuando los comensales sean parte de una unidad de convivencia y lo soliciten expresamente. Limitaremos las agrupaciones de clientes a un máximo de 10 personas por mesa.
- En la terraza distribuiremos 5 mesas de 4 comensales y 7 mesas de 2 comensales para garantizar la distancia de dos metros entre ellas.

Medidas específicas en la entrada y salida del Bar-Restaurante:

- Dispondremos de soluciones hidroalcohólicas en la entrada del establecimiento para que los clientes se desinfecten las manos al entrar.
- Dispondremos de papeleras con tapa de accionamiento no manual dotadas con bolsa de basura a la salida del establecimiento
- Animaremos a los clientes a que hagan sus reservas de forma escalonada para evitar que acudan a la misma hora, y asegurar el distanciamiento físico entre éstos.
- Tendremos las puertas abiertas para evitar que los clientes toquen los pomos; si el cliente toca la puerta en personal del restaurante procederá a la limpieza y desinfección de la manilla.

Medidas específicas en sala y terraza:

- En el momento de recepción se explicarán al cliente las medidas preventivas excepcionales para transmitir seguridad.

- A la recepción se recomienda evitar abrazos, besos, o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados.
- Realizaremos la limpieza y desinfección de las mesas y sillas antes de la apertura del bar y entre cada servicio.
- Prepararemos la mesa justo antes de la reserva o la montaremos delante del cliente para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible.
- Implementaremos cartas digitales o cartas con códigos QR
- Evitaremos decoraciones innecesarias sobre las mesas.
- Evitaremos el uso de elementos compartidos como servilleteros, palilleros, aceiteras, etcétera
- Se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.
- Limitaremos las personas que tocan las comandas, los bolígrafos y bloc de comandas serán de uso personal e intransferible.

Medidas específicas en barra y cocina:

- Organizaremos y delimitaremos las zonas de trabajo en barra y cocina, minimizando el personal trabajador (máximo 3 personas) para asegurar el distanciamiento físico.
- Procederemos a la limpieza y desinfección frecuente de la barra, preferentemente utilizaremos papel de cocina para la limpieza de superficies.
- Incrementaremos la limpieza y desinfección de la zona de cocina, correcto lavado y desinfección de utensilios utilizados en cocina, correcta limpieza y desinfección de las superficies.
- Realizaremos un correcto lavado y desinfección del menaje después de su uso.
- Sustituiremos, en la medida de lo posible, las bayetas y paños de cocina por papel. Protegeremos de la exposición ambiental todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
- Utilizaremos sistemas con tapa o dispensadores para sal o especias.
- El covid-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria pero puede existir contaminación cruzada, por lo tanto , procederemos a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo, empleando desinfectantes de uso alimentario, siguiendo las indicaciones del fabricante, y en los alimentos cocinados aplicaremos condiciones que garanticen la pasteurización.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena al servicio o que perteneciendo el servicio, no se encuentra en su horario de trabajo.
- Las visitas a las áreas de elaboración siempre se realizarán con equipamiento de protección e indumentaria adecuada.

Medidas específicas en la recepción de materia prima:

- Para evitar la entrada de productos o envases que han estado expuestos al contacto con personas ajenas al restaurante y pudieran estar contaminados, habilitaremos el porche de entrada al bar como zona delimitada de intercambio de mercancías, de tal manera que el proveedor no tenga que pasar más allá de esta zona establecida. En esta zona retiraremos las cajas, bolsas, embalajes... antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento, cámaras o cocina.

- De la materia prima que no pueda retirarse el envase o embalaje exterior se desinfectar antes de introducirla a las zonas de elaboración o almacenaje.

Sistemas de pago:

- Para el cobro a los clientes utilizaremos preferentemente dispositivos electrónicos, como el pago a través del móvil y o el pago con TPV (contactless) y en caso de pago en efectivo procederemos a la limpieza de manos al finalizar el mismo.
- El cajón de efectivo lo pulverizaremos con desinfectante.
- Limpiaremos y desinfectaremos el TPV después del uso de cada cliente así como los bolígrafos.

Formación e información a los trabajadores:

- Comunicaremos a los trabajadores este protocolo de actuación ante el Covid-19, solicitando el recibí de éste mediante firma una vez leído y comprendido.
- Facilitaremos la formación necesaria en el uso de EPIS relacionados con el coronavirus, (cómo ponerse y quitarse la mascarilla, el uso adecuado de guantes, puesta y retirada).
- Informaremos a los trabajadores como actuar, siguiendo el protocolo de la Organización Mundial de la Salud, en caso de padecer síntomas relacionados con el Covid-19.

ANEXO

PRODUCTO COMERCIAL	MODO DE EMPLEO
Lejía comercial de 50g/l	Añadir 25 ml de lejía en un litro de agua
Lejía comercial de 40g/l	Añadir 30 ml de lejía en un litro de agua
Etanol al 70%	Aplicación directa
Peróxido de hidrógeno al 0,5%	Aplicación directa

En caso de utilizar otros productos desinfectantes seguir las instrucciones del fabricante.