
PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS COVID-19 EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

INTRODUCCIÓN

Debido a la situación actual de pandemia por contagio de COVID-19 se establece la necesidad de elaborar un Plan de Contingencias, el cual contiene las medidas oportunas para minimizar los contagios, confeccionándose unos protocolos de seguridad y evaluación de riesgos, conteniendo las medidas adoptar a este respecto.

Este documento reúne las acciones a seguir por parte de ARBOLAR Formación y Ocio Activo S. L. en la organización de nuestras Actividades Náuticas, en la prestación del servicio, en las instalaciones y equipamientos frente a la **Lucha contra COVID-19**, siguiendo las pautas y recomendaciones marcadas por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) para evitar el contagio por Coronavirus, en colaboración con Hostelería de España y las Comunidades Autónomas.

Exponemos el “Protocolo de Prevención y Buenas Prácticas COVID-19” de nuestro Servicio de Restauración en ARBOLAR. **Este documento reúne, sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema de APPCC previamente implantado, las medidas a aplicar por nuestro centro para minimizar de cara a su reapertura los riesgos de contagio del virus SARS-Cov-2.**

Se garantiza que a nuestro centro no tiene acceso ninguna persona ajena al mismo.

Se garantiza el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) actualizado al contexto COVID-19.

INSTALACIONES GENERALES

Las instalaciones dedicadas al Servicio de Restauración son las siguientes: cocina, comedor y almacenes.

Al finalizar cada servicio y antes del comienzo del siguiente se realizará una desinfección general de todas las zonas utilizadas (cocina y comedor).

El plan de limpieza incide de manera específica en la limpieza e higiene de mobiliario y utensilios de menaje. Se aumentan las frecuencias de limpieza e higiene en función de su uso, asegurando la ausencia de humedades, vaciado de papeleras, desinfección de superficies, etc.

En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

- Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados por el personal se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Se colocarán dispensadores de jabón de manos en el lavabo del comedor y en los lavabos de cocina.

Se colocarán dispensadores de gel hidroalcohólico en la entrada al comedor y a la entrada de cocina (por las dos puertas).

Se realizará ventilación/aireación del comedor y cocina después de cada servicio.

Se desinfectará periódicamente la máquina dispensadora y de agua utilizada por los participantes.

En toda la instalación se colocarán carteles informativos que sirvan para concienciar e informar a al personal sobre las medidas de seguridad recomendadas.

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

En cualquier caso, se cumple con lo dispuesto en el sistema de APPCC.

La recepción/devolución de mercancías se realiza en la entrada de servicio para proveedores, en una zona señalizada mediante marcas en el suelo y con una mesa. Un miembro del personal se encargará de la recepción utilizando las medidas de prevención personales: uso de mascarilla, guantes y distanciamiento. El personal de reparto no superará esta zona.

En esta zona:

- Se eliminarán los embalajes de las mercancías recibidas.
- Se llevará 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, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.

En esta zona se dispondrá de dosificadores de dosificador de gel hidroalcohólico y papel para el secado de manos el cual se eliminará en un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.

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.

El almacenamiento de la mercancía ya desinfectada se realizará garantizando el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC actualizado al contexto COVID19.

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.

MEDIDAS EN COCINA

En cocina se mantendrá el distanciamiento de dos metros entre el personal de cocina. Un máximo de tres personas podrá estar a la misma vez en esta zona.

Las zonas de los distintos trabajos estarán señalizadas mediante marcas en el suelo.

Los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) se almacenarán en zonas alejadas y cerradas al paso del personal.

No se utilizarán productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte del personal bajo petición del participante.

Se colocarán dispensadores de jabón de manos en los lavabos de cocina, papel para el secado de manos el cual se eliminará en un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.

Se colocarán dispensadores de gel hidroalcohólico en la entrada de cocina (por las dos puertas).

Se realizará ventilación/aireación del comedor y cocina después de cada servicio.

Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo.

Al finalizar la jornada, se debe realizar una limpieza de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados.

MEDIDAS EN COMEDOR

El aforo dentro del comedor estará sujeto a las indicaciones que en cada momento establezcan las autoridades competentes. En Fase 2 de desescalada se permite una ocupación del 50% como máximo.

El servicio habilitado para la recogida de alimento será el de buffet. Con la ayuda del personal de ARBOLAR se organizará la espera evitando la aglomeración y cruces de participantes. Se señalará la distancia de seguridad en el suelo, y se colocarán cartelería explicativa del procedimiento de recogida.

El sistema de recogida de alimentos será a través de emplatados individuales que se servirá en un mostrador y a través de una pantalla de protección.

Se eliminarán todos los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo.

Para evitar aglomeraciones los participantes esperarán en la terraza de entrada al comedor guardando la distancia de seguridad. El personal de ARBOLAR irá facilitando la entrada por orden y evitando los cruces de participantes.

Se hará uso de mantelería de un solo uso.

Se colocarán dispensadores de jabón de manos en los lavabos de comedor, papel para el secado de manos el cual se eliminará en un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.

Se colocarán dispensadores de gel hidroalcohólico en la entrada de comedor.

Se realizará ventilación/aireación del comedor después de cada servicio.

PERSONAL

El personal de ARBOLAR está compuesto por los miembros de dirección, mantenimiento, monitores y cocina. Solamente el equipo de cocina podrá entrar en cocina. El resto de personal podrá entrar en cocina si tiene permiso del personal de cocina y siempre cumpliendo con recomendaciones higiénicas que aquí se recogen.

El personal de cocina procurará mantener en todo momento la distancia de 2 metros con el resto del personal de cocina, el resto del personal de ARBOLAR y con los participantes en la actividad y dispondrá del siguiente equipamiento de protección individual: mascarillas y guantes.

Por parte de ARBOLAR se asegurará la adecuada protección de los empleados:

- facilitando el lavado de manos con agua y jabón (como alternativa el uso de soluciones desinfectantes)
- difundiendo 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 estará ayudado con cartelería.
- facilitando tiempo y medios para la correcta higiene de manos.

Es responsabilidad del personal de cocina en el marco de la gestión del riesgo por COVID-19:

- Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada 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 participantes. 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, así como el tiempo de uso de acuerdo con sus características.

- Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras habilitadas y con accionamiento no manual y bolsa interior.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón o, en su defecto, con una solución desinfectante, y los elementos del puesto de trabajo con el cambio de turno.
- Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en la taquilla del vestuario
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados.
- Llevar el cabello recogido.
- No portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- Llevar las uñas cortas y cuidadas.
- Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.

En ARBOLAR hay habilitado un espacio para que el personal de cocina y limpieza pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio cuenta con taquillas en el que los empleados dejen su ropa.

Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo. El lavado de ropa de trabajo se hará diariamente a una temperatura $>60^{\circ}\text{C}$.

El personal recibirá un curso de formación específico referente a este Plan Preventivo y su aplicación. El personal firmará una declaración en la que asegure que ha recibido la información y formación necesaria a este respecto y la entiende perfectamente, no teniendo duda alguna de las medidas que por él mismo deben ser adoptadas (Anexo 1)

ACTUACIÓN EN CASO DE SINTOMATOLOGÍA COMPATIBLE CON COVID-19

En caso de que algún miembro del personal de cocina tuviera síntomas compatibles con la enfermedad, se comunicará de inmediato, por parte del personal al responsable de la empresa. Recordamos que los síntomas mas comunes son: fiebre, fatiga, tos seca, dificultad al respirar, entre otros.

Siguiendo las directrices de las autoridades sanitarias, se llamará al 112 si se observan estos síntomas y se seguirán instrucciones.

ACTUACIÓN EN CASO DE ACCIDENTE

Se aplicarán las medidas de prevención higiénico-sanitarias a adoptar por el trabajador en relación al cliente accidentado.

Se atenderá al accidentado con guantes desinfectados y con material de un solo uso y estéril.

Se procederá a la desinfección de superficies posiblemente contaminadas y la eliminación de los residuos generados.

ANEXO 1. DECLARACIÓN DEL TRABAJADOR

Don, mayor de edad, con NIF nº,
como trabajador/a de ARBOLAR Formación y Ocio Activo S. L.

DECLARO:

Que he recibido toda la formación pertinente referente al Plan Preventivo de Riesgos y Medidas a adoptar para la minoración, respecto al contagio de Coronavirus.

Que dicha formación, ha sido impartida el día, dehoras ahoras, por Don

En dicha formación se me ha hecho entrega de una copia del Plan de Contingencia, en el que se detallan las medidas concretas para reducir riesgos de contagio respecto del Covid-19, en concreto la evaluación e identificación de riesgos y protocolos de seguridad, con las medidas adoptar en el centro de trabajo respecto con otros trabajadores y clientela, así como el protocolo en caso de accidente y las medidas de limpieza y desinfección.

Que de igual forma he recibido por parte de la empresa, mascarillas y guantes, para la realización de mi actividad, comprendiendo que es necesario su uso, así como su manejo, el cual no me plantea complicación alguna, aceptando usarlo y cambiarlo las veces que sea necesario, existiendo en mi centro de trabajo recambios suficientes para ello.

LUGAR Y FECHA:

FIRMA: