



TERRAZAS AL 50%



FASE 1. DESDE 11/05/2020



MEDIDAS GENERALES

Establecimiento:

- Intensificar las medidas de **limpieza y desinfección** del establecimiento al final de cada jornada laboral, haciendo hincapié en los pomos de las puertas y tiradores.
- Colocar **gel hidroalcohólico** a la entrada del establecimiento y del WC.
- Intensificar la **frecuencia de limpieza y desinfección de los WC**, realizándolo con la mayor frecuencia posible, al menos 6 veces al día. El uso del WC se debe de limitar a **una sola persona**.
- Los **cubos de basura** deben de ser siempre de accionamiento mediante **pedal**, y mantenerse siempre cerrados.
- **Habilitar vestuarios**, o zonas para que el personal se cambie de ropa, y deje esta misma y sus objetos personales en ella.

Personal trabajador:

- **Ausencia de cualquier síntoma** de Covid-19.

Si el trabajador/a presenta **cualquier síntoma**, fiebre o febrícula, tos o dificultad respiratoria, o ha estado en contacto con algún contagiado, **NO debe de asistir a su puesto de trabajo**.

- **Toma de temperatura** a todos los trabajadores, al comienzo y final de la jornada.
- **Ropa y calzado de uso exclusivo**. Prohibido ir por la calle con la ropa y zapatos del trabajo, los trabajadores deberán cambiarse en el establecimiento.
- **Uso obligatorio de mascarilla** por parte de TODO el personal. Se puede complementar la mascarilla usando pantallas protectoras individuales, pero estas NUNCA sustituyen el uso de mascarilla.



MEDIDAS GENERALES

- **Lavado correcto de manos** al inicio de cada jornada laboral, así como con la mayor frecuencia posible (tras estornudar, toser, tocarse el pelo o la cara, manipular productos diferentes, antes y durante el cocinado...).

El uso de guantes no es obligatorio, ya que puede ofrecer una falsa sensación de “manos limpias”, pero es recomendable su utilización siempre y cuando se cambien o se limpien con la misma frecuencia que las manos.

- **Lavar la ropa de trabajo al final de cada jornada laboral** entre 60°-90°C, o bien desinfectar con lejía.
- **Intensificar las Buenas Prácticas** de Higiene Alimentaria y Seguridad Alimentaria.
- **Evitar los cambios de turnos** entre trabajadores para poder controlar la trazabilidad en caso de contagios.

Servicio en terraza:

- **Separación de al menos 2 metros entre mesas.**
- **Intensificar las medidas de limpieza y desinfección** de la zona de terraza al cambio de turno (al menos 2 veces al día).
- **Colocación de gel hidroalcohólico** a la entrada del local y los WC, fomentando su uso por parte de los clientes.
- **Eliminar los platos para compartir.** Servirlos individualmente.
- **Limpieza y desinfección de mesas y sillas** entre el cambio de clientes. **Siempre con papel de un solo uso**, y no paños/bayetas.
- **Mantelería y/o salvamanteles de usar y tirar.** En caso de no poder serlo, deberá de asegurarse su limpieza y desinfección después de cada uso.

Temperatura entre 60°-90°C o desinfección con lejía.



MEDIDAS GENERALES

- **Eliminar objetos de las mesas**, tales como maceteros, ceniceros, servilleteros, palilleros, combos de aceiteras, salsas tipo ketchup... Todo esto se servirá en monodosis por parte del personal trabajador a la hora del servicio.

- **Se eliminarán las cartas del establecimiento.** Serán sustituidas por formatos que no necesiten ser manipulados.

Formatos digitales mediante aplicaciones móviles, código QR, pizarras, carteles o bien “cantadas” por el personal.

- **Se recomienda eliminar el pago en efectivo.**

Debe de fomentarse el pago con tarjeta u otros dispositivos que no necesiten contacto. Y desinfectarse los datáfonos y TPV después de cada uso.

- **El menaje** (platos, vasos, copas, cubertería, cestas de pan...) **debe desinfectarse en el lavavajillas** y guardados en cajones o estanterías cerradas. Nunca se deben de dejar al aire, ni en zonas de paso. En caso de no poder asegurar esta medida, el menaje debe de ser de usar y tirar (recomendando el uso de biodegradables).

Recomendaciones:

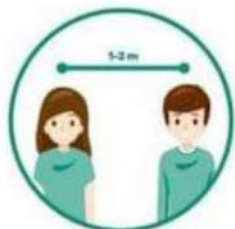
- **Reserva previa de las mesas** por parte de los clientes, para evitar aglomeraciones y mejorar la organización.

- **Recordar a los clientes un tiempo máximo de estancia** de 30 minutos para desayunos y 90 minutos para comidas para conseguir una mejor organización para la desinfección entre servicios.

- **Facilitar un horario para personas mayores de 65 años**, mediante el cartel informativo facilitado por HOSTECAR.

Se recomienda que este horario coincida con el horario de salida permitido para mayores y personas dependientes.

INFORMACIÓN GENERAL



Mantener 1-2 metros de distancia entre personas



Higiene de manos con agua y jabón o con solución hidroalcohólica



Evitar tocarse ojos, nariz y boca



Toser o estornudar sobre pañuelo desechable, o sobre brazo flexionado, cubriendo boca y nariz



Usar pañuelos desechables

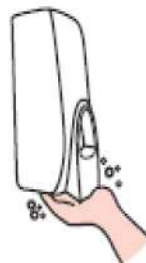
CÓMO LAVARSE LAS MANOS



Operación
manos limpias



1 Moja tus manos con agua



2 Aplica suficiente jabón



3 Frota las palmas de las manos



4 Frota palma con palma con los dedos intercalados



5 Frota la palma sobre el dorso de la mano



6 Entrelaza las manos y frota los dorsos de los dedos



7 Frota el pulgar abrazándolo con la palma



8 Frota las yemas de los dedos sobre la palma



9 Enjuaga tus manos con agua



10 Seca bien tus manos con toalla de papel



11 Usa la misma toalla de papel para cerrar la llave.

CÓMO PONERSE LA MASCARILLA

Buen uso de mascarillas higiénicas (no sanitarias)

(no sanitarias)



Colocación correcta de la mascarilla

Adultos y niños mayores de 3 años (población sana)

Colocar sobre la piel despejada (sin presencia de cabello en contacto con la piel y, para algunas personas, piel afeitada) siguiendo estos pasos:



Identificar la parte superior de la mascarilla



Con las manos limpias, colocar la mascarilla en la cara



Antes de manipular la mascarilla: Higiene de manos con agua y jabón o con solución hidroalcohólica



Sostener la mascarilla desde las gomas y ponerlas tras las orejas o desde las cuerdas y anudar detrás de la cabeza



Apretar la pinza nasal para ajustarla a la nariz



Verificar que la mascarilla está colocada correctamente (cubriendo nariz completa, boca y barbilla), el sellado y la ausencia de las molestias respiratorias



Una vez ajustada y colocada, no volver a tocarla sin previamente: Higiene de manos con agua y jabón o con solución hidroalcohólica

Fuente: Orden SND/354/2020 sobre medidas higiénicas para la prevención de contagios por el COVID-19 y especificaciones UNE 0064-1:2020, UNE 0064-2:2020 y UNE 0065:2020

Fecha: 23 abril 2020

CÓMO QUITARSE LA MASCARILLA

Buen uso de mascarillas higiénicas (no sanitarias)



Retirada correcta de la mascarilla

Adultos y niños mayores de 3 años (población sana)

Para evitar la contaminación al retirar una mascarilla, se deben seguir los siguientes pasos:



Higiene de manos con agua y jabón o con solución hidroalcohólica



Retirar la mascarilla sin tocar la parte frontal de la mascarilla



Si es desechable, usar el número de horas indicadas por el fabricante, después, tirar de manera segura en un contenedor provisto de bolsa de plástico



Si es reutilizable: seguir las indicaciones del fabricante sobre horas de uso al día, cómo lavarla y número máximo de lavados



Para finalizar: Higiene de manos con agua y jabón o con solución hidroalcohólica

Qué no hacer con ninguna mascarilla

No colocar en "posición de espera" en la frente o debajo de la barbilla durante y después del uso.

No llevarla colocada por debajo de la nariz.

No utilizar una mascarilla que esté deteriorada o húmeda por uso. Cambiar por otra.

No reutilizar una mascarilla que no esté indicada como tal por el fabricante.

