



Sector: manipuladores de alimentos en cocina, servicio y reparto

# GUÍA DE RECOMENDACIONES PARA DIRECTRICES EN LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA PARA EVITAR CONTAGIOS POR SARS-CoV-2

# Índice

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVOS DEL PRESENTE DOCUMENTO
3. ALCANCE
4. GRUPO DE TRABAJO DE RIESGOS Y EMERGENCIAS
  - 4.1. DIAGRAMA DE FLUJO DEL GRUPO DE TRABAJO DE RIESGOS Y EMERGENCIAS
  - 4.2. FUNCIONES ESPECÍFICAS DE DIRECCIÓN/GERENCIA
  - 4.3. FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL RESPONSABLE DE COMPRAS
  - 4.4. FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL RESPONSABLE DE PERSONAL
  - 4.5. FUNCIONES ESPECÍFICAS DE GOBERNANCIA/COORDINACIÓN
  - 4.6. FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL PERSONAL DE COCINA, PERSONAL DE SERVICIO, PERSONAL DE REPARTO Y PERSONAL DE LIMPIEZA
5. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS
6. ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO Y EVALUACIÓN DE RIESGOS
  - 6.1. DETERMINACIÓN DEL RIESGO DE EXPOSICIÓN DEL PERSONAL
  - 6.2. DETERMINACIÓN DEL RIESGO DE TRANSMISIÓN A COMENSALES
    - 6.2.1. GRADO DE AFECTACIÓN DE LA PLANTILLA
    - 6.2.2. SUSCEPTIBILIDAD DE COMENSALES
    - 6.2.3. RIESGO DE TRANSMISIÓN PERSONA-PERSONA A COMENSALES
    - 6.2.4. RIESGO DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS Y SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS MISMOS
  - 6.3. RESUMEN DE EJEMPLO DE CLASIFICACIÓN DE PERSONAL EN CUANTO A RIESGO DE EXPOSICIÓN Y EN CUANTO A RIESGO DE TRANSMISIÓN PERSONA-PERSONA Y POR ALIMENTOS
  - 6.4. RESOLUCIÓN DE USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL
7. MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES
  - 7.1. PLANIFICACIÓN DE TAREAS
  - 7.2. BOTIQUÍN
  - 7.3. CONTROL HORARIO
  - 7.4. LAVADO Y/O DESINFECCIÓN DE MANOS
  - 7.5. NORMAS DE HIGIENE
  - 7.6. VENTILACIÓN
  - 7.7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES
  - 7.8. LAVADO DE TEXTILES
  - 7.9. OTRAS MEDIDAS
8. SUPERVISIÓN DE APLICACIÓN DE MEDIDAS POR EMPLEADOS Y COMENSALES
9. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE A LA APARICIÓN DE SINTOMATOLOGÍA COMPATIBLE CON COVID-19 EN EMPLEADOS O COMENSALES
10. PLAN DE CONTINUIDAD DE LA ACTIVIDAD ANTE POSIBLES BAJAS DE PERSONAL
11. BIBLIOGRAFÍA

**ANEXO I: CARTEL DE INSTRUCCIONES DE LAVADO DE MANOS, ¿CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS (EJEMPLO)**

**ANEXO II: CARTEL INFORMATIVO DE USO DE DESINFECTANTES PARA CLIENTES (EJEMPLO), ¿CUÁNDO USAR LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE?**

**ANEXO III: MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PRESENTAR SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19 EN TRABAJADORES**

**ANEXO IV: MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PRESENTAR SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19 EN COMENSALES, O NEGLIGENCIA EN EL SEGUIMIENTO DE LAS MEDIDAS ESTABLECIDAS**

## 1. Introducción

En el escenario actual de transmisión comunitaria sostenida generalizada de SARS-CoV-2 (en adelante, coronavirus), es crucial mantener la capacidad de respuesta de todos los sectores económicos, tanto los que prestan servicios esenciales a la comunidad como los no considerados como tal.

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 dictadas al respecto, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias.

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Para ello, deberán adoptarse medidas estandarizadas, consensuadas y adaptables según las circunstancias.

**Este documento pretende dar unas directrices para que los establecimientos elaboren sus planes de contingencia y documentación asociada. Como tal, no debe tomarse como un documento de aplicación directa, pues las características de cada establecimiento con respecto a tipo de actividad, usuarios de destino, tipología de trabajadores, tamaño de plantilla, dimensiones del centro, etc son diferentes para cada establecimiento. Así, esta guía debe adaptarse a cada situación.**

Además, deberá tenerse en cuenta la localización geográfica del establecimiento y las diferentes fases del Plan para la transición hacia una nueva normalidad por las que pase dicha localidad, las cuales afectarán directamente a la aplicación de ciertos aspectos del presente documento.

## 2. Objetivos del presente documento

Este documento tiene como fin el establecer unas pautas para evitar en la medida de lo posible la transmisión de coronavirus entre trabajadores de la industria alimentaria, entre trabajadores y personas externas (proveedores, consumidores, etc) y mediante la vía de contaminación cruzada de alimentos, siempre bajo el enfoque de la elaboración, transformación, almacenamiento y distribución o venta de productos alimenticios, para consumo dentro o fuera del establecimiento.

## 3. Alcance

Este documento es de aplicación a servicios de manipulación y servicio de comidas, independientemente de su tipología, categoría o tamaño. Incluye la elaboración y reparto de comidas para consumo fuera del centro y servicios subcontratados para actividades de reparto o limpieza.

## 4. Grupo de trabajo de riesgos y emergencias

El establecimiento deberá contar con un grupo de trabajo cuyo objetivo sea la implementación de las medidas aquí detalladas y la consecución de los fines requeridos.

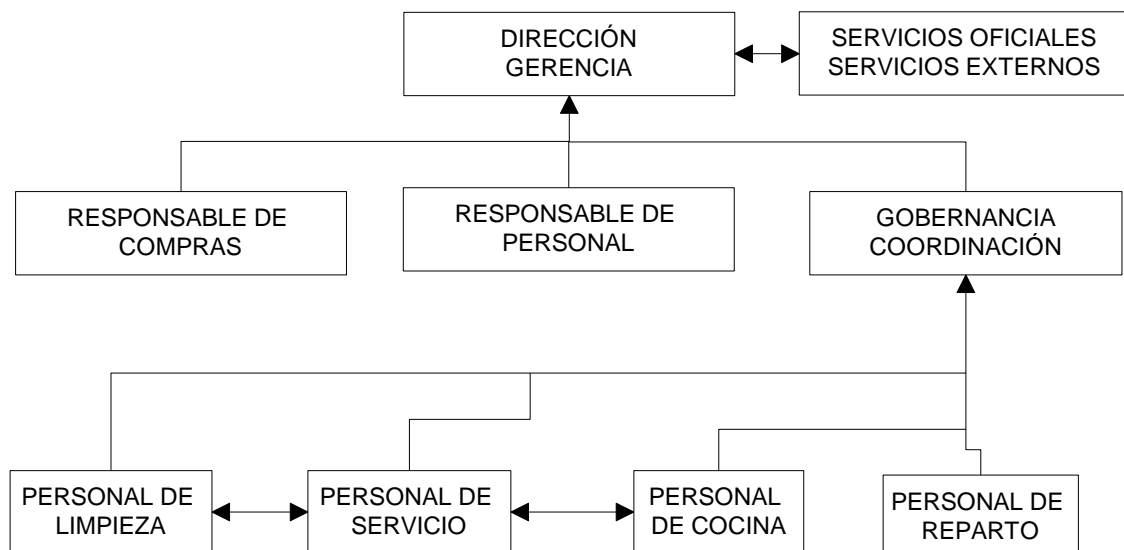
Este grupo de trabajo estará formado, en general, por los siguientes cargos los cuales tendrán las siguientes funciones específicas:

PUESTO DE TRABAJO	FUNCIONES
<b>Dirección/gerencia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinación del equipo</li> <li>• Autorización para adquisición de materiales y dotación de medios</li> <li>• Autorización de medidas a implementar</li> <li>• Recopilación de información normativa</li> <li>• Recopilación de resultados y registros derivados.</li> </ul>
<b>Responsables de compras</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificación de compras y aseguramiento del suministro, tanto de materias primas como de productos de limpieza y desinfección y de EPIs, en su caso</li> <li>• Comunicación formal con proveedores y exposición de requisitos</li> <li>• Evaluación de la recepción</li> <li>• Reporte de necesidades</li> <li>• Reporte de resultados</li> </ul>
<b>Responsable de personal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño de cuadrantes de trabajo</li> <li>• Recopilación de información de posibles síntomas, realización de pruebas y diagnóstico</li> <li>• Reestructuración de plantilla en caso de bajas</li> <li>• Reporte de necesidades</li> </ul>
<b>Gobernancia /Coordinación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisión de las medidas implementadas por personal de cocina, servicio y limpieza</li> <li>• Reporte de necesidades</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reporte de resultados</li> </ul>
<b>Personal de cocina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementación de medidas adoptadas</li> <li>• Reporte de necesidades</li> <li>• Registro de resultados</li> </ul>
<b>Personal de servicio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementación de medidas adoptadas</li> <li>• Reporte de necesidades</li> <li>• Registro de resultados</li> </ul>
<b>Personal de reparto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementación de medidas adoptadas</li> <li>• Reporte de necesidades</li> <li>• Registro de resultados</li> </ul>
<b>Personal de limpieza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementación de medidas adoptadas</li> <li>• Reporte de necesidades</li> <li>• Registro de resultados</li> </ul>

Este grupo de trabajo es estándar, y podrá ser modificado en función de las necesidades del establecimiento, pudiendo ejercer la misma persona diferentes cargos, o pudiendo incluir más cargos. Además, el grupo de trabajo podrá ser asesorado por servicios externos de prevención de Riesgos Laborales.

## 4.1 Diagrama de flujo de grupo de trabajo de riesgos y emergencias



## 4.2 Funciones específicas de dirección / gerencia

1. Coordinación del equipo y designación de puestos
2. Recopilación de información previa: el director o gerente será el encargado de recopilar la información normativa necesaria, utilizando para ello cualquier medio oficial o fiable a su alcance:
  - a. Páginas web de Ministerios, Consejerías y Sistemas de Salud
  - b. Comunicados de inspectores de Salud Pública
3. Recopilación de información particular sobre el establecimiento: se recopilará asimismo la información en cuanto a:
  - a. Riesgos Laborales implementada en el establecimiento, en su caso
  - b. Seguridad Alimentaria y planes de limpieza y desinfección
4. Autorización de medidas a implementar
5. Autorización para adquisición de materiales, cambios de proveedores, cambios y sustituciones en el cuadrante de trabajo, etc
6. Archivo de documentación

### **4.3 Funciones específicas del responsable de compras**

1. Consensuar con los proveedores las fechas y tamaños de pedidos en función de las necesidades de abastecimiento, tanto de productos alimenticios como de bebida, productos de limpieza y, en su caso, elementos de protección individual (EPIs).
2. Mantener actualizado el inventario de materias primas y productos, para prever y evitar el desabastecimiento.
3. Comunicación con proveedores para establecer las condiciones de la recepción y medidas higiénicas a adoptar.
4. Comunicación al personal de recepción de las medidas consensuadas con los proveedores.
5. Evaluación periódica de las condiciones de la recepción.
6. Reporte a Dirección de los resultados de la evaluación y de las necesidades detectadas.

### **4.4 Funciones específicas del responsable de personal**

1. Recopilación de historiales clínicos o informes médicos sobre el estado de salud del personal, con el objetivo de detectar trabajadores con circunstancias que puedan agravar el riesgo (diabetes, enfermedades cardiovasculares, etc) .
2. En su caso, recopilación de resultados de tests y analíticas.
3. Diseño de cuadrantes de trabajo de manera que se cubran los servicios y se adecuen los puestos asignados a la casuística de cada trabajador.
4. Reestructuración de la plantilla en caso de bajas por enfermedad.
5. Reparto al personal de los equipos de protección individual necesarios, en su caso.
6. Reporte a Dirección de los resultados de la evaluación y de las necesidades detectadas.

## **4.5 Funciones específicas de gobernanza / coordinación**

1. Comunicar al personal de cocina, servicio o limpieza las medidas diseñadas por el comité de riesgos y emergencias.
2. Recopilación de mejoras a dichas medidas propuestas por el personal de cocina, servicio o limpieza.
3. Supervisión de la implantación de las medidas.
4. Recopilación de registros generados, en su caso.
5. Reporte a Dirección de los resultados de la supervisión y de las necesidades detectadas.

## **4.6 Funciones específicas del personal de cocina, personal de servicio, personal de reparto y personal de limpieza**

1. Implementación de las medidas adoptadas.
2. Propuesta de mejora de las mismas.
3. Cumplimentación de registros derivados, en su caso.
4. Reporte de necesidades a Coordinación o a la persona designada en el comité.



## 5. Identificación de riesgos

El establecimiento deberá evaluar diferentes niveles de riesgos en relación con la transmisión de coronavirus:

- Riesgo de exposición del personal a posible contagio procedente de personas sintomáticas y asintomáticas (proveedores, compañeros, comensales, etc). Para ello, se tendrá en cuenta la posibilidad de contacto estrecho (\*) con personas sintomáticas o asintomáticas.
- Riesgo de transmisión a los comensales. Para ello, se tendrán en cuenta el riesgo afectación del personal, el riesgo de afectación de los comensales y el riesgo de transmisión del virus por contaminación de alimentos
- Riesgo de agravamiento de enfermedad. Para ello se tendrán en cuenta las patologías previas de los trabajadores especialmente sensibles

(\*) Contacto estrecho: contacto con una persona positiva a coronavirus sintomática, a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de, al menos 15 minutos.

## 6. Actividades del establecimiento y evaluación de riesgos

Para determinar el riesgo, se han de tener en cuenta diferentes factores:

1. Destinatarios del servicio: ancianos, niños, población en general, etc.
2. Actividad del establecimiento y uso del mismo por parte de los destinatarios: establecimientos con usuarios institucionalizados, establecimientos de comida para llevar, tiempo promedio que el mismo grupo de comensales permanece en el mismo, temporalidad de uso del mismo, etc.
3. Aforo del establecimiento, y cálculo del mismo según la fase de desescalada de la localidad.
4. Tamaño de la plantilla y número de trabajadores que pueden encontrarse a la vez en el establecimiento y en cada área.
5. Tipo de relación con los comensales de cada puesto de trabajo.
6. Fases del diagrama de flujo de elaboración de alimentos implicadas en cada puesto de trabajo.

7. Tareas de limpieza asociadas a cada puesto de trabajo.

## 6.1 Determinación del riesgo de exposición del personal

En función de la naturaleza de las actividades y los mecanismos de transmisión del coronavirus, se ha de tener en cuenta el riesgo de exposición al virus, entendiendo por:

- Exposición de riesgo alto: aquellas situaciones laborales en las que se puede producir un contacto estrecho con un caso posible, probable o confirmado de infección por el coronavirus, sintomático.
- Exposición de riesgo medio: aquellas situaciones laborales en las que la relación que se pueda tener con un caso posible, probable o confirmado, no incluye contacto estrecho.
- Exposición de riesgo bajo: trabajadores que no tienen atención directa al público o, si la tienen, se produce a más de dos metros de distancia, o disponen de medidas de protección colectiva que evitan el contacto (mampara de cristal, separación física, etc).

Por extensión, y debido a la presencia demostrada de casos según los informes del Ministerio de Sanidad, se incluye para su valoración el posible contacto con personas infectadas asintomáticas.

Además, deberá evaluarse el riesgo de transmisión del virus por vía alimentaria, sobre todo en establecimientos que elaboren alimentos listos para su consumo y/o destinados a población sensible.

Según lo especificado en la tabla 1 (escenarios de riesgo de exposición al coronavirus en el entorno laboral) del documento Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2, del Ministerio de Sanidad, y de modo GENERAL, se puede clasificar al personal de hostelería, tanto social como asistencial, en las siguientes categorías:

- **Personal de cocina, dedicado exclusivamente a la recepción de materias primas, almacenamiento de las mismas, transformación y elaboración de comidas preparadas:** exposición de riesgo bajo, en tanto que no se produce un contacto estrecho con proveedores y el contacto con consumidores es prácticamente nulo. Debe considerarse el contacto con compañeros de turno y

zona de trabajo (cálculo de distancias de seguridad) para mantener el nivel de riesgo o aumentarlo.

- **Personal de cocina que además sirve en comedor, barra o terraza, incluyendo dispensa de comidas para llevar:** exposición de riesgo medio. Se produce contacto con personas potencialmente infectadas, con o sin síntomas, aunque debido a la distancia entre personal y comensal, y al tiempo de duración, no pueda considerarse estrecho. Sí que puede haber contacto con restos de saliva en los elementos usados por los comensales
- **Personal de servicio, incluyendo dispensa de comida para llevar:** exposición de riesgo medio, en tanto que, si bien no se produce un contacto estrecho con personas potencialmente infectadas, con o sin síntomas, sí que existe un contacto con elementos que tienen o pueden tener saliva de los comensales
- **Personal de lavado de vajilla (office):** exposición de riesgo medio. No se tiene contacto con comensales, pero sí con elementos que tienen o pueden tener saliva de los mismos.
- **Personal de reparto a domicilio:** exposición de riesgo medio. Se produce contacto con personas potencialmente infectadas, con o sin síntomas, y con elementos de uso por parte de las mismas (dinero en caso de pago en efectivo), aunque debido fundamentalmente al tiempo de duración, el contacto no pueda considerarse estrecho.
- **Personal de limpieza:** exposición de riesgo medio: no se tiene contacto estrecho con comensales, y se evitará el contacto estrecho con compañeros de trabajo, pero sí puede haber contacto con elementos que hayan sido contaminados por parte de ambos.

## 6.2 Determinación del riesgo de transmisión a comensales

### 6.2.1 Grado de afectación de la plantilla

Se deberá tener en cuenta el estado de salud de la plantilla, en especial de las personas que van a tener contacto directo con los comensales. Esta evaluación deberá ser continuada y dinámica, pues tendrá en cuenta factores como:

- Pertenencia a algún grupo de riesgo.
- Convivencia o cuidados de personas pertenecientes a grupos de riesgo.
- Sintomatología de los trabajadores.
- Pruebas realizadas.

Se tendrán en cuenta para la determinación del riesgo los anexos IV y V del documento Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2, (30 de abril de 2020. Ministerio de Sanidad).

## 6.2.2 Susceptibilidad de comensales

La evolución de la enfermedad Covid-19 es variable tanto en sintomatología como en periodo de incubación como en influencia de afecciones previas. Dentro de dicha variabilidad, se asume que hay grupos de población de diferente riesgo:

- Grupos con riesgo de enfermedad severa: ancianos, personas inmunodeprimidas, pacientes con enfermedades cardiovasculares y pulmonares, etc.
- Grupos con riesgo elevado de diseminación: niños, escolares.
- Grupos con riesgo inespecífico: personas sin patologías previas entre 14 y 70 años.

## 6.2.3 Riesgo de transmisión persona-persona a comensales

De modo general, puede establecerse el riesgo de transmisión persona-persona a comensales de los distintos puestos de trabajo según lo detallado a continuación:

- **Personal de cocina, dedicado exclusivamente a la recepción de materias primas, almacenamiento de las mismas, transformación y elaboración de comidas preparadas:** riesgo bajo de transmisión, al no haber contacto con comensales y al poder asegurar la distancia de seguridad con los proveedores.
- **Personal de cocina que además sirve en comedor, barra o terraza, incluyendo dispensa de comidas para llevar:** riesgo generalizado medio de transmisión, al no poder asegurar la distancia de seguridad en el servicio en mesas, pero sí asegurar que el tiempo de contacto con comensales es insuficiente para considerarlo estrecho. Se extiende el riesgo a la dispensa de comidas para llevar al no poder asegurar que la protección de las mismas se hará antes de que el producto llegue al personal que entrega a comensales.
- **Personal de servicio, incluyendo dispensa de comidas para llevar:** riesgo generalizado medio de transmisión, al no poder asegurar la distancia de seguridad en el servicio en mesas, pero sí asegurar que el tiempo de contacto con comensales es insuficiente para considerarlo estrecho. Se extiende el riesgo a la dispensa de

comidas para llevar al no poder asegurar que la protección de las mismas se hará antes de que el producto llegue al personal que entrega a comensales

- **Personal de lavado de vajilla (office):** riesgo bajo o nulo de transmisión, al no haber contacto con comensales.
- **Personal de reparto a domicilio:** riesgo medio de transmisión, al no poder asegurar la distancia de seguridad en el momento de la entrega, pero sí asegurar que el tiempo de contacto con comensales es insuficiente para considerarlo estrecho. Se incluye el riesgo de transmisión vía dinero en efectivo.
- **Personal de limpieza:** riesgo bajo de transmisión, pues la limpieza siempre debe realizarse en ausencia de trabajadores y usuarios o manteniendo la distancia de seguridad con ellos.

## 6.2.4 Riesgo de transmisión por alimentos y superficies de contacto con los mismos

Según los informes de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria, y a pesar de la magnitud de la pandemia, hasta la fecha no se ha notificado transmisión alguna de coronavirus a través del consumo de alimentos. Sin embargo, y aunque no existen pruebas actualmente de que los alimentos planteen un riesgo para la salud pública en relación con el coronavirus, se considera que debe tenerse en cuenta el riesgo de contaminación cruzada debida a higiene y desinfección deficiente de las manos de los manipuladores, o de desinfección deficiente de alimentos crudos.

En términos generales, se puede clasificar al personal como sigue en relación al riesgo de posible transmisión alimentaria:

- **Personal de cocina, dedicado exclusivamente a la recepción de materias primas, almacenamiento de las mismas, transformación y elaboración de comidas preparadas:** riesgo elevado de transmisión por contaminación de superficie externa de frutas de consumo sin piel, desinfección incorrecta de superficie externa de productos vegetales que se consumen crudos y/o sin pelar, contaminación cruzada de productos listos para su consumo vía piel o fómites.
- **Personal de cocina que además sirve en comedor, barra o terraza, incluyendo dispensa de comidas para llevar:** riesgo elevado de transmisión por contaminación de superficie externa de frutas de consumo sin piel, desinfección incorrecta de superficie externa de productos vegetales que se consumen crudos y/o sin pelar, contaminación cruzada de productos listos para su consumo vía piel o fómites.
- **Personal de servicio, incluyendo dispensa de comidas para llevar:** riesgo elevado de transmisión por contaminación de productos listos para el consumo vía fómites.

En el caso de comidas para llevar, puesto que no se puede garantizar que la protección de las comidas se realice antes de que estas personas manipulen el envase, se mantiene como elevado.

- **Personal de lavado de vajilla (office):** riesgo medio de transmisión vía piel y fómites, al no haber contacto directo con alimentos, pero sí con las superficies que los van a contener.
- **Personal de reparto a domicilio:** riesgo bajo o nulo de transmisión por alimentos, puesto que éstos se reparten envasados.
- **Personal de limpieza:** riesgo nulo de transmisión por alimentos, puesto que la limpieza se realiza en ausencia de los mismos.

### 6.3 Resumen de ejemplo de clasificación de personal en cuanto a riesgo de exposición y en cuanto a riesgo de transmisión persona-persona y por alimentos

No se incluye el riesgo de agravamiento de patologías del personal por ser un factor que depende de cada persona individualmente. Tampoco se incluye la valoración del aseguramiento de la distancia de seguridad.

GRUPO	SUBGRUPO (FUNCIONES, TIPO DE ALIMENTO...)	RIESGO DE EXPOSICIÓN	RIESGO DE TRANSMISIÓN PERSONAL A COMENSALES	RIESGO DE TRANSMISIÓN POR ALIMENTOS
Personal de cocina	Recepción, almacenamiento y elaboración/transformación	Bajo	Bajo	Alto
	Recepción, almacenamiento, elaboración/transformación, servicio, entrega de comidas para llevar	Medio	Medio	Alto
Personal de lavado de vajilla	Sólo lavado en office, tren de lavado, etc	Medio	Bajo	Medio
Personal de servicio	Sólo servicio en barra, comedor, terraza, etc, y entrega de comidas para llevar	Medio	Medio	Alto
Personal de reparto a domicilio	-	Medio	Medio	Nulo

<b>Personal de limpieza</b>	Independientemente de la realización de otras funciones	Medio	Bajo	Nulo
-----------------------------	---	-------	------	------

## 6.4 Resolución de uso de elementos de protección individual

La determinación de qué personas y en qué puestos de trabajo deben llevar elementos de protección individual (mascarilla, guantes o pantalla facial), dependerá del análisis de riesgo realizado teniendo en cuenta todos los factores explicados hasta ahora.

Por “mascarilla”, podrán considerarse de modo general las mascarillas quirúrgicas. Podrán considerarse las mascarillas FFP2 en el caso de personas que hayan podido tener contacto estrecho con personas que desarrollen síntomas compatibles con COVID-19 en el puesto de trabajo.

Por “guantes” se preferirán los de vinilo/acrilonitrilo. En el caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

Para algunos casos, dependiendo del riesgo, de la persona y del puesto de trabajo, se podrá optar por pantallas faciales.

## 7. Medidas preventivas generales

### 7.1 Planificación de tareas

Se deberán planificar tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias.

- En los puestos de trabajo en que haya una sola persona en la sala o zona, la distancia de seguridad estará de por sí asegurada
- En los puestos de trabajo en que haya dos o más personas en la sala o zona, se procurará:
  - Separar los más posible los puntos físicos de trabajo dentro de cada sala o zona
  - Despejar zonas de paso para evitar cruces cercanos
  - Establecer turnos de trabajo, si es posible.

- En el caso de trabajos por turnos, se formarán equipos fijos, de manera que el turno sea cubierto siempre por las mismas personas
- Los trabajadores especialmente vulnerables deberán ser reubicados en puestos donde el riesgo de contagio sea el menor posible.

Estas medidas serán también de aplicación en zonas comunes como aseos o vestuarios y comedores de personal, en los cuales podrá limitarse el aforo en caso de imposibilidad de separación física del personal.

En las zonas de consumo (comedor, terraza, etc), se reubicarán mesas y sillas para garantizar la distancia exigida entre las mismas en cada una de las fases de desescalada. Además, se reubicarán otros elementos de la sala para facilitar el tránsito de personal procurando mantener la distancia de seguridad.

Cuando la aplicación de estas medidas sea imposible, se recurrirá a la utilización de elementos de protección personal para evitar el contacto directo.

## 7.2 Botiquín

El botiquín estará en todo momento dotado de termómetro, alcohol 96° o 70°, agua oxigenada, paracetamol o ibuprofeno, además del resto de elementos para pequeñas curas y alivio de dolencias.

## 7.3 Control horario

En la medida de lo posible, sustituir el control horario electrónico por control mediante hoja de firmas. En el caso de establecimientos con control horario por huella digital o tecleo de códigos, los sensores, teclas o pantallas deberán desinfectarse tras cada uso. Para ello, siempre habrá disponible y cercano el desinfectante elegido, el cual será de uso obligatorio para todo el personal que hace uso del control. Al respecto, se realizará comunicación de instrucciones de uso mediante carteles.

## 7.4 Lavado y/o desinfección de manos

El lavado profuso de manos, con o sin guantes, será la opción preferente en los puestos de trabajo en que haya pilas y lavamanos disponibles. El personal que los usa deberá



asegurarse que el dosificador de jabón funciona y deberá reponer el producto y el papel secamanos en caso de acabarse. Se instalarán carteles en las pilas y lavamanos informando acerca del protocolo de lavado correcto de manos, así como de las situaciones en las que este lavado de manos es esencial (Anexo I)

La desinfección de manos con productos hidroalcohólicos o de otra índole no se considerará sustitutiva del lavado con jabón, y sólo será obligatoria en los puestos de trabajo donde no se pueda acceder a un lavado profuso de manos.

En el caso de clientes, se facilitará en la medida de lo posible la disponibilidad de dosificadores de desinfectante, en un formato tal que el contacto con las manos sea el mínimo. Estos dosificadores deberán situarse en sitios estratégicos de las salas de consumo, identificados con un cartel (Anexo II).

En todo caso, se revisará y registrará al menos diariamente el funcionamiento de los dosificadores, sanitarios y grifos, procediendo a sustituir los averiados o defectuosos.

## 7.5 Normas de higiene

Se distribuirá al personal una guía de buenas prácticas diseñada para este fin. En ella, se incluirá información sobre medidas higiénicas, uso de EPIs, pautas de desinfección de elementos, normas de uso y trabajo de espacios comunes y salas de consumo, gestión de residuos. Es importante que, al diseñar este punto, se haga un estudio concienzudo de los puntos de las zonas de trabajo y comunes donde suelen apoyarse las manos, de forma consciente o inconsciente, ya que estos puntos van a ser reservorios potenciales del virus.

LOS TRABAJADORES DEBERÁN FIRMAR UN REGISTRO DE LECTURA Y CONFORMIDAD DE LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS, ASÍ COMO DE CUANTOS DOCUMENTOS DE APLICACIÓN SE GENEREN DESDE EL PLAN DE CONTINGENCIA, DE MANERA QUE SE ACREDITE QUE SE HAN LEÍDO Y ENTENDIDO LOS PROTOCOLOS, QUE SE ASUME LA PARTE DE RESPONSABILIDAD CORRESPONDIENTE Y QUE SE COMPROMETE CON SU IMPLANTACIÓN.

En el caso de los comensales, se indicarán las normas que deben seguir mediante cartelera, la cual se modificará y adaptará en cada una de las fases de desescalada.

## 7.6 Ventilación

Las salas de trabajo y consumo deberán ser ventiladas tras cada turno de trabajo.

## 7.7 Limpieza y desinfección de instalaciones

El plan de limpieza y desinfección del establecimiento es un documento crucial para asegurar la prevención de la transmisión de SARS-CoV-19 de persona a persona. Será de aplicación tanto si la limpieza la realiza el propio personal del establecimiento como si lo realiza personal o empresas subcontratados. En este último caso, el establecimiento podrá contar con la asesoría de estos servicios.

Este plan deberá redactarse de forma adaptada a la realidad y circunstancias de cada establecimiento, y deberá considerar las siguientes cuestiones:

- Deberá considerar la limpieza inicial a fondo del establecimiento, previo a la apertura permitida en cada una de las fases de desescalada, utilizando para ello productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad.
- Se deberá registrar esta limpieza inicial, indicando zonas y superficies limpiadas, productos empleados en cada caso, dosis utilizadas, fecha de realización y nombre de las personas o subcontratas que han realizado la limpieza.
- Los productos utilizados deberán disponer de ficha técnica y de seguridad, las cuales se almacenarán en el establecimiento y estarán disponibles para su consulta.
- Deberá incluir las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas, prestando especial atención a aquellos puntos de contacto directo con manos, ya sea para accionamiento o para apoyo:
  - Zona de recepción de mercancía
  - Zonas de almacenamiento de materias primas
  - Zonas de manipulación (cocina)
  - Zonas de almacenamiento de alimentos listos para su consumo
  - Zonas de consumo: barra, comedor, terraza
  - Zonas de recogida de comida para consumo fuera del establecimiento

- Zona de buffet
- Aseos de clientes
- Aseos y vestuarios de personal
- Medios de transporte de productos
- Elementos de transporte de alimentos para consumo fuera del centro.

En el diseño del plan, se incluirán frecuencias de realización de tareas, las cuales deberán anotarse en un registro si el establecimiento lo considera factible.

## 7.8 Lavado de textiles

Se deberá determinar, en función del riesgo y de la tipología del tejido, el modo de limpieza y desinfección, el producto a utilizar y la frecuencia de limpieza. Se prestará especial atención a:

- Uniformes
- Mantelerías
- Tapizados de sillas

Se establecerán pautas de lavado, almacenamiento y transporte de ropa de trabajo, las cuales vendrán recogidas en las guías de buenas prácticas repartidas al personal.

## 7.9 Otras medidas

- El aforo del establecimiento estará condicionado por el aforo total del mismo y por lo requerido según las distintas fases de desescalada. Este se comunicará a los clientes en cada momento mediante cartelera
- El uso de ascensores o montacargas se limitará al mínimo imprescindible, priorizando el uso de escaleras.
- En la guía de buenas prácticas, se incluirán contenidos acerca de la correcta utilización de EPIs, en caso de que consideren necesarios, así como otras informaciones que se consideren obligatorias.
- El resto de medidas que se consideren se detallarán en las guías de buenas prácticas.

## 8. Supervisión de aplicación de medidas por empleados y comensales

El personal de gobernancia o coordinación, o bien la persona designada por Dirección en caso de que este puesto no exista, será el encargado de supervisar que las medidas implementadas se cumplan. Dicha supervisión será eminentemente visual, pudiendo recogerse el resultado de la misma en informes o plantillas de verificación. Estos informes o plantillas de verificación, junto con otra documentación que se derive (albaranes o facturas de compra de materiales, partes de mantenimiento, contratos con empresas externas, partes de baja, informes médicos, etc), deberán guardarse y custodiarse por parte del director o coordinador del grupo de trabajo de riesgos y epidemias (ver punto 4).

La frecuencia de supervisión será diaria o en cada turno de trabajo en los primeros momentos de la implantación y/o en las fases más restrictivas de la desescalada, y podrá ir relajándose a medida que la implementación se vaya afianzando.

El personal encargado podrá delegar parte de esas supervisiones al personal que deba implementar las medidas, siempre y cuando esta supervisión delegada vaya acompañada de un sistema de registro de verificación fecha y firmado por el personal que la realiza. En cualquier caso, la persona encargada de la supervisión general deberá comprobar que los registros reflejan la realidad y no se rellenan de forma automática. Estos registros se unirán a todos los descritos anteriormente y se custodiarán del mismo modo.

## 9. Protocolo de actuación frente a la aparición de sintomatología compatible con COVID-19 en empleados o comensales

En el caso de que una persona trabajadora reporte síntomas compatibles con COVID-19, se actuará como se refleja en el Anexo III.

En el caso de los comensales, si se evidencia que una persona tiene síntomas compatibles con COVID-19, o bien no cumple con las medidas y pautas establecidas por el establecimiento, se le conminará a abandonar la sala de consumo o el establecimiento, y se procederá a realizar medidas correctoras conforme a lo especificado en el Anexo IV.

## 10. Plan de continuidad de la actividad ante posibles bajas de personal

El responsable de personal deberá reconfigurar la plantilla de las secciones en las que ocurran bajas de personal por causas compatibles por COVID-19. En esa reordenación deberá tenerse en cuenta:

- La prestación completa del servicio, en tiempo y forma
- Los resultados de la supervisión de la implantación de las medidas para evitar contagios
- Las probabilidades que haya habido de contagio hacia el personal que queda en activo
- La situación sanitaria de las posibles personas que cubrirán la baja
- La formación previa de las mismas acerca de las medidas que deben seguir para garantizar su seguridad en el puesto de trabajo

A cada persona que entre a suplir bajas, ya sea personal existente en plantilla o personal de nueva contratación, se le facilitará la guía de buenas prácticas diseñada a tal efecto.

## 11. Bibliografía

- Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2, Ed 01, Rev 00. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE). Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
- Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2, 30 de abril de 2020. Ministerio de Sanidad.
- Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
- COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. Orientaciones provisionales. 7 de abril de 2020. Organización Mundial de la Salud
- Protocolo de actuación frente al coronavirus (SARS-CoV-19) para la flota, explotaciones agroganaderas y la industria alimentaria. Versión 3.0 (23 de marzo)

de 2020). Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras (Gobierno Vasco)

- COVID-19: guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. Ministerio de Sanidad
- Órdenes del Ministerio de Sanidad para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de las diferentes fases del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, publicadas en el Boletín Oficial del Estado en fechas variables para cada territorio.

## Anexo I

### CARTEL DE INSTRUCCIONES DE LAVADO DE MANOS

#### RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

# ¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



**0** Mójese las manos con agua;



**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



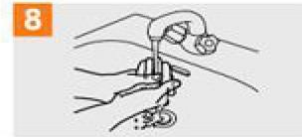
**5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



**6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



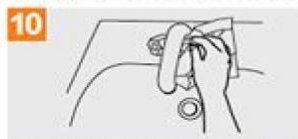
**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



**8** Enjuáguese las manos con agua;



**9** Séquese con una toalla desechable;



**10** Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



**11** Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

**CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS (EJEMPLO):**

- Al llegar al centro de trabajo
- Antes de ponerse el uniforme de trabajo
- Al incorporarse al puesto de trabajo, al inicio de jornada o tras cualquier pausa
- Tras sonarse la nariz, toser o estornudar
- Tras tocarse accidentalmente los ojos, la nariz o la boca
- Antes y después de ponerse de guantes
- Antes y después de ponerse la mascarilla, en caso de usarla
- Tras tocar elementos que puedan estar contaminados, como dinero, tarjetas de pago bancario, teléfono (tanto el del trabajo como el móvil personal), teclados, pantallas, dispositivos de huella digital, etc
- Antes y después de usar el servicio
- Tras comer o llevarse cualquier alimento a la boca
- Antes de manipular alimentos listos para su consumo no envasados
- Tras tocar vajilla, cubertería o cristalería que haya sido usada en las zonas de consumo.
- Tras recibir mercancía de un proveedor
- Al abandonar el puesto de trabajo
- Tras vestirse con la ropa de calle
- Al abandonar el centro de trabajo

**Anexo II****CARTEL INFORMATIVO DE USO DE DESINFECTANTE PARA CLIENTES (EJEMPLO):**





### ¿Cuándo usar la solución desinfectante?

- Al acceder a la sala de consumo o a la zona de recogida de comidas preparadas
- Al salir de la zona de consumo
- Tras pagar y antes de coger los envases con las comidas preparadas
- En cualquier otra circunstancia donde se hayan podido tocar superficies potencialmente contaminadas (por ejemplo, móviles, armarios refrigeradores de bebidas, máquinas tragaperras...)

## Anexo III

### **MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PRESENTAR SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19 EN TRABAJADORES**

1. Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, lo pondrá en conocimiento de la empresa, utilizando los cauces indicados en el plan de contingencia, o bien por la vía más rápida si los síntomas aparecen fuera del trabajo.
2. Asimismo, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma (900232323) o con el centro de salud correspondiente.

3. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato y se alejará de superficies, equipos y del resto de compañeros. El grupo de trabajo de riesgos y emergencias del establecimiento determinará la conveniencia o no de enviar al trabajador a casa o aislarlo dentro del establecimiento. En este último caso, el aislamiento se hará en una habitación ventilada preferiblemente al exterior y con la puerta cerrada. Si esto no es posible, se permanecerá en un extremo de la sala a más de 2 metros de otras personas y, si es posible, con separación física mediante mamparas o pantallas.
4. Por su parte, el establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad
5. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social. Se deberá llevar mascarilla quirúrgica y guantes.
6. Como medida preventiva, independientemente de la resolución y el diagnóstico del caso, se procederá a realizar cuanto antes una limpieza y desinfección a fondo de la zona de trabajo de la persona sintomática. Si, por motivos de la actividad, no pudiera realizarse una limpieza a fondo, deberán limpiarse y desinfectarse los elementos o superficies que la persona sintomática haya podido tocar con las manos o que le hayan servido de apoyo, así como realizar una ventilación inmediata de la zona.
7. En espera de la resolución y el diagnóstico del caso, el personal que trabaja en la misma zona de trabajo deberá comenzar a usar guantes y mascarillas FFP2 para seguir con la actividad.
8. Se tomará nota del personal que haya podido estar en contacto con el caso y se le instará a que extremen las medidas de higiene marcadas por el Ministerio de Sanidad y a que porten mascarilla quirúrgica en todo momento.
9. Si el caso resulta positivo, las personas que hayan tenido contacto estrecho con él deberán seguir las instrucciones dadas por el servicio de prevención de riesgos laborales y por las autoridades sanitarias contactadas, asumiendo la cuarentena que se les imponga.
10. Se seguirán las instrucciones marcadas por el servicio de prevención de riesgos laborales y/o por el servicio de salud, en especial las relativas a la vuelta al trabajo.
11. En el caso de que la persona sea dada de alta sin confirmación de ausencia de virus, ésta deberá equiparse con, al menos, guantes y mascarilla, y será apartada de los puestos de trabajo de riesgo de transmisión.

## Anexo IV

### **MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PRESENTAR SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19 EN CLIENTES, O NEGLIGENCIA EN EL SEGUIMIENTO DE LAS MEDIDAS ESTABLECIDAS**

1. Si un comensal empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, o bien se mostrase negligente a seguir las normas marcadas por el establecimiento, se le conminará a abandonar la sala de consumo o el establecimiento
2. En el caso de que el comensal presentase síntomas, se procederá a realizar una limpieza y desinfección de los elementos que hubiesen podido estar en contacto con él.
3. Por su parte, el establecimiento procederá a la notificación al servicio de prevención si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas en cuanto al personal que haya podido estar en contacto con ese comensal.



**CONFÍA EN EXPERTOS LA  
SEGURIDAD ALIMENTARIA DE TU  
NEGOCIO**

[www.csaconsultores.com](http://www.csaconsultores.com)