

SECTOR RESTAURACIÓN

Medidas de higiene y prevención frente al COVID-19

J. Minerva Pons

Técnica en Higiene Alimentaria y Formación
DESTÍSAFOR-ASEMHTSA

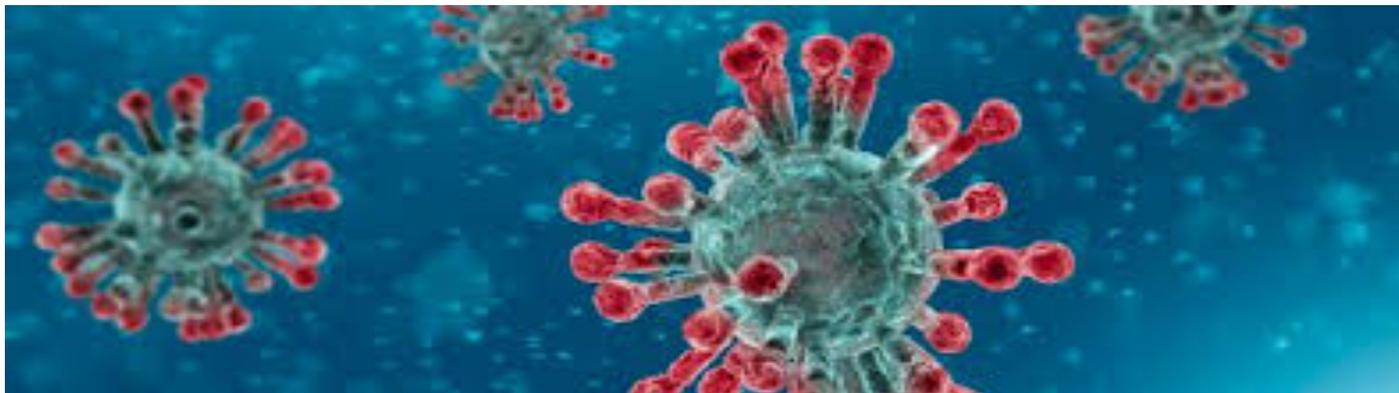
DestíSafor
ASSOCIACIÓ COMARCAL DE GASTRONOMIA I TURISME

ÍNDICE DE CONTENIDOS

- INTRODUCCIÓN.
- CORONAVIRUS. CONCEPTOS BÁSICOS.
- PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EVITAR CONTAGIOS.
- MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN.
- PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.

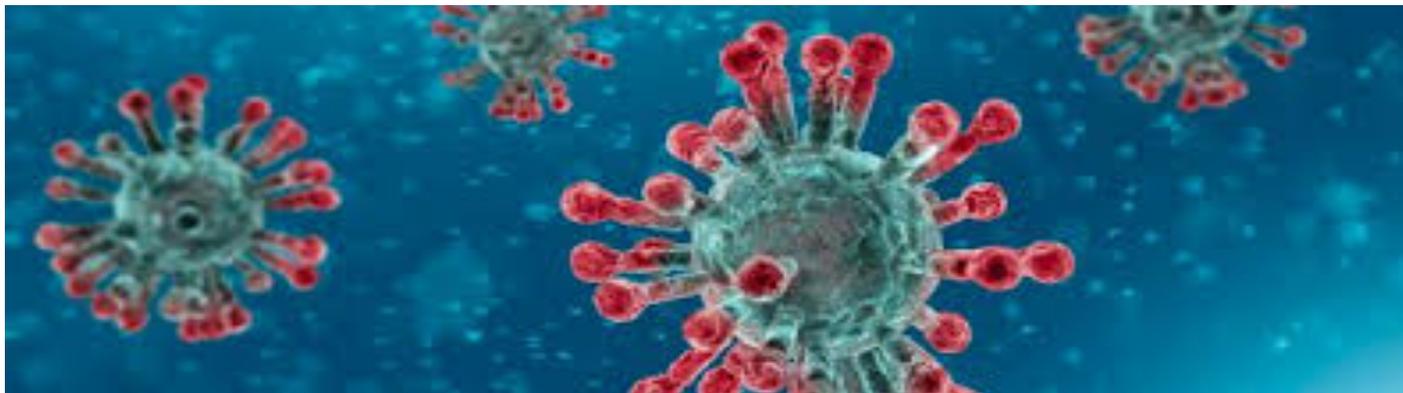
CORONAVIRUS. CONCEPTOS BÁSICOS

- ¿Qué es el Coronavirus?
- ¿Cuáles son los síntomas del COVID-19 y cuándo aparecen?
- ¿Cómo se transmite el COVID-19?
- ¿Cuál es la población más vulnerable?
- ¿Existe un tratamiento para el COVID-19?
- ¿Cuánto tiempo puede sobrevivir el virus en una superficie?



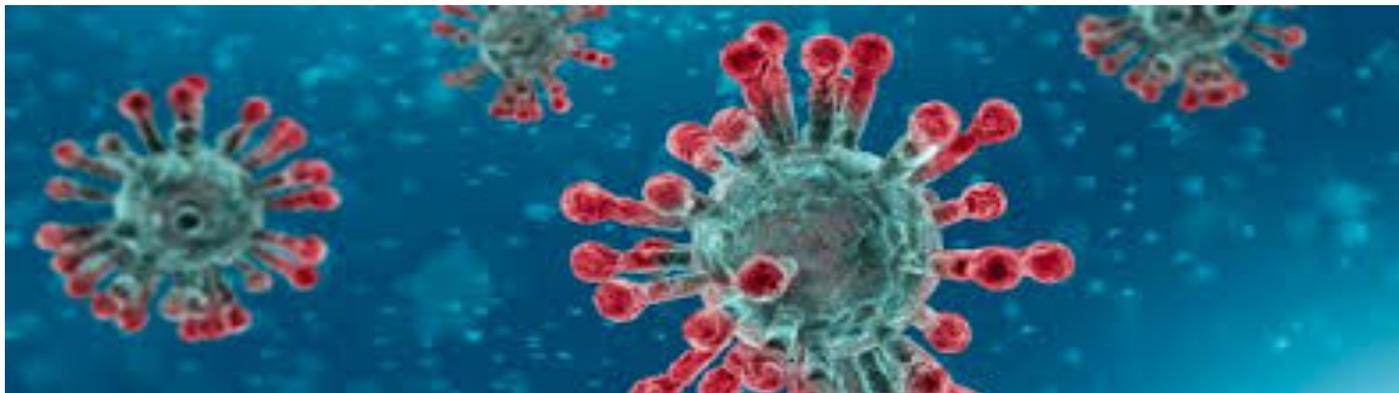
¿Qué es el Coronavirus?

- Coronavirus: amplia gama de virus que, normalmente, sólo afecta a animales.
- Algunos tienen la capacidad de transmitirse a personas: SARS-CoV-2 → COVID-19.



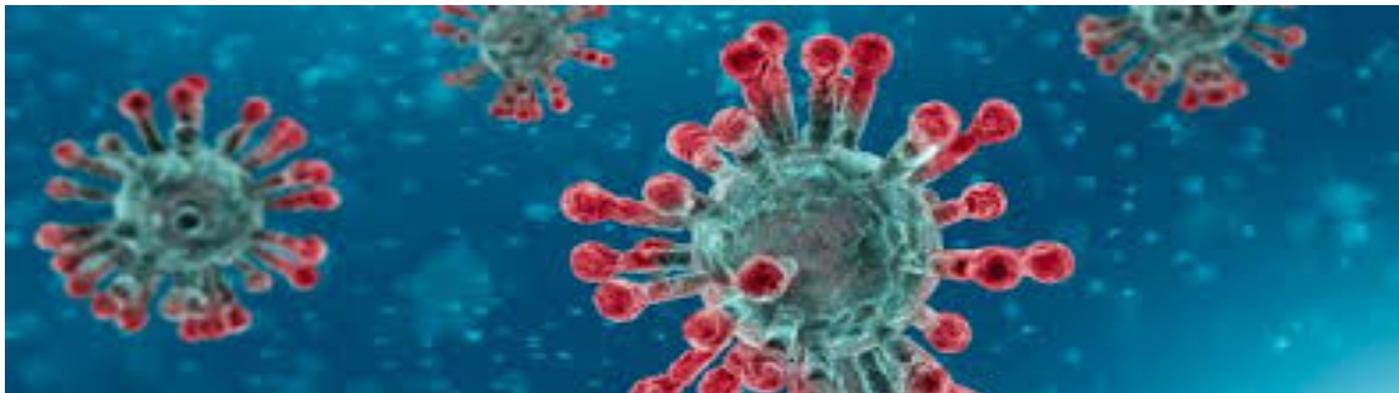
¿Cuáles son los síntomas del COVID-19 y cuándo aparecen?

- Comunes: tos, fiebre y sensación de falta de aire.
- Menos comunes: diarrea y dolor abdominal.
- Leves: mayoría de casos.
- Graves: neumonía, dificultad importante para respirar, fallo renal o incluso la muerte → personas edad avanzada con enfermedades crónicas del corazón, pulmón o problemas de inmunidad.
- Periodo incubación: entre 1 y 14 días ☞ 5 y 6 días.



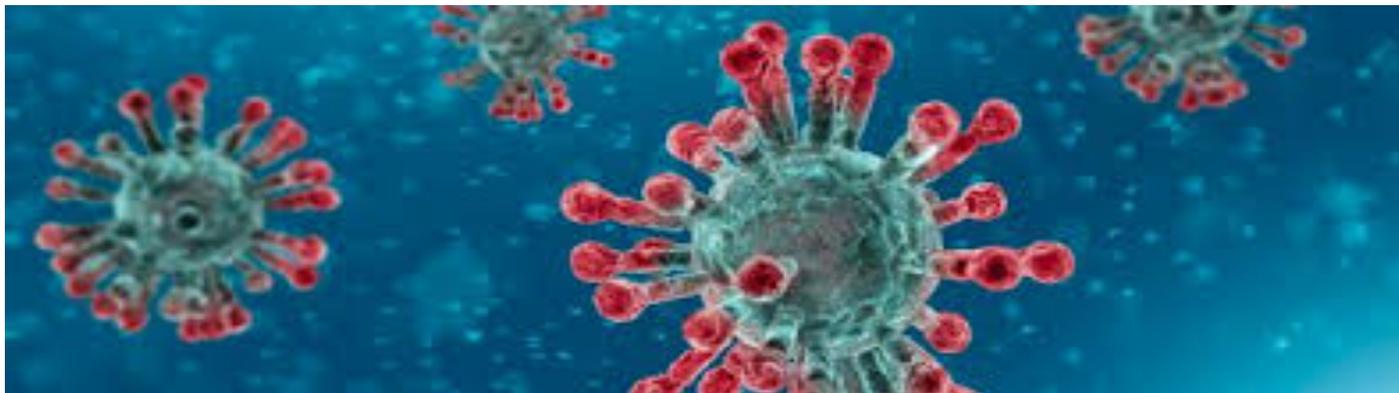
¿Cómo se transmite el COVID-19?

- Transmisión por contacto estrecho con secreciones respiratorias generadas con la tos o estornudo de una persona enferma.
- Secreciones infectan si entran en contacto con nariz, ojos o boca.
- Poca probabilidad de contagio por aire a distancias de 2 metros.
- La contagiosidad depende de la cantidad de virus en vías respiratorias.



¿Cuál es la población más vulnerable?

- Personas mayores de 60 años.
- Personas con dolencias como:
 - Hipertensión arterial.
 - Diabetes.
 - Enfermedades cardiovasculares.
 - Enfermedades pulmonares crónicas.
 - Cáncer.
 - Inmunodeficiencias.
- Mujeres embarazadas, no constituyen grupo de riesgo → precaución.

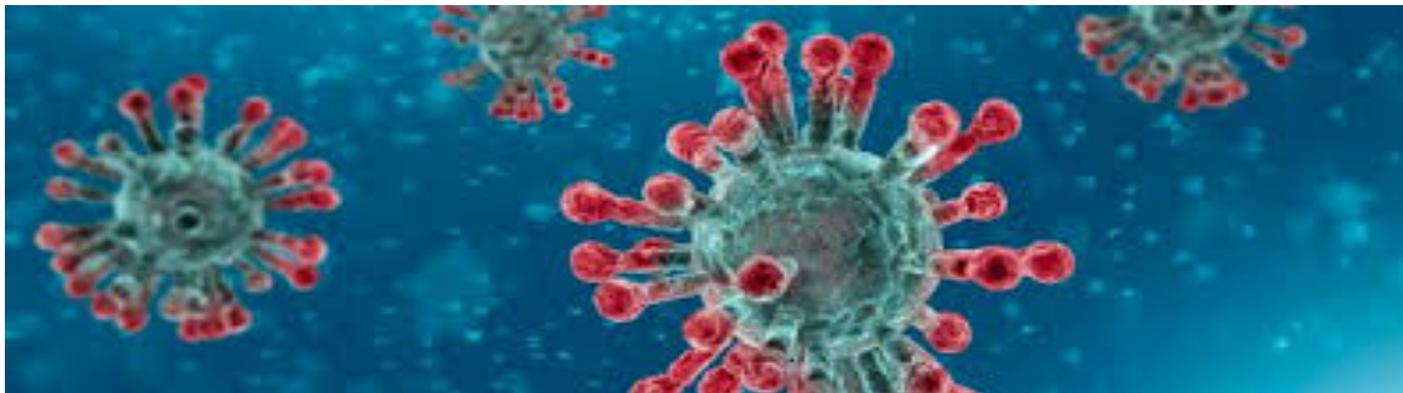


Uso de mascarilla

- Uso **obligatorio**: Mayores de 6 años en vía pública, espacios al aire libre y espacios cerrados de uso público o que se encuentre abierto al público, si no se puede mantener la distancia de 2m.



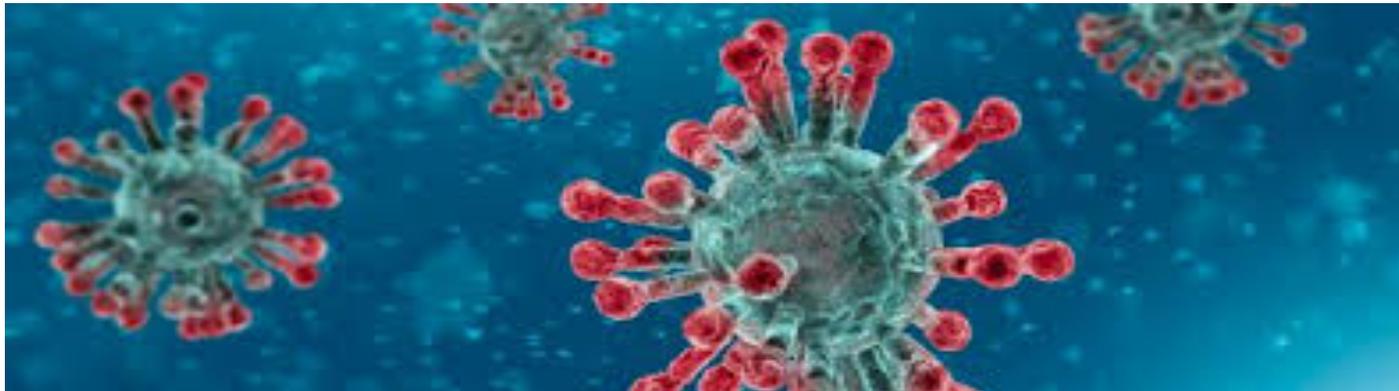
- Uso **recomendable**: población infantil entre 3 y 5 años.



Uso de mascarilla

- **Excepciones:**

- Personas con dificultades respiratorias.
- Uso contraindicado por razones de salud o discapacidad.
- Actividades como ingesta de alimentos y bebidas.
- Causa de fuerza mayor o situación de necesidad.

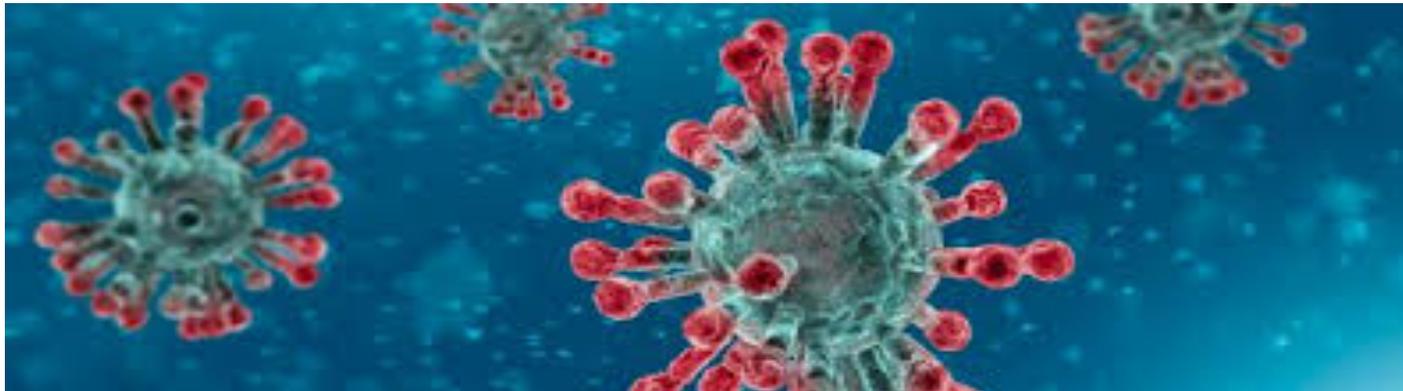


Uso de mascarilla

- **¿Qué tipo de mascarillas usar?**
 - Preferentemente, higiénicas y quirúrgicas, que cubran la nariz y la boca.



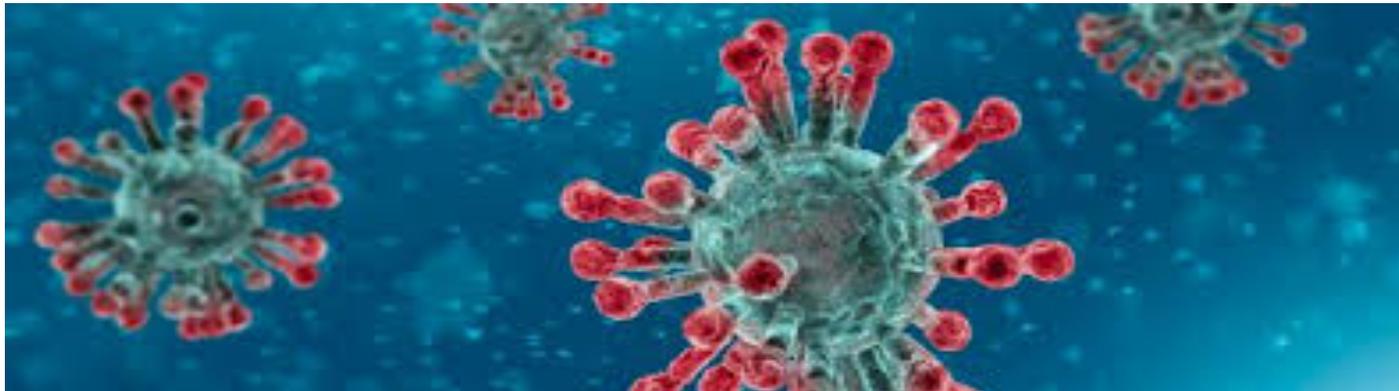
- FFP2 y FFP3 para personal sanitario.



Uso de mascarilla



- **Características mascarillas higiénicas:**
 - Se venden en cualquier establecimiento.
 - No son un EPI (Reglamento UE/2016/425).
 - Protegen a la persona que tengo enfrente, ya que hacen de barrera y frenan las posibles gotículas que se proyectan al estornudar o toser.
 - Las hay reutilizables (UNE 0064 y 0065).
 - Suelen estar compuestas por una o varias capas de material textil.
 - No utilizar más de 4 horas y sustituir si se humedecen.

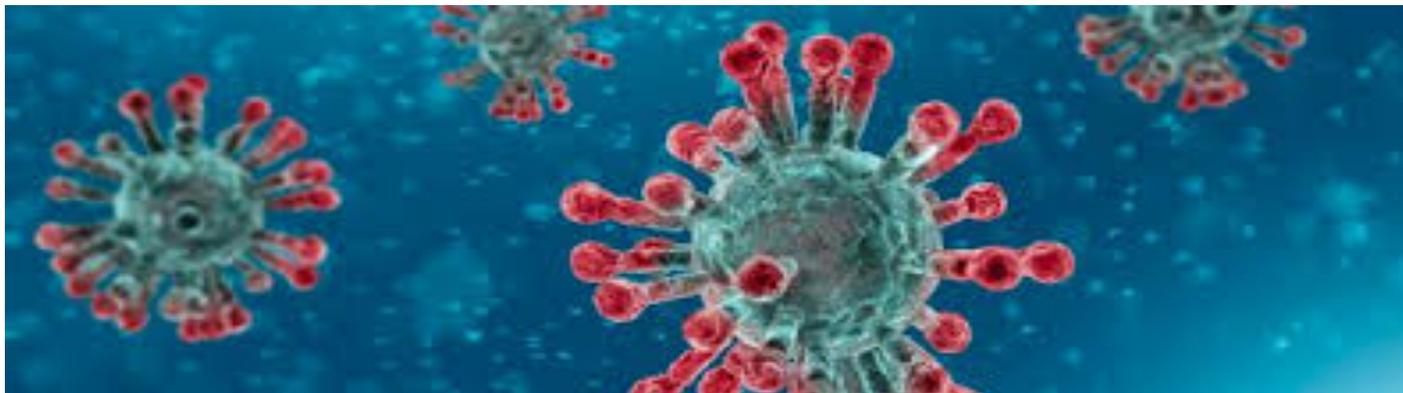


Uso de mascarilla



- **Características mascarillas quirúrgicas:**

- Se venden en farmacias y protegidas (0,96€).
- No son un EPI (Reglamento UE/2016/425).
- Protegen a la persona que tengo enfrente, ya que filtran el aire exhalado.
- No son reutilizables (marcado CE y UNE EN 14683).
- Recomendables para personas sintomáticas o asintomáticas positivas.
- No utilizar más de 4 horas y sustituir si se humedecen.
- Pueden tener fecha de caducidad.

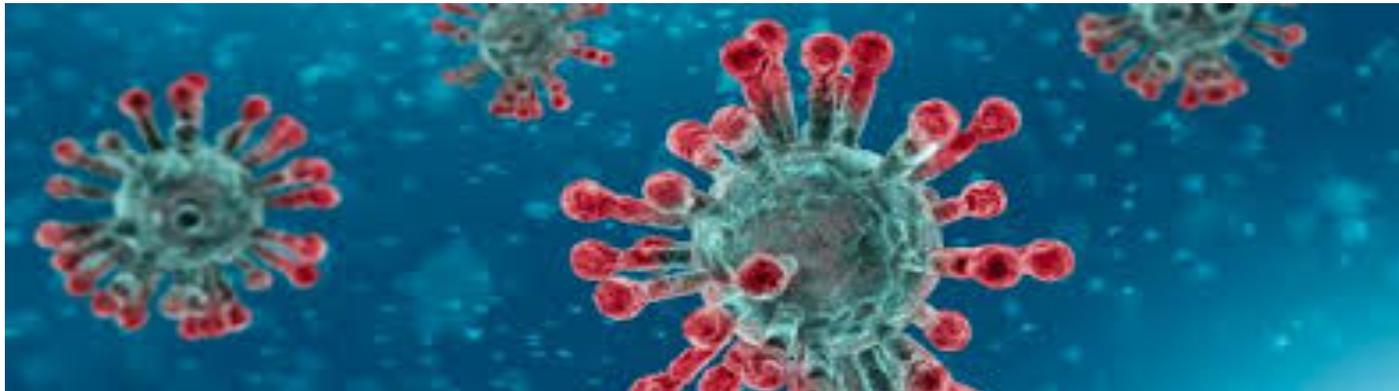


Uso de mascarilla



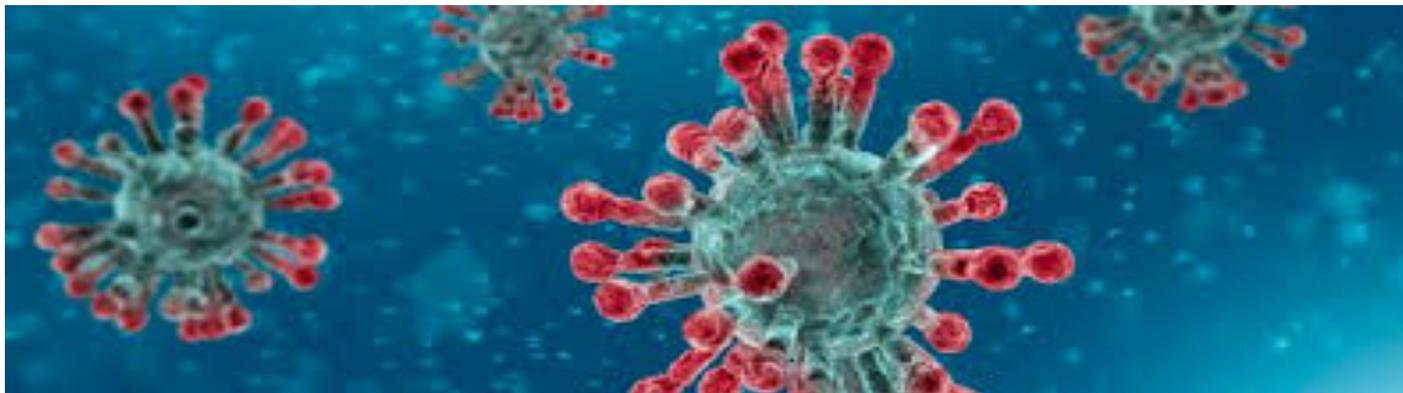
- **Características mascarillas FFP2 y FFP3:**

- Se venden en farmacias y establecimientos especializados.
- Son un EPI (Reglamento UE/2016/425).
- Protegen a la persona que la lleva, ya que filtran el aire inhalado.
- Pueden ser reutilizables (marcado CE, UNE EN 149, NR y R).
- Recomendables para profesionales expuestos a riesgos potencial y grupos vulnerables.
- No utilizar más de 4 horas y sustituir si se humedecen.
- Pueden tener fecha de caducidad.



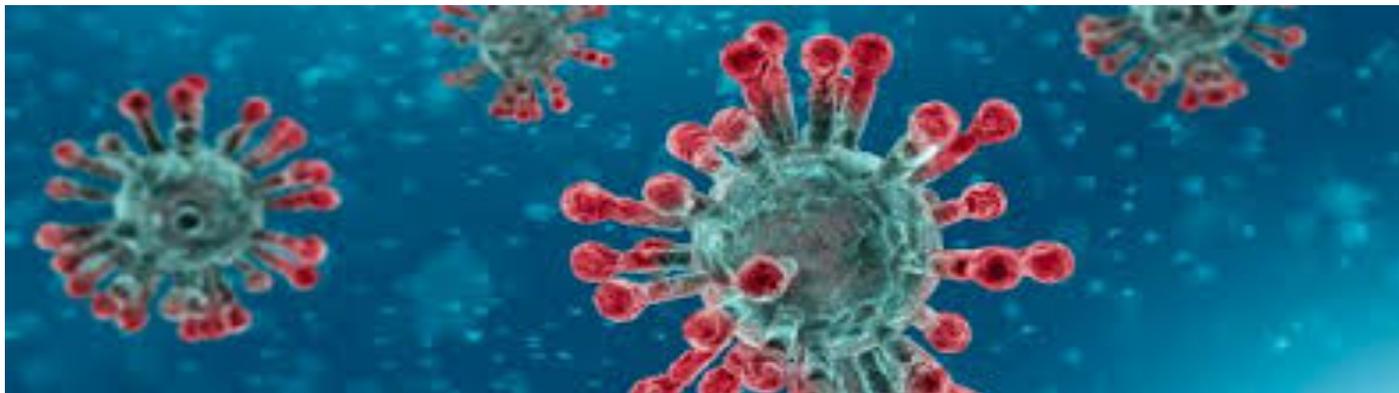
¿Existe un tratamiento para el COVID-19?

- No existe un tratamiento específico.
- Antivirales con cierta eficacia → en estudio.
- Sí que hay tratamientos para el control de los síntomas. La asistencia sanitaria mejora mucho el pronóstico.
- Infección vírica → no utilizar antibióticos como tratamiento o prevención.



¿Cuánto tiempo puede sobrevivir el virus en una superficie?

- En función de factores como T^a , humedad ambiente o superficie:
 - Cartón → 24 horas
 - Acero inoxidable → 48 horas
 - Plástico → 72 horas
- La OMS todavía no ha encontrado pruebas concluyentes de que el coronavirus se pueda contagiar por contacto con superficies artificiales.



PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EVITAR CONTAGIOS

- Cumplimento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales y normativa laboral.
- Grupo de trabajo de riesgos y emergencias:
 - Fijar objetivos.
 - Recopilación de información.
 - Sistemática de coordinación.
 - Identificación de riesgos.
 - Evaluación de riesgos.
 - **Plan de Contingencia**: medidas de protección.
 - Implementación del **Plan de Contingencia**.

PLAN DE CONTINGENCIA

- DEFINICIÓN: Plan preventivo, predictivo y reactivo que, con su estructura estratégica y operativa, nos ayudará a controlar una situación de emergencia y así poder minimizar las consecuencias negativas.
- CONTENIDOS
 - Dinámico y abierto.
 - Determinar responsables.
 - Implantar Protocolo de actuación ante caso de sospecha: **900 300 555**
 - Supervisión de cumplimiento.
- RECURSOS MATERIALES
 - Establecer acciones necesarias de aprovisionamiento.
 - Considerar restricciones de aprovisionamiento.

MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES EN RESTAURACIÓN

- No se podrán incorporar al trabajo las personas que presentes síntomas, estén diagnosticadas o en cuarentena domiciliaria.
- Planificación de procesos garantizando las distancias de seguridad establecidas por las autoridades sanitarias:
 - Disposición de puestos de trabajo.
 - Organización de circulación de
 - Redistribución de espacios y mo
 - Planificación de turnos.
 - Habilitación de vestuarios.
 - Reuniones internas.



ATIVAS

MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES EN RESTAURACIÓN

- Medidas específicas de seguridad para trabajadores vulnerables.
- **Termómetro.**
- Método de control horario.
- Asegurar correcto lavado de manos operarios.
- **Difundir información con pautas de higiene. Cartelería y marcado suelo.**
- Proporcionar EPI's adecuados.
- Establecer normas de uso de espacios e instalaciones.
- Ventilación del establecimiento.

¿Cómo lavarse las manos?

¿Llaves las manos este espacio están visiblemente sucias? Si no, utiliza la solución ecológica



MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES EN RESTAURACIÓN

- Control de aforos y medidas de protección.
- Higienización de la ropa de trabajo.
- Formación en uso de EPI's.



Mascarillas higiénicas en población general

La presencia de las personas vacunadas de COVID-19 de otras personas con síntomas, sin síntomas, cada vez que están físicamente del lado que tienen en la transmisión del virus las personas sin síntomas o con síntomas leves. Por eso, el uso de mascarillas higiénicas en la población general en algunas circunstancias podría contribuir en la disminución de la transmisión del virus.

Esto es así, sólo si se hace un uso correcto y atendiendo a las medidas de prevención y se cumplen las medidas para reducir la transmisión comunitaria:

- Usar mascarilla higiénica correctamente.
- Evitar tocar la mascarilla.
- Evitar tocar la cara, la nariz y los ojos.
- Evitar tocar la mascarilla.

Una mascarilla higiénica es un producto no quirúrgico que cubre la boca, nariz y los ojos, previene a otros sujetos a la salida de aerosoles. Se ha publicado la recomendación de usar mascarilla higiénica en algunas situaciones:

- En interiores y exteriores.
- En transporte público.
- En lugares concurridos.

¿CÓMO se recomienda su uso?

• Cuando se use mascarilla higiénica se debe cubrir la boca, nariz y los ojos.

¿A QUÉ se recomienda su uso?

• En la población general sana.

Hay un uso correcto para no generar más riesgo:

- Evitar las manos entre la mascarilla.
- Durante todo el tiempo de uso de la mascarilla cubrir la boca, nariz y los ojos.
- Evitar tocar la mascarilla.

El uso de mascarillas higiénicas es una medida de prevención que ayuda a reducir la transmisión del virus.

El uso de mascarillas higiénicas es una medida de prevención que ayuda a reducir la transmisión del virus.

El uso de mascarillas higiénicas es una medida de prevención que ayuda a reducir la transmisión del virus.

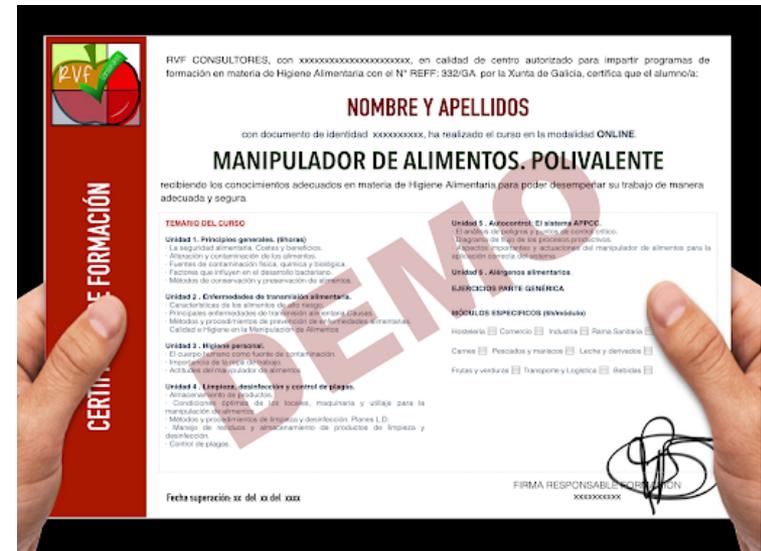
MEDIDAS DE PROTECCIÓN EMPLEADOS

- **Información y formación:**

- Evitar saludo con contacto físico.
- Hacer uso correcto de los EPI's: procedimientos. Personal limpieza.
- Cambiarse de ropa antes y después.
- Desinfectar objetos personales y de uso común. No uso móviles personales.



- **Lavarse las manos.**
- Cabello recogido.
- No portar joyas.
- Uñas cortas, limpias y sin pintar.



MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN EL SERVICIO AL CLIENTE

- Disponer de soluciones desinfectantes.
- Controlar el aforo y las distancias de seguridad.
- Evitar el uso de pago en efectivo. Desinfectar TPV.
- Disponer de papeleras con tapadera y pedal: L+D 1 vez al día.
- **Desinfectar máquinas dispensadoras y recreativas.**
- Utilizar mantelería de un solo uso. Desinfectar mesas y sillas.
- Evitar uso de cartas en papel.
- Proteger elementos de servicio.
- Retirar elementos decorativos.
- Evitar tener mesas montadas.
- Eliminar productos de autoservicio.
- Ventilar los espacios.
- **Equipar e informar del uso de aseos.**



MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN EN LOS PROCESOS

- RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMAS.
- COCINA.
- REPARTO A DOMICILIO.
- COMIDAS PARA LLEVAR.
- SERVICIO EN BARRA.
- SERVICIO EN SALA.
- SERVICIO EN TERRAZA.
- SERVICIO BUFFET.



RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

- APPCC actualizado al contexto COVID-19.
- Reservar espacio exclusivo para la recepción.
- Eliminar embalajes de las materias primas.
- Desinfectar envases.
- Cambiar productos frescos de contenedores.
- Conservar albaranes/facturas.
- Desinfectar dispositivos (básculas, bolígrafos...).
- Desinfectar zona y manos empleados. Plan L+D.



COCINA

- APPCC actualizado al contexto COVID-19.
- Separar las distintas zonas de trabajo.
- Desinfectar las superficies antes de cada servicio.
- Disponer de jabón desinfectante y papel.
- Colocar tapaderas en los cubos.
- Higienizar equipos y herramientas al finalizar jornada. Plan L +D.



REPARTO A DOMICILIO



- **FASE 0.**
- Informar al cliente del servicio.
- Habilitar espacio de entrega pedido al repartidor. Delimitar distancias seguridad. No acceder a cocina.
- Depositar la comida en bolsas cerradas y selladas.
- Desinfectar elementos de reparto. **Plan L+D.**
- Usar EPI's según **Plan de Contingencia.** Supervisar en caso de empresa externa.
- Evitar el uso de pago en efectivo.
- Realizar la entrega sin contacto. No compartir ascensor.
- Higienizar las manos personal de entrega y reparto.

COMIDAS PARA LLEVAR



- **FASE 0.**
- Habilitar espacio señalizado para recogida.
- Mantener las distancias de seguridad: 2m (señalización).
- Usar EPI's según Plan de Contingencia.
- Evitar el pago en efectivo.
- Informar al cliente de las normas del servicio.
- Evitar acumulación de clientes en el interior y evitar cruces.
- Desinfectar la zona habilitada y manos. **Plan L+D.**

SERVICIO EN TERRAZA

- **FASE 1**
- Disponer de soluciones desinfectantes.
- Mantener las distancias de seguridad: 2m.
- Aforo máximo al 50% de mesas permitidas el año anterior.
- Ocupación máxima: 10 personas / agrupación de mesas.
- **Informar al cliente de las normas del servicio. Carteles.**
- Usar EPI's según **Plan de Contingencia.**
- Evitar uso de cartas en papel.
- Utilizar mantelería de un solo uso.
- Proteger elementos de servicio.



SERVICIO EN TERRAZA

- Retirar elementos decorativos.
- Evitar tener mesas montadas.
- Eliminar productos de autoservicio.
- Evitar el pago en efectivo.
- Desinfectar la mesas, sillas y manos. **Plan L+D.**
- Higienizar los aseos un mínimo de 6 veces al día.



SERVICIO EN SALA



-  hasta la **FASE 2**.
- **EXCEPTO**: discotecas y bares de ocio nocturno.
- Aforo máximo al 40%.
- Ocupación máxima: 10 personas / agrupación de mesas.
- Mantener las distancias de seguridad: 2m.
- Servicio sólo en mesa. Prohibido el autoservicio en barra.
- Se puede encargar, en el propio establecimiento la comida para llevar.
- Disponer de soluciones desinfectantes.
- **Informar al cliente de las normas del servicio. Carta**

SERVICIO EN SALA

- Usar EPI's según **Plan de Contingencia**.
- Evitar uso de cartas en papel.
- Utilizar mantelería de un solo uso.
- Proteger elementos de servicio.
- **Retirar elementos decorativos.**
- **Evitar tener mesas montadas.**
- Eliminar productos de autoservicio.
- Establecer un itinerario para evitar aglomeraciones.
- Ventilar los espacios.
- Evitar el pago en efectivo.
- Desinfectar la mesas, sillas y manos. **Plan L+D.**



SERVICIO BUFFET

-  hasta la **FASE 2**.
- Mantener las distancias de seguridad.
- Informar al cliente de las normas del servicio. Carteles.
- Utilizar EPI's según **Plan de Contingencia**.
- Asistir el buffet con pantallas de protección, emplatados individuales o monodosis también tapados.
- Establecer un itinerario para evitar aglomeraciones.
- Utilizar mantelería de un solo uso.



SERVICIO BUFFET

- Proteger elementos de servicio.
- Retirar elementos decorativos.
- Evitar tener mesas montadas.
- Eliminar productos de autoservicio.
- Marcar itinerario para evitar aglomeraciones.
- Evitar el pago en efectivo.
- Ventilar los espacios.
- **Desinfectar la mesas, sillas y manos.** Plan L+D.

SERVICIO EN BARRA

-  hasta la Fase 3.
- Mantener las distancias de seguridad.
- Usar EPI's según Plan de Contingencia.
- Evitar el pago en efectivo.
- Delimitar posiciones entre clientes para evitar aglomeraciones.
- Proteger los alimentos expuestos.
- Eliminar autoservicio en barra.
- **Desinfectar la zona de barra y manos.** Plan L+D.



PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- APPCC actualizado al contexto COVID-19.
- Deberá incluir todas las instalaciones, equipos y demás elementos del establecimiento. Incluir vehículos de transporte y textiles.
- Mostrar especial atención a las zonas de contacto: pomos, superficies, lavabos, grifería, botón de descarga del wc...
- Utilizar EPI's según **Plan de Contingencia**.
- **Realizar higienización inicial previa apertura. Registro.**
- Utilizar productos virucidas autorizados para la desinfección. Fichas Técnicas y de Seguridad (Última actualización 13.05.20).
- **Identificar e higienizar útiles de limpieza y aislarlos en zonas de trabajo.**

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ELABORACIÓN DEL PROTOCOLO L+D

- **Zona**: almacén, aseos/ vestuarios, cocina, barra, comedor, terraza, vehículos...
- **Superficies y equipos**: en especial incrementar frecuencia en superficies en contacto con empleados y clientes.
- **Productos, dosificaciones y útiles utilizados**: seguir instrucciones de uso de las Fichas Técnicas y de Seguridad.
- **Frecuencia**: tener en cuenta la limpieza durante el proceso de servicio.
- **Responsable**: identificar el empleado o turno.

PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

- APPCC actualizado al contexto COVID-19.
- Utilizar EPI's según Plan de Contingencia.
- Aumentar frecuencia de limpieza de filtros de aire acondicionado.
- Verificar funcionamiento de grifos, dispensadores de hidrogel y jabón, pedales de los cubos a diario, sistemas de extracción de los aseos, cisternas de retretes.

JUSTIFICANTES FORMACIÓ

Enviar NOMBRE y APELLIDOS

xarxa.cdt@gmail.com

MUCHAS GRACIAS y....

CONSULTASY DUDAS

minerva@destisafor.com // 962865413

DestíSafor^o

ASSOCIACIÓ COMARCAL DE GASTRONOMIA I TURISME



¡¡¡NOS VEMOS
EN LOS BARES!!!