

14. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

	Medidas preventivas a aplicar
Principio General	Toda persona deberá seguir las instrucciones sobre comportamiento social derivadas del Estado de Alarma
Antes de ir al trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Si presentas cualquier sintomatología (tos, fiebre >37°C, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con el COVID-19 no debes acudir al trabajo y tienes que contactar con el teléfono de atención al COVID-19 de tu comunidad autónoma o con tu centro de atención primaria y seguir sus instrucciones. No debes acudir a tu puesto de trabajo hasta que te confirmen que no hay riesgo para ti o para los demás. • Si has estado en contacto estrecho (convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos) o has compartido espacio sin guardar la distancia interpersonal con una persona afectada por el COVID-19, tampoco debes acudir a tu puesto de trabajo, incluso en ausencia de síntomas, por un espacio de al menos 14 días. Durante ese periodo debes realizar un seguimiento por si aparecen signos de la enfermedad. • Si eres vulnerable por edad, por estar embarazada o por padecer afecciones médicas anteriores (como, por ejemplo, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión) no tendrás que acudir al centro de trabajo. En caso de que no puedas realizar tus tareas a distancia, deberás contactar con tu médico para que acredite, en su caso, que efectivamente debes permanecer en una situación de aislamiento a efectos laborales y, si así fuese, se considerará una situación asimilada a accidente de trabajo para la prestación económica de incapacidad temporal
Desplazamientos al trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Siempre que se pueda, prioriza las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de aproximadamente 2 metros. Por esta razón, es preferible en esta situación el transporte individual. • Si vas al trabajo andando, en bicicleta o moto, no es necesario que lleves mascarilla. Guarda la distancia interpersonal cuando vayas caminando por la calle. • Si te tienes que desplazar en un turismo, extrema las medidas de limpieza del vehículo y no viajar más de una persona por cada fila de asientos manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes. • Si coges un taxi o un VTC, solo debe viajar una persona por cada fila de asientos manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes. • En los viajes en autobús, en transporte público o autobús de la empresa, metro o tren guarda la distancia interpersonal con tus compañeros de viaje. En el caso de los autobuses públicos, el conductor velará porque se respete la distancia interpersonal. Es recomendable usar una mascarilla higiénica, no médica, si vas en transporte público.
Colaboración de las y los clientes	<p>Puesto que en esta situación es necesario la colaboración de las y los clientes, las recomendaciones para estas personas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respetar las distancias de seguridad (nunca menos de 2 metros) evitando crear aglomeraciones • Si se tienen síntomas de tener coronavirus, no interactuar

Medidas preventivas a aplicar	
Gestión preventiva	<ul style="list-style-type: none"> • Implantar las orientaciones preventivas de actuación frente al Coronavirus (COVID-19) • Someterlo a consulta y en su caso, acuerdo, de los comités de SSL o con la participación de las delegadas y delegados de prevención. • Difundirlo en la propia empresa y en otras empresas que realicen actividades en el centro de trabajo para una adecuada coordinación. • Actualizarlo en función de las indicaciones de las autoridades sanitarias en cada momento • Mantener actualizada la planificación preventiva. • Llevar a cabo el registro de las acciones adoptadas, especificando fecha, personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse. • Informar y distribuir material informativo comprensible y de fuentes fiables, a todo el personal sobre aspectos básicos frente al contagio: <ul style="list-style-type: none"> Las medidas higiénicas personales y colectivas-Los criterios establecidos por la autoridad sanitaria para considerar que una persona puede estar afectada por la enfermedad Las pautas de actuación ante un caso sospechoso. • Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas. • Establecer el nivel de aforo permitido, conforme a las pautas establecidas por las Autoridades competentes

En el centro de trabajo	Medidas preventivas a aplicar
	<ul style="list-style-type: none"> • Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mesas, mobiliario, pasillos, etc.), en el restaurante debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. • En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos. • Si el personal precisa cambiarse de ropa, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia interpersonal o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere. • Mantener el distanciamiento social en reuniones internas. • Debe evaluar la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este personal. • Completar el botiquín con un termómetro. • Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, implementar un método que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante. • Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de soluciones desinfectantes. • Difundir 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 puede estar ayudado con cartelería. • Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos. • Proporcionar los EPI adecuados. • En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, el restaurante supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios. • Establecer normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (p.e en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios, salas de reuniones). • Proceder a la ventilación al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento. • En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal. Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente control de aforos por parte del personal del establecimiento. En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios. • El restaurante debe determinar, en función del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. Dado que el uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral, se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de ropa de trabajo del personal junto con la mantelería propia, debiendo asegurar la limpieza de la misma a una temperatura >60°C. • En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del personal el establecimiento debe informar a los empleados de que el lavado debe realizarse a >60°C. Cuando se transporte la ropa de trabajo, ésta debe introducirse en una bolsa cerrada. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a esa temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección. • Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen.)

Medidas preventivas a aplicar	
Requisitos generales de protección para el personal	<ul style="list-style-type: none"> • 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 clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad (mínimo 2 metros) siempre que sea posible. • Utilizar los equipos de protección individual establecidos en la evaluación de riesgos laborales. • Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa interior. • Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos ateniendo a las características de la instalación, por ejemplo, cuando por las características físicas del restaurante no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución desinfectante. • Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al restaurante y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, porta trajes o similar (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo. • 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. Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales. • Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.) • No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. • En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos (p.e. caja, TPV, tiradores, cartas y menú, etc.) el establecimiento debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio • Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares. • Llevar las uñas cortas y cuidadas. • Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.
Requisitos específicos para el personal de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado, como mínimo mascarilla y guantes. • Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. • Los guantes y mascarillas deben desecharse tras su uso a la finalización de su vida útil y según las instrucciones del fabricante. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión. • En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el restaurante supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.
Medidas informativas	<ul style="list-style-type: none"> • Los protocolos de actuación deben ser comunicados a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento. • Los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (p.e., lavado de manos, distancias de seguridad, etc.). Las medidas informativas deben contemplar: <ul style="list-style-type: none"> • Cartelería con medidas higiénicas • Marcado en el suelo del local, terrazas, barra y dónde se precise mantener la distancia de seguridad de acuerdo con esta norma.

Medidas preventivas a aplicar	
Requisitos del Servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con solución desinfectante en sitios accesibles para uso de clientes y, al menos, a la entrada de la zona de servicio (p.e entrada del restaurante, zona buffet). El personal debe instar a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar. • Controlar el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...) • Fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente <i>contactless</i> (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones. • Desinfectar el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma. • Desinfectar periódicamente las máquinas dispensadoras y recreativas utilizadas por los clientes. • Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. • Asegurar la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. • La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben limpiarse después de cada uso. • Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, por ejemplo, optando por “cantarla”, utilizando tecnología (cartas digitalizadas, QR), u otros sistemas como pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc. Si no puede optarse por alguna de las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento plastificado que se desinfecte tras cada uso. • Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. Se debe retirar de las mesas cualquier elemento decorativo. • Si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos donde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger. • Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente. • Ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.
Cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe tener implementado un sistema de APPCC. • Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares. • Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo • Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos. • Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.

Medidas preventivas a aplicar	
Recepción de materias primas	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC. Concretamente, debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas. El personal de reparto no debe superar esta área de recepción. • En este espacio: <ul style="list-style-type: none"> Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas. Se debe llevar 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. • Los albaranes deben permanecer en esta zona de recepción y los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos...) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. • 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.
Almacenamiento de materias primas	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC.
Reparto a domicilio	<ul style="list-style-type: none"> • Tanto en la preparación del pedido como en su reparto se debe mantener las medidas higiénicas correspondientes. • En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa, etc.). El personal de reparto no podrá acceder en ningún caso a la zona de cocinas. Para el servicio de entrega, la comida se depositará en bolsas cerradas, preferiblemente selladas. La bolsa utilizada para el reparto se limpiará y desinfectará interior y exteriormente tras cada entrega. El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados. Si este servicio se presta mediante plataformas digitales, el restaurante supervisará que el personal de reparto cuenta con estos equipos. Se debe evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.). Una vez entregado el pedido al repartidor en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos. Establecer un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto. Fomentar el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto y el manejo de dinero en efectivo. Durante la entrega al cliente se debe mantener la distancia seguridad en caso de no contar con equipos de protección individual (mascarillas). El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con solución desinfectante durante todo el proceso de entrega. El personal de reparto no compartirá ascensores en los domicilios de entrega. Avisará por telefonillo al cliente de su llegada, indicando que dejará el pedido en la puerta. Se recomienda contar con manteles de un único uso, desechables, donde los depositará. - En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo al establecimiento (plataformas de <i>delivery</i> o similares) además de lo anterior se solicitará al proveedor del servicio su plan de contingencia respecto al COVID 19.
Comida para llevar	<ul style="list-style-type: none"> • El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (ej. mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso. • Garantizar la distancia de seguridad (se recomienda que esta operación se realice mediante marcas visibles en el suelo o similares o bien con la habilitación de pantallas protectoras, metacrilatos o similares).

Medidas preventivas a aplicar	
Servicio en barra	<ul style="list-style-type: none"> • Respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...). En caso contrario, el camarero debe portar una mascarilla. • Establecer las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos. • Los productos expuestos, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. • No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.
Servicio en sala	<p>Servicio de mesa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, etc.) • En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones disponer otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas...) <p>Recogida de pedido en mostrador</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizar la espera evitando la aglomeración y cruces de clientes. • Señalizar la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar, y que existan paneles / cartelera explicativos del procedimiento de recogida. • En el caso de que el cliente utilice un dispositivo digital común (tablets, quioscos...), éste debe ser desinfectado para realizar el pedido. • Disponer de dispensadores con desinfectante en estas zonas. • En la zona de los quioscos se debe mantener la distancia de seguridad evitando las aglomeraciones de clientes.
Servicio en terraza	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que dicho equipamiento pueda ser desinfectado entre un cliente y otro. • Se mostrará cartelera informando al cliente de las pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe dejar claramente indicado que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode. • Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.
Servicio Buffet	<ul style="list-style-type: none"> • Para realizar el servicio de buffet se deben tener en cuenta las consideraciones realizadas para el resto de tipologías de servicio anteriormente descritas. • Implementar fórmulas como el buffet asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección). • Eliminar de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo. • Establecer un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
Aseos	<ul style="list-style-type: none"> • Los aseos, tanto los de uso de clientes como, si los hubiera, de uso del personal, deben contar, al menos, con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o solución desinfectante. • Extremar las medidas de limpieza elevando la frecuencia de las mismas, durante la apertura al público del establecimiento, se limpiarán al menos seis veces al día. De acuerdo a la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día. • Las papeleras deben presentar apertura de accionamiento no manual y disponer de doble bolsa interior. • Asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel...)

Medidas preventivas a aplicar	
Plan de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas: <ul style="list-style-type: none"> Zona de recepción de mercancías Cocina Barra (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta afluencia) Zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar Sala Vestuarios, zonas de taquillas y aseos • Utilizar, por parte del personal de limpieza, el equipo de protección individual adecuado • Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad. • Lo podrá hacer el propio empresario dejando por escrito las labores que ha efectuado y los productos utilizados (disponiendo de las fichas técnicas y de seguridad de los productos) o podrá contratar a una empresa especializada y autorizada para ello que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quién lo ha realizado y qué productos ha utilizado. • Incluir en el plan APPCC y/o incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, etc.). • Usar productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto. • Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada. • Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80 °C (lavavajillas). • Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el APPCC. • Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. • Evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. • Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.
Limpieza y desinfección de vehículos de transporte	<ul style="list-style-type: none"> • Si se dispone de transporte propio con furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, éstos se deben incluir en el plan de limpieza y desinfección. Este plan debe contemplar el exterior e interior del vehículo, los cajones de las motos, etc. • De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos, etc.).
Limpieza de textiles	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. • En cualquier caso, ésta se realizará a una temperatura >60º.
Personal de mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> • El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto. • Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI y se lavará posteriormente las manos. • Se debe evitar cualquier contacto físico. • De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

	Medidas preventivas a aplicar
Modo de actuación en caso de personal infectado	<p>Estas medidas se aplicarán a todas aquellas personas que muestren SÍNTOMAS de estar contagiados.</p> <p>Los síntomas más comunes incluyen fiebre (más de 37°), tos seca, y sensación de falta de aire. En algunos de los casos también puede haber síntomas digestivos como diarrea y dolor abdominal.</p> <p><u>Si ocurren antes de comenzar la jornada laboral,</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La persona trabajadora deberá comunicarlo a su responsable directo, no acudir al centro de trabajo y ponerse en contacto con los servicios sanitarios de su Comunidad Autónoma. • La empresa hará llegar a la persona trabajadora un justificante para la no asistencia al lugar de trabajo, con el fin de garantizar la seguridad y la salud del resto de personas trabajadoras. • La persona trabajadora deberá aportar el correspondiente parte médico de baja a la mayor brevedad posible. <p><u>Si los síntomas aparecen durante la jornada laboral,</u> siguiendo lo establecido por las autoridades sanitarias, se deberá tener en consideración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorar si presenta CRITERIO CLÍNICO, es decir, SI PRESENTA SÍNTOMAS COMPATIBLES CON INFECCIÓN RESPIRATORIA AGUDA, DE CUALQUIER GRAVEDAD, SI TIENE FIEBRE, TOS SECA, DIFICULTAD RESPIRATORIA. <p>A partir de lo anterior, se considerará CASO de probable INVESTIGACIÓN y se procederá a realizar los siguientes pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La persona abandonará su puesto de trabajo, por indicación de la empresa, proporcionándole ésta los medios necesarios para no extender el virus, derivándole a su domicilio, evitando el contacto con otras personas trabajadoras del centro. Se informará a los Delegados de Prevención. • En caso de personal de subcontrata, se informará a los responsables de la empresa afectada y al responsable de la empresa contratista, que deberá ponerlo en conocimiento del resto de empresas intervinientes, de haberlas, y de la representación legal de los trabajadores. En ambos casos la persona trabajadora se pondrá en contacto con las Autoridades Sanitarias (Comunidad Autónoma correspondiente) a través del teléfono habilitado al efecto. • La persona trabajadora seguirá las indicaciones de la autoridad sanitaria y mantendrá informada a la empresa. <p>Manejo de contactos ante el caso anterior:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando se trate de personal propio o personal de subcontrata, se identificará (recoger datos de identificación y localización) a las personas que hayan mantenido contacto estrecho (continuo durante un tiempo y a menos de 2 m) en el centro de trabajo con la persona considerada CASO en INVESTIGACIÓN de COVID-19. • Si finalmente se confirmara el caso sospechoso como caso positivo o en ausencia de pruebas que lo evidencien se adoptarán los protocolos establecidos por la autoridad sanitaria. • Si alguna de estas personas que han mantenido contacto estrecho, entendiéndose éste como “cualquier persona que haya estado en el mismo lugar que un caso probable o confirmado mientras el caso presentaba síntomas, a una distancia menor de 2 metros” y durante al menos 15 minutos (criterio del Ministerio de Sanidad) con el caso positivo, presentara síntomas será un CASO de probable INVESTIGACIÓN. • Si conforme al análisis realizado se obtuviera la imposibilidad de determinación de los contactos producidos, se notificará de inmediato a la Autoridad Sanitaria para que actúe en consecuencia.

Medidas preventivas a aplicar	
	<ul style="list-style-type: none"> El contagio será comunicado a todos los miembros de la dirección facultativa y a la representación legal de los trabajadores, así como a las subcontratas y autónomos que hayan podido estar en el centro de trabajo durante los últimos 15 días. <p>Se seguirá lo determinado por las autoridades sanitarias.</p> <p>Limpieza y desinfección:</p> <p>Se procederá a la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha podido estar en contacto el caso en posible investigación. Dado que estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes usados por el público en general, se recomienda utilizar lejía diluida en agua y preparada recientemente, en proporciones adecuadas según las instrucciones que establezcan las autoridades sanitarias. El personal de limpieza que realice la misma, usará las prendas de protección individual necesarias en cada situación.</p>
Gestión de los residuos	<ul style="list-style-type: none"> La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos. Se recomienda que los pañuelos desechables que el personal emplee para el secado de manos o para el cumplimiento de la “etiqueta respiratoria” sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal. Todo material de higiene personal (mascarillas, guantes de látex, etc.) debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas). En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto.
Ventilación de los locales	<ul style="list-style-type: none"> La aireación / ventilación del espacio es muy recomendable. El tiempo debe oscilar como mínimo entre los 5-10 minutos. Durante este proceso debe evitarse que se produzcan corrientes de aire, cerrando aquellas puertas que intercomunican con otros espacios del centro. En caso de no existir ventilación directa, se recomienda la utilización de Filtrado de Aire mediante Filtros HEPA. Es necesario evitar a toda costa la contaminación cruzada entre diferentes estancias. Se recomienda una evaluación periódica y detallada del sistema de ventilación para asegurar la integridad del sistema y su correcto funcionamiento. Estas evaluaciones deben ser realizadas por expertos. No conectar los aires acondicionados. Se recomienda apagar (temporalmente) los intercambiadores de calor y utilizar solo aire exterior para ventilar los espacios.
Después de ir al trabajo	<ul style="list-style-type: none"> Los trabajadores deberán cuidar las distancias y las medidas de prevención de contagios e higiene en el hogar, máxime si conviven con personas de grupos de riesgo.
Otras medidas que pueden ayudar a la organización	<ul style="list-style-type: none"> Mantener actualizado el inventario para evitar problemas de desabastecimiento y recabar de los suministradores que productos disponen Colocar letreros en zonas visibles de las instalaciones que adviertan sobre las medidas de distanciamiento establecidas.