

# PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DEL CONTAGIO POR COVID-19



## MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- Con el objetivo de minimizar el contacto físico hay que mantener una distancia de seguridad de 1,5 m y el uso de mascarillas.
- Uso de los vestuarios: se establece un número de 2 personas máximo para poder acceder al vestuario. Se escalonará su uso.
- En el caso de que en alguna de estas zonas no se pueda mantener la distancia de seguridad mínima, se accederá de uno en uno y con mascarilla.
- Descansos programados: de igual forma se deberá de asegurar la distancia mínima de seguridad durante las paradas.
- Evitar saludos con contacto físico: abrazos, apretones de manos, ...
- Botiquín: para el uso de los elementos del botiquín se utilizará siempre guantes.
- Geles hidroalcohólicos higienizantes. Cada hora deberá comprobarse que hay uno en cada lugar determinado para ello. Se distribuirán de la siguiente forma:
  - Uno a la entrada del local
  - Uno a la entrada del office
  - Uno en cada vestuario
  - Uno junto a la caja y tpv de barra
  - Uno en cada zona de la cocina de producción
- La distancia entre las mesas (clientes) deberá ser al menos de 1,5 metros.
- Los aseos deberán limpiarse cada cambio de servicio, un mínimo de 2 veces al día.



## PROVEEDORES

- No se permiten visitas comerciales no concertadas
- Solo podrán acceder a la zona de entrega de mercancía, que se situará lo más cerca posible a la puerta.
- No pueden coger el ascensor

## RECEPCIÓN MERCANCÍAS

- El repartidor dejará la mercancía junto con su albarán en la zona de recepción de mercancías designada.
- Se eliminarán los embalajes de las mercancías recibidas.
- Desinfectar uno a uno todos los artículos
- Cambiar a caja limpia todos los productos perecederos no susceptibles de ser desinfectados.
- Al finalizar la recepción diaria de mercancía, deberá limpiarse y desinfectarse la zona.



## MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- Recibir documento de Protección de riesgos laborales.
- Recibir formación sobre nuevas normas de protección de riesgos laborales en relación al covid-19.
- Antes de salir de casa hay que tomarse la temperatura, en caso de tener 37,3º no se puede asistir al restaurante, avisando inmediatamente al responsable del departamento.
- En caso de tener síntomas se avisará inmediatamente al responsable de departamento para abandonar el puesto de trabajo y ponerse en contacto con su médico de cabecera en su Centro de Salud Habitual.
- Lavarse las manos con agua y jabón con la mayor asiduidad posible, al menos cada 2 horas, durante al menos 40 segundos.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.
- Al toser o estornudar, cubrirse la nariz con la parte interior del codo.
- Evitar el contacto de las manos con nariz, ojos y boca.
- Anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos deberán dejarse en las taquillas.
- Se han puesto a disposición pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y se deberán tirar tras su uso a las papeleras que se han habilitado para ellos (con tapa y pedal y bolsa de plástico).
- Ventilación: Mantener las puertas del local abiertas en todo momento posible.
- Diariamente se atenderán los requisitos de APPCC de cada departamento de forma puntual, debe estar en todo momento actualizado.
- Durante el servicio siempre se llevará la mascarilla.
- No se puede salir del local con la ropa de trabajo puesta.
- El personal de barra o sala intentará no entrar a la cocina si no es imprescindible.



- En cocina se utilizarán trapos diferentes para el servicio de mañana y tarde, siendo su uso individual. Se lavarán todas las noches en nuestra lavadora en un programa que garantice los 60º C de temperatura.
- Cada vez que se use el teléfono del restaurante, deberá desinfectarse.
- Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos de trabajo de uso común. En caso de que exista alternancia en el uso de tablets, tpv, datáfonos, pinzas de hielo, material coctelería... se deberán desinfectar previamente.
- La persona que toque el dinero en efectivo procederá a desinfectarse las manos con cada cobro.
- El dinero de cobro en efectivo siempre irá dentro de las bandejas a tal efecto, de forma que solo lo toque la persona del puesto de barra que maneje la tpv. El camarero de mesas no deberá tocarlo en ningún caso.
- El cobro mediante datáfono será siempre hecho por la misma persona. El datáfono será desinfectado cada vez que se tenga que usar por parte del cliente para la introducción de código.
- Las Tablet de toma de comanda las manejarán siempre las mismas personas y las desinfectarán cada vez que cambien de manos.
- Las cartas estarán en código QR encima de cada mesa para que cada cliente la pueda consultar desde su dispositivo. En caso de no poder usarlo, se le entregará una hoja con la carta que se tirará después de su uso por el cliente.
- Fijaremos una de las tablets para consulta de carta por aquellas personas que no puedan utilizar el QR. Después de cada uso se desinfectará.
- Las servilletas de mesa serán las desechables de bar.
- Los manteles serán desechables del mismo material que las servilletas de bar.
- Cada mesa y sus sillas deberán ser desinfectadas en cada cambio de cliente.



- En las mesas no podrá haber servilleteros, palilleros, aceiteras... Se entregarán a petición del cliente previa desinfección.
- Las mesas deberán montarse justo en el momento previo a la llegada de los clientes o estar protegidas hasta el momento de la llegada.
- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.



## CLIENTES

- Hay que mantener una distancia de seguridad de 1,5 m y el uso de mascarillas.
- Solo podemos atender clientes sentados en las mesas.
- El cliente deberá esperar a que se le asigne mesa antes de sentarse.
- El tamaño máximo de las mesas será de 10 personas.
- A los aseos solo pueden entrar clientes de uno en uno. El aforo máximo es de un cliente por cada aseo.
- A la barra solo podrá acceder el cliente que tenga concertada una recogida de producto de take away.
- Fomentar el pago sin contacto a través de datáfono. Evitaremos tocar la tarjeta del cliente.

Teléfono para información Sars-Cov2 ..... 900 400 116

Teléfono consulta con síntomas ..... 881 002 021

