

## CONSEJOS EN HOSTELERÍA: RESTAURANTES, BARES Y CAFETERÍAS

### TRABAJADOR

- Si eres una persona de riesgo y no puedes realizar teletrabajo, ponte en contacto con el Servicio de Prevención para valorar tu aislamiento preventivo.
- Tómate la temperatura antes de salir de casa. Si tienes más de 37.5 grados, no acudas al trabajo. Comunica la situación a tu responsable.
- Trata de llevar el cabello recogido, las uñas cortas y cuidadas, y no portar anillos, pulseras o pendientes.
- Una vez en el local de trabajo, lávate las manos frecuentemente.
- Evita el contacto estrecho y mantén una distancia adecuada. Si no es posible, deberás ponerte una mascarilla y usar guantes.
- Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca.
- No compartas objetos con clientes ni con otros empleados.
- Si eres personal de limpieza, utiliza equipos de protección individual.
- La ocupación máxima de los montacargas o será de una persona y solo se superará si puede garantizarse el distanciamiento recomendado según normativa.
- En las entregas a domicilio, evita el pago no en efectivo.
- Deposita la comida en bolsas cerradas y desinfecta el baúl de la moto o el maletero del coche tras cada entrega.
- Evita permanecer en la empresa fuera del tiempo de trabajo, tanto al inicio como a la finalización del turno.



### EMPRESARIO

- Evalúa la presencia de grupos de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y toma las medidas de seguridad oportunas.
- Establece un plan de limpieza y desinfección con una atribución de competencias clara.
- Valora la instalación de mamparas en la zona de caja. Fomenta el pago con móvil, reloj o con tarjeta de crédito y evita el cobro en efectivo.
- Habilita un espacio con taquillas o distribuye bolsas con cerramiento para que los empleados dejen su ropa y calzado en caso de que necesiten cambiarse en el local. Los empleados deben poder dejar sus pertenencias en un lugar exclusivo y separado del de sus compañeros. Se limitará el uso de las áreas de descanso al mínimo imprescindible y con una afluencia y tiempo de permanencia limitados.
- Debes determinar el tipo de limpieza la frecuencia de lavado del uniforme de los trabajadores y establecer si lo lava la propia empresa o el trabajador. Si la empresa realiza la limpieza, la ropa debe introducirse en bolsas cerradas. También se enviará en bolsas cerradas la mantele-

ría y paños que se hayan utilizado. Se debe realizar la limpieza de la ropa y el menaje a una temperatura superior a los 60°C y durante al menos 30 minutos. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a esa temperatura, se procederá a una adecuada desinfección con productos virucidas.

- Facilita información y formación al personal en materia de higiene personal y sobre el uso del material de protección según su puesto de trabajo.
- Refuerza la limpieza de los filtros de aire y ventila periódicamente las instalaciones. En caso de que la ventilación se haga a través de sistemas de climatización se aconseja aumentar el nivel de ventilación y reforzar la limpieza y mantenimiento de los filtros
- Elabora carteles donde se detallen las recomendaciones para los clientes. Debes actualizarlos permanentemente según evolucione la situación sanitarias.
- Coloca dispensadores de gel hidroalcohólico para la desinfección de manos de los clientes.
- Organiza la terraza de forma que se respete el aforo máximo y se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- Intenta utilizar de manteles de un solo uso o cámbialos entre cliente y cliente.
- Informa de las comidas y bebidas en pizarras, carteles o dispositivos electrónicos y evita usar cartas.
- No facilites servilleteros, palilleros o vinagreras en las mesas.
- Informa sobre la conveniencia de usar guantes para accionar las máquinas expendedoras.
- Establece un flujo controlado en la entrada y salida de clientes al local y evita el cruce de unos y otros.
- Adopta medidas para que los clientes de la barra mantengan una separación mínima recomendado según normativa.
- Evita organizar actividades dentro del local que puedan ocasionar formación de grupos de personas, como eventos, promociones u otras actividades.
- Si Establece un flujo controlado de entrada y salida de clientes para ir al baño.
- Trata de disponer de papeleras con tapa y pedal y límpialas de forma frecuente.



## PERSONAL AJENO A LA EMPRESA

- Los proveedores mantendrán las mismas medidas de seguridad que el personal. Siempre que sea posible, recibirás la mercancía fuera del horario comercial. Elimina los embalajes de las mercancías recibidas y lleva a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior. Deberás cambiar los frescos del contenedor del proveedor a uno propio en la zona de recepción. Trata de firmar los albaranes firmados y las facturas de forma telemática.
- Habilita y señaliza un espacio exclusivo para la recogida de pedidos.

*Nota: Las recomendaciones incluidas en el presente documento están en continua revisión en función de la evolución y nueva información que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus (2019-nCoV). Desde Mutua Balear, queremos colaborar en la difusión de fuentes veraces de información sobre esta enfermedad y las medidas a adaptar para frenar el contagio.*

Fecha: 10/07/2020