



GOVERN
ILLES
BALEARS

Guia de salut laboral de la COVID-19 per a

restauració

ÍNDEX

I. Introducció	3
II. Qüestionari previ d'incorporació al lloc de treball	3
III. Mesures preventives sanitàries que han d'adoptar les empreses	4
1. Protocols d'actuació i mesures generals	4
2. Informació i formació	5
3. Distància de seguretat	5
4. Mesures d'higiene individual	6
5. Mesures de neteja i desinfecció de l'establiment	6
5.1. MESURES HIGIÈNIQUES A LA CUINA	7
5.2. MESURES HIGIÈNIQUES A LES TERRASSES	8
5.3. ROBA DE FEINA	8
6. Cas de sospita de contagi	9
6.1. Sospita de contagi en el centre de treball	9
6.2. Sospita de contagi d'un treballador en el seu domicili	9
7. Persones treballadores especialment sensibles /altres	10
8. Mesures preventives sanitàries en els desplaçaments	10
IV. Mesures higièniques de protecció individual en l'establiment	11
1. Per a clients de l'establiment	11
2. Per a treballadors de l'establiment	12
IV. Decàleg de mesures preventives sanitàries que han d'adoptar per els treballadors	13
V. ANNEX. QÜESTIONARI	14

I. Introducció

La covid-19 (SARS-CoV-2) és un virus nou, desconegut anteriorment en la patologia humana, que pertany a la família *Coronaviridae* ('coronavirus').

Segons la informació de què es disposa, es transmet de persona a persona per via respiratòria, a través de les gotes respiratòries de més de 5 micres, quan la persona infectada presenta simptomatologia (febre, tos, sensació de manca d'aire) o a través del contacte amb secrecions de la persona infectada.

Respecte de la constant evolució de la situació en relació amb la covid-19 (SARS-CoV-2), es recomana consultar la pàgina del Ministeri de Sanitat, actualitzada permanentment:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm>

També és convenient revisar les informacions previstes en la pàgina web de la Conselleria de Salut i Consum del Govern de les Illes Balears:

<http://www.goib.es/govern/organigrama/area.do?coduo=11&lang=ca>

Atès que el contacte amb el virus pot afectar entorns sanitaris i no sanitaris, correspon a les empreses avaluar el risc d'exposició i seguir les recomanacions que emeti el servei de prevenció, seguint les pautes i les recomanacions formulades per les autoritats sanitàries.

Aquest document recull les mesures preventives davant el contagi per covid-19 que han d'establir de manera general els establiments de restauració. Les mesures específiques segons la mena d'activitat realitzada s'han de fixar en un document a part, i tot això sens perjudici de l'obligació de complir les prescripcions previstes en les ordres ministerials publicades durant l'estat d'alarma.

II. Qüestionari previ d'incorporació al lloc de treball

Amb caràcter previ a la represa de l'activitat empresarial, les empreses han de facilitar als treballadors el qüestionari previ a la incorporació per a treballadors (el qual consta en l'annex d'aquest document). La informació s'ha de trametre als serveis de prevenció de riscos laborals i, opcionalment, a les mútues col·laboradores amb la Seguretat Social. Amb aquesta finalitat, són vàlids els mitjans telemàtics admesos per la legislació vigent.

L'objectiu de la mesura descrita és garantir, complertes les mesures de confinament decretades per l'Estat, la seguretat dels treballadors, dels companys i de la ciutadania en general.

En tot cas, una vegada valorades les dades que figurin en cada qüestionari, el servei de prevenció o la mútua ha de procedir segons el protocol d'actuació davant possibles casos, confirmats o probables, publicat pel Ministeri de Sanitat (sempre tenint en compte la darrera versió actualitzada).

III. Mesures preventives sanitàries que han d'adoptar les empreses

1. Protocols d'actuació i mesures generals

- S'ha d'elaborar un protocol general amb les mesures que s'han d'aplicar en relació amb la prevenció de la covid-19. S'ha de sotmetre a consulta i, si escau, a acord dels comitès de seguretat i salut laboral o amb la participació dels delegats de prevenció. En aquest sentit, aquest document parteix d'unes condicions mínimes que han de ser garantides, sens perjudici que cada empresa adopti mesures que incrementin el nivell de protecció.
- Les mesures s'han d'establir de manera individualitzada per a cada secció de l'establiment, si és necessari, principalment perquè hi ha moltes mesures, com les del manteniment de les distàncies de seguretat, que depenen de les característiques dels espais de feina, de la planificació de tasques que tinguin en aquell moment i dels mitjans de què disposa l'establiment. Per a això comptaran amb l'assessorament dels serveis de prevenció.
- Les activitats empresarials s'han de coordinar per garantir la protecció de tots els treballadors, tenint en compte tant els riscos del personal propi com el de les contractes presents en el centre de treball, i, si escau, dels treballadors per compte propi.
- S'ha de disposar d'un registre diari en el qual s'han d'anotar nom, DNI, data d'entrada i sortida, i signatura del personal que accedeixi a l'establiment, inclòs el control de les visites o persones que hi accedeixin puntualment: proveïdors, comercials, etc. Aquesta informació és molt important no sols perquè no entrin les persones no autoritzades, sinó també perquè si hi hagués un contagi o similar s'ha de poder proporcionar de manera immediata la informació a les autoritats sanitàries. En el protocol s'ha d'especificar com s'organitza el registre i la persona o persones que en són responsables. Queden exclosos d'aquest control els clients que accedeixin a l'establiment per adquirir productes o serveis.
- S'han de fer tasques de ventilació periòdica a les instal·lacions i, com a mínim, de manera diària i durant un mínim de cinc minuts.
- En tot cas, s'han de reforçar la neteja i el manteniment dels filtres d'aire i s'ha d'augmentar el nivell de ventilació dels sistemes de climatització per renovar l'aire de manera més habitual.
- El marcatge amb empremta dactilar serà substituït per qualsevol altre sistema de control horari que garanteix les mesures higièniques adequades per a la protecció de la salut i la seguretat del treballadors, o bé es tendrà que desinfectar el dispositiu de marcatge abans i després de cada ús, advertint als treballadors d'aquesta mesura.
- Un aspecte a considerar serà el possible estrès psicològic en el moment de la reobertura. En el cas de que es detecti, se prendran les mesures adients.
- Els desplaçaments als establiments i locals podran efectuar-se únicament dins del municipi de residència mentre que estigui en fase 0.

2. Informació i formació

- S'ha d'informar tots els treballadors del nou procediment de treball establert a les empreses per al control del risc d'infecció per covid-19 en l'entorn laboral.

- Hi ha una infografia disponible a l'adreça web

https://www.caib.es/sites/coronavirus/es/informacion_general_sobre_el_covid-19/

- S'ha de facilitar informació i formació al personal en matèria d'higiene i sobre l'ús del material de protecció com, per exemple, guants i màscares, perquè es faci de manera segura.
- S'han d'instal·lar cartells informatius a totes les zones o seccions dels establiments amb les recomanacions bàsiques de prevenció del contagi davant el coronavirus, especialment sobre el manteniment de la distància de seguretat i la rentada o desinfecció de mans (per exemple, en els lavabos).
- Diàriament s'ha de recordar als treballadors les mesures preventives que han d'adoptar en la realització de les tasques.

3. Distància de seguretat

- S'ha de mantenir la distància mínima de seguretat de dos metres entre les persones que hi hagi a l'establiment (treballadors, clients, usuaris, etc.).
- Amb l'objectiu de garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat i evitar aglomeracions de persones, s'han d'identificar els punts crítics de l'establiment i establir els requisits necessaris per controlar-los, amb l'assessorament del servei de prevenció.

En aquest sentit, es poden adoptar diverses mesures preventives, entre altres:

- ✓ **Col·locar pantalles de protecció** (per exemple, de metacrilat) o altres elements físics en casos d'interacció amb el client (per exemple, en les caixes o taulells d'atenció).
- ✓ **Marcar una línia de seguretat al terra**
- ✓ **Col·locar cartells** informatius tant a la zona de caixa com en la venda directa al consumidor, de manera que s'asseguri la distància de seguretat per als clients i per als treballadors.
- ✓ **Modificar la disposició dels llocs de treball**
- ✓ **Organitzar la circulació de persones** (accés a l'establiment, vestidors, menjadors, etc.).
- ✓ **Distribuir espais:** mobiliari, prestatgeries, passadissos, línia de caixes, etc.
- ✓ **Organitzar torns de treball**

4. Mesures d'higiene individual

- S'ha de garantir que els establiments tinguin operatiu un lavabo amb aigua corrent, sabó i paper assecant per a la rentada de mans, com també solució hidroalcohòlica per a la desinfecció. Hi ha d'haver contenidors amb tapa d'accionament no manual per a les deixalles en els lavabos del personal i han d'estar també disponibles com a reforç, en determinades zones de l'establiment, per a ús del personal i dels clients.

- Diàriament s'ha de revisar el funcionament de dispensadors de sabó, gel desinfectant, paper d'un sol ús, etc., i s'han de reparar o substituir els equips amb avaries. Es recomana disposar d'un registre d'aquestes accions.
- També s'ha de vigilar el funcionament i la neteja de sanitaris i aixetes de lavabos.
- En llocs de treball on no sigui possible rentar-se les mans de manera freqüent per a l'acompliment de la tasca, s'ha de disposar de gel o solució hidroalcohòlica a bastament per al torn i lloc de treball.
- En cada lloc de treball s'ha de poder alternar la rentada de mans amb l'ús de gel o solucions hidroalcohòliques amb la finalitat de mantenir una higiene correcta.

5. Mesures de neteja i desinfecció de l'establiment

- Les tasques de neteja suposen una exposició directa a la font del risc, per la qual cosa les han de dur a terme personal qualificat i format prèviament, identificat amb nom i llinatges i dotat dels equips de protecció individual (EPI) indicats pel servei de prevenció. En tot moment s'han de facilitar productes desinfectants de superfícies adequats i eficaços, segons les respectives fitxes de seguretat. Es pot consultar la llista de viricides autoritzats a Espanya per a ús ambiental, indústria alimentària i higiene humana publicada pel Ministeri de Sanitat a l'adreça següent:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

- La neteja i desinfecció de lavabos i altres zones comunes s'ha de fer amb més freqüència durant la jornada laboral i sempre al final. Els lavabos s'han de netejar i desinfectar, com a mínim, cada 2 hores.
- S'ha de posar una atenció especial a les superfícies del mobiliari accessible als clients i treballadors: taulells, poms de les portes, lavabos, sòls, telèfons, datàfons, pantalles de protecció, etc. S'han de fer servir desinfectants com ara dilucions de lleixiu (1.50) acabats de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat viricida que hi ha en el mercat i que han estat autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat. Si s'utilitza un desinfectant comercial s'han de respectar les indicacions de l'etiqueta.
- Una de les neteges s'ha de fer, obligatòriament, en acabar el dia.
- Després de cada neteja, els materials emprats i els equips de protecció individual
- (EPI) utilitzats s'han de rebutjar de manera segura, i posteriorment cal rentar-se les mans.
- Per a les tasques de neteja es recomana fer servir guants de vinil o acrilonitril; en cas d'usar guants de làtex, es recomana que sigui sobre un guant de cotó. Així mateix, es recomana usar màscares higièniques adequades segons les indicacions del servei de prevenció de riscos laborals.

- En el cas de fer tasques de neteja en zones amb presència de casos afectats per la covid-19 o en període d'aïllament preventiu, a més de guants es recomana la utilització de màscares FFP2 o FFP3 i ulleres de protecció ocular

5.1. MESURES HIGIÈNIQUES A LA CUINA

- S'ha d'observar el que estableixen en manual d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) i les bones pràctiques de manipulació.
- S'han d'observar estrictament les temperatures de cocció, que s'han de documentar. Els aliments s'han de cuinar a temperatura interna no inferior a 75 °C en el centre de l'aliment per assegurar l'eliminació de virus i bacteris. Els manteniments en calent i els reescalfaments s'han de fer segons estableix el procés APPCC.
- Contaminació en origen de verdures i hortalisses: tots els vegetals i els aliments per consumir crus han d'estar desinfectats prèviament amb la deguda solució de lleixiu alimentària diluïda en aigua durant el temps establert en els processos de desinfecció.
- El manteniment dels rangs de temperatures adequades és essencial per a la no proliferació de patògens en aliments, per a la qual cosa s'ha d'incrementar la freqüència del control de temperatures, que s'han de registrar.
- Les zones per escurar i esbandir han d'estar organitzades i netes, amb una clara separació d'elements bruts i nets. S'ha d'evitar la contaminació creuada.
- S'ha d'incloure la possibilitat d'instal·lar equips de rentamans en les zones descrites per garantir una manipulació segura quan la mateixa persona carrega material brut i descarrega el net. Les instal·lacions de rentamans han de comptar amb aigua calenta, sabó bactericida i paper assecant.
- Neteja i desinfecció de vaixel·la, cobrateria i cristalleria després del servei de menjars: s'han de desinfectar prèviament abans de la prerentada, després de l'esbandida inicial amb la dutxa manual en els racks de vaixel·la bruta. La desinfecció ha de ser realitzada amb la dilució d'hipoclorit en aigua, i aquesta solució s'ha de ruixar sobre la vaixel·la, deixant-la actuar durant 30" i aclarir manualment abans d'introduir en el rentavaixel·la.
- Les esbandides s'han d'assegurar amb la temperatura adequada: entre 65 °C i 72 °C en contacte amb el plat i per sobre de 82 °C a l'interior.
- Superfícies brutes o contaminades: en acabar el servei s'ha d'assegurar la desinfecció a fons de superfícies després de la neteja amb desinfectants homologats.
- Neteja i desinfecció de zones de preparació d'aliments després del servei: s'ha d'assegurar la desinfecció a fons de totes les superfícies i equipaments amb desinfectants.
- S'han de netejar i desinfectar els utensilis utilitzats d'acord amb el que fixi l'APPCC.
- S'han de mantenir higienitzats en tot moment les baietes i els fregalls i canviar-los periòdicament.

- S'ha d'evitar l'ús de draps i substituir-los en tot cas per paper d'un sol ús o baietes d'un sol ús.
- Els rotllos de paper d'un sol ús han d'estar col·locats en el corresponent porta-rotllos.
- Els elements auxiliars del servei, com la vaixel·la, la cristalleria, la coberteria o les estovalles, entre altres, s'han d'emmagatzemar en recintes tancats i, si això no és possible, lluny de zones de pas de clients i treballadors.
- Recepció de mercaderies: s'han d'establir zones de descontaminació a l'entrada de la zona de recepció on puguin desinfectar-se les rodes dels carretons i el calçat dels proveïdors, amb catifes humitejades amb lleixiu diluïda.
- S'ha d'evitar que els proveïdors accedeixin a les zones de cuina.

5.2. MESURES HIGIÈNIQUES A LES TERRASSES

- L'empresa ha d'establir la manera de controlar que el client no faci un ús arbitrari de l'equipament de la terrassa (taules i cadires), amb la finalitat que pugui ser desinfectat entre un client i un altre.
- S'han de col·locar cartells per informar els clients d'aquestes pautes d'higiene i desinfecció, perquè les coneguin i les respectin. S'ha d'indicar clarament que el client no pot ocupar una taula sense que el personal de l'establiment li ho autoritzi.
- Les terrasses s'han de senyalar (amb cordes o cintes, amb marques al terra o altres elements quan les autoritats competents ho permetin).
- Es procurarà mantenir a la taula una zona d'accés lliure per al cambrer.
- El client ha de mantenir en tot moment la distància mínima de dos metres. Si no és així, ha de dur màscara higiènica.

5.3. ROBA DE FEINA

- L'organització ha de determinar, en funció de les característiques i la tipologia del tèxtil (uniformes, estovalles, entapissat de cadires...), el tipus de neteja que s'ha d'aplicar i la freqüència de rentada.
- L'empresa ha de garantir que la roba de feina del personal es renta a una temperatura superior a 60 °C. Diàriament s'han de rentar i desinfectar els uniformes i la roba de feina, si escau, que s'han de rentar de manera mecànica en cicles de rentada d'entre 60 i 90 °C. En els casos en què no s'utilitzi uniforme o roba de feina, les peces utilitzades pels treballadors en contacte amb els clients també s'han de rentar en les condicions assenyalades anteriorment.
- En el cas que el personal renti la roba de feina en el domicili particular, l'empresa ha d'informar el treballador de la necessitat que se superi la temperatura de 60 °C en el procés.

- S'exceptuen els vestits o uns altres tèxtils que no permetin aquesta temperatura, els quals s'han de sotmetre a algun altre mètode de neteja i desinfecció alternatiu.
- S'ha d'habilitar un espai perquè el treballador pugui canviar-se de roba i calçat en arribar al centre de treball i en acabar el seu torn abans de sortir de la instal·lació. Aquest espai ha de comptar amb armariets o, almenys, ha de facilitar una bossa per a vestits o un contenidor similar en el qual els empleats deixin la roba i els objectes personals.

6. Cas de sospita de contagi

6.1. Sospita de contagi en el centre de treball

En el cas d'identificar una sospita de contagi en un treballador o client del centre perquè presenta tos, febre o sensació de falta d'aire, entre altres símptomes, se li ha de lliurar una màscara quirúrgica, protecció de dins a fora.

Posteriorment, se l'ha d'aïllar de manera preventiva i s'ha de contactar immediatament amb el telèfon habilitat per a això per la comunitat autònoma o el centre de salut corresponent, i, si escau, amb el servei de prevenció de riscos laborals. El treballador ha d'abandonar el lloc de treball fins que la seva situació mèdica sigui valorada per un professional sanitari.

En tot cas, s'han d'adoptar les mesures de neteja i desinfecció necessàries segons el protocol establert per l'empresa a aquest efecte.

Els equips de primers auxilis del centre de treball han d'incloure termòmetre. Se n'ha de garantir la desinfecció després d'haver estat utilitzat.

6.2. Sospita de contagi d'un treballador en el seu domicili

Si el treballador presenta en el seu domicili símptomes d'infecció per la covid-19, ha d'avisar l'empresa i ha de telefonar al 902 079 079, al 971 43 70 79 o al 061, on li indicaran les pautes que ha de seguir. Aquesta informació es pot consultar a l'adreça

<http://www.caib.es/sites/coronavirus/es/portada/>.

L'empresa ha d'informar el servei de prevenció de la situació.

Es recomana que els treballadors es controlin la temperatura diàriament abans d'acudir al centre de treball.

7. Personas trabajadoras especialmente sensibles / altres

No poden incorporar-se als seus llocs de treball en els establiments comercials els treballadors següents:

a) Treballadors que en el moment de la reobertura de l'establiment comercial estiguin en aïllament domiciliari per un diagnòstic de covid-19 o tinguin algun dels símptomes compatibles amb la covid-19.

b) Treballadors que no tinguin símptomes però es trobin en període de quarantena domiciliària perquè han tingut contacte amb alguna persona amb símptomes o diagnosticada de covid-19.

Si algun treballador es troba en algun dels grups de risc de comorbiditat per covid-19, segons les indicacions del Ministeri de Sanitat, per embaràs, patologies cròniques prèvies o edat, correspon al servei de prevenció proposar les mesures preventives necessàries per minimitzar al màxim el risc d'exposició i protegir els treballadors, i així poder determinar, si escau, que no és apte temporalment per a la feina i aïllar-lo de manera preventiva.

El servei de prevenció ha d'actuar de conformitat amb el Procediment d'actuació per als serveis de prevenció de riscos laborals davant l'exposició al SARS-CoV-2.

8. Mesures preventives sanitàries en els desplaçaments

L'empresa reduirà al màxim els viatges de treball. Coordinarà el desplaçament dels treballadors de manera que es garanteixi la seva protecció i els recordarà als treballadors que han d'acudir de manera individual al centre.

1. En els transports privats particulars i privats complementaris de persones en vehicles de fins a nou places, inclòs el conductor, podran desplaçar-se dues persones per cada fila de seients, sempre que utilitzin mascaretes i respectin la màxima distància possible entre els ocupants.

2. En els transports públics de viatgers en vehicles de fins a nou places, inclòs el conductor, podran desplaçar-se dues persones per cada fila addicional de seients respecte de la del conductor, havent de garantir-se, en tot cas, la distància màxima possible entre els seus ocupants.

3. En els vehicles en els quals, per les seves característiques tècniques, únicament es disposi d'una fila de seients, com en el supòsit de cabines de vehicles pesants, furgonetes, o uns altres, podran viatjar com a màxim dues persones, sempre que els seus ocupants utilitzin mascaretes que cobreixin les vies respiratòries i guardin la màxima distància possible.

En cas contrari, únicament podrà viatjar el conductor.

4. En el transport públic regular, discrecional i privat complementari de viatgers amb autobús, així com en els transports ferroviaris, en els quals tots els ocupants hagin d'anar asseguts, les empreses adoptaran les mesures necessàries per a procurar la màxima separació possible entre els viatgers, de tal manera que no podran ser ocupats més de la meitat dels seients disponibles respecte del màxim permès.

En tot cas, en els autobusos es mantindrà sempre buida la fila posterior a la butaca ocupada pel conductor.

5. En els transports públics col·lectius de viatgers d'àmbit urbà i periurbà, en els quals existeixin plataformes habilitades per al transport de viatgers dempeus, es procurarà que les persones mantinguin entre si la màxima distància possible, establint-se com a referència l'ocupació de la meitat de les places assegudes disponibles, i de dos viatgers per cada metre quadrat en la zona habilitada per a viatjar dempeus.

6. L'ús de mascaretes que cobreixin nas i boca serà obligatori per a tots els usuaris del transport amb autobús i ferrocarril. Així mateix, serà obligatori per als usuaris dels transports públics de viatgers en vehicles de fins a nou places, inclòs el conductor.

IV. Mesures higièniques de protecció individual en l'establiment

1. Per a clients de l'establiment

- Entrada i sortida de l'establiment: cal considerar una sortida de la instal·lació separada de l'entrada si les característiques de l'establiment ho permeten
- S'autoritza la reobertura al públic de les terrasses dels establiments d'hostaleria i restauració, que s'han de limitar al 50 % de les taules permeses l'any immediatament anterior sobre la base de la llicència municipal corresponent. En tot cas, s'ha d'assegurar que es manté la distància física d'almenys dos metres entre les taules o, si escau, agrupacions de taules.
- En el cas que l'establiment d'hostaleria i restauració obtengui el permís de l'ajuntament per incrementar la superfície destinada a la terrassa, es pot incrementar el nombre de taules previst en l'apartat anterior, si s'ha de respectar, en tot cas, la proporció del 50 % entre taules i superfície disponible i s'ha d'incrementar proporcionalment l'espai per als vianants en el mateix tram de la via pública en el qual se situï la terrassa.
- S'autoritzen les reunions a les terrasses dels establiments d'hostaleria i restauració de fins a un màxim de deu persones per taula o agrupació de taules. La taula o agrupació de taules que s'utilitzin amb aquesta finalitat han de concorder amb el nombre de persones i s'ha de permetre que es respecti la distància mínima de seguretat interpersonal.
- S'ha de fomentar el pagament amb targeta o altres mitjans sense contacte (targetes, mòbils...), a fi d'evitar, tant com sigui possible, l'ús d'efectiu. Si no és possible, es recomana centralitzar els cobraments en efectiu en un únic treballador i amb alguna mena de suport (safata o similar) per evitar possibles contaminacions
- S'ha de desinfectar el datàfon després de cada ús i el TPV si la persona que l'utilitza no és sempre la mateixa.
- En les fases inicials no es poden utilitzar les màquines dispensadores i recreatives.
- S'ha de proporcionar desinfectant de mans als clients a l'entrada del local i a la sortida dels lavabos, i s'han de col·locar rètols que recordin les mesures sobre distanciament social.
- S'han de fer neteges i desinfeccions periòdiques durant el servei de tots els elements que es toquen sovint (baldes, tiradors, zones de pas i lavabos).
- S'ha de prioritzar la utilització de jocs de taula d'un sol ús. En el cas que això no fos possible, ha d'evitar-se l'ús de les mateixes estovalles individuals amb diferents clients i s'ha d'optar per materials i solucions que en facilitin el canvi entre serveis.

- S'han d'eliminar productes d'autoservei com a tovalloneres, portaescuradents, vinagres, setrills i altres utensilis similars, prioritzant monodosos d'un sol ús o servir-los en altres formats sota petició del client.
- S'ha de dissenyar un procés per garantir que els clients es mantinguin separats mentre esperen per a asseure's. El procés pot incloure marques en el terra, distanciament a l'aire lliure, etc.
- No es permet l'autoservei de cap mena.
- Els clients només han d'accedir a l'establiment per a l'ús de les lavabos. S'han de col·lar cartells informatius sobre aquest aspecte a l'entrada del local. L'ocupació màxima dels lavabos per als clients és d'una persona, excepte en els casos de persones que puguin requerir assistència, en els quals es permetrà l'entrada de l'acompanya. Els lavabos s'han de netejar i desinfectar, com a mínim, cada 2 hores.

2. Per a treballadors de l'establiment

- En el cas de no poder mantenir la distància de seguretat o de no poder instal·lar mitjans de protecció física, els treballadors han d'usar màscares higièniques, excepte en els casos en els quals el servei de prevenció de riscos laborals o modalitat preventiva de l'empresa determini que ha de dur una protecció respiratòria més eficaç tipificada com a equip de protecció individual (EPI).
- Les màscares higièniques han de complir les especificacions següents:
 - ✓ *Especificació UNE 0064-1:2020, Màscares higièniques no reutilitzables. Requisits de materials, disseny, confecció, marcat i ús. Part 1: Per a ús en adults.*
 - ✓ *Especificació UNE 0064-2:2020, Màscares higièniques no reutilitzables. Requisits de materials, disseny, confecció, marcat i ús. Part 2: Per a ús en infants.*
 - ✓ *Especificació UNE 0065:2020, Màscares higièniques reutilitzables per a adults i infants.*
- D'acord amb l'anterior, els cambrers han de dur màscara higiènica.
- El personal de cuina ha d'usar els guants que determini el servei de prevenció, en funció de l'activitat desenvolupada (guants de protecció contra talls, vinil, etc.).
- Després de cada servei a una taula, el cambrer s'ha de desinfectar les mans amb sabó i aigua o, si escau, amb solució hidroalcohòlica.
- S'ha d'evitar, tant com sigui possible, l'intercanvi d'objectes (diners, documentació, etc.) entre persones (treballadors, clients, etc.).

IV. Decàleg de mesures preventives sanitàries que han d'adoptar els treballadors

1. Si detectau que conviviu o heu conviscut amb una persona que ha contret la infecció per coronavirus o si desenvolupau símptomes respiratoris propis d'aquesta malaltia (tos, sensació de falta d'aire o febre), telefonau al vostre responsable directe i comunicau-li-ho.
2. A la feina compliu els protocols i les recomanacions preventives instaurades a l'empresa.
3. Manteniu la distància de seguretat de dos metres amb la resta de treballadors i clients durant la realització de les tasques, en sales de reunions, vestidors i lavabos.
4. Si no podeu conservar aquesta distància, heu de dur màscara higiènica com a protecció respiratòria.
5. Heu de rentar-vos les mans amb freqüència a les zones habilitades amb aquesta finalitat.
6. Rentau-vos les mans després d'esternudar, tossir o tocar-vos el nas, després del contacte amb algú que esternuda o tus, després d'usar el bany o tocar superfícies brutes i abans de menjar.
7. Desinfectau-vos les mans amb freqüència amb solució hidroalcohòlica.
8. No us toqueu la cara, especialment els ulls, la boca i el nas, fins i tot si duis els guants posats.
9. Extremau les condicions de neteja dels utensilis que manipuleu, sobretot si els fan servir diverses persones.
10. Evitau compartir objectes: bolígrafs, grapadora, tisores, etc.
11. Després de l'intercanvi d'objectes entre la clientela i el personal de l'establiment comercial, com ara targetes de pagament, bitllets i monedes, bolígrafs, etc., desinfectau-vos-les.
12. Seguiu les instruccions d'utilització i col·locació dels EPI o màscares que us lliurin.
13. No compartiu els equips de protecció individual: guants, ulleres, màscares, etc., amb altres treballadors.
14. En el cas que els guants de protecció siguin d'ús compartit, posau-vos prèviament uns guants de làtex o nitril, segons les al·lèrgies, per dur a terme les vostres tasques.

¿Qué puedo hacer para protegerme del nuevo coronavirus y otros virus respiratorios?



Lávate las manos frecuentemente



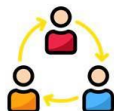
Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión



Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado



Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralo tras su uso



Si presentas síntomas respiratorios evita el contacto cercano con otras personas

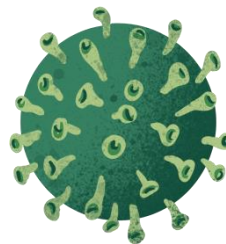
Consulta fuentes oficiales para informarte
www.mscbs.gob.es
[@sanidadgob](https://twitter.com/sanidadgob)



V. ANNEX. QÜESTIONARI



G O I B
CONSELLERIA
SALUT I CONSUM



QÜESTIONARI DE SALUT PER A LA INCORPORACIÓ DE TREBALLADORS (COVID-19)

Nom Llinatges

Data de naixement Edat

DNI
Adreça CP

Municipi Illa País

Adreça electrònica Tel.

DADES DE L'EMPRESA

Raó social NIF
Adreça CP

Municipi Illa País

INFORMACIÓ CLÍNICA

	N/S	No	Sí
Presentau símptomes (especialment febre, tos, dificultat respiratòria) compatibles amb la covid-19?			
Heu presentat símptomes (especialment febre, tos, dificultat respiratòria) compatibles amb la covid-19 els darrers 14 dies?			
Heu tingut contacte pròxim amb alguna persona positiva de covid-19 els darrers 14 dies?			
Us han fet alguna prova de diagnòstic per covid-19 en els darrers 14 dies?			

OBSERVACIONS

--

Declar, sota la meva responsabilitat, la veracitat de les dades proporcionades.

Data _____

Signatura

Informació sobre protecció de dades personals. D'acord amb el Reglament (UE) 2016/679 (RGPD) i la legislació vigent en matèria de protecció de dades, s'informa del tractament de les dades personals que conté aquest qüestionari. Finalitat del tractament. Seguiment actuacions per garantir el control i la seguretat de la població, en relació amb el Reial decret 464/2020, de 14 de març, pel qual es declara l'estat d'alarma per a la gestió de la crisi sanitària ocasionada per la covid-19. Responsable del tractament. Direcció General de Salut Pública i Participació. Institut Balear de Seguretat i Salut Laboral. Serveis de Prevenció de Riscs Laborals. Mútues col·laboradores amb la Seguretat Social.

NOTA INFORMATIVA EN RELACIÓ AMB EL QÜESTIONARI

1. Aquest qüestionari ha de ser emplenat i signat per tots els treballadors.
2. En el cas que el treballador tengui dificultats per lliurar-lo físicament a l'empresa, pot enviar-ne en un primer moment una còpia per via telemàtica, per exemple, correu electrònic, fax, SMS, WhatsApp, entre altres, i ha de lliurar a l'empresa el qüestionari emplenat al més aviat possible.
3. En el cas que alguna de les quatre respostes del qüestionari sigui "Sí", contactau amb el servei de prevenció de riscos laborals (SPRL). L'empresa us facilitarà la forma de contacte. En aquest cas, no podeu incorporar-vos al lloc de treball fins a disposar de l'informe signat pel metge del treball del SPRL o de la mútua que us ho permeti.
4. L'empresa ha de tramitar per via telemàtica o un altre sistema el qüestionari en un termini no superior a 24 hores i n'ha de garantir confidencialitat.

El servei de prevenció o la mútua ha de comunicar la informació que li sigui requerida per la Direcció General de Salut Pública i Participació o l'IBASSAL i ha de conservar el qüestionari rebut, garantint-ne la confidencialitat.