



GOVERN
ILLES
BALEARS \

Guía de salud laboral de la COVID-19 para

restauración

ÍNDICE

I. Introducción.....	3
II. Cuestionario previo de incorporación al puesto de trabajo.....	3
III. Medidas preventivas sanitarias que tienen que adoptar las empresas	4
1. Protocolos de actuación y medidas generales.....	4
2. Información y formación.....	5
3. Distancia de seguridad.....	5
4. Medidas de higiene individual.....	6
5. Medidas de limpieza y desinfección del establecimiento.....	6
5.1. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA COCINA	7
5.2. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LAS TERRAZAS	8
5.3. ROPA DE TRABAJO.....	9
6. Caso de sospecha de contagio.....	9
6.1. Sospecha de contagio en el centro de trabajo.....	9
6.2. Sospecha de contagio de un trabajador en su domicilio	10
7. Personas trabajadoras especialmente sensibles / otras	10
8. Medidas preventivas sanitarias en los desplazamientos	11
IV. Medidas higiénicas de protección individual en el establecimiento.....	11
1. Para clientes del establecimiento.....	11
2. Para trabajadores del establecimiento	13
IV. Decálogo de medidas preventivas sanitarias que tienen que adoptar los trabajadores.....	13
V. ANEXO. CUESTIONARIO.....	16

I. Introducción

La COVID-19 (SARS-CoV-2) es un virus nuevo, desconocido anteriormente en la patología humana, que pertenece a la familia *Coronaviridae* ('coronavirus').

Según la información de que se dispone, se transmite de persona a persona por vía respiratoria, a través de las gotas respiratorias de más de 5 micras, cuando la persona infectada presenta sintomatología (fiebre, tos, sensación de falta de aire) o a través del contacto con secreciones de la persona infectada.

Respecto de la evolución constante de la situación en relación con la COVID-19 (SARS-CoV-2), se recomienda consultar la página del Ministerio de Sanidad, actualizada permanentemente:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludpublica/ccayes/alertasactual/ncov-china/documentos.htm>

También es conveniente revisar las informaciones previstas en la página web de la Consejería de Salud y Consumo del Gobierno de las Islas Baleares:

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

Dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos sanitarios y no sanitarios, corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición y seguir las recomendaciones que emita el servicio de prevención, siguiendo las pautas y las recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias.

Este documento recoge las medidas preventivas ante el contagio por COVID-19 que tienen que establecer de manera general los establecimientos de restauración. Las medidas específicas según el tipo de actividad realizada se tienen que fijar en un documento aparte, y todo esto sin perjuicio de la obligación de cumplir las prescripciones previstas en las órdenes ministeriales publicadas durante el estado de alarma.

II. Cuestionario previo de incorporación al puesto de trabajo

Con carácter previo a la reanudación de la actividad empresarial, las empresas tienen que facilitar a los trabajadores el cuestionario previo a la incorporación para trabajadores (el cual consta en el anexo de este documento). La información se tiene que enviar a los servicios de prevención de riesgos laborales y, opcionalmente, a las mutuas colaboradoras con la Seguridad Social. Para este objetivo, son válidos los medios telemáticos admitidos por la legislación vigente.

El objetivo de la medida descrita es garantizar, cumplidas las medidas de confinamiento decretadas por el Estado, la seguridad de los trabajadores, de los compañeros y de la ciudadanía en general.

En todo caso, una vez valorados los datos que figuren en cada cuestionario, el servicio de prevención o la mutua tiene que proceder según el protocolo de actuación ante posibles casos, confirmados o probables, publicado por el Ministerio de Sanidad (siempre teniendo en cuenta la última versión actualizada).

III. Medidas preventivas sanitarias que tienen que adoptar las empresas

1. Protocolos de actuación y medidas generales

- Se tiene que elaborar un protocolo general con las medidas que se tienen que aplicar en relación con la prevención de la COVID-19. Se tiene que someter a consulta y, si corresponde, a acuerdo de los comités de seguridad y salud laboral o con la participación de los delegados de prevención. En este sentido, este documento parte de unas condiciones mínimas que tienen que ser garantizadas, sin perjuicio que cada empresa adopte medidas que incrementen el nivel de protección.
- Las medidas se tienen que establecer de manera individualizada para cada sección del establecimiento, si es necesario, principalmente porque hay muchas medidas, como las del mantenimiento de las distancias de seguridad, que dependen de las características de los espacios de trabajo, de la planificación de tareas que tengan en aquel momento y de los medios de que dispone el establecimiento. Para lo cual contarán con el asesoramiento de los servicios de prevención.
- Las actividades empresariales se tienen que coordinar para garantizar la protección de todos los trabajadores, teniendo en cuenta tanto los riesgos del personal propio como el del contratado presente en el centro de trabajo, y, si corresponde, de los trabajadores por cuenta propia.
- Se tiene que disponer de un registro diario en el cual se tienen que anotar nombre, DNI, fecha de entrada y salida, y firma del personal que acceda al establecimiento, incluido el control de las visitas o personas que accedan puntualmente: proveedores, comerciales, etc. Esta información es muy importante no sólo porque no entren las personas no autorizadas, sino también porque si hubiera un contagio o similar se tiene que poder proporcionar de manera inmediata la información a las autoridades sanitarias. En el protocolo se tiene que especificar cómo se organiza el registro y la persona o personas que son responsables de ello. Quedan excluidos de este control los clientes que accedan al establecimiento para adquirir productos o servicios.
- Se tienen que hacer tareas de ventilación periódica de las instalaciones, como mínimo de manera diaria y durante un mínimo de cinco minutos.
- En todo caso, se tienen que reforzar la limpieza y el mantenimiento de los filtros de aire y se tiene que aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para renovar el aire de manera más habitual.
- El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se tendrá que desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.
- Un aspecto a considerar será el posible estrés psicológico en el momento de la reapertura. En caso de detectarse, se tomarán las medidas oportunas.
- Los desplazamientos a los establecimientos y locales podrán efectuarse únicamente dentro del municipio de residencia mientras se encuentra en Fase 0.

2. Información y formación

- Se tiene que informar a todos los trabajadores del nuevo procedimiento de trabajo establecido en las empresas para el control del riesgo de infección por COVID-19 en el entorno laboral.
- Hay una infografía disponible en la dirección web:

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

- Se tiene que facilitar información y formación al personal en materia de higiene y sobre el uso del material de protección como, por ejemplo, guantes y mascarillas, porque se haga de manera segura.
- Se tienen que instalar carteles informativos en todas las zonas o secciones de los establecimientos con las recomendaciones básicas de prevención del contagio ante el coronavirus, especialmente sobre el mantenimiento de la distancia de seguridad y el lavado o desinfección de manos (por ejemplo, en los lavabos).
- Diariamente se tienen que recordar a los trabajadores las medidas preventivas que deben adoptar en la realización de las tareas.

3. Distancia de seguridad

- Se tiene que mantener la distancia mínima de seguridad de dos metros entre las personas que haya en el establecimiento (trabajadores, clientes, usuarios, etc.).
- Con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad y evitar aglomeraciones de personas, se tienen que identificar los puntos críticos del establecimiento y establecer los requisitos necesarios para controlarlos, con el asesoramiento del servicio de prevención.

En este sentido, se pueden adoptar diversas medidas preventivas, entre otras:

- ✓ **Colocar pantallas de protección** (por ejemplo, de metacrilato) u otros elementos físicos en casos de interacción con la clientela (por ejemplo, en las cajas o mostradores de atención).
- ✓ **Marcar una línea de seguridad en el suelo**
- ✓ **Colocar carteles** informativos tanto en la zona de caja como en la de venta directa al consumidor, de forma que se asegure la distancia de seguridad para los clientes y para los trabajadores.
- ✓ **Modificar la disposición de los puestos de trabajo**
- ✓ **Organizar la circulación de personas** (acceso al establecimiento, vestuarios, comedores, etc.).
- ✓ **Distribuir espacios:** mobiliario, estanterías, pasillos, línea de cajas, etc.
- ✓ **Organizar turnos de trabajo**

4. Medidas de higiene individual

- Se tiene que garantizar que los establecimientos tengan operativo un lavabo con agua corriente, jabón y papel secante para el lavado de manos, como también solución hidroalcohólica para la desinfección. Tiene que haber contenedores con tapa de accionamiento no manual para los desechos en los lavabos del personal y tienen que estar también disponibles como refuerzo, en determinadas zonas del establecimiento, para uso del personal y de los clientes.
- Diariamente se tiene que revisar el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectando, papel desechable, etc., y se tienen que reparar o sustituir los equipos con averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones.
- También se tiene que vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de lavabos.
- En puestos de trabajo donde no sea posible lavarse las manos de manera frecuente para el desempeño de la tarea, se tiene que disponer de gel o solución hidroalcohólica en cantidad suficiente para el turno y puesto de trabajo.
- En cada puesto de trabajo se tiene que poder alternar el lavado de manos con el uso de gel o soluciones hidroalcohólicas con el fin de mantener una higiene correcta.

5. Medidas de limpieza y desinfección del establecimiento

- Las tareas de limpieza suponen una exposición directa a la fuente del riesgo, por lo cual las tiene que llevar a cabo personal cualificado y formado previamente, identificado con nombre y apellidos y dotado con los equipos de protección individual (EPI) indicados por el servicio de prevención. En todo momento se tienen que facilitar productos desinfectantes de superficies adecuados y eficaces, según las respectivas fichas de seguridad. Se puede consultar la lista de virucidas autorizados en España para uso ambiental, industria alimentaria e higiene humana publicada por el Ministerio de Sanidad en la dirección siguiente:

https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludpublica/ccayes/alertasactual/ncov-china/documentos/listado_virucidas.pdf

- La limpieza y desinfección de lavabos y otras zonas comunes se tiene que hacer con más frecuencia durante la jornada laboral y siempre al final de ésta. Los lavabos se tienen que limpiar y desinfectar, como mínimo, seis veces al día.

- Se tiene que poner una atención especial en las superficies del mobiliario accesible a los clientes y trabajadores: azulejos, pomos de las puertas, lavabos, suelos, teléfonos, datáfonos, pantallas de protección, etc. Se tienen que usar desinfectantes como por ejemplo diluciones de lejía (1.50) acabados de preparar o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que hay en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Si se utiliza un desinfectante comercial se tienen que respetar las indicaciones de la etiqueta.
- Una de las limpiezas se tiene que hacer, obligatoriamente, al acabar el día.
- Después de cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual (EPI) utilizados se tienen que desechar de manera segura, y posteriormente hay que lavarse las manos.
- Para las tareas de limpieza se recomienda usar guantes de vinilo o acrilonitrilo; en caso de usar guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón. También se recomienda usar máscaras higiénicas según las indicaciones del servicio de prevención de riesgos laborales.
- En el caso de hacer tareas de limpieza en zonas con presencia de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo, además de guantes se recomienda la utilización de máscaras FFP2 o FFP3 y gafas de protección ocular.

5.1. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA COCINA

- Se tiene que observar aquello que establecen el manual de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y las buenas prácticas de manipulación.
- Se tienen que observar estrictamente las temperaturas de cocción, que se tienen que documentar. Los alimentos se tienen que cocinar a temperatura interna no inferior a 75°C en el centro del alimento para asegurar la eliminación de virus y bacterias. Los mantenimientos en caliente y los recalentamientos se tienen que hacer según establece el proceso APPCC.
- Contaminación en origen de verduras y hortalizas: todos los vegetales y los alimentos para consumir crudos tienen que estar desinfectados previamente con la debida solución de lejía alimentaria diluida en agua durante el tiempo establecido en los procesos de desinfección.
- El mantenimiento de los rangos de temperaturas adecuadas es esencial para la no proliferación de patógenos en alimentos, para lo cual se tiene que incrementar la frecuencia del control de temperaturas, que se tienen que registrar.
- Las zonas para fregar y enjuagar tienen que estar organizadas y limpias, con una clara separación de elementos sucios y limpios. Se tiene que evitar la contaminación cruzada.
- Se tiene que incluir la posibilidad de instalar equipos de lavamanos en las zonas descritas para garantizar una manipulación segura cuando la misma persona carga material sucio y

descarga el limpio. Las instalaciones de lavamanos tienen que tener agua caliente, jabón bactericida y papel secante.

- Limpieza y desinfección de vajilla, cubertería y cristalería después del servicio de comidas: se tienen que desinfectar previamente antes del prelavado, después del enjuague inicial con la ducha manual en los *racks* de vajilla sucia. La desinfección tiene que hacerse con la dilución de hipoclorito en agua, y esta solución se tiene que rociar sobre la vajilla, dejándola actuar durante 30" y aclarar manualmente antes de introducir en el lavavajillas.
- Los aclarados se tienen que asegurar con la temperatura adecuada: entre 65°C y 72°C en contacto con el plato y por encima de 82°C en el interior.
- Superficies sucias o contaminadas: al acabar el servicio se tiene que asegurar la desinfección a fondo de superficies después de la limpieza con desinfectantes homologados.
- Limpieza y desinfección de zonas de preparación de alimentos después del servicio: se tiene que asegurar la desinfección a fondo de todas las superficies y equipamientos con desinfectantes.
- Se tienen que limpiar y desinfectar los utensilios utilizados de acuerdo con aquello que fije el APPCC.
- Se tienen que mantener higienizados en todo momento las bayetas y los estropajos y cambiarlos periódicamente.
- Se tiene que evitar el uso de trapos y sustituirlos en todo caso por papel desechable o bayetas desechables.
- Los rollos de papel desechable tienen que estar colocados en el correspondiente portarollos.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, la cristalería, la cubertería o el mantel, entre otros, se tienen que almacenar en recintos cerrados y, si esto no es posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Recepción de mercancías: se tienen que establecer zonas de descontaminación a la entrada de la zona de recepción donde puedan desinfectarse las ruedas de las carretillas y el calzado de los proveedores, con alfombras humedecidas con lejía diluida.
- Se tiene que evitar que los proveedores accedan a las zonas de cocina.

5.2. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LAS TERRAZAS

- La empresa tiene que establecer la manera de controlar que el cliente no haga un uso arbitrario del equipamiento de la terraza (mesas y sillas), con el fin de que pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.

- Se tienen que colocar carteles para informar a los clientes de estas pautas de higiene y desinfección, para que las conozcan y las respeten. Se tiene que indicar claramente que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento se lo autorice.
- Las terrazas se tienen que señalar (con cuerdas o cintas, con marcas en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan).
- Se procurará mantener en la mesa una zona de acceso libre para el camarero.
- El cliente tiene que mantener en todo momento la distancia mínima de dos metros. Si no es así, tiene que llevar máscara higiénica.

5.3. ROPA DE TRABAJO

- La organización tiene que determinar, en función de las características y la tipología textil (uniformes, manteles, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza que se tiene que aplicar y la frecuencia de lavado.
- La empresa tiene que garantizar que la ropa de trabajo del personal se lava a una temperatura superior a 60°C. Diariamente se tienen que lavar y desinfectar los uniformes y la ropa de trabajo, si corresponde, que se tienen que lavar de manera mecánica en ciclos de lavado de entre 60°C y 90°C. En los casos en que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las piezas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes también se tienen que lavar en las condiciones señaladas anteriormente.
- En el supuesto de que el personal lave la ropa de trabajo en el domicilio particular, la empresa tiene que informar al trabajador de la necesidad que se supere la temperatura de 60°C en el proceso.
- Se exceptúan los vestidos u otros textiles que no permitan esta temperatura, los cuales se tienen que someter a algún otro método de limpieza y desinfección alternativo.
- Se tiene que habilitar un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al acabar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio tiene que contar con armarios o, al menos, se tiene que facilitar una bolsa para vestidos o un contenedor similar en el cual los empleados dejen la ropa y los objetos personales.

6. Caso de sospecha de contagio

6.1. Sospecha de contagio en el centro de trabajo

En el caso de identificar una sospecha de contagio en un trabajador o cliente del centro porque presenta tos, fiebre o sensación de falta de aire, entre otros síntomas, se le tiene que entregar una máscara quirúrgica, protección de dentro afuera.

Posteriormente, hay que aislarlo de manera preventiva y se tiene que contactar inmediatamente con el teléfono habilitado para este fin por la comunidad autónoma o con el centro de salud

correspondiente, y, si corresponde, con el servicio de prevención de riesgos laborales. El trabajador tiene que abandonar el puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

En todo caso, se tienen que adoptar las medidas de limpieza y desinfección necesarias según el protocolo establecido por la empresa a tal efecto.

Los equipos de primeros auxilios del centro de trabajo tienen que incluir termómetro. Se tiene que garantizar la desinfección después de haber sido utilizado.

6.2. Sospecha de contagio de un trabajador en su domicilio

Si el trabajador presenta en su domicilio síntomas de infección por la COVID-19, tiene que avisar a la empresa y tiene que telefonar al 902 079 079, al 971 43 70 79 o al 061, donde le indicarán las pautas que tiene que seguir. Esta información se puede consultar en la dirección <http://www.caib.es/sites/coronavirus/es/portada/>.

La empresa tiene que informar al servicio de prevención de la situación.

Se recomienda que los trabajadores se controlen la temperatura diariamente antes de acudir al centro de trabajo.

7. Personas trabajadoras especialmente sensibles / otras

No pueden incorporarse a sus puestos de trabajo en los establecimientos comerciales los trabajadores siguientes:

a) Trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento comercial estén en aislamiento domiciliario por un diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con la COVID-19.

b) Trabajadores que no tengan síntomas pero que se encuentren en periodo de cuarentena domiciliaria porque han tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

Si algún trabajador se encuentra en alguno de los grupos de riesgo de comorbilidad por COVID-19, según las indicaciones del Ministerio de Sanidad, por embarazo, patologías crónicas previas o edad, corresponde al servicio de prevención proponer las medidas preventivas necesarias para minimizar al máximo el riesgo de exposición y proteger los trabajadores, y así poder determinar, si corresponde, que no es apto temporalmente para el trabajo y aislarlo de manera preventiva.

El servicio de prevención tiene que actuar en conformidad con el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales ante la exposición al SARS-CoV-2.

8. Medidas preventivas sanitarias en los desplazamientos

La empresa reducirá al máximo los viajes de trabajo. Coordinará el desplazamiento de los trabajadores de forma que se garantice su protección y les recordará a los trabajadores que deben acudir de forma individual al centro.

1. En los transportes privados particulares y privados complementarios de personas en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor, podrán desplazarse dos personas por cada fila de asientos, siempre que utilicen mascarillas y respeten la máxima distancia posible entre los ocupantes.

2. En los transportes públicos de viajeros en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor, podrán desplazarse dos personas por cada fila adicional de asientos respecto de la del conductor, debiendo garantizarse, en todo caso, la distancia máxima posible entre sus ocupantes.

3. En los vehículos en los que, por sus características técnicas, únicamente se disponga de una fila de asientos, como en el supuesto de cabinas de vehículos pesados, furgonetas, u otros, podrán viajar como máximo dos personas, siempre que sus ocupantes utilicen mascarillas que cubran las vías respiratorias y guarden la máxima distancia posible.

En caso contrario, únicamente podrá viajar el conductor.

4. En el transporte público regular, discrecional y privado complementario de viajeros en autobús, así como en los transportes ferroviarios, en los que todos los ocupantes deban ir sentados, las empresas adoptarán las medidas necesarias para procurar la máxima separación posible entre los viajeros, de tal manera que no podrán ser ocupados más de la mitad de los asientos disponibles respecto del máximo permitido.

En todo caso, en los autobuses se mantendrá siempre vacía la fila posterior a la butaca ocupada por el conductor.

5. En los transportes públicos colectivos de viajeros de ámbito urbano y periurbano, en los que existan plataformas habilitadas para el transporte de viajeros de pie, se procurará que las personas mantengan entre sí la máxima distancia posible, estableciéndose como referencia la ocupación de la mitad de las plazas sentadas disponibles, y de dos viajeros por cada metro cuadrado en la zona habilitada para viajar de pie.

6. El uso de mascarillas que cubran nariz y boca será obligatorio para todos los usuarios del transporte en autobús y ferrocarril. Asimismo, será obligatorio para los usuarios de los transportes públicos de viajeros en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor.

IV. Medidas higiénicas de protección individual en el establecimiento

1. Para clientes del establecimiento

- Entrada y salida del establecimiento: hay que considerar una salida de la instalación separada de la entrada si las características del establecimiento lo permiten.

- Se autoriza la reapertura al público de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración, que se tienen que limitar al 50 % de las mesas permitidas el año inmediatamente anterior en base a la licencia municipal correspondiente. En todo caso, se tiene que asegurar que se mantiene la distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, si corresponde, agrupaciones de mesas.
- En el supuesto de que el establecimiento de hostelería y restauración obtenga el permiso del ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza, se puede incrementar el número de mesas previsto en el apartado anterior, si se tiene que respetar, en todo caso, la proporción del 50 % entre mesas y superficie disponible y se tiene que incrementar proporcionalmente el espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el cual se sitúe la terraza.
- Se autorizan las reuniones en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un máximo de diez personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen con este objeto tienen que concordar con el número de personas y se tiene que permitir que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- Se tiene que fomentar el pago con tarjeta u otros medios sin contacto (tarjetas, móviles...), con objeto de evitar, tanto como sea posible, el uso de efectivo. Si no es posible, se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de apoyo (bandeja o similar) para evitar posibles contaminaciones.
- Se tiene que desinfectar el datáfono después de cada uso y el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.
- En las fases iniciales no se pueden utilizar las máquinas dispensadoras y recreativas.
- Se tiene que proporcionar desinfectante de manos a los clientes a la entrada del local y a la salida de los lavabos, y se tienen que colocar letreros que recuerden las medidas sobre distanciamiento social.
- Se tienen que hacer limpiezas y desinfecciones periódicas durante el servicio de todos los elementos que se tocan a menudo (pestillos, tiradores, zonas de paso y lavabos).
- Se tiene que priorizar la utilización de juegos de mesa desechables. En el supuesto de que esto no fuera posible, tiene que evitarse el uso del mismo mantel individual para diferentes clientes y se tiene que optar por materiales y soluciones que faciliten el cambio entre servicios.
- Se tienen que eliminar productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o servirlos en otros formatos bajo petición del cliente.
- Se tiene que diseñar un proceso para garantizar que los clientes se mantengan separados mientras esperan para sentarse. El proceso puede incluir marcas en el suelo, distanciamiento al aire libre, etc.

- No se permite el autoservicio de ningún tipo.
- Los clientes sólo tienen que acceder al establecimiento para el uso de los lavabos. Se tienen que poner carteles informativos sobre este aspecto a la entrada del local. La ocupación máxima de los lavabos para los clientes es de una persona, excepto en los casos de personas que puedan requerir asistencia, en los cuales se permitirá la entrada del acompañante. Los lavabos se tienen que limpiar y desinfectar, como mínimo, cada dos horas.

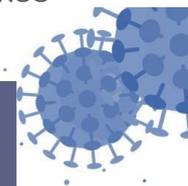
2. Para trabajadores del establecimiento

- En el caso de no poder mantener la distancia de seguridad o de no poder instalar medios de protección física, los trabajadores tienen que usar máscaras higiénicas, excepto en los casos en los cuales el servicio de prevención de riesgos laborales o modalidad preventiva de la empresa determine que tienen que llevar una protección respiratoria más eficaz tipificada como equipo de protección individual (EPI).
- Las máscaras higiénicas tienen que cumplir las especificaciones siguientes:
 - ✓ *Especificación UNE 0064-1:2020, Máscaras higiénicas no reutilizables. Requisitos de materiales, diseño, confección, marcado y uso. Parte 1: Para uso en adultos.*
 - ✓ *Especificación UNE 0064-2:2020, Máscaras higiénicas no reutilizables. Requisitos de materiales, diseño, confección, marcado y uso. Parte 2: Para uso en niños.*
 - ✓ *Especificación UNE 0065:2020, Máscaras higiénicas reutilizables para adultos y niños.*
- De acuerdo con lo anterior, los camareros tienen que llevar máscara higiénica.
- El personal de cocina tiene que usar los guantes que determine el servicio de prevención, en función de la actividad desarrollada (guantes de protección contra cortes, vinilo, etc.).
- Después de cada servicio en una mesa, el camarero se tiene que desinfectar las manos con jabón y agua y, si corresponde, con solución hidroalcohólica.
- Se tiene que evitar, tanto como sea posible, el intercambio de objetos (dinero, documentación, etc.) entre personas (trabajadores, clientes, etc.).

IV. Decálogo de medidas preventivas sanitarias que tienen que adoptar los trabajadores

1. Si convive o ha convivido con una persona que ha contraído la infección por coronavirus o si desarrolla síntomas respiratorios propios de esta enfermedad (tos, sensación de falta de aire o fiebre), llame a su responsable directo y comuníquesele.
2. En el trabajo cumpla los protocolos y las recomendaciones preventivas instauradas en la empresa.
3. Mantenga la distancia de seguridad de dos metros con el resto de trabajadores y clientes durante la realización de las tareas, en salas de reuniones, vestuarios y lavabos.
4. Si no puede conservar esta distancia, lleve máscara higiénica como protección respiratoria.
5. Lávese las manos con frecuencia en las zonas habilitadas para este fin.
6. Lávese las manos después de estornudar, toser o tocarse la nariz, después del contacto con alguien que estornuda o tose, después de usar el baño o tocar superficies sucias y antes de comer.
7. Desinfecte las manos con frecuencia con solución hidroalcohólica.
8. No se toque la cara, especialmente los ojos, la boca y la nariz, incluso si lleva los guantes puestos.
9. Extremar las condiciones de limpieza de los utensilios que manipule, sobre todo si los usan diversas personas.
10. Evite compartir objetos: bolígrafos, grapadora, tijeras, etc.
11. Después del intercambio de objetos entre la clientela y el personal del establecimiento comercial, como por ejemplo tarjetas de pago, billetes y monedas, bolígrafos, etc., desinfectelos.
12. Siga las instrucciones de utilización y colocación de los EPI o máscaras que le entreguen.
13. No comparta los equipos de protección individual: guantes, gafas, máscaras, etc., con otros trabajadores.
14. En el supuesto de que los guantes de protección sean de uso compartido, póngase previamente unos guantes de látex o nitrilo, según las alergias, para llevar a cabo sus tareas.

RECUERDE LAS RECOMENDACIONES DE PROTECCIÓN FRENTE AL VIRUS



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



Lávate las manos frecuentemente



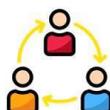
Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión



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

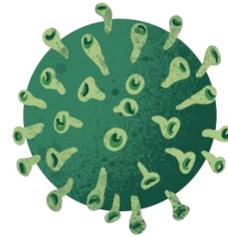
www.msbs.gob.es
[@sanidadgob](https://twitter.com/sanidadgob)



V. ANEXO. CUESTIONARIO



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I
B



CUESTIONARIO DE SALUD PARA LA INCORPORACIÓN DE TRABAJADORES (COVID-19)

Nombre Apellidos

Fecha de nacimiento Edad

DNI
Dirección CP

Municipio Isla País

Dirección electrónica Tel.

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social NIF

Dirección CP

Municipio Isla País

INFORMACIÓN CLÍNICA

	N/S	No	Sí
Presenta síntomas (especialmente fiebre, tos, dificultad respiratoria) compatibles con la COVID-19?			
Ha presentado síntomas (especialmente fiebre, tos, dificultad respiratoria) compatibles con la COVID-19 en los últimos 14 días?			
Ha tenido contacto próximo con alguna persona positiva de COVID-19 en los últimos 14 días?			
Le han hecho alguna prueba de diagnóstico por COVID-19 en los últimos 14 días?			

OBSERVACIONES

--

Declaro, bajo mi responsabilidad, la veracidad de los datos proporcionados.

Fecha _____

Firma

Información sobre protección de datos personales. De acuerdo con el Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) y la legislación vigente en materia de protección de datos, se informa del tratamiento de los datos personales que contiene este cuestionario. Finalidad del tratamiento. Seguimiento actuaciones para garantizar el control y la seguridad de la población, en relación con el Real decreto 464/2020, de 14 de marzo, por el cual se declara el estado de alarma para la gestión de la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19. Responsable del tratamiento. Dirección General de Salud Pública y Participación. Instituto Balear de Seguridad y Salud Laboral. Servicios de Prevención de Riesgos Laborales. Mutuas colaboradoras con la Seguridad Social.

NOTA INFORMATIVA EN RELACIÓN CON EL CUESTIONARIO

1. Este cuestionario tiene que ser rellenado y firmado por todos los trabajadores.

2. En el supuesto de que el trabajador tenga dificultades para entregarlo físicamente a la empresa, puede enviar en un primer momento una copia por vía telemática, por ejemplo, correo electrónico, fax, SMS, Whatsapp, entre otros, y tiene que entregar a la empresa el cuestionario relleno lo antes posible.
3. En el supuesto de que alguna de las cuatro respuestas del cuestionario sea "Sí", tiene que contactar con el servicio de prevención de riesgos laborales (SPRL). La empresa le facilitará la forma de contacto. En este caso, no puede incorporarse al puesto de trabajo hasta disponer del informe firmado por el médico del trabajo del SPRL o de la mutua que se lo permita.
4. La empresa tiene que tramitar por vía telemática u otro sistema el cuestionario en un plazo no superior a 24 horas y tiene que garantizar confidencialidad.

El servicio de prevención o la mutua tiene que comunicar la información que le sea requerida por la Dirección General de Salud Pública y Participación o el IBASSAL y tiene que conservar el cuestionario recibido, garantizando la confidencialidad.