



# GOVERN ILLES BALEARS

Mesures preventives generals amb  
relació a l'alerta per la COVID-19  
(SARS-CoV-2) per

## **ESTABLIMENTS I ACTIVITATS D' ELABORACIÓ DE MENJARS I BEGUDES**

**Fase III**

08 de juny de 2020

## INDEX

A1. Introducció

A2. Qüestionari previ a la incorporació al lloc de treball

A3. Mesures preventives als desplaçaments

A4. Informació i formació

A5. Cas de sospita de contagi

A5.1. Sospita de contagi d'una persona treballadora al centre de treball

A5.2. Sospita de contagi d'una persona treballadora en el seu domicili

A6. Persones treballadores especialment sensibles

A7. Aspectes psicosocials de la tornada al treball

A8. Protocols d'actuació a les empreses

A9. Decàleg de mesures preventives per a persones treballadores

## MESURES ORGANITZATIVES I DE PREVENCIÓ I PROTECCIÓ ESPECÍFIQUES PER ACTIVITAT

B1. Mesures en matèria d'aforament i distància de seguretat

B2. Mesures de protecció col·lectiva i senyalització

B3. Mesures de neteja i desinfecció

B4. Mesures de protecció individual

B5. Mesures d'higiene i prevenció a la prestació del servei

B6. Altres mesures específiques

B6.1 Especificacions aplicables a proveïdors i empreses de manteniment externes

B6.2 Especificacions aplicables a els/les cambrers/res del servei de restaurant

B6.3 Especificacions aplicables al personal de cuina

B6.4 Especificacions aplicables als clients

B6.5. Especificacions aplicables a la prestació del servei a les terrasses

## A1. Introducció

La COVID-19 és una malaltia produïda per un nou virus, el coronavirus SARS-CoV-2, anteriorment desconegut en patologia humana, que pertany a la família Coronaviridae.

Segons la informació que es disposa, es transmet a través de les secrecions de persones infectades, principalment per contacte directe amb gotes respiratòries de més de 5 micres (capaces de transmetre a distàncies de fins a 2 metres) i les mans o els fòmits contaminats amb aquestes secrecions després del contacte amb la mucosa de la boca, nas i ulls.

Pel que fa a l'evolució constant de la situació en relació amb la COVID-19 (SARS-CoV-2), es recomana visitar la pàgina del Ministeri de Sanitat, actualitzada permanentment:

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

També és aconsellable revisar la informació proporcionada a la pàgina web de la Conselleria de Salut i Consum de la comunitat autònoma:

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

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

## A2. Qüestionari previ d'incorporació al lloc de feina

Abans de la represa de l'activitat, les empreses han de facilitar als treballadors el "Qüestionari previ d'incorporació del treballador". Una vegada complimentat el qüestionari s'ha d'enviar al servei de prevenció de riscos laborals, el més aviat possible, opcionalment l'enviament es podrà realitzar utilitzant els mitjans telemàtics admesos per la legislació vigent.

L'objectiu d'aquest qüestionari és garantir, en compliment de les mesures de confinament decretades per l'Estat, la seguretat dels propis treballadors, els seus companys i companyes, així com del públic en general.

En qualsevol cas, un cop avaluades les dades de cada un dels qüestionaris, el servei de prevenció procedirà segons el protocol d'actuació davant casos possibles, confirmats o probables, publicat pel Ministeri de Sanitat, es tindrà en compte sempre d'utilitzar la darrera versió actualitzada.

El qüestionari està disponible al següent link:

<http://www.caib.es/sites/coronaviruseconomia/f/318780>

### A3. Mesures preventives als desplaçaments

L'empresa ha de minimitzar els viatges de treball. Ha de coordinar el moviment dels treballadors d'una manera que garanteixi la seva protecció i recordar als treballadors que acudin al centre individualment.

La norma general estableix que:

En les motocicletes, ciclomotors i vehicles categoria L, en general, que estiguin proveïts amb dues places homologades (conductor i passatger) podran viatjar dues persones. L'ús de guants serà obligatori per part del passatger i també per part del conductor en el cas de motocicletes i ciclomotors destinats a l'ús compartit. A aquest efecte, seran admesos els guants de protecció de motoristes.

En els transports privats particulars i privats complementaris de persones en vehicles de fins a nou places, inclòs el conductor, podran viatjar tantes persones com places tingui el vehicle, sempre que totes resideixin en el mateix domicili.

En els transports privats particulars i privats complementaris de persones en vehicles de fins a nou places, inclòs el conductor, quan no totes convisquin en el mateix domicili, podran desplaçar-se dues persones per cada fila de seients, sempre que respectin la màxima distància possible entre els ocupants.

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. En cas que tots els usuaris convisquin en el mateix domicili, podran anar tres persones per cada fila addicional de seients respecte de la del conductor.

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 altres, podran viatjar com a màxim dues persones, sempre que guardin la màxima distància possible.

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, es podran usar la totalitat dels seients. Quan el nivell d'ocupació ho permeti, es procurarà la màxima separació entre els usuaris.

En els transports públics col·lectius de viatgers d'àmbit urbà i periurbà, en els quals existeixin plataformes habilitades per al transport de viatgers de peus, podran ocupar-se la totalitat de les places assegurades, i es mantindrà una referència d'ocupació de dos usuaris per cada metre quadrat en la zona habilitada per a viatjar de peus, havent de procurar-se, en tot cas, la major separació entre els passatgers.

L'ús de mascareta higiènica o quirúrgica que cobreixin el nas i la boca serà obligatori per a tots els usuaris del transport en 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.

#### A4. Informació i formació

Totes les persones treballadores seran informades i formades del nou procediment de treball establert a les seves empreses per al control del risc de la infecció per la COVID-19 en l'entorn de treball de forma contínua i monitoritzada per assegurar la seva eficàcia. La informació i formació serà realitzada per les empreses amb l'ajuda dels serveis de prevenció i d'acord al darrer document ministerial amb el procediment d'actuació per els serveis de prevenció de riscos laborals en front de l'exposició al SARS-CoV-2.

Informar a tots els/les treballadors/treballadores de totes les mesures de prevenció i de desinfecció i neteja que es duen a terme al centre, així com dels protocols que han d'aplicar a la realització de les tasques.

D'altra banda, diàriament els hi recordarà als treballadors les mesures preventives a prendre en la realització de les tasques així com de la darrera informació disponible.

Es recomana informar als treballadors dels serveis que es realitzaran i dels que no es realitzaran a l'establiment durant el període de transició.

Es donarà específicament informació i formació al personal en **temes** d'higiene i d'ús del material de protecció, com ara **els** guants i **la** mascareta, tant relativa a la col·locació com a la retirada i posterior eliminació higiènica.

S'instal·laran cartells informatius en tots els àmbits o seccions de l'establiment amb les recomanacions bàsiques per a la prevenció de la infecció **front a la** COVID-19, especialment el manteniment de la distància de seguretat, i el procediment de rentat i desinfecció de **les** mans als lavabos i d'etiqueta respiratòria.

Es recomana exposar les infografies als llocs visibles, l'infografia estarà disponible als següents links:

[https://www.caib.es/sites/coronavirus/es/informacion\\_general\\_sobre\\_el\\_covid-19/](https://www.caib.es/sites/coronavirus/es/informacion_general_sobre_el_covid-19/)

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

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/img/COVID19\\_uso\\_correcto\\_mascaretas.jpg](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/img/COVID19_uso_correcto_mascaretas.jpg)

## **A5. Cas de sospita de contagi**

### **A5.1. Sospita de contagi d'una persona treballadora al centre de treball**

En el cas d'identificar una sospita de contagi en un/a treballador/a de l'establiment de restauració, per presentar tos, febre o sensació de falta d'aire, entre altres símptomes, se li farà lliurament d'una mascareta quirúrgica, protecció de dins a fora i se li facilitarà fer el rentat de mans.

Es retirarà de la seva activitat professional efectuant el seu aïllament preventiu i a continuació es donarà avís a l'àrea mèdica del servei de prevenció de riscos laborals (recerca i gestió de contactes, sol·licitud d' IT i seguiment de proves de detecció).

Es contactarà també amb un dels números de telèfon de la comunitat autònoma següents 902 079 079, 971 43 70 79 o 061, només en cas d'urgència, o al telèfon del centre de salut del treballador.

L'àrea mèdica del servei de prevenció de riscos laborals procedirà segons s'estableix al Procediment d'actuació per als serveis de prevenció de riscos laborals front a COVID-19, a la darrera versió vigent elaborada pel Ministeri de Sanitat.

El treballador no es podrà reincorporar al seu lloc de treball fins que la seva situació mèdica sigui valorada per un professional sanitari i disposi d'un certificat d'aptitud emès per l'àrea mèdica del servei de prevenció com a conseqüència del comunicat d'alta mèdica emesa pel professional del Servei Públic de Salut o com a conseqüència d'altres supòsits.

En aquest cas l'empresa haurà d'adoptar les mesures de neteja i desinfecció necessàries segons el protocol establert a aquest efecte.

Els equips de primers auxilis contindrà, a més de la farmaciola, un termòmetre preferiblement sense contacte. En tot cas, s'ha de garantir la desinfecció d'aquest abans i després del seu ús.

### **A5.2. Sospita de contagi d'una persona treballadora al seu domicili**

Si el treballador detecta a casa que ell o ella té símptomes de la infecció per COVID-19, no acudirà al centre de treball, ho notificarà a l'empresa i trucarà al 902 079 079, 971 43 70 79 o 061 on l'indicaran les pautes a seguir. Aquesta informació es pot trobar a

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

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

Es recomana que els treballadors es prenguin la seva temperatura diària abans d'anar al lloc de treball.

No podran incorporar-se als seus llocs de treball en els establiments d'oficina els següents treballadors:

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

b) Treballadors que, no tenint símptomes, es trobin en període de quarantena domiciliària per haver tingut contacte amb alguna persona amb símptomes o diagnosticada de la COVID-19.

El servei de prevenció actuarà d'acord amb el darrer procediment vigent d'actuació per a serveis de prevenció de riscos laborals contra l'exposició al SARS-CoV-2 establert pel Ministeri de Sanitat.

En aquest cas l'empresa, **també**, haurà d'adoptar les mesures de neteja i desinfecció necessàries segons el protocol establert a aquest efecte.

## **A6. Persones treballadores especialment sensibles/altres**

No podran incorporar-se als seus llocs de treball els següents treballadors:

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

b) Treballadors que, no tenint símptomes, es trobin en quarantena domiciliària per haver tingut contacte estret amb alguna persona amb símptomes o diagnosticada de la COVID-19.

Si qualsevol persona treballadora es troba en algun dels grups de risc de comorbiditat de la COVID-19, tal com indica el Ministeri de Sanitat, ja sigui per embaràs, per patologies cròniques prèvies o per edat, correspon al servei de prevenció avaluar la presència de personal treballador especialment sensible en relació a la infecció de coronavirus SARS-CoV-2, establir la naturalesa d'especial sensibilitat de la persona treballadora i emetre informe sobre les mesures de prevenció, adaptació i protecció. Per a això, tindrà en compte l'existència o inexistència d'unes condicions que permetin realitzar el treball sense elevar el risc propi de la condició de salut de la persona treballadora.

El servei de prevenció actuarà d'acord amb el darrer procediment vigent d'actuació per a serveis de prevenció de riscos laborals contra l'exposició al SARS-CoV-2 establert pel Ministeri de Sanitat.

## **A7. Aspectes psicosocials de la tornada al treball.**

L'arribada de la COVID19 ha suposat una ruptura abrupta a les nostres vides, generant algunes vegades emocions i sentiments que si es perduren en el temps de forma intensa, poden provocar ansietat i arribar a desestabilitzar-nos emocionalment, com és el cas de la por, la incertesa o la soledat. Però també ens brinda l'oportunitat de reflexionar sobre el que valorem en les nostres vides, ens ofereix nous aprenentatges oberts a la

innovació i creativitat i, sobre tot, cada dia ens emocionem amb la solidaritat i generositat de moltes persones.

L'article 14 de la Llei 31/95, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals especifica que l'empresariat haurà de garantir la seguretat i la salut dels treballadors i les treballadores al seu servei en tots els aspectes relacionats amb el treball, inclòs els aspectes psicosocials, i els serveis de prevenció, com gestors de prevenció i salut laboral, han d'oferir mecanismes i eines que minimitzin l'exposició a aquest riscos. Fer front als riscos psicosocials durant i després de la Covid-19 serà clau en la gestió de la prevenció.

Els següents consells volen servir de guia per ajudar a les persones treballadores i a l'empresariat a afrontar les emocions emergents i a saber com actuar a nivell laboral i personal davant la COVID-19.

### CONSELLS PER TREBALLADORS I TREBALLADORES

- **ANEM A POSAR LA POR A RETXA:** La por és una emoció adaptativa i positiva, que ens manté l'alerta i ens evita perills, encara que en ocasions genera unes conductes bloquejants i uns pensaments excessivament negatius. No hem de caure en bucle, hem d'intentar identificar quin és el pensament que ens ha fet generar aquesta por, hem de comprovar la veracitat contrastant-lo amb fons fidedignes i hem d'intentar canviar-lo per un altre que no ens generi l'ansietat de l'anterior. Si compartim les nostres preocupacions amb els altres, moltes vegades descobrirem punts de vista més racionals; el fet de compartir es de gran ajuda.
- **NO ESTAM TOTS SOLS:** Els nostres companys i companyes també estan en el centre de feina, podem parlar amb ells, compartir les nostres emocions i donar-nos suport mútuament. Les relacions interpersonals són de gran ajuda en els moments de por i incertesa.
- **TREBALLEM AMB PROTECCIÓ I SEGURETAT:** Hem d'assegurar-nos tenir tots els equips de protecció individual (EPIs) que ens pertoca: mascareta higiènica o quirúrgica, mampares de protecció, solució hidroalcohòlica, accés per rentar-nos bé les mans, etc., i que es respecti la distància mínima establerta.
- **COMPARTIGUEM LA NOSTRA EXPERIENCIA:** Si hem patit la COVID-19, no tinguem por a compartir el que hem viscut i com hem ens sentit, és una forma de generar consciència sobre la malaltia, sense fomentar la por, sinó fomentant l'empatia. El rebuig, l'estigmatització i discriminació produeixen molt de patiment, pel que hem de reivindicar que la nostra organització estableix i estratègies i mesures per evitar que això ocorre.
- **POSEM EN CLAR TOTS ELS NOSTRES DUBTES:** La incertesa pot provocar ansietat, hem d'intentar trobar resposta a allò que desconexim i ens preocupa. Si es sobre el futur del nostre treball, parlem amb els/les nostres superiors, per a que ens expliquin francament com veuen la situació dels nostres llocs de feina. Si feim teletreball i no sabem que hem de fer o com dur-ho a terme les tasques, ho hem de comunicar i hem d'intentar solucionar-ho.
- **PLANIFIQUEM UNA RUTINA EN EL NOSTRE TREBALL:** És la millor manera de gestionar el nostre temps. Establir un patró regular d'hàbits fa que ens concentrem



millor i ordena el que hem de fer en funció de la seva importància. I, sobre tot, ens ajuda a centrar la nostra atenció en el "aquí" i en el "ara". Els descansos han de servir-nos per connectar amb els nostres companys o les nostres companyes, per sentir que formem part d'un equip i ens hem d'alegrar per això.

- **TREBALLEM AMB METES A CURT PLAÇ:** En una situació d'ansietat les nostres funcions cognitives poden veure-se afectades. En aquests moments, és normal que ens falli l'atenció i la concentració, que tinguem manca de memòria o dificultat per planificar el treball. No hem d'exigir-nos el mateix que abans, ja lo farem més a davant.

- **FACEM EXERCICI FÍSIC:** Intentem anar i tornar caminant al treball, l'exercici físic ens fa molt de bé.

- **CERQUEM EL NOSTRE MOMENT DE RELAX:** Per fer el que ens apassiona, el que ens interessa i que no tenim mai temps de fer.

- **INFORMACIÓ SÍ, PERÒ A DOSIS:** No ens hem de angoixar amb tota la informació que ens arriba per totes parts. És important revisar les fonts, que siguin fidedignes i dedicar-hi el temps just.

- **REIVINDIQUEM L'ALEGRIA I EL SENTIT DE L'HUMOR:** Els pensaments positius, l'alegria i el sentit de l'humor són una gran font de salut, la rialla és terapèutica. Hem de tenir un paper molt actiu per aconseguir un clima laboral positiu.

- **SIGUEM SOLIDARIS I SOLIDÀRIES:** Pensem que sempre hi ha persones que estan pitjor que nosaltres. És el moment d'aportar el nostre granet d'arena a aquesta situació. Reforçarà els nostres valors i ens donarà molta energia positiva.

#### **CONSELLS PER L'EMPRESARIAT:**

**ARA LA COMUNICACIÓ ÉS MÉS IMPORTANT QUE MAI:** És el moment d'empresar aquesta eina tan valuosa. La informació clara i ben transmesa fa que minvi el risc psicosocial. En aquests moments d'alta sensibilitat, les persones treballadores i l'empresariat han d'establir una aliança comunicativa sense sesgues, basada en la confiança, amb uns canals comunicatius fàcils i accessibles, en els que no hi hagin males interpretacions, notícies falses, rumors, etc.

**DONEM CONFIANÇA:** Hem de parlar clar sobre la situació que viu l'empresa, sobre els contractes i sous, per a que els treballadores i treballadores puguin realitzar el seu procés i gestions, en el cas de que els canvis els afecti. És el moment d'oferir reducció de jornada, conciliació de la vida familiar, ja que molts treballadors/res tindran familiars a qui cuidar per la infecció. Aquestes mesures farà que augmenti la seva confiança i el grau de motivació i compromís amb l'empresa.

**FACILITEM ESPAIS PER COMPARTIR EMOCIONS I PRESTAR-NOS SUPORT:** Compartir dubtes, preocupacions, així com èxits ens ajuda a enfrontar-nos a la situació, a tenir uns altres punts de vista i a reduir els riscos psicosocials.

**ORGANITZEM NOVES PAUTES DE TREBALL PER EVITAR CONTAGIS:** El treball per torns pot ajudar-nos a que es compleixin les recomanacions sanitàries en un mateix centre de treball. És important que els treballadors/res participin en les decisions que els afecta directament.

**EN MOLTS CASOS EL TELETREBALL HA ARRIBAT PER QUEDAR:** Sempre que es pugui cal fomentar i facilitar el teletreball. Cada empresa haurà de adaptar-lo a les seves necessitats, el que ens exigirà aprendre noves formes de comunicar-nos per aconseguir els nostres objectius de la forma més eficaç i eficient possible. Se'ns presenta un nou i important repte, el seguir motivant als nostres col·laboradors en la distància, la qual cosa implicarà no perdre el contacte amb ells o elles, aclarir tots els dubtes, que tinguin molt clar el treball que han de realitzar i rebin el nostre suport i reforç.

**REVISEM I AJUSTEM LA NOSTRA PROGRAMACIÓ I OBJECTIUS A LA NOVA REALITAT:** adaptant-nos als canvis continus i comptant amb el suport i ajuda dels nostres treballadors/res en tot moment.

**OBRIGUEM LA NOSTRA MENT A NOVES OPORTUNITATS:** És moment per descobrir i valorar noves oportunitats, nous procediments que poden fer a l'empresa més forta i competent. La creativitat i innovació seran els nostres grans aliats en aquests moments.

**FACILITEM TOT EL SUPORT PSICOLÒGIC A QUI EL NECESSITI:** Les empreses amb capacitat i recursos haurien de posar a disposició dels treballadors o les treballadores, especialistes que els ajudin o les ajudin a superar la situació. Actualment, particulars, empreses de l'àmbit social, institucions públiques, col·legis oficials han posat a disposició els seus recursos terapèutics per ajudar a suportar aquests moments. Hem de fer-los arribar aquesta informació i facilitar-los l'accés als recursos que necessitin. Al final d'aquest document trobareu links on podeu consultar-los.

**L'EMPATIA, EL MILLOR ALIAT DAVANT EL DOL:** Siguem empàtics, i en la mesura de totes les nostres possibilitats, hem d'oferir als treballadors/res el que necessitin: adaptació del lloc de feina, recol·locació, dies de permís, suport psicològic. I el més important, que sàpiguen que no estan sols, que pot comptar amb nosaltres.

**NO ENS CANSEM DE DONAR LES GRÀCIES:** En la mesura que es pugui, cal dissenyar sistemes de compensació i recompensa pel seu esforç i dedicació. Les nostres empreses i organitzacions no són res sense els nostres treballadors i treballadores. És el moment d'expressar-los el nostre agraïment, de demostrar-los que la nostra feina de lideratge consisteix a posar-nos al seu servei, creant entorns laborals on puguin desenvolupar el millor de si mateixos.

#### **Enllaços amb més informació:**

- Consejo general de la psicología en España. Recursos de ayuda psicológica para afrontar la cuarentena:

[http://www.infocop.es/view\\_article.asp?id=8670&cat=44](http://www.infocop.es/view_article.asp?id=8670&cat=44)

- Col·legi Oficial de Psicologia de les Illes Balears  
<http://www.copib.es/>
- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo  
<https://www.insst.es/https://www.insst.es/espacio-campana-covid-19>

## A8. Protocols d'actuació a les empreses

Es desenvoluparà un protocol general amb les mesures a implantar amb relació a la prevenció de la COVID-19. Aquest protocol es sotmetrà a consulta i participació del Comitè de seguretat i salut laboral, delegats i delegades de prevenció i altres fórmules d'informació als treballadors legalment establertes. En aquest sentit, aquest document estableix les condicions mínimes a garantir, sense perjudici de que cada empresa prengui altres mesures que incrementin el nivell de protecció.

Les mesures, si escau, s'establiran individualment per a cada secció de l'establiment de restauració, principalment perquè hi ha moltes mesures, com el manteniment de les distàncies de seguretat, que depenen de les característiques dels espais de treball, la revisió de la planificació de les tasques que tenen actualment i els mitjans amb que compte l'establiment. Per a l'elaboració d'aquests protocols es tindrà en compte l'assessorament dels serveis de prevenció de riscos laborals.

El servei de restauració haurà de complir amb els requisits establerts a la normativa d'higiene alimentària que l'és d'aplicació, entre els que hi ha el manteniment dels Sistemes de Gestió de Seguretat Alimentària (SGSA), en els que s'han d'incorporar els criteris del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). Aquests SGSA, han d'estar adaptats per a incloure dins els procediments de control en els processos d'elaboració i servei de menjar, aspectes relatius a la prevenció de la COVID-19.

Es realitzarà la corresponent coordinació d'activitats empresarials, per a garantir la protecció de tots els treballadors i treballadores, tenint en compte tant els riscos del personal propi com de les contractes presents en el centre de treball, i en el seu cas, de les persones treballadores per compte propi.

Hi haurà disponible un registre diari on es recollirà el nom del treballador/ra, núm. de DNI, día, hora d'entrada i signatura de tot el personal que accedeix a l'establiment, incloent el control de visites o persones que hi accedeixen puntualment com a proveïdors o comercials. Els clients que accedeixin a l'establiment queden exclosos d'aquest control.

Aquesta informació és molt important no només per tal de que no entrin persones no autoritzades, sinó també perquè, si hi ha un contagi o similar hem de ser capaces de proporcionar la informació immediatament a les autoritats sanitàries. El protocol ha d'especificar com s'organitza el registre i la persona o persones responsables d'aquest.

En cas de disposar de màquines de venda automàtica, màquines expenedores, màquines de «vending» i activitats similars, l'empresa titular de les mateixes haurà d'assegurar el compliment de les mesures **d'higiène i de** desinfecció adequades així com informar **als** usuaris del seu ús correcte, mitjançant la instal·lació de cartells d'informació.

El fitxatge del personal treballador amb empremta dactilar serà substituït per qualsevol altre sistema de control horari que garanteixi les mesures higièniques adequades per a la protecció de la salut i la seguretat dels treballadors, o bé s'haurà de desinfectar el dispositiu de fitxatge abans i després de cada ús, advertint als treballadors d'aquesta mesura.

Es recomana tenir en compte el possible estrés emocional de les persones treballadores en el moment de la reobertura.

L'assistència al magatzem de productes **es realitzarà de manera** individual, **per garantir** una recollida esglaonada que eviti aglomeracions a l'interior o el seu accés.

**A la realització de la** recepció de mercaderies i contacte amb els proveïdors **adopteu les mesures següents:**

- Programeu **les arribades i la realització de les comandes** al calendari.
- **Rebeu** Rebre els productes a l'entrada de l'immoble. Es recomana netejar/desinfectar caixes, paquets abans de posar-los en el emmagatzematge o prestatgeries per a la venda.

Sense perjudici de poder utilitzar els diferents mitjans permesos legalment, es fomentarà el pagament amb targeta o altres mitjans que no suposin contacte físic entre dispositius. Es realitzarà la neteja i desinfecció del datàfon després de cada ús, així com el TPV, si l'empleat que l'utilitza no és sempre el mateix. Si és efectiu, utilitzeu un contenidor on dipositar els diners i després retirar-lo sense contactes directes. Lliurar el canvi de la mateixa manera.

En els establiments de restauració on hi hagi ascensor, el seu ús es limitarà al mínim imprescindible i s'utilitzaran preferentment les escales. Quan sigui necessari utilitzar-los, l'ocupació màxima dels mateixos serà d'una persona, llevat que sigui possible garantir la separació de dos metres entre elles o que es tracti d'un grup format per membres convivents que es permetrà el seu accés junts. En el cas de l'accés de persones que puguin necessitar assistència, també es permet la utilització per un acompanyant.

Es recomana la col·locació d'informació destinada als usuaris amb les normes d'ús de la instal·lació i la senyalització del posicionament a dins del ascensor.

També s'haurà de establir el procediment de ventilació, neteja i desinfecció d'aquesta instal·lació d'acord amb la freqüència del seu ús, tant si són treballadors com si són clients.

## **A9. Decàleg de mesures preventives per a persones treballadores**

1. Si vostè troba que viu o ha viscut amb una persona que ha contret la infecció per coronavirus, si es desenvolupen els símptomes respiratoris típics d'aquesta malaltia: tos, dificultats en la respiració, o febre, truqui al seu gestor directe i per comunicar-ho.
2. A la feina compleixi els protocols i les recomanacions preventives establertes a l'empresa.
3. Mantingui la distància de seguretat de 2 metres amb la resta de treballadors i clients durant la realització de les tasques, en sales de reunions, vestidors i lavabos.
4. Si no pot mantenir aquesta distància, dugui una mascareta com a protecció.
5. S'ha de rentar les mans amb freqüència a les àrees habilitades per a aquest propòsit.
6. Cobreixi el seu nas i la boca amb un mocador d'un sol ús al tossir i esternudar, i a continuació es llança a una paperera d'escombraries que compti amb tancament. Si no disposeu de mocadors utilitza la part interna del colze per no contaminar les mans.
7. Renti's les mans, amb aigua calenta fregant-les durant almenys 40 segons, després d'esternuts, tossir o tocar el nas, després del contacte amb algú que esternuda, després d'utilitzar el bany o les superfícies brutes i abans de menjar.
8. Si durant el transcurs de les seves tasques no disposa d'un rentamans fàcilment accessible, empei solució hidroalcohòlica. Per a assolir un adequat efecte de desinfecció, les mans no poden estar brutes quan s'aplica.
9. Seguirà l'etiqueta respiratòria: Quan tussi o esternudi, es tapparà amb la part interior del colze o amb un paper de cel·lulosa que es llençarà immediatament en un contenidor amb tapa d'accionament no manual.
10. No toqui la seva cara, especialment els ulls, la boca, el nas, fins i tot si vostè està utilitzant els seus guants.
11. Prengui mesures extremes de neteja per a les eines que maneja, especialment si són utilitzades per diverses persones.
12. Eviti compartir objectes: bolígrafs, grapadora, tisoires, etc.
13. Desinfecti's les mans després de l'intercanvi d'objectes entre la clientela i el personal de l'establiment, com per exemple: targetes de pagament, bitllets i monedes, bolígrafs, etc.
14. Segueixi les instruccions per a l'ús i la col·locació dels EPIs o mascareta.
15. No comparteixi equips de protecció personal: guants, ulleres, mascareta, etc., amb altres treballadors.
16. Si les circumstàncies exigissin la utilització d'un guants per diverses persones, s'adoptaran les mesures necessàries perquè això no origini cap problema de salut o d'higiene als diferent usuaris, a més, posi's abans uns guants de làtex o nitril, segons les al·lèrgies, per a la realització de la seva activitat.
17. Evitar l'ús dels cabells amollats, dugui'ls recollits.

## MESURES ORGANITZATIVES, DE PREVENCIÓ I PROTECCIÓ ESPECÍFIQUES PER ACTIVITAT

### B1. Mesures en matèria d'aforament i distància de seguretat

Es pot procedir a l'obertura a públic dels establiments de restauració per a consum en el local, sempre que no se superi el setanta-cinc per cent del seu aforament.

El consum dins del local es podrà realitzar assegut a taula, o a agrupacions de taules, preferentment mitjançant reserva prèvia. S'ha d'assegurar el manteniment de la deguda distància física de dos metres entre les taules o, si s'escau, agrupacions de taules.

La taula o agrupació de taules que s'utilitzin per a aquest fi, hauran de ser acords al nombre de persones, permetent que es respecti la distància mínima de seguretat interpersonal.

Cada establiment haurà de determinar els aforaments dels espais comuns, així com aquells llocs en què es podrà realitzar esdeveniments, i establir les condicions més segures per a la seva realització d'acord amb l'aforament màxim permès als establiments de restauració.

Estarà permès el consum en barra sempre que es garanteixi una separació mínima de dos metres entre clients o, si escau, grups de clients.

Es pot procedir a l'obertura a el públic de les terrasses a l'aire lliure dels establiments de restauració limitant-se l'aforament al setanta-cinc per cent de les taules permeses en l'any immediatament anterior a la base de la corresponent llicència municipal. En el cas que la llicència sigui concedida per primera vegada, haurà de limitar l'aforament al setanta-cinc per cent de la que hagi estat autoritzat per a aquest any.

A l'efecte, es consideraran terrasses a l'aire lliure tot espai no cobert o tot espai que, estant cobert, estigui envoltat lateralment per un màxim de dues parets, murs o paraments.

En el cas que l'establiment de restauració obtingués el permís de l'Ajuntament per incrementar la superfície destinada a la terrassa a l'aire lliure, es podrà incrementar el nombre de taules que preveu el paràgraf anterior, respectant, en tot cas, una proporció del setanta-cinc per cent entre taules i superfície disponible i duent a terme un increment proporcional de l'espai de vianants en el mateix tram de la via pública en el qual s'ubica la terrassa.

En tot cas, s'ha d'assegurar que es manté la deguda distància física d'almenys dos metres entre les taules o, si s'escau, agrupacions de taules. L'ocupació màxima serà de vint persones per taula o agrupació de taules. La taula o agrupació de taules que s'utilitzin per a aquest fi, hauran de ser acords a el nombre de persones, permetent que es respectin la distància mínima de seguretat interpersonal.

En cas de que l'establiment de restauració disposi de:

1. Zones destinades a discoteca o bar d'oci nocturn romandran tancades. Aquelles zones que no estiguin en ús han de tenir una clara identificació d'accés restringit o clausurades totalment.
2. Zones recreatives: Es permet la utilització de les zones recreatives com poden ser zones infantils mentres es garanteixi les mesures d'aforament, seguretat i higienització de la instal·lació sempre que es garanteixi que es manté la distància de seguretat.
3. Activitats d'animació: S'han de netejar i desinfectar els objectes i material utilitzat, després de cada ús.
4. Piscina recreativa: L'establiment determinarà les directrius i recomanacions per al seu ús, d'acord amb les normes de prevenció i higiene establertes per les autoritats sanitàries, és aplicable el que preveu el capítol X de l'Ordre SND/414/2020, de 16 de maig, i es tindrà en compte el document tècnic del Ministeri de Sanitat de recomanacions per a la apertura de l'activitat de les piscines, que es pot descarregar al link següent:

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

5. Prestació del servei de restauració amb autoservei, es podrà oferir productes de lliure servei, ja siguin frescos o elaborats amb anticipació, oferits de lliure disposició als clients, sempre que sigui assistit amb pantalla de protecció, a través d'emplatats individuals i/o monodosi degudament preservades del contacte amb l'ambient. El lliurament d'aquestes preparacions envasades s'ha de fer amb l'assistència del personal de l'establiment per a evitar la seva manipulació per diferents clients, sense oblidar que aquest servei s'haurà de fer seguint els requisits de seguretat alimentària d'acord al tipus de menjar.

En cap cas s'admetrà l'autoservei en barra per part de client.

En el cas que el personal del servei estigui abastament separat dels comensals mitjançant l'expositor, a més d'altres sistemes, com marques al terra, les mampares poden ser només per a protegir el menjar.

També es podrà prendre l'opció de l'emplatat i envasat a racions individuals, però igualment s'han de lliurar per part del personal de l'establiment, no es podran prendre pels comensals en règim d'autoservei.

6. L'activitat d'elaboració i/o subministrament de menjars preparats destinats a col·lectivitat a establiments de diferent titularitat de l'elaborador, popularment denominada càtering, es podrà dur a terme si es compleixen les mesures d'higiene i protecció front el COVID-19 detallades a aquest document..
7. S'afavoriran tots els sistemes telemàtics per al control de l'aforament i facilitar mantenir la distància de seguretat, com poden ser la reserva de taules, les comandes prèvies, cartes digitals descarregables...

Sense perjudici de l'adopció de les necessàries mesures de protecció col·lectiva i individual, els centres hauran de realitzar els ajustos en l'organització horària que

resultin necessaris per a evitar el risc de coincidència massiva de persones, treballadores o no, en espais o centres de treball durant les franges horàries de previsible màxima afluència o concentració.

Es considera que hi ha risc de coincidència massiva de persones quan no hi hagi expectatives raonables que es respectin les distàncies mínimes de seguretat, particularment en les entrades i sortides a la feina, tenint en compte tant la probabilitat de coincidència massiva de les persones treballadores com l'afluència d'altres persones que sigui previsible o periòdica.

## **B2. Mesures de protecció col.lectiva i senyalització**

Per tal de garantir la possibilitat de mantenir la distància segura i evitar aglomeració de persones, s'han d'identificar els punts crítics presents a l'establiment en aquest sentit i els requisits necessaris per al seu control, tot això amb l'assessorament del servei de prevenció.

La disposició dels llocs de treball, l'organització dels torns i la resta de condicions de treball presents en el centre es modificaran, en la mesura necessària, per garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat interpersonal mínima de dos metres entre els treballadors, sent això, responsabilitat del titular de l'activitat econòmica o de la persona en qui aquest delegui.

Si es el cas i disposa de dues portes d'accés, es pot establir l'itinerari d'entrada i sortida per evitar aglomeracions i prevenir el contacte entre clients, treballadors o ambdós.

Les mesures de distància previstes s'han de complir, si escau, als vestuaris, i lavabos dels treballadors, així com en les àrees de descans, menjadors, cuines i qualsevol altra zona d'ús comú.

Així mateix, quan no es pugui garantir la distància de seguretat interpersonal d'aproximadament dos metres, s'assegurarà que els treballadors disposin d'equips de protecció adequats a el nivell de risc, els quals s'establiran amb l'assessorament del servei de prevenció.

Recordar l'ús obligatori de qualsevol tipus de mascareta, preferentment higièniques o quirúrgiques, que cobreixi el nas i la boca en la via pública, en espais a l'aire lliure i en qualsevol espai tancat d'ús públic o que es trobi obert a el públic, sempre que no sigui possible mantenir una distància de seguretat interpersonal d'almenys dos metres.

En aquest sentit, es poden adoptar mitjans físics de protecció entre d'altres mesures preventives, per tal de garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat interpersonal, com ara:

- La instal·lació de pantalla protectora transparent, en casos d'interacció amb el client (per exemple, a l'àrea de recepció, zona de cobrament d'imports, etc.)
- Marcar una línia de seguretat a terra, que marqui la separació que han de tenir les persones.



- Col·locar cartells informatius que recordin la distància de seguretat a les àrees de confluència de persones treballadores i clients.
- Canviar la distribució o l'organització dels llocs de treball, especialment la col·locació del mobiliari.
- L'organització de la circulació de persones haurà de modificar-se amb l'objecte de mantenir la distància interpersonal (accés a l'establiment, vestidors, menjadors, etc.).
- Adoptar noves mesures organitzatives d'atenció al públic que permetin mantenir el distanciament social, l'atenció individualitzada als clients i a les clientes, així com a les persones més vulnerables, gent gran i d'altres.
- A la zona d'entrada a l'establiment i recepció es recomana disposar de mesures organitzatives per tal de garantir la permanència a l'interior de l'establiment en un mateix moment d'un únic client per cada treballador, o bé l'adopció de mesures de senyalització de distanciament, mitjançant línies a terra entre d'altres.
- Es recomana la col·locació a l'entrada de l'establiment estores humitejades amb lleixiu diluït per desinfectar les sabates dels clients.

### B3. Mesures de neteja i desinfecció

El titular de l'activitat econòmica o, si escau, el director o la directora del centre ha d'assegurar que s'adopten les mesures de neteja i desinfecció adequades a les característiques i intensitat d'ús de l'establiment

A les tasques de neteja es prestarà especial atenció a les zones d'ús comú i a les superfícies de contacte més freqüents com poms de portes, taules, mobles, passamans, terres, telèfons, penjadors, i altres elements de similars característiques, d'acord amb les següents pautes:

1. S'utilitzaran desinfectants com dilucions de lleixiu (1:50) acabada de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat virucida que es troben al mercat i que han estat autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat. En l'ús d'aquest producte es respectaran les indicacions de l'etiqueta.

Es recomana per a les tasques de neteja fer ús de guants de vinil/acrilonitril i en cas d'usar guants de làtex, es recomana que sigui sobre un guant de cotó. Així mateix, es recomana ús de mascareta higiènica o quirúrgica

Cal recordar que aquesta dilució correspon a la proporció de 20 ml de lleixiu apte per a la desinfecció d'aigua de beguda i afegir aigua potable fins a un litre, per fer la dilució no s'ha d'emprar aigua calenta.

2. Després de cada neteja, els materials emprats i els equips de protecció utilitzats es rebutjaran de forma segura, procedint-se posteriorment al rentat de mans.

Les mesures de neteja s'estendran també, si escau, a zones privades dels treballadors, com ara vestuaris, taquilles, lavabos, cuines i àrees de descans.

Així mateix, quan hi hagi llocs de treball compartits per més d'un treballador, es realitzarà la neteja i desinfecció de el lloc després de la finalització de cada ús, amb especial atenció al mobiliari i altres elements susceptibles de manipulació.

En tot moment és disposarà de productes desinfectants adequats i efectius, d'acord amb les seves respectives fitxes de seguretat. Es podrà consultar la llista de virucides autoritzats a Espanya per a ús mediambiental, indústria alimentària i higiene humana publicada pel Ministeri de Sanitat al següent enllaç,

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)

La seva utilització es farà seguint les pautes d'ús autoritzades, per això, s'ha de llegir detingudament l'etiqueta abans d'emprar-ho. Revisar: la concentració necessària, el temps de contacte, el mètode d'aplicació i, si escau el període de seguretat.

Per tenir la informació oficial sobre el mètodes d'utilització dels productes biocides es pot consultar el link següent:

<https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=plaguicidas>

Es recomana fer les tasques de neteja, seguin les instruccions rebudes a la formació i utilitzant els equips de protecció individual segons les recomanacions del servei de prevenció.

Cal recordar que quan l'ús dels lavabos estigui permès per clients, visitants o usuaris, s'haurà de reforçar la neteja i desinfecció dels esmentats lavabos garantint sempre l'estat de salubritat i higiene dels mateixos.

Front a la neteja i desinfecció de dependències relacionades amb casos sospitosos o confirmats de COVID 19 s'ha de tenir en compte que si es vol obtenir un certificat de tractament desinfectant, emprar sistemes de desinfecció per aerosolització o nebulització o productes que s'han d'aplicar per personal professional especialitzat, d'acord al llistat del Ministeri de Sanitat de productes virucides autoritzats a Espanya, s'ha de fer per una empresa autoritzada inscrita en el registre oficial d'establiments i serveis biocides (empreses amb serveis a tercers DDD)

Es disposa de la informació oficial al següent link:

<https://www.caib.es/sites/salutambiental/ca/mallorca-33681/>

I sempre seguint els protocols de neteja i desinfecció establerts pel Ministeri de Sanitat per aquests casos.

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Documento\\_Control\\_Infeccion.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Documento_Control_Infeccion.pdf)

Amb relació a la manipulació dels productes alimentaris s'aplicaran els Sistemes de Gestió de Seguretat Alimentària adients, en els que s'hagin incorporat els criteris del sistema APPCC, actualitzats d'acord al context de la COVID-19.

Mesures higièniques generals a la realització de l'activitat:

- ✓ S'han de realitzar tasques de ventilació periòdica en les instal·lacions i, com a mínim, de forma diària i durant el temps necessari per permetre la renovació de l'aire.
- ✓ Es netejarà i després es desinfectarà entre client i client, tot el que ha estat en contacte.
- ✓ S'ha de disposar de papereres en què poder dipositar mocadors i qualsevol altre material d'un sol ús. Aquestes papereres han de ser netejades de forma freqüent, i al menys un cop a el dia.
- ✓ Sempre tenir disponible solució desinfectant per les mans.
- ✓ S'utilitzarà material d'un sol ús durant el servei.
- ✓ Eviteu compartir objectes i eines.
- ✓ En tot cas, extreure la neteja de les eines d'ús compartit, es realitzarà la neteja i desinfecció després de cada ús i abans del seu ús amb un altre client.
- ✓ Després de l'intercanvi d'objectes entre el client i el personal de l'establiment de restauració conve desinfectar-se les mans, com per exemple la manipulació de targetes de pagament, bitllets i monedes, bolígrafs.
- ✓ En el cas que s'utilitzin uniformes o roba de treball, es procedirà al rentat i desinfecció regular dels mateixos, segon els procediment habitual de l'establiment.
- ✓ L'organització ha de determinar, en funció de les característiques i tipologia de tèxtil (uniformes, estovalles,...), el tipus de neteja a aplicar i la seva freqüència de rentada.
- ✓ Es recomana habilitar un espai perquè el treballador pugui canviar-se de roba i calçat en arribar al centre de treball i en finalitzar el seu torn abans de sortir de la instal·lació. Aquest espai ha de comptar amb taquilles o, almenys, facilitar un porta-vestits o similar en el qual els empleats deixin la seva roba i objectes personals.
- ✓ En la mesura del possible, el personal ha de disposar de contenidors específics i que es puguin tancar sense sacsejar, per deixar la roba bruta,

com per exemple l'uniforme. Tots els tèxtils retirats (uniformes, estovalles, baietes...) es disposaran en bosses de bugaderia específiques i identificades per a evitar disseminació de contaminació.

- ✓ Presència de cartells informatius a l'interior dels vestidors on s'informa activament de bones pràctiques d'higiene i de prevenció de riscos.
- ✓ Recomanació de portar un calçat diferent a l'establiment que l'utilitzat al carrer, preferentment rentable.
- ✓ Evita joies a la zona de la mà com polseres, rellotges, anells... i portar el cabell recollit.
- ✓ L'ús d'electrodomèstics d'ús comú (cafeteres, microones, bullidors d'aigua, etc.) s'ha de mantenir higienitzat després de cada ús.

#### **B4. Mesures de protecció individual**

S'assegurarà que tots els treballadors tinguin permanentment a la seva disposició en el lloc de treball aigua i sabó, o gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat per a la neteja de mans.

Els centres disposaran d'instal·lacions per a la higienització de les mans del personal, disposaran de lavabo amb aigua corrent, sabó i paper d'assecat, així com solució hidroalcohòlica per a la desinfecció.

Es desaconsellen els mitjans per a l'assecat de mans reutilitzables, així com els assecadors per aire, ja que afavoreixen la formació d'aerosols i la disseminació de microorganismes.

Es recorda la prohibició d'utilitzar tovalloles tèxtils per a la higiene de mans dels treballadors, segons l'establert al Reial Decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen disposicions mínimes de seguretat i salut en els llocs de treball.

Si s'empren tovalloles tèxtils d'un sol ús en els banys dels clients, s'hauran de dipositar de manera higiènica a un contenidor amb tapa, com qualsevol material reutilitzable que es pugui considerar contaminant.

Quan l'ús dels lavabos o similars estigui permès per clients, visitants o usuaris, la seva ocupació màxima serà d'una persona per espais de fins a quatre metres quadrats, excepte en aquells supòsits de persones que puguin necessitar assistència, en aquest cas també es permetrà la utilització per la seva acompanyant. Per lavabos de més de quatre metres quadrats que compten amb més d'una cabina o urinari, l'ocupació màxima serà de el cinquanta per cent del nombre de cabines i urinaris que tingui l'estada, havent de mantenir-se durant el seu ús una distància de seguretat de dos metres. S'haurà de reforçar la neteja i desinfecció dels esmentats lavabos garantint sempre l'estat de salubritat i higiene dels mateixos.

El funcionament de dispensadors de sabó, solució desinfectant, paper d'un sol ús, lavabos, aixetes i papereres es revisarà diàriament i l'equip que tingui defectes serà reparat o substituït. Es reposarà el paper d'assecat, sabó i gel hidroalcohòlica amb la freqüència suficient i es recomana que es dugui un registre diari de totes aquestes accions.

En els llocs de treball on no sigui possible realitzar el rentat de mans amb freqüència, per al rendiment de la tasca, hauran d'estar equipats i disposar de gels o solucions hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat per a la neteja de mans, en quantitat suficient per al seu torn i lloc de treball amb la finalitat de dur a terme l'adequada higiene de les mans.

La neteja de mans amb aigua i sabó es preferible a l'ús de solució hidroalcohòlica i que l'efecte desitjat dels desinfectants s'aconsegueix si les superfícies a netejar no estan brutes. Per això, s'aconseguirà un adequat efecte de desinfecció de les mans, si quan s'aplica el gel aquestes no estan brutes.

Tots els establiments i a tots els espais han de disposar de papereres, que hauran d'estar situades, a més de als lavabos de personal i clients, a llocs estratègics per tal de facilitar els seu ús, si pot ser amb tapa i pedal, en els quals poder dipositar mocadors de paper i qualsevol altre material d'un sol ús. Han de ser netejades de manera freqüent, almenys una vegada al dia. El seu contingut s'eliminarà mitjançant bosses amb tancament hermètic, és a dir que tanqui perfectament de manera que no deixa passar l'aire i el líquid.

S'haurien de promoure determinats hàbits de manipulació per no accionar dispositius d'ús col·lectiu directament amb les mans, com poden ser tiradors, aixetes, interruptors o manetes, recomanant el seu accionament amb el colze o mitjançant un paper de cel·lulosa que es llançaria després de forma higiènica a un contenidor amb tapa.

També s'estableix l'ús generalitzat de mascareta per part de la població general per reduir la transmissió comunitària de la SARS-CoV2, aquesta obligació està justificada no només per la seva alta transmissibilitat, sinó també per la capacitat que han demostrat les mascaretes per bloquejar l'emissió de gotes infectades, molt important quan no és possible mantenir la distància de seguretat.

Per això s'estableix amb caràcter general, l'ús obligatori de mascareta a les persones de sis anys en endavant en la via pública, en espais a l'aire lliure i en qualsevol espai tancat d'ús públic o que es trobi obert a el públic, sempre que no sigui possible mantenir una distància de seguretat interpersonal de al menys dos metres, sent recomanable el seu ús per a la població infantil d'entre tres i cinc anys.

L'obligació continguda en el paràgraf anterior no és exigible en els supòsits següents:

1. Persones que presentin algun tipus de dificultat respiratòria que es pugui veure agreujada per l'ús de mascareta.
2. Persones en què l'ús de mascareta resulti contraindicat per motius de salut degudament justificats, o que per la seva situació de discapacitat o dependència presentin alteracions de conducta que facin inviable la seva utilització.

3. Desenvolupament d'activitats en què, per la pròpia naturalesa d'aquestes, resulti incompatible l'ús de la mascareta, això inclou el consum de menjars i begudes. Així i tot, Els clients les haurien de portar en els períodes d'espera on no es du a terme el consum (en el període de temps entre l'arribada al local i el consum), sempre que a la seva taula hi hagi persones no convivents..
4. Causa de força major o situació de necessitat.

S'entén complerta l'obligació a què es refereix l'apartat anterior mitjançant l'ús de qualsevol tipus de mascareta, preferentment higièniques o quirúrgiques, que cobreixi el nas i la boca.

La mascareta higiènica és un tipus de protecció respiratòria d'acord amb les següents especificacions:

- *Especificació UNE 0064-1:2020, Mascaretes higièniques no reutilitzables. Requeriments de materials, disseny, confecció, marcat i ús. Part 1: Per a ús en adults.*
- *Especificació UNE 0065:2020, Mascaretes higièniques reutilitzables per a adults i infants.*

S'han de realitzar les tasques de ventilació periòdica en les instal·lacions i, com a mínim, de forma diària i durant el temps necessari per permetre la renovació de l'aire. Cal tenir especial esment a certs tipus d'ascensors de mantenir les portes obertes cada cert temps.

Amb relació als sistemes de ventilació i climatització mecànica s'han d'utilitzar sistemes que permetin la renovació de l'aire de manera controlada. En tot cas, s'haurà de reforçar la neteja i el manteniment dels filtres d'aire dels circuits, d'acord a les recomanacions de l'instal·lador i del servei de prevenció, i optar per equips amb filtres amb demostrada eficàcia com a barrera de partícules víriques, es recomana mantenir la climatització a una temperatura entre 23- 26°C i revisar el nivell de ventilació per a que la renovació de l'aire es faci sense risc.

## **B5. Mesures d'higiene i prevenció a la prestació del servei**

En la prestació del servei en els locals d'hostaleria i restauració, discoteques i bars d'oci nocturn als quals es refereix l'article anterior, hauran de respectar-se les següents mesures d'higiene i prevenció:

- Neteja i desinfecció de l'equipament, en particular taules, cadires, barres així com qualsevol altra superfície de contacte, entre un client i un altre. Així mateix, s'haurà de procedir a la neteja i desinfecció del local com a mínim un cop a el dia.
- Es prioritzarà la utilització de jocs de taula d'un sol ús. En el cas que això no fos possible, cal evitar l'ús de la mateixa estovalles o estalvis amb diferents clients, optant per materials i solucions que facilitin el seu canvi entre serveis i el seu rentat mecànic en cicles de rentat entre 60 i 90 graus centígrads.

- S'ha de posar a disposició del públic dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, en tot cas a l'entrada de l'establiment o local i a la sortida dels banys, que hauran d'estar sempre en condicions d'ús.
- S'ha d'evitar l'utilització de cartes d'ús comú, optant per l'ús de dispositius electrònics propis, pissarres, cartells, o altres mitjans similars.
- Els elements auxiliars del servei, com la vaixela, cristalleria, cobrateria o estovalles, entre d'altres, s'emmagatzemen en recintes tancats i, si això no fos possible, lluny de zones de pas de clients i treballadors.
- S'eliminaran productes d'autoservei com tovallons, palillers, setrillers, setrills, i altres estris similars, prioritzant monodosi sol ús o el seu servei a altres formats a petició de client.
- El personal treballador que realitza el servei en taula ha de garantir la distància de seguretat amb el client i aplicar els procediments d'higiene i prevenció necessaris per evitar el risc de contagi.

Així mateix, es realitzarà una neteja i desinfecció dels llocs de treball en cada canvi de torn, amb especial atenció a taulells, mampares, teclats, terminals de pagament, pantalles tàctils, eines de treball i altres elements susceptibles de manipulació, prestant especial atenció a aquells utilitzats per més d'un treballador.

Es recomana que a la zona d'accés al establiment, hi hagi una àrea de descontaminació on puguin desinfectar les rodes dels carretons d'infants i el calçat dels clients, amb catifes banyades en una dilució de lleixiu.

## **B6. Altres mesures específiques**

### **B6.1 Especificacions aplicables a proveïdors i empreses de manteniment externes**

1. Es realitzarà la corresponent coordinació d'activitats empresarials, per garantir la protecció de tots els treballadors, tenint en compte tant els riscos del personal propi present en el lloc de treball, i si escau, els autònoms.
2. Es recomana programar les cites d'aprovisionament, per a evitar aflüències excessives i una millor gestió higiènica dels productes durant la seva recepció.
3. A causa de la dificultat de mantenir la distància de seguretat en tot moment es recomana que per a qualsevol distància totes les persones dels establiments proveïdors i empreses de manteniment externes, facin ús d'una mascareta higiènica o quirúrgica mentre es troben dins de l'establiment. La majoria de les persones adquireixen la COVID-19 d'altres persones amb símptomes. No obstant això, cada vegada hi ha més evidència el paper que tenen en la transmissió de virus les persones sense símptomes o amb símptomes lleus. Per això, l'ús de mascaretes higièniques en

la població general en algunes circumstàncies podria col·laborar en la disminució de la transmissió de virus.

4. Als proveïdors i empreses de manteniment externes se'ls facilitarà gel o solució hidroalcohòlica reemplaçant al rentat de mans, per procedir immediatament a l'higiene necessària entre cada entrega i a la realització del treball.
5. A més dels controls habituals de proveïdors i recepció de mercaderies d'acord a l'SGSA establert, es tindran en consideració les següents mesures d'higiene i de protecció addicionals:

No s'hauria de deixar accedir persones alienes a l'establiment. Els proveïdors només podran accedir a les zones habilitades per a la descàrrega i recepció de mercaderies. No accediran a la zona de cuina o magatzem si no es prenen les corresponents mesures preventives.

A l'accés a la zona de recepció, hi haurà una àrea de descontaminació on puguin desinfectar les rodes dels carretons i el calçat dels proveïdors, amb catifes banyades amb solució desinfectant.

Hi haurà zones habilitades per a retirar les bosses, embalatges, i si escau, envasos. Els envasos que no es puguin retirar, es poden mantenir durant un període de temps suficient en un espai habilitat de quarantena abans de manipular-los o bé realitza la desinfecció abans de la col·locació dels productes per al seu emmagatzematge. Aquest espai estarà separat de la zona d'emmagatzematge o manipulació dels productes.

Sempre que sigui possible, les matèries primeres envasades s'hauran de mantenir durant un període de temps suficient en un espai habilitat per a descontaminar abans de manipular-les.

Aquest espai estarà separat del reservat per a l'emmagatzematge o manipulació dels altres productes. Els productes s'emmagatzemaran en les condicions requerides d'acord a la seva naturalesa i estat.

En funció a la seva composició o el material de què està fet el seu envàs o embalatge, no es manipularan fins que s'hagin superat els períodes de persistència de virus en aquest material, o bé s'ha higienitzat adequadament.

En cas contrari, hi haurà zones habilitades per a retirar les bosses, embalatges, i si escau, envasos. Els envasos que no es puguin retirar, es desinfectaran abans de la col·locació dels productes per al seu emmagatzematge.

6. Amb relació al temps de permanència del SARS-CoV-2 als diferents materials es pot consultar la informació científica tècnica del Ministeri de Sanitat al següent link:
7. <https://www.mscbs.gob.es/va/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm>

I d'acord al document "Cleaning and disinfection of environmental surfaces in the context of COVID-19", publicat per la OMS, en aquest moment els temps establerts són els següents:



- a. Paper i cel·lulosa: 3 hores
  - b. Cartró: 1 dia
  - c. Fusta: 1-2 dies
  - d. Vidre: 1-2 dies
  - e. Plàstic: Més de 4 dies
  - f. Acer inoxidable: Més de 4 dies
  - g. Roba: 1 dia
  - h. Coure: 4 hores
  - i. Mascaretes quirúrgiques: Més de 7 dies
8. El material de protecció d'ús individual es tirarà en contenidors, preferentment amb tapa i pedal, dotats de bossa de recollida, habilitats a totes les zones on sigui menester. Aquests contenidors han d'estar en bon estat de manteniment i neteja i s'han de higienitzar diàriament. Després de la retirada d'aquest material s'han de rentar les mans.

## **B6.2 Especificacions aplicables a els/les cambrers/res del servei de restaurant**

1. El personal treballador que realitza el servei en taula ha de garantir la distància de seguretat amb el client i aplicar els procediments d'higiene i prevenció necessaris per evitar el risc de contagi.
2. En el cas de no poder mantenir la distància de seguretat i/o no poder instal·lar mitjans de protecció física, els treballadors faran ús de mascareta higièniques o quirúrgiques, excepte en els casos en els quals el servei de prevenció de riscos laborals o modalitat preventiva de l'empresa determini que ha de portar una protecció respiratòria de major efectivitat tipificada com a equip de protecció individual (EPI's).
3. El material de protecció d'un sol ús individual es tirarà en papereres amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries.
4. El cambrer/a haurà d'efectuar la neteja de les mans amb sabó i aigua amb freqüència i la desinfecció amb solució hidroalcohòlica després de cada servei.
5. Cada cambrer farà servir la safata sense intercanviar-la amb els companys.
6. S'establirà al local un itinerari per evitar aglomeracions en determinades zones i prevenir el contacte entre clients.
7. El personal de servei controlarà l'accés dels clients a les taules, que es farà baix demanda prèvia, per així controlar que l'equipament es pugui netejar i desinfectar entre serveis.
8. S'higienitzarà la taula entre l'ús de diferents comensals. Es netejarà amb material d'un sol ús utilitzant desinfectants com dilucions de lleixiu (1:50) acabada de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat virucida que es troben al mercat i que han

estat autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat. En l'ús d'aquest producte es respectaran les indicacions de l'etiqueta.

9. Es farà un canvi de mantel·leria entre serveis. Es prioritzaran els que són d'un sol ús. En cas contrari, es dipositaran després de cada ús en una bossa de bugaderia per evitar disseminació de contaminació, i es rentaran posteriorment amb cicles de rentat entre els 60 i 90°C.
10. S'haurà d'higienitzar tot l'equipament, en particular taules, cadires, així com qualsevol altra superfície de contacte, entre successius serveis.
11. S'ha d'evitar, en la mesura del possible, l'intercanvi d'objectes, diners, documentació, etc., entre persones treballadores i clients.
12. Amb relació a les tasques de recepció de comandes es recomana centrar l'activitat a persones que tinguin encomanada exclusivament aquesta tasca durant el servei de menjar.
13. S'ha d'evitar l'ús de cartes d'ús comú, optant per l'ús de dispositius electrònics, pissarres, cartells o altres mitjans. Els bolígrafs seran d'ús personal i intransferible, convé que estiguin identificats i que es puguin desinfectar. S'ha d'evitar l'ús de cartes d'ús comú, optant per l'ús de dispositius electrònics, pissarres, cartells o altres mitjans.
14. També s'evitarà el servei de menjar a contenidors d'ús compartit com ensaladeres, safates de tapes, taules de formatges o embutits que es serviran amb racions de servei individual. Tampoc oferir a la taula del client setrilleres, salers d'ús comú, pipes d'aigua, popularment conegudes com a "sishas". Si s'ofereixen l'ús serà individual, es farà canvi de boqueta entre usos i es desinfectarà convenientment les altres parts abans d'oferir-la a un altre consumidor.
15. En el cas que s'utilitzin uniformes o roba de treball, es procedirà al rentat i desinfecció regular dels mateixos, seguint el procediment habitual.
16. Es recomana el mesurament de la temperatura dels treballadors a l'inici de la jornada laboral, a més de ser una mesura més de prevenció, pot generar sensació de confiança en les mesures preses per l'establiment.

### **B6.3 Especificacions aplicables al personal de cuina**

D'acord a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) els aliments no són via de transmissió del virus coronavirus SARS-Cov-2, però els estris de l'elaboració i servei d'aliments ho poden vehicular si no se segueixen les adequades mesures de prevenció.

Per aquest motiu, s'aplicaran Sistemes de Gestió de Seguretat Alimentària adients, en els que s'han incorporat els criteris del sistema APPCC, i actualitzats d'acord al context de la COVID-19

En l'elaboració dels aliments, s'han de seguir estrictament els procediments establerts en les fitxes d'elaboració o receptari, especialment les especificacions establertes pel que fa a

el temps i temperatura en els processos d'elaboració i conservació, a més dels mètodes de control establerts per al seguiment d'aquests paràmetres.

Les fruites i verdures de consum en cru, s'han higienitzar d'acord a el procediment descrit per la AECOSAN que es descriu en el tríptic a què es pot accedir mitjançant la següent URL:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad\\_alimentaria/frutas\\_verduras\\_triptico.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/frutas_verduras_triptico.pdf)

S'establiran lots per a les preparacions que no es consumeix el mateix dia i s'establiran sistemes per a identificar i traçar aquests lots respecte al seu elaborador. D'aquesta manera, si es determina que el treballador que els ha elaborat pot ser un cas de COVID-19, es podran traçar els lots dels productes hagi elaborat o manipulat en el període comprès des de les 48 hores anteriors a l'aparició de símptomes fins al cessament de la seva activitat i es podran prendre les mesures de protecció de la salut necessàries, com pot ser la destrucció dels productes.

Es recomana reorganitzar els espais de treball que permetin el distanciament físic i delimitar les zones de treball per a cada lloc i si és necessari, instal·lar barreres físiques com mampares.

En els llocs on es manipulin aliments es comptarà un nombre suficient de rentamans, situats convenientment i destinats a la neteja de les mans. Aquests han de disposar d'aigua corrent calenta i freda, així com de material de neteja i assecat higiènic de mans.

En cas necessari, les instal·lacions destinades al rentat dels productes alimentaris hauran d'estar separades de les destinades a rentar-se les mans.

Es desaconsellen els assecadors de mans per aire per afavorir la formació d'aerosols i disseminació de microorganismes. Tampoc els mitjans reutilitzables. És preferible comptar amb dispensadors de paper absorbent sol ús per a l'assecat higiènic de les mans.

S'ha de facilitar mascareta higiènica o quirúrgica a tots els treballadors per al seu ús en cuina, sempre que no hi hagi una separació física entre els treballadors o no es pugui mantenir la distància de seguretat, i es recomana l'ús de la mateixa en tota la jornada.

L'indicat en el punt anterior es pot modificar en els casos en què el servei de prevenció de riscos laborals o modalitat preventiva de l'empresa determini que ha s'ha d'utilitzar una protecció respiratòria de major efectivitat tipificada com a equip de protecció individual (EPI).

El personal de cuina haurà de fer ús dels guants que determini el servei de prevenció, en funció de l'activitat desenvolupada (guants de protecció contra corts, vinil, etc.).

Si es fan servir guants durant l'elaboració d'aliments, s'han de seguir les indicacions de la AECOSAN que es descriu en el tríptic al què es pot accedir mitjançant la següent URL. La AECOSAN prioritza l'adequat neteja de les mans davant de l'ús de guants.

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad\\_alimentaria/latex.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/latex.pdf)

Recordar que els guants s'han de renovar freqüentment i/o netejar amb la mateixa freqüència i condicions que les mans, ja que poden tenir un efecte adherent per a la contaminació fins i tot major que la pell.

S'ha d'incrementar la neteja i desinfecció de les zones de treball i els procediments de neteja i desinfecció s'han d'adaptar a les particularitats de la prevenció per la COVID-19.

S'evitaran contaminacions creuades i es seguirà el principi de marxa endavant, evitant creus en el flux d'operacions i s'extremaran les Bones Pràctiques de Manipulació. Dins d'aquestes pràctiques, pren especial rellevància l'adequada neteja de mans, així com la neteja d'estrís i eines entre diferents manipulacions per evitar contaminar els aliments.

Els contenidors per a la distribució de menjars preparats, així com les vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús, han de ser higienitzats amb mètodes mecànics, proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció. Es faran servir cicles de rentat de 80°C.

Es recomana el mesurament de la temperatura dels treballadors a l'inici de la jornada laboral, a més de ser una mesura més de prevenció, pot generar sensació de confiança en les mesures preses per l'establiment.

El material de protecció d'un sol ús individual es tirarà en papereres amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries.

#### **B6.4 Especificacions aplicables als clients**

L'establiment de restauració, haurà de garantir en tot moment que el client estigui informat sobre les condicions restrictives que li apliquessin en l'ús de les instal·lacions. S'ha de garantir que el client coneix, abans de la confirmació de la reserva i durant la seva permanència a l'establiment les normes especials que regiran a l'establiment, s'informarà per escrit i en l'idioma que sigui comprensible pel client.

Es recomana que hi hagi cartells informatius en els idiomes més habituals dels clients exposant les condicions restrictives d'ús de les instal·lacions i les normes d'higiene a observar en relació amb la prevenció de contagis, com el rentat de mans, ús de mascareta higiènica o quirúrgica, les mesures a prendre en cas de símptomes, etc.

A les zones de recepció s'ha de garantir la deguda separació de dos metres entre treballadors i/o entre els clients. Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat, s'han d'utilitzar els equips de protecció adequats a el nivell de risc.

En aquells punts d'atenció a client on es prevegin aglomeracions o cues puntuals es marcaran a terra els espais de manera que es respectin la distància mínima de dos metres entre persones.

L'establiment ha de posar a disposició dels clients dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat virucida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, en tot cas a l'entrada de l'establiment i a la sortida del banys que hauran d'estar sempre en condicions d'ús.

Es realitzarà la corresponent desinfecció d'objectes després de la seva manipulació pel client o entre treballadors mitjançant la utilització de lleixiu amb dissolució 1:50, alcohol etílic 70% o els desinfectants de la darrera llista de desinfectants amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat. Els gels hidroalcohòlics són biocides TP1: per a les mans i no són per emprar com a desinfectants d'objectes.

Realitzar neteges i desinfeccions periòdiques durant el servei de tots els elements que es toquen sovint (picaports, tiradors, zones de pas i lavabos).

Dissenyar un procés per a garantir que els clients es mantinguin separats mentre esperen per a asseure's com per exemple marques al terra.

Després de cada servei a una taula del cambrer/a haurà d'efectuar la desinfecció de les mans amb sabó i aigua, o en el seu cas, solució hidroalcohòlica.

Es recomana recordar als clients de no fer la reserva o cancel·lar-la, si tenen qualsevol símptoma compatible amb la COVID-19

El client mantindrà en tot moment la distància mínima de dos metres de separació, quan no es pugui garantir, per exemple en el cas de desplaçar-se pel local o usar els serveis, es obligatori l'ús de mascareta higiènica o quirúrgica.

## **B6.5. Especificacions aplicables a la prestació del servei a les terrasses**

S'autoritzen les reunions amb una ocupació màxima de vint persones per taula o agrupació de taules. En tot cas, durant aquests contactes socials amb tercers s'hauran de respectar les mesures de seguretat i higiene establertes per a la prevenció de la COVID-19, relatives al manteniment d'una distància mínima de seguretat de dos metres o establint mesures alternatives de protecció física, d'higiene de mans i etiqueta respiratòria.

La prestació de servei a les terrasses dels establiments de restauració s'han de dur a terme amb l'adopció de les següents mesures d'higiene i/o prevenció:

1. Neteja i desinfecció de l'equipament de la terrassa, en particular taules, cadires, així com qualsevol altra superfície de contacte, entre un client i un altre. S'ha de dur a terme d'acord a un protocol i s'ha de mantenir un registre d'aquestes actuacions.
2. Es prioritzarà la utilització de jocs de taula d'un sol ús. En el cas que això no fos possible, cal evitar l'ús de la mateixa estovalles o estalvis amb diferents clients, optant per materials i solucions que facilitin el seu canvi entre serveis i el seu rentat mecànic en cicles de rentat entre 60 i 90 graus centígrads.
3. S'ha de posar a disposició del públic dispensadors de solucions hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, en tot cas sempre a l'entrada de l'establiment, que hauran d'estar sempre en condicions d'ús.
4. S'ha d'evitar l'ús de cartes d'ús comú, optant per l'ús de dispositius electrònics propis, pissarres, cartells o altres mitjans similars.

5. Els elements auxiliars de el servei, com la vaixel·la, cristalleria, coberteria o estovalles, entre d'altres, s'han d'emmagatzemar a recintes tancats i, si això no fos possible, lluny de zones de pas de clients i treballadors.
6. S'evitarà el servei de menjars a contenidors d'ús compartit com ensaladeres, safates de tapes, taules de formatges o embutits que es serviran amb racions de servei individual. Tampoc oferir a la taula del clients setrilleres, salers d'ús comú.
7. També s'evitarà l'ús compartit d'altres productes servits a una mateixa taula, com són les pipes d'aigua, popularment conegudes com a "sishas". Si s'ofereixen l'ús serà individual, es farà canvi de boqueta entre usos i es desinfectarà convenientment les altres parts abans d'oferir-la a un altre consumidor
8. L'ús dels lavabos pels clients s'ajustarà a l'establert anteriorment.
9. L'empresa ha d'establir la manera de controlar que el client no faci ús arbitrari de l'equipament en terrassa (taules i cadires), amb la finalitat que aquest pugui ser desinfectat entre un client i un altre.
10. Es mostrarà cartelleria informant el client de les pautes d'higiene i desinfecció perquè sigui coneixedor de les mateixes i les respecti. Aquesta informació ha de deixar clarament indicat que el client no pot ocupar una taula sense que el personal de l'establiment l'acomodi.
11. Fitar les terrasses (cordons, cintes, marcat al sòl o altres elements quan les autoritats competents ho permetin).
12. Es procurarà mantenir a la taula una zona d'accés lliure per al cambrer.