



GOVERN  
ILLES  
BALEARS

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

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

**Nova normalitat**

21 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 als clients

B6.3 Especificacions aplicables a els/les cambrers/res del servei de restaurant

B6.4 Especificacions aplicables al personal de cuina

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 1.5 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/>

Aquest document estableix les mesures preventives generals davant el contagi de la COVID-19 als establiments i locals destinats a l'activitat d'elaboració i servei de menjars i begudes. Tot això, sense perjudici de l'obligació de compliment de les prescripcions previstes a les normes publicades per les autoritats governatives i sanitàries competents.

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

Els restaurants i establiments de bar i cafeteria continuaran oberts, amb les limitacions i condicions establertes a l'acord del Consell de Govern de 19 de juny de 2020 pel qual s'aprova el Pla de Mesures Excepcionals de Prevenció, Contenció i Coordinació per Fer Front a la Crisi Sanitària Ocasionada per la COVID-19, un vegada superada la fase 3 del Pla per a la Transició cap a una Nova Normalitat.

Els establiments que realitzen l'activitat de restaurant o de bar-cafeteria han de limitar el seu aforament al setanta-cinc per cent en espais interiors. La disposició física de les taules o agrupacions de taules ha de garantir el manteniment de la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig, una vegada ocupades.

Tots els establiments d'entreteniment i restauració: restaurants, bar-cafeteria, bars de copes, discoteques, cafès concert, clubs de platja, sales de festa, sales de ball o similars,

tenen com a hora de tancament la legalment autoritzada, sense que en cap cas es pugui superar les 02:00h.

Les terrasses poden obrir al públic sense restriccions d'aforament, sempre que es pugui assegurar que la disposició de les taules permet el manteniment de la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig.

Es permet el consum en barra només als establiments que duguin a terme l'activitat de bar-cafeteria, sempre que es garanteixi una separació mínima d'un metre i mig entre clients o, en el seu cas, grups de clients. Aquest ús de les barres només estarà permès fins a les 22:00h.

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

Abans de la represa de l'activitat, i sempre que s'incorpori un nou treballador a l'establiment, o després d'un període d'absència per vacances, un permís o baixa, les empreses han de facilitar als treballadors el "Qüestionari previ d'incorporació del treballador". Una vegada complimentat 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 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 enllaç:

<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 acudeixin 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 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. Si no és el cas, podran desplaçar-se dues persones per cada fila addicional de seients respecte de la del conductor, garantint la distància màxima possible entre els seus 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 drets, podran ocupar-se la totalitat de les places assegurades, i es mantindrà una referència d'ocupació del cinquanta per cent de les places destinades als viatgers drets, havent de procurar 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, es farà 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.

- S'informarà 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 es 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, d'acord amb els darrers requisits establerts per l'autoritat competent.
- Es donarà específicament informació i formació al personal en temes d'higiene i d'ús del material de protecció, com 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 per Covid-19, especialment el manteniment de la distància de seguretat i el procediment de rentat i desinfecció de mans als lavabos i d'etiqueta respiratòria.
- Es recomana exposar les infografies als llocs visibles. La infografia estarà disponible als següents enllaços:

[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-China/home.htm>

## **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 d'un establiment d'elaboració i servei de menjars i begudes, 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.

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

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

La Conselleria de Salut i Consum al document anomenat "l'Estratègia de diagnosi, vigilància i control de la fase de transició de la pandèmia generada per la COVID-19", ha establert el procediment pel qual tots els pacients sospitosos d'estar afectats pel virus se'ls hi farà la prova de diagnosi (PCR) en un termini inferior a 24 hores.

El treballador no es pot 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 per el professional del Servei Públic de Salut o com a conseqüència d'altres supòsits.

En cas de sospita de contagi d'una persona treballadora al centre de treball, l'empresa haurà de prendre 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 o la treballadora detecta a casa que 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 diàriament abans d'anar al lloc de treball.

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 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.

L'empresa haurà de valorar, i si procedeix, adoptar les mesures de neteja i desinfecció necessàries segons el protocol establert a aquest efecte.

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

Es consideren com a treballadors especialment sensibles, aquells inclosos en alguns dels grups de vulnerabilitat a la COVID-19, definits pel Ministeri de Sanitat, per presentar patologies cròniques, obesitat, embaràs o d'edat superior als seixanta anys.

L'empresari remetrà els treballadors que poguessin estar inclosos en alguns d'aquests grups de risc, al servei de prevenció per valorar la seva especial sensibilitat.

El servei de prevenció valorarà aquesta especial sensibilitat i proposarà les mesures preventives necessàries per minimitzar al màxim el risc d'exposició i protegir a les persones treballadores, en la seva qualitat d'especial sensibilitat. El servei de prevenció emetrà informe sobre les mesures de prevenció, adaptació i protecció a adoptar per l'empresa i es podrà determinar, si procedeix, la no aptitud temporal del treballador i la recomanació del seu aïllament preventiu.

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, sobretot, 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, inclosos 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 aquests 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 en l'àmbit laboral i personal davant la Covid-19.

### CONSELLS PER TREBALLADORS I TREBALLADORES:

- ✓ **POSEM LA POR A RETXA:** La por és una emoció adaptativa i positiva, que ens manté alerta i ens evita perills, encara que a vegades genera unes conductes que ens bloqueja 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 és 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 pertoquin: màscara higiènica o quirúrgica, mampares de protecció, solució hidroalcohòlica, accés per rentar-nos bé les mans, etc., i que es respecti la distància mínima establerta.
- ✓ **COMPARTIM LA NOSTRA EXPERIÈNCIA:** Si hem patit la COVID-19, no tinguem por a compartir el que hem viscut i com ens hem sentit, és una forma de generar consciència sobre la malaltia, sense fomentar la por, sinó l'empatia. El rebuig, l'estigmatització i discriminació produeixen molt de patiment, pel que hem de reivindicar que la nostra organització estableixi estratègies i mesures per evitar que això ocorri.
- ✓ **POSEM EN CLAR TOTS ELS NOSTRES DUBTES:** La incertesa pot provocar ansietat, hem d'intentar trobar resposta a allò que desconeixem i ens preocupa. Si és sobre el futur del nostre treball, parlem amb els/les nostres superiors, perquè ens expliquin francament com veuen la situació dels nostres llocs de feina. Si fem 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, sobretot, ens ajuda a centrar la nostra atenció en l'aquí i en l'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 TERMINI:** En una situació d'ansietat les nostres funcions cognitives es poden veure 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 el farem més a davant.
- ✓ **HEM DE FER EXERCICI FÍSIC:** Intentem anar i tornar caminant al treball, l'exercici físic ens fa molt de bé.
- ✓ **CERQUEM EL NOSTRE MOMENT DE RELAXACIÓ:** Per fer el que ens apassiona, el que ens interessa i que no tenim mai temps de fer.
- ✓ **INFORMACIÓ SÍ, PERÒ A DOSIS:** No hem d'angoixar-nos 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'emprar 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 basada en la confiança, amb uns canals comunicatius fàcils i accessibles, en els que no hi hagi males interpretacions, notícies falses, rumors, etc.
- ✓ **DONEM CONFIANÇA:** Hem de parlar clar sobre la situació que viu l'empresa, sobre els contractes i sous, perquè els treballadores i treballadores puguin realitzar el seu procés i gestions, en el cas 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 faran 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 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 d'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, 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.
- ✓ **OBRIM 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 i 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 poden 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 en relació a la prevenció de la COVID-19. Aquest protocol es sotmetrà a consulta i participació del Comitè de seguretat i salut laboral o dels 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 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 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 compta l'establiment. Per a l'elaboració d'aquests protocols es tindrà en compte l'assessorament dels serveis de prevenció de riscos laborals.

El servei d'elaboració i servei de menjar i begudes 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 la seva inclusió 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 garantir la protecció de tots els treballadors, s'ha de tenir en compte tant els riscos del personal propi present en el lloc de treball, treballadors d'empreses externes, i si escau, els autònoms.

Es registrarà diàriament el nom i llinatges, dia, hora d'entrada i sortida de tot el personal treballador que accedeix a l'establiment, incloent el control de visites o persones que hi accedeixen puntualment com a proveïdors o comercials, en aquests darrers casos es registrarà, també, el nom de l'empresa. Com a registre del personal de l'establiment es pot emprar el que ja es ve realitzant com a conseqüència de la entrada en vigor del Reial decret llei 8/2019, de 8 de març, de mesures urgents de protecció social i de lluita contra la precarietat laboral en la jornada de treball. Els clients que accedeixin a l'establiment queden exclosos d'aquest control.

Aquesta informació és molt important, no només per tal que no entrin persones no autoritzades, sinó també perquè si hi ha un contagi o similar, hem de ser capaços 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.

El fitxatge amb empremta dactilar serà substituït per qualsevol altre sistema de control horari que permeti garantir 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.

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

1. Si vostè troba que viu o ha viscut amb una persona que ha contret la infecció per coronavirus o si presenta els símptomes respiratoris típics d'aquesta malaltia: tos, dificultats en la respiració, o febre, no acudeixi al lloc de treball, avisi al seu responsable i truqui al 902 079 079, 971 43 70 79 o 061 on l'indicaran les pautes a seguir. No surti del domicili, adopti un aïllament preventiu, i si conviu amb altre gent i comparteix zones comuns poseu-vos la mascareta.
2. A la feina compleixi els protocols i les recomanacions preventives establertes a l'empresa.
3. Mantingui la distància de seguretat d'un metre i mig amb la resta de treballadors i clients durant la realització de les tasques, a les sales de reunions, vestidors i lavabos. Si no pot mantenir aquesta distància, dugui una mascareta com a protecció.
4. Es seguirà l'etiqueta respiratòria: Es cobrirà el nas i la boca amb la cara interior del colze o amb un mocador d'un sol ús al tossir i esternudar, i a continuació es llançarà a un contenidor o paperera preferentment amb tapa d'accionament no manual.
5. S'ha de rentar les mans amb freqüència en les àrees habilitades per aquest propòsit i recordi fer-ho sempre abans i després de la retirada dels guants.

6. Renti's sovint les mans ensabonant-les amb aigua calenta, fregant-les durant almenys 40 segons. Es rentaran sempre després d'esternudar, tossir o tocar la cara a l'inici i a la finalització de la jornada, entre diferents tasques, abans i després d'haver menjat, fumat o dels descansos; després d'haver anat al bany i d'haver tocat residus. També es rentaran després d'haver tocat diferents objectes que poden estar contaminants: claus, teclats o després d'haver tingut un contacte proper amb algú que presenti símptomes de contagi.
7. Si durant el transcurs de les seves tasques no disposa d'un rentamans fàcilment accessible, utilitzi solució hidroalcohòlica. Per assolir l'efecte adequat de desinfecció, les mans no poden estar brutes quan s'aplica la solució.
8. Eviti en tot moment tocar-se la cara amb les mans, especialment els ulls, la boca, el nas, fins i tot si vostè està utilitzant els seus guants.
9. Eviti dur els cabells amollats, millor dugui'ls recollits.
10. Prengui mesures extremes de neteja per a les eines que maneja, especialment si són utilitzades per diverses persones. Es preferible que les eines siguin d'ús individual.
11. Segueixi les instruccions d'ús de col·locació dels EPIs i/o mascareta i la seva eliminació de manera higiènica.
12. Eviti compartir objectes i material d'escriptori com a bolígrafs, grapadora, tisores, etc. Tampoc comparteixi amb altres treballadors els equips de protecció personal: guants, ulleres, mascareta, etc.
13. Si les circumstàncies exigissin la utilització d'uns guants de protecció per diverses persones, s'adoptaran les mesures necessàries perquè això no origini cap problema de salut o d'higiene als diferent usuaris. Es recomana que es posi abans uns guants de làtex o nitril, segons les al·lèrgies, per a la realització de la seva activitat.
14. Desinfecti's les mans després de l'intercanvi d'objectes entre els clients i el personal de l'establiment, com per exemple: targetes de pagament, bitllets i monedes, bolígrafs, etc.

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

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

Els establiments d'hostaleria i restauració poden romandre oberts a l'interior del local, sempre que no es superi el setanta-cinc per cent del seu aforament, el qual estarà d'acord a la disposició, el disseny i la mida dels locals, permetent en tot moment el manteniment de la distància de seguretat interpersonal. La disposició física de les taules o agrupacions

de taules ha de garantir el manteniment de la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig, una vegada ocupades.

En aquestes zones, el **consum dins** de l'establiment podrà realitzar-se assegut a taula, o agrupacions de taules, preferentment mitjançant reserva prèvia.

Es permet el consum a la barra només als establiments que duguin a terme l'activitat de bar cafeteria, sempre que es garanteixi una separació mínima d'un metre i mig entre clients o, si és el cas, grups de clients. Aquest ús de les barres només està permès fins a les 22.00 h.

Les **terrasses** poden obrir al públic sense restriccions d'aforament, sempre que es pugui assegurar que la disposició de les taules permet el manteniment de la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig, una vegada ocupades.

En el cas que l'establiment d'hostaleria i restauració obtingui el permís de l'ajuntament per incrementar la superfície destinada a la terrassa a l'aire lliure, es pot incrementar el nombre de taules, duent a terme un increment proporcional de l'espai per als vianants en el mateix tram de la via pública en el qual se situï la terrassa. A l'efecte d'aquesta regulació, es consideren 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 els casos puntuals que aquesta distància no es pugui mantenir, s'hauran d'aplicar barreres físiques de protecció adequades i les mesures pertinents de higiene personal, com la neteja de mans i etiqueta respiratòria.

L'empresa ha d'establir la manera de controlar que el client no faci ús arbitrari de l'equipament, taules i cadires, amb la finalitat que es mantingui la distància de seguretat.

L'ocupació màxima serà de vint-i-cinc persones per taula o agrupació 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, sempre que no siguin persones convivents, i si això no és possible, s'hauran d'aplicar mesures de protecció i higiene adequades.

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

Els establiments que també exerceixin les activitats pròpies de **sala de festa, sala de ball, discoteca, cafè concert, club de platja i bar de copes** tenen restringida l'activitat d'acord amb els criteris següents:

1. A les zones a què fa referència el Decret Llei 1/2020, de 17 de gener, contra el turisme d'excessos per a la millora de la qualitat a zones turístiques, es prohibeix l'obertura de

tot tipus de locals referits al paràgraf anterior. No obstant, sí es permet l'obertura de qualsevol d'aquests establiments o locals per utilitzar exclusivament les terrasses exteriors, sempre que ja estiguessin prèviament autoritzades. La capacitat màxima és la permesa a les terrasses, sense que en cap cas es pugui superar el de cent persones assegudes, i sempre i quan la disposició de les taules permeti mantenir la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig.

2. A la resta de zones s'hi estableixen els criteris següents:

- a. No es permet l'obertura de locals d'oci: bars de copes, discoteques, cafès concert, clubs de platja, sales de festa, sales de ball i similars amb una capacitat superior a les tres-centes persones.
- b. Sí es permet l'obertura d'aquets locals d'oci si tenen una capacitat igual o inferior a tres-centes persones, sempre que es compleixin les condicions següents:
  - i. S'ha de limitar la seva capacitat al setanta-cinc per cent en espais interiors.
  - ii. S'ha d'inhabilitar la pista de ball per a aquest ús, encara que aquest espai es pot utilitzar per ubicar-hi taules per als clients.
  - iii. Tots els clients han d'ocupar una plaça asseguts.
  - iv. La distància entre les taules ha de permetre mantenir les mesures de distanciament social i lliures les vies d'evacuació.
  - v. A tots els locals s'hi ha de facilitar l'habilitació i l'ús d'espais a l'aire lliure i s'han de mantenir les distàncies mínimes de seguretat interpersonal.

Es permet la utilització de les zones recreatives per a activitats infantils i s'ha de vetllar perquè es respecti la distància interpersonal de seguretat i evitar la formació de grups nombrosos i d'aglomeracions.

Disposaran de protocols amb les mesures de seguretat, neteja i higienització de la instal·lació i manteniment de la distància de seguretat. En cas de no poder mantenir la distància de seguretat d'un metre i mig s'utilitzarà mascareta higiènica o quirúrgica.

Han de disposar de solució hidroalcohòlica per a la higienització de les mans dels usuaris de la instal·lació i de informació amb les mesures de prevenció front al risc de la COVID-19.

S'han de netejar i desinfectar els objectes i material utilitzat, després de cada activitat d'animació.

Les **piscines recreatives**, a l'aire lliure o cobertes, han de respectar el límit del 75 % de la seva capacitat, tant pel que fa referència a l'accés, com durant la pràctica esportiva o recreativa. S'ha de col·locar cartells visibles o altres mitjans informatius que recordin les normes d'higiene i prevenció que s'han de complir.



Sense perjudici de l'aplicació de les normes tècniques i sanitàries vigents, a les piscines d'ús col·lectiu s'ha de dur a terme la neteja i desinfecció de les instal·lacions amb especial atenció als espais tancats, com ara vestuaris o banys, amb caràcter previ a l'obertura de cada jornada. Es permet l'ús de les dutxes, amb una ocupació màxima d'una persona, excepte en el supòsit de persones que puguin requerir assistència.

Es tindrà en compte el document tècnic del Ministeri de Sanitat de recomanacions per a l'obertura de l'activitat de les piscines, que es pot descarregar al següent enllaç:

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

No és permet **l'autoservei** per part dels clients als establiments d'hostaleria i restauració. Es podran oferir productes de lliure servei, ja siguin frescos o elaborats amb anticipació, 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.

3. L'activitat d'elaboració i/o subministrament de càterings es podrà dur a terme si es compleixen les mesures d'higiene i protecció front a la COVID-19 detallades a aquest document.
4. S'afavoriran tots els sistemes telemàtics per al control de l'aforament i facilitar la distància de seguretat, com poden ser la reserva de taules, les comandes prèvies, cartes digitals, etc.

L'ús dels banys, vestuaris, emprovadors, sales de lactància o similars que estigui permès per a clients, visitants o usuaris, tindrà una ocupació màxima d'una persona per a espais de fins a quatre metres quadrats, excepte en aquells supòsits de persones que puguin requerir assistència, cas en què també es permet la utilització pel seu acompanyant. Per a banys de més de quatre metres quadrats que disposin de més d'una cabina o urinari, l'ocupació màxima ha de ser del 50 % del nombre de cabines i urinaris que tingui l'estada, i s'ha de mantenir una distància de seguretat d'un metre i mig.

Quan en els centres, entitats, locals i establiments hi hagi ascensor, el seu ús s'ha de limitar al mínim imprescindible i s'han d'utilitzar preferentment les escales. Quan sigui necessari utilitzar-los, l'ocupació màxima dels mateixos ha de ser d'una persona, tret que els ocupants siguin convivents, quan sigui possible garantir la separació d'un metre i mig

entre elles o si utilitzen mascareta tots els ocupants. En els casos de persones que puguin requerir assistència es permet la utilització conjunta.

En els establiments que disposin d'aparcaments propis per als seus empleats i clients, quan a l'accés a les instal·lacions, els lectors de tiquets i targetes d'empleats no pugués realitzar-se de manera automàtica sense contacte, aquest serà substituït per un control manual continu per part del personal de seguretat, sempre que sigui possible, per a un millor seguiment de les normes d'aforament, en cas de no existir aquesta figura, es designarà a personal de l'empresa per fer aquest seguiment, el qual supervisarà que es compleixen les normes d'arribada i sortida esglaonada dels empleats al seu lloc de treball, segons els torns establerts pel centre.

Si és el cas, i llevat que estrictes motius de seguretat recomanin el contrari, les portes que es troben en el recorregut entre l'aparcament i l'accés a l'oficina o els vestidors dels empleats romandran obertes per a evitar la manipulació dels mecanismes d'obertura.

Les accions comercials o de promoció que realitzin els establiments d'elaboració i servei de menjars i begudes hauran d'estar acompanyades de mesures destinades a assegurar que no es generen aglomeracions que impedeixin el manteniment de la distància de seguretat o el compliment dels límits d'aforament, en tal cas, cal adoptar les mesures adequades per tal d'evitar-les, inclòs el cessament immediat de les esmentades accions comercials o de promoció, si resultés necessari.

Les empreses han d'aplicar protocols de reincorporació presencial a l'activitat laboral, sempre d'acord amb la normativa laboral i de prevenció de riscos laborals, que han d'incloure mesures i recomanacions sobre l'ús dels equips de protecció adequats al nivell de risc, la descripció de les mesures de seguretat a aplicar, la regulació del retorn al treball amb horari escalonat per al personal, sempre que això sigui possible, així com la conciliació de la vida laboral i familiar.

### **Amb relació a la distància de seguretat:**

S'ha de donar compliment en tot cas a la mesura de manteniment de la distància de seguretat interpersonal establerta pel Reial Decret-Llei 21/2020, de 9 de juny, de mesures urgents de prevenció, contenció i coordinació per fer front a la crisi sanitària ocasionada per la COVID-19 de, com a mínim, d'un metre i mig o, en el seu defecte, mesures alternatives de protecció física amb ús de mascareta d'higiene adequades i etiqueta respiratòria.

Sense perjudici de l'adopció de les necessàries mesures de protecció col·lectiva i individual, és responsabilitat de la persona titular de l'activitat econòmica o de la persona en qui aquesta delegui, 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, per garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat

interpersonal mínima d'un metre i mig entre els treballadors. Per aquest motiu els centres hauran de realitzar els ajustos en l'organització horària i la resta de condicions de treballs presents en el centre que resultin necessaris.

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. Quan es disposi de dues o més portes, s'ha d'establir un ús diferenciat per a l'entrada i la sortida, per tal de reduir el risc de formació d'aglomeracions.

Per tal de garantir la possibilitat de mantenir la distància segura i evitar aglomeració de persones, s'han d'identificar els punts crítics presents als establiments d'elaboració i servei de menjars i begudes, i els requisits necessaris per al seu control, amb l'assessorament del servei de prevenció.

En el cas de serveis que no permetin el manteniment de la distància de seguretat interpersonal, s'ha d'utilitzar l'equip de protecció adequat al nivell de risc que asseguri la protecció tant del treballador com del client.

A causa de la dificultat de mantenir la distància de seguretat en tot moment es recomana que per a qualsevol distància tots els clients, facin ús d'una mascareta higiènica o quirúrgica mentre es troben dins de l'establiment, especialment mentre s'espera la taula o es circula per dins de l'establiment. S'ha d'assegurar en tot cas el manteniment de la distància d'un metre i mig entre un client i un altre.

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

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

Es poden adoptar diverses mesures de protecció col·lectiva i senyalització, per garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat, com ara:

- ✓ Sempre que sigui possible, s'organitzarà l'entrada dels clients per torns respectant la distància estipulada durant l'espera.
- ✓ S'organitzarà l'entrada dels treballadors per torns de treball.
- ✓ L'organització de la circulació de les persones haurà de modificar-se amb l'objecte de mantenir la distància de seguretat d'accés a l'establiment, vestidors, menjadors, etc. Per això, es recomana, si es pot, utilitzar portes separades per entrada i sortida o

establir el recorregut d'entrada i sortida per dirigir el flux de persones, senyalització com a marques a terra, i cartells amb la informació.

- ✓ S'instal·laran barreres físiques, com per exemple, mampares de protecció, delimitació de la zona de distanciament amb acordonament, balises, o altres elements físics de fàcil neteja i desinfecció a les zones de cobrament de caixa i atenció al públic, o per protegir la zona de treball.
- ✓ Es col·locaran cartells informatius a l'establiment de manera que garanteixi la distància de seguretat i l'aforament permès als diferents espais per als clients i els treballadors, així com les normes d'ús de la instal·lació.
- ✓ Es canviarà la distribució dels llocs de treball, la col·locació del mobiliari, prestatgeries, línia de cobrament de caixa, etc.
- ✓ S'establiran mesures organitzatives d'atenció al públic, com l'atenció amb servei prioritari per a majors de seixanta-cinc anys.
- ✓ A les hores de descans/menjar s'establiran torns i es conservaran els estàndards d'higiene i de distanciament personal establerts.
- ✓ A la zona d'entrada a l'establiment i recepció, així com a les terrasses, es recomana disposar de mesures organitzatives per a tal de que no s'ocupin taules sense la prèvia atenció d'un treballador, i que es mantingui durant l'espera la distància de seguretat interpersonal, amb l'adopció de mesures com la senyalització de distanciament per línies a terra, entre d'altres.

### **B3. Mesures de neteja i desinfecció**

S'han de mantenir mesures d'higiene al local i, si escau, a les zones comunes, com a mínim dues vegades al dia, una de les quals necessàriament s'ha d'aplicar entre la finalització de la jornada i l'inici de la següent, i s'ha de posar màxima atenció en els elements d'ús comú i a les superfícies de contacte més freqüents, com ara poms de portes, taules, mobles, passamans, sòls, telèfons, penjadors, i altres elements de característiques similars, conforme a les pautes següents:

- a. S'utilitzaran desinfectants com dilucions de lleixiu (1:50) acabada de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat viricida que es troben al mercat i que han estat autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat.

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

- b. Després de cada neteja i desinfecció, els materials emprats i els equips de protecció individual utilitzats s'higienitzaran i desinfectaran, amb l'excepció dels que no siguin reutilitzables, que s'han de rebutjar de manera segura i procedir posteriorment a la rentada de mans.

Les tasques de neteja s'hauran de fer seguint les instruccions rebudes a la formació i utilitzant els equips de protecció individual recomanats per el servei de prevenció.

Segons el Reglament 852/2004, el personal dels establiments alimentaris han d'estar formats d'acord a les tasques que desenvolupen.

Les mesures de neteja s'estendran també a les zones privades dels treballadors, especialment si hi ha més d'un treballador, com ara vestuaris, taquilles, lavabos, cuines i àrees de descans.

Quan hi hagi llocs de treball compartits per més d'un treballador, es realitzarà la neteja i desinfecció del lloc després de la finalització de cada ús, amb especial atenció al mobiliari i altres elements susceptibles de manipulació, com taquilles, poms de portes, lavabos, etc.

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.

Els establiments i serveis oberts al públic han de disposar a l'entrada de solució hidroalcohòlica per a l'ús per part de clients i/o usuaris.

Els centres disposaran d'un lavabo amb aigua corrent, sabó i paper d'assecat per al rentat de mans, així com solució hidroalcohòlica per a la desinfecció. Es desaconsellen els assecadors de mans per aire, ja que afavoreixen la formació d'aerosols i la disseminació de microorganismes, i també els mitjans d'assecat de mans reutilitzables.

S'ha de reforçar la neteja i la desinfecció dels banys per garantir la salubritat i higiene, mantenint un registre de neteges i desinfeccions.

S'ha de disposar de papereres situades a llocs estratègics per tal de facilitar-ne l'ús, preferiblement amb tapa i pedal, on poder dipositar mocadors de paper i qualsevol altre material d'un sol ús. Les papereres s'han de netejar i desinfectar de manera freqüent i, com a mínim, una vegada al dia. El seu contingut s'ha d'eliminar mitjançant bosses amb tancament hermètic.

En el cas de disposar d'equipament de venda automàtica, màquines de «vending», el titular de les mateixes haurà d'assegurar el compliment de les mesures d'higiene i desinfecció adequades, tant de les màquines com dels locals, així com informar els usuaris del seu correcte ús mitjançant la instal·lació de cartells informatius.

No es podrà posar a disposició dels clients productes de prova, fullets, mostres, que no siguin d'ús individual.

S'han de dur a terme tasques de ventilació periòdica en les instal·lacions, incloent-hi els mitjans de transport, com a mínim, de manera diària i durant el temps necessari per a permetre la renovació de l'aire.

Amb relació als sistemes de ventilació i climatització mecànica a zones tancades (locals, establiments, transport públic i privat) han de garantir que es renova l'aire amb captació de l'exterior, no permetent-se l'ús exclusiu de recirculació de l'aire . En tot cas, s'haurà de reforçar la neteja i el manteniment dels filtres d'aire dels circuits. Es recomanen temps d'operació perllongats. S'han de canviar els temporitzadors del sistema per iniciar la ventilació a velocitat nominal almanco dues hores abans del temps d'ús de l'edifici, i canviar a velocitat més baixa dues hores després del temps d'ús. Es recomana mantenir la ventilació encesa 24 hores, amb nivells de ventilació reduïts quan no hi ha presència de persones, però no apagada. Cal canviar la recirculació de l'aire a 100 % aire exterior. En tot cas, s'haurà de reforçar la neteja i el manteniment dels filtres d'aire dels circuits 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 .

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)

Es seguiran les formes 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 a:

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

Es recomana per a les tasques de neteja fer ús de guants de vinil/acrilonitril, i en cas d'usar guants de làtex, és convenient que sigui sobre un guant de cotó.

Les tasques de neteja es realitzaran utilitzant l'equip de protecció adequat al nivell de risc que asseguri la protecció del treballador, segons les recomanacions del servei de prevenció.

En el cas de les tasques de neteja en zones amb presència de casos afectats per la Covid-19 o en període d'aïllament preventiu, a més de guants es recomana utilitzar mascareta FFP2 o FFP3 i ulleres de protecció ocular, bata i/o davantal. Aquest equipament ha de ser

d'un sol ús i la seva retirada s'ha de fer d'acord amb el protocol que el SPRL haurà realitzat. Si hi ha més d'una dependència amb possibles casos, es recomana canviar l'equip de protecció individual per a cada una d'elles. Les ulleres seran de muntura integral, tot d'acord al document ministerial que es pot descarregar al següent enllaç:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Recomendaciones uso mascarillas ambito comunitario.pdf>

I la desinfecció en aquests casos, l'ha de fer una empresa inscrita al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Biocides, es disposa de la informació oficial al següent enllaç:

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

A continuació es detallen algunes de les mesures generals relacionades amb la neteja i la higiene:

- A l'entrada a l'establiment es disposarà de solució desinfectant per les mans, per a l'ús de clients i/o usuaris.
- Desinfectar entre client i client, tot el que ha estat en contacte amb ell o fins i tot a prop: mobiliari, taulell, poms/tirador, TPV, etc. A més, cada empleat procedirà a la higiene de mans.
- Evitar compartir qualsevol tipus d'objecte amb altres treballadors o amb els clients. Per exemple la manipulació de targetes de pagament, bitllets i monedes, bolígrafs. Si es dóna el cas convé rentar-se les mans i desinfectar-les.
- Els objectes compartits s'han de netejar i desinfectar després i abans del seu ús amb un altre client.
- S'utilitzarà material d'un sol ús durant el servei, estovalles, tovallons, oli, espècies, etc..
- En cas que s'utilitzin uniformes o roba de treball, es procedirà al rentat i desinfecció regular dels mateixos, segons els procediment habitual de l'establiment. En el cas que el procediment anterior no sigui aplicable, l'organització ha de determinar, en funció de les característiques, tipologia i ús del tèxtil, el tipus de neteja a aplicar i la seva freqüència de rentada, sempre que això no suposi un risc de persistència del virus al tèxtil. La roba d'utilització durant el servei a taula, com els tovallons i estovalles, es rentaran mecànicament amb el detergent habitual, amb cicles de rentat de 60 a 90°C.
- Es recomana portar un calçat diferent a la sala que al carrer, preferentment rentable, o portar sabates de plàstic.
- 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 es disposaran en bosses de bugaderia específiques i identificades per a evitar disseminació de contaminació.
- És molt útil la presència de cartells informatius a l'interior dels vestidors i banys, on s'informi activament de bones pràctiques d'higiene i de prevenció de riscos.
- Els electrodomèstics comuns, com ara cafeteres, microones, bullidors d'aigua, entre d'altres, s'han de mantenir higienitzats després de cada ús.

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 enllaç:

<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:

- Paper i cel·lulosa: 3 hores
- Cartró: 1 dia
- Fusta: 1-2 dies
- Vidre: 1-2 dies
- Plàstic: Més de 4 dies
- Acer inoxidable: Més de 4 dies
- Roba: 1 dia
- Coure: 4 hores
- Mascareta quirúrgica: Més de 7 dies

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

S'ha d'assegurar que tots els treballadors tinguin permanentment a la seva disposició en el lloc de treball aigua i sabó, gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat per a la neteja de mans. Així mateix, quan no es pugui garantir la distància de seguretat interpersonal d'aproximadament un metre i mig, s'ha d'assegurar que els treballadors disposin d'equips de protecció adequats al nivell de risc. En aquest cas, tot el personal ha d'estar format i informat sobre el correcte ús dels equips de protecció.

El que exposa el paràgraf anterior és aplicable també a tots els treballadors d'empreses que presten serveis en els centres, entitats, locals o establiments, ja sigui amb caràcter habitual o de manera puntual.



D'acord amb el Ministeri de Sanitat, s'estableix amb caràcter general, l'ús obligatori de mascareta a 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 al públic, sempre que no sigui possible mantenir una distància de seguretat interpersonal d'almenys d'un metre i mig, sent recomanable el seu ús per la població infantil d'entre tres i cinc anys.

Aquesta obligació està justificada no només per l'elevada transmissibilitat del virus, 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.

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

- Persones que presentin algun tipus de dificultat respiratòria que es pugui veure agreujada per l'ús de mascareta.
- 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.
- Desenvolupament d'activitats en què, per la pròpia naturalesa d'aquestes, resulti incompatible l'ús de la mascareta.
- 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.*

En el cas que no es pugui mantenir la distància de seguretat i/o no poder instal·lar mitjans físics de protecció, els treballadors utilitzaran mascaretes higièniques o quirúrgiques durant la jornada laboral, excepte en els casos en què el servei de prevenció de riscos laborals o la modalitat preventiva de l'empresa determini que ha de portar una protecció respiratòria més eficaç com a equip de protecció individual (EPIs).

Els guants es lliuraran als treballadors per al compliment de les seves tasques de treball, en cas de determinar-ho el servei de prevenció de riscos laborals. La tipologia de guant serà establerta pel servei de prevenció, tenint en compte les funcions que s'han de realitzar.

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.

S'assegurarà que tots els treballadors tinguin permanentment a la seva disposició en el lloc de treball rentamans amb aigua potable calenta i freda, sabó i gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat .

Convé rentar-se les mans abans de l'aplicació dels desinfectants, ja què l'efecte desitjat s'aconsegueix si les superfícies a netejar no estan brutes.

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 a qualsevol material reutilitzable que es pugui considerar contaminant.

El material de protecció d'un sol ús individual es tirarà en papereres, preferiblement, amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries. No s'ha d'oblidar que després de la retirada de guants s'ha de rentar les mans.

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

En la prestació del servei en els locals d'hostaleria i restauració s' hauran de respectar 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.
- 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 mateixes estovalles amb diferents clients, i s'ha d'optar 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 viricida, 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 compartit. Es recomana utilitzar dispositius electrònics d'ús personal, pissarres, cartells, o altres mitjans similars.

- Els elements auxiliars del servei, com la vaixel·la, cristalleria, coberteria o estovalles, entre d'altres, s'emmagatzemaran en recintes tancats i, si això no fos possible, lluny de zones de pas de clients i treballadors.
- S'han d'eliminar els productes d'autoservei com ara portatovallons, portaescuradents, vinagreres, setrills i altres utensilis similars, i prioritzar les monodosis. Això no obstant, si el client ho demana, es pot oferir la botella d'oli per a autoservei, sempre que es respectin les mesures de desinfecció del Sistema de Seguretat Alimentària o que l'oli el serveixi directament el personal de servei de l'establiment.
- 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 prohibeix l'ús de vaporitzadors d'aigua a les terrasses.

## B6. Altres mesures específiques

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

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, treballadors d'empreses externes, i si escau, els autònoms.

En tot cas, per part de l'empresa s'informarà degudament i amb l'antelació suficient a tots els proveïdors i empreses alienes al centre de treball que hagin d'accedir al centre per fer qualsevol tipus de tasca, que han de complir les mesures establertes pel centre de treball en matèria d'higiene i prevenció específiques amb relació als protocols COVID-19.

L'assistència al magatzem de productes serà també individual, sempre que garanteixin una recollida esglaonada que eviti aglomeracions a l'interior o el seu accés.

Es recomana gestionar la recepció de productes i el contacte amb els proveïdors, per tal d'evitar la confluència de persones a l'establiment, per exemple:

1. Programar les cites al calendari.

2. Rebre els productes a l'entrada de l'immoble. Es recomana netejar/desinfectar les caixes i els paquets abans de posar-los en el emmagatzematge o prestatgeries.
3. Es recomana informar als proveïdors de les mesures d'higiene i prevenció a adoptar:
  - ✓ A l'entrada dels establiments, tindran solució hidroalcohòlica per a la desinfecció de mans i guants d'un sol ús i seran informats de la necessitat de la seva utilització durant la permanència en el recinte.
  - ✓ Hauran de fer ús de mascareta higiènica el temps que siguin dins dels establiment.

A la sortida de l'establiment disposaran de papereres, preferiblement, amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries.

A més dels controls habituals de proveïdors i recepció de mercaderies d'acord a l'SGSA, es tindran en consideració les següents mesures d'higiene i de protecció addicionals:

- ✓ 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 es pot realitzar 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 la descontaminació 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, es recomana que no es manipulin fins que s'hagin superat els períodes de persistència de virus en aquest material, o bé s'hagi 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.

## B6.2 Especificacions aplicables als clients

L'establiment de restauració haurà de garantir en tot moment, que el client estigui informat sobre les condicions restrictives en l'ús de les instal·lacions i les normes especials que regiran durant la seva permanència a l'establiment.

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

A la zona d'entrada a l'establiment i recepció es recomana disposar de mesures organitzatives, per a tal de que no s'ocupin taules sense la prèvia atenció d'un treballador, i que durant l'espera es mantingui la distància de seguretat interpersonal, amb l'adopció de mesures com la senyalització de distanciament per línies a terra, entre d'altres.

A les zones de recepció s'ha de garantir la deguda separació d'un metre i mig entre treballadors i/o entre els clients. Si no fos, s'han d'utilitzar els equips de protecció adequats al nivell de risc.

En aquells punts d'atenció al client on es prevegin aglomeracions o cues puntuals, es marcaran a terra els espais de manera que es respectin la distància mínima d'un metre i mig entre persones.

L'establiment ha de posar a disposició dels clients dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, en tot cas a l'entrada de l'establiment i a la sortida dels banys que.

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 viricida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat. Els gels hidroalcohòlics són biocides TP1 per a les mans i no per emprar com a desinfectants d'objectes.

Es realitzaran neteges i desinfeccions periòdiques durant el servei de tots els elements que es toquen sovint, com a picaports, tiradors, zones de pas i lavabos.

Si es té qualsevol símptoma amb la COVID-19, no s'hauria d'acudir a cap establiment de l'àmbit del present document. Es recomana recordar als clients de no fer la reserva o cancel·lar-la.

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

### **B6.3 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, preferiblement, 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, sempre que sigui possible. En cas de compartir la safata, aquesta haurà de ser desinfectada després de cada ús per un treballador diferent.
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 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 viricida 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 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. Es dipositaran després de cada ús en una bossa de bugaderia per a evitar disseminació de la contaminació, i es farà un rentat mecànic en cicles entre 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 menjars.
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.
14. També s'evitarà el servei de menjars a contenidors d'ús compartit com bols, safates de tapes, taules de formatges o embotits, que es serviran amb racions de servei individual. Tampoc oferir a la taula del clients setrillers, salers d'ús comú, etc.
15. Es prohibeix l'ús compartit de dispositius d'inhalació de tabac, pipes, "shishes" o assimilats, a tots els locals d'entreteniment i restauració i a qualsevol altre tipus d'establiment obert al públic.
16. En el cas que s'utilitzin uniformes o roba de treball, es procedirà al rentat i desinfecció regular dels mateixos, seguint el procediment habitual.
17. Es recomanable el mesurament de la temperatura dels treballadors a l'inici de la jornada laboral.

#### **B6.4 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, 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 al 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 al 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 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 que 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, entre d'altres.

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 prohibeixen els assecadors de mans per aire, per afavorir la formació d'aerosols i la disseminació de microorganismes. Tampoc els mitjans reutilitzables. És preferible comptar amb dispensadors de paper absorbent d'un 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 distància de seguretat interpersonal mínima, 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.

La AECOSAN prioritza la neteja de les mans davant de l'ús de guants. 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:

[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)

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'estris 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 recomanable el mesurament de la temperatura dels treballadors a l'inici de la jornada laboral.

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

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

S'autoritzen les reunions amb una ocupació màxima de vint-i-cinc 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 d'un metre i mig, 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, després de cada client.
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 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 viricida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, sempre a l'entrada de l'establiment.
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 del 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 bols, safates de tapes, taules de formatges o embotits, que es serviran amb racions de servei individual.
7. L'empresa ha d'establir la manera de controlar que el client no faci ús arbitrari de taules i cadires, amb la finalitat que aquest pugui ser desinfectat després de cada client.

8. Si les autoritats competents ho permetin, es fitaran les terrasses amb cordons, cintes, marcat al sòl o altres elements.
9. Es procurarà mantenir a la taula una zona d'accés lliure per al cambrer.
10. Es prohibeix l'ús de vaporitzadors d'aigua a les terrasses.
11. Es recomana disposar de mesures organitzatives per a tal de que no s'ocupin taules sense la prèvia atenció d'un treballador, i que es mantingui durant l'espera la distància de seguretat interpersonal, amb l'adopció de mesures com la senyalització de distanciament per línies a terra, entre d'altres.