

# PREPARA TU ESTABLECIMIENTO POS COVID

Basado en las recomendaciones del Instituto para la Calidad Turística Española



**PORTUBAR.COM**  
Un programa solidario de apoyo a la Hostelería Canaria

**COMPañÍA CERVECERA DE CANARIAS, S.A.**  
Parte de la familia **ABInBev**

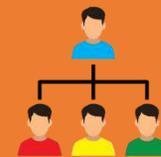
## ANTES DE ABRIR AL PÚBLICO



Se recomienda designar un encargado de gestión del riesgo asociado al COVID por establecimiento. Este debe encargarse de hacer un seguimiento próximo de las medidas y recomendaciones del gobierno, de la implementación adecuada de todas las medidas de seguridad y sanidad necesarias y del control de que las mismas están siendo implementadas según solicitado.



El establecimiento debe encargarse de garantizar que todos los trabajadores cuenten con Equipos de Protección Individual (EPIS) y medios de protección adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas, y que tengan permanentemente a su disposición geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados registrados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos y sin perjuicio de lo establecido en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.



Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se mantenga la distancia de seguridad entre empleados y se minimice el contacto entre ellos (p.e evitar que personal de barra o de sala entren en cocina). En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.



Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta trajes o similar (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo. Este espacio debe contar con jabón desinfectante para el lavado de manos y/o solución hidroalcohólica, papel de secado de manos y papelera con tapa de accionamiento no manual, dotado con una bolsa de basura.



Tener material visual en el back-office de instalaciones con todos los requisitos para el personal y disponer de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.



Igualmente, los clientes deben ser informados de aquellas medidas que les afecten directamente y deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.) a través de: Cartelería con medidas higiénicas y Marcado en el suelo del local, terrazas, barra y dónde se precise mantener la distancia de seguridad de acuerdo con esta norma.



Si un trabajador en el momento de la reapertura está en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico por COVID-19 o está en cuarentena por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas no podrá incorporarse a su puesto de trabajo.

De igual forma todos los establecimientos deberán determinar e implantar un protocolo de actuación en el caso de que se sospeche que un empleado o cliente ha contraído el virus. Según las directrices de las autoridades sanitarias, se recomienda que la persona afectada permanezca en una habitación aislada, con buena ventilación y con la puerta cerrada. Si esto no es posible, deberá permanecer en una zona aislada o a más de 2 metros de otras personas.



Disponer de una formación sobre qué es el COVID, las medidas de higiene y de prevención de riesgos para evitar contagios, como ponerse y quitarse las mascarilla y los guantes, métodos de limpieza y desinfección etc...La formación puede ser externa o interna (si se dispone de personal capacitado para impartirla) y, en todo caso debe acreditarse dicha formación.



# PREPARA TU ESTABLECIMIENTO POS COVID

Basado en las recomendaciones del Instituto para la Calidad Turística Española



**PORTUBAR.COM**  
Un programa solidario de apoyo a la Hostelería Canaria

**COMPañÍA CERVECERA DE CANARIAS, S.A.**  
Parte de la familia **ABInBev**

## ANTES DE ABRIR AL PÚBLICO



### RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

Debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...) situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas. El personal de reparto no debe superar esta área de recepción.

En este espacio:

- Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.
- Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.

Los albaranes deben permanecer en esta zona de recepción y los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos...) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.



### ALMACENAMIENTO DE MATERIALS PRIMAS

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC.

### COCINA

Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.

Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo.

Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.



### COMIDA PARA LLEVAR Y REPARTO A DOMICILIO

En el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos:

Recogida de pedido en el establecimiento y entrega del pedido al repartidor

- Tener un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa...).
- Evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.).
- Una vez entregado el pedido al repartidor, en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos.
- Establecer un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto.

Entrega de pedido a consumidor

- Fomentar el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto.
- Durante la entrega al cliente se debe mantener una distancia seguridad de, al menos, 1 metro.
- El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con gel desinfectante durante todo el proceso de entrega.
- En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo a la organización (plataformas de delivery o similares) además de lo anterior se solicitará al proveedor del servicio su plan de contingencia con respecto al COVID 19.



### SERVICIO EN BARRA

Se deberá respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...). Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad.

Los productos expuestos, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.



# PREPARA TU ESTABLECIMIENTO POS COVID

Basado en las recomendaciones del Instituto para la Calidad Turística Española



**PORTUBAR.COM**  
Un programa solidario de apoyo a la Hostelería Canaria

**COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS, S.A.**  
Parte de la familia **ABInBev**

## ANTES DE ABRIR AL PÚBLICO

### SERVICIO EN SALA & TERRAZAS



Servicio en mesa: Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad, por ejemplo separándose de los clientes para mantener conversaciones y desinfectar de forma continua las manos. En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones deberá disponer otras medidas de protección como pantallas faciales o mascarillas.

Recogida de pedido en mostrador: Se debe organizar la espera evitando la aglomeración y cruces de clientes. Se recomienda que se señalice la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar y que existan paneles / cartelera explicativos del procedimiento de recogida.

En el caso de que el cliente utilice un dispositivo digital común (tablets, Quioscos...) para realizar el pedido este debe ser desinfectado frecuentemente. Se recomienda colocar dispensadores de solución hidroalcohólica en estas zonas.

El establecimiento debe implementar las siguientes normas en sus Terrazas:

- Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan).
- El equipamiento en terraza (mesas y sillas) debe ser desinfectado entre un cliente y otro.
- Se mostrará cartelera informando al consumidor las pautas de higiene y desinfección bien como las políticas de utilización de dichas terrazas: El consumidor no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode, ni mover mesas y sillas de su localización original.



### REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Definir un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas: Zona de recepción de mercancía; Cocina; Barra (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta afluencia); Zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar; Sala; Vestuarios, zonas de taquillas y Aseos.

Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo. Atención todo el personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual.

Usar productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto. Listado en virucidas en la siguiente pagina. Lo podrá hacer el propio empresario dejando por escrito las labores que ha efectuado y los productos utilizados (disponer de las fichas técnicas y de seguridad de los productos) o podrá contratar a una empresa especializada y autorizada para ello que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quien lo ha realizado y que productos ha utilizado.

Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.

Incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, datafonos, etc.). Colocar papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura a la salida del establecimiento para uso de clientes.



### ASEOS

Todos los aseos deben contar con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o gel desinfectante. Las papeleras deben presentar apertura de accionamiento no manual y disponer de bolsa interior. La organización debe asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel...) .

# PREPARA TU ESTABLECIMIENTO POS COVID

Basado en las recomendaciones del Instituto para la Calidad Turística Española



**PORTUBAR.COM**  
Un programa solidario de apoyo a la Hostelería Canaria

**COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS, S.A.**  
Parte de la familia **ABInBev**

## ANTES DE ABRIR AL PÚBLICO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLA Y BAYETAS O PAÑOS



Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas). Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el APPCC. Mantener higienizadas las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE



Los vehículos de transporte propio como furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, deben ser incluidos en el plan de limpieza y desinfección. Este plan debe contemplar el exterior e interior del vehículo, los cajones de las motos, etc ...

De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos, etc...).

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TEXTILES



EL establecimiento debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado.

La ropa de trabajo del personal se lava a una temperatura superior a 60°C. En el caso de que este lavado se realice por parte del personal en su domicilio particular, la empresa debe informar al trabajador de la necesidad de que se superen esos 60 °C en el proceso. Se exceptúan los trajes u otros textiles que no permitan esta temperatura y que deberán someterse a algún otro método de limpieza y desinfección alternativo.



### REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

Importante hacer una revisión periódica de los filtros y rejillas de los equipos de climatización.



### LISTADO DE VIRUCIDAS

[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)

### BIBLIOGRAFIA

- [1] UNE 167013. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio.
- [2] UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
- [3] UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
- [4] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.
- [5] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
- [6] Consejería de Salud y Familias. Junta de Andalucía (2020). Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- [7] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.
- [8] Boston PublicHealthCommission. InfectiousDisease Bureau (2020). Limpiar y desinfectar para evitar el COVID-19.



# PREPARA TU ESTABLECIMIENTO POS COVID

Basado en las recomendaciones del Instituto para la Calidad Turística Española



**PORTUBAR.COM**  
Un programa solidario de apoyo a la Hostelería Canaria

**COMPañÍA CERVECERA DE CANARIAS, S.A.**  
Parte de la familia **ABInBev**

## DURANTE EL SERVICIO EL CAMARERO DEBE



Cambiar de ropa y dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc...).



Evitar el contacto físico ej: Saludo.



Guardar las mascarillas y/o pantallas faciales para los trabajadores a quien, por tarea, les sea imposible guardar la distancia de seguridad y recuerda desecharlas en función de su vida útil.



Tirar cualquier desecho de higiene personal (ej pañuelos, servilletas) de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.



Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón o desinfectarse con una solución hidroalcohólica durante por lo menos 40 segundos. Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento...).



Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos de trabajo de uso común. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, la organización debe establecer pautas para la reducción del riesgo de contagio (ej. caja, TPV, tiradores, cartas y menús).



Fomentar el pago con tarjeta u otros medios contactless (tarjetas, móviles...) evitando el uso de efectivo. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones.



Desinfectar el datafono tras cada uso y el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma y desinfectar periódicamente las máquinas dispensadoras y recreativas utilizadas por los clientes.



Asegurar la disponibilidad de gel hidroalcohólico con actividad virucida en sitios accesibles para uso de clientes y instar a los clientes a hacer uso de dicho gel.



Asegurarse de mantener el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...).

Distancia mínima entre personas/grupos de personas\*: min 1 metro

Distancia mínima entre mesas: Al menos 1,5 metros

Distancia mínima entre mesas altas: Al menos 1 metro

\*Cuando se produzca la asistencia de un grupo a un establecimiento se entenderá que la distancia de seguridad será entre el grupo y el resto de clientes y no entre integrantes de ese grupo.



Si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos dónde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.



Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso y asegurar la limpieza de las superficies en contacto con los clientes. La superficie de las mesas y apoyabrazos de las sillas, según aplique, deben limpiarse después de cada uso.



Evitar el uso de cartas de uso común, optando por "cantarla", cartas digitalizadas, pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso etc. Si no puede optarse por las soluciones previas, el menú debe facilitarse en un documento que se desinfecte tras cada uso.



Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.



Se deben ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.

