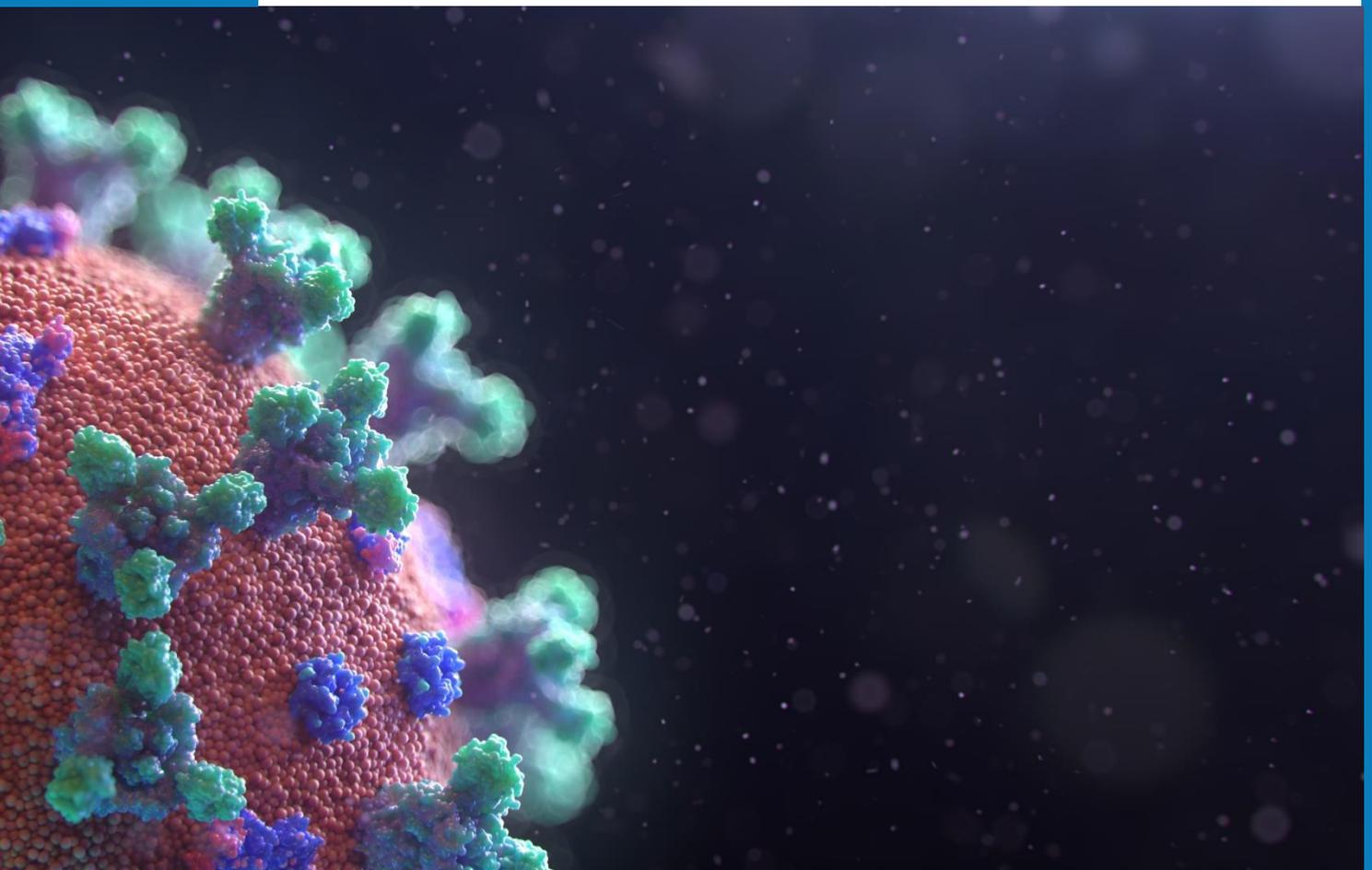


28 de abril de 2020

Recomendaciones para la reapertura en establecimientos de hostelería y restauración y para los procesos de envío a domicilio

TRAZA Healthy Consumers



INDICE DE CONTENIDOS

1. Objeto	3
2. ¿Qué es el coronavirus?	3
3. ¿Cómo se transmite el coronavirus?.....	3
4. ¿Cuánto tiempo sobrevive en superficies?.....	4
5. Servicio de entrega a domicilio	4
5.1 Recepción de mercancías	4
5.2 Realización de las elaboraciones	5
5.3 Entrega de los alimentos a domicilio	7
5.4 Reapertura del establecimiento	8
6. Medidas de limpieza y desinfección.....	9
7. Guía de lavado de manos.....	10
8. En caso de sospecha de sufrir enfermedad, ¿Cómo se debe actuar?	12
9. Buenas prácticas en la reapertura	13
10. Teléfonos de contacto y enlaces de interés	16

La relación de medidas que se indican a continuación son propuestas emitidas por TRAZA y quedarán supeditadas a lo que, en última instancia, determine la autoridad competente.

1. Objeto

Tras declararse el estado de alarma el 14 de marzo de 2020 con la publicación del RD 463/2020, para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, se llevó a cabo la suspensión de las actividades de hostelería y restauración, pudiendo prestarse exclusivamente servicios de entrega a domicilio.

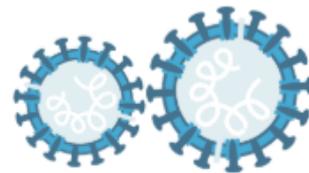
El presente documento pretende recopilar las recomendaciones higiénico-sanitarias a tener en cuenta en:

- aquellas empresas que prestan servicios en las actividades de hostelería y restauración que prestan **servicios de entrega a domicilio**.
- **la reapertura** de todos los locales de hostelería y restauración una vez el gobierno autorice su apertura.

La autoridad europea para la seguridad de los alimentos (EFSA) ya ha explicado que, por el momento, no existe ninguna evidencia de que los alimentos sean un vehículo de transmisión del COVID-19. No obstante, **es responsabilidad de todos extremar las medidas para asegurar la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal manipulador**.

2. ¿Qué es el coronavirus?

Los coronavirus son una amplia familia de virus que normalmente afectan a animales. Algunos tienen la capacidad de transmitirse de los animales a las personas.



El nuevo coronavirus SARS-CoV-2 (conocido como COVID-19) es un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas y se ha detectado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China.

3. ¿Cómo se transmite el coronavirus?



La transmisión de coronavirus se produce a través del contacto estrecho con las secreciones respiratorias que se generan con la tos o el estornudo de una persona enferma. Estas secreciones infectarían a otra persona a través de pequeñas gotas que entran en contacto con sus mucosas de la nariz, ojos o boca.

Además, estas pequeñas gotas que contienen el virus pueden depositarse en las superficies de los enseres y espacios habitados. Según algunos autores es posible la transmisión del coronavirus desde estas superficies contaminadas dada la supervivencia que tienen en las mismas.

4. ¿Cuánto tiempo sobrevive en superficies?

El análisis de varios estudios revela que los coronavirus como el SARS y el MERS pueden sobrevivir en superficies de cristal, metal o plástico incluso por encima de 9 días (a la temperatura de 30 °C -o más- se reduce la supervivencia).

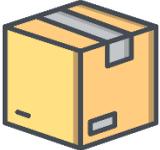
5. Servicio de entrega a domicilio

Frente a la situación actual, y siempre manteniendo y asegurando las medidas adecuadas para evitar el contagio de los trabajadores y consumidores, el servicio de entrega a domicilio puede ser una buena opción para mantener la actividad.

Para ello, las empresas se podrán servir de sus propios medios para realizar el reparto, o contar con los servicios de empresas externas de reparto, exigiéndoles la aplicación de las correctas prácticas de manipulación y de seguridad.

5.1 Recepción de mercancías

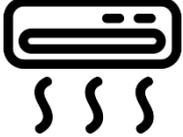
Con el fin de evitar la propagación y contagio, una medida principal es mantener nuestras instalaciones libres de posibles contaminaciones. El coronavirus puede entrar en ellas a través del personal de trabajo o a través del proceso de recepción de mercancías. Las recomendaciones para evitarlo serían:

	<p>Comprobación de ausencia de síntomas del personal (tos seca, fiebre, problemas respiratorios). Si es posible, realizando la toma de temperatura.</p>
	<p>Realizar control de acceso del personal externo, limitándolo a casos estrictamente necesarios.</p>
	<p>Controlar la recepción de envases y superficies destinadas a estar en contacto con alimentos. Comprobar tanto la correcta protección de los mismos como el estado de limpieza.</p>
	<p>Delimitar la zona de recepción de mercancías</p>
	<p>Realizar la limpieza y desinfección de la zona de recepción tras cada recepción de mercancía.</p>

5.2 Realización de las elaboraciones

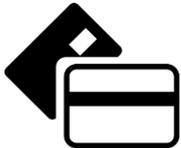
Aunque no existan evidencias de que los alimentos sean una vía de transmisión del COVID-19, se deben tomar medidas de higiene para evitar la posible contaminación de superficies y envases utilizados en los procesos de elaboración:

	<p>Cubrirse la boca y la nariz al estornudar con la parte interior del codo, y usar pañuelos desechables en caso de ser necesario.</p>
	<p>Se recomienda el empleo de mascarillas, a ser posible tipo FFP2 o FFP3.</p>
	<p>Lavarse las manos adecuadamente con frecuencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manos limpias: Mediante desinfectante hidroalcohólico (20-30 seg.) • Manos sucias: Agua y jabón (40-60 seg.) <p>Ver protocolo de lavado de manos en apartado 7 del presente documento</p>
	<p>Llevar uñas cortas y no llevar joyería, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes, etc.</p>
	<p>Evitar ante lo posible el contacto físico directo con alimentos o envases finales. Para ello se podrán usar guantes durante la preparación de cada pedido y se desecharan al final del mismo.</p>
	<p>No tocarse los ojos, la nariz y la cara.</p>
	<p>Evitar el uso de maquillaje y lentillas evitando con ello tocarnos la cara.</p>
	<p>Llevar el pelo recogido (llevando cubrecabezas).</p>
	<p>Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80°C.</p>

	Lavar ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 60°C.
	Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.
	Ventilar después de cada servicio y asegurar una renovación del aire suficiente.
	Cocinar los alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío.
	Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tappers y etiquetas.
	Limpiar frecuentemente superficies, pomos, mobiliario, maquinaria, lavabos, teléfonos, etc; con desinfectante o lejía.

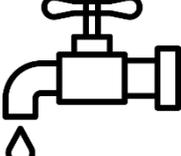
5.3 Entrega de los alimentos a domicilio

Durante la entrega de los alimentos al consumidor final también se deben adoptar medidas para evitar el contagio. Para ello se seguirá una política de “contacto cero”. Se podrán seguir las siguientes recomendaciones:

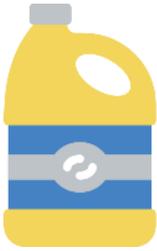
	<p>El repartidor deberá limpiarse las manos y desinfectar los elementos de vehículos susceptibles previo al comienzo del viaje.</p>
	<p>El repartidor deberá ir dotado de guantes y mascarilla (también casco en caso de ir en motocicleta), manteniendo los mismo puesto durante todo el reparto.</p>
	<p>El pedido deberá ser colocado en una primera bolsa cerrada e introducida posteriormente en otra segunda bolsa que servirá de protección, la cual el cliente eliminará a la entrada a su domicilio en el momento de recibir el pedido.</p>
	<p>El repartidor colocará el pedido en el suelo frente a la puerta (recordad que llevará un segunda bolsa de protección), tocará al timbre, se distanciará más de 2 metros y esperará a la recogida del pedido.</p>
	<p>Evitar el intercambio de dinero físico, priorizando por formas de pago mediante datafonos o pago a distancia a través de otras plataformas.</p>

5.4 Reapertura del establecimiento

Aunque el Gobierno no ha decretado una fecha límite para revocar el actual Estado de Alarma, sí sabemos que tarde o temprano esta situación pasará por lo que para la reapertura del establecimiento debemos tener en cuenta algunas recomendaciones:

	<p>Realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones siguiendo las indicaciones del apartado 6 del presente documento.</p>
	<p>Revisar todos los alimentos no perecederos o en congelación, comprobando su estado y fechas de caducidad.</p>
	<p>Al realizar el pedido a los proveedores evitar comprar en exceso.</p>
	<p>Seguir la norma FIFO (lo que primero entra es lo que primero sale) para la rotación de los productos almacenados, gastando así antes los más antiguos.</p>
	<p>Realizar una purga de todo el sistema de agua potable, abriendo todos los grifos durante 5 minutos. Con esto evitaremos utilizar el agua estancada en la red interna.</p>
	<p>En caso de contratación de nuevo personal, asegurarnos de que entra en el programa de formación de manipulador de alimentos de la empresa, asegurando de que dispone de los conocimientos necesarios para desempeñar las tareas del puesto de trabajo.</p>
	<p>Hasta nuevo aviso por parte del gobierno, como medida de precaución se recomienda mantener las pautas indicados en apartados anteriores.</p>

6. Medidas de limpieza y desinfección

	<p>Se debe realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso alimentario diluida en agua, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.</p>
	<p>Después de cada jornada, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, maquinaria, y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.</p>
	<p>Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 g/L).</p> <p>También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% durante un minuto.</p> <p>En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos. Siempre se utilizarán de acuerdo a lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad.</p>
	<p>El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.</p>

7. Guía de lavado de manos

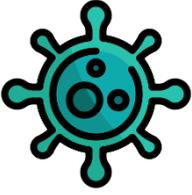
¿Cuándo debo lavarme las manos?	
	Tras estornudar, toser o tocarse la nariz.
	Después del contacto con alguien que estornuda o tose.
	Después de usar el baño, el transporte público o tocar superficies sucias.
	Antes de comer.

¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



www.mscbs.gob.es

8. En caso de sospecha de sufrir enfermedad, ¿Cómo se debe actuar?

	<p>Si se empieza a tener (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), quédate en casa, no asistas a un centro sanitario y avisa al teléfono que disponga su comunidad autónoma o centro de salud que corresponda. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se deberá llevar mascarilla quirúrgica.</p>
	
	
	<p>Según los datos actuales se calcula que el período de incubación de COVID-19 es de 2 a 12 días, y el 50% comienza con síntomas a los 5 días de la transmisión. Por analogía con otros coronavirus se estima que este periodo podría ser de hasta 14 días.</p>
	<p>La empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.</p>

9. Buenas prácticas en la reapertura. Especificaciones

La relación de medidas que se indican a continuación son propuestas emitidas por TRAZA y quedarán supeditadas a lo que, en última instancia, determine la autoridad competente.

PREAPERTURA

- A expensas de las indicaciones oficiales, los dueños de bares y restaurantes tendrán que desinfectar obligatoriamente los locales antes de su reapertura
- Se prevé que además deban ponerse a disposición del cliente geles desinfectantes en la entrada del negocio y a la salida de los baños
- Será muy importante contar con una CARTELERÍA informativa que recuerde claramente al equipo los nuevos hábitos de trabajo: uso de guantes, correcta colocación de las mascarillas, fomentar el pago con tarjeta, uso de gel hidroalcohólico, así como el constante lavado de manos, independientemente del uso de guantes.

FUNCIONAMIENTO

VESTUARIOS Y ENTRADA DE PERSONAL

Los trabajadores deberán acceder a su puesto con la ropa y calzado de trabajo, uniforme limpio, lavado de manos y mascarilla. Quedará prohibido salir a la calle con el uniforme y calzado de trabajo. Por lo tanto, no podrán hacerse salidas para fumar, compras de última hora o imprevistos. Se respetará en todo momento la distancia de 1,5 metros entre trabajadores, se realizará una limpieza y desinfección diaria de taquillas, uniformes, se prohibirá el uso del móvil y efectos personales por motivos de contaminación, se fomentará el constante lavado de manos y el uso de gel hidroalcohólico tras cada tarea.

RECEPCIÓN DE PEDIDOS/PROVEEDORES

Es importante que se establezcan diferentes rangos de horarios para la recepción de las diferentes mercancías para poder desinfectar la zona de recepción entre pedido y pedido. La zona de recepción de pedidos debe estar lo más cerca posible de la zona de entrada. Allí se realizará la revisión y desinfección de los productos, se eliminarán los envoltorios de los productos antes de que entren en el local. Los productos frescos entrarán en el local en box de plástico previamente desinfectado. No se permitirá el acceso a las áreas de manipulación a personas/trabajadores ajenos a este servicio. Las visitas de comprobación o inspección deberán ir debidamente protegidas con los EPI adecuados para acceder a este tipo de áreas. Previo acceso, se realizará un control de temperatura, que quedará anotado en un registro de control.

ELABORACIONES

Una de las pautas más sencillas que se puede llevar a cabo para el control del COVID-19 es la organización y la limpieza. Estos aspectos se vuelven fundamentales en las cocinas, donde los flujos de trabajo deberán estar muy segmentados y organizados y, si es posible, se delimitarán los espacios de trabajo con cinta adhesiva de seguridad. La correcta colocación de los EPI del personal de cocina será fundamental. Se recomienda colocar en lugar visible las fichas técnicas de colocación de los EPI. El lavado de manos constante es obligatorio independientemente del uso de guantes, que deberán cambiarse para cada actividad. Se recuerda que el uso de gel hidroalcohólico es un complemento a la higiene, pero no sustituye su lavado de manos.

En todo momento mantendremos las pautas del APPCC (protocolo de seguridad alimentaria obligatorio para hostelería), y reforzaremos el plan de limpieza para añadir zonas sensibles de paso (zonas de paso, picaportes, etc.) e incrementar la frecuencia de la desinfección.

SALA

Se deberá reestructurar la disposición de las mesas en la sala con el fin de respetar el régimen de distancias entre ellas, que deberá ser de 1,5 metros. Se colocarán geles de hidroalcohol en la entrada del local, a la salida de los aseos, se realizarán desinfecciones periódicas aprovechando los momentos de menos afluencia tanto en tiradores, picaportes, zonas de paso, mesas, sillas, combos de aceite, servilleteros... Se ventilará después de cada servicio.

BARRA

Se recomienda el menor número de personas en la barra si ésta no tiene un tamaño que permita la separación entre trabajadores. Se valorará si se mantiene el servicio en mesa o se pide al cliente que recoja el pedido en la barra, para evitar el acercamiento entre personal y clientes. La limpieza frecuente de la barra y zonas de apoyo será fundamental, así como los utensilios de uso (pinzas de hielo, etc.) y la vajilla, cristalería y cubertería se desinfectará en el lavavajillas, nunca de forma manual.

BUFET

Para evitar posibles focos de transmisión, es imprescindible que se tengan en cuenta que todos los alimentos deben permanecer protegidos del cliente mediante elementos físicos, cambiar con frecuencia las pinzas y todos los elementos utilizados para servir. La ubicación de tazas, platos y menaje que utiliza el cliente para su consumo deberán estar protegidos o que los facilite el personal.

Dado que el uso del sistema de bufet puede implicar que no se asegure la distancia de seguridad, este punto quedará pendiente de aceptación por la autoridad sanitaria.

CATERING

Las medidas tomadas para los procesos de elaboración, transporte y personal son aplicables también a los catering. Sin embargo, deben estudiarse en cada caso, los lugares de elaboración de los eventos, adecuando las necesidades a las exigencias establecidas para garantizar la seguridad de los clientes.

TRANSPORTE/REPARTO A DOMICILIO

Si se disponen de vehículos propios, estos deben estar incluidos en el plan de limpieza, teniendo en cuenta exterior, interior y cabina. En el interior de los vehículos de transporte, se dispondrá de gel hidroalcohólico para la desinfección de manos. Todo el material de transporte (isotermos, cajas, carros) deben ser desinfectados a diario. En el caso de que se utilicen plataformas para reparto a domicilio, se dispondrá de una zona para la entrega de pedidos, siguiendo los protocolos establecidos por la propia plataforma y evitando cruces o exceso de personal entrando y saliendo del local.

TAKE AWAY

Si se dispone de una zona take away en el establecimiento, ésta debe de estar identificada (con cinta adhesiva) de modo que se eviten aglomeraciones y se genere un espacio de protección.

TERRAZAS

Las terrazas deberán redistribuirse para garantizar la seguridad del cliente bien separando físicamente las mesas o colocando elementos de protección. Desinfectar las mesas y sillas, colocar gel desinfectante para los clientes, evitar la colocación de servilleteros u otros elementos que sean focos de contaminación, serán otras de las medidas recomendadas. Al final de cada turno, se fregará el suelo de la terraza con desinfectante.

FOMENTO DE SOPORTES DIGITALES Y ELIMINACION DE ELEMENTOS DE USO COMÚN

Desde TRAZA se propone el fomento continuo de soportes digitales (*pantallas fijas con oferta en el local*) con el fin de evitar la manipulación de objetos por diferentes clientes tales como cartas, menús o elementos publicitarios. En caso contrario, se propone tomar la comanda por parte del servicio de sala, sin carta.

Asimismo, se deberán eliminar elementos de uso común como botellas de aceite y platos compartidos al centro.

10. Teléfonos de contacto y enlaces de interés

Comunidad autónoma	Teléfono de contacto
Andalucía	900 400 061 / 955 545 060
Aragón	976 696 382
Asturias	900 878 232 / 984 100 400 / 112 marcando 1
Cantabria	900 612 112
Castilla La Mancha	900 122 112
Castilla y León	900 222 000
Cataluña	061
Ceuta	900 720 692
C. Madrid	900 102 112
C. Valenciana	900 300 555
Extremadura	112
Galicia	900 400 116
Baleares Islas	061
Canarias	900 112 061
La Rioja	941 298 333
Melilla	112
Murcia	900 121 212
Navarra	948 290 290
País Vasco	900 203 050

Dispone de información actualizada de la epidemia del nuevo coronavirus en:

- **Organización mundial de la salud (OMS):**

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

- **Página Web del Ministerio de Sanidad:**

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

- **Murcia Salud:**

<https://www.murciasalud.es/pagina.php?id=45558>

- **Comunidad de Madrid:**

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/2019-nuevo-coronavirus>

- **Generalitat Valenciana, Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública**

http://www.san.gva.es/web_estatica/coronavirus/coronavirus_va.html