



# REQUISITOS GENERALES PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO



- Planificar las tareas y procesos para **garantizar la distancia de seguridad.**



- **Limpieza diaria** de uniformes.



- **Protocolo de actuación** en el caso de síntomas Covid-19 trabajador y clientes.



- Transporte de la ropa sucia en **bolsas cerradas.**



- Utilización de **epis para todo el personal** y eliminación de forma segura.



- **Evitar el contacto físico.**



- **Aforo máximo** en los vestuarios.



- **No compartir** equipos de trabajo.



- **Distanciamiento social** en reuniones internas.



- **Cartelería de las medidas implantadas.**



- Aumentar frecuencia del **lavado de manos** con agua y jabón.



- **Marcado del suelo, terraza** que permita la distancia de seguridad.



- **Ventilación** en los dos servicios del local.



- **Disposición de desinfectante** en sitios accesibles.



# REQUISITOS GENERALES DEL SERVICIO



- Solución desinfectante en todas las mesas.



- Desinfección de sillas y mesas antes y después de cada uso.



- Control del aforo.



- Cartas de un solo uso.



- Fomentar pago con tarjeta.



- Almacenamiento de elementos auxiliares del servicio en zona protegida.



- Desinfección del datáfono.



- Eliminación de productos de autoservicio.



- Desinfección periódica de máquina de tabaco.



- Ventilación de la sala.



- Certificado de desinfección de la mantelería.



# RECEPCIÓN DE PEDIDOS



- **Habilitar un espacio** para la recepción de mercancías.



- **Desinfección de envases.**



- **Cambiar de contenedor** de los productos frescos.



- **Recogida de albaranes sólo por una persona.**



- **Desinfectar la zona y manos** con agua y jabón.





# COCINA



- Separación de las zonas de los distintos trabajadores.



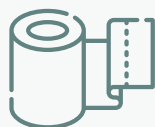
- Desinfección general antes y después de cada servicio.



- Dispensador de jabón desinfectante.



- Utilización de epis.



- Utilización de papel para secar las manos.



# ASEOS



- **Dispensador de jabón desinfectante, papel de secado y desinfectante.**



- **Papeleras de apertura no manual.**



- **Deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día.**



# SALA Y TERRAZA



- **Asignación de zonas de trabajo.**



- **Garantizar la distancia de seguridad entre clientes.**



- **No intercambiar los teléfonos, bolis.**



- **Desinfección frecuente de manos.**



- **Desinfección de sillas y mesas antes y después de cada cliente.**



- **El cliente no puede ocupar una mesa sin que nosotros lo acomodemos.**



# LIMPIEZA



- Utilización De Epis.



- Utilización de virucidas autorizados.



- Incrementar frecuencia de limpieza en zonas críticas.



- Lavavajillas con temperatura  $> 80^{\circ}\text{c}$ .



- Limpieza textiles con temperatura  $> 60^{\circ}\text{c}$ .



- Limpieza de filtros y rejillas de aire acondicionado.