

HOSTELERÍA: ALIMENTOS

No hay pruebas que indiquen la transmisión del virus SARSCoV-2 por alimentos. Sin embargo, el virus puede quedarse, por contaminación directa de personas enfermas, en la superficie de un alimento. Aunque el virus no se desarrolle, puede producir contaminación.

Además, el COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero sí existe un riesgo de contaminación cruzada.

Es **IMPORTANTE** comprender los siguientes aspectos:

- Las temperaturas de congelación y refrigeración mantienen los virus y se cree que son factores importantes que aumentan su persistencia en el medio ambiente.
- El calor puede usarse para inactivar a los virus. Las temperaturas de cocción los eliminarían. Temperaturas superiores a 70 grados durante 2 minutos (temperatura de pasteurización) o tratamientos térmicos equivalentes eliminan el virus.
- Para alimentos en los que no se aplique un tratamiento térmico es necesario la limpieza y desinfección de la materia prima antes de la elaboración del plato.

HOSTELERÍA: ELABORACIONES

- Alimentos crudos:
 - Proceder a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo.
 - Emplear desinfectantes de uso alimentario y seguir rigurosamente las indicaciones del fabricante.

- Alimentos cocinados:
 - Aplicar condiciones que garanticen la pasteurización.

Estas medidas no eliminan el riesgo de que haya una contaminación posterior.

HOSTELERÍA: HIGIENE DE LOS TRABAJADORES

- El lavado de manos debe realizarse de manera frecuente, y siempre:
 - Salida y llegada a casa.
 - Al inicio de la actividad.
 - Después de usar el baño.
 - Después de los descansos.
 - Antes de ingerir cualquier alimento.
 - Entre dos manipulaciones de materias primas o productos diferentes.
 - Cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves, etc.).
 - Tras fumar.
 - Después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.
 - Se recomienda no utilizar el móvil y en el caso de utilizarlo se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.

HOSTELERÍA: HIGIENE DE LOS TRABAJADORES

- Se evitará toser o estornudar sobre alimentos y superficies de trabajo. En el caso de posibles golpes de tos o estornudos, hay que colocar un pañuelo de un solo uso sobre la boca y nariz y, posteriormente, lavarse las manos.
- Evitar tocarse el pelo, los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión. Si lo hacemos, posteriormente, hay que lavarse las manos.
- El haber utilizado guantes, no exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.
- Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo, debiendo cubrirse con gorro.

HOSTELERÍA: HIGIENE DE LOS TRABAJADORES

- El personal con cualquier lesión cutánea deberá llevar una protección con vendaje impermeable coloreado y en el caso de que padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria deberá informar a su inmediato superior.
- No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena al servicio, o que perteneciendo al servicio, no se encuentre en su horario de trabajo.
- Las visitas a las áreas de elaboración siempre se realizarán con equipamiento de protección e indumentaria adecuada.
- Mantener el distanciamiento social durante los momentos de descanso de los y las trabajadoras.

HOSTELERÍA: UNIFORMES

- Uso de un uniforme o ropa específica de trabajo para el desempeño de la actividad.
- Incrementar la frecuencia de cambio de uniforme para el personal de sala y de cocina: en cocina diario, en sala cambio de mandiles por servicio.
- Utilizar el uniforme desde que se llega al establecimiento, evitando usar la ropa de la calle para tareas como la *mise en place*.
- Lavado y desinfección de manos antes de la preparación del comedor.
- Uso de mascarilla.
- **¡RECUERDA!** Los uniformes o ropa de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos entre 60-90 °C.

HOSTELERÍA: AFOROS

- Establecer aforos máximos que permitan garantizar el distanciamiento físico y que respondan a las exigencias normativas vigentes en cada momento.
- Actualizar los planos y configuraciones del comedor, rediseñando la distribución de mesas para garantizar la distancia de dos metros entre ellas.
- Asegurar la distancia entre mesas de 2 metros, o en su defecto, establecer barreras físicas.
- Limitar las agrupaciones de clientes a un máximo de 10 personas por mesa.

Los requerimientos sobre distancias, podrán excepcionarse cuando los comensales sean parte de una unidad de convivencia y lo soliciten expresamente.

HOSTELERÍA: AFOROS POR FASES

FASE 1

TERRAZAS: Apertura al 50% de la capacidad total.

INTERIOR LOCAL: sólo servicio para llevar, escalonado y respetando distancia de seguridad.

BARRA: no se permite.

FASE 2

TERRAZAS: Apertura al 50% de la capacidad total.

INTERIOR LOCAL: servicio para llevar y atención en mesas, a un tercio del aforo total.
Distanciamiento social siempre.

BARRA: no se permite.

FASE 3

TERRAZAS: Apertura al 50% de la capacidad total.

INTERIOR LOCAL: servicio para llevar y atención en mesas, a un 50% del aforo total.
Distanciamiento social siempre.

BARRA: se permite, asegurando distancia de 1,5 metros entre clientes.

HOSTELERÍA: RESERVAS

- Organizar las reservas de forma escalonada para evitar que los y las clientas acudan a la misma hora y permitir el distanciamiento físico entre diferentes reservas.
- En la medida de lo posible, intentar digitalizar el proceso de reserva, evitar el libro de reservas.
- Limpieza y desinfección de ordenador y teléfono en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).
- Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos).
- Preparar las mesas justo antes de la reserva o montarla delante del cliente para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible.

SUGERENCIA DE ORGANIZACIÓN: distribuir las funciones del personal. Establecer una única persona para gestión de reservas, teléfono, cobro,... Evitando que varias personas manipulen los objetos implicados en estos procesos.

HOSTELERÍA: GESTIÓN DE ACCESOS

- Colocar información con las normas de seguridad a seguir por los clientes.
- Disponer soluciones hidroalcohólicas en la entrada para garantizar la desinfección de manos al entrar.
- A la salida del establecimiento disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- Se debe tratar de evitar el contacto de clientes con las puertas: dejarlas abiertas o que el personal de sala se encargue de abrirlas. Cuando el cliente toque la puerta, se procederá a la limpieza de la manilla antes de la entrada de la siguiente reserva para evitar contaminaciones cruzadas.
- Servicio de guardarropía: disponer de protección individual para prendas (fundas plásticas).
- Disponer de sistemas que permitan el aislamiento de los paraguas (incluidos los mangos).

HOSTELERÍA: PROCESOS DE LIMPIEZA DE OBJETOS

- Realizar la limpieza y desinfección de las mesas /sillas/aparadores antes de la apertura y entre servicios.
- Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla. Protegerlos hasta su uso.
- Carta/menús: implementar sistemas que reduzcan el contacto físico (cartas digitales, cartas desechables, pizarras, cartas accesibles online, códigos QR o cartas que permitan su desinfección).
- Cambio de la mantelería completa entre todos los servicios y posterior limpieza y desinfección de mesa y sillas. Manipular la ropa con el mínimo de agitación. **RECOMENDACIÓN:** mantelería de un solo uso.
- Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90 °C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

HOSTELERÍA: BARRA

- Minimizar el personal trabajador en la barra para asegurar el distanciamiento físico.
- Reorganizar y delimitar las zonas de trabajo en barra.
- Limpieza y desinfección frecuente de la barra.
- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel.
- Utilizar papel para la limpieza de superficies.
- Proteger menaje y utensilios de la exposición ambiental.
- Lavado del menaje preferiblemente en lavavajillas (Temperatura > 80 °C).
- Una vez finalizado el servicio, todos los utensilios deberán ser guardados para protegerlos de la exposición ambiental.

HOSTELERÍA: COCINA

- Reorganización de los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- Delimitar las zonas de trabajo para cada puesto.
- No intercambiar utensilios entre varias personas sin realizar una limpieza previa.
- Uso obligatorio de mascarilla:
 - Para el manejo de alimentos que se sirven en crudo.
 - En el momento del emplatado.
 - Cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.
- Incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- Lavado de utensilios: Preferiblemente en lavavajillas ($T > 80\text{ °C}$).
- Limpieza y desinfección de las superficies: Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes.

HOSTELERÍA: COCINA

- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel. Utilizar papel para la limpieza de superficies.
- Proteger de la exposición ambiental:
- Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y que no van a someterse a tratamiento térmico.
- El menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.
- Todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
- Utilizar sistemas con tapa o dispensadores para sal o especias.
- Limitar las personas que tocan las comandas y evitar el contacto con el papel cuando sea posible.
- Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos).

HOSTELERÍA: SERVICIO EN SALA

- Uso de mascarillas o pantallas durante el servicio en sala.
- Minimizar el número de camareros que interactúan con el/la clienta.
- Limitar el contacto entre camareros/as y clientes/as.
- Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los/as clientes/as.
- La mesa, en la medida de lo posible deberá estar lo más desnuda posible y en caso de tener muletones o tener algún tipo de elemento además de la propia madera, deberá facilitar su desinfección.
- Evitar el uso de elementos compartidos (servilleteros, palilleros, aceiteras, etc.). **RECOMENDACIÓN:** incorporar en la medida de lo posible monodosis de productos tipo aderezo.



Haz clic para volver al índice de contenidos