

RECOMENDACIONES PARA LA PROTECCIÓN DE LA SALUD EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.-



Documento técnico

3 mayo 2020



INDICE:

- 1.- Justificación**
- 2.- Objetivo y ámbito de aplicación**
- 3.- Aspectos Generales.**
- 4.- Medidas para la reapertura establecimientos cerrados.**
- 5.- Medidas para el desarrollo de la actividad**
- 6.- Medidas para el reparto a domicilio o entrega in situ.**
- 7.- Referencias bibliográficas.**



1.- JUSTIFICACIÓN:

La situación de emergencia sanitaria provocada por la expansión del virus causante de la COVID-19 motivó que el Gobierno de España declarase el pasado 14 de marzo el estado de alarma, con sucesivas prórrogas del mismo. A partir de ese momento se han ido adoptando, de manera continuada, medidas preventivas para hacer frente a esta situación de emergencia sanitaria en los diferentes sectores.

El artículo 10 del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo recoge las medidas de contención en el ámbito de la actividad comercial, equipamientos culturales, establecimientos y actividades recreativas, actividades de hostelería y restauración, y otras adicionales, es decir, previó la suspensión de determinadas actividades de hostelería y restauración que se recogieron de forma específica, pero sin ánimo de exhaustividad ni de establecer un *numerus clausus* de los mismos. El artículo 7 igualmente restringió la circulación de personas relegándola exclusivamente a determinados supuestos.

La concentración de personas en los establecimientos de restauración colectiva, que deben compartir determinados espacios comunes, implica un incremento del riesgo de contagio, por lo que dada la situación de restricción en la movilidad de personas resultó necesario, para garantizar la contención de la pandemia, proceder a suspender la apertura al público de estos establecimientos en línea con lo establecido en el apartado 4 del artículo 10 del Real Decreto 463/2020

No obstante la dinámica de la enfermedad y de la situación epidemiológica, hacen que se avance hacia nuevas etapas en la gestión de la crisis sanitaria. Etapas en las que desde la perspectiva de protección de la salud se puedan tomar medidas de re-inicio de determinadas actividades de restauración colectiva, que hasta ahora han estado restringidas.

Retomar la actividad en el marco de la gestión de la crisis sanitaria, conllevará, necesariamente, la adopción de medidas de mitigación de las posibilidades de contagio. Medidas que deberán ser consideradas generales (Vertebradas en tres puntos clave: Distanciamiento, Higiene - de manos y respiratoria - y Desinfección.) y otras específicas de los diferentes sectores económicos atendiendo a la propia actividad desarrollada.

Es importante resaltar que la actividad en el sector de las empresas alimentarias y entre ellas en el sector de la restauración, se realiza en establecimientos donde las medidas de higiene están asumidas como parte inherente a la actividad, gozando de antemano, de amplia experiencia en su aplicación.



Las recomendaciones contenidas en este documento, recogen una selección no exhaustiva de medidas, las cuales deben ser implantadas y, en su caso, complementadas por las empresas en función de sus características y de los resultados obtenidos en sus evaluaciones de riesgo.

2. OBJETIVOS, ALCANCE Y ÁMBITOS DE ACTUACIÓN

Ámbito

Estas recomendaciones van dirigidas a la **restauración colectiva de Andalucía**, encuadrando como tal a aquellos establecimientos minoristas definidos en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.¹

Establecimiento: local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo.

A modo ilustrativo, no limitativo, se incluyen dentro de los mismos los siguientes:

Bar/Cafetería

Establecimiento de temporada

Establecimiento no permanente

Establecimientos de venta de comidas preparadas

Hamburguesería

Kebab

Pizzería

Restaurante

Servicios de restauración en alojamientos turísticos

Venta de carretera

Otros.

Todos ellos deberán estar inscritos en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía regulado mediante el Decreto 158/2016, de 4 de octubre, por el que se modifica el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios, y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.²



Objetivo:

Los objetivos de la presente guía son:

1. Establecer una serie de recomendaciones higiénico-sanitarias que sirvan de marco de referencia en actuaciones de protección de la salud a los titulares de los establecimientos de restauración colectiva de Andalucía para garantizar la máxima protección posible a los clientes y empleados.

Alcance.

El presente documento incluye recomendaciones de medidas a desarrollar por los titulares de los establecimientos de restauración colectiva referidas a la seguridad alimentaria, sanidad ambiental y generales de prevención de contagios de la COVID-19, antes de la puesta en marcha y durante el desarrollo de la actividad.

Estas recomendaciones deben ser complementadas con aquellas otras específicas que la autoridad sanitaria del estado de alarma vaya disponiendo, tales como las referidas al aforo o desarrollo concreto permitido de las actividades de estos establecimientos durante las distintas fases del denominado “desescalamiento” o posteriores a las mismas.

Las mismas no sustituyen, sino refuerzan, todas aquellas medidas que de forma obligatoria deben implantar los establecimientos de restauración colectiva de acuerdo a las normativas de seguridad alimentaria y ambiental existentes, que ya se venían aplicando.

Estas recomendaciones no excluyen aquellas otras medidas que los servicios de prevención de riesgos laborales (SPRL) o los titulares de los establecimientos deben adoptar en el marco de la prevención de riesgos laborales con el objetivo general de limitar los contagios de SARS-CoV-2. Siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias. A este efecto hay que remitirse al documento PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2 30 de Abril de 2020.

<https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL COVID-19.pdf>

3.- ASPECTOS GENERALES;

Los establecimientos de restauración colectiva no son más susceptible al contagio que otros establecimientos públicos visitados por un número de personas que interactúan entre ellos y con los empleados. Sin embargo son lugares donde los clientes permanecen más tiempo, pueden acudir en pequeños grupos, interaccionan con los empleados y consumen alimentos que deben ser seguros. Estos aspectos son los que requieren una atención específica.



Titulares y responsables de gestión del establecimiento:

Los titulares y los responsables de los establecimientos deben adoptar una **actitud proactiva de responsabilidad** sobre las medidas a adoptar respecto a la prevención y control de las medidas, tanto las relacionadas con los riesgos de seguridad alimentaria así como aquellas específicas de prevención de la COVID-19.

Para ello deberían establecer un **Plan de Actuación específico o Listado** que contemplara todas las medidas y en su caso, registros, en los diferentes escenarios de trabajo (cocinas, barras, camareros, personal de limpieza), que deben ser realizadas, previendo la disponibilidad de los recursos humanos y materiales necesarios para su realización y supervisar su correcta ejecución para poder tomar las medidas correctivas necesarias.

Este plan de actuación o listado de medidas debe ser informado y conocido por el personal del establecimiento, recomendándose la realización de simulacros de su ejecución previa a la apertura del establecimiento.

Sería recomendable disponer de carteles u hojas informativas en los diferentes espacios de los establecimientos, que recordarán las recomendaciones generales y en su caso, aspectos específicos a tener en cuenta por los empleados y clientes.

- **Asuma la responsabilidad y transmítasela a sus empleados.**
- **Elabore un Plan o listado de medidas**
- **Informe a sus empleados y resuelva sus dudas**
- **Practíquelas antes de su puesta en funcionamiento.**
- **Prevea y disponga del material necesario para poder ejecutarlas.**
- **Informe a sus clientes de las medidas que ellos deben respetar**

Medidas generales de higiene de los empleados:

Recuerde que los empleados de su establecimiento son “manipuladores de alimentos” y como tales deben conocer y aplicar las medidas de higiene generales y particulares de su actividad concreta respecto a la seguridad alimentaria, muchas de ellas son comunes a las establecidas para la COVID-19.

Estas medidas están recogidas en el documento **Requisitos simplificados de higiene: Guía Orientativa para la implantación de ciertos establecimientos alimentarios**, editado por esta Consejería.

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/salud_5aeb2cc7219a1_guia_higiene_04.pdf



Recuerde e informe, no obstante de las medidas generales específicas establecidas para la COVID-19

- La higiene frecuente de las manos es la medida principal de prevención y control de la infección.
- Higiene respiratoria:
 - ✓ Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.
 - ✓ Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca, con las manos, ya que estas facilitan su transmisión.
- Mantener distanciamiento social de 2 metros, en la medida de lo posible

- **Recuerde a sus empleados su condición de manipuladores de alimentos y que deben seguir unas prácticas de higiene personal.**
- **Revise y recuerde las medidas de buenas prácticas de manipulación que sus empleados deben mantener en su trabajo.**
- **No olvide que las medidas para prevenir riesgos en los alimentos son necesarias o más importantes en esta situación.**
- **Prevea la posibilidad de tener un plan de contingencia respecto a sustituciones de empleados.**

Informe y facilite a sus empleados que en el hipotético caso que una persona empleada presentara síntomas compatibles con COVID19, debe abstenerse de acudir al trabajo e informar de ello al responsable de la empresa quien lo comunicará al servicio de prevención para que adopte las medidas previstas en el caso de contar con éste, en cualquier caso proceda según las recomendaciones establecidas contactando con los servicios sanitarios a través de los teléfonos y APP establecidos:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/coronavirus_cartel_telefonos.pdf



Se recomienda tener un plan de contingencia de personal para estos casos, debiendo prever que cualquier nueva incorporación tenga la formación adecuada en higiene de alimentos y la información de las medidas establecidas en su establecimiento, antes de iniciar su trabajo.

Se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón. El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores.

4.- MEDIDAS PARA REAPERTURA ESTABLECIMIENTOS CERRADOS.-

Si su establecimiento ha permanecido cerrado o con actividad muy reducida será necesario plantearse una serie de medidas previas a la apertura al público (respetando las condiciones de cada fase o posteriores a éstas), haga una lista de ellas que le permita comprobar que todas han sido realizadas.

En otros casos, revisar estas medidas le será igualmente útil. Entre estas, sin ser limitativas, se recomiendan las siguientes:

- Revise de forma detallada los alimentos que hubieran quedado almacenados en su establecimiento:
 - Deseche aquellos que puedan presentar algún tipo de alteración, incluido sus envases.
 - Compruebe las fechas de consumo de todos ellos, en caso de duda deséchelos.
 - Recuerde que los alimentos que fueron abiertos antes del cierre han disminuido su caducidad, por lo que si no está seguro de su seguridad, deséchelos.
 - Compruebe que los congelados se han mantenido a la temperatura adecuada y no presentan signos de descongelaciones parciales.



- Realice una Limpieza y Desinfección (L+D) profunda de los locales, mobiliario, instalaciones, equipos, útiles:
 - Retire los equipos necesarios para una adecuada L+D.
 - Desmante aquellos que lo requieran.
 - Desmante y realice L+D de los filtros de ventilación, incluyendo los de los equipos de aire acondicionados.
 - Proteja a los alimentos durante estas operaciones.
 - Utilice productos autorizados para establecimientos alimentarios.
 - Siga las recomendaciones que ya están establecidas por esta Dirección General en el siguiente documento PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y ESPACIOS PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA .
https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoL+D_Coronavirus_AND.pdf
 - Si va a contratar alguna empresa externa para realizar estas labores, tenga en cuenta la **Nota informativa sobre desinfecciones y desinfectantes autorizados frente a COVID-19**. Publicada por esta Consejería, así como la **Nota sobre el uso de productos biocidas** para la desinfección de la COVID-19. Ministerio Sanidad". 27 abril 2020
<https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/nota%20informativa%20desINFECCIONES%20Y%20DE.pdf>
https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCoV-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas_27.04.2020.pdf
- Compruebe que siguen en estado adecuado las barreras existentes para evitar el control de plagas, en el caso que durante las labores de limpieza y desinfección detecte signos de su posible presencia ordene que se realice un tratamiento específico por empresa autorizada. Información más específica puede ser encontrada en el siguiente enlace;

<https://juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/entornos-saludables/salud-ambiental/paginas/control-integrado-plagas.html>



- Revise el adecuado funcionamiento de los equipos del establecimiento, sobre todo aquellos que tienen una incidencia básica en la seguridad alimentaria:
 - Revise que el lavavajillas funciona correctamente y alcanza la temperatura establecida (seleccionando temperaturas del agua altas - entre 65 °C y aclarados o secados a 85°C-).
 - Revise el funcionamiento adecuado de los equipos de refrigeración, congelación, mantenimiento de comidas preparadas en caliente y aquellos hornos o equipos de elaboración de comidas.
 - Revise el adecuado funcionamiento de los equipos de ventilación de los locales, preste especial atención a los extractores de los aseos, ya que sería recomendable que los mismos funcionen en continuo durante las horas de apertura al público.
 - Compruebe que los sensores o termómetros de todos los equipos funcionan correctamente, su funcionamiento y lectura correcta son de vital importancia sobre todo en los meses próximos.
 - Revise que los lavamanos. Incluidos los de los aseos, funcionan adecuadamente, así como disponen de agua fría y caliente.(agua tibia para lavado manos).
 - Revise que la dotación de los lavamanos (para operarios y aseos al público) es la necesaria para facilitar las operaciones correctas de higiene (toallas de un solo uso o sistema mecánico y dosificador de jabón líquido con jabón).
 - En el caso de contar con instalaciones de enfriamiento evaporativo de agua perdida pulverizada mediante boquillas, recuerde que debe proceder a una limpieza y desinfección del sistema y de las boquillas antes de su puesta en funcionamiento.

<https://juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/entornos-saludables/salud-ambiental/paginas/control-legionelosis-nebulizadores.html#requisitos>



- **Recuerde que necesitaría realizar algunas medidas unos días previos a la apertura.**
- **Haga una lista de las medidas previas a la apertura, le servirá para comprobar su realización.**
- **Compruebe todos los alimentos que quedaron almacenados en el establecimiento, deseche aquellos alterados o de los que sospeche que lo están.**
- **Compruebe específicamente las fechas de consumo.**
- **Deseche aquellos alimentos abiertos antes del cierre sino está seguro de su salubridad.**
- **Realice una Limpieza y desinfección profunda antes de la apertura.**
- **Compruebe la necesidad de realizar alguna desinsectación y/o desratización.**
- **Revise el adecuado funcionamiento de todos los equipos.**
- **Preste especial atención a lavavajillas, termómetros y equipos de ventilación, incluido el de los aseos.**
- **Revise el buen funcionamiento de lavamanos.**

5.- MEDIDAS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.-

Durante el desarrollo de la actividad deberá aplicar unas buenas prácticas de higiene tanto personales como de manipulación, y deberá aplicar las medidas ya previstas en su Plan de autocontrol (o requisitos simplificados de higiene), en algún caso será necesario modificar o reforzar alguna de las medidas.

Procure que las medidas adoptadas sean sencillas de comprender y fáciles de realizar, de tal forma que puedan convertirse en rutina para los empleados.



Tenga en cuenta las medidas específicas determinadas por la autoridad sanitario nacional, de acuerdo a la Fase en la que se encuentre su localidad, para la actividad en las terrazas ya se ha publicado **la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, por la que se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19**. Cuyas medidas ya han sido tenido en cuenta en estas Recomendaciones.

Personal.

Además de las medidas generales ya indicadas, se recomienda tener en cuenta las siguientes medidas:

- Organice la distribución espacial del personal para garantizar la distancia de seguridad, con espacios diferenciados tales como cocina, barra y servicio si ello no fuera posible utilice mascarillas recomendadas.
- Evite la concurrencia simultánea del personal en espacios comunes, como podrían ser los vestuarios o zonas de cambio de ropa, de tal forma que siempre se pueda cumplir la distancia de seguridad. Si las instalaciones no permiten garantizar esta distancia programe turnos para su uso.
- Se habilitará, de no existir, un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al 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 en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.
- Situé carteles informativos sencillos y claros respecto a las medidas a respetar en cada uno de los espacios del establecimiento.
- Disponga de geles o soluciones hidroalcohólicas en número y distribución adecuada de tal forma que los empleados, en sus distintos escenarios de trabajo puedan hacer un uso frecuente de los mismos.
- Mantenga la puerta del establecimiento abierta, salvo que sea de apertura automática, si ello es posible, evitando así que los empleados y/o clientes deban tocarla para abrirla.



- Reduzca al mínimo posible el uso de útiles o elementos comunes o que puedan ser compartidos por los empleados, tales como bolígrafos, libretas, teléfonos, datafonos, PDA, TPV etc., en aquellos que no sea posible desinfectarlos entre cada uso.

- **Organice los espacios de trabajo para conseguir mantener la distancia de seguridad, en la medida de lo posible.**
- **Organice turnos para aquellos momentos que el personal deba usar un mismo espacio común, como los vestuarios, zonas de cambio o la hora de su comida.**
- **Ponga carteles informativos con las normas a cumplir**
- **Reduzca al mínimo posible el uso de elementos comunes por los empleados.**
- **Mantenga la puerta de acceso abierta o con un sistema de apertura automático.**

Limpieza y desinfección

Será necesario que elabore un **Plan o un listado reforzado de limpieza y desinfección**, complementando el que ya existía en el establecimiento. Para ello puede tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- **PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y ESPACIOS PARA LA PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA.**

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoL+D_Coronavirus_AND.pdf

- Si va a contratar alguna empresa externa para realizar estas labores, tenga en cuenta la **Nota informativa sobre desinfecciones y desinfectantes autorizados frente a COVID-19**. Publicada por esta Consejería y la Nota sobre el uso de productos Biocidas para la desinfección de COVID 19 del Ministerio de Sanidad de 27 Abril.

<https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/nota%20informativa%20desINFECCIONES%20Y%20DE.pdf>



https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas_27.04.2020.pdf

Este Plan o listado de limpieza y desinfección reforzado deberá tener en cuenta determinados aspectos, entre los que se recomiendan los siguientes:

- La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección (productos desinfectantes) mata los gérmenes en esas superficies y objetos. Por ello, es muy importante que haya una buena limpieza antes de proceder a la desinfección.
- El Plan de L+D reforzado deberá contemplar:
 - Listado de todas los locales, equipos y superficies a limpiar y desinfectar.
 - Frecuencia de la L+D de los mismos.
 - Los útiles empleados para realizar la limpieza y desinfección.
 - Los productos químicos: limpiadores, detergentes y desinfectantes virucidas. Dosificación, modo de uso y plazos de seguridad, en su caso.
- Informe al personal que va a realizar estas operaciones cómo deben ser realizadas, para ello es importante que lea las instrucciones del fabricante de los productos usados. Muchos requieren un tiempo mínimo de contacto y unas concentraciones mínimas.
- Utilice productos virucidas permitidos para establecimientos alimentarios (denominados Tipo 4) , la lista de los mismos y su ampliación puede encontrarla en el siguiente enlace: (listado de virucidas autorizados y Notas informativas)

<https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm>
- Recuerde que la vajilla y cubiertos reutilizables deben ser limpiados y desinfectados de forma mecánica en lavavajillas que alcancen las temperaturas establecidas (seleccionando temperaturas del agua altas - entre 65 °C y aclarados o secados a 85°C). Una vez secos deposítelos en un lugar protegido (se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores)
- Establezca una pauta para todos los elementos con los que puedan contactar los clientes de tal forma que salvo que sean de un solo uso, sean desinfectados adecuadamente antes de su uso por otro cliente, incluyendo las sillas.



- Prestar especial atención a las áreas comunes (como aseos y zonas de barra, suelo de comedor) y a las superficies y objetos que se manipulan frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, teléfonos, interruptores, cajas de dinero efectivo etc, que deberán ser desinfectados con mayor frecuencia. a lo largo de la jornada de apertura al público, así como al inicio y al final de la jornada.
- La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.
- Si se utiliza lejía se podrá desinfectar de forma eficaz con hipoclorito sódico al 0,1%, cuya dilución se prepara a partir de lejía común (mínimo de 35g/l): 30 ml de lejía común por litro de agua, dejando actuar, al menos, 1 minuto. Importante preparar el mismo día que se pretenda utilizar o mejor un poco antes de su uso.
- Asegure la existencia continua de jabón y toallas de un solo uso en los aseos.
- Tan importante como la L+D es la adecuada ventilación de los locales, realícela de forma natural varias veces al día, al menos 10 minutos o aumente la frecuencia de renovación en caso de ser mecánica. Incluya los filtros en su lista de L+D.



- Los extractores de los aseos deben de funcionar permanentemente mientras el establecimiento permanezca con actividad. La ventilación de los vestuarios o zonas de cambio de ropa, de existir, debe ser igualmente aumentada.

- **Elabore un Plan de Limpieza y desinfección reforzado. Para ello infórmese previamente. Consulte los documentos ya existentes en nuestra Consejería.**
- **Establezca una lista de los locales, instalaciones, equipos, mobiliario o útiles que debe desinfectar y establezca una frecuencia adecuada.**
- **Utilice productos virucidas autorizados en establecimientos alimentarios, en las condiciones establecidas en los mismos.**
- **Caso de usar lejía siga las pautas de dilución recomendadas.**
- **Reduzca los elementos que puedan ser compartidos por el personal o los clientes, cuando no sea posible desinfectélos adecuadamente antes de un nuevo uso.**
- **Informe al personal que realizará estas tareas sobre qué, cuándo y cómo hacer esa L-D .**
- **Ventile con mayor frecuencia los locales. Los extractores de aseos sin ventilación natural deben permanecer en funcionamiento mientras esté abierto al público.**

Proveedores y materias primas

Será necesario readaptar las prácticas seguidas con anterioridad respecto a sus proveedores, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones.

- Recuerde que ahora debe incluir los materiales de protección de los empleados y los productos de limpieza y desinfección, como algo prioritario, prevea un stock y una rápida reposición.
- Establezca un horario para la recepción de las materias primas, evite la coincidencia con clientes.



- Disponga los medios necesarios para que las entregas de materias primas o materiales sean los más rápidas posible, priorice pagos telemáticos.
- Asegúrese que nuevos proveedores están autorizados y son fiables.
- Los movimientos del personal externo deberán restringirse sólo a las áreas donde se requiera su presencia. Aplique a este personal las mismas medidas de higiene y protección recomendadas.
- Cajas y embalajes exteriores deben eliminarse antes de su introducción en la zona de almacenamiento o uso. En caso necesario, traspase los alimentos a sus propios contenedores, sin perder la información de origen.

- **Establezca horarios y emplazamientos para la recepción de las materias primas.**
- **Tenga una reserva adecuada de material de protección para los empleados y de productos de limpieza y desinfección.**
- **Restringa la entrada de personal ajeno a las zonas de almacenamiento o manipulación del establecimiento.**
- **Evite introducir embalajes de cartón y cajas externas en las zonas de almacenamiento o manipulación.**

Elaboración y manipulación de las comidas preparadas:

Las medidas higiénicas en los establecimientos de comidas preparadas son intrínsecas al desarrollo de su actividad, debiéndose en estos momentos, respetarse, si cabe, aún más, ya que la mayoría de ellas están establecidas para evitar una posible contaminación de los alimentos, incluido desde los manipuladores. Además podrá tener en cuenta las siguientes:

- Mantenga con rigor todas las medidas de higiene alimentaria que ya venía desarrollando en su establecimiento,.
- Compruebe que se ha realizado una limpieza y desinfección antes de usar las instalaciones, equipos ó útiles, y que en su caso, se han respetado los plazos de espera de los productos químicos usados.



- Proteja las materias primas, productos intermedios y comidas, su contacto sin protección (ej envasadas, cubiertas etc.) se debe reducir al mínimo posible.
- Asegure que la comidas preparadas en caliente o aquellas regeneradas alcanzan las temperaturas necesarias y que si no se consumen de inmediato se mantienen a las temperaturas de conservación necesarias.
- Aplique todas las medidas que ya tenía contempladas en su Plan de autocontrol o requisitos simplificados de higiene.
- En la medida de lo posible, evite que el personal de cocina comparta útiles de cocina, desinfectelos con una frecuencia adecuada.
- Establezca un sistema de entrega de las comidas a los camareros, reduciendo en lo posible, el contacto entre personal de cocina y camareros.

- **Aplique con rigor las medidas higiénicas y su Plan de autocontrol.**
- **Proteja las materias primas, intermedios y comidas preparadas.**
- **Alcance la temperatura necesaria en comidas calientes y regeneradas.**
- **Conserve los alimentos a las temperaturas necesarias.**
- **Evite que personal ajeno u otros empleados entren en las cocinas**



Medidas relativos al servicio.-

Deberá estar atento a las distintas indicaciones y pautas que desde la autoridad sanitaria del estado de alarma se vayan estableciendo para las distintas etapas o fases, tales como el aforo, personas que pueden acceder y distancia entre éstas.

No obstante puede prever determinados aspectos que serán siempre adecuados, se recomienda tenga en cuenta los siguientes:

- Identifique con claridad las mesas y espacios de la barra (de acuerdo a la fase concreta en la que se encuentre) que pueden ocupar los clientes.
- Ponga carteles informativos sobre las normas que los clientes deben seguir, entre ellas solicitar el acceso a la mesa o barra.
- Disponga de soluciones o geles hidroalcohólicos en lugar accesible a los clientes para su uso previo y posterior a las consumiciones. En todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Evite el uso por los clientes de cartas menús reutilizables.
- Evite la existencia de elementos decorativos de las mesas y barra. Priorice el uso de material no reutilizable en elementos como saleros, aceiteras, servilleteros.
- Use mantelería de un solo uso o en su caso cámbiela tras cada cliente evitando su sacudida (en caso de ser de tela se deberán guardar en bolsas cerradas hasta su lavado mecánico posterior a más de 60°C.)
- Fomente el pago con medios telemáticos.
- Suspenda operaciones tales como las barras de ensaladas y bufés, que requieren que los clientes usen utensilios o dispensadores comunes.



- **Esté atento a las medidas y actividades permitidas de acuerdo a la fase en la que se encuentre su localidad.**
- **Ponga carteles informativos sobre las normas que deben respetar los clientes en su establecimiento.**
- **Identifique las mesas y espacios en los que se pueden situar los clientes, el acceso a ellos debe ser indicado por el personal del establecimiento.**
- **Priorice el pago por medios telemáticos.**
- **Evite el uso de elementos reutilizables como saleros, servilleteros etc.**
- **Disponga de geles hidroalcohólicos para los clientes en lugar accesible.**
- **Priorice mantelería de un solo uso o cámbiela tras cada uso.**

6.- MEDIDAS PARA EL REPARTO A DOMICILIO O ENTREGAS IN SITU.

Si el establecimiento va a realizar algunas de estas dos actividades, deberá incluirlas en su Plan de Actuación o listado de medidas a tomar, debiendo establecer unos flujos del personal que eviten, en la medida de lo posible, los contactos entre los repartidores o los clientes que recogen la comida, con el resto de empleados o los clientes que consumen en el establecimiento.

Además deberá de tener en cuenta lo estipulado en la ***Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.***



En concreto deberá tener en cuenta:

- En los servicios de entrega a domicilio podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por COVID-19.
- En los servicios de recogida en el establecimiento, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.
- El establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago. En todo caso, deberá garantizarse la debida separación física establecida en este capítulo o, cuando esto no sea posible, con la instalación de mostradores o mamparas.
- Los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.
- El tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de los mismos.
- A la entrada del establecimiento: geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- A la salida del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
- En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes por el mismo trabajador.
- Si no puede cumplir el punto anterior, solo podrá entrar y permanecer un cliente para recoger su pedido salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.



- Deberá asegurarse que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos.

Durante la elaboración y preparación de los pedidos.-

- Elabore los pedidos con la menor antelación posible y a ser posible entréguelos sellados (por ejemplo con pegatinas, grapas...) al repartidor.
- Los envases usados para los alimentos deberán almacenarse protegidos y sólo se dispondrá fuera de esta protección un número reducido en base a las necesidades y ritmo de elaboración.
- Asegúrese que todo el material en contacto con alimentos está autorizado para este uso.
- Mantenga los alimentos separados para evitar la contaminación cruzada, por ejemplo, manteniendo los alimentos crudos separados de los alimentos cocidos y listos para comer.
- Todos los alimentos y en especial frutas y verduras, se entregarán debidamente protegidos para evitar cualquier contaminación.
- Recuerde que es obligatorio cumplir lo estipulado en la legislación sobre información al consumidor establecida en la normativa ³, sobre todo recuerde que la información sobre ingredientes que causan alergias e intolerancias siempre debe facilitarse al consumidor antes de que se realice la compra y debe acompañar de forma escrita a los productos en el momento de su entrega a domicilio.
- Evite que los pedidos se paguen en metálico o con tarjeta en el momento de la entrega. Para ello, se recomienda que la empresa habilite, si aún no dispone de ello, el pago por medios telemáticos.



- **Elabore los pedidos con la menor antelación.**
- **Entregue los pedidos ya preparados y protegidos al repartidor.**
- **No exponga los envases usados más tiempo del necesario fuera de su protección.**
- **Evite las contaminaciones cruzadas entre crudos y listos para comer.**
- **La información sobre alérgenos es obligatoria**
- **Favorezca el pago previo electrónico de los pedidos**
- **Mantenga la distancia en las entregas a repartidores**

Durante la recogida en establecimiento:

- **Habilite una zona exclusiva para el depósito de los pedidos ya preparados y sellados separada al menos un metro del resto de áreas de trabajo del personal y planifique una limpieza y desinfección frecuente a lo largo de día de esa zona.**
- **Si los pedidos pueden ser recogidos en el local por el cliente, establezca zonas de recogida designadas para los clientes para ayudar a mantener el distanciamiento social.**
- **Practique el distanciamiento social al entregar alimentos al repartidor, por ejemplo, ofreciendo entregas "sin contacto" y enviando alertas de texto o llamadas cuando las entregas estén preparadas.**
- **Garantice que los repartidores, cuando esperan los pedidos para repartir respetan la distancia entre personas de 2 metros en la cola.**
- **Disponga de geles hidroalcohólicos en esa zona para que los repartidores puedan lavarse las manos antes de recoger los pedidos.**



- **Establezca una zona de entrega de pedidos a repartidores o clientes suficientemente separada y señalizada.**
- **Disponga en esa zona de geles hidroalcohólicos para los repartidores.**
- **Evite la concurrencia de repartidores, en su caso establezca las medidas para que, durante la espera, mantengan la distancia de seguridad.**

Durante el reparto y entrega:

- Las comidas preparadas, se repartirán en el menor tiempo posible, utilizando preferentemente bolsas isotérmicas. Se procurará que el tiempo entre elaboración y entrega sea el mínimo y en ningún caso superior a dos horas.
- .Asegúrese que los repartidores desinfectan sus elementos de reparto (bolsas, cajones, mochilas, cascos, guantes, etc.) con la mayor frecuencia posible y, siempre antes de comenzar y después de finalizar su turno de trabajo.
- Desinfecte los dispositivos electrónicos de uso por los repartidores con una frecuencia elevada, para ello se recomienda el uso de soluciones alcohólicas o detergentes neutros.
- Durante la entrega al cliente se evitará todo contacto, manteniéndose una distancia de 2 metros. Evite las entregas mano a mano.

- **El tiempo desde la elaboración a la entrega debe ser el menor posible, no supere nunca las dos horas.**
- **En las entregas respete el distanciamiento social de 2 metros**
- **Desinfecte los dispositivos electrónicos de los repartidores con frecuencia elevada.**
- **Limpie y desinfecte las bolsas o contenedores de reparto al menos al inicio y finalización del turno.**



Referencias Bibliografía:

1.- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2001-809>.

2.- Decreto 158/2016, de 4 de octubre, por el que se modifica el Decreto 61/2012, de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios, y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía. <https://juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/seguridad-alimentaria/tramites-seguridad-alimentaria/paginas/registro-sanitario-alimentos.html>.

3.- Guía de Aplicación de las exigencias de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del consumidor y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. AESAN. Ministerio de Sanidad.

<http://eletiquetadocumentamuchos.aecosan.mssi.gob.es/media/guia-informacion-alimentaria.pdf>

4.- Requisitos simplificados de higiene: Guía Orientativa para la implantación de ciertos establecimientos alimentarios. Consejería de salud y Familias.

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/salud_5aeb2cc7219a1_guia_higiene_04.pdf

5.- GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR COMERCIAL

http://www.aecosan.mssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf .

6. Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector . WHO 31 Marzo

<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf>

7.COVID-19 and food safety: guidance for food businesses . WHO 7 Abril

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf



8.COVID 19. GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO. Ministerio de Industria Comercio y Turismo.

<https://turismo.gob.es/es-es/Novidades/Documents/Gu%C3%ADa%20de%20Buenas%20Pr%C3%A1cticas%20COVID19.pdf>.

9.- Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, por la que se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/03/pdfs/BOE-A-2020-4791.pdf>

10.- Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/03/pdfs/BOE-A-2020-4793.pdf>

Subdirección Protección de la Salud.

3 Mayo de 2020

