

ADECUACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA A LA NUEVA SITUACIÓN DE LA COVID-19

Recomendaciones para personal hostelero



Ante síntomas compatibles con la COVID-19, contacta con tu médico en casa.



Higiene correcta de manos con agua caliente y jabón, antes, durante y después de la jornada.



Indumentaria exclusiva y sistemas de protección (mascarilla quirúrgica, FFP1 o FFP2 sin válvula...).



Desinfectar el calzado al entrar. Si es posible utilizar uno exclusivo para el trabajo.

¿Cómo debe ser el servicio?



Pago con tarjeta preferiblemente.



Limitar la zona de recepción de mercancías.



Establecer una **distancia mínima de seguridad de 2 m.** para evitar cruces y contacto entre trabajadores, clientes y proveedores.



En las mesas utilizar **manteles de un solo uso** y **eliminar productos de autoservicio** (palilleros, aceiteras, servilleteros...).



Ampliar la distancia entre mesas y sillas, incluyendo elementos de separación física.



Evitar el **contacto físico** al servir. El buffet libre será asistido.



Comunicar el **menú a distancia** y evitar utilizar soportes.



Desinfectarse las manos nada más entrar. Aunque se lleven guantes, el lavado de manos debe ser frecuente con agua caliente y jabón, y secarse con toallas de un solo uso.



Indicar a los clientes **dónde sentarse**.



Priorizar el servicio a personas de **riesgo** (mayores y embarazadas).



Fomentar el **servicio de recogida y reparto a domicilio**.

Pautas de limpieza y desinfección

Facilitar el acceso a dispensadores de **gel hidroalcohólico** en zonas comunes.



Barra limpia. Reducir elementos decorativos para facilitar la limpieza.

Limpiar y desinfectar con mayor frecuencia durante el servicio, incluyendo superficies de contacto como los pomos de las puertas, asideros de cámaras, bordes de mostradores...



Desinfectar mesas y sillas tras su ocupación, al igual que superficies y objetos manipulados.

Ventilar la sala siempre que sea posible.



Desinfectar el TPV y las manos después de realizar los cobros.

Limpieza y desinfección de aseos mínimo **6 veces al día** con registro correspondiente.



Utilizar **lejía 0,1%**, **alcohol 70%** o **agua oxigenada 0,5%** para la desinfección de superficies.