



## Basque Culinary Center y Euro-Toques actualizan el protocolo especial Covid-19

17-03-2021

**Un año después de detectar los primeros casos de coronavirus en España tenemos mucha más información sobre cuáles son los mayores riesgos de contagio; hoy en día se estima, por ejemplo, que el 75% se produce a través de aerosoles. Es por eso que el grupo de profesionales del Basque Culinary Center y Euro-Toques que elaboraron en mayo de 2020 el primer protocolo de seguridad para la restauración, han presentado una actualización del mismo, con nuevas pautas y medidas.**

El 'Protocolo especial Covid-19 de prevención y seguridad en servicios de restauración' fue elaborado en mayo de 2020 por un equipo interdisciplinar formado por expertos y expertas de Basque Culinary Center y Euro-Toques. Este documento marco definió una serie de pautas y medidas orientadas a evitar al máximo los riesgos de contagio tanto por parte de los y las clientes como del personal de los establecimientos de restauración. Medidas orientadas a garantizar la máxima seguridad e higiene y que afectan a todos los procesos de trabajo de los restaurantes, tanto en cocina como en la sala y espacios de comedor.

Diez meses después, el sector de la restauración afronta un escenario distinto, y Basque Culinary Center y Euro-Toques presentan la actualización del protocolo Covid-19 que combina la experiencia acumulada y nuevos conocimientos para reforzar la seguridad en los restaurantes. El documento actual se ha elaborado tomando como base diferentes metodologías. Se han realizado encuestas a diferentes tipologías de restaurantes, además de análisis en profundidad de las recomendaciones públicas publicadas por las diferentes instituciones sanitarias y revisión de bibliografía científica.

Tras realizar una encuesta entre establecimientos hosteleros de diferentes tipologías, se han obtenido una serie de conclusiones que han derivado en la necesidad de actualizar el protocolo de acción. El sector ha realizado un notable esfuerzo por aplicar las diferentes medidas Covid-19 en diferentes áreas, con mayor énfasis en las medidas protectoras de empleados e higiene y limpieza. Las principales preocupaciones que se recogen de los y las restauradoras es la falta de aplicación de protocolos por parte de la clientela, así como las dificultades económicas, administrativas o anímicas que arrastran desde hace un año.

Por otro lado, se evidencia un bajo grado de implementación de sistemas de ventilación, especialmente en las cocinas y en los vestuarios (~ 30%) y no es percibida como medida de impacto para mejorar la seguridad. Del mismo modo, el 51% de los y las

encuestadas declara haber podido aplicar las medidas de distanciamiento entre comensales, mientras que el 44% no ha aplicado esta medida.

Las principales novedades que se incluyen en esta actualización del protocolo, son las medidas encaminadas a reducir el riesgo de contagio por aerosoles, mediante un uso correcto de mascarillas y una ventilación adecuada de los espacios interiores.

Tal y como afirma **Joxe Mari Aizega**, director general de Basque Culinary Center, *“tras haber realizado un protocolo especial Covid-19 y haber puesto en marcha diferentes formaciones sobre su aplicación, que diversos profesionales han reconocido de utilidad, hemos querido integrar, por una parte, la experiencia, y por otra los nuevos avances que hemos conocido acerca de la prevención del contagio, con un foco importante en la ventilación y la calidad del aire en el interior de los restaurantes. El objetivo de esta actualización es que el protocolo sea una guía viva y en constante evolución; una referencia estricta, para que los restaurantes puedan reforzar la seguridad de clientes/as y trabajadores/as”*.

El ‘Protocolo especial Covid-19 de prevención y seguridad en servicios de restauración’ elaborado por Basque Culinary Center y Euro-Toques que se presentó en mayo de 2020, establece estándares exigentes y recoge actuaciones e impacta a todas las áreas del restaurante. Cada restaurante o establecimiento, en función de sus capacidades puede adaptarlo a su propia realidad. En este sentido, se destaca que la forma óptima de prevenir la transmisión es usar una combinación de todas las medidas preventivas, no solo Equipos de Protección Individual (EPI). La aplicación de una combinación de medidas de seguridad puede proporcionar un grado adicional de protección. Las medidas desgranadas en el Protocolo se refieren a aspectos relacionados con medidas de higiene en el restaurante, medidas generales de higiene del personal trabajador, sistemas de pago, experiencia gastronómica y medidas organizativas de los restaurantes que afectan a: aforo, distanciamiento físico, sala, barra, cocina, baños, recepción materia prima, etc.

– Puedes ver todas las noticias relacionadas con el coronavirus en la página ‘Las colectividades frente al Covid-19’ y descargar el protocolo completo del Basque Culinary Center y Euro-Toques en el apartado de ‘Guías y documentos’ (seguridad alimentaria e higiene).

#### Noticias Relacionadas

- Comedores escolares y Covid-19: pautas de higiene y seguridad para la ‘vuelta al cole’
- Nuevo documento sobre BPM en los servicios de alimentación, en el contexto de la Covid-19
- Nuevas recomendaciones para proteger frente a la Covid, a los trabajadores de la restauración
- Con responsabilidad individual y pedagogía, el vending es un canal seguro de distribución