



Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2

Servicios de restauración

Directrices y recomendaciones

Recomendaciones para evitar contagios por el coronavirus SARS-CoV-2, en restauración

11-05-2020

El gobierno lanzó el pasado domingo una serie de guías para la reducción del contagio por SARS-CoV-2 en diversos segmentos del sector turístico, entre ellas una dirigida a la restauración. Para la restauración social y colectiva las diferentes recomendaciones que se especifican son ya normas asumidas (APPCC, Planes de limpieza, etc.), con la excepción de la implementación de planes relacionados con la distancia social, el uso común de cierto menaje o el incremento de las frecuencias de limpieza.

La Secretaría de Estado de Turismo en coordinación con el Ministerio de Sanidad ha elaborado guías de especificaciones para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Las guías contienen especificaciones de servicio, limpieza y desinfección, mantenimiento y gestión del riesgo para los diferentes subsectores del sector (restaurantes, alojamientos, museos...).

En la guía de 'Directrices y recomendaciones para los servicios de restauración', al no ser específica para colectividades, muchas de las recomendaciones que se especifican son ya normas asumidas a través de los propios protocolos del APPCC, Planes de limpieza, etc. Cabe destacar todo lo relacionado con la implementación de planes relativos a la distancia social, incremento de las frecuencias de limpieza en espacios públicos o, por ejemplo, el control del uso arbitrario de las mesas y sillas por parte de los clientes. Os dejamos un breve resumen de los apartados de la guía y, al final, tenéis enlace para descargaros el texto íntegro.

Guía para los servicios de restauración

El actual contexto *Covid-19* obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio comunitario, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en los centros de restauración. La guía destinada a los servicios de restauración reúne, sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema de APPCC previamente implantado, directrices y recomendaciones a aplicar por los establecimientos y centros para minimizar, de cara a su reapertura, los riesgos de contagio del virus SARS-CoV-2; es una herramienta para ayudar a las empresas del sector a identificar y analizar los riesgos en sus establecimientos, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al virus.

La guía especifica principalmente los requisitos para la gestión del riesgo, los requisitos del servicio, los requisitos de limpieza y desinfección y los de mantenimiento.

Requisitos del servicio y limpieza

En el apartado de los requisitos del servicio, se especifican en primer lugar algunos aspectos generales como: controlar el aforo, fomentar el pago con tarjeta, contar con solución desinfectante en sitios accesibles, evitar el uso de cartas de uso común, ventilar los espacios, almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o priorizar la mantelería de un solo uso, entre otros.

En segundo término se especifican también las acciones a tomar respecto a la propia prestación del servicio desde la recepción y almacenamiento de materias primas, pasando por las recomendaciones respecto a la cocina, servicio en barra, servicio en sala, bufetes, o utilización de las terrazas con el acotamiento del espacio y prohibición del uso arbitrario por parte de los clientes del equipamiento, con el fin de poder desinfectar las mesas y sillas, entre un cliente y otro.

Respecto a la limpieza, se aconseja incluir en el plan APPCC un incremento de las frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, etc.).

También se especifica que se extremarán las medidas de limpieza de los aseos públicos, elevando la frecuencia de las mismas. De acuerdo a la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo seis veces al día.

– Descarga de la guía de restauración: 'Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2: Restaurantes'.
– Listado de todas las guías relacionadas con la actividad turística: 'Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2'.

– Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página '**Las colectividades frente al Covid-19**'.

Noticias Relacionadas

- Los alimentos no son fuente o vía de transmisión del coronavirus Covid-19
- Estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades
- El lavado de manos, el gesto más sencillo y eficaz para evitar contagios del coronavirus
- Forma gratuitamente a tus trabajadores contra los peligros biológicos, asociados al Covid-19