



DIRECTRICES DE BUENAS PRÁCTICAS EN LAS ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN

Medidas para la prevención de contagios del SARS-CoV-2

(14 DE SEPTIEMBRE DE 2020)

Nuevas recomendaciones para proteger frente a la Covid , a los trabajadores de la restauración

23-09-2020

El Instituto Nacional para la Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST) ha publicado un nuevo documento en el que recoge una selección de recomendaciones y medidas de contención para garantizar la protección de la salud de los trabajadores frente a la exposición al coronavirus SARS-CoV-2, en empresas de restauración.

En el caso del sector de la restauración son muchas las recomendaciones hechas, durante los últimos meses, desde distintas autoridades competentes, por lo que el nuevo documento, publicado por el INSST, 'Directrices de buenas prácticas en las actividades de restauración. Medidas para la prevención de contagios del SARS-CoV-2', se convierte en una útil herramienta de trabajo; en él se compila una selección, no exhaustiva, de estas recomendaciones y medidas de contención frente a la exposición laboral al virus.

Según la propia guía, el documento se dirige a *"empresas dedicadas a la elaboración de comidas y/o bebidas preparadas para su consumo o venta en bares y cafeterías, restaurantes, hoteles (hostelería), comedores colectivos, servicios de catering o comida rápida"*.

El documento especifica recomendaciones para:

- Antes de ir al trabajo.
- Para los desplazamientos al trabajo.
- Medidas organizativas en el centro.
- Medidas organizativas en la entrega a domicilio.
- Medidas en caso de contagio o sospecha.
- Medidas de higiene en el centro de trabajo.
- Medidas de higiene personal.
- Y gestión de residuos en los centros de trabajo (material de higiene personal).

El documento tiene en cuenta toda la información publicada por las autoridades competentes hasta la fecha de su elaboración e incluye al final un compendio con diversos documentos de referencia relativos al riesgos de exposición laboral al SARS-CoV-2.

– Puedes ver todas las noticias relacionadas con el coronavirus en la página 'Las colectividades frente al Covid-19' y descargarte la guía completa del INSST en el apartado de 'Guías y documentos' (seguridad alimentaria e higiene).

Noticias Relacionadas

- Recomendaciones dirigidas a los centros de mayores para hacer frente al Covid-19
- Nuevo documento sobre BPM en los servicios de alimentación, en el contexto de la Covid-19
- Recomendaciones para evitar contagios por el coronavirus SARS-CoV-2, en restauración
- Estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades