



SOS HOSTELERÍA

Manual Sanitario de Desconfinamiento de SOS Hostelería

#SosHostelería
 **@soshosteleria**
www.soshosteleria.com



Manual Sanitario de Desconfinamiento de SOS Hostelería

SOS Hostelería ha elaborado el **Manual Sanitario de Desconfinamiento** para bares y restaurantes de la Comunidad Valenciana, un Manual que tiene como objetivo ofrecer unas pautas sanitarias y de higiene que sirvan como guía a los responsables de los bares y restaurantes de la Comunidad en la reapertura de sus locales una vez acabe el desconfinamiento, ofreciendo la mayor garantía de seguridad sanitaria a sus clientes.

SOS Hostelería cree necesario que las medidas sanitarias que la Generalitat Valenciana implemente para poder abrir los bares y restaurantes de la Comunidad se adopten en el seno de una Comisión integrada por representantes del sector, Ayuntamientos y el propio Consell.

ESTÁNDARES DE CALIDAD SANITARIA

La Administración sanitaria deberá establecer unos estándares de calidad sanitaria que permitan a los empresarios del sector de la hostelería llevar a cabo una limpieza y desinfección exhaustiva del local por parte de empresas especializadas que garanticen que las instalaciones se encuentran absolutamente desinfectadas para permitir su apertura. Para ello, la Administración debería homologar a las empresas de limpieza que cumplan con los protocolos sanitarios requeridos.

PERSONAL, PLAN DE TRABAJO, PROVEEDORES Y REVISIÓN DE EQUIPOS

La Administración deberá facilitar a bares y restaurantes el contacto de proveedores solventes de **equipos de protección individual (EPI)** con los que la administración sanitaria está trabajando para que los empresarios del sector hostelero puedan adquirir estos elementos de protección: mascarillas, guantes de nitrilo o vinilo, desinfecciones del local, equipos de ozono, etc.

También será muy importante contar con la **SEÑALIZACIÓN informativa** que advierta a los trabajadores sobre los nuevos hábitos de trabajo: uso de guantes, correcta colocación de las mascarillas, fomentar el pago con tarjeta, uso de gel hidroalcohólico, así como el constante lavado de manos, independientemente del uso de guantes.

La Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública debería trabajar en la creación de un **Sello de Calidad**

“Espacio libre de COVID-19” que será entregado a todos los locales de hostelería que cumplan con los protocolos sanitarios que ésta establezca para tal efecto.

FUNCIONAMIENTO

Cada modelo de negocio de la hostelería deberá adaptarse a la nueva situación de forma diferente. Los bares, pequeños o grandes restaurantes y cafeterías deberán afrontar su reapertura de forma diferente en base a las particularidades de sus negocios. Por ello, este Manual establece las RECOMENDACIONES PARA LA REAPERTURA según las zonas de trabajo:

VESTUARIOS Y ENTRADA DE PERSONAL:

Los trabajadores accederán a su puesto con la ropa y calzado de trabajo, uniforme limpio lavado a 60 grados, lavado de manos y mascarilla. Quedará prohibido salir a la calle con el uniforme y calzado de trabajo, por lo tanto, no podrán hacerse salidas durante el servicio para fumar, compras de última hora o imprevistos y se sacará la basura aprovechando los cambios de turno. Se respetará en todo momento la distancia de 1,5 metros entre trabajadores, se realizará una limpieza y desinfección diaria de taquillas, uniformes, se prohibirá el uso del móvil y efectos personales para evitar posible contaminación, se fomentará el constante lavado de manos y el uso de gel hidroalcohólico antes y después de cada tarea, etc.

RECEPCIÓN DE PEDIDOS:

Es importante que se establezcan diferentes rangos horarios para la recepción de las distintas mercancías para poder desinfectar la zona de recepción entre pedido y pedido. La zona de recepción de pedidos debe estar lo más cerca posible de la zona de entrada. Allí se realizará la revisión y desinfección de los productos y se eliminarán los envoltorios antes de que entren en el local. Los productos frescos entrarán en el local en box de plástico previamente desinfectado. No se permitirá el acceso a las áreas de manipulación a personas/trabajadores ajenos a este servicio.

ELABORACIONES:

Una de las pautas más sencillas que se puede llevar a cabo para el control del COVID-19 es la organización y la limpieza. Estos aspectos son, si cabe, más importantes en las cocinas, donde los flujos de trabajo deberán estar muy segmentados y organizados y, si es posible, se delimitarán los espacios de trabajo con cinta adhesiva de seguridad en el suelo. La correcta colocación de los EPI del personal de cocina es fundamental. Se recomienda colocar en lugar visible las fichas técnicas de colocación de los EPI. El lavado de manos constante será obligatorio independientemente del uso de guantes, que deberán sustituirse para cada actividad. Se

recuerda que el uso de gel hidroalcohólico es un complemento a la higiene, pero no sustituye su lavado de manos. Mantendremos las pautas del APPCC (protocolo de seguridad alimentaria obligatorio para hostelería), y reforzaremos el plan de limpieza para añadir zonas sensibles de paso (zonas de paso, picaportes, etc.) e incrementar la frecuencia de la desinfección.

SALA:

Se deberá reestructurar la disposición de las mesas en la sala con el fin de respetar el régimen de distancias entre ellas que deberá ser de 1,5 metros. Se colocarán geles de hidroalcohol en la entrada del local, a la salida de los aseos, se realizarán desinfecciones periódicas aprovechando los momentos de menos afluencia tanto en tiradores, picaportes, zonas de paso, mesas, sillas, combos de aceite, etc. Se ventilará después de cada servicio.

BARRA:

Se recomienda el menor número de personas en la barra si ésta no tiene un tamaño que permita la separación entre trabajadores. La limpieza frecuente de la barra y zonas de apoyo será fundamental, así como los utensilios de uso (pinzas de hielo, etc.) y la vajilla, cristalería y cubertería se desinfectará en el lavavajillas, nunca de forma manual.

TAPAS:

A fin de evitar posibles focos de transmisión, es imprescindible que se tengan en cuenta que todos los alimentos deben permanecer protegidos.

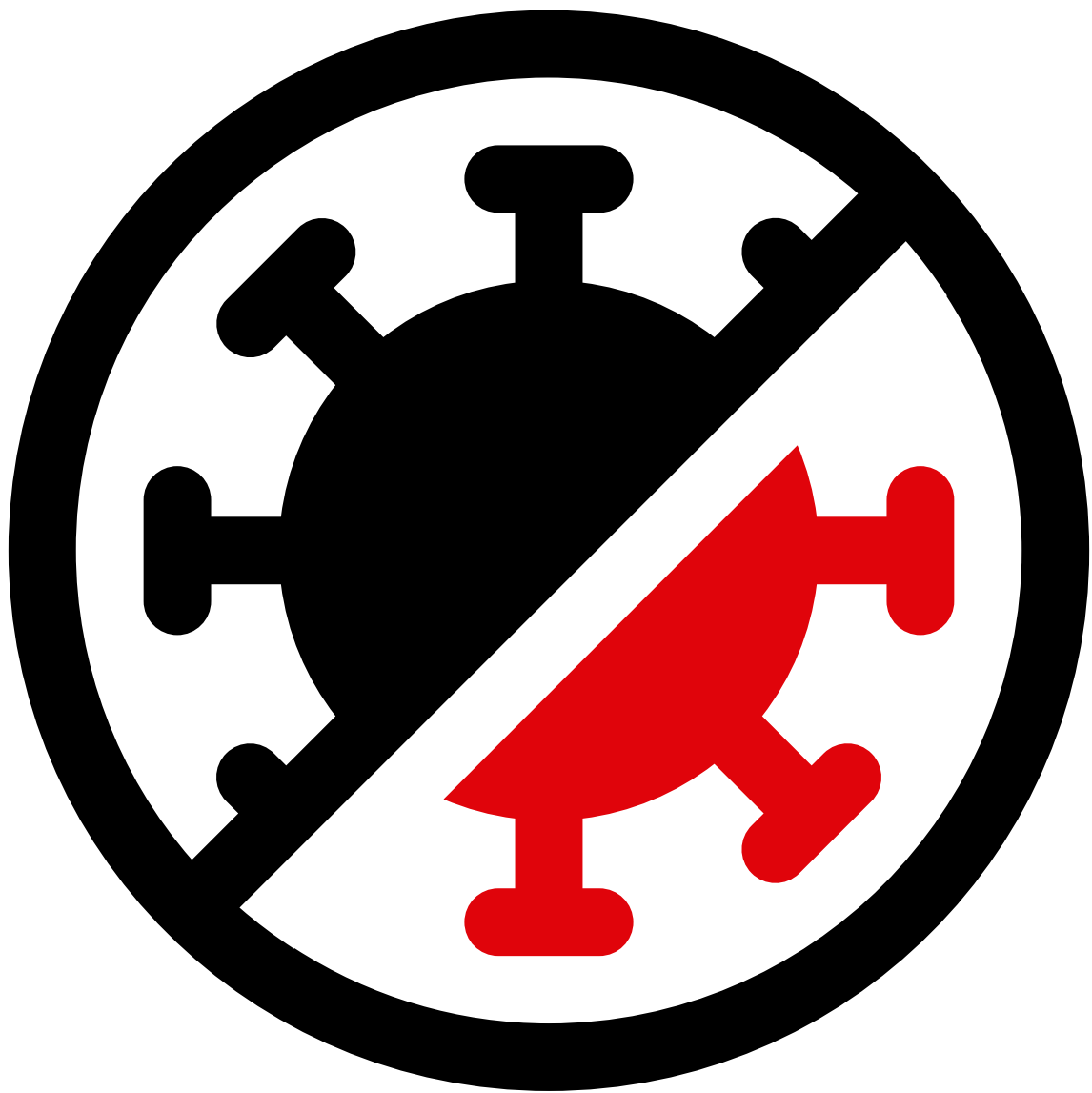
TERRAZAS:

Las terrazas deberán ampliarse y redistribuirse para garantizar la seguridad del cliente bien separando físicamente las mesas o colocando elementos de protección entre ellas. Evitar la colocación de servilleteros u otros elementos que sean focos de contaminación, serán otras de las medidas recomendadas.

PLAN DE CONTINGENCIA

Tras la apertura del negocio pueden surgir imprevistos o contratiempos. La demanda será cambiante, en función de las circunstancias sanitarias, y deberemos ir adaptando nuestra oferta y servicio a cada circunstancia. Para ello es importante elaborar un PLAN DE CONTINGENCIA que nos ayude a reaccionar ante la enfermedad de un trabajador, necesidad de realizar desinfecciones completas del local, rediseñar el formato de carta (ya sea virtual o a través de la página web, de un solo uso, etc.) todo esto para adaptarnos a las circunstancias de cada momento.

Establecimiento libre de Covid-19



Este Bar cumple los requisitos exigidos por la Generalitat Valenciana para garantizar la seguridad de sus clientes y empleados.