



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



DIRECTRICES DE BUENAS PRÁCTICAS EN LAS ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN

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

(23 DE JULIO DE 2020)

El sector de la restauración comprende a aquellas empresas dedicadas a la elaboración de comidas y/o bebidas que son preparadas para su consumo o venta en: bares y cafeterías, restaurantes, hoteles (hostelería), comedores colectivos, servicios de catering o comida rápida.

En este documento se recoge una selección no exhaustiva de recomendaciones y medidas de contención adecuadas para garantizar la protección de la salud de los trabajadores frente a la exposición al coronavirus SARS-CoV-2 en empresas de restauración en general, incluyendo también un apartado para cuando se realice entrega a domicilio de los alimentos preparados. Con carácter más general deben considerarse también las recomendaciones para la vuelta al trabajo recogidas en el documento [“Buenas prácticas en los centros de trabajo. Medidas para la prevención del contagios del COVID-19”](#), así como los criterios generales que se establecen en el [Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2](#).

Tanto la distancia interpersonal indicada en el presente documento, como las medidas para evitar contagios durante los desplazamientos corresponden a las instrucciones establecidas por la autoridad sanitaria para la situación de nueva normalidad. No obstante, se atenderá a cualquier otra instrucción o recomendación que puedan dictar las autoridades competentes a nivel nacional o territorial en relación con estas materias.

Antes de ir al trabajo

1. *Si se presenta cualquier sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con el COVID-19 no se deberá acudir al trabajo y se deberá contactar con el teléfono de atención al COVID-19 de la comunidad autónoma o con el centro de atención primaria o con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa y se deberá seguir las instrucciones. No se deberá acudir al centro de trabajo hasta que se confirme que no hay riesgo para usted o el resto de personas. Para más información consulte el decálogo de cómo actuar en caso de síntomas [aquí](#).*
2. *Si se ha estado en contacto estrecho de acuerdo a lo definido en la [Estrategia de detección precoz, vigilancia y control de COVID-19](#), tampoco deberá acudir al puesto de trabajo, incluso en ausencia de síntomas, y deberá ponerse en contacto con el servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales*

Desplazamientos al trabajo

1. *Siempre que puedas, utiliza las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de ,al menos, 1,5 metros.*
2. *En relación con las medidas que se deben adoptar durante los desplazamientos, se atenderá a las instrucciones que dicten las autoridades competentes en cada momento según el tipo de transporte que se vaya a utilizar.*
3. *Si va caminando al trabajo, guarde la distancia de seguridad. Cuando esto no sea posible, utilice la mascarilla.*
4. *Si se tiene que desplazar en un turismo, extreme las medidas de limpieza y desinfección y asegúrese de que todos los pasajeros hagan uso de la mascarilla a menos de que vivan en el mismo domicilio.*
5. *Si coge un taxi o un VTC, deberá hacer uso de la mascarilla.*

Medidas organizativas en el centro de trabajo

1. *Se establecerán zonas de entrada y salida al centro de trabajo diferenciadas siempre que sea posible y señalizadas adecuadamente con el fin de evitar cruces de personas.*
2. *El método de control horario evitará el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. Si esto no fuera posible, se asegurará la disponibilidad de una solución desinfectante para utilizarla sobre la superficie después de cada uso.*
3. *El servicio sanitario del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales deberá evaluar la existencia de trabajadores especialmente sensibles a la infección por coronavirus y emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección necesarias, siguiendo lo establecido en el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2.*
4. *Se dispondrán, a la entrada de los restaurantes, comedores, cafeterías o bares y en las cocinas, dispensadores de gel hidroalcohólico así como carteles informativos sobre higiene de manos y medidas sobre la prevención del contagio por vías respiratorias.*
5. *Se informará y formará a los trabajadores sobre los riesgos de contagio y propagación del coronavirus, con especial atención a las vías de transmisión, y las medidas de prevención y protección adoptadas. En este sentido se evitará salir a la calle con la ropa y calzado de trabajo así como utilizar el teléfono móvil y otros enseres personales en la cocina.*
6. *Se destinará una o más zonas para la recepción de mercancía y atención de proveedores, de manera que se asegure que existe una distancia superior a 1.5m entre los distintos proveedores y entre estos y los trabajadores. Se planificará previamente con éstos el día y la hora de entrega para evitar coincidencias en tiempo y espacio con otros proveedores así como la forma de hacer llegar los albaranes evitando el intercambio físico de papel.*
7. *La zona de recepción de mercancía estará lo más cerca posible de la entrada a la cocina y almacenes. Allí se revisará la mercancía retirando los embalajes o envoltorios externos antes de introducir los alimentos al centro de trabajo. Los que no dispongan de embalaje o retractilado, y no sean de papel o cartón, se desinfectarán externamente.*
8. *Las tareas y procesos laborales deben planificarse para que los trabajadores puedan mantener la distancia de seguridad de -al menos- 1.5 metros durante su permanencia en el centro de trabajo. Así, cuando sea posible, se asignará a cada trabajador una tarea diferente, como por ejemplo: gestión de almacenes, manipulación/ procesado de alimentos, envasado/emplatado, reparto a domicilio, comida para llevar, servicio al cliente o cobro.*

9. *No se atenderán solicitudes de clientes de mesas diferentes a las que cada camarero tenga asignadas.*
10. *Se evitará, en la medida de lo posible, la rotación de tareas y se favorecerá la estabilidad de los equipos con el fin de reducir al máximo el contacto entre diferentes personas.*
10. *Se garantizará la distancia social con los clientes y en las zonas comunes reservadas sólo a trabajadores (comedor, aseos, vestuarios, etc.) debiendo evitarse aglomeraciones de personal en estos puntos.*
11. *Cuando no fuese posible mantener la distancia de seguridad de - al menos 1,5 m entre trabajadores o con los clientes, se usarán barreras físicas, siempre que sea factible (por ejemplo, en la barra, zona de cobro, etc.). Se recomienda la instalación de mamparas u otros elementos físicos de fácil limpieza y desinfección. En el caso de que estos elementos sean transparentes, estarán debidamente señalizados, con pegatinas o bandas, para evitar golpes.*
12. *Cuando durante la ejecución de una determinada tarea por parte de los trabajadores no resultara viable mantener la separación de - al menos- 1.5 metros entre ellos o con los clientes, ni fuera posible la instalación de barreras físicas (protecciones colectivas) para separarlos, se estudiarán otras opciones para llevarla a cabo (por ejemplo: destinar y adecuar zonas distintas a las habituales para realizar una tarea concreta). Cuando no sea posible aplicar ninguna de las opciones señaladas anteriormente, de acuerdo con la información recabada mediante la evaluación de riesgos laborales, se utilizarán mascarillas adecuadas al nivel de riesgo.*



13. *Cuando se preste el servicio de comida para llevar, se destinará una zona para la recogida de ésta, asegurando que se mantenga una distancia superior a 1,5 m con el cliente (instalando una mampara transparente en el mostrador de entrega, por ejemplo) y entre estos en la zona de espera, señalizando en el suelo la distancia de separación.*
14. *Se deberán respetar los aforos establecidos por cada comunidad autónoma tanto para el servicio prestado en interiores como en exteriores y se ubicarán las mesas de manera que se mantenga la separación mínima de 1.5 m entre grupos de mesas de clientes diferentes.*
15. *Se destinará una zona para la permanencia de los clientes hasta que sean atendidos cuando vayan a hacer uso de una mesa (en comedor, en terraza o en barra) en donde estará señalizada la distancia a mantener entre grupos diferentes de clientes. En la barra también se señalizará estas distancias de separación.*
16. *Se procurará el uso intransferible de elementos de menaje, útiles de cocina, caja de cobro, TPV, bandejas, etc., en cada turno de trabajo , si ello no fuera posible, se limpiarán y desinfectarán adecuadamente estos elementos entre uso y uso.*
17. *Se eliminarán los productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, saleros, etc.) priorizando productos monodosis desechables.*
18. *Se fomentará el pago con datafono, priorizando el “contactless”, tanto para los clientes del local como para los del servicio de comida para llevar.*

Medidas organizativas en el reparto a domicilio

1. *Se planificarán las entregas de los pedidos en cada ruta de manera que se organice la disposición de la carga en el vehículo adecuadamente, minimizando así el tiempo de entrega y evitando manipulaciones innecesarias de los pedidos. En caso de realizar la descarga en furgoneta, se entregarán primero los pedidos más cercanos a la puerta.*
2. *Se recomienda el uso individualizado de los vehículos de reparto. Cuando no sea posible, se limpiarán y desinfectarán adecuadamente todas las superficies con las que haya entrado en contacto el repartidor (volante, manillar, palanca de cambios, mandos/pulsadores del vehículo, manetas/tiradores de las puertas, llaves, etc.) entre los distintos usos.*
3. *Se recomienda el uso individualizado de útiles como tablets, teléfonos u otro tipo de terminales que deban llevar los repartidores o su adecuada desinfección entre usos.*
4. *Se ventilará la cabina del vehículo periódicamente.*



5. *Si se contrataran plataformas digitales especializadas para el reparto a domicilio, se destinará una zona específica para entregar los pedidos preparados y así evitar la entrada de personal ajeno al local y el cruce frecuente de personas.*
6. *Se mantendrá la distancia mínima de, al menos, 1,5 m con los clientes durante la entrega del pedido y el pago. Para ello:*
 - *Se dejará el pedido en la puerta del domicilio, rellano, cancela, etc. Para evitar, depositar el envase de los alimentos sobre el suelo, se podrá utilizar, a modo de soporte, una bandeja o caja vacía que se retirará una vez que el cliente haya recogido su pedido y entrado en su casa.*
 - *Se informará a los clientes de la conveniencia de hacer el pago online vía Web o App, o bien con datafono priorizando el “contactless”. Si el pago se realiza con datafono, éste se depositará sobre la bandeja o caja, junto con el pedido. Se procurará dividir el importe total en pagos fraccionados de forma que no se superen las cantidades que hacen obligatoria la introducción de un PIN.*
7. *Para la entrega del pedido, se utilizará una mano (con guante) para abrir puertas, accionar interruptores, pulsar timbres, etc., y la otra para llevar el pedido. Después de la entrega de éste y antes de entrar al vehículo, se desechará el guante usado y una vez dentro se desinfectarán las manos adecuadamente.*
8. *El datafono será desinfectado antes y después de cada pedido.*

Medidas en caso de contagio o sospecha

El servicio sanitario del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales será el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos y del personal sintomático en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de Salud Pública.

Medidas de higiene en el centro de trabajo

Llevar a cabo estrictas medidas de limpieza y desinfección es la clave para eliminar el virus o reducir su carga viral, disminuyendo su probabilidad de contagio. Además de los programas de limpieza y desinfección exigidos por el RD 109/2010, del 5 de febrero, (que establece que es responsabilidad de las empresas de alimentación la higiene de sus instalaciones y de sus productos alimenticios y la puesta en marcha de un sistema de control adecuado de acuerdo con los sistemas de APPCC -Análisis de peligros y puntos de control críticos-), se añadirán las siguientes medidas:

- 1. Se ventilarán periódicamente las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.*
- 2. Se reforzarán la limpieza y la desinfección de las instalaciones, en especial las superficies de contacto habitual como manillas, pomos, interruptores, pasamanos, escaleras, carros, útiles de cocina, etc.; sin olvidar las áreas de descanso y fuentes de agua.*
- 3. Es necesario limpiar el área de trabajo usada por un empleado en cada cambio de turno.*
- 4. La superficies utilizadas por los clientes, serán limpiadas y desinfectadas entre uso y uso (barra, mesas, reposabrazos de las sillas, menús plastificados, códigos QR plastificados, TPV, etc.)*
- 5. Se recomienda el uso individualizado de herramientas y otros equipos de trabajo debiendo desinfectarse tras su utilización. Cuando el uso de herramientas u otros equipos no sea exclusivo de un solo trabajador, se desinfectarán entre usos.*
- 6. Para la limpieza de superficies y objetos se evitará el uso de trapos, utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables.*
- 7. Los detergentes habituales son suficientes, aunque también se pueden contemplar la incorporación de lejía u otros productos desinfectantes a las rutinas de limpieza, siempre que sea compatible con el uso alimentario cuando se utilice sobre superficies en las que vaya a haber presencia de alimentos.*

8. *Se garantizará que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80ª C (lavavajillas).*
9. *En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.*
10. *Es preciso proveer al personal de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento adecuado de jabón, solución hidroalcohólica y pañuelos desechables.*
10. *Se atenderá a las recomendaciones de carácter profesional y de higiene y limpieza que puedan establecer las autoridades sanitarias respecto a protocolos de trabajo, protección y limpieza y desinfección de espacios concretos como cocinas, comedores, aseos, etc.*

Medidas de higiene personal

Se reforzarán las siguientes medidas:

1. *Utilización de la ropa de trabajo obligatoria y en perfecto estado de limpieza.*
2. *El lavado frecuente de manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.*
[Más información aquí.](#)
3. *El lavado y desinfección de manos se realizará antes de la jornada laboral, cada vez que se interrumpa el trabajo, después de ir al aseo, después de fumar, después de usar un pañuelo para toser, estornudar o sonarse la nariz, después de comer, después de tocar basura o desechos de alimentos, antes de tocar alimentos que vayan a servirse en crudo y antes y después de acceder a la zona de descanso o comedores.*
4. *El lavado y desinfección de manos también se realizará después de tocar cualquier superficie u objeto utilizado por un cliente: dinero, vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, carta, códigos QR, productos monodosis no utilizados, mesas, sillas, etc.*
5. *Evitar tocarse la cara, la nariz y los ojos.*
6. *Evitar el saludo con contacto físico, tanto al resto de personal como a los clientes. Cubrirse la boca al toser o estornudar con el codo o con un pañuelo desechable que se tirará tras su uso.*
7. *Extremar el aseo personal. Llevar las uñas cortas y cuidadas.*
8. *Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.*

Gestión de los residuos en los centros de trabajo

1. *La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.*
2. *Se recomienda que los pañuelos desechables que el personal emplee para el secado de manos o para el cumplimiento de la “etiqueta respiratoria” sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal.*
3. *Todo material de higiene personal –mascarillas, guantes de látex, etc.—debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).*
4. *En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, una vez alejado del mismo y protegido adecuadamente, se aislará el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto.*

Este documento tiene en cuenta toda la información publicada por las autoridades competentes hasta la fecha de su elaboración. Se destacan los siguientes documentos de referencia:

- [Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus \(SARS-COV-2\).](#) Ministerio de Sanidad.
- [Estrategia de detección precoz, vigilancia y control de COVID-19.](#) Ministerio de Sanidad
- [Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19.](#) Ministerio de Sanidad.
- [Guía de buenas prácticas en centros de trabajo para prevenir los contagios del COVID19.](#) Ministerio de Sanidad.
- [Listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental \(PT2\), industria alimentaria \(PT4\) e higiene humana \(PT1\).](#) Ministerio de Sanidad.
- [Prevención de riesgos laborales vs. COVID-19 - Compendio no exhaustivo de fuentes de información](#) -. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST).