

Guía de bones pràctiques preventives per fer front a la COVID- 19 (SARS-CoV-2)



ESTABLIMENTS I
ACTIVITATS
D'ELABORACIÓ I SERVEI DE
MENJARS I BEGUEDES



GOVERN
ILLES
BALEARSES

ibassal

Institut balear de seguretat i salut laboral

ÍNDEX

1. Introducció	3
2. El virus	3
3. Objectiu	3
4. Consideracions generals	4
5. Abans d'anar a la feina	4
Actuacions en cas de sospita de contagi d'una persona treballadora al seu domicili	4
6. Els desplaçaments a la feina	5
7. Mesures organitzatives en el centre de treball	6
En relació amb els treballadors	6
En cas de contagi o sospita d'una persona treballadora al centre de treball	8
El distanciament social	9
A l'interior del local i a la terrassa	10
A la taula	11
Mesures a les zones comunes	12
8. Mesures organitzatives en el repartiment a domicili	13
9. Mesures d'higiene en el centre de treball	14
En relació amb la ventilació	14
En relació amb la neteja i desinfecció	16
Els productes de neteja i d'higiene	17
10. Mesures d'higiene personal	19
Neteja de mans i hàbits de manipulació	19
Utilització de la mascareta	20
Els tipus de mascareta	22
Com posar-se, fer servir, treure i rebutjar una mascareta	23
11. Gestió dels residus als centres de treball	24
12. Clientela	24
13. Cobrament d'imports	26
14. Serveis/lavabos	26
15. Zones destinades a menjador	27
16. Barra de servei	29
17. Cuina	29
18. Zones destinades a activitats culturals de música en viu	30
19. Fonts d'informació	31

1. Introducció

El sector de la restauració abasta aquelles empreses dedicades a l'elaboració de menjars o begudes que estan preparades per al seu consum o venda en bars i cafeteries, restaurants, hotels (hostalera), menjadors col·lectius, serveis de càtering o menjar ràpid.

En aquest document es recull una selecció no exhaustiva de recomanacions i mesures de contenció adequades per garantir la protecció de la salut dels treballadors i treballadores davant l'exposició al coronavirus SARS-CoV-2 en empreses de restauració en general, incloent-hi també un apartat per quan es faci lliurament a domicili dels aliments preparats.

2. El virus

La COVID-19 és una malaltia produïda per un nou virus, el coronavirus SARS-CoV-2, anteriorment desconegut en patologia humana, que pertany a la família Coronaviridae.

Segons la informació que es disposa, es transmet a través de les secrecions de persones infectades, principalment per contacte directe amb gotes respiratòries de més de 5 micres (capaços de transmetre a distàncies de fins a 1,5 metres) i les mans o els fòmits contaminats amb aquestes secrecions després del contacte amb la mucosa de la boca, nas i ulls. A més, recentment s'ha demostrat, la viabilitat de virus durant algunes hores a aerosols.

Per tot això, una persona es pot infectar si, després de tocar una superfície o objecte contaminats o la mà d'una persona infectada, es posa la mà a la boca, el nas o els ulls. Per exemple, això podria ocórrer en tocar el pom d'una porta o estrènyer la mà a una altra persona i, posteriorment, tocar-se la cara.

Segons la informació disponible, el virus pot persistir en superfícies inanimades com metall, vidre o plàstiques fins a quatre dies, en altres materials, com el coure o el paper, roman menys, fins a un dia.

3. Objectiu

Assessorar tant a les empreses com als treballadors, així com als clients, sobre les mesures a adoptar en els bars i restaurants per tal de garantir la seguretat i salut pel que fa a evitar la propagació i el contagi de la COVID-19, sense perjudici de l'acompliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

Aquesta Guia és un compendi de bones pràctiques, és a dir, recomanacions, experiències o intervencions que s'han implementat amb resultats positius, sent eficaços i útils en un context concret, per afrontar, millorar o solucionar qüestions que es presenten a la feina, i que poden ser vàlides en circumstàncies similars o altres circumstàncies.

Tant la distància interpersonal indicada en el present document, com les mesures per evitar contagis durant els desplaçaments corresponen a les instruccions establertes per l'autoritat sanitària per a la situació de nova normalitat. No obstant això, s'atendrà a qualsevol altra instrucció o recomanació que puguin dictar les autoritats competents en l'àmbit nacional o territorial en relació amb aquestes matèries.

Aquesta guia està subjecta a revisions i la seva fi només s'aconseguirà amb la col·laboració de totes les parts implicades.

4. Consideracions generals

Totes les accions a realitzar en els establiments es faran, en el cas que hi hagi persones treballadores per compte d'altri, amb la col·laboració del Servei de Prevenció.

En el cas que, la persona que dirigeix l'empresa hagi assumit la gestió preventiva, pot també recórrer al servei de vigilància de la salut que ha de tenir contractat, així com a altres fonts d'informació o de consulta de referència per a realitzar la gestió preventiva com ara ministeris, departaments governamentals, organismes oficials, associacions, etc.

Si l'establiment és gestionat per una persona autònoma, sense personal a càrrec seu, pot haver-hi qüestions d'aquesta guia que no li són d'aplicació. No obstant això, el seu treball s'ha de realitzar seguint les mesures aquí definides sempre que sigui possible, sobretot pel que fa a evitar el contacte, mesures higièniques, coordinació amb les empreses concurrents al seu centre i a estar informat.

Totes les persones haurà de seguir les instruccions sobre comportament social definides per fer front a la crisi sanitària ocasionada pel SARS-CoV-2.

5. Abans d'anar a la feina

Actuacions en cas de sospita de contagi d'una persona treballadora al seu domicili

1. Si vostè viu o ha viscut amb una persona que ha contret la infecció per coronavirus i des de la central de COVID no s'han posat en contacte amb vostè, ho notificarà a INFOCOVID i trucarà al 900 100 971.

2. Si detecta a casa els símptomes respiratoris típics d'aquesta malaltia: tos, dificultat respiratòria, o febre, no acudirà al centre de treball, ho notificarà a l'empresa i trucarà al 902 079 079, 971 43 70 79, o també a INFOCOVID al 900100971 i només si els símptomes són greus pot trucar al 061, a tots ells l'indicaran les pautes a seguir.
3. Es recomana no sortir del domicili, adoptar un aïllament preventiu, i si conviu amb altra gent i comparteix zones comunes s'ha de posar una mascareta quirúrgica.
4. No haurà d'acudir al centre de treball fins que es confirmi que no hi ha risc de presentar la malaltia de COVID-19.
5. L'empresa informará d'aquesta situació al servei de prevenció.
6. D'altra banda, s'ha de recordar que no podran incorporar-se als seus llocs de treball les següents persones treballadores:
 - a) Treballadors i treballadores que estiguin en aïllament domiciliari per tenir diagnòstic de la COVID-19 o tinguin algun dels símptomes compatibles amb la COVID-19.
 - b) Treballadors i treballadores que han estat en contacte estret, d'acord amb el que defineix l'Estratègia de detecció precoç, vigilància i control de COVID-19, fins i tot en absència de símptomes. Aquestes persones treballadores s'han de posar en contacte amb el servei sanitari del servei de prevenció de riscos laborals i seguir les seves recomanacions.

L'empresa adoptarà les mesures de neteja i desinfecció necessàries segons l'establert al seu protocol a aquest efecte i valorarà si resulta necessari adoptar-ne d'altres.

6. Els desplaçaments a la feina

1. Sempre que es pugui, han d'utilitzar les opcions de mobilitat que millor garanteixin mantenir la distància interpersonal d'almenys 1,5 metres.
2. Si va caminant a la feina, guardi la distància de seguretat i ha d'utilitzar la mascareta.
3. És obligatori l'ús de la mascareta, preferentment reutilitzable, en els serveis de transport públics de viatgers en tots els àmbits. No es permet menjar ni beure durant el trajecte en transport públic.
4. Si s'ha de desplaçar en un turisme, mantingui les finestres obertes, extremi les mesures de neteja i desinfecció i assegureu-vos que tots els passatgers facin

ús de la mascareta, excepte quan tots els ocupants del vehicle visquin en el mateix domicili.

5. Per als desplaçaments en autobusos interurbans, tren i metro s'han de complir les mesures relatives al transport que estiguin vigents per a cada nivell d'alerta, donat que, com a mesures excepcionals de prevenció del contagi de la COVID-19 poden tenir limitada la cabuda a només poder ocupar les places amb seient, i no permetre que els passatgers viatgin drets. Pel que fa a la limitació de la cabuda del vehicle, s'exceptua el passatge amb mobilitat reduïda, el qual pot fer servir el servei malgrat que s'hagi assolit el límit màxim d'ocupació.

7. Mesures organitzatives en el centre de treball

En relació amb els treballadors

1. Totes les persones treballadores han d'estar informades, a l'inici de la contractació del risc de transmissió de la COVID-19 i dels signes i símptomes susceptibles de tenir la malaltia, que hauran de comunicar immediatament a l'empresa. Es disposa de la informació al final d'aquesta guia.
2. Les persones treballadores han de conèixer els protocols preventius i instruccions de bones pràctiques del seu lloc de treball com per exemple, les bones pràctiques de neteja, l'ús correcte del material de protecció individual, la col·locació, la retirada i posterior eliminació higiènica de la mascareta i dels altres equips de protecció.
3. També han d'estar formades i informades de l'ús, desinfecció i eliminació correcta dels equips de protecció personal prenent les mesures mediambientals d'eliminació de residus que calgui.
4. L'empresa ha de tenir una especial cura d'aquells treballadors que, per les seves condicions personals, puguin estar afectats de forma més greu pel virus de la COVID-19, els denominats treballadors especialment sensibles (TES) i extremar les mesures de prevenció i vigilància.
5. L'empresa haurà de facilitar, que el Servei de Prevenció de Riscs Laborals, avalui als treballadors per tal de detectar els que puguin tenir la consideració de treballadors especialment sensibles amb relació a SARS-CoV-2 i prendre les mesures de prevenció, adaptació i protecció en el lloc de feina que calguin.
6. L'empresa ha de tenir en compte els riscos psicosocials dels treballadors i treballadores a conseqüència de la COVID-19, per això ha de consultar amb el servei de prevenció i ha d'oferir mecanismes i eines que minimitzin l'exposició a aquests riscos. Per a més informació, es pot consultar el següent enllaç: www.caib.es/sites/ibassal/es/aspectes_psicosocials/

7. L'empresa disposarà de l'avaluació del risc d'exposició a la COVID-19 al seu establiment i adoptarà les recomanacions emeses pel servei de prevenció, seguint les pautes i recomanacions realitzades per les autoritats sanitàries.
8. L'empresa registrarà diàriament el nom i llinatges, dia, hora d'entrada i sortida de tot el personal treballador que accedeix a l'establiment, incloent-hi el control de visites o persones que hi accedeixen puntualment com a proveïdors o comercials, en aquests darrers casos es registrarà, també, el nom de l'empresa. Com a registre del personal de l'establiment es pot emprar el que ja es va realitzant a conseqüència de l'entrada en vigor del Reial decret llei 8/2019, de 8 de març, de mesures urgents de protecció social i de lluita contra la precarietat laboral en la jornada de treball.
9. Sempre que sigui possible, s'establiran zones d'entrada i sortida al centre de treball diferenciades i senyalitzades adequadament per tal d'evitar encreuaments de persones.
10. Es recomana que el fitxatge amb empremta dactilar sigui substituït per qualsevol altre sistema de control horari per tal d'evitar l'ús d'una mateixa superfície per part de diferents empleats. Si això no fos possible, s'ha d'assegurar la disponibilitat d'una solució desinfectant per utilitzar-la sobre la superfície després de cada ús.
11. A l'entrada dels restaurants, menjadors, cafeteries o bars i en les cuines, tindran dispensadors de gel hidroalcohòlic per la higiene de mans, així com cartells informatius amb la capacitat màxima en nombre de persones, que ha d'incloure els treballadors, l'horari d'obertura, l'obligatorietat d'observar la distància mínima interpersonal i l'obligatorietat d'usar la mascareta, si escau.
12. Les persones treballadores no han de sortir al carrer amb la roba i calçat de treball, així com, no utilitzaran els estris personals a l'establiment. Pel que es recomana, sempre que sigui possible, que s'habilitin espais a l'interior del local per poder canviar-se de roba.
13. És recomanable el mesurament de la temperatura corporal dels treballadors a l'inici de la jornada laboral.
14. Les tasques i processos laborals s'han de planificar perquè els treballadors puguin mantenir la distància de seguretat d'almenys 1,5 metres durant la seva permanència en el centre de treball. Així, quan sigui possible, s'assignarà a cada treballador una tasca diferent, com per exemple: gestió de magatzems, manipulació / processament d'aliments, envasat / emplatat, repartiment a domicili, menjar per emportar-se, servei al client o cobrament.
15. No s'atendran sol·licituds de clients de taules diferents de les que cada cambrer tingui assignades.

16. Tant la comanda com el servei s'han de fer amb els clients asseguts a taula.
17. Es recomana disposar d'una persona designada per a la realització de les comandes i el cobrament d'importos.
18. S'ha d'evitar, en la mesura del possible, la rotació de tasques i s'afavorirà l'estabilitat dels equips per tal de reduir al màxim el contacte entre diferents persones.
19. Hi haurà informació recordatòria de les normes de prevenció de la COVID-19 als llocs visibles. La infografia està disponible als següents enllaços:
www.caib.es/sites/coronavirus/es/portada/
www.caib.es/sites/ibassal/es/covid-19/
www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm

En cas de contagi o sospita d'una persona treballadora al centre de treball

El titular de l'establiment haurà de disposar i donar a conèixer a les persones treballadores unes instruccions escrites amb les mesures a prendre al seu establiment per fer front al risc de l'existència de casos positius o contactes estrets de la COVID-19. Aquest document haurà de considerar i abordar els nivells de risc associats amb els llocs de treball i les tasques en aquests llocs, de manera que requereix la col·laboració de l'organització preventiva de l'empresa.

En el cas d'identificar una sospita de contagi en un treballador/a per presentar tos, febre o sensació de falta d'aire, entre altres símptomes, se li facilitarà la rentada de mans i se li donarà una mascareta quirúrgica que es col·locarà com més aviat millor.

Es retirarà de la seva activitat professional efectuant el seu aïllament preventiu i a continuació s'avisarà a l'àrea mèdica del servei de prevenció de riscos laborals.

Es contactarà també amb un dels números de telèfon de la comunitat autònoma següents: 902 079 079, 971 43 70 79 o amb, el telèfon del centre de salut del treballador, també pot trucar a INFOCOVID (900100971) i només si els símptomes són greus pot trucar al 061, a tots ells l'indicaran les pautes a seguir.

S'aconsella que el treballador sigui recollit per qualche familiar per tal d'anar al seu domicili habitual.

El servei sanitari del servei de prevenció de riscos laborals serà l'encarregat de dirigir i assessora l'empresa en la investigació i seguiment dels contactes estrets laborals, així com informar a l'àrea tècnica per tal d'avalua el risc de contagi i la necessitat d'adoptar noves mesures de prevenció, per exemple, mesures de neteja

i desinfecció dels estris i de la instal·lació, revisió de l'equipament de protecció, ventilació i equip de climatització, etc.

El treballador o treballadora no es pot reincorporar al seu lloc de treball fins que l'àrea mèdica del servei de prevenció comprovi la seva aptitud de salut per incorporar-se al seu lloc de treball.

L'equip de primers auxilis que disposa l'empresa contindrà, a més de la farmaciola, un termòmetre preferiblement sense contacte. En tot cas, s'ha de garantir la desinfecció d'aquest abans i després del seu ús.

El distanciament social

1. És obligatori complir en tot moment la mesura de manteniment de la distància de seguretat interpersonal de com a mínim un metre i mig entre persones no convivents.
2. Es recomana augmentar aquesta distància sempre que sigui possible, especialment en espais tancats amb ventilació insuficient o quan es duen a terme activitats relacionades amb una major producció de gotes i aerosols respiratoris, com ara cantar o cridar.
3. El manteniment de la distància de seguretat no exceptua l'obligació d'adoptar mesures alternatives de protecció física amb ús de mascareta adequada, si escau, i etiqueta respiratòria.
4. Es garantirà la distància social amb els clients i a les zones comunes reservades només a treballadors (menjador, lavabos, vestuaris, etc.) havent d'evitar aglomeracions de personal en aquests punts.
5. Tot el personal que tingui contacte amb la clientela del local o proveïdors, tindrà assignada la tasca de vigilar i recordar el manteniment de la distància de seguretat i l'ús de la mascareta.
6. Quan no sigui possible mantenir la distància de seguretat d'almenys 1,5 metres entre treballadors o amb els clients, es faran servir barreres físiques, sempre que sigui factible (per exemple, a la barra, zona de cobrament, etc.). Es recomana la instal·lació de mampares o altres elements físics de fàcil neteja i desinfecció. En el cas que aquests elements siguin transparents, estaran degudament senyalitzats, amb adhesius o bandes, per evitar cops.
7. Quan durant l'execució d'una determinada tasca per part dels treballadors no es pugui mantenir la separació d'almenys 1,5 metres entre ells o amb els clients, i no sigui possible la instal·lació de barreres físiques (proteccions col·lectives) per separar-los, s'estudiaran altres opcions com per exemple, destinar i adequar zones, diferents de les habituals, per a dur a terme una

tasca concreta, executar les tasques a diferents franges horàries, utilització de mitjans electrònics, etc.

Quan no sigui possible aplicar cap de les opcions assenyalades anteriorment, d'acord amb la informació recollida mitjançant l'avaluació de riscos laborals, s'utilitzarà a més de la mascareta adequada al nivell de risc, els equips de protecció individual que calguin.

8. Quan es presti el servei de menjar per emportar-se, es destinarà una zona de l'establiment per a la recollida d'aquesta. Preferiblement es procurarà que es tracti d'una zona amb accés directe a l'exterior del local per tal que el client no hagin d'entrar a l'establiment. Es disposarà de mampara transparent al taulell de lliurament i s'ha d'assegurar que es mantingui el distanciament com a mínim d'1,5 metres amb el client i entre aquests a la zona d'espera, senyalitzant a terra la distància de separació. Es promourà que la realització de la comanda i el pagament s'efectuï amb mitjans electrònics, evitant l'ús del pagament en efectiu.

A l'interior del local i a la terrassa

1. Els establiments han de limitar la prestació del servei, la capacitat de les zones interiors i exteriors i les normes de funcionament segons les darreres mesures preses per l'autoritat sanitària per a cada nivell d'alerta de la unitat territorial on estiguin ubicats i la classificació de risc.
2. L'empresa ha d'establir la manera de controlar que el client no faci un ús arbitrari de l'equipament, taules i cadires.
3. L'ocupació màxima permesa per taula o agrupació de taules serà la que correspongui segons el nivell d'alerta sanitària o bé les mesures aplicables temporalment que s'hagin establert per l'autoritat sanitària. No es podran dividir agrupacions majors a les permeses entre taules o agrupacions de taules contigües.
4. La disposició de les taules ha de garantir una distància mínima d'1,5 metres entre la posició de més proximitat entre els seients, de dues taules o agrupacions de taules. Es recomana que aquesta distància sigui de 2 metres per tal d'evitar posicions de proximitat inferiors a 1,5 m entre els clients en el moment de moure la cadira per asseure's i aixecar-se.
5. L'ocupació màxima per taula s'ha d'adaptar a les dimensions de la taula, de manera que les taules de menys de 45 cm de costat o diàmetre només poden ser ocupades per un màxim de 2 persones i les taules de més de 45 cm de costat o diàmetre, però menys de 90 cm de costat o 90 cm de diàmetre només poden ser ocupades per un màxim de 4 persones.

6. S'han de retirar o senyalitzar les taules o seients que quedin inhabilitades a conseqüència de l'aplicació de la reducció de la capacitat màxima.
7. Es destinarà una zona per a la permanència dels clients fins que siguin atesos quan vagin a fer ús d'una taula (en menjador, en terrassa o en barra) a on estarà senyalitzada la distància a mantenir entre grups diferents de clients.
8. Tant la comanda com el servei s'ha de fer amb els clients asseguts a taula.
9. A la barra, si està permesa, també se senyalitzarà la distància de separació.
10. En el cas que aquests establiments disposin de tendals o cobertes a les zones de terrassa, a banda de la coberta superior només poden tenir o fer servir un màxim total de dos tancaments verticals laterals, frontals o de fons simultàniament, tant si es tracta de tancaments totals com parcials, que es despleguin des de la coberta o cap a la coberta i, en el cas dels establiments que disposin de tendals o pèrgoles fixades a la façana del local, d'un màxim d'un d'aquests tancaments verticals laterals o frontals.
11. Les autoritats municipals, sempre que el trànsit rodat no es vegi impossibilitat, poden autoritzar l'ocupació de la via pública destinada al trànsit rodat o a estacionament de vehicles immediatament adjacent a les terrasses o façana dels locals destinats a restaurants, bars o cafeteries, per ocupar-la provisionalment amb taules com a terrassa d'aquests locals. En cap cas, la suma de les places de les terrasses o dels espais exteriors ocupats ordinàriament pel local i les autoritzades provisionalment no pot excedir de la capacitat ordinària de la terrassa del local o, en el cas que el local no disposi ordinàriament de terrassa, del 50 % de la capacitat ordinària autoritzada del local. Aquestes places provisionals de terrassa resten sotmeses a les mateixes regles de disposició, màxim d'ocupació de taules i distàncies que les places ordinàries.
12. Es prohibeix l'ús de vaporitzadors d'aigua a les terrasses.
13. La música ambiental en els establiments no podrà superar els 60 decibels, amb la finalitat de què les persones assistents no es trobin amb la necessitat d'augmentar el to de veu i s'originin una major formació d'aerosols potencialment contaminats.

A la taula

1. Es recomana que no es presenti el menjar en palanganes o plats d'ús compartit a les taules, millor servir el menjar distribuint les quantitats per cadascú dels comensals que hi hagi a la taula, si això no fos possible, els clients hauran de netejar i desinfectar adequadament els elements de servei entre ús i ús.

2. No està permès dispensar o servir begudes amb contingut alcohòlic de qualsevol casta o sense alcohol, per mitjà de tassons, gerres, copes o qualsevol altre tipus de recipient apte per permetre una ingesta directa des del recipient per part d'un consumidor o diversos simultàniament quan aquests recipients tinguin una cabuda superior als 600 centímetres cúbics. Únicament es permet el servei a taula de botelles de begudes amb una cabuda superior a l'esmentada, amb l'objecte que les dispensi el personal de l'establiment o els mateixos comensals a les seves copes o tassons individuals. En el cas que el servei el facin els mateixos clients, seran ells qui hauran de netejar-se i desinfectar-se adequadament les mans entre ús i ús, per aquest motiu, es disposarà de dispensador de gel a cada taula.
3. No està permès l'ús i la dispensació de canyetes per absorbir líquids amb les begudes que se serveixin si aquests estris tenen una longitud total màxima superior als 30 centímetres.
4. Es procurarà l'ús intransferible dels estris de cuina, safates, etc., en cada torn de treball, si això no fos possible, s'han de netejar i desinfectar adequadament aquests elements entre ús i ús.
5. S'eliminaran, en la mesura del possible, les cartes en paper, substituint-les per mitjans alternatius com etiquetes QR, pissarres, cartes plastificades que es desinfecten després de cada ús, etc.,
6. Es recomana prioritzar la utilització de productes de monodosi d'un sol ús de material consumible de cel·lulosa o de material plàstic compostable per a tovallons, portaescrudents, setrillers, setrills, salers, palletes, etc. També es poden fer servir altres formats sota petició del client que posteriorment a la seva utilització han de ser netejats i desinfectats.

Mesures a les zones comunes

1. Es destinarà una o més zones per a la recepció de mercaderia i atenció de proveïdors, de manera que s'asseguri que hi ha una distància superior a 1,5 metres entre els diferents proveïdors i entre aquests i els treballadors. Es planificarà prèviament [amb aquests] el dia i l'hora de lliurament per evitar coincidències en temps i espai amb altres proveïdors així com la forma de fer arribar els albarans, evitant l'intercanvi físic de paper.
2. Hi haurà una zona de recepció de mercaderia, a on s'adoptaran mesures per tal d'evitar aglomeracions de les persones que arriben amb els productes. Aquesta zona estarà el més a prop possible de l'entrada a la cuina i magatzems.
3. Es revisarà la mercaderia retirant els embalatges externs abans d'introduir els aliments al centre de treball. Els que no disposin d'embalatge o retractilat, i no siguin de paper o cartó, s'han de desinfectar externament.

4. Quan hi hagi ascensor, a dins de l'establiment, el seu ús s'ha de limitar al mínim imprescindible i s'han d'utilitzar preferentment les escales. Quan sigui necessari utilitzar-los, l'ocupació màxima dels mateixos ha de ser d'una persona. Es permet la utilització conjunta en el cas que els ocupants siguin convivents, sigui possible garantir la separació d'un metre i mig entre ells, o bé, tots utilitzin mascareta i en els casos de persones que puguin requerir assistència.
5. Quan disposin d'aparcaments propis, s'ha d'establir un control d'accessos per a un millor seguiment de les normes d'aforament. Si és el cas, i llevat que estrictes motius de seguretat recomanin el contrari, les portes que es troben en el recorregut entre el pàrquing i l'accés a l'establiment o els vestidors dels empleats romandran obertes, o disposaran de sistemes automàtics d'obertura, per evitar la manipulació dels mecanismes d'obertura.
6. S'ha de consultar i tenir en compte les propostes dels treballadors i els seus representants amb relació a les condicions de treball existents al centre.

8. Mesures organitzatives en el repartiment a domicili

1. Es planificaran els lliuraments de les comandes en cada ruta de manera que s'organitzi la disposició de la càrrega en el vehicle adequadament, minimitzant així el temps d'entrega i evitant manipulacions innecessàries de les comandes. En cas de realitzar la descàrrega en furgoneta, s'entregaran primer les comandes més properes a la porta.
2. Es recomana l'ús individualitzat dels vehicles de repartiment. Quan no sigui possible, es netejaran i desinfectaran adequadament totes les superfícies amb les quals hi hagi entrat en contacte el repartidor (volant, manillar, palanca de canvis, manaments / polsadors del vehicle, manetes / tiradors de les portes, claus, etc.) entre els diversos usos.
3. Es recomana l'ús individualitzat d'útils com tauletes, telèfons o altres tipus de terminals que hagin de portar els repartidors o bé es farà una adequada desinfecció entre usos.
4. Es ventilarà la cabina del vehicle amb freqüència.
5. Si es contractessin plataformes digitals especialitzades per al repartiment a domicili, es destinarà una zona específica per lliurar les comandes preparades i així evitar l'entrada de personal aliè al local i l'encreuament freqüent de persones.
6. Es mantindrà la distància mínima d'almenys 1,5 metres amb els clients durant el lliurament de la comanda i el pagament. Per a això:

- Es deixarà la comanda a la porta del domicili, replà, etc. Per evitar, dipositar l'envàs dels aliments sobre el sòl, es podrà utilitzar, a manera de suport, una safata o caixa buida que es retirarà una vegada que el client hagi recollit la seva comanda i entrat a casa seva.
- S'informarà els clients de la conveniència de fer el pagament en línia, via web o App, o bé amb datàfon prioritzant el *contactless*. Si el pagament s'efectua amb datàfon, aquest es dipositarà sobre la safata o caixa, juntament amb la comanda.
- El datàfon serà desinfectat abans i després de cada comanda.
- Per al lliurament de la comanda, es desinfectaran prèviament les mans, i amb una d'elles s'obriran portes, accionar interruptors, prémer timbres i amb l'altre es portarà la comanda. Després del lliurament d'aquest i un cop dins el vehicle es desinfectaran les mans novament.

9. Mesures d'higiene en el centre de treball

En els establiments s'han de garantir els procediments de ventilació, neteja i desinfecció de les instal·lacions d'acord amb la freqüència d'ús.

D'altra banda, el sistema de gestió de seguretat alimentària (sistema APPCC) de l'establiment ha de preveure les mesures de gestió de risc de transmissió de la COVID-19, el qual ha de ser proporcional a les característiques del local.

En relació amb la ventilació

1. Si el nivell d'alerta sanitària de l'illa ho permet, s'ha de prioritzar que el servei de menjar es realitzi a les terrasses, a l'aire lliure a on es pot garantir una ventilació adequada.
2. Quan estigui permès el servei de menjar a l'interior dels establiments de restauració, la concentració de CO₂ no ha de superar en cap moment els 800 ppm, per poder verificar que la ventilació a l'interior del local s'han d'instal·lar mesuradors de la concentració de CO₂.

En el cas que se superi els 800 ppm, s'ha d'incrementar la ventilació o disminuir la cabuda fins que se situï per sota d'aquest indicador.

La sonda de l'equip mesurador de CO₂, ha d'estar situada al lloc on les condicions de ventilació siguin les més adverses, per tal de controlar la qualitat de l'aire a les zones més desfavorides de l'interior del local i, d'altra banda, és obligatori que es registrin les mesures de CO₂ a una pantalla digital instal·lada a un lloc visible per als clients del local.

3. Donat que s'ha demostrat que el risc de contagi per via aèria pel virus SARS-CoV-2 a l'interior dels locals és més elevat quan existeix poca ventilació, per a assegurar aquest valor mínim, s'ha de treballar inicialment en dues direccions, en primer lloc reduir l'ocupació i augmentar la ventilació i en segon lloc instal·lant purificadors d'aire o altres sistemes.
4. En aquest sentit, per tal de recalcular l'ocupació màxima dels espais tancats sobre la base de la ventilació per ocupant, s'haurà de reduir l'aforament fins que el cabal de la ventilació sigui com a mínim de 12,5 l/s per persona, treballadors i clients. És necessari consultar amb el seu servei de prevenció o tècnic competent, segons el tipus d'instal·lació que es disposi al local.
5. D'altra banda, s'han de dur a terme tasques de ventilació periòdica a les instal·lacions, com a mínim, de manera diària i durant el temps necessari per permetre la renovació de l'aire.
6. En el cas que el local únicament disposi de ventilació natural, amb les finestres i portes obertes, aquesta haurà de ser creuada, és a dir procurar que l'entrada i sortida d'aire es realitzi en façanes oposades i cap punt del local ha de distar a més de 15 metres de la ventilació més pròxima.
7. De tota manera també, a les instal·lacions que disposin de ventilació mecànica és recomanable realitzar una ventilació regular amb les finestres i portes obertes.
8. Si disposa de sistemes de ventilació i climatització mecànica, han de garantir que la renovació d'aire sigui com a mínim de 12,5 l/s per persona, treballador i client, valor que correspon a un IDA2 (aire de bona qualitat) d'acord amb el Reglament d'Instal·lacions Tèrmiques als Edificis (RITE), tal com recull l'Institut per a la Diversificació i Estalvi de l'Energia (IDAE).
9. La renovació de l'aire s'ha de fer amb captació d'aire de l'exterior. S'ha de revisar el sistema per maximitzar la quantitat d'aire exterior i reduir la quantitat d'aire recirculat. S'ha de filtrar l'aire recirculat tant com tècnicament sigui possible segons la capacitat del sistema. No es permet fer servir sistemes que suposin l'ús exclusiu de recirculació d'aire.

En aquest cas l'empresa haurà de consultar amb un tècnic competent que li garanteixi aquests extrems.
10. Aquesta renovació ha de ser superior en el cas que hi hagi activitats associades que suposin una emissió elevada d'aerosols respiratoris, com per exemple cantar o cridar, per dur a terme actuacions de música en viu o pels mateixos clients, etc.
11. Si existeix un sistema d'extracció d'aire a la zona de banys o altres zones, cuina, manipulacions d'aliments en fred, magatzem, vestuari, es recomana mantenir-los en funcionament de manera permanent (24 hores al dia 7 dies a

la setmana). En el cas d'existir en els banys finestres practicables, es recomana no obrir-les pel fet que això podria establir un flux d'aire invers i treure aire dels banys a la resta de la instal·lació i facilitar la contaminació per via fecal-oral.

12. S'han de reforçar la neteja, la desinfecció i el manteniment dels filtres d'aire dels circuits, d'acord amb les recomanacions de l'instal·lador i del servei de prevenció, i s'ha d'optar per equips amb filtres amb eficàcia demostrada com a barrera de partícules víriques i que garanteixen el mateix cabdal d'aire nominal de l'equip. Es recomanen temps d'operació perllongats i canviar els temporitzadors del sistema per iniciar la ventilació a velocitat nominal dues hores abans i després del temps d'ús de la instal·lació.
13. Es recomana mantenir la climatització a una temperatura entre 21-23 °C a la tardor i a l'hivern, i 23-25 °C a la primavera i l'estiu.
14. Es recomana revisar els recuperadors de calor, el sistema d'extracció dels banys i incrementar la ventilació natural encara que es disposi de ventilació mecànica.
15. El titular de tota instal·lació tèrmica ha de disposar d'un registre de la instal·lació en la qual es recullin totes les operacions de manteniment i reparació de la instal·lació, segon s'estableix a la ITE-3 de manteniment i ús del RITE. L'empresa mantenidora confeccionarà el registre i serà la responsable de les anotacions en aquest.
16. Com s'ha exposat, en segon lloc, en els espais en què no es pugui aconseguir el cabal de ventilació exposat es pot optar per instal·lar equips purificadors de l'aire, fitxes o portàtils, dotats de filtres HEPA de qualificació igual o superior a H13, que han de proporcionar un cabal d'aire net suficient per a, almenys, cinc renovacions per hora de tot l'aire de l'espai. Aquests equips s'han d'instal·lar de manera que puguin arribar a tots els punts del local. S'ha de tenir en compte que aquests equips no afectaran el nivell de CO₂ present a la sala.
17. Addicionalment, els sistemes de filtració i purificació portàtils poden comptar amb tecnologies complementàries de purificació, com ara radiació ultraviolada o altres, que hauran de demostrar la seva eficàcia i innocuïtat.

En relació amb la neteja i desinfecció

1. Es reforçaran la neteja i la desinfecció de les instal·lacions, en especial les superfícies amb possibilitat de contacte manual tant pels treballadors com pels clients com manilles i poms de portes, interruptors elèctrics, passamans de les escales, carros i safates de feina, estris de cuina, etc.; sense oblidar el mobiliari de les àrees de descans, lavabos i fonts d'aigua.

2. Cal netejar l'àrea de treball utilitzada per l'empleat en cada canvi de torn.
3. Les superfícies i equips utilitzats pels clients o per diversos treballadors amb molta rotació, s'han de netejar i desinfectar entre ús i ús o millor utilitzar-los de manera individualitzada: taulells, taules, reposabraços de les cadires, cartes de menús, millor amb codis QR plastificats, TPV, etc.
4. Les baietes utilitzades per a la neteja de superfícies i objectes, es rebutjaran o dipositaran de manera higiènica a un contenidor amb tapa específic per a la seva posterior desinfecció i neteja a 60 °C. Es recomana que és contenidor estigui convenientment identificat per poder contenir material contaminat.
5. Els detergents habituals són suficients, encara que també es poden contemplar la incorporació de lleixiu o altres productes desinfectants a les rutines de neteja, sempre que sigui compatible amb l'ús alimentari quan s'utilitzi sobre superfícies en les quals hi hagi presència d'aliments.
6. Es garantirà que el procés de desinfecció de la vaixela i cobrteria es porta a terme a temperatures superiors a 80 °C (rentavaixelles).
7. En el cas que s'utilitzin uniformes o roba de treball, es procedirà al rentat i de desinfecció d'aquests, seguint el procediment habitual.
8. Cal proveir al personal dels productes d'higiene necessaris per poder seguir les recomanacions individuals, adaptant-se a cada activitat concreta. Amb caràcter general, cal mantenir un aprovisionament adequat de sabó, solució hidroalcohòlica i mocadors d'un sol ús.
9. S'ha d'atendre a les recomanacions de caràcter professional i d'higiene i neteja que puguin establir les autoritats sanitàries respecte a protocols de treball, protecció i neteja i desinfecció d'espais concrets com cuines, menjadors, lavabos, etc.
10. Cal recordar que en cas de contagi o sospita al centre de treball, l'àrea tècnica del servei de prevenció de riscos laborals serà l'encarregada de dirigir i assessorar a l'empresa per tal d'avaluar el risc de contagi i la necessitat d'adoptar mesures extraordinàries de prevenció, com per exemple, mesures de neteja i desinfecció de la instal·lació i dels estris de treball, revisió de l'equipament de protecció i de l'equip de climatització.

Els productes de neteja i d'higiene

1. Assegurar l'aprovisionament dels consumibles necessaris per a respectar les mesures higièniques: aigua i sabó, gel hidroalcohòlic, tovalloletes, bosses d'escombraries, paperera amb tapa i pedal, guants, mascaretes, davantals, etc.
2. Gestionar l'estoc de productes de neteja i d'equips de protecció per assegurar la seva disposició en tot moment i revisar-diàriament.

3. Disposar de forma permanent en el lloc o en la proximitat del lloc de treball i a les zones comunes com vestuaris, zones de descans, etc., de gel hidroalcohòlic, mocadors d'un sol ús i paperera amb tapa d'accionament no manual i bossa d'escombraries.
4. A l'entrada de l'establiment es disposarà de gel o solució desinfectant i contenidors d'escombraries amb tapa d'accionament no manual.
5. Les papereres s'han de netejar i desinfectar de manera freqüent i, com a mínim, una vegada al dia. El contingut s'ha d'eliminar mitjançant bosses amb tancament que no permeti la sortida del contingut.
6. S'han de desinfectar i rentar els fregalls de la cuina freqüentment, ja que poden acumular gèrmens. Aquesta tasca es farà segons l'establert al protocol de neteja i desinfecció aprovat a l'empresa.
7. S'ha de tenir en compte que, en primer lloc, cal fer la neteja de les mans i superfícies, en cas contrari la desinfecció no és efectiva.
8. Per a la neteja i desinfecció de les superfícies, principalment les de contacte freqüent i el bany, es recomana usar lleixiu, també pot usar productes desinfectants amb activitat viricida que es troben al mercat.
9. Si utilitza lleixiu com a desinfectant, ha de diluir-la com segueix: barregi 20 ml de lleixiu amb 980 ml d'aigua (obtenint un litre), o el seu equivalent, per exemple: 10 ml de lleixiu amb 490 ml d'aigua (Obtenint 500 ml). S'ha d'utilitzar en el mateix dia de la preparació.
10. Si utilitza un desinfectant comercial, respecti les indicacions de l'etiqueta i fitxes de seguretat.
11. No barregi productes, pot ser perjudicial per a la seva salut.
12. Es pot consultar la llista de **productes viricides, per a ús mediambiental, indústria alimentària i higiene humana** tant d'ús per la població general com d'ús professional, autoritzats a Espanya i publicada pel Ministeri de Sanitat i per l'Agència Espanyola de Medicaments i Productes Sanitaris, al següent enllaç:
www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/Listado_virucidas.pdf

www.aemps.gob.es/cosmeticos-y-cuidado-personal/cosmeticos/biocidas/antisepticos-para-piel-sana-autorizados-por-la-agencia-espanola-de-medicamentos-y-productos-sanitarios/.
13. Les tasques de neteja es realitzaran utilitzant l'equip de protecció adequat al nivell de risc que asseguri la protecció del treballador, segons les recomanacions del servei de prevenció.

14. En la mesura que sigui possible, i sempre que no hi hagi algun cas positiu, de sospita o contacte estret de COVID-19, es recomana prioritzar l'ús de material reutilitzable per fer neteges i desinfeccions, per a evitar la generació de residus. Per aquest motiu, després de cada neteja i desinfecció, els materials emprats i els equips de protecció individual utilitzats es rentaran i desinfectaran correctament. En cas d'utilitzar material d'un sol ús, aquest s'haurà de rebutjar de manera segura.
15. Renteu-vos bé les mans amb aigua i sabó en acabar.

10. Mesures d'higiene personal

Neteja de mans i hàbits de manipulació

1. S'ha de rentar les mans amb freqüència a les àrees habilitades per aquest propòsit, és important ensabonar-se les mans amb aigua calenta, fregant-les durant almenys 40 segons.
2. Per prevenir contagis de COVID-19, només es recomana l'ús de guants en l'àmbit sanitari i quan es doni una atenció directa a malalts o es netegin o manegin residus potencialment contaminats per SARS-CoV-2. En alguns casos és preferible una correcta higienització de les mans, ja que els guants poden convertir-se en un vector de propagació del virus, ens fa la sensació de falsa seguretat i augmenta la generació de residus no reciclables.
3. Si durant el transcurs de les seves tasques no disposa d'un rentamans fàcilment accessible, ha d'utilitzar solució hidroalcohòlica. Per assolir l'efecte adequat de desinfecció, les mans no poden estar brutes quan s'aplica la solució.
4. El rentat i desinfecció de mans s'ha de fer abans de la jornada laboral, cada vegada que s'interrompi el treball, després d'anar al bany, després de fumar, després d'usar un mocador per tossir, esternudar o sonar-se el nas, després de menjar, després de tocar escombraries o deixalles d'aliments, abans de tocar aliments que vagin a servir-se en cru i abans i després d'accedir a la zona de descans o menjadors.
5. El rentat i desinfecció de mans també es realitzarà després de tocar qualsevol superfície o objecte utilitzat per un client: diners, vaixel·la, cristalleria, coberteria, estovalles, cistelles de pa, tasses de cafè, carta, codis QR, productes en envasos monodosi no utilitzats, taules, cadires, etc.
6. A més, s'haurien de promoure determinats hàbits de manipulació per no accionar dispositius d'ús col·lectiu directament amb les mans, com poden ser tiradors, aixetes, interruptors o manetes recomanant emprar el colze o si es fa

amb les mans, emprar un paper de cel·lulosa que es llançaria després de forma higiènica a un contenidor preferiblement amb tapa.

7. Es recorda la prohibició d'utilitzar tovalloles tèxtils per a la higiene de mans dels treballadors. Si s'empren tovalloles tèxtils d'un sol ús en els banys dels clients, s'hauran de dipositar de manera higiènica a un contenidor amb tapa, com a qualsevol material reutilitzable que es pugui considerar contaminant.
8. Evitar tocar-se la cara, el nas i els ulls.
9. Evitar la salutació amb contacte físic, tant a la resta de personal com als clients.
10. Cobrir-se la boca en tossir o esternudar amb el colze o amb un mocador d'un sol ús que es tirarà després del seu ús, recordant no retirar-se la mascareta per tossir o esternudar.
11. Extremar la neteja personal. Portar les ungles curtes i cuidades.
12. Portar el cabell recollit, havent de cobrir-se amb gorra on se'ls requereix per seguretat alimentària.
13. No portar anells, polseres, arracades o similars.

Utilització de la mascareta

1. S'ha de recordar que el manteniment de la distància de seguretat no exceptua l'obligació d'adoptar mesures alternatives de protecció física amb ús de mascareta adequada, si escau, i etiqueta respiratòria.
2. L'ús de mascareta és obligatori en els centres de treball, tant si són de titularitat pública com privada, sempre que es concorri amb altres persones en el mateix espai, amb l'excepció dels espais oberts a l'aire lliure, en els quals s'ha de garantir la distància interpersonal d'un metre i mig entre els treballadors i amb els clients. En qualsevol cas, és obligatori utilitzar-la quan se circula pels espais comuns.
3. S'haurà d'adaptar les condicions de treball, inclosa l'ordenació dels llocs de treball i l'organització dels torns, així com l'ús dels llocs comuns de manera que es garanteixi el manteniment d'una distància de seguretat interpersonal mínima d'1,5 metres entre els treballadors. Quan això no sigui possible, s'ha de proporcionar als treballadors equips de protecció adequats al nivell de risc, com pot ser l'ús de mascaretes.
4. L'obligació de l'ús de la mascareta no és exigible a les persones que presentin algun tipus de malaltia o dificultat respiratòria que es pugui veure agreujada per l'ús de la mascareta o que, per la seva situació de discapacitat o dependència, no disposin d'autonomia per llevar-se la mascareta o bé presentin alteracions de conducta que en facin inviable la utilització. Aquestes circumstàncies es poden acreditar mitjançant una declaració responsable

signada per la persona que pateix aquestes patologies o els seus representants legals, formulada en els termes i sotmesa a les exigències del que disposa l'article 69.1 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. Tampoc no és exigible en els supòsits de força major o situació de necessitat, o quan per la mateixa naturalesa de les activitats l'ús de la mascareta hi sigui incompatible d'acord amb les indicacions de les autoritats sanitàries.

Aquestes circumstàncies, detectades a una persona treballadora, han de ser comunicades per l'empresa a l'àrea de vigilància de la salut del servei de prevenció de riscos laborals per a la seva avaluació.

L'ús de mascareta no és obligatori durant l'ús d'instruments musicals de vent, en el cas que es facin actuacions de música en viu a l'establiment. També s'exceptua d'aquesta obligació el moment de consumir aliments i begudes, però no durant els temps d'espera ni en la sobretaula posterior.

5. Els treballadors dels establiments de restauració han de dur mascareta en tot moment i, és obligatori l'ús adequat de la mascareta, és a dir, ha de cobrir des de la part superior del nas fins a la barbata inclosa. S'ha de cenyir estretament sobre nas, boca i barbata a qui la porta posada, motiu pel qual es recomana eliminar la presència de barba.
6. No es recomana l'ús de mascareta, com a protecció enfront de la COVID-19, a les situacions en què una persona es trobi sola i sense probabilitat de tenir contacte amb altres persones.
7. L'empresari he de vigilar i procurar que els treballadors i les treballadores portin la mascareta que pertoqui. Per aquest motiu les mascaretes de tela que no compleixin les especificacions de les mascaretes higièniques, no garanteixen proporcionar seguretat enfront del Coronavirus SARS-CoV-2.
8. En el cas que el treballador dugui la seva pròpia mascareta haurà de proporcionar a l'empresa la informació del tipus de mascareta per a la seva validació.
9. Cal recordar que les pantalles facials sense mascareta, pantalles de nas i boca, sense subjecció en la barbata i mascaretes amb vàlvula, no són vàlides.
10. Cada vegada hi ha més evidència el paper que tenen en la transmissió de virus les persones sense símptomes o amb símptomes lleus. Per això, quan de l'avaluació de riscos es derivi que en el desenvolupament de l'activitat poden estar en contacte a menys d'1,5 metres amb persones simptomàtiques o amb asimptomàtics positius per COVID-19 que a més a més no porten la mascareta durant la seva estada a l'establiment la protecció respiratòria generalment recomanada per als treballadors i les treballadores és una mascareta tipus FFP2 o FFP3, segons l'eficàcia del tipus de filtre de partícules que porti.

Els tipus de mascareta

- **Les mascaretes FFP2 i FFP3** tenen la consideració d'equip de protecció individual (EPI) i es recomanen fonamentalment per la seva utilització pels professionals per crear una barrera entre un risc potencial i l'usuari. També pot estar recomanades per a grups vulnerables per indicacions mèdiques.

Les mascaretes EPI tenen com a finalitat filtrar l'aire inhalat evitant l'entrada de partícules contaminants al nostre organisme. La mascareta no ha de disposar de vàlvula d'exhalació.

La seva duració depèn de fabricant. S'han de consultar les instruccions. En cas que s'humitegi o deteriori per l'ús, es recomana substituir-la per una altra

Per qüestions de comoditat i higiene, es recomana no fer servir la mascareta durant més de 4 h.

Per saber si es tracta d'una mascareta homologada, ha de dur la retolació següent:

CE XXXX UNE-EN 149 NR / R

CE: El marcatge CE, seguit de quatre números, assegura que el producte compleix amb els requisits essencials de seguretat i salut publicats a una norma harmonitzada publicada al Diari Oficial de la Unió Europea.

UNE-EN-149: La referència a la norma UNE EN-149 assegura el compliment dels estàndards de qualitat del Reglament UE 2016/425 i la norma EN149: 2001 + A1: 2009.

NR / R: El marcatge NR indica que el producte és No Reutilitzable i el marcatge R, que és Reutilitzable. Les NR per tant són màscares que es poden utilitzar durant un únic torn de treball.

El tipus de màscara (FFP2, i FFP3) i el filtre (P2 i P3).

Lletra «D»: A vegades també es pot llegir aquesta lletra, significa que és conforme a la prova de saturació amb pols de dolomita. Es tracta d'una prova facultativa que apareix en l'UNE-EN 149. Garanteix un nivell alt de transpiració i tot en casos molt extrems de concentració de pols.

- **La mascareta quirúrgica** és un producte sanitari homologat que limita la sortida de les gotes respiratòries, per la qual cosa prevé la transmissió del virus a altres persones.

Han d'utilitzar aquest tipus de mascareta, a més dels professionals sanitaris, quan estigui recomanat per la seva activitat mèdica, les persones amb símptomes o diagnòstic de COVID-19, les persones que han estat en contacte

estret amb algú amb COVID-19 en els últims 14 dies, els cuidadors de persones amb COVID-19 i la població vulnerable: majors, amb hipertensió, diabetis, malalties cardiovasculars o pulmonars cròniques, càncer, immunodeprimits i embarassades, quan han de sortir al carrer o estar en contacte amb altres persones.

Per això, a totes les empreses s'ha de disposar d'aquest tipus de mascareta per si de cas un treballador manifesta tenir qualche símptoma de la COVID-19.

Per qüestions de comoditat i higiene, se sol recomanar no usar la mascareta durant més de 4 h i que es canviï quan es trobi humida o bruta.

- **La mascareta higiènica** es recomana el seu ús per a la població general sana donat que en algunes circumstàncies podria col·laborar en la disminució de la transmissió de virus.

Una màscara higiènica és un producte no sanitari que cobreix la boca, el nas i la barbeta, proveït d'una subjecció al cap i a les orelles. Les màscares higièniques solen tenir una o diverses capes de material tèxtil i poden ser reutilitzables o d'un sol ús.

La mascareta higiènica és un tipus de protecció respiratòria que ha de complir les següents especificacions:

- Especificació UNE 0064-1:2020, Mascaretes higièniques no reutilitzables. Requeriments de materials, disseny, confecció, marcat i ús. Part: 1 Per a ús en adults.
- Especificació UNE 0065:2020, Mascaretes higièniques reutilitzables per a adults i infants.

Per qüestions de comoditat i higiene, se sol recomanar no emprar la màscara durant més de 4 h.

En cas que s'humitegi o es deteriori per l'ús, es recomana substituir-la per una altra.

Les no reutilitzables han de rebutjar-se després del temps d'ús recomanat.

Per a evitar la generació innecessària de residus no reciclables, es recomana, l'ús de mascaretes higièniques reutilitzables homologades (UNE 0065/2020). Aquestes s'han de rentar seguint les indicacions del fabricant.

Com posar-se, fer servir, treure i rebutjar una mascareta

- Abans de posar-se una màscara, renti les mans amb aigua i sabó i si no és possible els ha de desinfectar amb una solució hidroalcohòlica.
- Durant tot el temps la màscara ha de cobrir la boca, nas i barbeta. És important que s'ajusti a la teva cara per això es recomana evitar portar barba o bigoti.

- Eviteu tocar la mascareta mentre la fa servir; si ho fa, renti les mans amb aigua i sabó i si no és possible amb un desinfectant a base d'alcohol.
- Canviï de màscara tan aviat com estigui humida, amb un màxim de 4 hores.
- Per llevar-se la màscara: comenceu per darrere (no toqui la part davantera de la mascareta); l'ha de rebutjar immediatament en un recipient tancat; i renteu-vos les mans amb aigua i sabó i si no és possible amb un desinfectant a base d'alcohol.
- No reutilitzeu les màscares tret que s'indiqui que són reutilitzables.
- Les mascaretes reutilitzables s'han de rentar d'acord amb les instruccions del fabricant.

11. Gestió dels residus als centres de treball

1. La gestió dels residus ordinaris continuarà realitzant-se de la manera habitual, respectant els protocols de separació de residus.
2. Es recomana que els mocadors o paper d'un sol ús que el personal empri per eixugar-se les mans o per al compliment de "l'etiqueta respiratòria" siguin rebutjats en papereres o contenidors protegits amb tapa i, si pot ser, accionats per pedal.
3. Tot material d'higiene personal, mascaretes, guants de làtex, etc. ha de dipositar-se, en la fracció resta (agrupació de residus d'origen domèstic que s'obté un cop efectuades les recollides separades).
4. En cas que un treballador presenti símptomes mentre es trobi en el seu lloc de treball, un cop allunyat d'ell mateix i protegit adequadament, s'aïllarà el contenidor on hi hagi dipositat mocadors o altres productes usats. Aquesta borsa d'escombraries haurà de ser tancada i col·locada en una segona bossa d'escombraries, també amb tancament, per al seu dipòsit a la fracció resta.

12. Clientela

1. Utilitzar serveis de reserva de manera electrònica, oferint a més carta en línia o aplicacions per a la comanda de menú tant en l'establiment com per emportar-se.
2. Organitzar les reserves d'una forma esglaonada per evitar que els i les clientes acudeixin a la mateixa hora i permetre el distanciament físic entre diferents reserves. Disposar de mesures organitzatives per a tal que no s'ocupin taules sense la prèvia atenció d'un treballador.

3. Es recomana que s'estableixi un registre dels clients que accedeixin a l'establiment, indicant els comensals de la taula i telèfon de contacte per a un correcte seguiment dels contactes estrets.
4. Es recomana el mesurament de la temperatura a l'entrada dels clients
5. Han d'encoratjar als clients a utilitzar l'aplicació RadarCOVID, col·locant cartells a l'entrada de l'establiment, fins i tot en cadascuna de les taules. Les dades personals queden totalment protegides amb aquesta aplicació.
6. Hi haurà informació recordatòria de les normes de prevenció de la COVID-19 a la taula.
7. Instal·lar cartells o panells informatius a l'entrada de l'establiment i a l'interior amb tota la informació útil per a la clientela: aforament, horaris d'obertura, instruccions per organitzar l'entrada, circulació i sortida, modalitats de pagament, recollida de productes, possibilitat de comandes per telèfon o via web, recordatori de romandre a casa si s'està malalt, etc.
8. L'establiment ha de posar a disposició dels clients dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, en tot cas a l'entrada de l'establiment i a la sortida del bany que hauran d'estar sempre en condicions d'ús.
9. No compartir utensilis i servir tot en plats individuals. Els plats per compartir se serviran dividits en racions.
10. El client ha de mantenir en tot moment la distància mínima d'un metre i mig de separació amb altres clients que no formin part del seu grup de convivència i amb el personal.
11. Les persones de més de sis anys han de dur mascareta en tot moment, preferentment reutilitzable, a la via pública, als espais a l'aire lliure i a qualsevol espai tancat d'ús públic o que es trobi obert al públic, amb les excepcions que s'assenyalen a l'Acord del consell de Govern, ja esmentades.
12. Els clients han de fer ús d'una mascareta adequada mentre es troben dins de l'establiment, mentre s'espera la taula o circula per dins de l'establiment.
13. Donat que només es pot prescindir de la mascareta durant els temps indispensable per a la consumició de menjar o de begudes, es recomana vigilar el compliment d'aquesta mesura preventiva.
14. El consum de tabac queda regulat en funció del nivell d'alerta sanitària de cada unitat territorial d'acord amb la classificació següent,

Nivells 0, 1, 2 i 3: es prohibeix el consum de tabac a la via pública o en espais a l'aire lliure d'ús públic quan no es pugui assegurar el manteniment d'una

distància mínima de dos metres amb altres persones, així com quan s'estigui en moviment. Es prohibeix, també, el consum de tabac a les terrasses d'establiments d'ús públic o espais similars.

Nivell 4: no es permet el consum de tabac a la via pública o en espais a l'aire lliure d'ús públic.

15. Aquesta limitació és també aplicable per a l'ús de qualsevol altre dispositiu d'inhalació de tabac, pipes d'aigua, xixes o assimilats.
16. Es prohibeix menjar i beure en els espais tancats mentre es produeix activitats culturals de música en viu.

13. Cobrament d'imports

1. Garantir el compliment de les mesures higièniques a les zones de pagament, tant per a la clientela com per a les persones treballadores que intervinguin regularment en aquestes operacions, pel que fa a distàncies i neteja.
2. Instal·lar barreres físiques, com ara mampares, si és possible, entre persones treballadores i clientela, que han de netejar-freqüentment (mínim cada dues hores) i cada vegada que estiguin brutes.
3. Fomentar el pagament amb targeta o altres mitjans que no suposin contacte físic entre dispositius, evitant, en la mesura del possible, l'ús de diners en efectiu, tant pels clients del local com pel servei de menjar per emportar-se.
4. Disposar d'una palangana o similar on la clientela pugui dipositar els bitllets i monedes, així com per tornar els canvis, quan no s'efectuï el pagament amb targeta o similars.
5. Rentar-se les mans després de la manipulació de diners o altres mitjans de pagament abans d'efectuat qualsevol altra tasca.

14. Serveis/lavabos

1. Quan l'ús dels lavabos per clients o usuaris estigui permès, la seva ocupació màxima serà la que permeti mantenir la distància de seguretat interpersonal, excepte en aquells supòsits de persones que puguin necessitar assistència, i en aquest cas també estarà permesa la utilització pel seu acompanyant. S'haurà de reforçar la neteja i desinfecció dels lavabos, garantint sempre l'estat de funcionament, salubritat i higiene d'aquests.

2. Canviar els dispositius d'ús en els serveis sanitaris de manera que no sigui necessari el contacte amb les mans per al seu funcionament. Per exemple, dispensadors de sabó, aixetes i vàlvules de descàrrega de sanitaris automàtics activats per detector de presència, o amb el peu, etc.
3. En cas d'haver de fer un ús manual dels dispositius dels serveis sanitaris es farà utilitzat una tovallola de paper.
4. Retirar les tovalloles tèxtils per a l'asseccament de mans, si hi hagués i substituir-les per tovalloles de paper.
5. La descàrrega de l'aigua de la cisterna es farà amb la tapa baixada, per tal d'evitar la formació d'aerosols.

15. Zones destinades a menjador

1. Realitzar neteja i desinfecció de l'equipament, en particular taules, cadires, així com qualsevol altra superfície de contacte, entre un servei i un altre. Es netejarà utilitzant desinfectants com dilucions de lleixiu (1:50) acabada de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat viricida que es troben al mercat i que han estat autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat. En l'ús d'aquest producte es respectaran les indicacions de l'etiqueta.
2. Es prioritzarà la utilització d'estovalles d'un sol ús. En el cas que això no fos possible, cal evitar l'ús de les mateixes estovalles amb diferents clients, i s'ha d'optar per materials i solucions que facilitin el seu canvi entre serveis i el seu rentat mecànic, en cicles de rentada entre 60 i 90 graus centígrads. S'han de dipositar en bosses tancades fins al seu rentatge.
3. Emmagatzemar els elements auxiliars del servei (vaixelles, cristalleria, coberteria, estovalles ...), en recintes tancats i, si això no fos possible, lluny de zones de pas de clients i personal.
4. Els contenidors per a la distribució de menjars preparats, així com les vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús, han de ser higienitzats amb mètodes mecànics, proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció. Es faran servir cicles de rentatge de 80 °C.
5. Preparar les taules just abans de la reserva o muntar la taula davant de la persona client perquè el parament estigui exposat el menor temps possible.
6. S'han d'eliminar els productes d'autoservei com ara porta tovallons, portaescrudents, vinagreres, setrills, palletes i altres utensilis similars d'ús compartit, i prioritzar les monodoses amb materials de cel·lulosa o plàstic compostable o el servei en altres formats sota petició del client. Això no obstant,

si el client ho demana, es pot oferir la botella d'oli per a autoservei, sempre que es prenguin les mesures de desinfecció entre usos apropiades d'acord amb el sistema de gestió de seguretat alimentària de l'establiment o que serveixi l'oli directament el personal de servei de l'establiment.

7. En general, l'activitat d'autoservei d'aliments i begudes ha de ser assistida,
8. En cap cas no s'admet l'autoservei a la barra per part del client, per la qual cosa no es poden posar pinxos o tapes a l'abast dels clients, sinó que els ha de servir el personal de la barra.
9. En els accessos a les zones d'autoservei hi ha d'haver visible cartelleria informativa de bones pràctiques per als clients.
10. Els circuits de circulació pels bufets han d'estar marcats, i a l'accés hi ha d'haver dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida autoritzats pel Ministeri de Sanitat.
11. Es permet l'autoservei de begudes mitjançant el sistema *push*, o per un sistema senzill d'accionament, com ara pitjant un botó. Aquestes màquines dispensadores s'han de desinfectar sovint mentre siguin accessibles als clients, amb la periodicitat adaptada al servei que se'n fa, la qual no pot ser superior als 60 minuts del període en què siguin accessibles als clients.
12. Es permet l'autoservei d'aliments emplatats prèviament, individualment o en monodosi. Aquests aliments s'han de presentar protegits de les contaminacions ambientals per mampares.
13. No es permet que els clients puguin manipular els objectes d'ús col·lectiu de zones de bufet o autoservei d'aliments i begudes, els quals han de ser servits pel personal dels establiments. Excepcionalment, quan no sigui físicament possible o aquesta opció provoqui aglomeracions de clients, es permet l'autoservei sota responsabilitat de l'establiment i amb el compliment de les condicions següents:
 - a) Els clients s'han d'higienitzar les mans abans de manipular els coberts o se'ls ha de dotar de guants d'un sol ús o de fulls de paper, o de qualsevol altre sistema que, actuant de barrera física, minimitzi el risc de contaminacions creuades.
 - b) L'establiment ha de canviar els coberts de servir amb molta freqüència, com a mínim cada 15 minuts, i deixar-los en contenidors separats abans de netejar-los i desinfectar-los.
14. L'establiment ha de destinar membres del seu personal que s'encarreguin específicament de vetllar pel compliment de les mesures de seguretat, distàncies i higiene del sistema d'autoservei de menjars.

16. Barra de servei

Segons el nivell d'alerta establert, quan es permeti el servei a la barra els treballadors que duguin a terme la seva tasca a darrere la barra han de tenir en compte les següents mesures:

1. Minimitzar el nombre de persones treballadores a la barra per assegurar el distanciament físic, delimitant les zones de treball.
2. Mantenir els estris guardats per protegir-los de l'exposició ambiental, i rentar-los preferiblement al rentaplats.
3. Mantenir coberts els aliments exposats a la barra.
4. Realitzar la neteja i desinfecció de la barra freqüentment.
5. Substituir les baietes i draps de cuina per paper per a la neteja de les superfícies.

17. Cuina

1. D'acord amb l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (AESA) els aliments no són via de transmissió del virus coronavirus SARS-CoV-2, però els estris de l'elaboració i servei d'aliments ho poden vehicular, si no se segueixen les adequades mesures de prevenció. Per aquest motiu, s'aplicaran Sistemes de Gestió de Seguretat Alimentària adients, en els que s'han incorporat els criteris del sistema APPCC, i actualitzats d'acord amb el context de la COVID-19.
2. En l'elaboració dels aliments, s'han de seguir estrictament els procediments establerts en les fitxes d'elaboració o receptari, especialment les especificacions establertes pel que fa al temps i temperatura en els processos d'elaboració i conservació, a més dels mètodes de control establerts per al seguiment d'aquests paràmetres.
3. Les fruites i verdures de consum en cru, s'han d'higienitzar d'acord amb el procediment descrit per l'AECOSAN que es descriu en el tríptic a què es pot accedir mitjançant la següent URL:

www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/frutas_verduras_triptico.pdf

4. S'evitaran contaminacions creuades i se seguirà el principi de marxa endavant, evitant creus en el flux d'operacions i s'extremaran les Bones Pràctiques de Manipulació. Dins d'aquestes pràctiques, pren especial rellevància l'adequada

neteja de mans, així com la neteja d'estris i eines entre diferents manipulacions per evitar contaminar els aliments.

5. Realitzar una correcta neteja i desinfecció de qualsevol superfície en contacte amb aliments, així com dels estris i electrodomèstics emprats en la seva elaboració: taules de treball, taules de tall, ganivets, estris de cuina, frigorífics, robots de cuina i maquinària en general (picadora de carn, pastadora, batedora, nevera, etc.).
6. Netejar i desinfectar les portes, vidres, suports de ganivets, prestatgeries, cambres de refrigeració, piques, aixetes i rentamans, terres i desguassos.
7. Utilitzar productes adequats en cada cas, tenint en compte que no els deteriorin (per exemple, les superfícies i elements d'acer inoxidable).
8. Protegir de l'exposició ambiental: els estris que estaran en contacte amb aliments; el parament (vaixel·la / coberteria) i estris de cuina quan no s'estiguin utilitzant (si no és possible, procedir a la neteja abans del seu ús preferiblement al rentaplats o altres mesures que siguin efectives); tots els aliments fins al moment del seu processament; els dispensadors per sal o espècies.
9. No intercanviar estris sense netejar-los prèviament.
10. Utilitza mascareta durant el maneig d'aliments que se serveixen en cru, durant la preparació de plats a baixa temperatura, en el moment de l'emplatat i quan el desenvolupament de l'activitat no permeti el distanciament físic.
11. La recomanació de l'ús de guants en el sector alimentari dependrà de l'avaluació de riscos que s'hagi fet, i de l'establert al Sistema de Gestió de Seguretat Alimentària de l'establiment.
12. Cobrir els aliments emplatats i mantenir així fins a ser posats davant la persona client.
13. Procurar que hi hagi el menor període de temps possible entre l'emplatat i el trasllat del plat a taula per a la seva consumició.
14. Per a la neteja de superfícies, substituir les baietes i draps de cuina per paper.

18. Zones destinades a activitats culturals de música en viu

1. Els establiments de restauració que volen dur a terme activitats de música en viu no han d'oferir serveis propis d'oci nocturn, hi han de tenir en compte que

està prohibit menjar i beure en espais tancats mentre es produeixi aquesta activitat cultural.

2. Les activitats d'assaig o concert de música en viu s'han de dur a terme en espais que assegurin un mínim de 4 m² per cantant/músic, fins a un màxim de 40 cantant o músics. Aquests grups han de ser estables i plenament identificables.
3. Els cantants i els músics han d'emprar mascaretes, llevat dels músics de vent. En el cas dels cantants, la mascareta ha de ser obligatòriament del tipus FFP2.
4. Les actuacions i els assaigs s'han de fer preferentment a l'aire lliure i s'ha d'assegurar que es respecta en tot moment la distància mínima interpersonal d'un metre i mig entre els integrants de la banda de música i entre aquests i el públic.
5. Si les actuacions o assaigs tenen lloc en espais interiors, s'ha de mantenir una distància mínima de tres metres entre els músics d'instruments de vent o cantants i els membres del públic i la resta de components de la banda.
6. A més, s'ha d'assegurar que es fa una ventilació freqüent dels espais utilitzats per als assaigs, amb un mínim d'una pausa per a ventilació d'espais cada seixanta minuts, llevat dels casos en què es compti amb un sistema automàtic de renovació d'aire. S'ha d'assegurar també que es ventila l'espai en acabar l'assaig o actuació, abans que s'utilitzi de bell nou.

19. Fonts d'informació

Aquest document té en compte tota la informació publicada per les autoritats competents fins a la data de la seva elaboració. Es destaquen els següents documents de referència:

- **Acord del Consell de Govern de 27 de novembre de 2020** pel qual s'estableixen els nivells d'alerta sanitària i s'aprova el nou Pla de Mesures Excepcionals de Prevenció, Contenció i Coordinació per Fer Front a la Crisi Sanitària Ocasionada per la COVID-19, i modificacions. (BOIB núm. 201 de 28/11/2020)
- **Acord del Consell de Govern de 26 de febrer de 2021** pel qual s'estableixen els nivells d'alerta sanitària per illes que han de vigir a la comunitat autònoma de les Illes Balears, s'estableixen mesures excepcionals de prevenció del contagi de la COVID-19 aplicables temporalment a les illes de Mallorca, Menorca i Formentera, i es prorroguen mesures aplicables a l'illa d'Eivissa. (BOIB núm. 028 de 27/02/2021)
- **Correcció d'errates de l'Acord del Consell de Govern de 26 de febrer de 2021**, pel qual s'estableixen els nivells d'alerta sanitària per illes que han de

vigir a la comunitat autònoma de les Illes Balears, s'estableixen mesures excepcionals de prevenció del contagi de la COVID-19 aplicables temporalment a les illes de Mallorca, Menorca i Formentera, i es prorroguen mesures aplicables a l'illa d'Eivissa. (BOIB núm. 030 de 02/03/2021)

- **Acord del Consell de Govern de 12 de març de 2021** pel qual s'estableixen els nivells d'alerta sanitària per illes que han de vigir a la comunitat autònoma de les Illes Balears i s'estableixen mesures excepcionals de prevenció del contagi de la COVID-19 aplicable temporalment a les illes. (BOIB núm. 035 de 13/03/2021)
- **Acord del Consell de Govern de 15 de març de 2021** pel qual es rectifiquen determinades errades de l'Acord el Consell de Govern de 12 de març de 2021, pel qual s'estableixen els nivells d'alerta sanitària per illes que han de vigir a la comunitat autònoma de les Illes Balears i s'estableixen mesures excepcionals de prevenció del contagi de la COVID-19, aplicables temporalment a les illes. (BOIB núm. 036 de 16/03/2021)
- **Acord del Consell de Govern de 24 de març de 2021** pel qual s'estableixen mesures excepcionals i temporals de prevenció del contagi de la COVID-19 aplicables a l'illa de Mallorca. (BOIB núm. 041 de 25/03/2021)
- **Ley 2/2021, de 29 de marzo**, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. (BOE núm. 76 de 30/03/2021)
- **Acord del Consell de Govern de 9 d'abril de 2021** pel qual s'estableixen els nivells d'alerta sanitària per illes que han de vigir a la comunitat autònoma de les Illes Balears, s'estableixen mesures excepcionals de prevenció del contagi de la COVID-19 aplicables temporalment a les illes i s'introdueixen modificacions puntuals al Pla de Mesures Excepcionals de Prevenció, Contenció i Coordinació per Fer Front a la Crisi Sanitària Ocasionada per la COVID-19, aprovat per l'Acord del Consell de Govern de les Illes Balears de 27 de novembre de 2020. (BOIB núm. 048 de 10/04/2021)
- **Acord del Consell de Govern de 23 d'abril de 2021** pel qual s'estableixen els nivells d'alerta sanitària per illes que han de vigir a la comunitat autònoma de les Illes Balears, s'estableixen mesures excepcionals de prevenció del contagi de la COVID-19 aplicables temporalment a les illes i s'introdueixen modificacions puntuals al Pla de Mesures Excepcionals de Prevenció, Contenció i Coordinació per Fer Front a la Crisi Sanitària Ocasionada per la COVID-19, aprovat per l'Acord del Consell de Govern de les Illes Balears de 27 de novembre de 2020. (BOIB núm. 054 de 24/04/2021)
- 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 de la COVID-19. Ministerio de Sanidad.
- Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19. 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).
- Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2: Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
- Directrices de buenas prácticas en actividades de restauración (14.09.20). INSST

Pot consultar més informació del risc d'exposició laboral al SARS-CoV-2 en l'Institut Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo: www.insst.es

IBASSAL informació COVID-19: <https://www.caib.es/sites/ibassal/ca/covid-19/>

Infografies: www.caib.es/sites/coronavirus/CA/infografies