

# **PLA ACCIÓ SECTOR RESTAURACIÓ**

**(DEPARTAMENT D'EMPRESA I CONEIXEMENT)**

**Document aprovat pel Comitè Tècnic del Pla PROCICAT per emergències associades a malalties transmissibles emergents amb potencial alt risc en data 22 de juliol de 2020**



# **PLA SECTORIAL DE DESCONFINAMENT PER AL SECTOR RESTAURACIÓ EN LES CONDICIONS DE L'ETAPA DE REPRESA**

**Document pendent aprovació pel Comitè Tècnic del Pla PROCICAT per emergències associades a malalties transmissibles emergents amb potencial alt risc.**



## Índex

1. Descripció de l'àmbit d'activitat
2. Mesures de seguretat generals per als establiments de restauració
  - 2.1 Gestió del Risc
  - 2.2 Grup de treball de riscos i emergències
  - 2.3 Aforament, distància de seguretat i disposició
  - 2.4 Accessos i informació
  - 2.5 Ús de mascareta
  - 2.6 Mesures de neteja i higienització
  - 2.7 Neteja i desinfecció dels lavabos
  - 2.8 Cuina**
  - 2.9 Neteja i desinfecció dels vehicles de transport
  - 2.10 Recepció i emmagatzematge de matèries primeres
  - 2.11 Condicions de ventilació i climatització dels establiments
3. Serveis a client
4. Treballadors
5. Clients
6. Proveïdors
7. Seguiment i aplicació de mesures

## 1. Descripció de l'àmbit d'activitat.

S'entén per restauració totes les activitats compreses en la categoria 56 de la ccae (serveis de menjar begudes). Aquesta categoria se subdivideix en: 56.1 (Restaurants i establiments de menjars), 56.2 (Provisió de menjars preparats per a celebracions i altres serveis de menjars) i 56.3 (Establiments de begudes).

Així mateix, d'acord al Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, les activitats de restauració són aquelles que es realitzen en locals que tenen per objecte oferir menjars i begudes al públic assistent per ser consumits en el mateix establiment. Sense perjudici de la seva denominació comercial, les activitats de restauració es classifiquen en:

- **Restaurant:** activitat que es realitza en un local que disposa de servei de menjador i cuina per tal d'oferir àpats al públic consistents bàsicament en dinars i sopars, mitjançant preu, per ser consumits en el mateix local.
- **Bar:** activitat que es realitza en un local que disposa de barra i que també pot disposar de servei de taula, si s'escau, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes, i entrepans.
- **Restaurant bar:** activitat que es realitza en un local que ofereix, mitjançant preu, els serveis de restaurant i de bar previstos en els dos apartats anteriors.
- **Saló de banquets:** aquella activitat realitzada en restaurants o establiments exclusivament especialitzats per a aquesta activitat, que disposen de sales habilitades amb aquesta finalitat, destinades a servir menjars i begudes per a tot tipus de realitzacions d'actes socials en data i hora predeterminats.

## 2. Mesures de seguretat generals per als establiments de restauració

### 2.1 Gestió del Risc

L'establiment ha d'assumir un compromís ferm amb la gestió del risc, liderant la implementació sistemàtica de mesures dirigides a minimitzar-lo. La gestió del risc ha de formar part de tots els processos de l'establiment, de manera que tots els diferents processos han d'estar coordinats entre ells i es tendeixi a reduir la manifestació del risc.

El titular de l'activitat ha d'assegurar que el risc generat pel virus SARS-COV2 es tracta en els plans de seguretat i salut, formant part de les estratègies de mitigació de riscos genèriques dins dels marcs normatius de seguretat i salut existents. I això, tant des de la perspectiva de treballadors i col·laboradors, com des de la perspectiva dels clients.

#### Ciutadania i població vulnerable

- La ciutadania ha d'adoptar les mesures necessàries per evitar la generació de riscos de propagació de la infecció de la COVID-19, així com la pròpia exposició a aquests riscos, i ha d'adoptar les mesures de protecció individual i col·lectiva fonamentades en: la higiene freqüent de mans; la higiene de símptomes respiratoris (evitar tossir directament a l'aire, tapar-se la boca amb la cara interna de l'avantbraç en aquests casos i evitar tocar-se la cara, nas i ulls); el manteniment de grups de convivència habitual al més estables possible, minimitzant els contactes socials diaris per evitar la multiplicació de possibles cadenes de transmissió; la distància física interpersonal de seguretat; l'ús de mascareta; la preferència pels espais a l'aire lliure per a la realització d'activitats; la ventilació correcta dels espais



tancats i la neteja i desinfecció de les superfícies. Aquest deure de protecció és igualment exigible a les persones titulars de l'activitat.

- Les persones que presentin símptomes compatibles amb la COVID-19 han de contactar amb el sistema públic de salut i han seguir, tant elles com els seus contactes estrets, les indicacions d'aïllament domiciliari d'acord amb els protocols aprovats per l'autoritat sanitària.
- En relació a la protecció de la població especialment vulnerable, el titular de l'activitat ha de garantir l'atenció preferent que minimitzi el temps d'estada a l'interior dels locals o establiments i que faciliti la mobilitat a l'interior a les persones vulnerables, d'acord amb el criteri de les autoritats sanitàries, o bé quan per les seves característiques personals no puguin usar mascareta.

### Recursos materials

L'establiment ha d'establir les accions necessàries per aprovisionar-se dels recursos que necessiti d'acord amb el resultat de l'avaluació de riscos i el pla de contingència dissenyat, tenint compte en tot cas de les recomanacions de les autoritats sanitàries (per exemple, mascaretes, guants, gel hidroalcohòlic per als clients i treballadors, etc.). En aquest sentit:

- Es comptarà amb solució desinfectant en llocs accessibles per a ús de clients i, al menys, a l'entrada de la zona de servei (per exemple, entrada del restaurant, zona bufet). El personal ha d'instar als clients a desinfectar-se les mans abans d'entrar.
- L'establiment ha de considerar les restriccions que poguessin existir per a l'aprovisionament de recursos materials i les limitacions de serveis que es puguin derivar d'aquestes restriccions, valorant, si és el cas, les possibilitats diferents de les inicialment proposades, que siguin factibles i sempre consensuades amb la representació legal dels treballadors i que en cap cas poden implicar un incompliment de les mesures de protecció establertes a la normativa vigent per l'emergència sanitària per la COVID-19.
- En cas que en algun moment es detecti manca de recursos materials, el grup de treball de riscos i emergències ha d'analitzar-ho i registrar-ho per a la salvaguarda de l'establiment i dels seus empleats davant les autoritats competents, i podrà analitzar i proposar recursos i mesures alternatives.

## **2.2 Grup de treball de riscos i emergències**

Per a totes les activitats, establiments o espais, cal identificar una persona responsable de l'aplicació de les mesures organitzatives i de protecció individual establertes a la Resolució SLT/1429/2020 i els diferents plans sectorials. Aquest responsable també serà l'interlocutor amb l'autoritat sanitària en cas que sigui necessari.

El responsable de riscos i el seu equip de treball assumiran la definició d'estratègies i presa de decisions per a la minimització dels riscos higiènic-sanitaris pel coronavirus SARS-CoV-2. Entre altres funcions, les seves responsabilitats comprenen: tenir indicadors de seguiment per a la presa de decisions, identificar riscos potencials, establir procediments de neteja i desinfecció, coordinar-se amb empleats, administració i resta d'agents implicats.

En la mesura que les dimensions de l'establiment ho permetin, és necessari complir amb els procediments següents: realitzar una avaluació dels riscos; dissenyar les mesures de protecció recollides en un pla de contingència; planificar el pla de contingència i les mesures necessàries per implementar-lo.



### 2.3 Aforament, distància de seguretat i disposició

Pel que fa als aforaments en els establiments d'hostaleria i restauració, tant a l'aire lliure com en edificis i espais tancats, en què es preveu el consum d'aliments i begudes que facin inviable l'ús de mascareta constant, s'ha de garantir la disposició de les taules per que la distància sigui **d'1,5 metres** entre persones o una superfície de seguretat mínima: **2,5 m<sup>2</sup> per persona**.

Cal garantir la distància de seguretat d'1,5 metres entre clients, excepte en el cas de grups de contacte habitual on no serà necessari. La responsabilitat de declarar si es tracta d'un grup de contacte habitual correspon als clients.

En la mesura del possible es fomentarà la preserva per tal de tenir un major control i previsió de l'assistència de clients. Així mateix, pel que fa a la disposició de l'espai, convé recordar que tant a l'interior com a l'exterior de l'establiment s'ha de procurar evitar que mobiliari o altres objectes obstrueixin les zones de pas.

Es pot ampliar la informació anterior a través dels enllaços següents:

<http://canalsalut.gencat.cat/ca/salut-a-z/c/coronavirus-2019-ncov/>

<http://canalsalut.gencat.cat/ca/salut-a-z/c/coronavirus-2019-ncov/administracio-local/>

### 2.4 Accessos i informació

Cal establir espais sectoritzats amb control de fluxos d'accés i sortida independents i establir sistemes que garanteixin que l'accés a l'establiment no supera mai el màxim permès. També s'ha d'establir els mecanismes que calgui per garantir que, en cas de produir-se cues, serà possible que s'hi mantingui la distància de seguretat.

A l'entrada de l'establiment es posaran a disposició dels clients dispensadors de gel hidroalcohòlic o desinfectants amb activitat viricida, autoritzats i registrats per l'autoritat sanitària competent. Així mateix, es recomana que es faciliti informació sobre mesures higiènic-sanitàries per a usuaris i clients.

Les mesures informatives han de contemplar: a) retolació amb mesures preventives i higièniques implantades a l'establiment i el deure d'autoprotecció del client en quant al compliment d'aquestes mesures de prevenció per evitar els contagis; i b) marcat el terra del local, terrasses, barra i on es precisi mantenir la distància de seguretat d'acord amb aquest document.

### 2.5 Ús de mascareta

L'ús de la mascareta és **obligatori per a totes les persones de 6 anys endavant**, tant si són treballadors com si són clients o proveïdors, tant a la via pública com en espais a l'aire lliure i en qualsevol espai tancat d'ús públic o que estigui obert al públic.

**El client pot retirar-se la mascareta en el moment de consumir; però l'ha de fer servir en la resta de situacions**, especialment en el moment de rebre la comanda, en qualsevol de les modalitats, en la circulació interna per l'establiment, en l'ús de serveis auxiliars i lavabos i en el moment del pagament.

No estan obligades a l'ús de la mascareta les persones que presentin algun tipus de malaltia o dificultat respiratòria que es pugui veure agreujada per la utilització de la mascareta. Tampoc si, per

la seva situació de discapacitat o dependència, no disposen d'autonomia per treure's la mascareta o bé presenten alteracions de conducta que facin inviable la seva utilització.

## 2.6 Mesures de neteja i higienització

En relació amb la neteja i desinfecció cal tenir en compte les següents mesures:

- La supervivència dels coronavirus humans en les superfícies pot ser molt variable (d'entre 2 hores i 9 dies), és per això que cal que s'intensifiquin les activitats de neteja i desinfecció i que es disposi d'un Protocol adaptat en funció de l'aforament, la freqüència de trànsit o ocupació, els tipus d'activitats, els usos així com la possibilitat de la presència de casos possibles o confirmats de COVID-19.
- Les empreses i entitats que realitzen serveis a tercers de tractaments de desinfecció de l'aire, superfícies, materials, equips i mobles (tractaments d'àmbit ambiental) o de desinfecció de materials, equips, superfícies i utensilis relacionats amb la manipulació, emmagatzematge i consum d'aliments i alimentaria (tractaments d'àmbit alimentari) han d'estar inscrites al Registre Oficial d'establiments i serveis biocides (ROESB o ROESP).
- Els productes emprats seran sempre autoritzats i la seva aplicació respectarà la seguretat de les persones i el medi.

Es pot consultar la informació al següent web: Neteja i desinfecció en establiments i locals de concurrència humana ([https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/\\_A-Z/C/coronavirus-2019-nCoV/material-divulgatiu/neteja-desinfeccio-establiments-locales-concurrència-humana.pdf](https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-nCoV/material-divulgatiu/neteja-desinfeccio-establiments-locales-concurrència-humana.pdf).)

### Pla de neteja i desinfecció

L'establiment ha d'adaptar el seu pla de neteja i desinfecció tenint en compte l'avaluació dels riscos identificats. El pla ha de considerar com a mínim les següents qüestions:

- Realitzar un procediment de neteja i desinfecció que inclogui les següents instal·lacions i seus elements:
  - o Zona de recepció de mercaderies
  - o Cuina
  - o Barra (entre diferents grups de clients i, especialment, en moments d'alta afluència)
  - o Zona de recollida de menjar per a servei a domicili i de menjar per emportar-se
  - o Sala
  - o Vestuaris, zones de taquilles i lavabos
- Utilitzar, per part de personal de neteja, l'equip de protecció individual d'acord amb el resultat de l'avaluació de riscos.
- Realitzar, abans de l'obertura inicial de l'establiment, una neteja i desinfecció a fons amb productes viricides autoritzats per l'autoritat competent en matèria de salut. [https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf). El lleixiu es pot utilitzar malgrat no figure a l'esmentat registre., seguint les pautes següents: concentració d'hipoclorit sòdic al 0'5%, durant 1 minut; o bé, del 0'1%, durant 5 minuts.

- Ho podrà fer el mateix empresari i deixarà constància escrita de les tasques efectuades i els productes utilitzats (disposant de les fitxes tècniques i de seguretat dels productes), o podrà contractar una empresa especialitzada i autoritzada que aporti un certificat amb les tasques fetes, la persona que les ha portat a terme i els productes utilitzats.
- Incloure en el pla APPCC i/o incrementar les freqüències diàries de neteja i repassades, especialment de les zones de major contacte (superfícies, poms, lavabos, aixetes, manetes, ascensors, portes, superfícies de taules, botó de descàrrega de l'inodor, barreres de protecció, control de climatització, cartes i menús, TPV, caixa, etc.).
- Fer servir productes de neteja desinfectants autoritzats per l'autoritat competent en matèria de salut segons les fitxes tècniques i de seguretat del producte.
- Identificar els estris de neteja i aïllar-los a la seva zona de treball per garantir que no es produeixi contaminació creuada.
- Garantir que el procés de desinfecció de la vaixela i coberteria es porta a terme a temperatures superiors a 80 °C (rentavaixelles).
- Netejar i desinfectar els estris (pinces, paletes de màquines de gel, estris per a còctels, culleres de gelats, etc.) d'acord amb el que estipula l'APPCC.
- Mantenir higienitzades en tot moment les baietes i fregalls i canviar-les periòdicament. S'ha d'evitar l'ús de draps i utilitzar paper o baietes d'un sol ús. Els rotllos de paper d'un sol ús han d'estar col·locats en el corresponent porta-rotlles.
- L'establiment ha de determinar, en funció de les característiques i tipologia de tèxtil (uniformes, tovalles, entapissat de cadires, etc.), el tipus de neteja i la freqüència de rentada que s'aplicarà. En qualsevol cas, s'ha de rentar a una temperatura superior a 60 °C.
- Cal desinfectar el Terminal Punt de Venda (TPV) si la persona que l'utilitza no és sempre la mateixa.
- Cal desinfectar periòdicament les màquines dispensadores i recreatives utilitzades pels clients.
- S'emmagatzemarà els elements auxiliars del servei (vaixela, cristalleria, coberteria, estovalles, cistelles de pa, tasses de cafè, sucres ...) en recintes tancats o, al menys, lluny de zones de pas de clients i treballadors. S'ha de retirar de les taules qualsevol element decoratiu. Els cendrers no es poden compartir.

## **2.7 Neteja i desinfecció dels lavabos**

Els lavabos, tant els d'ús de clients com, si n'hi ha, d'ús de el personal, han de comptar, al menys, amb dispensadors de sabó desinfectant, paper d'assecat, i/o solució desinfectant. S'han d'extremar les mesures de neteja elevat la freqüència de les mateixes. Durant l'obertura al públic de l'establiment, s'han de netejar tantes vegades com sigui necessari. Les papereres han de presentar obertura d'accionament no manual i disposar de doble bossa interior. L'establiment ha d'assegurar la reposició de consumibles (sabó desinfectant, tovalloles de paper ...). Per evitar la transmissió fecal-oral del virus, els urinaris masculins són menys recomanables, així com els eixugamans d'aire. S'ha de procedir a la descàrrega de l'aigua en els inodors amb la tapa tancada. Cal revisar que els sifons dels inodors, de les piques i el desguàs del terra estiguin plens d'aigua. Els lavabos han d'estar ben ventilats. Si tenen extracció forçada d'aire és recomanable que sigui ininterrompuda mentre estiguin oberts al públic, si això és possible, tenint en compte els límits de funcionament d'aquests equips.





## 2.8 Cuina

S'ha de tenir implementat un sistema d'APPCC actualitzat a el context de la COVID-19. Es recomana separar les zones dels diferents treballadors mitjançant marques a terra o altres mesures similars.

Cal utilitzar mascareta i especialment en la manipulació d'aliments a punt pel consum ( els que ja no patiran un tractament tèrmic superior als 65°C o altres tractaments que eliminin el virus), en els processos d'aplatat o envasat i del servei .

Abans de començar cada servei s'ha de realitzar una desinfecció general de les superfícies de treball. Hi ha d'haver dosificadors de sabó desinfectant al costat del rentamans. Per assecat-se s'ha d'utilitzar paper, que s'ha de llençar a una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual. A l'acabar la jornada, s'ha de realitzar una neteja d'eines i equips de treball amb els productes recomanats.

Es recomana separar les zones dels diferents treballadors mitjançant marques al terra o altres mesures similars.

## 2.9 Neteja i desinfecció dels vehicles de transport

En el transport propi amb furgonetes, cotxes, motos o un altre tipus de vehicle, aquests s'han d'incloure en el pla de neteja i desinfecció. Aquest pla ha de contemplar l'exterior i interior de vehicle, els calaixos de les motos, etc.

Igualment, s'han de netejar i desinfectar correctament tots els elements de transport (caixes i bosses isotèrmiques, motxilles, carretons, cascs, etc.).

## 2.10 Recepció i emmagatzematge de matèries primeres

Ha d'existir un espai reservat per a la recepció i devolució de mercaderies (zona específica, taula, marca al terra ...), situada prop de la porta d'accés de mercaderies, separat física o temporalment de la resta d'àrees. El personal de repartiment, que hauria de complir el seu propi protocol de prevenció i higiene, no ha de superar aquesta àrea de recepció, i s'ha de supervisar el compliment de la legislació de protecció que li sigui d'aplicació. En aquest espai:

- S'han d'eliminar els embalatges de les mercaderies rebudes.
- S'ha de dur a terme una desinfecció d'aquells envasos que hagin estat en contacte amb l'exterior durant el procés d'aprovisionament, i eliminar els embalatges exterior ( cartró, etc) mantenint sempre la informació relacionada amb el producte.
- Els articles que no es puguin desinfectar, com els frescos, s'han de canviar del contenidor del proveïdor a un de propi de l'establiment a la zona de recepció. Els albarans i justificants s'han de deixar damunt de la taula per evitar el contacte amb el proveïdor i sempre han de romandre en aquesta zona de recepció. Els dispositius utilitzats (termòmetres, bolígrafs, etc.) han de ser preferiblement utilitzats sempre per la mateixa persona. En cas de compartir-los, s'han de desinfectar després de cada ús. Després de la recepció o manipulació de paquets i comandes s'ha de netejar i desinfectar la zona i el personal ha de rentar-se les mans amb aigua i sabó desinfectant.

Així mateix, s'ha de garantir el compliment del que disposa l'APPCC per als establiments grans, i prerequisits, per als establiments de petit format, actualitzat a el context de la COVID-19.



## 2.11 Condicions de ventilació i climatització dels establiments

Cal ventilar els espais amb la freqüència adequada. La principal via de transmissió del virus SARS-CoV-2 és la via aèria, a través de petites gotes que es produeixen quan una persona infectada tos, esternuda o parla, a distàncies curtes. El virus pot ser viable a l'aire unes hores en aerosols més petits (inferiors a 5 micres) que poden desplaçar-se a més distància, transportats per fluxos d'aire i que poden romandre hores en suspensió en ambients tancats. La renovació de l'aire redueix aquestes gotes més petites, que poden romandre hores en suspensió en ambients tancats.

La renovació de l'aire redueix la presència de les petites gotes que es produeixen quan una persona infectada tos, esternuda o parla. La renovació d'aire dels espais tancats es considera una mesura molt efectiva per la prevenció de SARS-COV2. Per aquest motiu es recomana ventilar els espais com a mínim 3 vegades al dia 10 minuts.

En la mesura que sigui possible també es recomana:

- Portar a terme una ventilació natural (regular), obrir portes i finestres tantes hores com sigui possible, preferentment des d'una hora abans de l'obertura i fins almenys una hora després del tancament.
- Revisar sovint la instal·lació de climatització
- Si és possible, incrementar el cabal de ventilació a 12,5 litres/segon i persona.
- Augmentar el màxim la ventilació dels espais amb aire exterior (si s'escau tancar la recirculació de l'aire per ventilar al màxim amb aire exterior).
- Evitar en la mesura del possible engegar ventiladors de sostre o de peu, atès que només remouen l'aire interior i no n'aporten de fresc.
- Mantenir la ventilació dels lavabos en tot moment i verificar el correcte funcionament de l'extractor d'aire.
- Indicar que els inodors han de descarregar amb la tapa tancada.
- Pel que fa als equips de recuperació de calor, es pararan els recuperadors rotatius i es revisaran els recuperadors estàtics per minimitzar fugues.
- Prioritzar la ventilació amb aire exterior sobre el confort i l'eficiència energètica.

Es pot ampliar la informació a: Ventilació i sistemes de climatització ([https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/\\_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/ventilacio-sistemes-climatitzacio.pdf](https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/ventilacio-sistemes-climatitzacio.pdf)).

## 3. Serveis a client

### Servei en barra

- Pel que fa a el servei en barra, s'ha de fer ús de la mascareta sempre i garantir la màxima distància de seguretat entre client i personal, utilitzant, si això no fos possible per motius d'excepció d'ús per motius de salut, altres mesures de protecció (mascaretes, pantalles facials ...).

- S'han d'establir les posicions a ocupar pel client o grups de clients en barra de manera que s'evitin aglomeracions i es garanteixi la distància de seguretat entre ells, excepte internament en el cas de grups de contacte habitual.
- Els productes exposats en barra han d'estar convenientment protegits cap al client i cap a l'empleat. No s'admet l'autoservei en barra per part de client.
- El personal dels servei de barra es desinfectarà freqüentment les mans. També es posarà a disposició del client dispensadors de gel hidroalcohòlic.

### Servei en taula

- Els cambrers que realitzin el servei han de fer ús de la mascareta sempre i garantir la màxima distància possible, així com aplicar procediments estrictes que evitin el risc de contagi (desinfectar de manera contínua les mans, evitar contacte físic, compartir objectes, etc.).
- Alhora, han d'aplicar procediments estrictes que evitin el risc de contagi (desinfectar-se les mans de manera contínua, evitar contacte físic, no compartir objectes, etc.); si no poguessin fer-ho, hauran de disposar d'altres mesures de protecció (pantalles facials, mascaretes, etc.).
- Es prioritzarà la utilització de serveis de taula d'un sol ús. En el cas que no fos factible s'ha d'evitar l'ús de les mateixes estovalles o estalvis amb diferents clients, optant per materials i solucions que facilitin el seu canvi entre serveis.
- Cal comprovar la neteja de les superfícies de la taula o cadires que entren en contacte amb els clients. La superfície de les taules (en cas que aquestes no es cobreixin) i recolza-braços, han de netejar-se després de cada ús.
- S'evitarà l'ús de cartes d'ús comú per reduir el risc de contagi, per exemple, optant per "Cantar", utilitzant tecnologia (cartes digitalitzades, QR), o altres sistemes com pissarres, cartells, cartes d'un sol ús en cada ús, etc. Si no es pot optar per cap d'aquestes solucions, l'oferta gastronòmica s'ha de facilitar en un document plastificat que es desinfecti després de cada ús.
- En el moment de recollir la comanda en taulell, els cambrers s'han d'organitzar l'espera evitant l'aglomeració i creuament de clients. Es recomana que es senyalitzi la distància de seguretat a terra o de forma similar, i que hi hagi panells o cartells explicatius del procediment de recollida. El client i el cambrer han de fer servir mascareta sempre i cal garantir la màxima distància de seguretat sempre.
- En el cas que el client utilitzi un dispositiu digital comú, aquest ha de ser desinfectat per realitzar la comanda. S'ha de disposar de dispensadors amb desinfectant en aquestes zones. A la zona dels quioscos s'ha de mantenir la distància de seguretat evitant les aglomeracions de clients.

### Servei en terrassa

- L'empresa ha d'establir la forma de controlar que el client no faci ús arbitrari de l'equipament en terrassa (taules i cadires), per tal que aquest equipament pugui ser desinfectat entre un client i un altre. Per tant, el client no podrà seure fins que ho determini el cambrer.
- S'ha de mostrar retolació informant el client de les pautes d'higiene i desinfecció per a que sigui coneixedor de les mateixes i les respecti. Aquesta informació ha de deixar clarament indicat que el client no pot ocupar una taula sense que el personal de l'establiment l'acomodi.  
Limitar les terrasses (cordons, cintes, marques a terra o altres elements quan les autoritats competents ho permetin) també pot ajudar a l'acompliment d'aquest objectiu.



- Els cambrers que realitzin el servei han de fer ús de la mascareta sempre i garantir la màxima distància possible i hauran de desinfectar-se constantment les mans.
- Sempre que sigui possible, es recolliran els paravents per garantir la màxima circulació d'aire a les terrasses
- S'han d'eliminar tots els productes d'autoservei (setrills, salers, escuradents, etc.) i els cendrers no es podran compartir. No es pot compartir la boquilla de les pipes d'aigua i el tub ha de ser d'un sol ús. Cal desinfectar tot l'aparell després del seu ús.

### Servei bufet

- Per realitzar el servei de bufet s'han de tenir en compte les consideracions realitzades per a la resta de tipologies de servei anteriorment descrites. Especialment cal garantir l'ús de mascareta per clients i cambrers i desinfectar-se freqüentment les mans. S'han d'implementar fórmules com el bufet assistit amb pantalla de protecció, a través d'emplatats individuals i/o mono-dosi tapats (també amb pantalla de protecció). El client no podrà servir-se directament en el cas de disposar de racions múltiples.
- També s'han d'eliminar de totes les tipologies de servei, els elements i equipaments d'ús comú (setrillers, salers, setrills, sucres, etc.) i qualsevol element decoratiu. A més, l'establiment hauria de considerar, atenent a les seves instal·lacions, un itinerari suggerit o predefinit per evitar aglomeracions en determinades zones i els creuaments entre clients per tal de prevenir el contacte entre clients.

### Esdeveniments i banquets

A més de les especificacions ja esmentades per al conjunt del sector, els salons de banquets han de complir les condicions següents:

- El titular de l'activitat conservarà les dades de contacte de l'organitzador de l'esdeveniment fins almenys dos mesos després de l'esdeveniment.
- Respecte la celebració de ball i similars durant la celebració, cal seguir les directrius establertes en el Pla sectorial d'activitats d'oci nocturn, i complir amb les restriccions derivades de la Resolució SLT/1457/2020 sobre l'ús de pistes de ball o altres que puguin estar vigents en cada moment.

### Pagament

Es fomentarà el pagament amb targeta o altres mitjans electrònics, preferiblement *contactless* (targetes, mòbils ...) evitant, en la mesura del possible, l'ús d'efectiu. Si no fos possible es recomana centralitzar els cobraments en efectiu en un únic treballador i amb algun tipus de suport (safata, got o similar) per evitar possibles contaminacions.

### Repartiment a domicili

Tant en la preparació de la comanda com en el seu repartiment, s'han de mantenir les mesures higièniques corresponents d'acord amb els riscos identificats i les mesures descrites en el pla de contingència. En particular, en el transport i lliurament a domicili s'han de complir els següents requisits:

- L'establiment ha de comptar amb un espai habilitat per al lliurament de la comanda al repartidor (Barra, taula, etc.). El personal de repartiment no pot accedir en cap cas a la zona de cuines.
- Per al servei de lliurament, el menjar s'ha de dipositar en bosses tancades, preferiblement segellades. La bossa utilitzada per al repartiment s'ha de netejar i desinfectar interiorment i exterior després de cada lliurament.
- El personal encarregat del repartiment de comandes ha d'utilitzar els equips de protecció individual determinats després de l'avaluació de riscos i en el pla de contingència i pràctiques correctes d'higiene com és el rentat de mans. Si aquest servei es presta mitjançant plataformes digitals, el restaurant ha de supervisar que el personal de repartiment compte amb aquests equips.
- S'ha d'evitar el contacte entre el personal d'entrega de la comanda i el repartidor en la transacció (Mostra de fulla de comanda, etc.). Un cop lliurada la comanda al repartidor a la zona habilitada per això, el personal que lliura la comanda s'ha de rentar les mans.
- S'ha d'establir un sistema per evitar les aglomeracions de personal de repartiment.
- S'ha de fomentar l'ús de pagament per mitjans electrònics, que evitin establir contacte entre client i personal de repartiment i el maneig de diners en efectiu.
- Durant el lliurament al client s'ha de mantenir la màxima distància i fer ús de la mascareta.
- El repartidor ha d'higienitzar-se les mans correctament amb solució desinfectant durant tot el procés de lliurament.
- El personal de repartiment no ha de compartir ascensors en els domicilis de lliurament. Ha d'avisar per l'interfon al client de la seva arribada, indicant que deixarà la comanda a la porta. Es recomana comptar amb estovalles d'un sol ús, on dipositar la comanda.
- En el cas que el transport i lliurament a domicili el realitzi personal extern a l'establiment (Plataformes de delivery o similars) a més de l'anterior s'ha de sol·licitar al proveïdor del servei el seu pla de contingència respecte a la COVID 19.

### Menjar per endur

L'establiment ha de comptar amb un espai habilitat i senyalitzat per a la recollida de les comandes (Per exemple, taula, taulell, etc.) per realitzar l'intercanvi i pagament si s'escau. S'ha de garantir la distància de seguretat (es recomana que aquesta operació es realitzi mitjançant marques visibles al terra o similars o bé amb l'habilitació de pantalles protectores, metacrilats o similars). Cal fer ús de la mascareta per client i cambrer. Aquests espais per a la recollida de comandes disposarà de dispensadors de gel hidroalcohòlic per a la desinfeccions de mans de clients i cambrers.

## **4.Treballadors**

No podran incorporar-se als seus llocs de treball els següents treballadors:

- a. Aquells que estiguin en aïllament domiciliari per diagnòstic de COVID-19 o que tinguin algun dels símptomes compatible amb la COVID-19.
- b. Aquells que, encara que no manifestin símptomes, estiguin en quarantena domiciliària per haver estat en contacte amb algú amb símptomes o a qui han diagnosticat COVID-19, o que pateixin alguna de les patologies declarades de risc davant la COVID-19.

L'establiment proporcionarà els EPI adequats prèvia avaluació de riscos laborals en el context de la COVID-19. En cas que algun servei estigui subcontractat, l'establiment ha de supervisar que el personal compta amb els equips de protecció individual necessaris.

### Treballadors vulnerables i risc d'infecció



L'establiment ha d'avaluar la presència de treballadors vulnerables davant de la COVID-19 en l'entorn laboral i determinar les mesures específiques de seguretat per a aquest personal.

Si un treballador comença a tenir símptomes compatibles amb la malaltia, contactarà immediatament amb el telèfon 061 o centre de salut corresponent i amb els serveis de prevenció de riscos laborals que pertoqui. Si no en porta, es posarà mascareta, i abandonarà el lloc de treball fins que un professional sanitari valori la seva situació.

### Processos

Cal planificar les tasques i processos de treball de tal manera que es garanteixi la distància de seguretat establerta per les autoritats sanitàries; la disposició dels llocs de treball, l'organització de la circulació de persones i la distribució d'espais (taules, mobiliari, passadissos, etc.), que el restaurant ha d'adaptar si fos necessari.

En cas que hi hagi torns, aquests s'han de planificar sempre que sigui possible de manera que es concentrin els mateixos empleats en els mateixos grups de torns. Igualment, si el personal necessita canviar-se de roba, s'ha d'habilitar un espai que permeti també assegurar aquesta distància interpersonal o establir l'aforament màxim dels vestidors de personal. La roba ha de ser d'ús exclusiu. A més, s'ha de mantenir el distanciament física en reunions internes.

### Informació

Es difondran pautes d'higiene amb informació completa, clara i intel·ligible sobre les normes d'higiene a utilitzar en el lloc de treball, abans, durant i després de la mateixa, que es pot reforçar amb retolació. El personal ha de comptar amb una informació clara i intel·ligible, i formació específica i actualitzada sobre les mesures específiques que s'implantin.

El pla de contingència s'ha de comunicar als representants dels treballadors, si n'hi ha, i als empleats per a la seva adequada posada en marxa i manteniment. Les mesures informatives han de contemplar:

- Cartelleria amb mesures preventives i higièniques implantades a l'establiment.
- Marcat al terra del local, terrasses, barra i on calgui mantenir la distància de seguretat d'acord amb aquesta norma.

Tot el personal haurà d'estar format i informat del pla de contingència de l'establiment, de les seves responsabilitats en el marc de la gestió de risc per COVID-19 i del correcte ús dels equips de protecció. Així mateix, cal formar als treballadors sobre l'ús correcte i el manteniment de màscares, guants i EPI que utilitzin.

Els clients també han de ser informats d'aquelles mesures del pla que els afecta directament i s'hagin d'aplicar (per exemple, ús de mascareta, rentat de mans, distàncies de seguretat, etc.).

### Mesures d'higiene personal

Els treballadors tindran sempre a la seva disposició gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida autoritzats i registrats per l'autoritat sanitària competent per rentar-se les mans o, si no pot ser, aigua i sabó.

El personal ha de:

- No fer mai la salutació amb contacte físic, inclosa l'encaixada de mans, tant amb la resta del personal com amb els clients. S'ha de respectar la distància de seguretat sempre que sigui possible i no tenir contacte físic.
- Atendre el resultat de l'avaluació de riscos de cada lloc de treball i les mesures que se'n derivin.
- Rentar-se minuciosament les mans després d'esternudar, mocar-se, tossir o tocar superfícies potencialment contaminades (diners, cartes de l'establiment, etc.). Això no obstant, s'ha d'adaptar el protocol de neteja de mans d'acord amb les característiques de la instal·lació; per exemple, quan per les característiques físiques del restaurant no sigui possible que el personal es renti les mans periòdicament. En aquest cas, s'haurà d'assegurar l'ús de solució desinfectant.
- Llençar qualsevol deixalla d'higiene personal, així com els EPI de forma immediata a les papereres o contenidors habilitats i amb accionament no manual i bossa interior, i rentar-se les mans immediatament.
- Deixar els objectes personals (inclosos mòbils) en un lloc dedicat a l'efecte (box, taquilla, etc.).
- Portar el cabell recollit, no portar anells, polseres, arracades o similars. I portar les ungles curtes i cuidades.
- Portar diàriament la roba de treball neta.
- No compartir equips de treball o dispositius d'altres empleats. Si s'alterna l'ús de determinats equips o dispositius (caixa, TPV, tiradors, cartes i menús, etc.) l'establiment ha de fixar pautes de neteja i desinfecció entre ús i ús per reduir el risc de contagi.
- Portar diàriament la roba de treball neta. El restaurant ha de determinar, en funció del tipus d'uniforme, el tipus de neteja a aplicar i la seva freqüència de rentat. Atès que l'uniforme només s'ha d'utilitzar durant la jornada laboral, es recomana que l'establiment es faci càrrec del rentat de la roba de treball del personal juntament amb les estovalles i ha d'assegurar la neteja de la mateixa a una temperatura 60°C. En el cas que el rentat de l'uniforme del personal es faci al domicili del personal, l'establiment ha d'informar els empleats que el rentat s'ha de fer a 60°C. Quan es transporti la roba de treball, aquesta s'ha d'introduir en una bossa tancada. En aquells casos en què els uniformes no puguin ser rentats a aquesta temperatura, s'ha de procedir a una adequada desinfecció, d'acord amb els mètodes de rentat autoritzats per les autoritats sanitàries.

### Ús dels espais

Cal desinfectar freqüentment, al llarg de tota la jornada laboral, els objectes d'ús personal (ulleres, mòbils, etc.) amb aigua i sabó o, si no, amb una solució desinfectant, i els elements del lloc de treball amb el canvi de torn. Per a la desinfecció d'equips electrònics cal utilitzar productes específics, aplicats amb un drap, o tovalloletes desinfectants especials.

Cal habilitar un espai perquè l'empleat pugui canviar-se de roba i calçat a l'arribar al restaurant i a l'acabar el seu torn abans de sortir de la instal·lació. Aquest espai ha de comptar amb armariets o, al menys, porta vestits o similar (bossa de plàstic, etc.) on els empleats deixin la seva roba. Es recorda que l'uniforme i calçat només pot utilitzar-se en el lloc de treball.

Cal fer el possible perquè no calgui compartir equips de treball o dispositius d'altres empleats. En cas que hi hagi alternança en l'ús de determinats equips o dispositius (per exemple, caixa, TPV, tiradors,



cartes i menús, etc.) l'establiment ha d'establir pautes de neteja i desinfecció entre ús i ús per a la reducció de el risc de contagi.

Si no pot assegurar-se la desinfecció del mètode de control horari amb contacte (empremta, dígits) en cas que n'hi hagués, s'ha d'implementar un mètode que eviti l'ús d'una mateixa superfície per part de diferents empleats. En el cas que s'opti per la desinfecció després de cada ús, s'ha d'assegurar la disponibilitat d'una solució desinfectant.

#### Requisits específics per al personal de neteja

El personal de neteja ha d'utilitzar l'equip de protecció individual adequat depenent del nivell de risc i del resultat de l'avaluació de riscos laborals. Ha d'utilitzar, com a mínim, mascareta i guants.

Després de cada neteja, els materials emprats i els equips de protecció utilitzats es llençaran de forma segura, i es procedirà, posteriorment, a la rentada de mans.

Cal llençar els guants i mascaretes després del seu ús, a la finalització de la seva vida útil i segons les instruccions del fabricant. S'habilitaran papereres amb tapa per al seu dipòsit i posterior gestió.

En cas que els serveis descrits estiguin subcontractats, el restaurant supervisarà que el personal compta amb els equips de protecció individual necessaris i que actua sota els procediments establerts.

## **5. Clients**

S'ha d'informar els clients d'aquelles mesures del pla de contingència que els afecten directament i que hagin d'aplicar (ús de mascareta, rentada de mans, distàncies de seguretat, etc.). Les mesures informatives han de contemplar:

- Cartelleria amb mesures preventives i higièniques implantades a l'establiment i el deure d'autoprotecció del client en quant al compliment d'aquestes mesures de prevenció per evitar els contagis.
- Marcat al terra del local, terrasses, barra i on calgui mantenir la distància de seguretat d'acord amb aquesta norma.

#### Requisits generals

S'han de complir les següents mesures preventives:

- Comptar amb solució desinfectant per a l'ús dels clients en llocs accessibles i, com a mínim, a l'entrada de la zona de servei (per exemple, l'entrada del restaurant o la zona de bufet). El personal ha d'instar els clients a desinfectar-se les mans abans d'entrar.
- Controlar l'aforament resultant d'aplicar les diferents mesures i distàncies de seguretat (entre clients, taules ...).
- Fomentar el pagament amb targeta o altres mitjans electrònics, preferiblement *contactless* (targetes, mòbils, etc.) per evitar, en la mesura que sigui possible, l'ús d'efectiu. Si no fos possible, es recomana centralitzar els cobraments en efectiu en un únic treballador i amb algun tipus de suport (safata, got o similar) per evitar possibles contaminacions.
- Desinfectar el TPV si la persona que l'utilitza no és sempre la mateixa.



- Desinfectar periòdicament les màquines dispensadores i recreatives utilitzades pels clients.
- Prioritzar la utilització de jocs de taula d'un sol ús. Si no es pot, s'ha d'evitar l'ús de les mateixes tovalles o estalvis amb diferents clients, i optar per materials i solucions senzills de canviar entre serveis. Cal assegurar la neteja de les superfícies de la taula o cadires que entren en contacte amb els clients. S'han de netejar, després de cada ús, la superfície de les taules (si no es cobreixen) i els reposabraços, si en té.
- Evitar l'ús de cartes d'ús comú per evitar el risc de contagi; es pot optar, per exemple, per "cantar", utilitzar tecnologia (cartes digitalitzades, QR), o altres sistemes com pissarres, cartells, cartes d'un sol ús en cada ús, etc. Si no es pot optar per alguna de les solucions prèvies, l'oferta gastronòmica s'ha de facilitar en un document plastificat i desinfectar-lo després de cada ús.
- Emmagatzemar els elements auxiliars del servei (vaixel·la, cristalleria, coberteria, estovalles, cistelles de pa, tasses de cafè, sucres, etc.) en llocs tancats o, almenys, lluny de les zones de pas de clients i treballadors. S'han de treure de les taules els elements decoratius.
- Si les característiques del servei ho permeten (excepte en muntatges d'esdeveniments i recintes on habitualment no hi hagi clients abans del servei) caldrà evitar tenir les taules muntades amb el parament sense protegir.

## **6. Proveïdors**

Respecte la relació amb els proveïdors, es recomanen les bones pràctiques següents:

- Minimitzar les visites de proveïdors, amb comandes de més volum i menys freqüents.
- Les contractes que hagin de prestar serveis a l'establiment, es recomana que ho facin fora de l'horari comercial, i mantindran les mateixes mesures de seguretat que el personal propi.
- Establir un protocol per minimitzar el contacte amb els transportistes. Si és possible, caldrà establir una zona exclusiva de lliurament de comandes, i es desinfectarà entre comanda i comanda. Alhora, en la mesura del que sigui possible, es llençarà l'embalatge original o, si no es pot, es desinfectaran els paquets, sempre que el material ho permeti.
- Enviar electrònicament, en la mesura del que sigui possible, els albarans signats, de manera que no es lliurin en paper de mà en mà.

## **7. Seguiment i aplicació de mesures**

D'acord amb la Resolució SLT/1429/2020 s'estableix com a responsable i interlocutor amb l'autoritat sanitària en cas necessari el titular de l'activitat econòmica, o el responsable que ell designi.