

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS FRENTE AL COVID-19 EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Requisitos

**SEGUNDO BORRADOR ELABORADO POR EL COMITÉ DE TÉCNICOS
CONSTITUIDO POR EL ICTE en COLABORACIÓN con HOSTELERÍA DE ESPAÑA y
ORGANIZACIONES SECTORIALES TERRITORIALES, CADENAS y EMPRESAS de
RESTAURACIÓN**

ÍNDICE

0. INTRODUCCIÓN	3
1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	3
2. NORMAS PARA LA CONSULTA	3
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES	3
3.1 COVID-19	
3.2 Riesgo	
3.3 Gestión del riesgo	
4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO	4
4.1 Requisitos generales	
4.2 Grupo de trabajo del riesgo y emergencias	
4.3 Recursos materiales	
4.4 Requisitos generales del Personal	
4.5 Medidas informativas	
5. REQUISITOS DE SERVICIO.....	7
5.1 Requisitos generales	
5.2 Prestación del servicio	
Recepción materias primas	
Almacenamiento de materias primas	
Cocina	
Servicios (reparto a domicilio, comida para llevar, servicio en barra, servicio en sala, servicio en terraza, buffet, eventos)	
Aseos	
6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	12
6.1 Plan de limpieza	
6.2 Limpieza y desinfección de vehículos de transporte	
6.3 Limpieza de textiles	
7. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO.....	14
8. BIBLIOGRAFÍA.....	14
ANEXOS	15

0. INTRODUCCIÓN

La hostelería es uno de los sectores más importantes de nuestro país. Sin embargo, el actual contexto COVID-19 supone una amenaza clara para la reapertura de las instalaciones turísticas y la garantía del servicio. Por este motivo y a petición del sector empresarial, el Instituto para la Calidad Turística Española ha querido desarrollar esta herramienta para ayudar a las empresas del sector de la restauración a identificar y analizar los riesgos inherentes a sus establecimientos, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con el personal para hacer frente al virus.

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento reúne requisitos y recomendaciones a aplicar por los servicios de restauración para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el virus COVID-19. Sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema APPCC previamente implantado, este documento contempla, por una parte, requisitos y recomendaciones para gestionar los riesgos derivados de la aparición del COVID-19, y por otra, requisitos y recomendaciones a cumplir por en la prestación del servicio, en las instalaciones y equipamientos y por el personal del establecimiento.

Este documento es de aplicación a servicios de restauración independientemente de su tipología, categoría o tamaño.

2. NORMAS PARA LA CONSULTA

No hay normas para consultas.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1 COVID-19

El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire.

(Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020).

3.2 Riesgo

Efecto de la incertidumbre sobre los objetivos.

(UNE-ISO 31000:2018)

3.3. Gestión del riesgo

Actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización en relación al riesgo.

(UNE-ISO 31000:2018)

4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

4.1. Requisitos generales

La organización debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. Para ello, la organización debe considerar el contexto interno y externo¹, así como su naturaleza y objetivos.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos de la organización; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

4.2. Grupo de trabajo del riesgo y emergencias

El establecimiento debe conformar un grupo de trabajo o designará un responsable para la gestión del riesgo. Este grupo de trabajo asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

En concreto, este grupo de trabajo/responsable debe:

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del grupo de trabajo, entre los empleados y con las autoridades competentes en cada materia).
- Identificar los riesgos considerando la naturaleza de la organización (afluencia de clientes, servicios que se presta, etc.)
- Diseñar, de acuerdo a dichas conclusiones, un plan de contingencia.
- Planificar la implementación del plan de contingencia.
- Implementar el plan de contingencia y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

¹ Entre los factores externos se pueden considerar los sociales, culturales, reglamentarios, legales, financieros, tecnológicos, económicos, ambientales, etc. Entre los internos, la estrategia, las políticas, la cultura de la organización, la estructura, los objetivos, los compromisos y relaciones contractuales, etc.

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- El responsable de la gestión del riesgo.
- La asignación de recursos materiales, incluida la determinación el uso de Equipos de Protección Individual (EPIS) y medios de protección atendiendo a las necesidades derivadas del análisis previo y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que se sospeche que un empleado o cliente ha contraído el virus, siguiendo en todo caso las directrices de las autoridades sanitarias².
- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación con medidas especiales frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes.

4.3. Recursos materiales

El establecimiento debe diseñar las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos previstos en el plan de contingencia, así como de los recomendados por las autoridades sanitarias.

La organización debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones.

4.4. Requisitos generales del personal

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

Concretamente, el personal debe:

- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.
- Únicamente se recomienda el uso de mascarillas para los trabajadores cuando sea imposible guardar la distancia de seguridad y desecharla en función de su vida útil. Tirar cualquier

² Se recomienda permanecer en una habitación aislado, con buena ventilación y con la puerta cerrada. Si esto no es posible, permanecer en una zona aislada o a más de 2 metros de otras personas. Debe utilizarse en todo caso mascarilla.

desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.

- Disponer de una formación sobre qué es el COVID, las medidas de higiene y de prevención de riesgos para evitar contagios, qué hacer en caso de la sospecha de un positivo o de un caso confirmado, como ponerse y quitarse las mascarilla y los guantes, métodos de limpieza y desinfección y las medidas que ha tomado la empresa para luchar contra el COVID-19.

La formación puede ser externa o interna (si se dispone de personal capacitado para impartirla) y, en todo caso debe acreditarse dicha formación.

- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, o desinfectarse con una solución hidroalcohólica. Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento...). Además, debe tratarse que cada lavado dure al menos 40 segundos. El uso de guantes puede generar una falsa sensación de seguridad y no exime del proceso de lavado de manos.
- Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.)
- Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos de trabajo de uso común. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, la organización debe establecer pautas para la reducción del riesgo de contagio (ej. caja, TPV, tiradores, cartas y menús, etc.)

La organización, además, debe:

- Analizar las debilidades y carencias formativas de la organización y los profesionales que forman parte de ella para reforzarlas a través de programas formativos (p.e. webinars, formación interna, etc.).
- Completar la formación de la plantilla con material visual en backoffice de instalaciones para personal.
- Disponer de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.
- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se mantenga, idealmente y cuando las infraestructuras y la disposición de los equipamientos lo permitan, la distancia de seguridad entre empleados y se minimice el contacto entre ellos (p.e evitar que personal de barra o de sala entren en cocina). En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse, siempre que

sea posible, de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.

- Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta trajes o similar (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo.
- Contar en la zona de aseos y vestuarios del personal con jabón desinfectante para el lavado de manos y / o solución hidroalcohólica, papel de secado de manos y papelera con tapa de accionamiento no manual, dotado con una bolsa de basura.
- Colocar carteles, en la zona de aseos y vestuarios, recordando las medidas higiénicas y el correcto lavado de manos y el uso de guantes y mascarillas en caso de necesidad.
- Como norma general, si no se puede asegurar la distancia de seguridad, se deben adoptar otras medidas de protección (portar mascarillas, pantallas faciales...)

4.5. Medidas informativas

El plan de contingencia debe ser comunicado a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento. Igualmente, los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.). Las medidas informativas deben contemplar:

- a) Cartelería con medidas higiénicas
- b) Marcado en el suelo del local, terrazas, barra y dónde se precise mantener la distancia de seguridad de acuerdo con esta norma.

5. REQUISITOS DE SERVICIO

5.1. Requisitos generales

Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas:

- Contar con gel hidroalcohólico en sitios accesibles para uso de clientes . El personal debe instar a los clientes a hacer uso de dicho gel.

- Mantener el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...).
- Fomentarse el pago con tarjeta u otros medios contactless (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones
- Desinfectar el datáfono tras cada uso y el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.
- Desinfectar periódicamente las máquinas dispensadoras y recreativas utilizadas por los clientes.
- Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben limpiarse después de cada uso.
- Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, optando por “cantarla”, el uso de tecnología (cartas digitalizadas, QR), pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso etc. Si no puede optarse por las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento que se desinfecte tras cada uso.
- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos dónde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.
- Se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.
- Se deben ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.

5.2. Prestación del servicio

5.2.1 Recepción de materias primas

Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC. Concretamente, debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas. El personal de reparto no debe superar esta área de recepción.

En este espacio:

- Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.
- Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.

Los albaranes deben permanecer en esta zona de recepción y los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos...) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona.

Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.

5.2.2. Almacenamiento de materias primas

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC.

5.2.3. Cocina

Se debe tener implementado un sistema de APPCC.

Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.

Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo

Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.

5.2.4. Servicio

Reparto a domicilio:

Tanto en la preparación del pedido como en su reparto se debe mantener las medidas higiénicas correspondientes de acuerdo con los riesgos identificados y las medidas descritas en el plan de contingencia.

- En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos:
 - El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa...).
 - El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados en el plan de contingencia.
 - Se debe evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.). Una vez entregado el pedido al repartidor, en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos.
 - Debe establecerse un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto.
 - Se debe fomentar el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto.
 - Durante la entrega al cliente se debe mantener una distancia seguridad de, al menos, 1 metro.
 - El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con gel desinfectante durante todo el proceso de entrega.
- En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo a la organización (plataformas de delivery o similares) además de lo anterior se solicitará al proveedor del servicio su plan de contingencia con respecto al COVID 19.

Comida para llevar:

El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (ej. mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso. Se debe garantizar la distancia de seguridad (se recomienda que esta operación se realice mediante marcas visibles en el suelo o similares).

Servicio en barra:

En cuanto al servicio en barra, se deberá respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...).

Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad.

Los productos expuestos, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.

Servicio en sala

Servicio en mesa: Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, separarse de los clientes para mantener conversaciones, ect...). En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones deberá disponer otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas...)

Recogida de pedido en mostrador: Se debe organizar la espera evitando la aglomeración y cruces de clientes. Se recomienda que se señalice la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar y que existan paneles / cartelería explicativos del procedimiento de recogida.

En el caso de que el cliente utilice un dispositivo digital común (tablets, Quioscos...) para realizar el pedido este debe ser desinfectado frecuentemente. Se recomienda colocar dispensadores de solución hidroalcohólica en estas zonas.

En la zona de los Quioscos se debe mantener la distancia de seguridad evitando las aglomeraciones de clientes.

Servicio en terraza

La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que éste pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.

Se mostrará cartelería informando al cliente de estas pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe dejar claramente indicado que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode.

Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.

Servicio buffet

Para realizar el servicio de buffet se deben tener en cuenta las consideraciones realizadas para el resto de tipologías de servicio anteriormente descritas.

Eventos

Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos se seguirán las especificaciones presentes en esta guía que sean de aplicación (distancias de seguridad descritas en anexo II, procedimientos de servicio...).

5.2.5 Aseos

Los aseos, tanto los de uso de clientes como, si los hubiera, de uso del personal, deben contar, al menos, con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o gel desinfectante.

Las papeleras deben presentar apertura de accionamiento no manual y disponer de bolsa interior.

La organización debe asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel...)

6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.1. Plan de limpieza

La organización debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo las siguientes cuestiones:

- Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas:
 - Zona de recepción de mercancía
 - Cocina
 - Barra (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta afluencia)
 - Zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar
 - Sala
 - Vestuarios, zonas de taquillas y Aseos
- Utilizar, por parte del personal de limpieza, el equipo de protección individual de acuerdo con la ficha de seguridad del producto.
- Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos virucidas autorizado para tal fin por el Ministerio de Sanidad. Lo podrá hacer el propio empresario dejando por escrito las labores que ha efectuado y los productos utilizados (disponer de las fichas técnicas y de seguridad de los productos) o podrá contratar a una empresa especializada y autorizada para ello que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quien lo ha realizado y que productos ha utilizado.
- Incluir en el plan APPCC y/o incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas,

ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, datáfonos, etc.).

- Usar productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto.
- Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.
- Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas).
- Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el APPCC.
- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos

6.2. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte

Si se dispone de transporte propio con furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, éstos se deben incluir en el plan de limpieza y desinfección. Este plan debe contemplar el exterior e interior del vehículo, los cajones de las motos...etc

De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos....)

6.3. Limpieza de textiles

La organización debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado.

La empresa debe garantizar que la ropa de trabajo del personal se lava a una temperatura superior a 60°C. En el caso de que este lavado se realice por parte del personal en su domicilio particular, la empresa debe informar al trabajador de la necesidad de que se superen esos 60°C en el proceso

Se exceptúan los trajes u otros textiles que no permitan esta temperatura y que deberán someterse a algún otro método de limpieza y desinfección alternativo.

7. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

Adicionalmente al resto de mantenimientos obligatorios del establecimiento se insiste en la importancia de contemplar de forma específica la revisión periódica de los filtros y rejillas de los equipos de climatización.

BIBLIOGRAFÍA

- [1] UNE 167013. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio.
- [2] UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
- [3] UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
- [4] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.
- [5] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
- [6] Consejería de Salud y Familias. Junta de Andalucía (2020). Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- [7] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.
- [8] Boston PublicHealthCommission. InfectiousDisease Bureau (2020). Limpiar y desinfectar para evitar el COVID-19.

ANEXO 1

RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

BORRADOR

¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

ANEXO II DISTANCIAS DE SEGURIDAD RECOMENDACIONES DE LA OMS

Distancia mínima entre personas/grupos de personas*: Al menos 1 metro

Distancia mínima entre mesas: Al menos 1,5 metros

Distancia mínima entre mesas altas: Al menos 1 metro

***Cuando se produzca la asistencia de un grupo a un establecimiento se entenderá que la distancia de seguridad será entre el grupo y el resto de clientes y no entre integrantes de ese grupo**

ANEXO III PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Listado de virucidas

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

BORRADOR