



## PROTOCOLO COVID-19

1. El personal se cambiará de ropa y calzado en el establecimiento, en el baño/vestuario (**de forma individual, es decir una sola persona en el baño**) y se colocará el uniforme de trabajo.
2. 2º.- La ropa “de calle” y “objetos personales tipo relojes” se guardará en una bolsa que se depositará en la taquilla.
3. Es **OBLIGATORIO** el uso de **MASCARILLA Y GORRO** durante **TODA LA JORNADA**.
4. **Al inicio de la jornada, se deben desinfectar todas las zonas de trabajo, para ello ANTES DE INICIAR la jornada DIARIAMENTE se prepara el desinfectante:** lejía diluida como sigue: mezcle 20 ml (2 cucharas soperas) de lejía con 980 ml de agua (obteniendo un litro).
  - 1 para cocina
  - 1 para lavandería
  - 1 para comedor
5. Cumplimiento de las BBPP de manipulación y fabricación, así como de los diferentes planes generales de higiene durante toda la jornada.
6. Desinfección de herramientas de trabajo después de cada cambio de actividad
7. Se limpiarán con frecuencia los **objetos de uso personal de uso imprescindible** (móviles, llaves, gafas, carteras, bolsos, ...).
8. **PROVEEDORES:** no entrarán en el establecimiento, se define una zona específica de suministro de mercancía (cerca del umbral de la puerta) y será la persona encargada quien lo introduzca en la zona de almacenamiento correspondiente. **En ningún caso se permitirá el acceso de un proveedor Y/O persona ajena al servicio al interior de las instalaciones de cocina.**
  - Los proveedores deberán de higienizarse las manos antes de entrar a la zona específica y usar mascarilla o guardar la distancia de seguridad.
  - Los albaranes de recepción de mercancía se depositan en la bandeja dentro de una funda plástica que será desinfectada una vez guardados.
9. Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) durante esta etapa deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso.
10. **Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos/albaranes se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón.**
11. Con ciertos artículos se podrá utilizar un trapo con lejía diluida (2 cucharas en 1 litro de agua) Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambian del contenedor del proveedor a uno nuestro en la zona sucia. Los artículos que vengan envueltos con plástico y/o cartón, siempre que sea posible se sacarán de su embalaje original, el cual tiraremos y los productos los colocaremos en un envase propio
12. Se deberán **desinfectar los estropajos /bayetas** de la cocina **frecuentemente** (y sustituir las con periodicidad), ya que son un punto especialmente crítico para la contaminación cruzada. **Para ello se sumergirán en agua con unas gotas de lejía durante 10 minutos**, luego se aclararán y se dejarán secar bien
13. Se incrementarán la periodicidad de las limpiezas de aquellos útiles de uso común por parte de los trabajadores: bolígrafos, envases, manillas puertas, cajones, pasamanos, teléfonos, armarios, mandos-distancia, grifos, mandos de maquinaria, interruptores, pasamanos, ...
14. Diariamente se realizarán una **limpieza y desinfección a fondo de todas las instalaciones** y se aireará el local de forma completa.



## PROTOCOLO COVID-19

### TRANSPORTE

1. El vehículo debe ir equipado con gel hidroalcohólico para los ocupantes, pulverizador con desinfectante y papel de un solo uso.
2. **Al inicio de la jornada, se preparará el desinfectante:** mezcle 30 ml (3 cucharas soperas) de DETIAL D-400 con 980 ml de agua (obteniendo un litro).
3. Todos los productos y materiales deberán ir en contenedores herméticos y desinfectados previamente.
4. En la medida de lo posible, designación única e individual del personal que realice la carga del vehículo
5. Es **OBLIGATORIO** el uso de **MASCARILLA** durante **TODA LA JORNADA**.
6. **Salvo que el cliente indique lo contrario (según su propio protocolo), los recipientes del catering se dejarán y recogerán en la puerta de las instalaciones. En el caso de que hubiera que entrar en las instalaciones, el cliente facilitará la información y medidas de protección adicionales, si las hubiera.**
7. Después de la entrega y/o recogida a un cliente, al entrar en el coche, desinfectar las manos con gel hidroalcohólico y las superficies como tiradores de la puerta, llaves, palanca, volante.
8. Una vez recogidos los recipientes en el establecimiento del cliente y puestos en el furgón, rociar los mismos con el desinfectante preparado al inicio de la jornada. Repetir esta acción en cada recogida y con el carro de transporte. Al llegar a cocina se aclararán con agua dentro del mismo furgón antes de pasarlos a la zona de lavandería. Desinfectar la cabina.
9. Repaso de desinfección de las superficies de la cabina en cada cambio de turno: volante, levas, pulsadores de ventanillas, palanca de cambios, pantallas táctiles, llaves.
10. Prestar atención a las ruedas de los transportes que se utilizan para la carga y descarga de materiales y mercancías.



## PROTOCOLO COVID-19

### ZONA DE LAVADO

1. El personal se cambiará de ropa y calzado en el establecimiento, en el baño/vestuario (**de forma individual, es decir una sola persona en el baño**) y se colocará el uniforme de trabajo.
2. La ropa “de calle” y “objetos personales tipo relojes” se guardará en una bolsa que se depositará en la taquilla.
3. Es **OBLIGATORIO** durante **TODA LA JORNADA** el uso de **GORRO, MASCARILLA y GUANTES** que desechará tras su actividad. Posteriormente se debe realizar una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos
4. **Al inicio de la jornada, se preparará el desinfectante:** lejía diluida como sigue: mezcle 20 ml (2 cucharas soperas) de lejía con 980 ml de agua (obteniendo un litro).
5. Asegurarse que las zonas de trabajo han sido previamente desinfectadas.
6. **Asegurarse** que los **trenes de lavado** funcionan a **más de 80º** en la fase de aclarado
7. Desinfección de herramientas de trabajo después de cada cambio de actividad
8. Se limpiarán con frecuencia los **objetos de uso personal de uso imprescindible** (móviles, llaves, gafas, carteras, bolsos,...).
9. Se incrementarán la periodicidad de las limpiezas de aquellos útiles de uso común por parte de los trabajadores: bolígrafos, envases, manillas puertas, cajones, pasamanos, teléfonos, armarios, mandos-distancia, grifos, mandos de maquinaria, interruptores, pasamanos ,...
10. Se deberán **desinfectar los estropajos /bayetas** de la lavanderia **frecuentemente** (y sustituirlas con periodicidad), ya que son un punto especialmente crítico para la contaminación cruzada. **Para ello se sumergirán en agua con unas gotas de lejía durante 10 minutos**, luego se aclararán y se dejarán secar bien
11. Diariamente se realizarán una **limpieza y desinfección a fondo de todas las instalaciones** y se aireará el local de forma completa.