



GOVERN
ILLES
BALEARS

Guia de Salut Laboral COVID-19 per a

Restauració

ÍNDEX

I. Introducció	3
II. Qüestionari previ d'incorporació al lloc de treball	3
III. Mesures preventives sanitàries a adoptar per les empreses	4
1. Protocols d'actuació i mesures generals	4
2. Informació i formació	5
3. Distància de seguretat	5
4. Mesures d'higiene individual	6
5. Mesures de neteja i desinfecció de l'establiment	6
5.1. MESURES HIGIÈNIQUES CUINA	7
5.2. MESURES HIGIÈNIQUES TERRASSES	8
5.3. ROBA	8
6. Cas de sospita de contagi	9
6.1. Sospita de contagi en el centre de treball	9
6.2. Sospita de contagi d'un treballador en el seu domicili	9
7. Persones treballadores especialment sensibles /altres	10
8. Mesures preventives sanitàries en els desplaçaments	10
IV. Mesures higièniques de protecció individual en l'establiment	11
1. Per a clients en l'establiment:	11
2. Per a treballadors de l'establiment:	12
IV. Decàleg de mesures preventives sanitàries a adoptar per els/les treballadors/ras ...	13
V. ANNEX I – QÜESTIONARI	14

I. Introducció

El COVID-19 (SARS-*CoV-2) és un virus nou, desconegut anteriorment en la patologia humana, que pertany a la família Coronaviridae (Coronavirus).

Segons la informació que es disposa, es transmet de persona a persona per via respiratòria, a través de les gotes respiratòries de més de 5 micres, quan la persona infectada presenta simptomatologia, febre, tos, sensació de manca d'aire, o bé a través del contacte amb secrecions de la persona infectada.

Respecte de la constant evolució de la situació en relació amb el COVID-19 (SARS-*CoV-2), es recomana visitar la pàgina del Ministeri de Sanitat, actualitzada permanentment:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm>

També és convenient revisar les informacions previstes en la pàgina web de la Conselleria de Salut i Consum de la Comunitat Autònoma:

<http://www.goib.es/govern/organigrama/area.do?coduo=11&lang=ca>

Atès que el contacte amb el virus pot afectar entorns sanitaris i no sanitaris, correspon a les empreses avaluar el risc d'exposició i seguir les recomanacions que emeti el servei de prevenció, seguint les pautes i recomanacions formulades per les autoritats sanitàries.

Aquest document recull les mesures preventives enfront del contagi de Covid-19 a establir de manera general pels establiments de restauració. Les mesures específiques segons la mena d'activitat realitzada s'establiran en document a part. Tot això, sense perjudici de l'obligació de compliment de les prescripcions previstes en les Ordres Ministerials publicades durant l'estat d'alarma.

II. Qüestionari previ d'incorporació al lloc de treball

Amb caràcter previ a la represa de l'activitat empresarial, les empreses facilitaran a les treballadores i els treballadors el "Qüestionari previ a la incorporació per a treballadors" (el qual s'adjunta a l'Annex del present document). La informació haurà de ser remesa, sent vàlids els mitjans telemàtics admesos per la legislació vigent, als serveis de prevenció de riscos laborals i, opcionalment, a les mútues col·laboradores amb la Seguretat Social.

L'objectiu de la descrita mesura és garantir, complertes les mesures de confinament decretades per l'Estat, la seguretat de les pròpies persones treballadores, de les seves companyes i companys, així com de la ciutadania en general.

En tot cas, una vegada valorats les dades que figurin en cadascun dels qüestionaris, el servei de prevenció o la mútua procedirà segons protocol d'actuació davant casos possibles, confirmats o probables, publicat pel Ministeri de Sanitat (havent d'acollir-se sempre a l'última versió actualitzada).



III. Mesures preventives sanitàries a adoptar per les empreses

1. Protocols d'actuació i mesures generals

- S'elaborarà un protocol general amb les mesures a aplicar en relació amb la prevenció del COVID-19. Sotmetre-ho a consulta i si escau, acord, dels comitès de SSL o amb la participació de les delegades i delegats de prevenció. En aquest sentit, el present documenta part d'unes condicions mínimes que han de ser garantides, sense perjudici que cada empresa adopti mesures que incrementi el nivell de protecció.
- Les mesures s'establiran de manera individualitzada per a cada secció de l'establiment, si fos necessari, principalment, perquè hi ha moltes mesures, com les del manteniment de les distàncies de seguretat, que depenen de les característiques dels espais de treball, de la planificació de tasques que tinguin en aquest moment i dels mitjans amb què compta l'establiment. Per a això comptaran amb l'assessorament dels serveis de prevenció.
- Es realitzarà la corresponent coordinació d'activitats empresarials, per a garantir la protecció de tots els treballadors i treballadores, tenint en compte tant els riscos del personal propi com de les contractes presents en el centre de treball, i en el seu cas, de les persones treballadores per compte propi.
- Es disposarà d'un registre diari en el qual s'anotarà nom, DNI, data d'entrada i sortida i la signatura del personal que accedeixi a l'establiment, inclòs el control de les visites o persones que accedeixin puntualment: proveïdors, comercials, etc. Aquesta informació és molt important no sols perquè no entrin les persones no autoritzades, sinó també perquè si hi hagués un contagi o similar, hauríem de poder proporcionar de manera immediata la informació a les autoritats sanitàries. En el protocol s'haurà d'especificar com s'organitza el registre i la persona o persones responsables d'aquest. Queden exclosos d'aquest control els clients que accedeixin a l'establiment per a l'adquisició de productes o serveis.
- S'han de fer tasques de ventilació periòdica en les instal·lacions i, com a mínim, de manera diària i per espai mínim de cinc minuts.
- En tot cas, s'haurà de reforçar la neteja i el manteniment dels filtres d'aire i augmentar el nivell de ventilació dels sistemes de climatització per a renovar l'aire de manera més habitual.
- Se suspèn el fitxatge amb empremta dactilar substituint-lo per qualsevol altre sistema.

2. Informació i formació

- S'informarà i formarà a tots els treballadors/ras en el nou procediment de treball establert en les seves empreses per al control del risc d'infecció per Covid-19 en l'entorn laboral.

- Es disposarà d'infografia a

https://www.caib.es/sites/coronavirus/es/informacion_general_sobre_el_covid-19/

- Es facilitarà informació i formació al personal en matèria d'higiene i sobre l'ús del material de protecció com, per exemple, guants i màscares, perquè es realitzi de manera segura.
- S'instal·laran cartells informatius en totes les zones o seccions dels establiments amb les recomanacions bàsiques de prevenció del contagi enfront del coronavirus, especialment el manteniment de la distància de seguretat i la rentada o desinfecció de mans (per exemple, en les lavabos).
- S'informarà, diàriament, als treballadors recordant les mesures preventives a adoptar en la realització de les tasques.

3. Distància de seguretat

- S'haurà de mantenir la distància mínima de seguretat de dos metres entre les persones concurrents en l'establiment (treballadores i treballadors, clients, usuaris, etc).
- Amb l'objectiu de garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat i evitar aglomeracions de persones, s'hauran d'identificar els punts crítics presents en l'establiment referent a això i establir els requisits necessaris per al seu control, tot això amb l'assessorament del servei de prevenció.

En aquest sentit, es poden adoptar diverses mesures preventives, entre altres:

- ✓ **Pantalles de protecció** (per exemple, de metacrilat) o altres elements físics en supòsits d'interacció-client (per exemple, en les caixes o taulells d'atenció).
- ✓ **Marcar una línia de seguretat en el sol.**
- ✓ **Col·locar cartelleria** informativa tant en la zona de caixa com en la venda directa al consumidor de manera que s'asseguri la distància de seguretat tant per als clients com per als treballadors i treballadores.
- ✓ **Modificar la disposició dels llocs de treball.**
- ✓ **L'organització de la circulació de persones** (accés a l'establiment, vestuaris, menjadors, etc.).
- ✓ **La distribució d'espais:** mobiliari, prestatgeries, passadissos, línia de caixes, etc..
- ✓ **Organització dels torns de treball.**

4. Mesures d'higiene individual.

- Es garantirà que els establiments tinguin operatiu un lavabo amb aigua corrent, sabó i paper assecant per a la rentada de mans, així com solució hidroalcohòlica per a la seva desinfecció. Disposaran de contenidors amb tapa d'accionament no manual, per a les deixalles en les lavabos del personal i estaran també disponibles com a reforç, en determinades zones de l'establiment per a ús del personal i clients.
- Es revisarà, diàriament, el funcionament de dispensadors de sabó, gel desinfectant, paper d'un sol ús, etc., procedint a reparar o substituir aquells equips que presentin avaries. Es recomana disposar d'un registre d'aquestes accions-
- També es vigilarà el funcionament i la neteja de sanitaris i aixetes de lavabos.
- En llocs de treball on no sigui possible procedir a la rentada freqüent de mans per a l'acompliment de la tasca, es disposarà de gel o solució hidroalcohòlica a bastament per al seu torn i lloc de treball.
- En cada lloc de treball s'ha de dotar i facilitar el poder alternar la rentada de mans amb l'ús de gel o solucions hidroalcohòliques amb la finalitat de mantenir una correcta higiene.

5. Mesures de neteja i desinfecció de l'establiment.

- Les tasques de neteja suposen una exposició directa a la font del risc, per la qual cosa serà realitzada per personal qualificat i format prèviament, identificat amb nom i cognoms i dotat dels equips de protecció individual, EPIs, indicats pel seu servei de prevenció. En tot moment es facilitaran productes desinfectants de superfícies adequats i eficaces, segons les seves respectives fitxes de seguretat, pot consultar-se el llistat de virucides autoritzats a Espanya per a ús ambiental, indústria alimentària i higiene humana publicada pel Ministeri de sanitat en https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf
- La neteja i desinfecció de lavabos i altres zones comunes es realitzarà amb major freqüència durant la jornada laboral i sempre al final d'aquesta. Haurà de procedir-se a la neteja i desinfecció de les referides lavabos, com a mínim, sis vegades al dia.
- Es tindrà especial atenció a les superfícies del mobiliari accessible als clients/as i treballadors/as, taulells, poms de les portes, lavabos, sòls, telèfons, datàfons, pantalles de protecció, etc. S'utilitzaran desinfectants com a dilucions de lleixiu (1.50) acabada de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat virucida que es troben en el mercat i que han estat autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat. Si s'utilitza un desinfectant comercial es respectaran les indicacions de l'etiqueta.

- Una de les neteges es realitzarà, obligatòriament, en finalitzar el dia.
- Després de cada neteja, els materials emprats i els equips de protecció individual (d'ara endavant EPIs) utilitzats es rebutjaran de manera segura, procedint-se posteriorment a la rentada de mans.
- Es recomana per a les tasques de neteja fer ús de guants de vinil/acrilonitril i en cas d'usar guants de làtex, es recomana que sigui sobre un guant de cotó. Així mateix, es recomana ús de màscara higiènica:
 - *Especificació UNEIX 0064-1:2020, Màscares higièniques no reutilitzables. Requisits de materials, disseny, confecció, marcat i ús. Part 1: Per a ús en adults.*
 - *Especificació UNEIX 0064-2:2020, Màscares higièniques no reutilitzables. Requisits de materials, disseny, confecció, marcat i ús. Part 2: Per a ús en nens.*
 - *Especificació UNEIX 0065:2020, Màscares higièniques reutilitzables per a adults i nen.*
- En el cas de fer tasques de neteja en zones amb presència de casos afectats per Covid19 o en període d'aïllament preventiu, a més de guants es recomana la utilització de màscara FFP2 o FFP3 i ulleres de protecció ocular

5.1. MESURES HIGIÈNIQUES CUINA

- S'ha d'observar el que s'estableix en el manual APPCC i les bones pràctiques de manipulació.
- S'han d'observar les temperatures de cuinat estrictament i han de ser documentades. Aliments cuinats a temperatura interna no inferior a 75 °C en el centre de l'aliment per a assegurar l'eliminació de virus i bacteris. Manteniments en calent i reescalfaments segons estableix el procés APPCC.
- Contaminació en origen de verdures i hortalisses tot els vegetals i aliments per a consumir crus han d'estar desinfectats prèviament amb la deguda solució de lleixiu alimentària diluïda en aigua durant el temps establert en els processos de desinfecció.
- El manteniment dels rangs de temperatures adequades és essencial per a la no proliferació de patògens en aliments, s'ha d'incrementar la freqüència de presa de temperatures i han de ser registrades.
- Zones de tren de rentada i aclarit han d'estar organitzades i netes, amb clara separació d'elements bruts i nets. Evitar la contaminació creuada.
- Incloure la possibilitat d'instal·lar equips de rentamans en les zones descrites per a garantir una manipulació segura quan la mateixa persona carrega material brut i descàrrega net, en les instal·lacions rentamans han de comptar amb aigua calenta, sabó bactericida i paper per a assecat de mans.

- Neteja i desinfecció de vaixel·la/coberts/ cristall, després del servei de menjars: desinfecció prèvia abans de la prerençada, després de l'aclarit inicial amb la dutxa manual en els racks de vaixel·la bruta. La desinfecció ha de ser realitzada amb la dilució d'hipoclorit en aigua, i aquesta solució ha de ser ruixada sobre la vaixel·la, deixant-la actuar durant 30" i aclarir manualment abans d'introduir en rentavaixel·la.
- Assegurar els aclarits amb la temperatura adequada, entre 65° - 72 °C en contacte amb el plat, i per sobre dels 82 °C en la cuba.
- Superfícies brutes o contaminades: desinfecció profunda de superfícies després de la neteja, a la finalització del servei, de totes les superfícies amb desinfectants homologats.
- Neteja i desinfecció de zones de preparació d'aliments després del servei: desinfecció profunda de superfícies després de la neteja, a la finalització del servei, de totes les superfícies i equipament a desinfectants homologats.
- Netejar i desinfectar els utensilis utilitzats atenent l'estipulat en el APPCC.
- Mantenir higienitzades en tot moment les baietes i fregalls i canviar-les periòdicament.
- S'ha d'evitar l'ús de draps utilitzant en tot cas paper d'un sol ús o baietes d'un sol ús.
- Els rotllos de paper d'un sol ús han d'estar col·locats en el corresponent porta-rotlles
- Els elements auxiliars del servei, com la vaixel·la, cristalleria, coberteria o jocs de taula, entre altres, s'emmagatzemaran en recintes tancats i, si això no fos possible, lluny de zones de pas de clients i treballadors.
- Recepció de mercaderies: establir unes zones de descontaminació a l'entrada de la zona de recepció on puguin desinfectar-se les rodes dels carretons i el calçat dels proveïdors, amb catifes humitejades amb lleixiu diluïda
- Evitar que els proveïdors accedeixin a zones de cuina.

5.2. MESURES HIGIÈNIQUES TERRASSES

- L'empresa ha d'establir la manera de controlar que el client no faci ús arbitrari de l'equipament en terrassa (taules i cadires), amb la finalitat que aquest pugui ser desinfectat entre un client i un altre.
- Es mostrarà cartelleria informant el client d'aquestes pautes d'higiene i desinfecció perquè 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.
- Fitar les terrasses (cordons, cintes, marcat al sòl o altres elements quan les autoritats competents ho permetin).
- El client mantindrà en tot moment la distància mínima de dos metres. De no ser així, haurà de portar màscara higiènica.

5.3. ROBA

- L'organització ha de determinar, en funció de les característiques i tipologia de tèxtil (uniformes, estovalles, entapissat de cadires...), el tipus de neteja a aplicar i la seva freqüència de rentada.

- L'empresa ha de garantir que la roba de treball del personal es renta a una temperatura superior a 60 °C. Es procedirà a la rentada i desinfecció diària dels uniformes i roba de treball, en el seu cas, que hauran de rentar-se de manera mecànica en cicles de rentada entre 60 i 90 graus centígrads. En aquells casos en els quals no s'utilitzi uniforme o roba de treball, les peces utilitzades pels treballadors en contacte amb els clients també hauran de rentar-se en les condicions assenyalades anteriorment.
- En el cas que aquesta rentada es realitzi per part del personal en el seu domicili particular, l'empresa ha d'informar el treballador de la necessitat que se superin aquests 60 °C en el procés.
- S'exceptuen els vestits o uns altres tèxtils que no permetin aquesta temperatura i que hauran de sotmetre's a algun altre mètode de neteja i desinfecció alternatiu.
- S'habilitarà un espai perquè el treballador pugui canviar-se de roba i calçat en arribar al centre de treball i en finalitzar el seu torn abans de sortir de la instal·lació. Aquest espai ha de comptar amb taquilles o, almenys, facilitar un porta-vestits o similar en el qual els empleats deixin la seva roba i objectes personals.

6. Cas de sospita de contagi

6.1. Sospita de contagi en el centre de treball

En el cas d'identificar una sospita de contagi en un/a treballador/a o un client/a del centre, per presentar tos, febre o sensació de falta d'aire, entre altres símptomes, se li farà lliurament d'una màscara quirúrgica, protecció de dins a fora.

Posteriorment, es procedirà al seu aïllament preventiu, i es contactarà immediatament amb el telèfon habilitat per a això per la comunitat autònoma o centre de salut corresponent, i en el seu cas, amb el servei de prevenció de riscos laborals. El treballador haurà d'abandonar el seu lloc de treball fins que la seva situació mèdica sigui valorada per un professional sanitari.

En tot cas, s'hauran d'adoptar les mesures de neteja i desinfecció necessàries segons el protocol establert per l'empresa a aquest efecte.

Els equips de primers auxilis del treball contindran un termòmetre. S'haurà de garantir la desinfecció d'aquest després del seu ús.

6.2. Sospita de contagi d'un treballador en el seu domicili

Si el treballador o treballadora detecta en el seu domicili que presenta símptomes d'infecció per COVID-19, avisarà a l'empresa i telefonarà al 902 079 079, 971 43 70 79 o al 061 que li indicarà les pautes a seguir. Aquesta informació es podrà consultar a <http://www.caib.es/sites/coronavirus/es/portada/>.

L'empresa haurà d'informar d'això al servei de prevenció.

Es recomana que les treballadores i treballadors es prenguin la temperatura diàriament abans d'acudir al centre de treball.

7. Persones treballadores especialment sensibles /altres

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

a) Treballadors que en el moment de la reobertura de l'establiment comercial estiguin en aïllament domiciliari per tenir diagnòstic de COVID-19 o tinguin algun dels símptomes compatibles amb el COVID-19.

b) Treballadors que, no tenint símptomes, es trobin en període de quarantena domiciliària per haver tingut contacte amb alguna persona amb símptomes o diagnosticada de COVID-19.

Si alguna persona treballadora es troba en algun dels grups de risc de comorbiditat per COVID-19, segons les indicacions del Ministeri de Sanitat, bé per embaràs, patologies cròniques prèvies o edat, correspon al servei de prevenció proposar les mesures preventives necessàries per a minimitzar al màxim el risc d'exposició i protegir a les persones treballadores, així com poder determinar si escau la no aptitud temporal per al treball i el seu aïllament preventiu.

El servei de prevenció actuarà de conformitat amb el Procediment d'actuació per als serveis de prevenció de riscos laborals enfront de l'exposició al SARS-*CoV-2.

El servei de prevenció actuarà de conformitat amb el Procediment d'actuació per als serveis de prevenció de riscos laborals.



8. Mesures preventives sanitàries en els desplaçaments

L'empresa reduirà al màxim els viatges de treball. Coordinarà el desplaçament dels treballadors de manera que es garanteixi la seva protecció i els recordarà als treballadors que han d'acudir de manera individual al centre.

En el transport privat complementari es preveu la possibilitat que viatgin dues persones en la cabina del vehicle de transport de mercaderies quan sigui necessari, segons el tipus de transport que s'hagi de realitzar i sempre que es compleixin totes les mesures i les instruccions de protecció indicades pel Ministeri de Sanitat.

En el transport públic, privat complementari i particular de persones en vehicles de fins a nou places, inclòs el conductor, tot això en el marc dels supòsits de desplaçaments autoritzats, en els quals hagin de viatjar més d'una persona en el vehicle, s'ha de respectar que vagin, com a màxim, una persona per cada filera de seients i que es conservi la major distància possible entre els ocupants.

No obstant això, en els territoris que entren en Fase 1 de desescalada, es permet l'ús compartit de vehicles privats limitat a un conductor i a un ocupant, que haurà d'anar en la part posterior del vehicle. Ara bé, les persones que resideixin en el mateix habitatge podran

compartir un mateix vehicle amb l'única limitació del nombre de places autoritzades per a aquest.

IV. Mesures higièniques de protecció individual en l'establiment

1. Per a clients en l'establiment:

- Entrada/Sortida de l'establiment: considerar una sortida de la instal·lació separada de l'entrada si les característiques de l'establiment ho permeten
- S'autoritza la reobertura al públic de les terrasses dels establiments d'hostaleria i restauració limitant-se al cinquanta per cent de les taules permeses l'any immediatament anterior sobre la base de la corresponent llicència municipal. En tot cas, haurà d'assegurar-se que es manté la deguda distància física d'almenys dos metres entre les taules o, en el seu cas, agrupacions de taules.
- En el cas que l'establiment d'hostaleria i restauració obtingués el permís de l'Ajuntament per a incrementar la superfície destinada a la terrassa, es podran incrementar el nombre de taules previst en l'apartat anterior, respectant, en tot cas, la proporció del cinquanta per cent entre taules i superfície disponible i duent a terme un increment proporcional de l'espai per als vianants en el mateix tram de la via pública en el qual se situï la terrassa.
- S'autoritzen les reunions a les terrasses dels establiments d'hostaleria i restauració de fins a un màxim de deu persones per taula o agrupació de taules. La taula o agrupació de taules que s'utilitzin per a aquesta fi, hauran de ser concordes al nombre de persones, permetent que es respectin la distància mínima de seguretat interpersonal.
- Fomentar el pagament amb targeta o altres mitjans contactless (targetes, mòbils...) evitant, 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 alguna mena de suport (safata, got o similar) per a evitar possibles contaminacions
- Desinfectar el datàfon després de cada ús i el TPV si la persona que l'utilitza no és sempre la mateixa.
- En les fases inicials no es podran utilitzar les màquines dispensadores i recreatives
- Proporcionar desinfectant de mans perquè ho usin els clients a l'entrada del local i a la sortida de les lavabos, i col·locar rètols que recordin les mesures sobre distanciament social
- Realitzar neteges i desinfeccions periòdiques durant el servei de tots els elements que es toquen sovint (picaports, tiradors, zones de pas i lavabos)

- Es prioritzarà la utilització de jocs de taula d'un sol ús. En el cas que això no fos possible, ha d'evitar-se l'ús dels mateixos jocs de taula o salvamanteles amb diferents clients, optant per materials i solucions que facilitin el seu canvi entre serveis.
- S'eliminaran productes d'autoservei com a tovallones, palillers, vinagreres, setrills, i altres utensilis similars, prioritzant mono dosis d'un sol ús o el seu servei en altres formats sota petició del client.
- Dissenyar un procés per a garantir que els clients es mantinguin separats mentre esperen per a asseure's. El procés pot incloure marques en el sòl, distanciament a l'aire lliure, etc.
- NO es permet l'autoservei de cap mena
-
- Els clients només han d'accedir a l'establiment per a l'ús de les lavabos. Instal·lar cartelleria informativa sobre aquest tema a l'entrada del local. L'ocupació màxima de les condicions pels clients serà d'una persona, excepte en aquells supòsits de persones que puguin requerir assistència, i en aquest cas també es permetrà la utilització pel seu acompanyant. Haurà de procedir-se a la neteja i desinfecció de les referides condicions, com a mínim, sis vegades al dia.

2. Per a treballadors de l'establiment:

- En el cas de no poder mantenir la distància de seguretat i/o no poder instal·lar mitjans de protecció física, els treballadors faran ús de màscares higièniques, excepte en els casos en els quals el servei de prevenció de riscos laborals o modalitat preventiva de l'empresa determini que ha de portar una protecció respiratòria de major efectivitat tipificada com a equip de protecció individual (EPI's).
- Les màscares higièniques hauran de complir les següents especificacions:
 - ✓ *Especificació UNEIX 0064-1:2020, Màscares higièniques no reutilitzables. Requisits de materials, disseny, confecció, marcat i ús. Part 1: Per a ús en adults.*
 - ✓ *Especificació UNEIX 0064-2:2020, Màscares higièniques no reutilitzables. Requisits de materials, disseny, confecció, marcat i ús. Part 2: Per a ús en nens.*
 - ✓ *Especificació UNEIX 0065:2020, Màscares higièniques reutilitzables per a adults i nen.*
- D'acord amb l'anterior, els cambrers i cambreres portaran màscara higiènica.
- El personal de cuina haurà de fer ús dels guants que determini el servei de prevenció, en funció de l'activitat desenvolupada (guants de protecció contra corts, vinil, etc.).
- Després de cada servei a una taula del cambrer/a haurà d'efectuar la desinfecció de les mans amb sabó i aigua, o en el seu cas, solució hidroalcohòlica.

- S'evitarà, en la mesura que sigui possible, l'intercanvi d'objectes (diners, documentació, etc.) entre persones (treballadors i treballadores, clients, etc).

IV. Decàleg de mesures preventives sanitàries a adoptar per els/les treballadors/ras

1. Si detecta que conviu o ha conviscut amb una persona que ha contret la infecció pel coronavirus, si desenvolupa símptomes respiratoris propis d'aquesta malaltia: tos, sensació de falta d'aire, o febre, truqui per telèfon al seu responsable directe i li ho comuniqui.
2. En el treball compleixi amb els protocols i recomanacions preventives instaurades en l'empresa.
3. Mantingui la distància de seguretat de 2 metres amb la resta dels treballadors/as i clients durant la realització de les tasques, en sales de reunions, vestuaris i lavabos.
4. Si no pot conservar aquesta distància portarà màscara higiènica com a protecció respiratòria.
5. Ha de rentar-se les mans amb freqüència en les zones habilitades a tal fi.
6. Renti's les mans després d'esternudar, tossir o tocar-se el nas, després del contacte amb algú que esternuda o tus, després d'usar el bany o tocar superfícies brutes i abans de menjar
7. Realitzi la desinfecció de les mans a freqüència amb solució hidroalcohòlica.
8. No es toqui la cara, especialment ulls, boca, nas, tampoc si porta els guants posats.
9. Extremiti les condicions de neteja dels útils que manipuli, sobretot si les utilitzen diverses persones.
10. Eviti compartir objectes: bolígrafs, grapadora, tisores, etc..
11. Després de l'intercanvi d'objectes entre la clientela i el personal de l'establiment comercial, com, per exemple: targetes de pagament, bitllets i monedes, bolígrafs, etc., realitzi la desinfecció de les mans.
12. Segueixi les instruccions d'utilització i col·locació dels EPI's o màscares que se li lliurin.
13. No comparteixi els equips de protecció individual: guants, ulleres, màscares, etc., amb altres treballadors/ras.
14. En el cas que els guants de protecció siguin d'ús compartit, col·loqui's prèviament uns guants de làtex o nitril, segons al·lèrgies, per a la realització de la seva activitat.



¿Qué puedo hacer para protegerme del nuevo coronavirus y otros virus respiratorios?



Lávate las manos frecuentemente



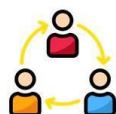
Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión



Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado



Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralo tras su uso



Si presentas síntomas respiratorios evita el contacto cercano con otras personas

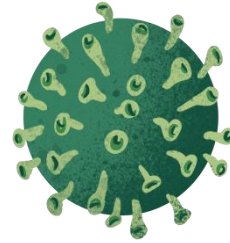
Consulta fuentes oficiales para informarte
www.mscbs.gob.es
 @sanidadgob



V. ANNEX I – QÜESTIONARI



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM



QÜESTIONARI DE SALUT INCORPORACIÓ TREBALLADORS/AS (COVID-19)

Nom	<input type="text"/>	Llinatge	<input type="text"/>
Data de naixement	<input type="text"/>	Edat	<input type="text"/>
DNI	<input type="text"/>		
Adreça	<input type="text"/>	CP	<input type="text"/>
Municipi	<input type="text"/>	Illa	<input type="text"/>
Correu electrònic	<input type="text"/>	Teléf.	<input type="text"/>

DADES DE L'EMPRESA

Raó social	<input type="text"/>	CIF	<input type="text"/>
Adreça	<input type="text"/>	CP	<input type="text"/>
Municipi	<input type="text"/>	Illa	<input type="text"/>
		País	<input type="text"/>

INFORMACIÓ CLÍNICA

	N/S	No	Sí
¿Presenta símptomes (especialment febre, tos, dificultat respiratòria) compatibles amb COVID-19?			
¿Ha presentat símptomes (especialment febre, tos, dificultat respiratòria) compatibles amb el COVID-19 els últims 14 dies?			
¿Ha tingut contacte pròxim amb alguna persona positiva al COVID-19 els últims 14 dies?			
¿Li han fet alguna prova de diagnòstic per COVID-19 en els últims 14 dies??			

OBSERVACIONS

--

Declaro, sota la meua responsabilitat, la veracitat de les dades proporcionades

Data _____

Signatura

Informació sobre protecció de dades personals. D'acord amb el Reglament (UE) 2016/679 (RGPD) i la legislació vigent en matèria de protecció de dades, s'informa del tractament de les dades personals que conté aquest qüestionari. Finalitat del tractament. Seguiment actuacions per a garantir el control i la seguretat de la població, en relació amb el Reial decret 464/2020, de 14 de març, pel qual es declara l'estat d'alarma per a la gestió de la crisi sanitària ocasionada pel COVID-19. Responsable del tractament. Direcció General de Salut Pública i Participació. Institut Balear de Seguretat i Salut Laboral. Serveis de Prevenció de Riscos Laborals. Mútues Col·laboradores amb la Seguretat Social.

NOTA INFORMATIVA EN RELACIÓ AMB EL QÜESTIONARI

1. Aquest qüestionari ha de ser emplenat i signat per tots els treballadors i treballadores.
2. En el cas que la persona treballadora tingui dificultats per al seu lliurament físic en l'empresa, podrà tramitar en un primer moment una còpia per via telemàtica, per exemple, correu electrònic, fax, SMS, WhatsApp, entre altres, havent de lliurar a l'empresa el qüestionari emplenat al més aviat possible.

3. E En el cas que alguna de les 4 respostes del qüestionari fos "SI", el treballador o treballadora ha de contactar amb el servei de prevenció de riscos laborals (SPRL). L'empresa li facilitarà la forma de contacte. En aquest cas, la persona treballadora no podrà incorporar-se al lloc de treball, fins a disposar de l'informe que li permeti incorporar-se al treball signat pel metge del treball del (SPRL o de la seva mútua.
4. L'empresa haurà de tramitar per via telemàtica o un altre sistema el qüestionari en un termini no superior a 24h, garantint la seva confidencialitat.
5. El servei de prevenció o la mútua comunicarà la informació que li sigui requerida per la Direcció General de Salut Pública i Participació o el IBASSAL i conservarà el qüestionari rebut, garantint la seva confidencialitat.