

LOGO PISA

PLAN DE VUELTA AL NEGOCIO

EDICIÓN CORONAVIRUS

1. ¿CÓMO SE TRANSMITE EL COVID-19 ?

DIRECTAMENTE:

A través del **contacto con los fluidos corporales de una persona infectada** (gotas en suspensión provenientes de la tos o estornudos).

INDIRECTAMENTE:

A través del **contacto con superficies o cualquier elemento contaminado por las gotas en suspensión provenientes de la tos o estornudo de una persona infectada.**

El virus puede *sobrevivir varias horas en superficies.*

Cualquier detergente de uso habitual doméstico acabaría con el virus.

2. ¿SE TRANSMITE POR LOS ALIMENTOS?

- Las experiencias antiguas con coronavirus indican que no se produjo transmisión a través del consumo de alimentos. Al día de hoy, no **hay pruebas que indiquen la transmisión por alimentos.**

- El virus puede quedarse, por contaminación directa de personas enfermas, en la superficie de un alimento. Aunque **el virus no se desarrolle, puede producir contaminación.**

Se mantiene activo en superficies en **presencia de humedad y de materia orgánica.**

- **Las** temperaturas de congelación y refrigeración mantienen los virus.

El calor **y la desecación pueden usarse para inactivar a los virus :**

Temperaturas superiores a 70 grados durante 2 minutos (temperatura de pasteurización) eliminarían el virus.

Para alimentos sin cocción es necesario la limpieza y desinfección de la materia prima antes de la elaboración del plato o bebida (ensaladas, fruta, etc.).

3. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.

- **NORMAS HIGIÉNICAS GENERALES**
- **LAVAR : MANOS, SUPERFICIES, UTENSILIOS, ALIMENTOS CRUDOS**
- **LOS ENVASES Y LOS PRODUCTOS SIN ENVASES**
- **LOS ASEOS**

Personas sin o con síntomas leves pueden transmitir la enfermedad a través del contacto directo o indirecto. Las personas que presenten síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo. Al primer síntoma que aparece, se informará al equipo y se tomará medidas de aislamiento.

• Normas higiénicas generales

- **La higiene de manos** es la medida principal de prevención y control.

Se hará con **agua y jabón lavamanos (desinfectante)**, y siguiendo la técnica correcta.

Se hará de manera frecuente, siempre a la salida y llegada a casa, al inicio de la actividad, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ingerir cualquier alimento, entre dos manipulaciones de materias primas o productos diferentes, cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves, etc.), tras fumar, y después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.

- El **uso del móvil ha de ser nulo**, pero si por extrema necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.

- **No toser o estornudar sobre los alimentos o superficies de trabajo**. Usar **pañuelo de un solo uso** sobre la boca y nariz y **lavarse las manos**. **Evitar tocarse pelo/ojos/nariz/boca** o lavarse las manos después.

- La **entrada** a las áreas de manipulación de alimentos a **persona ajena al servicio** (o un trabajador fuera de sus horarios) **está prohibida**.

• **Lavar : manos, superficies, utensilios y alimentos crudos**

VARIAS VECES AL DÍA

Limpieza (*quitar suciedad con productos físicos o químicos*)

+ **Desinfección** (*eliminar la capa bacteriana a niveles seguros con métodos físicos o químicos*)

UTENSILIOS:

Lavarlos **en el lavavajillas** después de cada uso.

SUPERFICIES:

Eliminar restos de alimentos con papel, bayeta específica, etc. **Lavar con agua y detergente**. Si necesario aplicar un **desinfectante** para eliminar los posibles restos de microorganismos patógenos.

Productos: lejía, amoníaco, hipoclorito sódico etc. **5% de dilución por 1L de agua fría.**

ALIMENTOS CRUDOS:

Lavar y desinfectar con **lejía alimentaria** antes del consumo por el cliente. **4,5ml por 3L de agua fría, durante 5 minutos** y aclarar bien..

MANOS :

Con **agua y jabón lavamanos**, antes de tocar alimentos y cada vez que sea necesario.

Si llevas guantes, igual.

• Alimentos con envases :

El covid19 puede permanecer activo **durante horas o** incluso hasta **3 días** (quizá más), dependiendo de factores como la *temperatura, la humedad y la superficie en la que se encuentra* (+24 horas sobre cartón y +3 días en plástico y acero inoxidable).

- Eliminar envases externos no necesarios: cartones, cajas, plásticos, etc.
- Eliminar bolsas de plástico no reutilizables.
- Limpiar y desinfectar envases de cristal, plástico y metal (hipocloritos, alcohol, o agua oxigenada).

• Alimentos sin envases :

En el caso de productos de panadería, bollería, legumbres o frutos secos, no se puede tomar ningún tipo de medida ante la posibilidad de una contaminación de esos productos.

- Proteger los alimentos de tal manera que no se pueda toser o estornudar en los alimentos.
- Manipularlos con manos o guantes de uso exclusivo siempre limpios.
 - Evitar las contaminaciones cruzadas. Con el dinero, tarjetas, móviles, datáfonos, etc.

Los aseos

Es el segundo area critico después de la cocina, por eso debemos prestarle una atención máxima.

- **Barrer** frecuentemente.
- **Vaciar basuras** 2/3 veces al día.
- Poner dispensadores de **gel hydro**alcoholico.
- Poner **jabón desinfectante** y **rellenar** siempre **papeles** de manos y de baños.
- **Después de cada uso** (3 veces al día en tiempo normal), **limpiar** : *botón de luz, cisterna o botón de cisterna, urinario, picaporte y pestillo, grifo del lavabo.*
- Usar **utensilios exclusivos para el baño.**



4. LA VUELTA AL TRABAJO :

- **Reducción plantilla y horarios**

- **ERTE** levantado **según las necesidades de la empresa** : al principio, Angel + 2/3 personas.
- Horarios en prueba : **8:00 - 22:00**

- **Reducción espacio (primera fase: solo se abrió la terraza)**

- Aforo limitado al 30% : **6 mesas** autorizadas - entre **8 y 12 personas** - solo **2 sillas por mesa**.
- **2 metros** entre las mesas (punto de referencia en espera - medio de la mesa, desde la silla, etc).
- **Tiempo max. de consumición** : 20min café/caña ; 45min si come etc.
- Proponer a los clientes de **RESERVAR** : tener más control en la afluencia, hacer doble turno con la mitad de comensales, más organización para limpiar mesa, carta, etc.

- **Información al cliente**

- **Hoja informativa en cada mesa con las normas y medidas de seguridad a respetar.**

- **Pizarra informativa con las normas y medidas de seguridad :**

- Esperar que desinfectamos la mesa antes de sentarse
- Espacio dentro (barra y baños incluidos) : 1 persona solo, con mascarilla, manos desinfectadas en la entrada al local
- Pago : en la mesa, pago con tarjeta recomendado, desinfección del datafono antes y después de cada uso
- No hay tabaco ni maquina de cargador.

- **Cartel con la técnica correcta para lavarse las manos** al baño, precisando que el jabón es desinfectante.

- Informarle que se puede **reservar para asegurar más seguridad en su estancia** en el bar.

• **Nuevos protocolos de trabajo para recuperar la confianza del cliente :**

- **Uniforme** : de uso unico para el trabajo ; cambiarse en el almacén antes y después del trabajo, y siempre limpio (lavado a 60°C) + **Guantes y mascarillas**.

- **Lavarse las manos con mucha frecuencia** (al tocar dinero, tpv, comida, después de descanso etc.)

Acogida de los clientes:

- **Prohibido besos** y abrazos.
- **Limpiar mesas y sillas antes que se sienten** : con papel y detergente.
- No usar **ni trapos ni bayetas**.
- **Limpiar cartas antes y después**.
- **Comunicar sobre las normas de seguridad** enseñándoles la hoja informativa.
- **Ceniceros limpios** (lavavajilla) cada nueva mesa.
- **No plantas, no servilleteros** (a la demanda y desinfectado antes y después).
- **Cobrar** (a la mesa) : recomendado con tarjeta - contactless y desinfectando el tpv antes y después si PIN.
: con efectivo - lavarse las manos después.
- **Desinfectarle las manos antes que entra** en el local.
- **Promocionar las reservas, el para llevar y el delivery**.
- **Cubiertos en cada mesa + copas nuevas** siempre.
- Toda la **vajilla en el lavavajillas** directamente.
- **Limpiar y desinfectar las zonas críticas de contaminación de manera metódica, continuada y con verificación** : suelos, paredes, techos, maquinaria, mobiliario y utensilios, zonas de entrada y permanencia de los clientes y trabajadores, aseos, pomos, interruptores, barras, móviles, datafonos, registradoras, etc.
- Mantener al maximo la **ventilación** del local.