



# PREVENCIÓN E SAÚDE LABORAL ANTE O CORONAVIRUS NA HOSTALERÍA

## ANTES DE IR AO TRABALLO



### Persoas Sensibles

Identificar ao persoal especialmente sensible e adoptar as medidas específicas para minimizar o risco de contaxio cando teñan que acudir ao centro de traballo.



### Información

Difundir as recomendacións da autoridade sanitaria e do servizo de prevención ante o coronavirus con especial atención ás vías de transmisión e as medidas de prevención e protección adoptadas.



### Febre

Non ir traballar con febre ou síntomas respiratorios ou si houbo contacto próximo cunha persoa infectada.



### Desprazamento

Os desprazamentos faranse mellor de forma individual, se non, só una persoa por fila. No transporte colectivo precísase o uso de máscara.

## DISTANCIA DE SEGURIDADE



### No Local ou Terrazas

Manter 2 metros de distancia entre clientes e persoal, cando xesa posible. Manter 2 metros de distancia entre mesas ou agrupacións de mesas, permitindo que se respecte a distancia de seguridade interpersonal.



### Medidas de Barreira

Nas zonas de atención ao público, como barras, mostradores e caixas de cobro, adoptar medidas de barreira (pantallas ou similares) de fácil limpeza e desinfección. Cando non se poida, usar mobiliario para manter distancia de seguridade.



### Control do Aforo

Controlar o aforo no local e terraza para evitar aglomeracións: con cita previa, entrada por quendas... respectar as limitación de aforo establecidas en cada momento polas autoridades competentes.

## HIXIENE E LIMPEZA



### Elementos Auxiliares

Evitar o uso de cartas de uso común, optando por dispositivos electrónicos, lousas, carteis, etc. Eliminar produtos de autoservizo: servilleteros, palilleiros, aceiteras, vinagreras, priorizando monodosas desechables baixo petición do cliente.



### Material de Limpeza

Reforzar a dispoñibilidade de material de limpeza e hixiene. Facilitar ao cliente accesos solucións hidroalcohólicas e luvas desbotables. Empregar produtos recomendados polas autoridades sanitarias, entre os que non está o ozono e a luz ultravioleta.



### Lavado de Mans

Para o persoal, facilitar o lavado frecuente de mans ou o uso de solucións hidroalcohólicas. O uso de luvas non debe substituír a hixiene de mans. Para os clientes, poner á súa disposición xeles hidroalcohólicos con actividade virucida, na entrada do local.



### Máscara

O uso de máscaras hixiénica ou cirúrxica é recomendable durante o servizo ao cliente se non é posible manter a distancia de seguridade.



### Hixiene de Mesas

Limpeza e desinfección de mesas e cadeiras e calquera outra superficie de contacto entre un cliente ou grupo de clientes e o/os seguintes.



### Ventilación

Ventilar con máis frecuencia e reforzar o mantemento dos sistemas de ventilación ou climatización. Recoméndase ventilación natural frecuente, polo menos durante 5 minutos.



### Limpeza de Espazos

Limpar e desinfectar frecuentemente o local e as superficies que se tocan máis. Limpar o local, como mínimo, 2 veces ao día, cando hai cambio de persoal e sempre ao final da xornada. Os aseos limpanse, como mínimo, 6 veces ao día.



### Vías respiratorias, Ollos e Boca

Cubrir as vías respiratorias cun pano desbotable ou co antebrazo ao toser ou esberrar e refugalo de xeito adecuado, en pa-peleira, preferentemente con tapa. Evitar tocar os ollos, o nariz e a boca, xa que as mans facilitan a transmisión, tamén cando se usen luvas e máscaras.



### Material de Traballo

Evitar compartir material de traballo como ordenadores, tablet e outros, sen limpalos previamente. Almacenar vaixela, cristalería, cubertería ou matería en recintos pechados ou lonxe de zonas de paso. Priorizar o uso de mantelería dun só uso. Se non é posible, cambiala entre un cliente e outro. Lavado entre 60°C y 90 °C.

## MEDIDAS ORGANIZATIVAS



### Sinalizar

Sinalizar no chan as distancias a respectar e definir camiños para desprazarse con seguridade polo local.



### Espazos Reducidos

Os aseos serán utilizados por 1 persoa (excepto cando se precise asistencia doutra persoa). Vixiarase a limpeza e desinfección. Deberase limpar, como mínimo, 6 veces ao día.



### Pautas de Actuación

Establecer pautas de actuación ante unha persoa traballadora con síntomas, para protexela a ela e ao resto do persoal.



### Pago Electrónico

Fomentar o pago por medios electrónicos (tarxeta, móbil). Na medida do posible, habilitar servizos de recollida no local.

### INSTITUTO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL DE GALICIA (ISSGA)

#### A Coruña

981 182 329  
issga.coruna@xunta.gal

#### Ourense

988 386 395  
issga.ourense@xunta.gal

#### Lugo

982 294 300  
issga.lugo@xunta.gal

#### Pontevedra

886 218 101  
issga.pontevedra@xunta.gal

#### Santiago

881 999 332  
issga@xunta.gal

### LIÑA EMPRESAS

900 815 600

### WEB

ceei.xunta.gal/coronavirus