

COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES
Instrucciones preventivas

Madrid, 29 de junio de 2020

Asunto: Instrucciones preventivas relativas al cumplimiento de los requisitos y exigencias sanitarias ante el coronavirus SARS-Cov-2 para los concesionarios de cafeterías de la UCM, con vistas a la reanudación de la actividad.

El presente documento se establece en cumplimiento con lo establecido en el artículo 8 del RD 171/2004, de 30 de enero, de Coordinación de Actividades Empresariales, con el objetivo de transmitir instrucciones a las empresas externas que realizan sus trabajos en Centros de la Universidad Complutense de Madrid sobre las medidas que deben aplicarse frente al coronavirus SARS-Cov2. Según establece el artículo 9 del citado Real Decreto, estas instrucciones deben ser cumplidas por los empresarios concurrentes que, a su vez, deben comunicar a sus trabajadores respectivos la información e instrucciones recibidas y exigir su cumplimiento. En el caso de subcontratación de otra empresa o trabajadores autónomos para la realización de los trabajos previstos en la UCM, éstos deben ser informados igualmente de la necesidad de cumplimiento de las presentes instrucciones.

Las siguientes medidas preventivas obedecen a criterios técnicos y sanitarios y han sido desarrolladas por la Unidad de Prevención de Riesgos de la UCM siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias, con el objetivo de preservar la salud tanto de los trabajadores de la UCM como de las empresas externas que realizan tareas en nuestros Centros para minimizar el riesgo de propagación de la epidemia. Estas recomendaciones podrán actualizarse según evolucione la situación actual tanto general como en la UCM y se podrán adaptar a la realidad de cada caso concreto, teniendo en cuenta las características de los espacios de trabajo, las tareas a realizar o los medios concretos con que se cuenten.

COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES
Instrucciones preventivas

Las empresas concesionarias de las cafeterías deben elaborar un **Plan de Actuación específico** en el que se indiquen las medidas preventivas necesarias para garantizar la salud de los trabajadores y evitar la propagación del virus SARS-Cov-2, incluyendo principalmente las medidas técnicas y organizativas adoptadas, así como las medidas de protección colectiva e individual del personal. Dicho Plan debe ser puesto en conocimiento del Coordinador de Actividades Empresariales, de la Gerencia del Centro y de la Dirección de Contratación Administrativa de la UCM antes de la apertura de la cafetería.

Medidas generales

- ✓ De acuerdo con las indicaciones dadas por las autoridades sanitarias, se debe facilitar que los trabajadores con síntomas (fiebre, tos, mucosidad, dificultad para respirar ...) o sospecha de estar contagiados por el SARS-Cov2 puedan permanecer en su domicilio y no acudir a trabajar en los Centros de la UCM.
- ✓ La empresa debe informar a los trabajadores sobre el contenido del protocolo de actuación frente al coronavirus así como nociones básicas sobre el manejo de EPIs y las medidas de higiene. Se concienciará a los trabajadores sobre la importancia de comunicar a su Servicio de Prevención, lo antes posible, si presentan síntomas compatibles con la enfermedad o si han estado en contacto estrecho con personas que los presenten.
- ✓ Si se comienzan a sentir síntomas de covid19 durante el trabajo se deben extremar las precauciones de distanciamiento social y de higiene y regresar a su domicilio, tras avisar a su responsable. Cualquier caso de confirmación de covid19 que surja en la plantilla de la contrata debe ser informado con la mayor celeridad posible a la Gerencia del Centro y a la Dirección de PRL.
- ✓ Se organizarán los trabajos de forma que se mantenga una distancia de seguridad de 1,5 metros. En aquellas tareas en las que no sea posible que

COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES
Instrucciones preventivas

los trabajadores mantengan la distancia de seguridad se estudiará la utilización de barreras físicas para evitar el contagio.

- ✓ El personal utilizará mascarilla quirúrgica (o higiénica, como segunda opción). El uso de mascarillas de tela no es adecuado por no poder asegurar si están fabricadas según las normas homologadas correspondientes. Igualmente se deben evitar las mascarillas ffp2 con válvula de exhalación. La mascarilla debe llevarse de forma adecuada tapando boca y nariz en todo momento y no debe quitarse para hablar, toser, estornudar, etc. La utilización generalizada de mascarillas debe considerarse siempre como una medida adicional de prevención que no puede sustituir al seguimiento estricto de las medidas generales de higiene, principalmente la distancia interpersonal y el lavado frecuente de manos con agua y jabón o solución hidroalcohólica.
- ✓ No se recomienda el uso generalizado de guantes durante toda la jornada de trabajo, pero sí que deben utilizarse para tareas específicas como la limpieza e higienización de superficies o la recepción de mercancías. En estos casos se usarán guantes desechables, preferentemente de nitrilo o, como segunda opción, doble guante de vinilo/acetonitrilo.
- ✓ Se debe procurar, en la medida de lo posible, que cada trabajador utilice sus propios equipos y utensilios de trabajo y no se compartan o se compartan por el menor número de personas posible. Los equipos que deban utilizarse por varias personas (teléfono, ordenador, utensilios y aparatos de cocina, etc.) serán objeto de limpieza antes y después de cada uso

Medidas de higiene personal

- ✓ La medida principal de prevención y control de la infección por SARS-Cov2 es la higiene de manos con agua y jabón o gel hidroalcohólico. Se deberán higienizar las manos frecuentemente y especialmente antes del inicio de la

COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES
Instrucciones preventivas

actividad, después de usar el baño, antes de manipular alimentos, después de tocar objetos no limpios (dinero, llaves, teléfono,...), etc.

- ✓ Al toser o estornudar se deben usar pañuelos desechables y tíralos tras su uso. Si no se dispone de pañuelos, se cubrirá la boca y la nariz con el codo flexionado.
- ✓ Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca ya que las manos facilitan la transmisión.
- ✓ Llevar las uñas cortas y cuidadas y evitar el uso de anillos, pulseras o relojes. Recoger el cabello largo en una coleta o moño Llevar gorros desechables en cocina.
- ✓ Utilizar uniforme o ropa de trabajo para el desempeño de la actividad, tanto en sala como en cocina, que se cambiarán diariamente. La ropa de trabajo se lavarán utilizando ciclos de lavado completos a una temperatura de 60°C o superior.

Medidas higiénicas del local

- ✓ Limpiar e higienizar a fondo todo el local antes de la reapertura.
- ✓ Asegurarse de que el local está bien ventilado mediante la apertura de las ventanas y puertas el máximo tiempo posible, especialmente cuando la ocupación sea mayor.
- ✓ La utilización de los sistemas de ventilación mecánica se realizará según las instrucciones dadas por la Dirección de Obras y Mantenimiento de la UCM, evitando, siempre que sea posible, la recirculación del aire mediante la utilización de sistemas que permitan la extracción y renovación del aire.
- ✓ Realizar al menos dos veces al día la limpieza e higienización del establecimiento; al finalizar el servicio de comida y al finalizar la jornada.

COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES
Instrucciones preventivas

Antes de realizar la desinfección es conveniente realizar una limpieza previa con agua y jabón para eliminar suciedad e impurezas. Posteriormente, realizar la desinfección con un producto virucida autorizados por el Ministerio de Sanidad.

- ✓ Prestar especial atención a la limpieza e higienización de las superficies donde se toca con más frecuencia: pomos y manecillas de puertas y ventanas, cajones, barandillas, pasamanos, interruptores, superficies de electrodomésticos, mesas y sillas, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos, etc.
- ✓ Para la limpieza e higienización se usarán guantes desechables.
- ✓ Sustituir bayetas y paños de cocina por bayetas desechables.
- ✓ Se dispondrá de un cubo de basura con tapa y pedal con bolsa de basura para que los trabajadores puedan depositar los residuos originados por las tareas de limpieza e higienización, tales como guantes, bayetas, etc., que se podrán eliminar como residuos asimilables a urbanos.
- ✓ Una vez finalizada la limpieza y la retirada de residuos, realizar una completa higiene de manos, con agua y jabón o gel hidroalcohólico, durante al menos 40-60 segundos.

Medidas organizativas en cafetería y comedor

- ✓ Disponer soluciones hidroalcohólicas desinfectantes a la entrada y salida del local para la desinfección de manos de los clientes. A la salida, se dispondrá además de papeleras con tapa de accionamiento por pedal con bolsa de basura.
- ✓ Siempre que sea posible, mantener las puertas del local abiertas para evitar que sean tocadas por los clientes y facilitar la ventilación.

COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES
Instrucciones preventivas

- ✓ Informar claramente a los clientes mediante la cartelería correspondiente sobre las medidas establecidas y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento.
- ✓ Delimitar y establecer la señalización necesaria para el mantenimiento de la distancia de seguridad en mostradores, mesas de utensilios para el servicio, puestos de atención al público, etc. Señalizar igualmente líneas de separación en el suelo para evitar la acumulación de las personas que se encuentren en espera; estas señales que se instalen en el suelo deben ser antideslizantes y resistentes al desgaste y la limpieza.
- ✓ Establecer la capacidad máxima que permita cumplir con el distanciamiento de seguridad y el consiguiente mecanismo de control de dicha capacidad. Rediseñar la disposición de las mesas de forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla entre mesas sea superior a 1,5 m.
- ✓ Reorganizar y delimitar las zonas de trabajo en barra, minimizando el personal de servicio para asegurar el distanciamiento físico. La barra se debe limpiar e higienizar frecuentemente.
- ✓ Minimizar el número de camareros que interactúan con la clientela en sala, limiando el contacto entre camarero/as y cliente/as y manteniendo la máxima distancia posible para la realización del servicio de forma adecuada y segura.
- ✓ Montar el servicio de mesa en el momento que se ocupe, para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible. Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla protegiéndolos hasta su uso.
- ✓ Se debe utilizar mantelería desechable y evitar todo tipo de decoración innecesaria así como aceiteras, saleros, servilleteros etc. de uso compartido, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros a petición del cliente.

COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES
Instrucciones preventivas

- ✓ Utilizar sistemas de carta/menú que no impliquen contacto físico: cartas digitales, pizarra, código QR, cartas desechables o, en se último caso, cartas plastificadas que permitan su desinfección.
- ✓ Reducir el contacto físico a la hora del pago utilizando preferentemente datáfonos y otros dispositivos sin contacto. En caso de pago en efectivo proceder a la limpieza de manos después del pago.
- ✓ Limpiar e higienizar mesas y sillas y cualquier otra superficie de contacto con los clientes entre servicios, utilizando para ello bayetas desechables.
- ✓ Lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas en un programa al menos a 80°C, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- ✓ Si se tienen operativas máquinas expendedoras, se señalará en el suelo la distancia de seguridad adecuada entre usuarios que esperan turno y se dispondrá de gel hidroalcohólico en la proximidad de la máquina para la adecuada higiene de manos antes y después de utilizar la máquina. Se seguirán las recomendaciones preventivas dadas en el documento elaborado por la Unidad de PRL para la utilización de este tipo de máquinas.

Medidas organizativas en cocina

- ✓ Prohibir expresamente la entrada a la zona de manipulación de alimentos a cualquier persona ajena al servicio y a aquella que no lleven los equipos de protección adecuados.
- ✓ Reorganizar los espacios de trabajo de forma que permitan el distanciamiento físico. Delimitar y señalar las zonas de trabajo para cada puesto.

COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES
Instrucciones preventivas

- ✓ Usar obligatoriamente mascarilla y especialmente para el manejo de alimentos que se sirven en crudo y en el momento del emplatado.
- ✓ Proteger de la exposición ambiental todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos que van a consumirse en crudo, el menaje y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando y todos los alimentos hasta el momento de su procesado.

Medidas organizativas en el almacén/recepción de mercancías

- ✓ Habilitar una zona delimitada para la recepción de mercancías que permita minimizar el contacto físico entre el repartidor y personal de cafetería manteniendo la distancia de seguridad. Los proveedores no deben entrar en la cafetería más allá de la zona de recepción.
- ✓ Para la recepción de mercancías se utilizarán guantes desechables.
- ✓ Organizar el suministro de forma que este se realice fuera del horario de apertura de la cafetería o al menos fuera de los horarios de máxima afluencia.
- ✓ Desembalar los productos para evitar introducir materiales innecesarios en las instalaciones: cajas de cartón, embalajes de plástico, etc. Las mercancías que no se puedan desembalar, se desinfectarán con disolución hidroalcohólica antes de introducirlas en el almacén.
- ✓ Eliminar, en la medida de lo posible, la firma en papel o en dispositivo electrónico.

Desde la Unidad de PRL de la Universidad Complutense agradecemos vuestra colaboración para el establecimiento de estas medidas dirigidas a la prevención y el control de la infección.

Dirección de Prevención de Riesgos Laborales – UCM