

CONSEJOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD PARA LOS RESTAURANTES



Realizar dos limpiezas y desinfecciones diarias, tras cada servicio, de superficies y de utensilios, tanto en sala y baños como en cocina. Después de cada limpieza, desechar los materiales y equipos de protección individual de forma segura.

Reducir al mínimo los objetos decorativos o de otro tipo, a menos que se garantice la desinfección de los mismos.

Los uniformes deberán cambiarse cada servicio en sala, y cada día en cocina. También es importante el registro de temperatura para todo el personal.

Reducir el aforo máximo para garantizar la distancia de seguridad entre personas. Entre los comensales deberá ser de 1,5 metros, o establecer barreras físicas, y limitar las agrupaciones a un máximo de 10 personas por mesa.

La mascarilla deberá ser obligatoria en la sala y en la cocina cuando se manipulan alimentos que se sirven en crudo, y siempre en el momento del emplatado.

Identificar superficies, como manillas, pomos o dispositivos electrónicos, que se tocan con alta frecuencia y prestar atención a su limpieza.

A pesar de que el virus no se transmite por los alimentos, conviene ser conscientes de que la contaminación cruzada es un riesgo real.

Incorporar soluciones de mínimo contacto, digitalizar la carta, las reservas, las comandas y el pago, además de instalar soluciones tecnológicas para la apertura de puertas, cajones...

Habilitar una zona, así como horarios para que no coincidan con el servicio, para el uso de recepción e intercambio de mercancías.

Se deberá ofrecer hidrogel alcohólico, tanto para empleados como para clientes, que deberán usarlo al entrar en el local.



ILUSTRE COLEGIO
OFICIAL DE GESTORES
ADMINISTRATIVOS
DE MADRID