



AYUNTAMIENTO DE PUNTA UMBRÍA

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA



LUCHA CONTRA LA COVID-19. AYUNTAMIENTO DE PUNTA UMBRÍA



AYUNTAMIENTO DE PUNTA UMBRÍA

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. AMBITO DE APLICACIÓN.....	3
3. CONCEPTOS.....	3
4. GESTIÓN DEL RIESGO.....	4
5. RECOMENDACIONES.....	8
6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	12
7. CARTELERÍA.....	14
8. BIBLIOGRAFÍA.....	17



1.- INTRODUCCIÓN

El presente protocolo tiene por objeto dar a conocer las Buenas Prácticas que hay que implementar en las empresas del sector de la hostelería del municipio de Punta Umbría para la prevención y minimización del contagio de agentes víricos, tanto de los trabajadores como los clientes que visitan el local.

Para ello, se han tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad y Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

2.- AMBITO DE APLICACIÓN

Este documento reúne recomendaciones que deben aplicar los servicios de restauración para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el virus COVID-19.

El presente documento contempla, por una parte, recomendaciones para gestionar los riesgos derivados de la aparición del COVID-19 y, por otra, recomendaciones que deben cumplir en la prestación del servicio, en las instalaciones y por el personal del establecimiento.

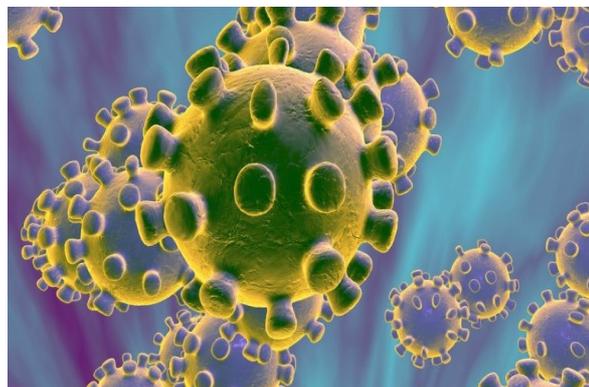
Este documento es de aplicación a servicios de restauración independientemente de su tipología, categoría o tamaño.

3.- CONCEPTOS

3.1 COVID-19

El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire.

(Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020).





3.2 Riesgo

Efecto de la incertidumbre sobre los objetivos.
(UNE-ISO 31000:2018)

3.3. Gestión del riesgo

Actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización en relación al riesgo.
(UNE-ISO 31000:2018)

4.- GESTIÓN DEL RIESGO



4.1 Requisitos generales

La organización debe asumir un compromiso firme y claro con la gestión del riesgo, estableciendo la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. Para ello, la organización debe considerar el contexto interno y externo, así como su naturaleza y objetivos.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos de la organización; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

4.2 Grupo de trabajo del riesgo y emergencias

El establecimiento debe conformar un grupo de trabajo o designará un responsable para la gestión del riesgo. Esta figura asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

En concreto, será responsable de :

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)



- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del grupo de trabajo, entre los empleados y con las autoridades competentes en cada materia).
- Identificar los riesgos considerando la naturaleza de la organización (afluencia de clientes, servicios que se presta, etc.)
- Diseñar, de acuerdo a dichas conclusiones, un plan de contingencia.
- Planificar la implementación del plan de contingencia.
- Implementar el plan de contingencia y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

4,3 Plan de contingencia

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- El responsable de la gestión del riesgo.
- La asignación de recursos materiales, incluida la determinación el uso de Equipos de Protección Individual (EPIS) y medios de protección atendiendo a las necesidades derivadas del análisis previo y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que se sospeche que un empleado o cliente ha contraído el virus, siguiendo en todo caso las directrices de las autoridades sanitarias

La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación con medidas especiales frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes.

Debe determinar por tanto:

- La Evaluación continua de la evolución de la actividad empresarial en sus tres vertientes más significativas:
 - 1, Evolución de la demanda de bienes o servicios.
 - 2, Evolución de la afectación de las personas trabajadoras por el coronavirus: infectados y aislados.
 - 3, Evolución de la afectación de las personas trabajadoras por motivos de conciliación de la vida familiar.

4.4. Recursos materiales

El establecimiento debe diseñar las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos previstos en el plan de contingencia, así como de los recomendados por las autoridades sanitarias.

La organización debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones.

4.5. Requisitos generales del personal

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

Concretamente, el personal debe:



-Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.

-Únicamente se recomienda el uso de mascarillas para los trabajadores cuando sea imposible guardar la distancia de seguridad y desecharla en función de su vida útil. Tirar cualquier desecho de higiene personal – especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.

-Disponer de una formación sobre qué es el COVID, las medidas de higiene y de prevención de riesgos para evitar contagios, qué hacer en caso de la sospecha de un positivo o de un caso confirmado, como ponerse y quitarse las mascarilla y los guantes, métodos de limpieza y desinfección y las medidas que ha tomado la empresa para luchar contra el COVID-19.

-La formación puede ser externa o interna (si se dispone de personal capacitado para impartirla) y, en todo caso debe acreditarse dicha formación.

-Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, o desinfectarse con una solución hidroalcohólica. Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento...). Además, debe tratarse que cada lavado dure al menos 40 segundos. El uso de guantes puede generar una falsa sensación de seguridad y no exime del proceso de lavado de manos.

- Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.)

-Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos de trabajo de uso común. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, la organización debe establecer pautas para la reducción del riesgo de contagio (ej. caja, TPV, tiradores, cartas y menús, etc.)

La organización, además, debe:

- Analizar las debilidades y carencias formativas de la organización y los profesionales que forman parte de ella para reforzarlas a través de programas formativos (p.e. webinars, formación interna, etc.).

- Completar la formación de la plantilla con material visual en backoffice de instalaciones para personal.

- Disponer de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.



Junta de Andalucía
Consejería de Salud y Familias
EMPRESA PÚBLICA DE EMERGENCIAS SANITARIAS

**PARA UNA MEJOR ATENCIÓN
HAGAMOS BUEN USO
DE LAS LÍNEAS DE TELÉFONOS**

CORONAVIRUS
CON SÍNTOMAS y/o contacto con una persona con coronavirus o que venga de viaje de una zona de riesgo

llamar al teléfono
900 400 061

Para cualquier otro tipo de información acerca del coronavirus contactar con Salud Responde

955 545 060
APP "Salud Responde"

O a través de las webs
Ministerio de Sanidad
www.mscbs.gob.es
Consejería de Salud y Familias
www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias

Otras EMERGENCIAS Sanitarias
061 / 112

Evitar su uso si no se requiere asistencia sanitaria urgente

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se mantenga, idealmente y cuando las infraestructuras y la disposición de los equipamientos lo permitan, la distancia de seguridad entre empleados y se minimice el contacto entre ellos (p.e evitar que personal de barra o de sala entren en cocina). En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse, siempre que sea posible, de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.

- Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta trajes o similar (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo.

- Contar en la zona de aseos y vestuarios del personal con jabón desinfectante para el lavado de manos y / o solución hidroalcohólica, papel de secado de manos y papelera con tapa de accionamiento no

manual, dotado con una bolsa de basura.

- Colocar carteles, en la zona de aseos y vestuarios, recordando las medidas higiénicas y el correcto lavado de manos y el uso de guantes y mascarillas en caso de necesidad.

- Como norma general, si no se puede asegurar la distancia de seguridad, se deben adoptar otras medidas de protección (portar mascarillas, pantallas faciales...)





4.6. Medidas informativas

El plan de contingencia debe ser comunicado a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento. Igualmente, los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.). Las medidas informativas deben contemplar:

- a) Cartelería con medidas higiénicas
- b) Marcado en el suelo del local, terrazas, barra y dónde se precise mantener la distancia de seguridad de acuerdo con esta norma.

5. RECOMENDACIONES

5.1. Recomendaciones Generales

Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas:

- Contar con gel hidroalcohólico en sitios accesibles para uso de clientes.

El personal debe instar a los clientes a hacer uso de dicho gel.

- Mantener el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...).

- Fomentarse el pago con tarjeta u otros medios contactless (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones.

- Desinfectar el datáfono tras cada uso y el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.

- Desinfectar periódicamente las máquinas dispensadoras y recreativas utilizadas por los clientes.

- Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben limpiarse después de cada uso.

- Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, optando por “cantarla”, el uso de tecnología (cartas digitalizadas, QR), pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso etc.

- Si no puede optarse por las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento que se desinfecte tras cada uso.

- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Si las características del servicio lo permiten (excepto en



montajes de eventos y recintos dónde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.

- Se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.

- Se deben ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.

5.2. Prestación del servicio



5.2.1 Recepción de materias primas

Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC.

Concretamente, debe existir un espacio reservado para la

recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca

en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado

física o temporalmente del resto de áreas. El personal de reparto no debe superar esta área de recepción.

En este espacio:

- Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.

- Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.

- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambian del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción. Los albaranes deben permanecer en esta zona de recepción y los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos...) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.





5.2.2. Almacenamiento de materias primas

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en adelante APPCC, que garantice la inocuidad de los alimentos.

5.2.3. Cocina

Se debe tener implementado un sistema de APPCC.

Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.

Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo

Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.

5.2.4. Servicio

Reparto a domicilio:

Tanto en la preparación del pedido como en su reparto se debe mantener las medidas higiénicas correspondientes de acuerdo con los riesgos identificados y las medidas descritas en el plan de contingencia.



En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos:

- El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa...).
- El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados en el plan de contingencia.
- Se debe evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.). Una vez entregado el pedido al repartidor, en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos.
- Debe establecerse un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto.
- Se debe fomentar el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto.
- Durante la entrega al cliente se debe mantener una distancia seguridad de, al menos, 1 metro.
- El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con gel desinfectante durante todo el proceso de entrega.
- En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo a la organización (plataformas de delivery o similares) además de lo anterior se solicitará al proveedor del servicio su plan de contingencia con respecto al COVID 19.



Comida para llevar:

El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (ej. mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso.

Se debe garantizar la distancia de seguridad (se recomienda que esta operación se realice mediante marcas visibles en el suelo o similares).



Servicio en barra:

En cuanto al servicio en barra, se deberá respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...).

Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad.

Los productos expuestos, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.

Servicio en sala



Servicio en mesa: Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, separarse de los clientes para mantener conversaciones, ect...). En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones deberá disponer otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas...)

Recogida de pedido en mostrador: Se debe organizar la espera evitando la aglomeración y cruces de clientes.

Se recomienda que se señalice la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar y que existan paneles / cartelera explicativos del procedimiento de recogida.

En el caso de que el cliente utilice un dispositivo digital común (tablets, quioscos...) para realizar el pedido este debe ser desinfectado frecuentemente. Se recomienda colocar dispensadores de solución hidroalcohólica en estas zonas.

En la zona de los quioscos se debe mantener la distancia de seguridad evitando las aglomeraciones de clientes.

Servicio en terraza

La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que éste pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.

Se mostrará cartelería informando al cliente de estas pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe dejar claramente indicado que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode.

Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.

Servicio buffet

Para realizar el servicio de buffet se deben tener en cuenta las consideraciones realizadas para el resto de tipologías de servicio anteriormente descritas.

Eventos

Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos se seguirán las especificaciones presentes en esta guía que sean de aplicación (distancias de seguridad descritas, procedimientos de servicio...).

5.2.5 Aseos

Los aseos, tanto los de uso de clientes como, si los hubiera, de uso del personal, deben contar, al menos, con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o gel desinfectante.

Las papeleras deben presentar apertura de accionamiento no manual y disponer de bolsa interior.

La organización debe asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel...)

6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.1 Plan de limpieza

La organización debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo las siguientes cuestiones:

- Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas:

- Zona de recepción de mercancía
- Cocina
- Barra (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta afluencia)
- Zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar o sala



- Vestuarios, zonas de taquillas y aseos.
- Utilizar, por parte del personal de limpieza, el equipo de protección individual de acuerdo con la ficha de seguridad del producto.
- Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos virucidas autorizado para tal fin por el Ministerio de Sanidad. Lo podrá hacer el propio empresario dejando por escrito las labores que ha efectuado y los productos utilizados (disponer de las fichas técnicas y de seguridad de los productos) o podrá contratar a una empresa especializada y autorizada para ello que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quien lo ha realizado y que productos ha utilizado.
- Incluir en el plan APPCC y/o incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, datáfonos, etc.).
- Usar productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto.
- Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.
- Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80oC (lavavajillas).
- Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el APPCC.
- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos



6.2. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte

Si se dispone de transporte propio con furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, éstos se deben incluir en el plan de limpieza y desinfección. Este plan debe contemplar el exterior e interior del vehículo, los cajones de las motos...etc

De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos...)





6.3. Limpieza de textiles

La organización debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. La empresa debe garantizar que la ropa de trabajo del personal se lava a una temperatura superior a 60° C

En el caso de que este lavado se realice por parte del personal en su domicilio particular, la empresa debe informar al trabajador de la necesidad de que se superen esos 60 ° C en el proceso

Se exceptúan los trajes u otros textiles que no permitan esta temperatura y que deberán someterse a algún otro método de limpieza y desinfección alternativo.

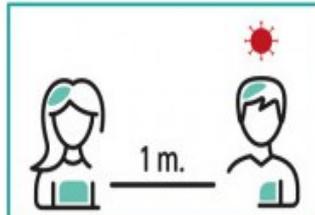
7. CARTELERÍA

¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?





Laváte las manos frecuentemente
(agua y jabón o solución con alcohol)



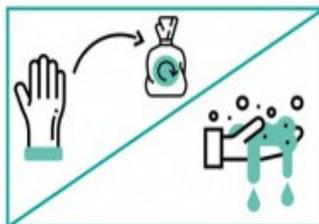
Mantén una distancia de un metro
aproximadamente con personas que
presenten síntomas de afección
respiratoria, tos o estornudos



Al toser o estornudar, cúbrete nariz y
boca con el codo flexionado o con un
pañuelo desechable.

**PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN PERSONAL
FRENTE AL CORONAVIRUS (COVID-19)**

Consejos según información disponible a 06.03.2020



Gestiona bien el uso de guantes si te
tocas la nariz, boca y cara.
Mejor una desinfección de manos
adecuada que un uso incorrecto
de los guantes

**QUÉDATE EN CASA Y LLAMA AL
112 O A TU CENTRO DE SALUD
SI PRESENTAS ESTOS SÍNTOMAS**



FIEBRE



TOS

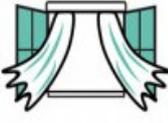


SENSACIÓN DE
FALTA DE AIRE



Evita abrazos, besos o estrechar las
manos, y no compartas objetos con
clientes u otros empleados.



 <p>Instalar dispensadores de geles desinfectantes para el uso de los clientes y el personal de servicio.</p>	 <p>Limpiar frecuentemente superficies, mostradores, pomos, mobiliario, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, teléfonos, datáfonos, etc con desinfectantes o lejía.</p>	 <p>Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80°C.</p>	 <p>Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 60°C.</p>				
<p>MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) EN CENTROS DE TRABAJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p><small>Consejos según información disponible a 06.03.2020</small></p>							
 <p>Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.</p>	 <p>Ventilar después de cada servicio y asegurar una renovación del aire suficiente.</p>	 <p>Cocinar los alimentos por encima de los 70° y mantener la cadena de frío.</p>	 <p>Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tupper y etiquetas.</p>	 <p>En los bufés, limitar la manipulación directa por parte de los clientes de alimentos y utensilios y cambiarlos frecuentemente o utilizar material desechable.</p>			



8. BIBLIOGRAFÍA

Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.

Consejería de Salud y Familias. Junta de Andalucía (2020). Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

UNE 167013. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio.

UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.

UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.

Hostelería de España.