

1.1. Medidas específicas de prevención

- **Se comprobará la temperatura de los trabajadores antes de entrar a trabajar.**
- Queda prohibido el saludo con contacto físico, incluido dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.
- **Usar guantes de látex o nitrilo para manipular aquellos equipos que sean utilizados simultáneamente por varios trabajadores, o desinfectar el equipo una antes de utilizarlo otro trabajador.**
- Las interacciones con los compañeros de trabajo y los visitantes del centro de trabajo o clientes se realizarán manteniendo una distancia de seguridad de al menos dos metros.
- **Uso obligatoria de seguridad nuestros trabajadores , y lavado de manos frecuente o solución hidroalcohólica**
- **distancias de seguridad entre mesas, (distancia mínima de 2 metros).**
- **Se implanta una formación en Covid-19 a todos los trabajadores por un servicio de prevención homologado.**
- **Los trabajadores se lavarán frecuentemente las manos con agua y jabón, o desinfectare con una solución hidroalcohólica.**
- **Nadie que no esté en el turno de cocina accederá a cocina para evitar tener contactos.**
- Los trabajadores estarán siempre en el mismo turno, de forma que se concentren los mismo empleados en los mismos grupos de turnos.
- **Se coloca cartelería en los aseos y vestuarios recordando las medidas higiénicas y el correcto lavado de manos.**
- En aseo y zona de vestuario contaremos 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.

- **Medidas de higiene en el establecimiento:**
 1. **Ventilación adecuada del local de manera periódica, mínimo antes de cada turno.**
 2. Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida en agua o productos autorizados por el Ministerio de Sanidad para desinfectar, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.
 3. **Después de cada jornada, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.**
 4. **Se colocarán en la entrada del local, dispensadores de solución hidroalcohólica para la desinfección de manos, de todos los que entren en el local. Desinfectar periódicamente las máquinas dispensadoras utilizadas por los clientes.**
 5. **Existirá un control de acceso a través del camarero que debe garantizar el cumplimiento estricto del aforo máximo calculado para esta situación extraordinaria, debiendo organizar la entrada de los clientes por turnos y guardando siempre una distancia de 2 metros.**
 - a. Cuando sea de aplicación, se establecerán medidas para **organizar a los clientes** que permanezcan en el exterior del establecimiento en espera de acceder a él cuando lo

permita el aforo. Todo el público, incluido el que espera en el exterior del establecimiento, debe guardar rigurosamente la **distancia de seguridad** (2 metros). Se **evitarán aglomeraciones** fuera y dentro del establecimiento.

- b. Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre su obligación de cooperar en su cumplimiento.
6. **Se utilizará mantelería de un solo uso. Se limpiará la mesa, sillas y sillones con cada cambio de cliente.**
 7. **Se utilizará cartas digitalizada QR para los clientes, en caso de que un cliente no tenga se le dará carta en papel que se desinfectará en cuanto lo use.**
 8. **No se tendrá las mesas montadas, se esperará a que el cliente llegue para servírselo a él con las medidas de seguridad y la limpieza.**
 9. **Promover el pago por medios electrónicos (tarjeta, móvil). Una vez realizada se desinfectará el TPV.**
 10. Utilización de guantes para cobrar, lavado frecuente con geles. en el caso de no contar con ellos, se extremarán las medidas de seguridad y la frecuencia en la limpieza y desinfección.
 11. **Se recordará que realizamos envíos a domicilio y recoger.**
 12. **Se dispone de monodosis desechables vinagres, aceites, ketchup.**
 13. **En los baños disponer de papeleras con tapa y pedal para depositar pañuelos y otro material desechable que deberán ser limpiadas de forma frecuente.**
 14. **Informar mediante cartelería a las personas trabajadoras y a los clientes de los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias.**
 15. **Las reservas se realizan con cita previa a través de nuestra pag web www.burgerheim.com.**
- **Medidas para zonas comunes:**
 1. Disponer y revisar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.
 2. Vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de aseos.
 - **Medidas para recepción de materias primas:**
 1. **Se establece un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (Aquí se eliminará el embalaje de las mercancías recibidas.**
 2. **Se desinfecta aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.**
 3. **Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.**
 4. **Los albaranes permanecerán en esta zona de recepción.**
 5. **Los bolígrafos y sellos serán usados por la misma persona, en caso de uso por otra persona se desinfectarán.**
 6. **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.**
 - **Medidas en la cocina:**
 1. **Uso de mascarilla para el trabajo de cocina.**
 2. **Guardar las distancias entre los empleados.**
 3. **Desinfectar en cada turno o cada cambio de persona las superficies de la cocina, utensilios, equipos de trabajo utilizados por los trabajadores, también se desinfectará cada vez que se intercambien herramientas o equipos, si pueden ser utilizados por varios trabajadores**

4. Se desinfecta cada turno las pinzas, paletas de hielo, cucharas de helado.
 5. Se colocarán dispensadores de solución hidroalcohólica para la desinfección de manos en la cocina al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.
- **Medidas en servicio en sala:**
1. Los camareros intentarán garantizar distancias de seguridad.
 2. Todos los camareros dispondrán de mascarilla.
 3. Se colocan dispensadores de solución hidroalcohólicas en la entrada para que todos los clientes, camareros y repartidores se desinfecten las manos.
 4. Cada vez que entre un cliente se le indicará que se desinfecte las manos con la solución hidroalcohólica, se le indicará la mesa colocándole delante de el un mantel de un solo uso, con sus cubiertos.
Se le enseñará el QR para que pueda descargarse la carta en su dispositivo móvil. En caso de no tener QR se desinfectará las manos con solución hidroalcohólica después de darle la carta de un solo uso.
 5. Retirados los platos se desinfectará las manos el camarero con solución hidroalcohólica.
 6. Se le intentará cobrar con TPV y se desinfectará una vez terminado. En caso de coger dinero se desinfectará las manos antes y después de cogerlo y devolverlo.
 7. Cuando el cliente se vaya se desinfectará la mesa, sillas, banco.
 8. Ningún cliente puede ocupar una mesa sin que el camarero le acomode.
 9. Ningún cliente puede hacer uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que este pueda ser desinfectado entre un cliente y otro.
 10. Se desinfecta cada turno las pinzas, paletas de hielo, cucharas de helado.
 11. Limpiar diariamente y en cada cambio de cliente las superficies ocupados: mesas, sillas, bancos
 12. Limpiar cada turno o cada cambio de persona las superficies de la sala, utensilios, equipos de trabajo utilizados por los trabajadores, especialmente si pueden ser utilizados por varios trabajadores.
- **Reparto a domicilio y comida para llevar:**
1. La entrega del pedido se realizará en la entrada en una mesa específica para ello. Se dejará el pedido en la mesa específica y el repartidor o el cliente lo recogerá, manteniendo distancia de 2m. En caso de no estar el pedido se le avisará que espere fuera para evitar aglomeraciones.
 2. Se fomentará el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto con clientes. El TPV se desinfectará una vez usado.
 3. El personal que realice el reparto usará mascarilla.
 4. En caso de plataforma delivery, solo podrá entrar el repartidor a preguntar si esta su pedido hasta la entrada, en caso de no estar esperará fuera del local el pedido, así evitaremos aglomeraciones de personal de reparto.
 5. El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con gel desinfectante durante todo el proceso de entrega. (En caso de plataforma delivery el proveedor nos suministrará su plan de contingencia con respecto al COVID 19.