
 VNiVERSiDAD D SALAMANCA	PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		IPRL - 1009
	Edición 1	Fecha: 24 de junio de 2020	Página 1 de 7
INSTRUCCIÓN PARA LA REAPERTURA DE CAFETERÍAS EN LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA			

Elaborado y revisado por: OFICINA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Fecha: 24 de Junio de 2020	Aprobado por: COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD Fecha: 17 de julio de 2020
---	---

Instrucción IPRL- 1009


INSTRUCCIÓN PARA REAPERTURA DE CAFETERÍAS EN LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

<i>Fecha</i>	<i>Modificaciones con respecto a la edición anterior</i>

 VNiVERSiDAD D SALAMANCA	PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		IPRL - 1009
	Edición 1	Fecha: 24 de junio de 2020	Página 2 de 7
INSTRUCCIÓN PARA LA REAPERTURA DE CAFETERÍAS EN LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA			

INDICE

	Págs.
1.- Introducción.	3
2.- Medidas a aplicar.	3
2.1.- Medidas generales.	4
2.2.- Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio.	5
3.- Legislación y documentación utilizada para crear el documento.	7


 VNiVERSiDAD D SALAMANCA	PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		IPRL - 1009
	Edición 1	Fecha: 24 de junio de 2020	Página 3 de 7
INSTRUCCIÓN PARA LA REAPERTURA DE CAFETERÍAS EN LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA			

1. INTRODUCCIÓN.

Ante la situación actual de pandemia creada por el virus SARS-COV-2, en el presente documento se dan las medidas de prevención necesarias a aplicar en las cafeterías de la Universidad de Salamanca para asegurar el mayor grado posible de protección de la salud en la comunidad universitaria. Este documento, se actualizará en función de las directrices del Ministerio de Sanidad y la Junta de Castilla y León.


2. MEDIDAS A APLICAR

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, todos los ciudadanos deberán adoptar las medidas necesarias para evitar la generación de riesgos de propagación de la enfermedad de la COVID-19, así como la propia exposición a dichos riesgos. Este deber de cautela y protección será igualmente exigible a los titulares de cualquier actividad. Asimismo, deberán respetarse las medidas de seguridad e higiene establecidas por las autoridades sanitarias para la prevención de la COVID-19. 1.2. Distancia de seguridad interpersonal y utilización de mascarillas. Deberá mantenerse la distancia de seguridad interpersonal establecida de, al menos, **1,5 metros y, si esto no resulta posible será obligatorio el uso de mascarilla** según lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio. Estas medidas se complementarán con la realización de la higiene de manos de forma correcta y frecuente así como mantener la **higiene respiratoria**.

 UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		IPRL - 1009
	Edición 1	Fecha: 24 de junio de 2020	Página 4 de 7
INSTRUCCIÓN PARA LA REAPERTURA DE CAFETERÍAS EN LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA			

2.1. Medidas generales.


- En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos.
- Deben realizarse tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- Se promoverá el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico con dispositivos, así como la limpieza y desinfección de los equipos precisos para ello.
- Se dispondrá de papeleras para depositar pañuelos y cualquier otro material desechable, que deberán ser limpiadas de forma frecuente y, al menos, una vez al día y por turno laboral.
- Durante todo el proceso de atención a las personas usuarias o consumidoras deberá mantenerse la distancia de seguridad interpersonal con la persona vendedora o proveedora de servicios, que podrá ser de un metro cuando se cuente con elementos de protección o barrera. En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, deberá utilizarse el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo para asegurar la protección tanto de la persona trabajadora como del cliente.
- Deberán ponerse a disposición del público, dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida, debidamente autorizados y registrados, en lugares accesibles y visibles, y, en todo caso, en la entrada del local o establecimiento, debiendo estar siempre en condiciones de uso.

 VNIVERSIDAD D SALAMANCA	PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		IPRL - 1009
	Edición 1	Fecha: 24 de junio de 2020	Página 5 de 7
INSTRUCCIÓN PARA LA REAPERTURA DE CAFETERÍAS EN LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA			

2.2. Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio.


Además de las indicadas en apartados anteriores y, del cumplimiento de normativa específica del sector, en la prestación del servicio en los establecimientos de restauración deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

- a) Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, después de cada uso. Asimismo, deberá procederse a la limpieza y desinfección del local por lo menos una vez al día y por turno laboral después de cada cambio de turno. En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes.
- b) Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, deberá evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- c) Se procurará eliminar el empleo de cartas de uso común, promoviendo el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- d) Los elementos auxiliares del servicio, como vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y personas trabajadoras.
- e) Se priorizará el uso de productos monodosis desechables, o su puesta a disposición en otros formatos, bajo petición del cliente, para dispensación de servilletas, palillos, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares.
- f) En los establecimientos que cuenten con zonas de autoservicio, deberá evitarse la

 VNIVERSIDAD D SALAMANCA	PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		IPRL - 1009
	Edición 1	Fecha: 24 de junio de 2020	Página 6 de 7
INSTRUCCIÓN PARA LA REAPERTURA DE CAFETERÍAS EN LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA			

manipulación directa de los productos por parte de las personas usuarias, por lo que el servicio lo deberá prestar una persona trabajadora del establecimiento, salvo en el caso de que se trate de productos envasados previamente.

- g) La ocupación máxima de los aseos será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en ese caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50% del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia de seguridad. Se reforzará la limpieza y desinfección diaria de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- h) El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra procurará mantener la distancia interpersonal con el cliente y aplicará los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. En cualquier caso, en la atención al público por el personal de estos establecimientos será obligatorio el uso de mascarilla.
- i) No se permitirá el acceso a personas con bata de laboratorio o ropa sanitaria señalándose convenientemente en las puertas de acceso.

 VNIVERSIDAD D SALAMANCA	PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		IPRL - 1009
	Edición 1	Fecha: 24 de junio de 2020	Página 7 de 7
INSTRUCCIÓN PARA LA REAPERTURA DE CAFETERÍAS EN LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA			

3. LEGISLACIÓN Y DOCUMENTACIÓN UTILIZADA PARA CREAR EL DOCUMENTO

Alguno de los documentos utilizados para la elaboración de esta instrucción están en constante revisión y tan pronto se tenga constancia de alguna variación en su contenido, que afecte a la presente instrucción, será modificada para su adecuación a los mismos.

- **Ley 31/1995**, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales.
- **ACUERDO 29/2020, de 19 de junio, de la Junta de Castilla y León**, por el que se aprueba el Plan de Medidas de Prevención y Control para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, en la Comunidad de Castilla y León.
- **“Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-COV-2)”**. Actualización 19 de junio de 2020. Editado por el Ministerio de Sanidad.
- **Real Decreto 664/1997**, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo