### **CUESTIONARIO ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | Aspectos de la estrategia frente al riesgo | Sí | No | NA |
| 3.1.1 | ¿Ha implementado **medidas para gestión del riesgo** del COVID-19 de forma sistemática? |  |  |  |
| 3.1.2 | ¿Ha incluido la **gestión del riesgo** frente al COVID-19 **en todos los procesos** de su negocio y éstos están coordinados entre sí? |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.2 | Grupo de trabajo de riesgos y emergencias | Sí | No | NA |
| 3.2.1 | ¿Ha constituido un **Grupo de trabajo** para asumir la definición de estrategias y la toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico - sanitarios por COVID-19?  Este Grupo de trabajo debe establecer objetivos, establecer mecanismos para recopilar información para la toma de decisiones, establecer la forma en la que se va a coordinar, identificar los riesgos en función de la naturaleza del restaurante (afluencia de clientes, tipología de clientes, servicios que presta, etc.), realizar una evaluación de riesgos y extraer conclusiones, diseñar el plan de contingencia con las medidas de protección, planificar la implementación del plan de contingencia, implementar y supervisar el cumplimiento del plan de contingencia… |  |  |  |
| 3.2.2 | ¿Tiene definidas las **estrategias** para combatir el riesgo por COVID-19?  Las estrategias deben ser definidas por el Grupo de trabajo (incluye la representación legal de los trabajadores, si la hubiere, o se designa un responsable para la gestión del riesgo), así como la toma de decisiones para minimizar los riesgos higiénico-sanitario por COVID-19. |  |  |  |
| 3.2.3 | ¿Han diseñado e implantado un **Plan de Contingencia** frente a estas situaciones?  Este Plan de Contingencia debe incluir:   * Posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario. * Asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo. * La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI)[[1]](#footnote-1) * Protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19 * Supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente a la COVID-19 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.3 | Recursos materiales necesarios | Sí | No | NA |
| 3.3.1 | ¿Cuenta con los **recursos necesarios** de acuerdo a lo indicado en su evaluación de riesgos y plan de contingencia? |  |  |  |
| 3.3.2 | ¿Dispone de **diferentes alternativas** **para el aprovisionamiento del material** recogido en la evaluación de riesgos y en el plan de contingencia frente al COVID-19, tanto de materiales como de proveedores, para hacer frente a las posibles restricciones (material, servicio, etc.)? |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.4 | Medidas generales para los servicios de restauración | Sí | No | NA |
| 3.4.1 | ¿Se garantiza la **distancia de seguridad**, teniendo en cuenta la disposición de los puestos de trabajo, organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mesas, mobiliario, pasillos, etc.) o se toman medidas para evitar el riesgo de contagio por contacto? |  |  |  |
| 3.4.2 | Si existen **turnos de trabajo**, ¿se planifican para que coincidan siempre los mismos trabajadores en cada turno, si es posible? |  |  |  |
| 3.4.3 | ¿Ha habilitado un espacio para el **cambio de ropa** donde se garantiza la distancia interpersonal o se establece un aforo máximo de los vestuarios, si es necesario dicho cambio de ropa? |  |  |  |
| 3.4.4 | ¿Se mantiene el distanciamiento social en **reuniones internas**? |  |  |  |
| 3.4.5 | ¿Ha evaluado le presencia en el entorno laboral de **grupos vulnerables** frente al COVID-19 y ha determinado sus medidas específicas de seguridad? |  |  |  |
| 3.4.6 | ¿Dispone de un **termómetro** en el botiquín? |  |  |  |
| 3.4.7 | En caso de **control horario** con contacto (huella o dígitos), ¿proporciona solución desinfectante para usar después de cada uso y se asegura de su disponibilidad? |  |  |  |
| 3.4.8 | ¿Facilita el **lavado de manos** de los empleados con agua y jabón o con solución desinfectante, si no es posible la primera de ellas, así como el tiempo necesario? |  |  |  |
| 3.4.9 | ¿Ha difundido **pautas de higiene** con información completa, clara e inteligible sobre normas de higiene, pudiendo estar apoyado también con cartelería? |  |  |  |
| 3.4.10 | ¿Ha **proporcionado los Equipos de Protección Individual** (EPI) adecuados indicados en la evaluación de riesgos laborales, así como supervisa que el personal subcontratado también cuenta con ellos? |  |  |  |
| 3.4.11 | ¿Ha establecido **normas de uso de las instalaciones** (ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios, salas de reuniones, etc.) para mantener la distancia de seguridad? |  |  |  |
| 3.4.12 | ¿**Ventila al menos diariamente** y con mayor frecuencia, así como en el caso de disponer de equipos de aire acondicionado se asegura la correcta circulación del aire? |  |  |  |
| 3.4.13 | ¿Se respetan las distancias de seguridad interpersonal, llevando un **control de aforos**, si fuera necesario, o garantizándose las medidas y equipos de protección necesarios? |  |  |  |
| 3.4.14 | ¿Ha determinado el **tipo de limpieza y la frecuencia de lavado** en función del tipo de uniforme? Además, ¿se hace cargo del lavado de **ropa de trabajo** del personal junto con la mantelería propia a temperatura superior a 60ºC o, en caso que no pueda alcanzar esa temperatura se desinfecta adecuadamente? Si el lavado lo realiza el trabajador, ¿ha informado a los trabajadores que la ropa de trabajo debe lavarse diariamente a 60ºC? ¿Se transporta en una bolsa cerrada? |  |  |  |
| 3.4.15 | ¿Ha **formado** a los trabajadores sobre el **correcto uso y mantenimiento** de mascarillas, guantes y Equipos de Protección Individual (EPI) que utilicen? |  |  |  |

1. Atendiendo a las necesidades derivadas de la evaluación previa de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales. [↑](#footnote-ref-1)