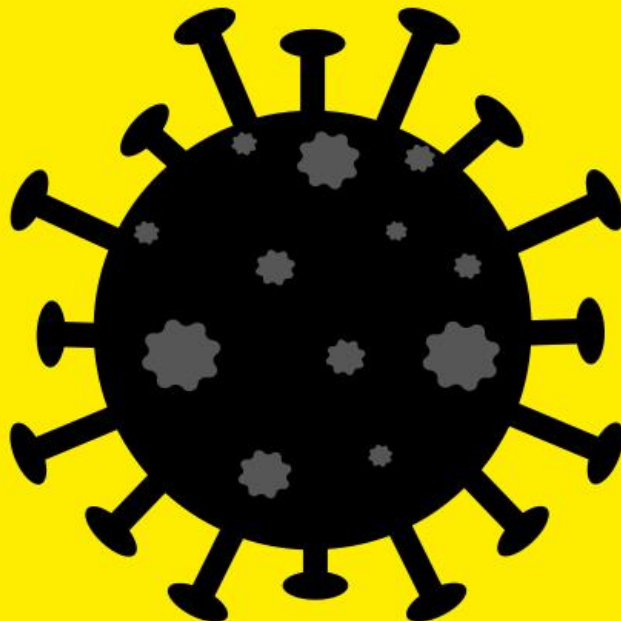


LA QUINTA JUSTA

STAY SAFE EVERYONE! STAY SAFE EVERYONE! STAY SAFE EVERYONE! STAY SAFE EVERYONE! STAY SAFE EVERYONE!



PLA DE CONTINGÈNCIA

COVID-19

PLA DE CONTINGÈNCIA I PLA SANITÀRI PER EL
DESENVOLUPAMENT DE L'ACTIVITAT DEL
RESTAURANT LA QUINTA JUSTA

STAY SAFE EVERYONE! STAY SAFE EVERYONE! STAY SAFE EVERYONE! STAY SAFE EVERYONE! STAY SAFE EVERYONE!

LA QUINTA JUSTA

ÍNDIX DE CONCEPTES

Introducció

1. Definició equip gestió de risc
2. Mesures preventives i organitzatives
3. Protocol actuació un possible cas
4. Mesures a controlar
5. Registres
6. Adjunts

DATA ÚLTIMA ACTUALITZACIÓ: 26/11/20

LA QUINTA JUSTA

Introducció

A partir del mes de Maig del 2020 i amb motiu del COVID-19 es replanteja i es renova els plans de control del restaurant, per reforçar els punts dèbils i protegir i evitar riscos de contagi. Amb aquest pla de contingència.

Igual en el moment d'elaboració d'aquest pla es planteja una Avaluació Higiénic-Sanitaria de processos i instal·lacions amb la corresponent empresa "R.O.G" que es farà després de l'estat d'alarma. Per la reafirmació i/o correcció d'aquest.

Tot aquest pla de contingència complementa el pla específic de prevenció de riscos covid19, la formació d'aquest, l'APCC i protocols anteriors amb mesures afegides segons la normativa vigent.

Aquest és un resum per la informació i formació del personal en la incorporació laboral de tot el personal després del COVID-19

A principis de setembre es fa un recordatori a tot el personal d'aquest pla de Contingència i un repàs dels protocols i una verificació de registres de control.

A l'Octubre del 2020 es fa un curs de manipulador d'aliments amb extensió COVID-19 amb la presència de tot el personal al 100%

- Els cartells de buidatge d'aigua dels wc amb la tapa tancada.
- L'actualització dels protocols de servei, sense parament, caixes i bosses de cel·lulosa.
- La actualització de la prohibició de fumar a la terrassa en cas de no poder mantenir els 2m de distància entre persones.
- Es limita l'horari d'obertura de l'establiment amb el tancament màxim de portes a les **21:30 hores.**

LA QUINTA JUSTÀ

- **Es limita el número de persones a taula a 4, menys en el cas de bombolla habitual. (s'informarà als clients de la normativa, i en el cas de ser més de 4 l'empresa farà firmar un document d'autoresponsabilitat)**
- **Les taules estaran separades per 2m de distància o 2m de distància entre cadira i cadira.**
- **La normativa obliga als clients que no formin part de la seva bombolla habitual que hi hagi una distància entre persones de 1m.**
- **Les taules de l'establiment de 2 persones fan 80cm, l'establiment pot comunicar però entén que ha de ser el client el que ha d'informar de que no formen part de la mateixa bombolla. En cas de comunicar-ho l'empresa intentarà ubicar a taula amb distància i si no pogués per no respectar després la distància segregaria les persones en diferents taules.**
- **La normativa ens obliga complir la distància entre taules i/o cadires de 2m i després fer el càlcul corresponent del 30%. Anirem gestionant les reserves amb tots els menjadors disponibles.**
- **El Restaurant informa a tots els clients amb un folletó de les normes, el QR de la Carta i també fem un registre amb nom i telèfon, per si s'hagués de fer un seguiment de contagis, es pugui localitzar.**

1. Definició equip gestió de risc

- L'equip de supervisió de l'equip de risc és en Gerard Xifra i després com a caps d'àrea a cuina en Sergio Nicastro, a sala la Yolanda Miquel.

- Es farà la gestió amb la conveniència adequada del personal de cada àrea.

2. Mesures preventives i organitzatives

- Entrada de mercaderies amb el protocol i registre de neteja.

LA QUINTA JUSTA

- Entrada de client amb el protocol escrit i comunicatiu.
- Aplicació de productes específics per desinfecció.
- Subministrar els productes de protecció (EPIS)

3. Protocol actuació un possible cas

- Haurem d'avaluar amb el control epidemiològic a causa del COVID19 per aquest motiu em contractat amb l'empresa de prevenció de riscos ASPY, el pla bacteriològic de l'establiment. (*document apart*)

- Ja s'han executat i certificat els cursos de formació corresponents de prevenció de riscos covid19. (*documents apart formació*)

- S'ha avaluat els riscos de salut del personal i al no tenir cap cas de control específic a cap persona treballadora, es dona per fet que tot el persona entra en un pla genèric.

- Segons evolució de la des escalada l'empresa anirà aplicant les mesures.

- Es regula amb aquest pla de contingència les mesures que fa l'empresa per proporcionar el distanciament del personal i les mesures a aplicar amb el client finalista.

- El protocol concret sobre l'existència d'un possible cas es detallat amb el pla epidemiològic.

- Es farà un registre d'entrega de material EPI al treballador, i el treballador s'haurà de fer responsable del seu bon ús.

4. Mesures a controlar

- Control de clor i aigua de consum.
- Control de temperatures de les neveres.
- Control de productes de neteja i aplicacions.
- Control de marxa endavant, control de residus i control del procés de manipulació.
- Control de pla recepció de mercaderies.
- Control de pla Traçabilitat dels productes i elaboracions.
- Protocols de protecció i neteja de zones comuns i personal.
- Protocol neteja de mans.

LA QUINTA JUSTA

- Protocol mascaretes.
- Control de pla neteja i protocol de menjador.
- Control de pla neteja i protocol de cuina.
- Control de pla de productes de neteja i material.
- Control de pla de residus i subproductes.
- Control de pla de manteniment.

5. Registres

- I. Registre clor
- II. Control temperatures
- III. Registre lavabos personal
- IV. Registre lavabos clients
- V. Registre plagues
- VI. Registre pla neteja cuina
- VII. Registre pla neteja sala
- VIII. Registre neteja entrada mercaderies
- IX. Registre neteja filtres aires condicionats
- X. Registre entrega EPIS
- XI. Registre formació integració laboral COVID-19
- XII. Registre de control de símptomes del personal

6. Adjunts

- 1) Protocol d'actuació COVID-19 (ASPYP).
- 2) APPCC UNIDAD QUIMICA.
- 3) Protocols neteja, desratització, clor, temperatura, recepció de gènere.
- 4) Llistat de registre de proveïdors.
- 5) Dossier de recollida de residus d'olis i greixos.
- 6) Dossier de fitxes tècniques de productes de neteja.
- 7) Certificats curs prevenció riscos COVID-19.
- 8) Certificats curs higiènic-sanitaria COVID-19.

LA QUINTA JUSTA

Pla de Control de l'Aigua de Xarxa

L'**Objectiu** del procediment de control de proveïdors és el de definir la metodologia per avaluar la qualitat sanitària de l'aigua del centre.

La procedència de l'aigua subministrada al Restaurant La Quinta Justa és subministrada a través del Servei Municipal d'Aigua de la ciutat d'Olot, a través de l'empresa SOREA.

L'aigua entra sense instal·lacions intermèdies amb un dipòsit de descalcificació de l'aigua per la maquinària de neteja del restaurant i el forn mixta de convecció.

Es segueix el control de clor d'entrada amb anàlisis periòdic i amb un registre.

(exemple registre doc. adjunt)

Les **Funcions** de l'aigua són la neteja de les instal·lacions, la neteja de les superfícies, la neteja d'estris, la neteja d'equipaments de manipulació, la preparació d'aliments, la seva neteja, la cocció d'aliments i la neteja de mans.

Punts de sortida d'aigua

<u>TRACTAMENT</u>	<u>PUNT</u>	<u>UBICACIÓ</u>	<u>ORIGEN</u>	<u>FINALITAT</u>
	1 aixeta	Vestuari	Xarxa pública	Rentar mans i desinfecció
	2 aixeta	Pica Q. preparació	Xarxa pública	Rentar mans i desinfecció Zona rentat alimentari
X temperatura	3 rentaplats	Zona rentat	Xarxa pública	Rentar utensilis
	4 dutxa <i>Plonge</i>	Zona rentat	Xarxa pública	Rentar utensilis
X temperatura	5 túnel vertical	Zona rentat	Xarxa pública	Rentar utensilis

LA QUINTA JUSTA

	6 aixeta 2 piques	Zona rentat	Xarxa pública	Rentar mans i desinfecció + alimentari
	7 aixeta 2 piques	Cuina	Xarxa pública	Alimentari
	8 aixeta 4 piques	Lavabos públics	Xarxa pública	Rentar mans
	9 aixeta	Zona cafetera	Xarxa pública	Rentar mans i desinfecció

Tractaments realitzats

- Rentaplats i rentavaixelles es fa un tractament per calor i amb productes desinfectants.
- L'aigua de neteja d'aliments es barreja amb productes desinfectants que assegurin la seva seguretat.
- La caldera fa un tractament per calor, continu.
- El descalcificador treu la calç de l'aigua de les aixetes corresponents al rentat de la maquinària de neteja i la cafetera.
- També es reforça amb la maquinària corresponent amb ozó per aigua, per poder fer tractament en producte alimentària.

Pla de Control de temperatures de nevera

Es segueix el control visual en el termòstat **digital** continu de les temperatures per part de tot el personal i es fa un registre diari en el moment d'arribada de les temperatures dels diferents elements de refrigeració.

(exemple registre doc. adjunt)

Elements:

- Cambra de congelació temperatura adequada (-16 a 19 °C).
- Congelador servei amb temperatura adequada (-10 a -18 °C).
- Cambra de refrigeració de conservació (2°C a 5°C).
- Timbre primers (0° a 5°C).
- Timbre postres (0° a 5°C).
- Timbre menú dia (0° a 5°C).
- Timbre segons (0° a 5°C).

LA QUINTA JUSTA

Igualment el responsable de cada àrea i el responsable de cuina seran els encarregats de controlar:

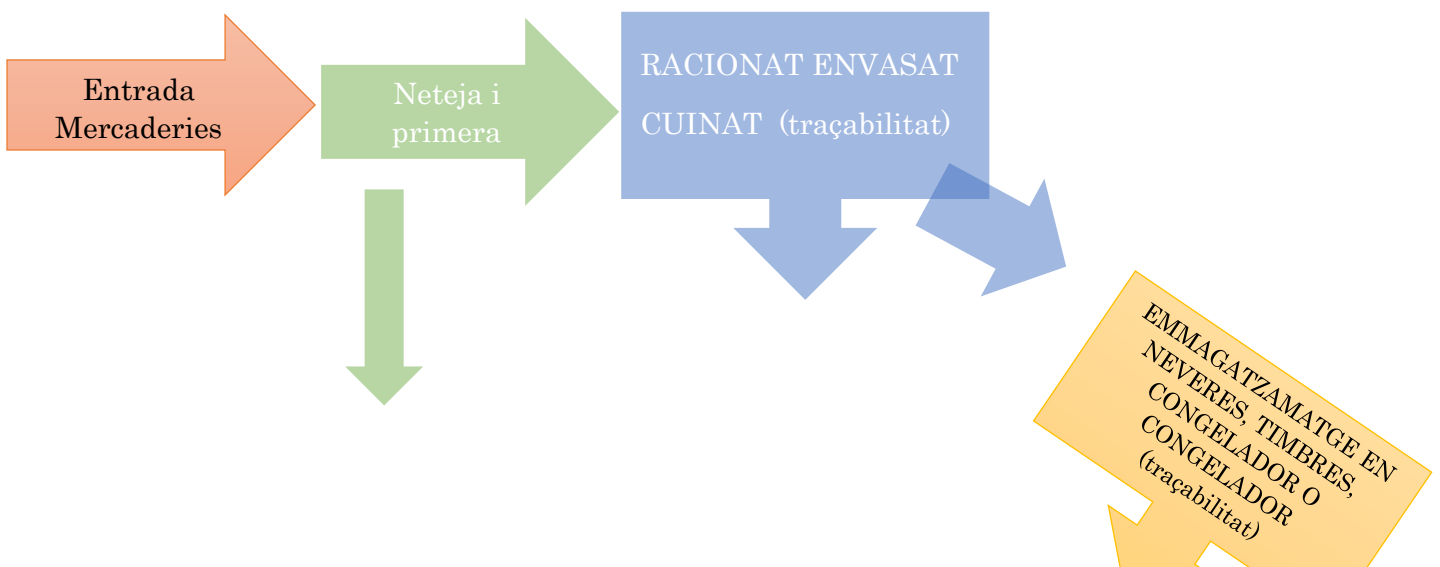
- * Que els aliments o recipients no estiguin en contacte amb el terra.
- * Que els aliments estaran separats i protegits correctament per evitar la contaminació creuada.
- * Que els aliments mai s'emmagatzemaran amb productes no alimentaris.
- * Que en tot moment en fan servir recipients amb tapa o tapats. Els envasos de plàstic estaran etiquetats amb el nom del producte i la data de conservació/elaboració.
- * Criteri **FIFO**, els més vells estant davant dels lots més nous.
- * Avaluar la presència d'escarxar o condensacions.
- * Avaluar la presència de gel.
- * Presència de productes caducats o incompatibles

Si es detecta una pujada de temperatura o mal funcionament, es procedirà:

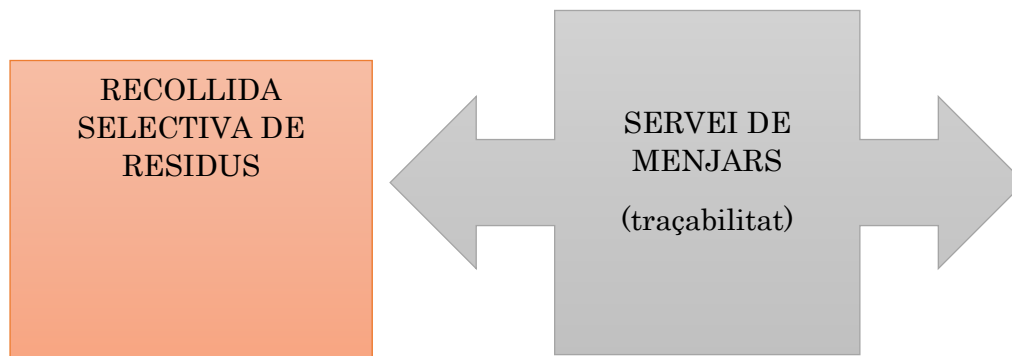
- Avisar al encarregat
- Retirar tots els productes afectats i posar en altres zones de fred de les mateixes característiques.
- Es procedirà a inutilitzar la zona afectada.

(en els cas veure un deteriorament es procedirà a retirar el producte de la cadena de servei).

Control de marxa endavant, control de residus i control del procés de manipulació.



LA QUINTA JUSTA



Control de recepció i entrada de mercaderies

A partir del control de marxa endavant es gestionarà amb principal atenció l'entrada de mercaderies amb la recollida de gènere a l'entrada de l'establiment. Amb les següent normes:

1. Mantener la distància social amb el repartidor i fer que aquest compleixi el límit d'entrada a l'establiment i les mesures higièniques (solució hidroalcohòlica i desinfecció).
2. Comprovar que el proveïdor sigui l'homologat amb els corresponents certificats sanitari. (*exemple registre doc. adjunt*)
3. Comprovar que l'estat dels envasos del producte siguin en correcte estat, sinó retornar.
4. Comprovar la temperatura del producte fresc i fer un control visual del perfecte estat del producte, sinó retornar.
5. Amb la comprovació correcte del producte en l'albarà signar i posar segell amb data entrada i "revisat".

S'ha de complir en tot cas amb el que disposa l'APPCC. Concretament, ha d'existir un espai reservat per a la recepció / devolució de mercaderies (zona específica, taula, marca a terra ...), situada prop de la porta d'accés de mercaderia, separat física o temporalment de la resta d'àrees. El personal de repartiment, que hauria de complir el seu propi protocol de prevenció i higiene no ha de superar aquesta àrea de recepció i es supervisarà el compliment de la normativa de protecció que li apliqui.

En aquest espai:

- S'han d'eliminar els embalatges de les mercaderies rebudes.

LA QUINTA JUSTA

- S'ha de dur a terme una desinfecció d'aquells envasos que hagin estat en contacte amb l'exterior durant el procés d'aprovisionament.
- Els articles que no puguin ser desinfectats, com els frescos, canviessin de el contenidor de proveïdor a un de propi de l'establiment a la zona de recepció.

Els albarans i justificants s'han de deixar damunt de la taula per evitar el contacte amb el proveïdor i sempre han de romandre en aquesta zona de recepció. Els dispositius utilitzats (termòmetres, bolígrafs, ...) han de ser preferiblement utilitzats sempre per la mateixa persona. En cas de compartir-los, s'hauran desinfectar després de cada ús.

Després de la recepció i/o manipulació de paquets/comandes s'ha de netejar i desinfectar la zona i el personal ha de rentar-se les mans amb aigua i sabó desinfectant.

Neteja i primera desinfecció.

- **Verdures.** (sempre col·locar més antic davant)



Fer una primera tria dels envasos en els quals venen els productes, fer el triatge corresponent en caixes de plàstic del mateix establiment. Que es farà la neteja corresponent amb la màquina de rentar amb la t° adequada.

Fer una desinfecció de producte amb el esprai d'ozó en productes amb risc com pot ser el porro fer una neteja d'elements que puguin contaminar com tallar les arrels per eliminar la terra o altres elements que puguin fer una contaminació creuada.

- **Carns/peixos** (sempre col·locar més antic davant)

Un cop feta la comprovació del producte. Si és un producte congelat o conservar a congelador o posar en procés de descongelació en càmera frigorífica amb el corresponent sistema de degoteig de producte.

La conservació en nevera ha de ser en la seva zona corresponent i amb la corresponent protecció de tapa o film.

Si es fa una primera manipulació es fa amb les corresponents eines associades (colors de fusta,...). Es procedeix a l'envasat i/o cocció. Sempre amb identificació i data d'envasat ja sigui manual o per etiqueta.

LA QUINTA JUSTA

- **Vins, begudes, productes envasats, cafè, productes envasat, i/o embolcall** (sempre col·locar més antic davant)

Si correspon procedir a la neteja amb l'esprai d'ozó i/o desinfectant de tot producte que s'emmagatzemarà en l'espai corresponent.

<u>PRODUCTE</u>	<u>Tª MÀXIMA</u>	<u>LIMITS CRÍTICS</u>
Productes envasats refrigerats	0 a 5°C	+10°C
Conserves i begudes	Temperatura ambient	--
Embotits cuits i curats	De 2 a 5°C	Temperatura superior a 10°C
Verdures i vegetals	De 2 a 5°C	Temperatura superior a 10°C
Producte congelat	-18°C	--
Carns	7°C	Superior 8°C
Aus i conill	4 °C	Superior 8 °C
Peixos	0°C	
Pastisseria, brioixeria, etc.	Entre 0 i 5 °C	Temperatura superior a 8 °C

I també tenir en compte que l'acceptació és farà amb el control de temperatura si amb el control visual es té dubte.

Criteris de rebuig.

Aliments secs	Tall i/o forats de l'embolcall. Colors i/o olors anormals.
Carns	Presència de fongs. Taques de color cafè, verdes o púrpures (bacteris) Taques de color negre, blanc i verdes (fongs)
Aliments envasats	Envàs trencat, brut, deformat o bombat. Identificació incorrecte de l'etiqueta en quant a: tipus d'aliment, pes, productor, número, data límit de consum, etc.
Aus	Carn tova i flàccida, ulls enfonsats. Color púrpura o verdós, especialment al voltant del coll. Olor anormal, parts enganxades sota les ales i al voltant de les articulacions. Color obscur a les puntes de les ales (descomposició).
Peix i marisc	Signes de descomposició i re-congelació. El marisc que no estigui bé en el moment d'entrega. El peix fresc sense gel que presenti obertures, cavitats griseses i/o seques. El peix que tingui els ulls enfonsats o tèrbols, amb la part exterior envermellida. El peix fresc amb les escates toves i amb depòsits blancs. El peix amb la carn tova (si es pressiona amb el dit, cedeix i perdura la marca).
Ous	Quan tinguin més de 7 dies en el moment de recepció.

LA QUINTA JUSTA

	Quan l'albúmina no s'adhereix al rovell i l'ou es trenca fàcilment (no frescos). Ous o caixes brutes o trencades.
Productes làctics	Llet fresca sense etiqueta de pasteurització o si arriba sense refrigeració. Si la data de caducitat no és visible. Recipient brut o trencat. Formatge: si no té les característiques apropiades de sabor i textura.
Fruites i verdures	Mal sabor u olor. Aspecte inflat o amb fongs. Zones de color cafè o cafè-vermellós. Presència de fons blaus o grisos.

En el cas que alguns dels productes no compleixi els requisits d'acceptació establerts, es procedirà a registrar la incidència a l'albarà. Es tornarà el producte al proveïdor.

O sigui en definitiva:

- Es tindrà un llistat de proveïdor oficial.
- Es validarà l'entrada del producte amb el segell de data d'entrada i firma de la persona encarregada del personal.
- En cas que es validi i després es veïés que el producte no està condicions. Retirar el producte conservar i posar en coneixement del proveïdor perquè ho vingui a recollir.

LA QUINTA JUSTA

ANNEXE 1. CONDICIONS MATÈRIES PRIMERES A COMPROVA EN EL MOMENT DE LA RECEPCIÓ

CARNS	<ul style="list-style-type: none">• COMPROVAR SEGELLS I DOCUMENTACIO• ASPECTE SUCÓS, SENSE COLORACIONS ANORMALS• BRILLANTOR AL TALL, SENSE OLORS DESAGRADABLES
PEIX	<ul style="list-style-type: none">• COBERT DE GEL• ABSENCIA DE PARASITS• CONSISTENCIA FERMA, ESCATES ADHERIDES A LA PELL• BRANQUIES DE COLOR VIU, ULLS BRILLANTS
MOL·LUSCS BIVALVES I CRUSTACIS	<ul style="list-style-type: none">• HAN D'ARRIBAR SEMPRE EN ENVASOS TANCATS I SEGELLATS, I AMB LA MARCA SANITÀRIA.• VIUS EN EL MOMENT DE COMPRA• CAL GUARDAR LA MARCA SANITARIA O L'ALBARÀ DE COMPRA UN MINIM DE SEIXANTA DIES.
FRUITES I VERDURES	<ul style="list-style-type: none">• ABSENCIA DE BRUTÍCIA, PUTREFACCIONS• GRAU DE MADURACIO ADEQUAT• LLIURE DE PARASITS
OUS	<ul style="list-style-type: none">• CLOSQUES INTACTES I NETES• MARCATGE DE TRACABILITAT
LLAUNES	<ul style="list-style-type: none">• SENSE BONYS, ROVELLADES O PERDUA DE HERMETICITAT
CONGELATS	<ul style="list-style-type: none">• SENSE SIGNES DE DESCONGELACIO PARCIAL, ESTOVAMENT O UN EXCES DE GEBRE
TRANSPORT	<ul style="list-style-type: none">• CONDICIONS HIGIENIQUES DEL VEHICLE I TIPUS• ABSENCIA DE PRODUCTES AL TERRA• ABSENCIA DE PRODUCTES INCOMPATIBLES AMB LA MERCADERIA (PRODUCTES DE NETEJA, BROSSES...)• ESTIBA CORRECTE DELS ALIMENTS• VEHICLE ADEQUAT A LA MERCADERIA

Traçabilitat

El sistema de traçabilitat es farà mitjançant sistema mecànic. Amb dos documents d'Excel que controlen l'estoc dels productes a la càmera de congelació, càmera de refrigeració i elements envasats i/o plàstic d'emmagatzematge.

El sistema es farà amb el document d'Excel control d'entrada i sortida dels tres vectors (nevera, congelador i magatzem).

El sistema es farà amb la creació d'etiquetes personalitzades amb el qual hi constaran els següents elements.

LA QUINTA JUSTA



1. Codi de producte (cada producte o elaboració sempre tindrà el mateix número).
2. Data de producció
3. Codi de producció (codi personalitzat el qual és únic del producte)
4. Nom producte
5. Descripció dels ingredients (per saber i tenir informacions d'intoleràncies o al·lèrgies).

Amb aquest sistema ens permet controlar el producte ja sigui de cuina a emmagatzematge. Com d'emmagatzematge a cuina, inclosos emmagatzematges entremitjos.

LA QUINTA JUSTA

Protocols de protecció i neteja de zones comunes i personal.

ENTRADA A L'ESTABLIMENT

El personal sempre entrarà a l'establiment per la porta corresponent del personal, es desinfectarà les mans amb la solució de neteja corresponent.

A l'entrada disposarà d'una catifa amb producte viricida per neteja als peus.

Es dirigirà directament al vestuari del personal, allà disposarà de 2 taquilles, la roba provinent del carrer anirà tota a una taquilla, l'altra taquilla es reservarà per la roba corresponent al local. S'inclou el calçat. (o sigui tot lo provinent del carrer quedarà aïllat i tancat a la taquilla corresponent).

Mòbil o altres elements personals residiran a la taquilla corresponent.

Les mascaretes o altres elements de protecció provinents de l'exterior també es deixaran.

ROBA I EPIS

- El personal utilitzarà cada dia o servei un uniforme net, que s'haurà rentat amb temperatura mínima de 60°C.
- Les mascaretes i guants l'establiment els posarà a disposició.
- Evitar la salutació amb contacte físic, inclòs el donar la mà, tant a la resta de personal com a clients. S'ha de respectar la distància de seguretat sempre que sigui possible.
- Utilitzar mascareta en els casos en què el procediment específic de el lloc de treball i l'avaluació de riscos així ho determini i sempre que no es pugui respectar la distància social i rebutjar-a al finalitzar la seva vida útil segons les instruccions indicades pel fabricant.
- Llençar qualsevol deixalla d'higiene personal -especialment, els mocadors d'un ús- de forma immediata a les papereres o contenidors habilitats i amb accionament no manual.
- Rentar-se minuciosament les mans després esternudar, mocar o tossir o tocar superfícies potencialment contaminades (diners, cartes de l'establiment, etc.). No obstant això, s'ha d'adaptar el protocol de neteja de mans atenent a les característiques

LA QUINTA JUSTA

de la instal·lació, per exemple, quan per les característiques físiques de l'edifici, no sigui possible que el personal es renti les mans periòdicament. En aquest cas, s'haurà d'assegurar l'ús de solucions hidroalcohòlica.

- Es recorda que l'uniforme i calçat només pot utilitzar-se en el lloc de treball.

Personal en moment de neteja

Desinfectar freqüentment, al llarg de tota la jornada laboral, els objectes d'ús personal (ulleres, mòbils, etc.) amb una solució hidroalcohòlica o amb aigua i sabó quan sigui factible i els elements de el lloc de treball. Per a la desinfecció d'equips electrònics s'han d'utilitzar productes específics, aplicats amb un drap, o tovallotes desinfectants especials.

- Deixar els objectes personals (inclosos mòbils) en un lloc dedicat a l'efecte (box, taquilla, etc.).

- No compartir equips de treball o dispositius d'altres empleats. En el cas que hi hagi alternança en l'ús de determinats equips o dispositius (per exemple: caixa, TPV, tiradors, cartes i menús, etc.), el restaurant ha d'establir pautes de neteja i desinfecció entre ús i ús per a la reducció de el risc de contagi.

- Portar el cabell recollit, no portar anells, polseres, arracades o similars.

- Portar les ungles curtes i cuidades.

- Portar diàriament la roba de treball neta.

Pla de neteja de mans

Es reforçarà la neteja en la sortida del vestidor amb neteja completa de mans. Les piques habilitades amb sabó bactericida i gel hidroalcohòlic seran:

- Vestidor personal.

- Pica Quarto Blanc.

- Pica *plonge*.


- Pica cafetera.

- Piques lavabo homes, dones i minusvàlids.

LA QUINTA JUSTA

RECOMENDACIONES DE LA OMS PARA EL LAVADO DE MANOS

¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
DEL SUICIDA SUICIDA, PARA UNA ATENCION MÁS BUENA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

Mascaretes i guants

ÚS ADEQUAT D'EPI I GUANTS.

Els guants de protecció han de complir amb la norma UNE-EN ISO 374.5: 2016. Es recomanen que siguin de vinil o nitril, però poden usar-se altres materials més resistents si l'activitat que es vagi a realitzar ho requereix.

LA QUINTA JUSTA

Els guants poden crear una falsa sensació de protecció, per això, és molt important la higiene de mans abans i després del seu ús, sobretot si s'han tocat superfícies potencialment contaminades.

Els guants han de canviar-se amb la freqüència indicada segons el seu ús i seguint les indicacions de fabricant. En tot cas, es pot aplicar higienitzant sobre ells per allargar el seu ús, però davant de qualsevol signe de deteriorament (perforació, esquinçat, etc.) han de ser substituïts.

La manera correcta de treure els guants sense contaminar les mans és seguint els següents passos:



MASCARETES

Les màscares recomanades per autoprotecció en entorns laborals en el context de l'actual epidèmia de COVID-19 són les higièniques (no reutilitzables, fabricades segons UNE 0064-1 i amb ús limitat a 4 hores, o reutilitzables, fabricades segons UNE 0065, i que han de ser rentades a 60°C després període d'ús similar). També podrà fer ús de mascaretes quirúrgiques (UNE-EN 14683) encara que aquestes són preferibles reservar-les per a personal contagiats o sospitós d'estar-ho.

En tot cas, i com a norma general, no cal utilitzar mascaretes en un entorn on no hi ha evidència de persona o superfícies contagiades per SARS-CoV-2, ni hi ha presència de persones a menys d'un metre.

LA QUINTA JUSTA

Control de neteja i protocol de cuina

L'objectiu del procediment de neteja i desinfecció és establir una metodologia de neteja.

El pla de neteja actual del Restaurant és a partir de l'empresa "Unidad Quimica" amb els corresponents productes amb el seu registre sanitari.

Tots els productes de neteja són dosificats de manera automàtica, evitant el mal ús d'aquests.

Es reforça el pla de neteja amb els producte autoritzat per sanitat Bacterdet plus (s'adjunta certificat).

Igual s'aplica uns sistema de **colors** per distingir les zones d'utilització de cadascú. O sigui zones a distingir:

- Cuina freda (pal, escombra, recollidor, baieta, pal de fregar,...)
- Cuina calenta (pal, escombra, recollidor, baieta, pal de fregar,...)
- Menjador(pal, escombra, recollidor, baieta, pal de fregar,...)
- Lavabos (pal, escombra, recollidor, baieta, pal de fregar,...)

Es prioritza el paper d'un sòl ús en aparell. MOLT IMPORTANT!!! Sempre paper en els envasos.

Control de neteja i protocol de menjador

Roba:

El restaurant utilitza roba en els servei de taula i tovallons, es retirarà la roba amb precaució de no fer moviments bruscos. I es posaran en el cubell corresponent.

Les baietes i tota roba es traurà cada dia i es tancarà en bossa, es portarà a netejar i es desinfectarà per procés de rentat de +60°C i els productes químics corresponents.

Les baietes són de microfibra i es canvien cada servei (es posen a rentar, per rentar mecànicament a +60°C i els productes específics.

- Baieta cafetera

LA QUINTA JUSTA

- Baieta zona cambrers
- Baieta Q. blanc
- Baieta Q. Fred
- Baieta Z. Calenta
- Baieta Plonge

Neteja de filtres d'aires condicionats:

Els aires són un dels principals punt crítics de control, per aquest motiu s'aplicarà al pla de neteja de l'establiment. Amb una neteja continua dels filtres amb temperatura superior de 60°C, cada 5 dies. Amb el registre a la fitxa corresponent. (*fitxa adjunt*)

Protocol de Neteja i desinfecció de lavabos públics i de serveis:

La utilització d'aquest per part del client serà restringit i hauran de demanar consentiment al personal per accedir-hi, després de la validació per part del personal aquest podrà fer ús.

Mai podrà haver més d'una persona en aquest servei comú, o sigui una persona pel lavabo homes, una persona pel lavabo de dones i una pel central de minusvàlids.

Es reforçarà la neteja dels serveis comuns, amb la separació i registre independent d'aquests serveis.

Tot es farà amb utensilis i productes separats de tota la resta i evitant el creuament.

Amb utilització de roba específica de neteja i els EPIS corresponents.

El protocol serà neteja cada hora, reforçant si fos necessari amb el condicionant que la legislació ens demana 6 vegades al dia, aquest protocol supera la previsió. (*fitxa adjunta*)

Segons última actualització del PROCICAT, s'ha procedit a la col·locació en els lavabos de clients i del personal del cartell indicador "tirar del tirador de l'aigua del WC amb la tapa tancada.

LA QUINTA JUSTA

Registres:

Es faran els registres corresponents de neteja assidus dels diferents departaments:

- Cuina.
- Sala.
- Lavabos personal.
- Lavabos públics.
- Zona d'entrada de mercaderies.
- Neteja de Filtres d'aires de fred i calent.

(doc. Adjunts)

NETEJA GENERAL

S'aplicarà una neteja general abans de cada servei, migdia i nit. I després de cada servei migdia i nit.

Amb neteja amb el producte verídic corresponent i amb el registre de neteja corresponent. Posant atenció a suports comuns (poms, manetes, portes,...).

Es canviarà l'escombra per l'aspirador per a poder fer una correcta aspiració de residus del terra evitant així l'arrossegament de possibles elements contaminants.

ENTRADA DE CLIENTS

En primer moment i segons canvis de fases, anirem variant el protocol per evitar aglomeracions en cap punt del restaurant.

El lloc d'espera del client serà a l'entrada a la part exterior del restaurant, el personal anirà a rebre el client.

A l'entrada disposarà de catifa amb producte viricida per neteja el peus.

LA QUINTA JUSTA

Serà acompanyat per algú del personal de sala fins la taula assignada mantenint la distància interpersonal.

Al moment d'arribar a la taula se li farà entrega d'una bossa de cel·lulosa per dipositar la mascareta (per evitar la deixi sobre la taula o altre element, evitant contaminació creuada).

Segons última actualització del PROCICAT, quedaran prohibides les trobades i reunions de més de 6 persones tant en l'àmbit privat com en l'àmbit públic.

CARTA

Mentrestant s'eliminaran les cartes tradicionals i el client trobarà una targeta amb al codi QR, el qual podrà veure l'oferta gastronòmica. També es disposaran de fulls plastificats per solventar problemes tecnològics que seran de fàcil desinfecció.

PARAMENT

El client al arribar solament tindrà el parament bàsic d'estovalles i un cop assentat el client. Se li farà el muntatge corresponent de plat, got, copa, coberts, tovalló (amb una caixa tancada per evitar contaminació)

ATENCIÓ AL CLIENT

El contacte amb el client sempre es farà oral, mai física. El personal de l'establiment com que no podem mantenir la distància de seguretat de 2 metres, sempre portarà la mascareta facilitada

La utilització de guant per part dels cambrers de sala solament serà en el cas de manipulació de pa o elements com llimona o taronja. I solament d'un sol ús.

Sempre abans d'anar a qualsevol taula s'ha de fer una desinfecció amb solució alcohòlica, o sigui, anar a una taula i després anar a una altra a fer qualsevol tipus de servei queda prohibida sense fer la corresponent desinfecció de mans.

El servei mai es farà d'arrastrat, o sigui aprofitant viatges, seran únics per taula.

LA QUINTA JUSTA

Els cambrers que realitzin el servei han de garantir la distància de seguretat o aplicar procediments estrictes que evitin el risc de contagi (desinfectar de manera contínua les mans, evitar contacte físic).

Com a norma d'empresa tot el personal en el moment del servei utilitzarà mascareta proveïda per l'empresa. Evitant en tot moment el tocament.

L'ús de guants no l'aplicarem en el servei de taula, es farà l'ús continu del desinfectant proporcionat per l'empresa per utilitzar en tot moment. O sigui si servim una taula, procedim a desinfecció abans de fer una altra feina.

PROHIBICIÓ DE FUMAR

DOGC la resolució SLT/2073/2020, segons resolució es prohibeix fumar a la terrassa, quan no es pot mantenir la distància personal de 2m de distància entre persones.

PAGAMENT

El pagament a l'establiment segons normativa serà recomanat la utilització de pagament sense contacte, targeta o mòbil. Però amb desinfecció posterior cada vegada que s'utilitzi.

AL MARXAR EL CLIENT

Com és comentat en l'apartat de roba, la roba es traurà sense fer moviments bruscos i es dipositarà en el cubell pertinent amb la seva bossa. Es procedirà a fer una desinfecció de la taula, de les cadires i tots els element comuns que el client pugui haver tingut contacte.

NETEJA ESTRIS

Tots els elements del parament seran passat per neteja mecànica amb temperatura superior a 80°C. I es procediran a mantenir en distància i reservats.

PANERES

LA QUINTA JUSTA

Les paneres les quals disposa el restaurant seran usades cada servei només per una taula ja que posteriorment del seu ús aquesta serà passada per neteja mecànica amb temperatura superior a 80°C.

A CUINA

A cuina i segons lo establert en l'APPCC corresponent la diferenciació és la utilització de mascaretes protectores obligatoris durant el procés de serveis, i preparació d'aliment.

Es procedirà amb cautela amb l'ordre i la desinfecció continua de tots els element de la cuina amb el corresponent registre de neteja que disposarà el personal en la seva carpeta dossier.

Totes les superfícies i elements hauran de esser desinfectats en l'arribada i al finalitzar la jornada.

La neteja i desinfecció de l'utilatge i bateria de cuina es reforçarà amb la neteja mecànica a temperatura de +80°C.

La distància en tot moment serà especifica de 1 persona per zona. Nevera, congelador, q. blanc, magatzem, zona *plonge*, zona freda, zona primers calent i zona calents.

CONTROL DE SIMPTOMES DEL PERSONAL

Al iniciar la jornada laboral es farà un test ràpid de presencia de símptomes i es mesurarà la temperatura corporal amb el corresponent registre.

Ozó per aigua

Aquest i amb motiu de l'afectació del COVID19 l'Empresa es reforça amb l'aplicació del sistema per aigua d'ozó de l'empresa ECOFROG.

Amb el qual es reforça la neteja i desinfecció de tot tipus de superfícies, parets, vidres, mobles i de tot material. Igualment que els lavabos, rajoles i mampares.

Igual que tota la maquinària, extractors, forns, interiors de neveres i càmeres frigorífiques, taulells, taules de treball, focs i tot electrodomèstic.

LA QUINTA JUSTA

Igual que en el sistema de productes químics el primer pas es retirar tota resta orgànica, s'aplicarà l'aigua d'ozó i s'eixugarà amb paper d'un sol ús.

(s'adjunta la corresponent documentació)

Ozó per aire

Igual que com a mesura extra de protecció cap al personal i cap als clients, l'empresa ha adoptat la mesura de la desinfecció per ozó per aire.

Aquesta s'aplicarà **SEMPRE** quan no hi hagi presència de persones en l'establiment amb el temporitzador corresponent de temps. I transcorregudes dos hores després de l'aplicació es farà la ventilació corresponent de l'establiment. *(s'adjunta la corresponent documentació)*

Control de productes de neteja i aplicacions

- Tenir totes les fitxes detallades dels productes.
- Utilització de sistema de neteja
- Basant l'eficiència amb el pla de neteja annex de Unidad Quimica.

Control de pla de Manteniment

Actualment es té un document Excel amb el qual es posa la previsió d'execució de manteniment i les incidències i reparacions.

Control del Pla de residus

Es fa segons les bases de reciclatge del departament corresponent de SIGMA. La selecció es fa en brossa general, orgànica, vidre, cartró i envasos. Tot en cubells corresponent i en el quarto d'escombraries.

El reciclatge d'**olis i greixos** es fa amb l'empresa "Recicloil", el qual es manté el registre amb el sistema d'arxivament d'albarans.

La sortida de residus sempre es fa en sistema invers a l'entrada de mercaderies i en la finalització dels serveis.

El sistema/dies de recollida és el següent:

LA QUINTA JUSTA

Orgànic.- Sortida de cubells per recollida dilluns matinada, dimecres matinada, divendres matinada.


Brossa general.- Sortida de cubells diumenge matinada i dijous matinada.

Vidre.- Sortida cubells per recollida dilluns tarda.

Cartró.- Sortida els dimarts, dijous i divendres a les 12 al carreró del cantó.

(S'ha procedit desde el moment d'obertura a una desinfecció setmanal de tot cubell general reciclatge)

LA QUINTA JUSTA


Control del nivell de clor en l'aigua de la xarxa			R Registre	Nº1
Quinta justa c/passeig de barcelona nº7 Olot		tel:972271209	MES:/.....	

Recomendació: Clor $\geq 0,2 - 0,8$ ppm

DATA	Nº SORTIDA	CLOR LLIURE (> 0,2 y < 0,8 ppm)	Resp.	OBSERVACIONS	DATA	Nº SORTIDA	CLOR LLIURE (> 0,2 y < 0,8 ppm)	Resp.	OBSERVACIONS
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			
	Pto.					Pto.			

OBSERVACIONS / INCIDENCIES.....

Verificat per: (Firma)

REGISTRES MENSUALS TEMPERATURES			R Registre	R-02
Quinta justa c/passeig de barcelona nº7 Olot		tel:972271209	Mes:/.....	

DÍA	CUINA					ZONA ENTRADA		INCIDENCIES/MESURES CORRECTORES	RESP.
	TIMBE CALENT	TIMBRE FREDS	TIMBRE POSTRES	TIMBRE M.DIA	CONGEL CUINA	CAMERA CONGELADORA	CAMERA REFRIGERADA		
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

Observacions:.....

LA QUINTA JUSTA

CONTROL DE NETEJA I DESINFECCIÓ



R
Registre

Quinta justa
c/passeig de barcelona nº7 Olot

tel:972271209

Mes: -----/-----

SETRILLERES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	observacions	Responsable				
Neteja i omplir																																					
CUBITERES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	observacions	Responsable				
Neteja																																					
BOTELLERO VINS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	observacions	Responsable				
NETEJAR																																					
CARREGAR																																					
BOTELLERO AIGÜES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	observacions	Responsable				
NETEJAR																																					
CARREGAR																																					
BOTELLERO REFRESC	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	observacions	Responsable				
NETEJAR																																					
CARREGAR																																					
FREGAR MENJADOR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	observacions	Responsable				
1																																					
2																																					
3																																					
4																																					
5																																					
Terrassa																																					
DESINFECCIÓ GENERAL MIGDIA																																					
DESINFECCIÓ GENERAL TARDA																																					

Acta Entrada de productes: Recepció de materies primeres



R
Registre

Nº8

Quinta justa
c/passeig de barcelona nº7 Olot

tel:972271209

MES:

DATA	PRODUCTE	PROVEÏDOR	TRANSPORT		DOCUMENTACIÓ					T ¹ Producte	DATA CADUCITAT	ASPECTE GENERAL		ACCEPTAT		PREU TOTAL ALBARÀ	RESP.	
			CO	INC	CO	INC	CO	INC	CO			INC	SI	NO				

Realitzat per _____ Supervisat per _____

LA QUINTA JUSTA

REGISTRE NETEJA FILTRES AIRE CONDICONAT		R Registre	R-09
Quinta justa c/passeig de barcelona nº7 Olot		tel:972271209	

DATA	AIRE	INCIDENCIA	MESURA

LA QUINTA JUSTA

ANEX REGISTRE D'ENTREGA DE EPIS

CERTIFICAT D'ENTREGA D'EQUIPS DE PROTECCIÓ INDIVIDUAL

Amb el fi de donar compliment a lo disposat al art.17 de la llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laboral, y l'article 3 del RD 773/1997, de 30 maig, sobre les disposicions mínimes de seguretat i salut relatives a l'utilització dels treballadors d'equip de protecció individual es fa entrega a Lamin Dukurev

Equip protecció	Tipus	Entregat
Protecció facial	mampara	X
Protecció respiratòries	vies Mascareta quirúrgica	X
Protecció de mans i braços	Guants de protecció UNE ISO 374-5	X
Protecció respiratòries	vies Mitja màscara + filtre contra partícules	X

Normes generals:

*Llegeix les instruccions

*Assegurar que l'equip és l'adequat

*Utilitzar els EPI pels treballs que s'hagin establert al lloc de treball

*Guardar en el lloc adequat

*Si es deteriora o es dubte de l'eficàcia, comunicar-ho al responsable.

....., a Olot, 2020

Entregat per Restaurant la Quinta Justa

Rebut.....

LA QUINTA JUSTA

REGISTRE DE CURS DE FORMACIÓ PER PART DE L'EMPRESA AL TREBALLADOR A CONSEQÜÈNCIA DEL COVID-19

FUNTS DE LA FORMACIÓ

Medios a controlar:

- Control de olor i signes de cocinas
- Control de temperatures de les cuines.
- Control de productes de neteja i aplicacions.
- Control de estructures realitzant control de residus i control del procés de manipulació.
- Control de recepció de mercaderies.
- Treballar dels productes i elaboracions.
- Protocol de protecció i neteja de zones comunes i personal.
- Pla de neteja de zones
- Manteniment
- Control de neteja i protocol de netejador.
- Control de neteja i protocol de cuina.
- Control de productes de neteja i material.

REGISTRES

1. REGISTRE CLOR
2. CONTROL TEMPERATURES
3. REGISTRE LAVABOS PERSONAL
4. REGISTRE LAVABOS CLIENTS
5. REGISTRE PLAGUES
6. REGISTRE PLA NETEJA CUINA
7. REGISTRE PLA NETEJA SALA
8. REGISTRE NETEJA ENTRADA MERCADERIES
9. REGISTRE NETEJA FILTRES AIRE CONDICONATS
10. REGISTRE ENTREGA EPIS
11. REGISTRE FORMACIÓ INTEGRACIÓ LABORAL COVID-19
12. REGISTRE DE CONTROL DE SINTOMES DEL PERSONAL

ANEXOS

- PROTOCOL D'ACTUACIÓ COVID-19 (ASPY)
- AFPC UNIDAD QUIMICA
- PROTOCOLS NETEJA, DESRATIFICACIÓ, CLOR, TEMPERATURA, RECEPCIÓ DE GÈNERE,
- LLISTAT DE REGISTRE DE PROVEDORS
- DOSSIER DE RECOLLIDA DE RESIDUS D'OLIS I GREIXOS
- DOSSIER DE FITXES TÈCNiques DE PRODUCTES DE NETEJA

....., a Olot, 2020

Formació per part de Gerard Xifra Olivé

Rebut Lamin Dukurev

LA QUINTA JUSTA



EVALUACIÓN DE RIESGOS Y PLANIFICACIÓN PREVENTIVA
ANTE EXPOSICIÓN A CORONAVIRUS
(R.C.O.L. 51)

ANEXO 11 | REGISTRO ENTREGA INFORMACIÓN PREVENTIVA COVID 19

REGISTRO DE ENTREGA DE INFORMACIÓN SOBRE LOS RIESGOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS (ART.18 LEY 31/95) ANTE EXPOSICIÓN AL CORONAVIRUS

La empresa....., por el presente documento, registra y controla la recepción por parte de sus trabajadores/as de la información sobre las medidas preventivas necesarias para eliminar o minimizar el riesgo de exposición a Coronavirus.

DATOS DEL TRABAJADOR:

Nombre y apellidos:
DNI:

Por la presente se hace constar la entrega / recepción de la siguiente **Información preventiva**:

- Evaluación de riesgos de exposición a coronavirus con sus anexos informativos, elaborado por ASPY PREVENCIÓN.
- Anexo evaluación de riesgos de trabajo a distancia con recomendaciones preventivas, elaborado por ASPY PREVENCIÓN.

POR LA EMPRESA

EL/LA TRABAJADOR/A

D/D*..... D/D*.....

SELLO empresa

AUTOCONTROL DE CONDICIONS DE SALUT DELS TREBALLADORS

DIA	HORA	TEMPERATURA	TENS TOS	TENS DIFICULTAT PER RESPIRAR	TENS MALESTAR GENERAL	HAS TINGUT CONTACTE AMB ALGÚ AMB SIMTOMES O INFECTAT PER COVID19?

Treballador.....

LA QUINTA JUSTÀ

LA QUINTA JUSTÀ



DEMANEU PERMÍS AL PERSONAL ABANS
D'ENTRAR AL SERVEI

RENTEU LES MANS AMB GEL
HIDROALCOHOLIC

ENTREU DE FORMA INDIVIDUAL

RENTEU LES MANS AMB SABÓ

AL SORTIR TORNEU A RENTAR LES MANS
AMB GEL HIDROALCOHOLIC

GRÀCIES PER AJUDAR-NOS A ESTAR TOTS MÉS SEGURS

LA QUINTA JUSTÀ

LA QUINTA JUSTÀ HA APLICAT LES SEGUENT MESURES:

FORMACIÓ ESPECÍFICA DEL PERSONAL EN
PREVENCIÓ DE RISCOS I SANITARIS.

REFORMES EN CUINA PER REFORÇ EN
APLICACIÓ DE MESURES SANITÀRIES A CUINA.

ALFOMBRES DESINFECTANT A L'ENTRADA

REGISTRES INTENSIVS DE DESINFECCIÓ

CREACIÓ DE PUNTS DE SEGURETAT AMB GEL
HIDROALCOHOLIC

CONTROL I DESINFECCIÓ DE MERCADERIES

AVALUACIÓ DE SALUT DIÀRIA DEL PERSONAL

CARTES AMB CÒDIG QR I/O PLASTIFICADES

SEPARACIÓ DE TAULES PER COMPLIR
DISTANCIAMENT

SERVEI DE MENJAR PER EMPORTAR

GRÀCIES PER AJUDAR-NOS A FER MÉS SEGURA LA NOSTRA FEINA I
NOSALTRES FAREM MÉS SEGURA I SATISFACTORIA LA SEVA VISITA.

GRACIES PER AJUDAR-NOS A ESTAR TOTS MÉS SEGURS