

MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN LA HOSTELERÍA.

El Ministerio de Sanidad conjuntamente con el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de España, recientemente han publicado una GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO.



Según recomendaciones de las autoridades sanitarias, proporcionar un grado confiable de protección frente al virus en hostelería solo será posible si se usa en combinación las distintas medidas higiénico sanitarias recomendadas junto con los Equipos de Protección Individual (EPI).

A tener en consideración principalmente:

Medidas eficaces y que SÍ debe seguir toda la población

- Mantener 1-2 metros de distancia entre personas
- Lavado de manos
- Evitar tocarse ojos, nariz y boca
- Cubrir boca y nariz con el codo flexionado al toser o estornudar
- Usar pañuelos desechables

DURACIÓN DEL CORONAVIRUS EN SUPERFICIES

DÍAS ○ HORAS ●



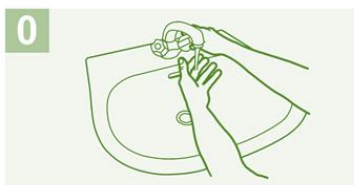
FUENTE: Journal of Hospital Infection y The New England Journal Medicine
J. AGUIRRE | EL MUNDO GRÁFICOS



¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



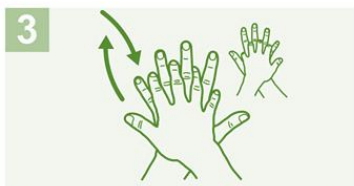
0 Mójese las manos con agua;



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



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Compete al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización. La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Ginebra (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010



DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA:

1. Intensificar la desinfección y limpieza de aquellos espacios de uso común, así como de los elementos de uso utilizados con más frecuencia. Se recomienda realizar dos limpiezas al día.
2. Ventilar y asegurar la renovación del aire regularmente en el local.
3. Vajilla, cubiertos, cristalería y otros utensilios de cocina, deberán ser motivo constante de atención, deben ser lavados con agua caliente y jabón. La temperatura ideal para eliminar el COVID-19 es de 60 grados.

DISTANCIAMIENTO ENTRE INDIVIDUOS:

1. Mantener una separación mínima de 2 metros entre personas.
2. Reducir el contacto físico.
3. Uso obligatorio de mascarillas en situación de proximidad cuando no se pueda garantizar la distancia de seguridad.

HIGIENE PERSONAL:

1. Mantener una escrupulosa higiene de manos es la principal prevención para evitar el contagio. Se debe proceder al lavado regular frecuentemente.
2. Cubrir nariz y boca con un pañuelo al estornudar, utilizando para ello un pañuelo y de no tenerlo, utilizar la parte interna del codo para no contaminar las manos.
3. Evitar tocarse ojos, nariz y boca.
4. Facilitar el acceso a clientes a dispensadores de gel desinfectante en según que zonas es recomendable (a la entrada del local, en la barra, aseos, cerca de las máquinas expendedoras, etc..).

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

1. Intensificar el lavado de manos cada vez que se cocine.
2. Mantener las áreas donde se manipulen o guarden alimentos en perfectas condiciones de higiene y desinfección.
3. En productos cocinados alcanzar más de 60 grados en la preparación.
4. En los productos como fruta o verdura, seguir las recomendaciones de lavado sumergiendo en agua durante cinco minutos o con un lavado abundante.
5. Gestionar los residuos convenientemente, en depósitos con bolsa y auto cierre.

MEDIDAS ECONÓMICAS ADOPTADAS ANTE LA CRISIS DEL COVID-19.

Con el fin de facilitar la financiación a PYMES, autónomos y empresas, el Gobierno ha aprobado la dotación de una línea de avales de hasta 100.000.000 millones de euros.

El primer tramo aprobado por importe de 20 millones, el 50% (10 millones) está destinado a avalar a PYMES y Autónomos hasta el 80% del importe solicitado en créditos a las entidades financieras con las que ICO mantiene acuerdos de colaboración.

La mayoría de los Bancos están adscritos a este convenio y la documentación a aportar para tramitar la solicitud, será la habitual en una solicitud estándar de este tipo de operación.

El crédito deberá ir destinado al pago de préstamos, salarios, liquidaciones de impuestos y otras necesidades de circulante, siendo el máximo solicitado y garantizado por este aval de hasta 1,5 millones en un plazo máximo de 5 años, incluyendo uno de carencia.

El coste del aval estará entre 0,20% y 1,20%, en función del tamaño de la PYME e importe del crédito, siendo más bajo en tanto en cuanto el tamaño de la PYME es menor y el plazo del crédito más corto.

El Gobierno no ha definido el tipo de interés; por tanto, será un punto a negociar con las entidades financieras.

El plazo para solicitar créditos con cargo a esta línea de avales finaliza el próximo día 30 de septiembre de 2020 y para su acceso no es necesario que el solicitante este directamente afectado por el COVID19

Amplía y consulta la información más actualizada en:

Web del [MINISTERIO DE ASUNTOS ECONÓMICOS Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL](#)

Línea de avales <https://www.ico.es/web/ico/linea-avales>

Información fiscal por CC.AA <https://www.fiscal-impuestos.com/actualidad-fiscal-coronavirus>

MEDIDAS LABORALES DE INTERÉS ANTE LA CRISIS POR LA SEGURIDAD SOCIAL / SEPE.

La información referente al ámbito laboral está en continua actualización por el Ministerio de Trabajo, por ello se recomienda visitar los siguientes enlaces:

PREGUNTAS Y RESPUESTAS DE INTERÉS EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL

<http://www.seg-social.es/wps/portal/wss/internet/FAQ/897e30db-3172-4528-987f-ab1ffde1b8e7>

MORATORIA Y APLAZAMIENTO EN EL PAGO DE COTIZACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL

<http://www.seg-social.es/wps/portal/wss/internet/FAQ/897e30db-3172-4528-987f-ab1ffde1b8e7/f61fa2d3-53df-4fcb-8e6b-9f671fd998a9/e504daa1-8850-4aca-8b6f-0644f1d7e561>

MEDIDAS EXTRAORDINARIAS ADOPTADAS EN EL SEPE

<http://www.sepe.es/HomeSepe/COVID-19.html>

MINISTERIO DE TRABAJO

<http://www.mitramiss.gob.es/>

**#ESTE
VIRUS
LO
PARAMOS
UNIDOS**

