

# MEDIDAS PREVENTIVAS HIGIÉNICO- SANITARIAS: HOSTELERÍA

**#HosteleríaSeguraMutxamel**

[www.mtxamel.org](http://www.mtxamel.org)



*Desde la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Mutxamel os hacemos llegar este manual de "MEDIDAS PREVENTIVAS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN LA HOSTELERÍA" para la reducción del contagio por el coronavirus SARSCoV-2 en la hostelería de Mutxamel.*

*Siguiendo las recomendaciones marcadas por el Gobierno de España, así como las directrices de Turismo de la Comunitat Valenciana y el Patronato de Turismo Costa Blanca, para evitar la propagación de la enfermedad y poder hacer de nuestro municipio un destino seguro ante la Covid-19, esperamos y deseamos que Mutxamel transmita dicha seguridad.*

*Este es un breve recordatorio de las medidas higiénico-sanitarias a seguir, especialmente, en el ámbito interno.*

*Tenemos la certeza de que cumpliréis con las recomendaciones para que la hostelería sólo propague confianza y seguridad.*

**Por una #HosteleríaSeguraMutxamel**

# #HosteleríaSeguraMutxamel



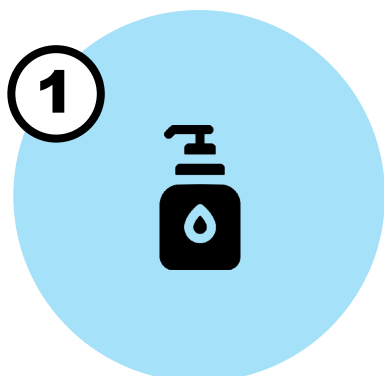
## ÍNDICE

1. *Cocinas seguras*
2. *Terrazas seguras*
3. *Servicio seguro*
4. *Mercancías seguras*
5. *Mascarilla segura*
6. *Manos seguras*
7. *Guantes seguros*
8. *Cartelería segura*

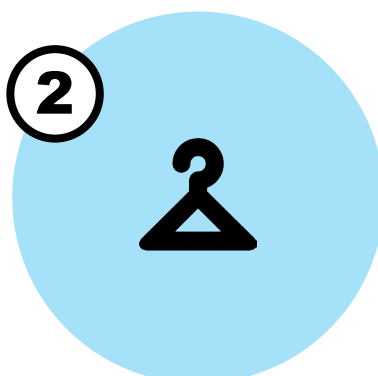
**#HosteleríaSeguraMutxamel**



# 1. COCINAS SEGURAS



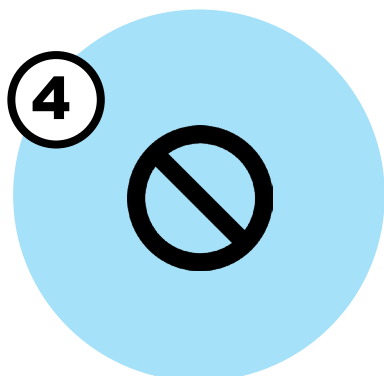
1  
Instala y usa los dispensadores de gel hidroalcohólico.



2  
Habilita un espacio para que el personal se cambie de ropa.



3  
Usa equipos de protección individual.



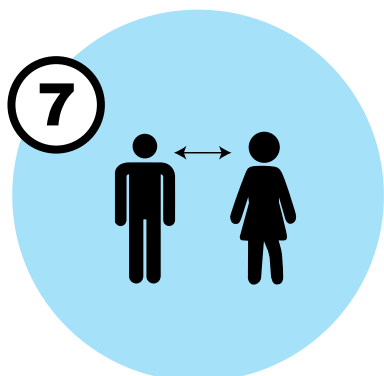
4  
No compartas equipos o utensilios de trabajo con el resto de personal.



5  
Lava y desinfecta la vajilla a temperaturas superiores a 80°.



6  
Lava manteles, servilletas, y ropa de trabajo a más de 60°.



7  
Controla el aforo y mantén una distancia física segura.



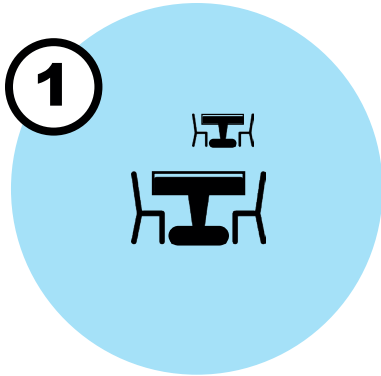
8  
Limpia frecuentemente con desinfectantes superficies, lavabos, mobiliario, pomos, datáfonos, teléfonos, etc.



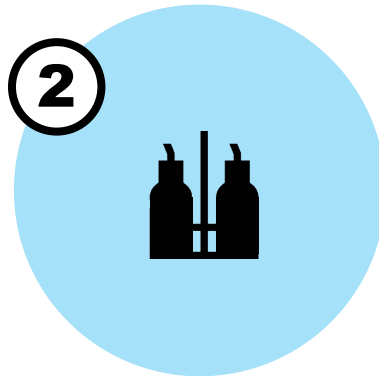
9  
Mantén los alimentos protegidos con envases y etiquetas.

#HosteleríaSeguraMutxamel

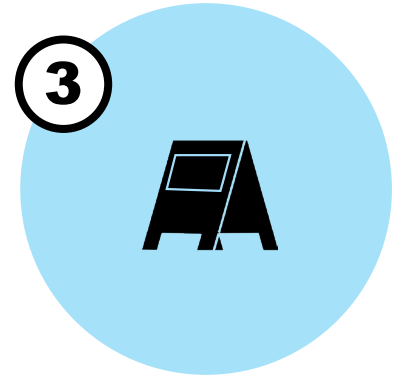
# 2.TERRAZAS SEGURAS



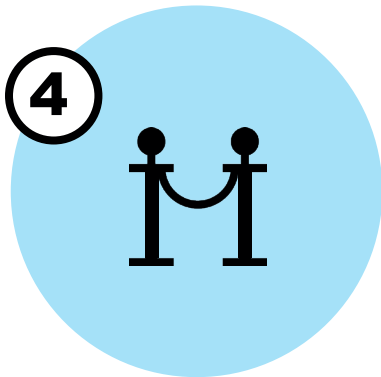
Guarda la distancia de seguridad entre las mesas.



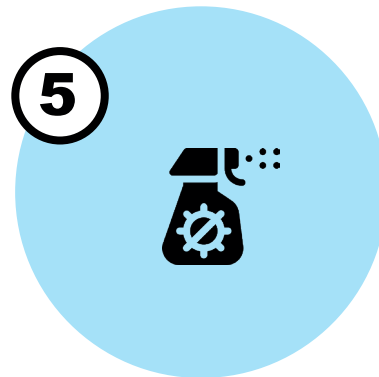
Retira productos de autoservicio (palillos, servilleteros, aceiteras...)



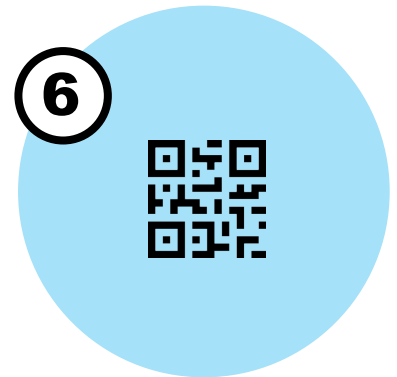
Muestra cartelería informativa con el fin de que el cliente conozca las pautas de higiene y desinfección.



Acota las terrazas siempre y cuando sea posible.



Desinfecta después de cada uso las superficies que estén en contacto directo con el cliente.



Evita el uso de carta impresa utilizando otros recursos (QR, pizarra, cartelería, etc)



Fomenta el pago con tarjeta u otros medios electrónicos para evitar el uso de efectivo. Desinfecta el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.



Limpia y desinfecta los baños tras su uso.

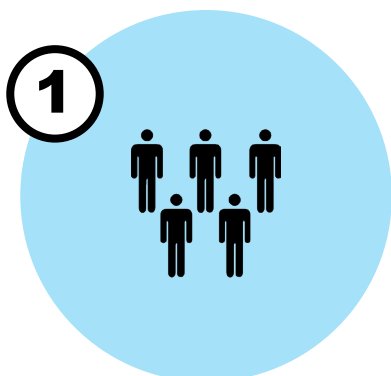


Controla el equipamiento de terraza para que el cliente no haga un uso arbitrario de este. Desinfectálo entre cliente y cliente.

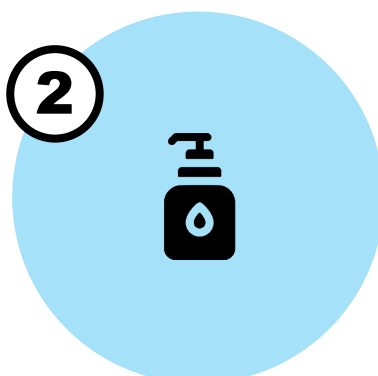
**#HosteleríaSeguraMutxamel**



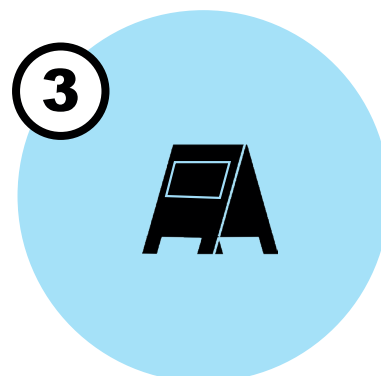
# 3.SERVICIO SEGURO



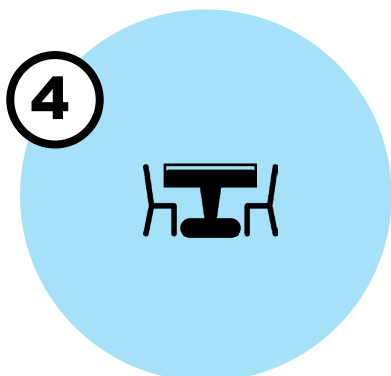
1  
Controla el aforo respetando las medidas vigentes.



2  
Cuenta con solución desinfectante en sitios accesibles para uso del cliente.



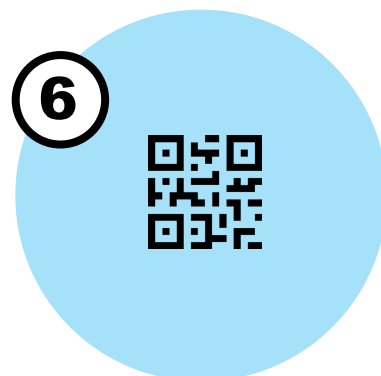
3  
Muestra cartelería informativa con el fin de que el cliente conozca las pautas de higiene y desinfección.



4  
Evita tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.



5  
Desinfecta después de cada uso las superficies que estén en contacto directo con el cliente.



6  
Evita el uso de carta impresa utilizando otros recursos (QR, pizarra, cartelería, etc).



7  
Fomenta el pago con tarjeta u otros medios electrónicos. Desinfecta el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.



8  
Limpia y desinfecta los baños tras su uso.



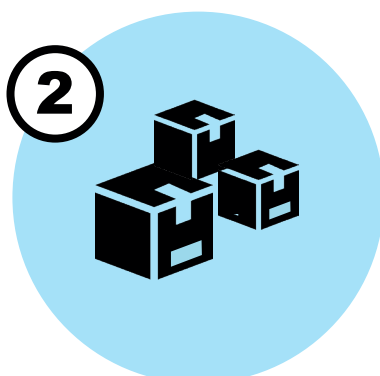
9  
En barra, respeta distancias de seguridad y establece las posiciones a ocupar por los clientes.

**#HosteleríaSeguraMutxamel**

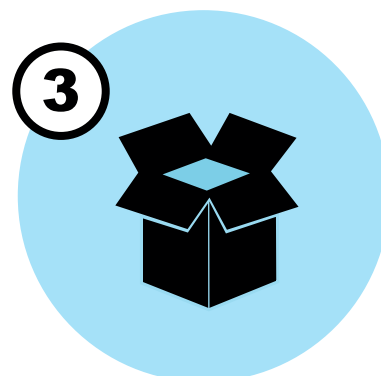
# 4. MERCANCÍAS SEGURAS



Habilita un espacio para la recepción/devolución de mercancías, situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas.



El personal de reparto no debe superar esta área de recepción.



- Elimina embalajes de las mercancías recibidas.

- Desinfecta los envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.

- 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.

Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)



Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor, y siempre deben permanecer en esta zona de recepción.



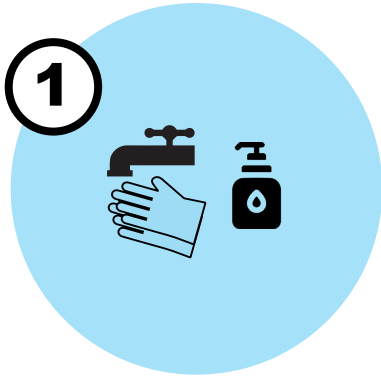
Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente usados por la misma persona. En caso de compartirlos, desinfectalos después de cada uso.



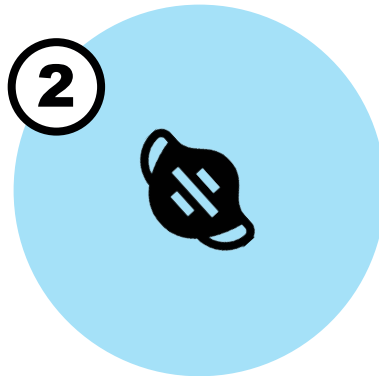
Tras la recepción y/o manipulación de mercancías, limpia y desinfecta la zona. Lávate las manos con agua y jabón desinfectante.

**#HosteleríaSeguraMutxamel**

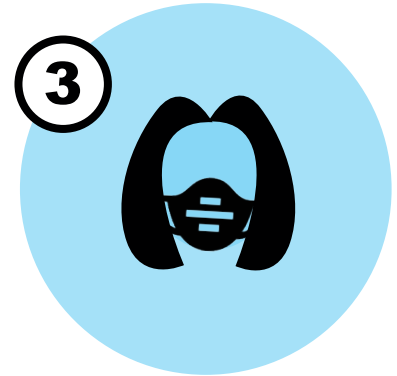
# 5.MASCARILLA SEGURA



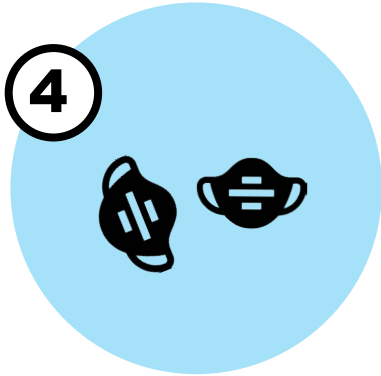
**1**  
Lávate las manos antes de tocar la mascarilla.



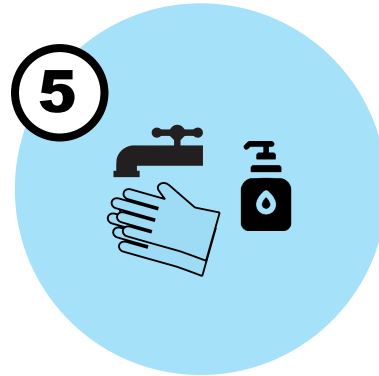
**2**  
Comprueba que la mascarilla no esté dañada.



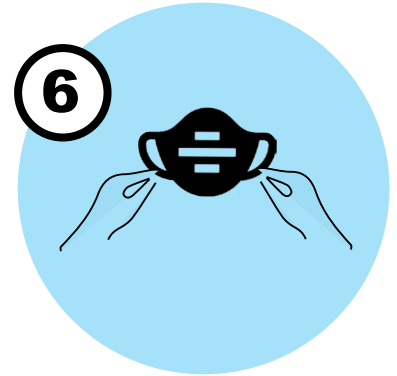
**3**  
Ajústate la mascarilla a la cara. Que no queden aberturas.



**4**  
Cambia de mascarilla cuando esté humeda.



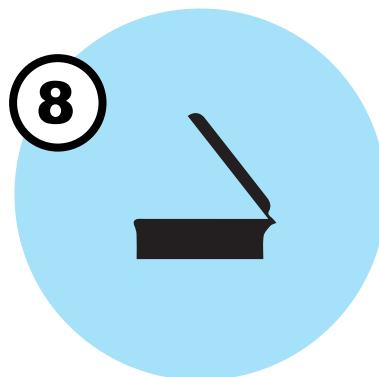
**5**  
Evita tocar la mascarilla y lávate las manos antes de retirarla.



**6**  
Quítate la mascarilla estirando de las tiras de goma.



**7**  
Si es de un solo uso no la reutilices.



**8**  
Tocando únicamente las tiras de goma, deséchala en la papelera.

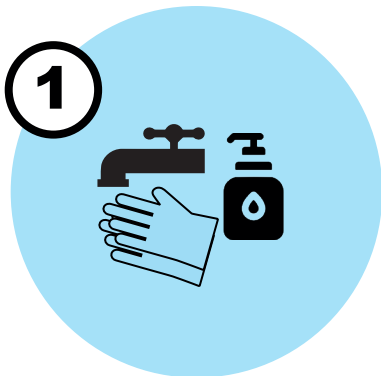


**9**  
Lávate las manos después de quitarte la mascarilla.

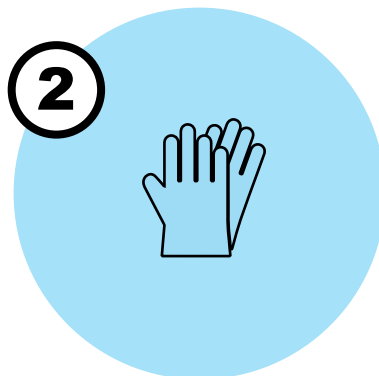
**#HosteleríaSeguraMutxamel**



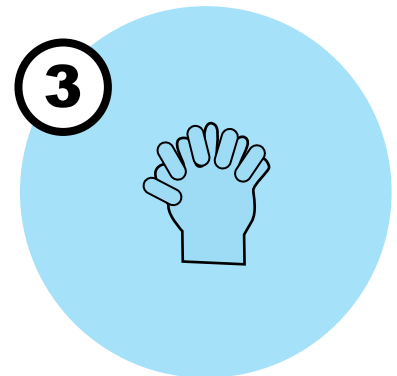
# 6. MANOS SEGURAS



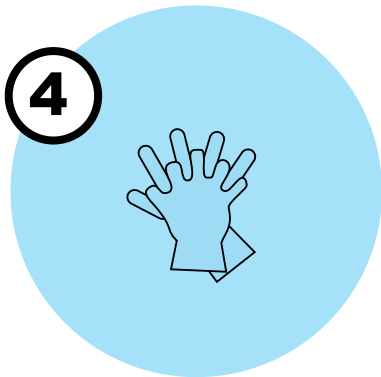
**1**  
Mójate las manos con agua y deposita el jabón sobre la palma de la mano.



**2**  
Frótate las palmas de las manos



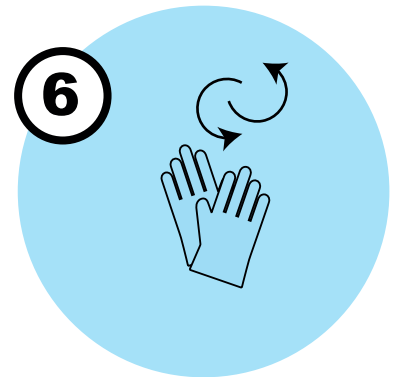
**3**  
Frótate la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa



**4**  
Frótate las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



**5**  
Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.



**6**  
Frótate con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.



**7**  
Frótate la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de retención y viceversa.



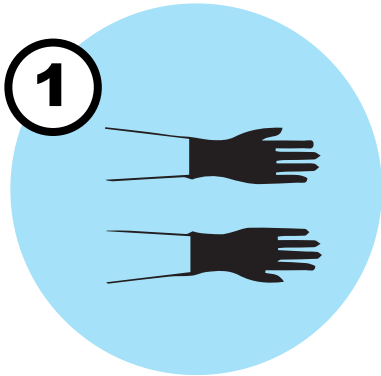
**8**  
Enjuágate las manos con agua y sécate con una toalla desechable.



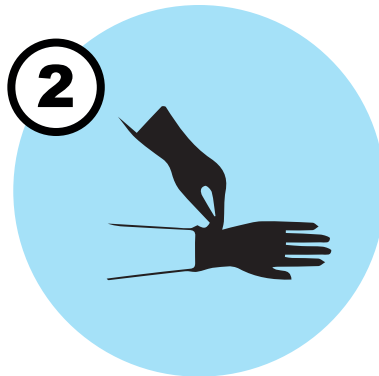
**9**  
Cierra el grifo empleando la toalla.

**#HosteleríaSeguraMutxamel**

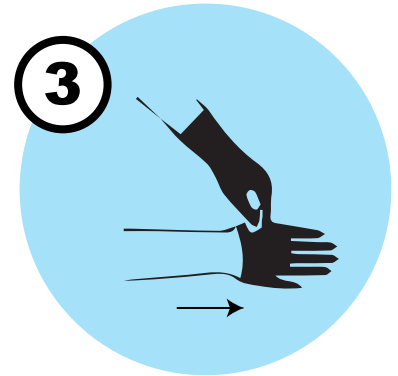
# 7. GUANTES SEGUROS



Extiende las manos.



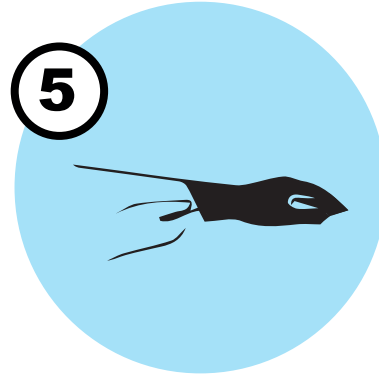
Haz pinza con los dedos para tirar del guante.



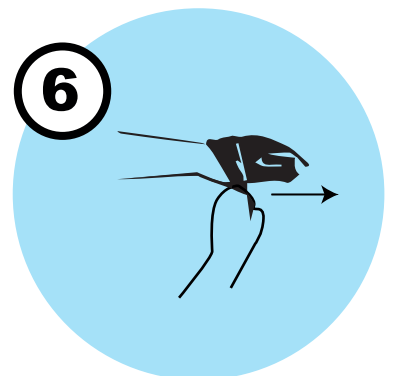
Tira del guante sin tocar la piel.



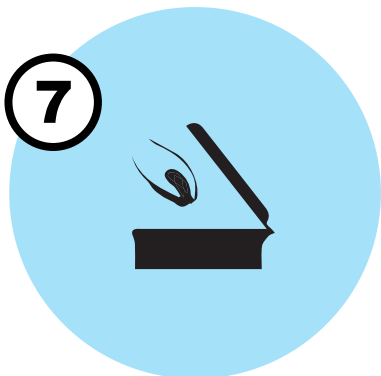
Retén el guante con los mismos dedos.



Con el dedo corazón, haz un gancho por la parte interior del guante.



Tira del guante hacia arriba tocando sólo la parte interna.



Sácalo envolviendo el otro guante y deséchalo en la papelera.



Lávate bien las manos con agua y jabón.



Manos seguras.

**#HosteleríaSeguraMutxamel**

# 8. CARTELERÍA SEGURA

---

*Se repartirá a los establecimientos que consten en la base de datos de la Tourist Info de Mutxamel, dos copias en A3 del siguiente cartel de buenas prácticas dirigido a los clientes, y una copia en formato adhesivo para terrazas.*

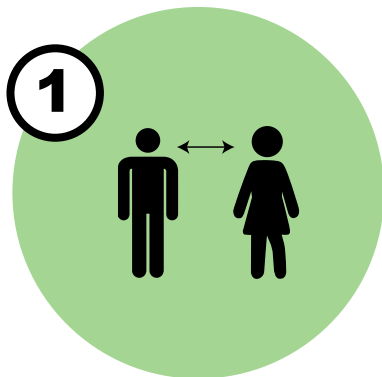
*Se trata de una infografía a modo de recordatorio con el fin de frenar el contagio de coronavirus SARSCoV-2 en la hostelería de Mutxamel.*

*En caso de no recibir la cartelería, ponte en contacto través del correo electrónico [Mutxamel@touristinfo.net](mailto:Mutxamel@touristinfo.net) o llamando al teléfono 683 58 99 17.*

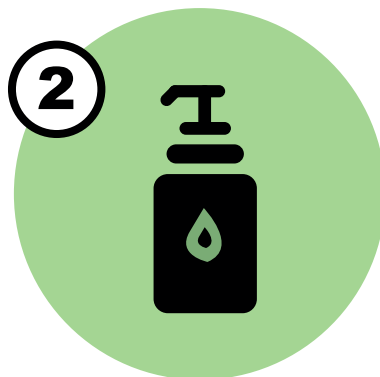
*Por una **#HosteleríaSeguraMutxamel***

**#HosteleríaSeguraMutxamel**

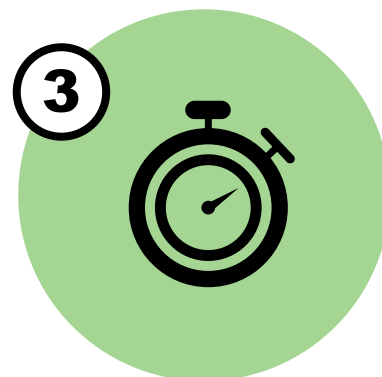




**1**  
Respeta la distancia.  
Respecteu la distància.



**2**  
Desinfectate las manos.  
Desinfecteu-vos les mans.



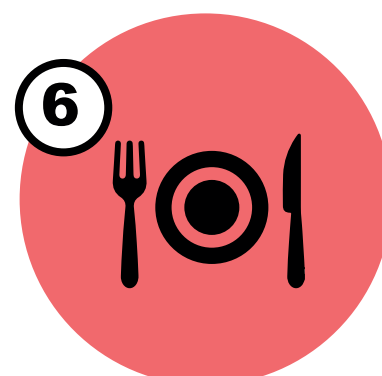
**3**  
Espera a que te atiendan.  
Espereu que vos atenguen.



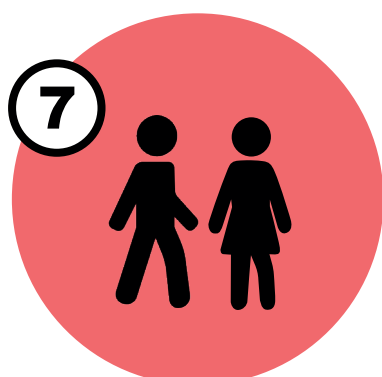
**4**  
Quítate la mascarilla sólo  
para consumir.  
Lleveu-vos la mascareta  
només per a consumir.



**5**  
Evita desplazar el mobiliario.  
Eviteu desplaçar el mobiliari.



**6**  
Evita compartir.  
Eviteu compartir.



**7**  
Evita moverte por el local.  
Eviteu moure-vos pel local.



**8**  
Paga telemáticamente.  
Pagueu telemàticament.



**9**  
Sé responsable.  
Sigueu responsables.

**#HosteleríaSeguraMutxamel**  
**#HostaleriaSeguraMutxamel**



*Fuente informativa:*  
**Ministerio de Industria, Comercio y Turismo**  
[www.turismo.gob.es](http://www.turismo.gob.es)

*Fuente iconográfica @Freepik*