

ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL PLAN DE MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN

Qué zona, superficie o equipo (*)	Medida	Quién la realiza	Cuándo (**)	Observaciones
1. Dispensadores de gel hidroalcohólico	Revisión de existencias y funcionamiento	Titular, camarero de mañana	Antes de comenzar la jornada de trabajo y tras el cambio de turno.	El titular se asegurara de que funcione correctamente.
2. Papeleras para material desechable	Revisión, vaciado, limpieza y desinfección	Titular, personal de limpieza	Siempre que sea necesario y al menos por cambio de turno.	Evitar que pañuelos, papel y mascarillas se arrojen al suelo
3. Superficies de contacto más frecuentes: pomos de puertas, mesas, pasamanos, teléfonos, perchas, mostradores, pulsadores, datafonos,...	Limpieza y desinfección	Titular, dependiente de turno.	Cada tres horas	Mediante una bayeta limpia impregnada de desinfectante.
4. Aseos de uso por el público:	Limpieza general y desinfección de todas instalaciones	Titular, personal de limpieza	Al finalizar la jornada de trabajo	
• Limpieza de lavabos, grifos, pomos y cierres de puertas	Limpieza y desinfección	Titular, personal de limpieza	Cada tres horas	Especial atención a las superficies de contacto de los clientes.
• Jabón y material desechable para secado de manos	Revisión existencias y funcionamiento	Titular, dependiente, camarero	Siempre que sea necesario y al menos por cambio de turno.	El titular se asegurara de que funcione correctamente.
• Papeleras	Revisión y vaciado	Titular, dependiente, camarero	Cada tres horas	Evitar que pañuelos, papel y mascarillas se arrojen al suelo
5. Probadores, vestuarios, ascensores, etc, para clientes	Limpieza y desinfección	Titular, personal de limpieza, dependiente	Al finalizar la jornada de trabajo y tras el cambio de turno.	Especial atención a las superficies de contacto de los clientes
6. Materiales de uso compartido por varios usuarios	Desinfección	Persona encargada de la actividad	Siempre después de cada uso	El titular se asegurara de la desinfección entre clientes
7. Zonas privadas de los trabajadores: vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso	Limpieza y desinfección	Titular, personal de limpieza, trabajador	Al finalizar la jornada de trabajo y tras el cambio de turno.	Especial atención a las superficies comunes de contacto de los trabajadores.
8. Puestos de trabajo compartidos: partes en contacto directo con el trabajador	Limpieza y desinfección	Trabajador	Tras cada uso por distinto trabajador	Cada trabajador antes de dejar el puesto desinfectara las superficies comunes de contacto.
9. Uniformes o ropa de trabajo (en caso de disponer de ropa exclusiva)	Lavado y desinfección	Trabajador, camarero, cocinero, dependiente.	Al finalizar la jornada de trabajo	Cada trabajador iniciara su jornada con ropa limpia
10. Ventilación de locales	Ventilación	Titular, encargado	Al inicio de la jornada de trabajo	Durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

(*) Aquéllas zonas, superficies o equipos que no existen en el establecimiento se eliminarán o tacharán de la tabla, por ejemplo si no dispone de ascensor o montacargas, o de puestos de trabajo compartidos o de aseos para el público...

Se podrán añadir más filas cuando sea necesario para diferenciar zonas, superficies o equipos que se limpien y desinfecten con frecuencias diferentes o diferentes personas.

(**) En la columna "Cuándo" se indicará preferentemente la hora o horas en la que se realizará o, en su defecto, la indicación de: "al finalizar la jornada", en la "pausa del mediodía", "cada cambio de turno", "tras cada uso por trabajador o cliente", siempre que sea necesario.... En todo caso se respetará el mínimo exigido en la normativa (ACUERDO vigente de la Junta de Castilla y León).