

OBJETIVOS 22820 PREVENCIÓN COVID 19. BARES, RESTAURANTES Y OCIO NOCTURNO

- El objetivo principal es dar a conocer cuáles son las medidas de prevención COVID-19 para los bares, restaurantes y ocio nocturno siguiendo las normativas vigentes y guías oficiales con el fin de garantizar la seguridad y salud a los trabajadores y clientes.
- Se ofrece información esclarecedora sobre lo que es el coronavirus, la enfermedad COVID-19, cómo se contagia y cómo evitar su propagación, los conceptos elementales que tienen que ver con los riesgos laborales, los riesgos biológicos, la prevención y la salud en el trabajo.
- Se explican las medidas que se han tomado a lo largo de la desescalada, la normativa que se ha aplicado en cada fase, y cuáles son los organismos oficiales que coordinan la prevención.
- Se detallan los protocolos COVID-19 para los servicios de restauración y ocio nocturno como la cocina, restauración y limpieza, pormenorizando las medidas para prevenir los riesgos biológicos, entre los que destaca la preparación de planes de incorporación al trabajo, planes de limpieza, organización del personal por turnos, acciones de entrada y salida al trabajo, la correcta actuación en caso de un trabajador infectado de COVID-19.
- Se indican las medidas de higiene personal para prevenir COVID-19, el correcto lavado de manos y cómo ponerse y quitarse los EPIs.
- Se informa de las infracciones y sanciones por incumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Biológicos.