

- El objetivo principal es dar a conocer cuáles son las medidas de prevención COVID-19 para los bares y restaurantes 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 nuevas medidas por comunidades autónomas que se han tomado tras el fin del estado de alarma, teniendo en cuenta las actuaciones coordinadas en salud pública frente a la COVID-19 en todo el territorio.
- Se detallan los protocolos COVID-19 para los servicios 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.