

**RECOMENDACIONES Y MEDIDAS
ESPECÍFICAS QUE COMPLEMENTAN
A LAS GENERALES PARA LAS
DEPENDENCIAS QUE SE UTILICEN
COMO COMEDORES**

Recomendaciones y medidas específicas que complementan a las generales para las dependencias que se utilicen como comedores:

- Se ubicarán las sillas y las mesas de manera que se mantenga la separación mínima de seguridad de 2 metros entre el personal, reduciendo para ello el aforo, para ello es muy útil eliminar sillas de dichos comedores/office. Se deberá indicar en la entrada el aforo permitido.
- Si fuera necesario se establecerán turnos para hacer un uso escalonado de la dependencia y evitar la coincidencia de personas y aglomeraciones. En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.
- Las superficies utilizadas por el personal, serán limpiadas y desinfectadas entre uso y uso (mesas, reposabrazos de las sillas, etc.) , así como las superficies de aparatos de uso común como botoneras, asas, ruedas de microondas, fuentes de agua, cafeteras, tostadoras, máquinas dispensadoras, armarios, grifería, etc. al finalizar cada turno.
- Se dispondrá de material desinfectante suficiente y adecuado para la higiene de manos y para superficies (dispensadores de gel hidroalcohólico, jabón, etc.).
- Para la limpieza de superficies y objetos se evitará el uso de trapos, utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables.
- El menaje será de uso propio del trabajador/a y no podrá dejarse de un día para otro en zonas comunes (armarios, escurridores, etc.), no se compartirá material, vajilla, cubiertos, etc.
- No podrán depositarse recipientes, bolsas, envases, etc., con alimentos o bebidas en neveras, frigoríficos, congeladores, etc. que sean de uso común, por lo que se recomienda bloquear la apertura de estos aparatos y/o señalar prohibiendo su utilización.
- Deberá realizarse higiene de manos al menos; al entrar y al salir del office, antes y después de tocar aparatos de uso común (microondas, cafeteras, tostadoras, máquinas dispensadoras, armarios, grifería, etc.)
- Se utilizará mascarilla siempre que no se esté comiendo.
- Se utilizará el comedor u office por el tiempo imprescindible para comer.
- Se deberá garantizar la renovación de aire de la sala incrementando su ventilación. Si dispone de ventilación centralizada, se deberá suministrar tanto aire exterior fresco como sea posible: 12,5 l/s y ocupante (mínimo recomendable). Se recuerda la necesidad de no cerrar, tapar u obstruir las rejillas de ventilación para garantizar la renovación del aire interior. Se deberá desactivar la función de recirculación del aire interior del sistema de ventilación. Si dispone de ventanas, abrirlas al menos durante 15 minutos al finalizar cada turno.
- Las salas o dependencias que tengan previsto utilizarse como comedor que no dispongan de renovación de aire mecánica o natural **No podrán ser utilizadas**.
- Se deberá informar de estas medidas y del obligado cumplimiento de las mismas a la totalidad de la plantilla.