

PROMOCIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN FRENTE A LA COVID-19 EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA DEL MUNICIPIO DE MURCIA

López G, Pérez MJ, Bernal AC, López CA, Pérez MR, Patiño-Villena B

Antecedentes:

Tras la aparición del SARS-CoV-2 en España, la normativa nacional y autonómica introdujo una serie de medidas encaminadas a disminuir los contagios y los casos provocados por este virus. En las inspecciones realizadas dentro del programa de control higiénico-sanitario de establecimientos de restauración del Municipio de Murcia, que se ha mantenido operativo durante toda la pandemia, se vio que el personal desconocía algunos de los requisitos impuestos por la normativa así como las medidas de prevención frente a la Covid-19.

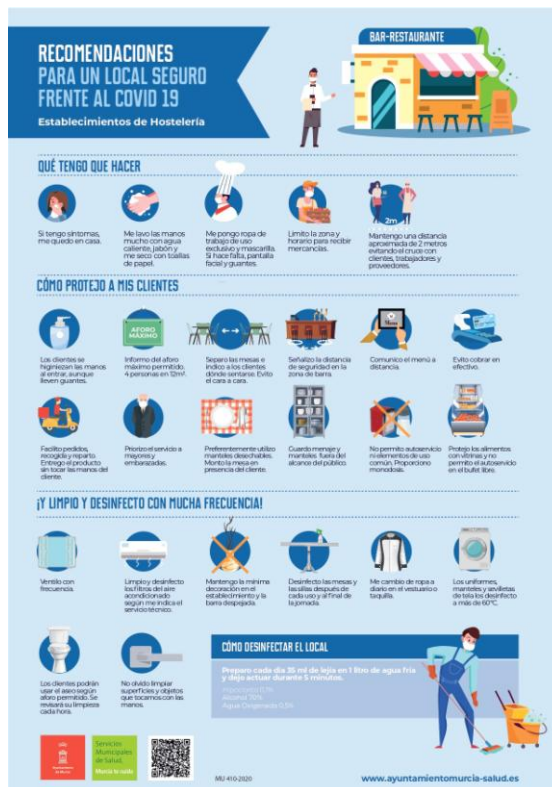
Se propone por parte de los Servicios Municipales de Salud mejorar la información e implantación de medidas de prevención frente a la Covid 19 en los locales de restauración, para contribuir desde este sector a la reducción de los contagios en el Municipio mediante la elaboración y distribución de una infografía.

Material y métodos:

Creación de concepto y elaboración de un material didáctico en formato infografía a color tamaño dina A4, donde se combinan imágenes con un breve texto para cada una de las medidas de prevención, que permite potenciar el canal visual de la información y una modificación rápida conforme los requisitos exigidos por la normativa han ido cambiando.

El título de la infografía es "Recomendaciones para un local seguro frente a la Covid 19. Establecimientos de Hostelería" dividiéndose en 3 bloques denominados:

- "Qué tengo que hacer", donde se describen las medidas de prevención orientadas al personal del establecimiento.
- "Cómo protejo a mis clientes" donde se describen las medidas de prevención orientadas a los clientes.
- "¡Y limpio y desinfecto con frecuencia!" donde se hace hincapié en las medidas orientadas a la limpieza y desinfección.



La distribución de la infografía se realiza durante todo el periodo en el que la normativa ha impuesto obligaciones a estos locales mediante tres vías:

1. Entrega por los inspectores veterinarios en las visitas incluidas en el programa de control de establecimientos permanentes, revisando las medidas que el establecimiento desarrolla y explicando el contenido de la infografía.
2. Entrega por los inspectores veterinarios en los locales no permanentes de restauración instalados en las Fiestas de Septiembre 2021, procediendo de igual forma que en los establecimientos permanentes.
3. Publicación en redes sociales corporativas.

Resultados:

El número de locales de restauración que han recibido la infografía por entrega directa ha sido de 624.

En las visitas de comprobación posterior se evidenció que todos los establecimientos habían subsanado las deficiencias relacionadas con las medidas de prevención frente a la Covid-19 detectadas en la primera visita, habiendo implantado de forma correcta las medidas descritas en la infografía.

Los sucesivos cambios en la normativa sobre las condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración se han visto reflejados en la infografía que se ha entregado en los establecimientos y publicada en las redes sociales.

Conclusiones:

1. Ofrecer información clara y accesible permite implantar con más facilidad las medidas de prevención.
2. Estos materiales deben ser suficientemente flexibles para adaptarse a las circunstancias cambiantes de la normativa.