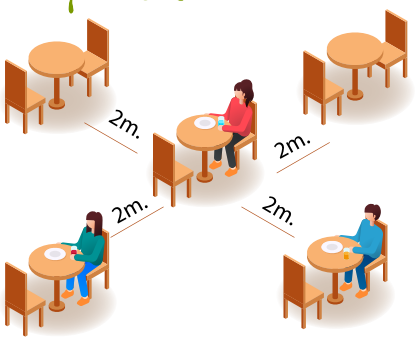
Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

- FASE 2 DEL ESTADO DE ALARMA POR LA COVID-19 -



Prestación del servicio en las terrazas al aire libre:

50% de ocupación.

Mismas condiciones de la Fase 1.

PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL INTERIOR DEL LOCAL

40% del aforo (máxima ocupación). Indicarlo con un **cartel informativo.**

El cliente no podrá acercarse a la barra. No se admite el autoservicio.

Encargos de comida y bebida para llevar permitidos en el propio establecimiento.

Consumo en el interior del local: **únicamente sentados en la mesa.** Preferentemente mediante reserva.

Distancia física de 2 metros entre las mesas. Debe permitir respetar la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Productos de libre servicio: obligatoria la asistencia con **pantalla de protección, emplatados individuales y/o monodosis** debidamente protegidos del contacto con el ambiente.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Reforzar el Plan de limpieza y desinfección existente.

Especial atención de **L+D en superficies de contacto frecuente**: áreas comunes, superficies y objetos.

Antes de la apertura: **limpiar primero con detergente y agua caliente**; y después **desinfectar con lejía y agua fría** el mobiliario, instalaciones, equipos...

Utilizar productos virucidas autorizados en establecimientos alimentarios.

Lavar en lavavajillas la vajilla, cristalería y cubiertos a alta temperatura. Una vez limpios guardar en recintos cerrados.

Lavar la ropa de trabajo a una temperatura de 60º - 90ª y evitar el uso compartido de equipos.

Ventilar con mayor frecuencia los locales, varias veces al día al menos **10 minutos.**

Los **extractores de aseos** sin ventilación natural **deben funcionar permanentemente** durante el horario de apertura.

Limpieza y desinfección de aseos: mínimo **6 veces al día**, con registro correspondiente.

Asegurar la **disposición de jabón y toallas** de un solo uso en aseos.

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN DEL SERVICIO EN LOCALES

Limpieza y desinfección del local completo al menos una vez al día.

Limpieza y desinfección de mesas y sillas entre un cliente y otro.

Mantelerías y servilletas de un solo uso. Si no es posible, evitar utilizar la misma mantelería o salvamanteles entre servicios. Lavado mecánico a una temperatura de entre 60º y 90º.

Dispensadores de gel hidroalcohólico o desinfectantes con actividad virucida en la entrada del local y en la entrada de los baños.

Evitar cartas de uso común. Optar por dispositivos electrónicos propios, pizarras y carteles.

Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería…) **en recintos cerrados** lejos de zonas de paso.

Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, aceiteras…) **priorizando monodosis desechables.**

Ubicar varias **papeleras** con tapa de accionamiento no manual y **bolsa de basura.**

Establecer en el interior local un **itinerario para evitar aglomeraciones** y prevenir el contacto entre clientes.

Uso de mascarilla por parte del personal en el caso de no poder asegurar los 2 menos de seguridad.

Ocupación máxima de aseos: 1 persona. Solo en casos de asistencia se podrá entrar con acompañante.

Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla

Fuentes: Orden SND/414/2020, de 16 de mayo de 2020.

Si tienes alguna duda, contacta con un **Veterinario** especializado en **Seguridad Alimentaria.**
www.colvetsevilla.es