

APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



Consumo en el interior del local:

2/3 de Ocupación*

* Reuniones permitidas de hasta 20 personas.



Terrazas al aire libre:

75% de Ocupación*



Consumo en barra permiti-
do garantizando la separación
de 2 m. entre clientes.



Discotecas y bares nocturnos:

**Interior: Apertura no permitida.
Terrazas: 75% de Ocupación***

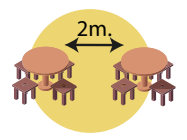


Consumo sentado en mesa
o agrupaciones de mesas,
preferentemente con
reserva previa.



Aforo máximo:
16 personas

Colocar un cartel indicativo
con el aforo máximo
permitido.



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

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Reforzar el Plan de limpieza y desinfección existente.



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

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



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

Antes de la apertura: limpiar primero con detergente y agua caliente; y después desinfectar con lejía y agua fría a dosis 1:50 recién preparada o cualquier virucida autorizado en establecimientos alimentarios.



Refuerzo de la limpieza y desinfección de aseos garantizando el estado de salubridad e higiene.

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



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

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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



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

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



El personal garantizará la distancia de seguridad y los procedimientos de higiene y prevención necesarios.

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 60° y 90°.



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

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



Ocupación máxima de aseos:

- De hasta 4 m²: 1 persona. Solo en casos de asistencia podrá entrar con acompañante.
- De más de 4 m² y varias cabinas: 50% del número de cabinas y siempre respetando los 2 metros de distancia entre usuarios.

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



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



Fomentar el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico. Se limpiará y desinfectará el datáfono después de cada uso.

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



Disponer de papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Deberán limpiarse de forma frecuente, al menos una vez al día.