

REAPERTURA AL PÚBLICO DE TERRAZAS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

- FASE 1 -

(Orden SND/399/2020 - DESDE 11/05/2020)

A partir del 11 de mayo podrá procederse a la reapertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración, en las siguientes condiciones:

- 1.-** Limitándose al **50% de las mesas** permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal.
- 2.-** Manteniendo la **distancia física de al menos 2 metros entre las mesas** o, en su caso, agrupaciones de mesas.
- 3.-** Si el establecimiento obtuviera permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza al aire libre, se podrán incrementar el número de mesas siempre en proporción e incrementando también proporcionalmente el espacio peatonal
- 4.-** Ocupación **máxima de 10 personas por mesa** o agrupación de mesas.
- 5.-** La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

MEDIDAS DE HIGIENE DEL SERVICIO EN TERRAZAS

- a) **Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza**, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- b) Se priorizará la utilización de **mantelerías de 1 solo uso**. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- c) Se deberá poner a disposición del público **dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida**
- d) **Se evitará el uso de cartas de uso común**, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- e) La vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y demás elementos **se almacenarán en recintos cerrados** y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

f) **Se eliminarán productos de autoservicio:** servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros: prioridad de monodosis desechables

g) **Aseos por clientes: ocupación máxima de 1 persona** (salvo que la persona precise asistencia).

h) **Los aseos deben limpiarse y desinfectarse, como mínimo, 6 veces al día.**

OTRAS MEDIDAS EXIGIBLES

1. Todos los trabajadores tendrían permanentemente a su disposición **geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.
2. Cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros, **se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo** (el personal estará formado e informado sobre el correcto uso de los EPI).
3. El **fichaje con huella dactilar será sustituido** por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas (o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida).
4. **La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo se modificarán para garantizar la distancia de seguridad interpersonal** mínima de dos metros entre los trabajadores.
5. Las medidas de distancia se cumplirán **también en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores**, así como en cualquier otra zona de uso común.
6. Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo.
7. Los centros deberán realizar los **ajustes en la organización horaria** necesarios para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no (existe riesgo de coincidencia masiva de personas cuando no haya expectativas razonables de que se respeten las distancias mínimas de seguridad, particularmente en las entradas y salidas al trabajo)
8. **Limpieza con especial atención a zonas de uso común y superficies de contacto más frecuentes** (pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas...)
9. Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1,50) recién preparada o cualquier desinfectante con actividad virucida.

10. Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán procediéndose posteriormente al lavado de manos.
11. Limpieza también de las zonas privadas de los trabajadores (vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.)
12. Cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso.
13. **Se procederá al lavado y desinfección diaria de la ropa de trabajo**, uniformes y prendas de vestir, de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados
14. Se deben realizar tareas de **ventilación periódica** en las instalaciones (mínimo 5 minutos diarios)
15. Si hay **ascensor o montacargas**: Se limitará su uso, con ocupación máxima de una persona (salvo personas que necesiten asistencia).
16. **Debe evitarse en lo posible el dinero en efectivo**. El datafono se desinfectaría tras cada uno.
17. Se deberá disponer de **papeleras con tapa y pedal** (limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día).