

Guía de buenas prácticas para la prevención de riesgos en la apertura al público de **Servicios de Hostelería y Restauración**

Versión: 3
Fecha: 26/05/2020



Castilla-La Mancha

Seguridad y Salud Castilla-La Mancha



ÍNDICE

Introducción	1
FASE 0	3
Condiciones de apertura al público de servicios de hostelería y restauración ..	3
Medidas transitorias, vinculadas a entrega a domicilio y en establecimiento ...	4
Medidas de prevención de riesgos para los trabajadores	5
Medidas en materia de higiene para los clientes y limitación de aforo	9
Consideraciones finales	10
FASE 1	12
Condiciones para la reapertura de terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración	12
Medidas de higiene y/o prevención para los trabajadores	14
Medidas de higiene del establecimiento	19
Medidas de limitación de aforo	21
Medidas en materia de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas	21
Consideraciones finales	23
FASE 2	25
Condiciones para la reapertura del establecimiento de hostelería y restauración para consumo en el local, con o sin terraza al aire libre	25
Medidas de higiene y/o prevención para los trabajadores	27
Medidas de higiene del establecimiento	33
Medidas de limitación de aforo	34
Medidas en materia de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en local y en terrazas	36
Consideraciones finales	38

INTRODUCCIÓN

Con carácter previo a la declaración de la pandemia, en febrero de 2020, de acuerdo a los datos de la Tesorería General de la Seguridad Social, el CNAE 56 Servicios de Comidas y Bebidas ocupaba en torno a 42.000 personas, de los cuales unos 12.000 son trabajadores autónomos y el resto asalariados.

Asimismo, en el CNAE 55 Hoteles y alojamientos similares, la población afiliada a la Seguridad Social superaba las 5.500 personas, de las cuales en torno a 1.000 son trabajadores autónomos.

En síntesis, las actividades económicas de Hostelería y Restauración venían ocupando en ese periodo a unas 47.000 personas.

Más allá del amplio compendio de normas dictadas desde la declaración del Estado de Alarma con la finalidad de combatir los efectos de la pandemia, de manera específica la **Orden SND/388/2020, de 3 de mayo**, por la que se establecen las condiciones para la **apertura al público** de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado, establece una serie de prescripciones a seguir en los **establecimientos de hostelería y restauración**.

Asimismo, la **Orden SND/399/2020, de 9 de mayo**, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la **Fase 1** del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, avanza en el desarrollo de las medidas dirigidas a este sector económico, introduciendo nuevas prescripciones relacionadas con la **apertura de las terrazas al aire libre** en este tipo de establecimientos.

Con posterioridad, la **Orden SND/414/2020, de 16 de mayo**, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la **Fase 2** del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, introduce nuevas prescripciones para el **consumo en el local, salvo locales de discotecas y bares de ocio nocturno**.

De manera adicional, la **Orden SND/427/2020, de 21 de mayo**, por la que se flexibilizan ciertas restricciones derivadas de la emergencia sanitaria provocada por el COVID-19 a pequeños municipios y a entes locales de ámbito territorial inferior, **flexibiliza determinadas restricciones para aquellos municipios y entes de ámbito territorial menor al municipio con población inferior a 10.001 habitantes y densidad de población inferior a 100 habitantes por kilómetro cuadrado**.

La **Guía de buenas prácticas para la prevención de riesgos en la apertura al público de Servicios de Hostelería y Restauración**, tiene como objetivo facilitar la implantación de medidas en los establecimientos, sobre la base de la Orden SND/388/2020, de 3 mayo, la Orden SND/399/2020 y la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, habida cuenta de que esta última, a fecha de elaboración de la guía, es de aplicación exclusiva en determinados territorios del Estado, definidos en la propia orden.

Así pues, **la utilización de las indicaciones de la guía por parte del titular del establecimiento, estará sujeta en todo momento a las normas que se dicten al respecto, incluidas las eventuales actualizaciones de las dos órdenes precitadas y, por otro lado, a la fase del Plan para la transición hacia una nueva normalidad que se aplique, en función del municipio en el que radique el establecimiento.**

FASE 0

CONDICIONES DE APERTURA AL PÚBLICO DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

¿Cuál es la situación de partida?

Establecimiento o actividad con apertura al público suspendida, en aplicación del real decreto por el que se declara el estado de alarma.

Determinados establecimientos pueden haber mantenido actividad relacionada con el servicio a domicilio.

¿Qué normativa se ha de cumplir en la reapertura?

De manera general, el conjunto de normas y recomendaciones que van dictando las autoridades sanitarias.

Sin embargo, de manera directa, es precisa la aplicación de la **Orden SND/388/2020, de 3 de mayo → FASE 0**, norma que relaciona las actuaciones a realizar en servicios de hostelería y restauración y sobre la que se desarrolla este documento.

A medida que vayan avanzando las fases, será preciso realizar nuevas acciones o adaptar las ya implantadas, pero siempre desde la perspectiva de que el proceso es acumulativo y progresivo y, por tanto, lo que se lleva a cabo de manera correcta desde el principio, previsiblemente será válido para fases posteriores. P.ej. si se establece una rutina de limpieza y desinfección diarias, su mantenimiento en fases posteriores será más sencillo.

De manera resumida, ¿qué actuaciones hay que desarrollar en el establecimiento?

Básicamente tres tipos de acciones (pero que pueden solaparse entre sí):

- **Medidas transitorias**, vinculadas a la entrega a domicilio y en el propio establecimiento.
- **Medidas de prevención de riesgos** para los trabajadores.
- **Medidas en materia de higiene** para los clientes y limitación de aforo.

¿Alguna recomendación inicial antes de abordar la implantación de las medidas?

Varias.

- La gran mayoría de las medidas o acciones a desarrollar son muy básicas, no se requieren conocimientos especializados. En buena parte se trata de meras cuestiones organizativas.
- Los establecimientos de hostelería y restauración, por su orientación al cliente y por estar sujetos a normas de seguridad alimentaria, cuentan con experiencia previa en la aplicación de parte de estas medidas.

- Puede ser de utilidad abstraerse momentáneamente de la avalancha de documentación, normas, informaciones, etc. y acotar las acciones a realizar, sobre la base del presente documento u otros similares.
- De igual modo, se considera un aspecto clave diferenciar a los trabajadores por las tareas que realizan (sala, cocina, etc.), puesto que facilita la implantación de las medidas.
- Las dimensiones del establecimiento (nº de mesas, nº de barras, etc.), así como el número de trabajadores y puestos de trabajo diferentes que ocupan, condicionan la aplicación de medidas, pero tienen escasa incidencia en la dificultad o alcance de las mismas, dado que se trata de aplicar los tres tipos de medidas señalados con anterioridad.
- El servicio de prevención de riesgos laborales de la empresa ha de asesorar y prestar apoyo a la empresa en la definición y concreción de las medidas a adoptar.

MEDIDAS TRANSITORIAS, VINCULADAS A ENTREGA A DOMICILIO Y EN ESTABLECIMIENTO

En la fase 0 solo pueden realizarse entregas a domicilio o recogidas en el propio local: no puede haber consumo de productos en el interior de los establecimientos y, por tanto, la adopción de medidas es más sencilla, dado que la interacción con clientes se reduce sensiblemente y, por tanto, la prevención de los riesgos.

Cuestión distinta será cuando el cambio de fase motive la apertura del establecimiento a clientes, aspecto que se abordará más adelante en este documento.

¿La entrega a domicilio requiere la implantación de algún tipo de medida?

Por su propia naturaleza, la entrega a domicilio requiere cierta interacción con el cliente final. En función de cómo esté organizada la entrega, en cuanto a cobro del servicio (que puede ser previo, durante el encargo, o en destino a la entrega del producto), sistemática al llegar a domicilio, etc., será necesaria la implantación de unas u otras medidas: básicamente estas medidas consistirán en la protección del trabajador que realiza la entrega (aspecto abordado más adelante) y en la necesaria limpieza de los medios o materiales utilizados, especialmente si son compartidos (cajones, bolsas, motos de reparto, etc.).

¿La recogida en establecimiento requiere la implantación de algún tipo de medida?

El mantenimiento de la distancia interpersonal (2 m, señalada por las autoridades sanitarias) es una medida básica en todos los entornos, también, por tanto, en la operación de recogida de pedidos.

De manera que al definir las medidas a implantar debe darse prioridad a aquellas dirigidas a facilitar el mantenimiento de la distancia. Si no son viables, o no son suficientes por las condiciones en las que se presta el servicio, será necesaria la implantación de medidas adicionales.

- La instalación de algún tipo de mampara, mostrador o elemento de separación física es una medida muy adecuada de mantenimiento de distancia interpersonal. Esta medida, además, enlaza con la señalada a continuación.
- En todo caso, el establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago.
- Asimismo, deben implantarse las medidas de prevención de riesgos y de higiene que se detallan más adelante en este documento: básicamente, dotar al trabajador que realiza la entrega con los medios de protección que correspondan y poner a disposición del cliente gel hidroalcohólico y un contenedor adecuado para la eliminación de residuos.

¿Y si el establecimiento ya realizaba entregas a domicilio con carácter previo a la fase 0?

En este sentido nada debería cambiar: se entiende que la protección de los trabajadores, tanto de los que se encargaban de la preparación de los pedidos, como de los de la entrega a domicilio, venía realizándose de acuerdo a las pautas establecidas por las autoridades sanitarias.

No obstante, es buen momento para consultar las pautas establecidas en la fase 0, compararlas con lo que se venía realizando y, en su caso, adaptarlas.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LOS TRABAJADORES

¿Existe alguna limitación en cuanto a prevención de riesgos en la incorporación de los trabajadores?

No pueden incorporarse:

- Trabajadores sintomáticos por COVID19 o en aislamiento domiciliario por esta misma razón.
- Trabajadores asintomáticos en periodo de cuarentena por haber tenido contacto estrecho con personas consideradas caso de COVID19. Asimismo, cualquier trabajador que se encuentre en aislamiento por indicación médica.

¿Cómo actuar si un trabajador presenta síntomas una vez reiniciada la actividad?

Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente.

El trabajador se pondrá una mascarilla y deberá abandonar su puesto de trabajo con dicha mascarilla puesta, hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

En materia de prevención, ¿existe un único tipo de riesgo a considerar en la reapertura?

No hay discusión en que el fin último es proteger la salud del trabajador, pero para mayor facilidad en la implantación de las medidas, cabe diferenciar entre dos tipos de riesgo:

- **Riesgo laboral.** Es aquel que ya existía con carácter previo al cierre y se deriva de la propia actividad: sobreesfuerzos, caídas al mismo nivel, etc.

La prevención de los riesgos laborales está contemplada en la evaluación y se aborda a través de la planificación preexistente.

El reinicio de la actividad conlleva la continuidad de las medidas preventivas que ya se estuvieran aplicando.

- **Riesgo COVID19.** Es un riesgo sobrevenido, derivado de la existencia del coronavirus en todos los ámbitos de la salud pública y, por tanto, también en el entorno laboral.

Afecta a los trabajadores, pero también a clientes y usuarios del establecimiento y al propio titular del mismo.

Su existencia motiva la necesidad de implantar medidas adicionales, tanto de higiene como de prevención.

Es recomendable plasmar la definición de este tipo de medidas específicas en un documento que puede denominarse plan de contingencia o término similar: no es un documento especializado, sino básico, que puede ser elaborado por el propio titular del establecimiento y en el que simplemente se indican las medidas a adoptar. La posesión de un documento de estas características facilita la adopción de las medidas, al tiempo que aporta tranquilidad al titular del establecimiento frente a la demanda de información por parte de los trabajadores, órganos de la administración, etc.

¿Las medidas preventivas para evitar el contagio por coronavirus, son completamente nuevas?

Es evidente que parte de ellas, tanto las medidas de higiene y limpieza como las de prevención, ya existían con anterioridad. Es decir, las tareas de limpieza del establecimiento o las normas higiénicas en la manipulación de alimentos.

Por tanto, tan solo hay que implantar algunas de ellas, que básicamente tienen que ver con evitar eventuales contagios.

¿Han de contar los trabajadores con Equipos de Protección Individual (EPIs)?

La norma indica que el titular de la instalación "...se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas." Es decir:

- Con carácter previo a la pandemia en el establecimiento podrían venir utilizándose determinados EPIs, de acuerdo a la evaluación de riesgos, para la protección frente a determinados riesgos. P.ej. podría estar prescrita la utilización de calzado de seguridad para la manipulación de cajas y bultos en el almacén.

Si dichos riesgos continúan presentes en la actividad realizada en la fase 0, han de seguir utilizándose.

- De manera añadida, con relación a la eventual exposición a coronavirus, la referencia a las mascarillas cabe vincularla a una situación en la que en la fase 0 el contacto con el cliente se limita a la recogida de productos en el establecimiento o a la entrega en su domicilio y, de manera añadida, a la coexistencia de trabajadores y otras personas (titular, proveedores, etc.) en el establecimiento.

Entran en juego, por tanto, cuestiones como el puesto de trabajo ocupado, las condiciones en las que se desarrolla la actividad y otras medidas existentes en el establecimiento.

A modo de ejemplo:

- Un trabajador en cocina que realiza el preparado de comidas en solitario no requiere la utilización de una mascarilla con elevado nivel de protección. En cambio, si en la cocina coexisten varios trabajadores y no es viable el mantenimiento de la distancia interpersonal, por la configuración de espacios o por la naturaleza de las tareas, el uso de mascarilla se considera esencial.
- Un trabajador encargado de realizar la entrega de pedidos en un mostrador dotado con una mampara de separación que garantiza la protección, no necesariamente requerirá la utilización de mascarilla, siempre que realice la tarea en solitario. Si, por el contrario, tras el mostrador coexisten varios trabajadores, el uso de mascarilla estará más indicado.
- La entrega a domicilio, con carácter general, sí requiere la utilización de mascarilla.

En cuanto al tipo de equipo de protección a utilizar, y más concretamente al uso de mascarillas al que señala la norma, ante la variedad de situaciones que pueden darse, lo más indicado es recurrir al asesoramiento del servicio de prevención de la empresa, a la vista de las circunstancias que concurran

en cada caso y su conocimiento del resto de riesgos presentes en la actividad de la empresa.

Remarcar, no obstante, que la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, reguladora de la Fase 1, señala en cuanto a la entrega de equipos de protección: "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."

¿Es suficiente con entregar los EPIs a los trabajadores? ¿O es preciso realizar alguna acción adicional con relación a los mismos?

No es suficiente.

Tanto antes de la pandemia, como en la situación actual, además de entregar los EPIs, el empresario ha de supervisar y garantizar que son utilizados por los trabajadores, así como de informarles sobre las condiciones de uso, mantenimiento y desecho de los mismos.

Asimismo, permanece plenamente vigente la obligación de los trabajadores de utilizar los medios y equipos de protección entregados por el empresario.

La situación actual conlleva un matiz adicional, el eventual contagio derivado de la falta de utilización de EPIs, así como del incumplimiento del resto de medidas de higiene, limpieza, desinfección, etc., incide directamente en la viabilidad del negocio, cuestión que refuerza la necesidad del cumplimiento de las medidas.

¿Y en cuanto a la información a los trabajadores?

En primera instancia señalar que es notable que en la actual situación, y más considerando la facilidad de acceso a información a través de todo tipo de vías (medios de comunicación, redes sociales, etc.), pueden extraerse dos grandes conclusiones: por un lado, con carácter general, puede considerarse que el nivel de información de la población en general es elevado, en cuanto a la situación, los riesgos y las medidas a implantar en los diferentes ámbitos; por otro lado, que justamente la gran cantidad de información también puede generar el efecto adverso; desinformación, desinterés, noticias falsas, etc.

De manera que, desde un punto de vista práctico y acotando la información al ámbito laboral y a la reapertura del establecimiento: se considera muy adecuado llevar a cabo una sesión inicial de información entre titular del establecimiento y la plantilla en la que se transmita la información específica sobre medidas de prevención, higiene, limpieza, etc. que se seguirán en el establecimiento y, a su vez, se trasladen las instrucciones a seguir y se resuelvan las dudas que puedan surgir entre los trabajadores.

De manera añadida, no hay que olvidar que dicha información e instrucciones deben ser trasladadas a los trabajadores que vayan incorporándose a la plantilla.

¿Es necesaria la implantación de alguna medida de prevención adicional?

Sí. Los trabajadores deben disponer permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida y/o jabones para la limpieza de manos.

Una de las certezas de esta pandemia es que una de las vías de contagio es el contacto de manos contaminadas con las mucosas de boca, nariz y ojos. Por tanto, la higiene personal, lavado o desinfección de las manos de los trabajadores, trasciende de la mera obligación empresarial de poner a disposición este tipo de productos, sino que debe asumirse como una medida de autoprotección de cualquier persona.

MEDIDAS EN MATERIA DE HIGIENE PARA LOS CLIENTES Y LIMITACIÓN DE AFORO

En la fase 0 la presencia de clientes en el establecimiento solo está justificada en el momento de recogida de productos previamente encargados por teléfono u otra vía y durante el tiempo estrictamente necesario para la recogida. No hay que olvidar que el establecimiento solo puede estar abierto durante el horario de recogida de pedidos.

¿Qué medidas de higiene es preciso tomar de cara al acceso de clientes?

A la entrada del establecimiento debe haber dispensadores de gel hidroalcohólico, que deberán estar siempre en disposición de uso.

A la salida del establecimiento, papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

¿Cómo actuar en los casos en los que varios clientes acceden simultáneamente al interior del establecimiento?

Ya se indicó con anterioridad que el tiempo de permanencia en el establecimiento por parte del cliente ha de ser el imprescindible. Pero, además:

- En ningún caso un único trabajador puede atender simultáneamente a dos o más clientes.
- En los casos en los que sea posible la atención personalizada a dos o más clientes (*no obviar la indicación anterior*), hay que señalar de manera clara la distancia interpersonal de 2 m entre clientes. La opción más efectiva es la de marcar esa distancia con líneas adhesivas en el suelo. Alternativamente, o de manera complementaria, también puede utilizarse cartelería, balizas, etc.
- En los casos en los que únicamente se puede atender a un cliente de manera individualizada, dicho de otro modo, si el servicio de entrega solo puede ser realizado por un único trabajador, el acceso al interior del establecimiento estará restringido a una persona, con la excepción de que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.

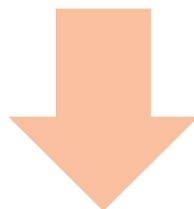
CONSIDERACIONES FINALES

- Los preceptos establecidos en la normativa de aplicación tienen un carácter generalista y, por tanto, no pueden entrar a detallar y regular el abanico de situaciones posibles que pueden darse en un entorno tan amplio de tipo de establecimientos y servicios prestados, tamaño y estructura de plantilla, características constructivas de los establecimientos, etc.

De manera que la presente guía pretende facilitar la aplicación de los referidos preceptos, pero el titular del establecimiento, con la colaboración y apoyo de terceros (servicio de prevención, los propios trabajadores, etc.) ha de buscar, sobre la base de sus posibilidades, soluciones compatibles con la normativa de aplicación, pero que vayan en beneficio de la seguridad de clientes y trabajadores.

- El sector de la hostelería y restauración es tradicionalmente dinámico en cuanto a contratación y rotación de trabajadores. La actual situación potencia ese carácter dinámico.

En este sentido, hay que remarcar que la adopción de medidas de prevención, higiene, etc., no se aplican una primera vez y permanecen inalteradas en el tiempo, sino que han de estar en continua revisión y adaptación. Mención especial a la incorporación y rotación de trabajadores, respecto a la adopción de medidas preventivas y a la información sobre las mismas, aspectos que deben estar garantizados en todas las situaciones.



A continuación, la guía aborda las condiciones de prevención de riesgos relativas a la reapertura de terrazas al aire libre asociada a la Fase 1, así como las medidas de higiene y/o prevención para el personal trabajador de los sectores de actividad de dicha Fase 1.

Si el establecimiento ha tenido actividad durante la Fase 0, determinados contenidos (pregunta/respuesta) que se incluyen a continuación son de aplicación e idénticos a los ya incluidos en la referida Fase 0.

FASE 1

FASE 1

La Fase 1 se caracteriza por la reapertura de terrazas al aire libre, cuyas pautas se detallan en este capítulo de la Guía.

No obstante, en aplicación de la **Orden SND/427/2020, de 21 de mayo**, los establecimientos de hostelería y restauración, salvo los locales de discotecas y bares de ocio, ubicados en **municipios** o entes de ámbito territorial inferior al municipio, cuando tengan **menos de 10.001 habitantes** y **densidad** de población **inferior a 100 habitantes por metro cuadrado**, con la excepciones relativas a municipios colindantes establecidas en dicha orden, podrán proceder a la **apertura al público para consumo en el local**, de acuerdo a las prescripciones y **pautas establecidas** en la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, relativas a **la Fase 2** que se detallan en el siguiente capítulo de la Guía.

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DE TERRAZAS AL AIRE LIBRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

¿Cuál es la situación de partida?

Establecimiento o actividad con apertura al público suspendida, en aplicación del real decreto por el que se declara el estado de alarma y que se dispone a abrir la terraza del establecimiento.

Establecimiento o actividad que ha reanudado su actividad durante la fase 0, en los términos previstos en la normativa de aplicación; o, incluso, que mantuvo actividad exclusivamente de entrega a domicilio tras el establecimiento del estado de alarma; y que, en ambos casos, se dispone a abrir la terraza del establecimiento.

¿Qué normativa se ha de cumplir en la reapertura de terrazas?

De manera general, el conjunto de normas y recomendaciones que van dictando las autoridades sanitarias.

Sin embargo, de manera directa, es precisa la aplicación de la **Orden SND/399/2020, de 9 de mayo → FASE 1**, norma que relaciona las actuaciones generales a realizar en determinadas actividades, entre las que se encuentran los servicios de hostelería y restauración y, de manera adicional, especifica aspectos concretos en la apertura de terrazas de dichos establecimientos, y sobre la que se desarrolla este documento.

A medida que vayan avanzando las fases, será preciso realizar nuevas acciones o adaptar las ya implantadas, pero siempre desde la perspectiva de que el proceso es acumulativo y progresivo y, por tanto, lo que se lleva a cabo de manera correcta desde el principio, previsiblemente será válido para fases posteriores. P.ej. si se establece una rutina de limpieza y desinfección diarias, su mantenimiento en fases posteriores será más sencillo.

Con carácter general, ¿Cómo actuar si el establecimiento ha estado abierto durante la fase 0 y/o con anterioridad?

El trabajo previo realizado en cuanto a medidas de prevención de riesgos de los trabajadores, así como medidas de higiene para los clientes, seguirá siendo, con carácter general, válido y, por tanto, el establecimiento ha de adaptar o implantar aquellas medidas no previstas en la fase anterior, como por ejemplo las derivadas de la apertura en sí de la terraza.

De manera añadida, será preciso seguir las indicaciones recogidas a continuación en la guía relativas a la Fase 1.

Con carácter general, ¿Cómo actuar si el establecimiento ha estado cerrado durante la fase 0 y con anterioridad?

La sugerencia es realizar una lectura previa y detenida de las directrices aplicables en la fase 0, de cara a identificar los diferentes bloques de actuación en los que será preciso actuar.

Seguidamente, será preciso seguir las indicaciones recogidas a continuación en la guía relativas a la Fase 1.

De manera resumida, ¿qué actuaciones hay que desarrollar en el establecimiento relativas a la apertura de la terraza?

Básicamente cuatro tipos de acciones (pero que pueden solaparse entre sí):

- **Medidas** de higiene y/o **prevención** para los **trabajadores**.
- **Medidas** de **higiene** del **establecimiento**.
- **Medidas** de **limitación de aforo**.
- **Medidas** en materia de **higiene** y/o prevención en la **prestación del servicio**.

¿Alguna recomendación inicial antes de abordar la implantación de las medidas?

Varias.

- La gran mayoría de las medidas o acciones a desarrollar son muy básicas, no se requieren conocimientos especializados. En buena parte se trata de meras cuestiones organizativas.
- Los establecimientos de hostelería y restauración, por su orientación al cliente y por estar sujetos a normas de seguridad alimentaria, cuentan con experiencia previa en la aplicación de parte de estas medidas.
- Puede ser de utilidad abstraerse momentáneamente de la avalancha de documentación, normas, informaciones, etc. y acotar las acciones a realizar, sobre la base del presente documento u otros similares.
- De igual modo, se considera un aspecto clave diferenciar a los trabajadores por las tareas que realizan (sala, cocina, servicio en terraza, etc.), puesto que facilita la implantación de las medidas.

- Las dimensiones del establecimiento (nº de mesas, nº de barras, etc.), así como el número de trabajadores y puestos de trabajo diferentes que ocupan, condicionan la aplicación de medidas, pero tienen escasa incidencia en la dificultad o alcance de las mismas, dado que se trata de aplicar los cuatro tipos de medidas señalados con anterioridad.
- El servicio de prevención de riesgos laborales de la empresa ha de asesorar y prestar apoyo a la empresa en la definición y concreción de las medidas a adoptar.

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN PARA LOS TRABAJADORES

¿Existe alguna limitación en cuanto a prevención de riesgos en la incorporación de los trabajadores?

No pueden incorporarse:

- Trabajadores sintomáticos por COVID19 o en aislamiento domiciliario por esta misma razón.
- Trabajadores asintomáticos en periodo de cuarentena por haber tenido contacto estrecho con personas consideradas caso de COVID19. Asimismo, cualquier trabajador que se encuentre en aislamiento por indicación médica.

¿Cómo actuar si un trabajador presenta síntomas una vez reiniciada la actividad?

Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con el correspondiente servicio de prevención de riesgos laborales, a fin de que se pongan en marcha las actuaciones que correspondan por parte de cada uno de los servicios implicados, público sanitario y de prevención.

El trabajador se pondrá una mascarilla y deberá abandonar su puesto de trabajo con dicha mascarilla puesta, hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

En materia de prevención, ¿existe un único tipo de riesgo a considerar en la reapertura?

No hay discusión en que el fin último es proteger la salud del trabajador, pero para mayor facilidad en la implantación de las medidas, cabe diferenciar entre dos tipos de riesgo:

- **Riesgo laboral.** Es aquel que ya existía con carácter previo al cierre y se deriva de la propia actividad: sobreesfuerzos, caídas al mismo nivel, etc.

La prevención de los riesgos laborales está contemplada en la evaluación y se aborda a través de la planificación preventiva preexistente.

El reinicio de la actividad conlleva la continuidad de las medidas preventivas que ya se estuvieran aplicando.

- **Riesgo COVID19.** Es un riesgo sobrevenido, derivado de la existencia del coronavirus en todos los ámbitos de la salud pública y, por tanto, también en el entorno laboral.

Afecta a los trabajadores, pero también a clientes y usuarios del establecimiento y al propio titular del mismo.

Su existencia motiva la necesidad de implantar medidas adicionales, tanto de higiene como de prevención.

Es recomendable plasmar la definición de este tipo de medidas específicas en un documento que puede denominarse plan de contingencia o término similar: no es un documento especializado, sino básico, que puede ser elaborado por el propio titular del establecimiento y en el que simplemente se indican las medidas a adoptar. La posesión de un documento de estas características facilita la adopción de las medidas, al tiempo que aporta tranquilidad al titular del establecimiento frente a la demanda de información por parte de los trabajadores, órganos de la administración, etc.

¿Las medidas preventivas para evitar el contagio por coronavirus, son completamente nuevas?

Es evidente que parte de ellas, tanto las medidas de higiene y limpieza como las de prevención, ya existían con anterioridad. Es decir, las tareas de limpieza del establecimiento o las normas higiénicas en la manipulación de alimentos.

Por tanto, tan solo hay que implantar algunas de ellas, que básicamente tienen que ver con evitar eventuales contagios.

¿Han de contar los trabajadores con Equipos de Protección?

La norma indica: *"Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales... el titular de la actividad económica... deberá adoptar las medidas necesarias para cumplir las medidas de higiene y/o prevención para el personal trabajador de los sectores de actividad establecidos en esta orden."*

Y, a continuación, añade: *"Asimismo, 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."*

Es decir:

- Con carácter previo a la pandemia en el establecimiento podrían venir utilizándose determinados equipos de protección individual (EPIs), de acuerdo a la evaluación de riesgos de la empresa, para la protección frente a determinados riesgos. P.ej. podría estar prescrita la utilización de calzado de seguridad para la manipulación de cajas y bultos en el almacén.

Si dichos riesgos continúan presentes en la actividad realizada en la fase 1, han de seguir utilizándose.

- Por otro lado, la obligatoriedad del uso de equipos de protección está vinculada a la imposibilidad de mantener la distancia interpersonal, entendiéndose que dicha distancia ha de mantenerse entre trabajadores o entre trabajador y cliente.

De manera que en aquellas situaciones de imposibilidad de mantenimiento de distancia interpersonal, de cara a definir qué equipo de protección es preciso utilizar, incluidos los equipos de protección individual (EPIs), entran en juego cuestiones como el puesto de trabajo ocupado, las condiciones en las que se desarrolla la actividad y otras medidas existentes en el establecimiento.

A modo de ejemplo:

- Un trabajador en cocina que realiza el preparado de comidas en solitario no requiere el uso obligatorio de equipo de protección (mascarilla). En cambio, si en la cocina coexisten varios trabajadores y no es viable el mantenimiento de la distancia interpersonal, por la configuración de espacios o por la naturaleza de las tareas, el uso de equipo de protección (mascarilla), del tipo o nivel de protección que se defina, tiene la consideración de preceptivo.
- Un trabajador que presta servicio en mesa no podrá mantener la distancia interpersonal con el cliente, razón por la que requiere la utilización obligatoria de equipo de protección (mascarilla). Por el contrario, en un establecimiento que disponga de un sistema de pedidos "telemático", en el que es el propio cliente en el que recibe aviso en un dispositivo portátil de que su pedido está preparado y pasa a recogerlo por el mostrador, en el que es atendido por un trabajador ubicado tras una mampara de protección, dicho trabajador (al menos por esta circunstancia) no requerirá el uso obligatorio de equipo de protección (mascarilla).

En cuanto al tipo de equipo de protección a utilizar, y más concretamente al tipo y nivel de protección de mascarilla, ante la variedad de situaciones que pueden darse, lo más indicado es recurrir al asesoramiento del servicio de prevención de la empresa, a la vista de las circunstancias que concurran en cada caso y su conocimiento de las condiciones de trabajo y resto de riesgos presentes en la actividad de la empresa.

¿Es suficiente con entregar los equipos de protección a los trabajadores? ¿O es preciso realizar alguna acción adicional con relación a los mismos?

No es suficiente.

Tanto antes de la pandemia, como en la situación actual, además de entregar los equipos de protección, incluidos los equipos de protección individual (EPIs), el empresario ha de supervisar y garantizar que son utilizados por los trabajadores durante la realización de las tareas o actividades que motivan su uso, así como de informarles sobre las condiciones de uso, mantenimiento y desecho de los mismos.

Asimismo, permanece plenamente vigente la obligación de los trabajadores de utilizar los medios y equipos de protección entregados por el empresario, establecida en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

La situación actual conlleva un matiz adicional, el eventual contagio derivado de la falta de utilización de equipos de protección, así como del incumplimiento del resto de medidas de higiene, limpieza, desinfección, etc., incide directamente en la viabilidad del negocio, cuestión que refuerza la necesidad del cumplimiento de las medidas.

¿Y si en el establecimiento prestan servicio, de manera puntual o continuada, personal de terceras empresas?

Las indicaciones anteriores, así como las cuestiones de higiene e información que se señalan a continuación, son aplicables. Por tanto, el titular del establecimiento debe velar por que dichos trabajadores las sigan; en este sentido, apuntar que la proactividad en este aspecto redundará en la viabilidad de la actividad en el establecimiento.

¿Y en cuanto a la información a los trabajadores?

En primera instancia señalar que es notable que en la actual situación, y más considerando la facilidad de acceso a información a través de todo tipo de vías (medios de comunicación, redes sociales, etc.), pueden extraerse dos grandes conclusiones: por un lado, con carácter general, puede considerarse que el nivel de información de la población en general es elevado, en cuanto a la situación, los riesgos y las medidas a implantar en los diferentes ámbitos; por otro lado, que justamente la gran cantidad de información también puede generar el efecto adverso; desinformación, desinterés, noticias falsas, etc.

De manera que, desde un punto de vista práctico y acotando la información al ámbito laboral y a la reapertura del establecimiento: se considera muy adecuado llevar a cabo una sesión inicial de información entre titular del establecimiento y la plantilla en la que se transmita la información específica sobre medidas de prevención, higiene, limpieza, etc. que se seguirán en el establecimiento y, a su vez, se trasladen las instrucciones a seguir y se resuelvan las dudas que puedan surgir entre los trabajadores.

De manera añadida, no hay que olvidar que dicha información e instrucciones deben ser trasladadas a los trabajadores que vayan incorporándose a la plantilla.

¿Es necesaria la implantación de alguna medida de higiene adicional?

Sí. Los trabajadores deben disponer permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo agua y jabón, o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, para la limpieza de manos.

Una de las certezas de esta pandemia es que una de las vías de contagio es el contacto de manos contaminadas con las mucosas de boca, nariz y ojos. Por tanto, la higiene personal, lavado o desinfección de las manos de los trabajadores, trasciende de la mera obligación empresarial de poner a disposición este tipo de

productos, sino que debe asumirse como una medida de autoprotección de cualquier persona.

Con relación a la distancia interpersonal ¿cómo hay que organizar los puestos de trabajo?

En primer lugar, es oportuno realizar un análisis sobre cómo pueden organizarse los puestos y espacios de trabajo a la vista de las circunstancias actuales, en relación con las medidas de prevención, higiene y limitación de aforo que la coyuntura demanda.

Dicho análisis podrá poner de manifiesto que pequeños cambios organizativos, no previstos en la situación anterior a la pandemia, suponen un gran avance en la actual. Por otra parte, la identificación de situaciones en las que no es viable la adaptación plena de las condiciones de trabajo, por ejemplo, el reconocimiento de que en determinadas situaciones no puede mantenerse la distancia interpersonal, no es un trabajo estéril, sino que da pie a facilitar la aplicación de medidas alternativas, como la utilización de un medio o equipo de protección.

Es el propio titular del establecimiento, con la colaboración de sus trabajadores, quien está en mejor disposición de llevar a cabo el análisis señalado y, consiguientemente, la definición e implementación de medidas.

¿Y con relación a los turnos y horarios de entrada y salida?

El razonamiento apuntado en la cuestión anterior es también de aplicación a esta situación: la organización de turnos de entrada y salida para evitar concurrencia de trabajadores en los accesos y zonas comunes es una cuestión fundamentalmente de carácter organizativo.

Es preciso tener en cuenta, además, que la norma emplaza a adoptar medidas para prevenir el riesgo de coincidencia masiva de personas en el ámbito laboral, entendiendo que se considera que existe dicha condición de coincidencia masiva cuando razonablemente se observe que no puede mantenerse la distancia interpersonal, no solo entre trabajadores, sino también entre estos y clientes del establecimiento. De manera que habrá que prestar especial atención a la acumulación de personas en determinadas franjas horarias o en zonas de espera para acceder a la terraza.

¿Hay que tomar alguna precaución higiénica en los dispositivos de registro de jornada?

En el eventual caso de que el registro de jornada se lleve a cabo con dispositivo de huella dactilar o análogo, dado que puede convertirse en un foco de infección, debería sustituirse por otro sistema que garantice la seguridad y salud.

De manera alternativa, aunque no recomendable, debería desinfectarse el dispositivo antes y después de cada uso, informando de tal circunstancia a los trabajadores.

¿Deben existir espacios para que los trabajadores se cambien de ropa?

En primera instancia señalar que, en virtud de lo establecido en el RD 486/1997, de 14 de abril, los lugares de trabajo ya tenían obligación de contar con instalaciones o servicios para que los trabajadores pudieran cambiarse de ropa, asearse, etc., con el alcance que en cada caso corresponda. De manera que, en buena parte de los establecimientos, la demanda de espacios derivados por la situación de pandemia ya estará previamente resuelta y bastará con extremar las condiciones de limpieza y desinfección, así como de mantenimiento de distancia interpersonal.

La coyuntura actual demanda que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.

De manera añadida, es preciso organizar el acceso y permanencia de los trabajadores en vestuarios, taquillas, aseos y cualquier otra zona de uso común.

¿Cómo deben lavarse los uniformes o ropa de trabajo?

El lavado y desinfección ha de realizarse a diario, mediante lavado a máquina en ciclos entre 60 y 90 grados centígrados.

Y en el caso de que no se utilicen uniformes o ropa de trabajo, ¿cómo se lavan las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios?

Se lavarán y desinfectarán en las mismas condiciones que los uniformes o ropa de trabajo.

MEDIDAS DE HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

Si bien la fase 1 se caracteriza por la apertura de la terraza, se considera que la situación más frecuente es la existencia de un establecimiento anexo a la referida terraza, el cuál está sujeto a la aplicación de una serie de medidas de higiene.

¿Quién es el responsable de que se adopten las medidas de limpieza y desinfección?

Si bien es una obviedad, remarcar que la norma indica que el responsable de que las medidas de limpieza y desinfección son adecuadas a las características e intensidad de uso, es el titular del establecimiento.

Se pone especial énfasis en esta cuestión, en tanto que las referidas medidas derivan y están enmarcadas en un contexto de prevención de contagios, con el fin de evitar un escenario de transmisión comunitaria.

¿Qué zonas del centro han de ser objeto de limpieza y desinfección?

De nuevo, una obviedad: la limpieza y desinfección sistemáticas han de extenderse a la totalidad de zonas del centro de trabajo, incluidas las zonas destinadas a los trabajadores como vestuarios, taquillas, etc. Debe prestarse especial atención a los elementos y superficies de contacto más frecuentes: pomos, barandillas, tiradores, teléfonos, puertas y similares.

En el caso de aseos dirigidos a clientes, tal y como se indica más adelante en el presente documento, la limpieza y desinfección ha de realizarse como mínimo 6 veces al día.

¿Qué productos desinfectantes han de utilizarse?

Pueden utilizarse diluciones de lejía (1:50) recién preparada o desinfectantes con actividad virucida disponibles en el mercado, siempre que estén autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

En todo caso, debe prestarse especial atención al etiquetado del producto, con el fin de identificar las precauciones a tener en cuenta en la utilización, evitando el uso de productos desinfectantes que por su naturaleza y características, está restringida a profesionales especializados.

¿Es precisa alguna precaución adicional en cuanto a la limpieza y desinfección?

Sí, la operación de limpieza y desinfección se considera finalizada cuando los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, en contenedores cerrados, y el trabajador procede al lavado de manos con agua y jabón.

¿Cómo deben ser las papeleras?

Tanto en el establecimiento como en la zona de terraza, deben disponerse papeleras que permitan la eliminación de pañuelos u otro material desechable. Preferentemente deben disponer de tapa y pedal.

Deben ser limpiadas frecuentemente, al menos una vez al día.

¿Es adecuada la ventilación del establecimiento?

Si, de manera periódica.

El mínimo establecido es realizar la ventilación de manera diaria, durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

¿Existe alguna limitación respecto al uso de montacargas o ascensores?

La primera indicación es restringir su uso al mínimo imprescindible, dando prioridad a la utilización de escaleras.

En caso de utilización, se limitará el uso a una persona, salvo excepciones derivadas de personas dependientes que requieran asistencia de otra persona.

MEDIDAS DE LIMITACIÓN DE AFORO

¿Qué se entiende por terraza a efectos de la aplicación de la orden que regula su reapertura en la Fase 1?

Se considera **terraza al aire libre** todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

¿Cuántas mesas pueden montarse en la terraza del establecimiento?

El 50% de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal, pero manteniendo una distancia mínima entre mesas o agrupaciones de mesas de 2 metros.

¿Puede mi ayuntamiento permitirme montar más mesas?

Sí, el ayuntamiento puede permitir la ampliación del espacio de terraza y, por tanto, la posibilidad de montar más mesas, pero en todo caso se debe respetar la proporción del 50% entre mesas y superficie disponible y, además, se debe llevar a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza

¿Cuántas personas pueden juntarse por mesa o grupo de mesas?

Se autorizan las reuniones en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un máximo de diez personas por mesa o agrupación de mesas.

De manera añadida, la norma señala: *“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 EN MATERIA DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS

¿Es necesario limpiar y desinfectar el equipamiento (mesas, sillas y resto de superficies de contacto) entre un cliente y otro?

Sí.

¿Es obligatoria la utilización de mantelería de un solo uso?

No, pero sí es altamente recomendable.

En cualquier caso, si se emplea mantelería o salvamanteles de varios usos, no deben usarse con distintos clientes, cambiándolas entre servicios. Además, esta mantelería o salvamanteles serán de material lavable en máquina en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.

¿Hay que poner a disposición de los clientes algún producto de higiene?

Sí, se debe poner a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deben estar siempre en condiciones de uso. Al menos debe existir un dispensador en la entrada al establecimiento, es decir, en este caso en el acceso o inmediaciones de la terraza.

¿Debe fomentarse el uso de algún sistema de pago concreto?

Debe evitarse, en la medida de lo posible, el pago en efectivo, dando prioridad a la utilización de terminal TPV o sistemas equivalentes.

No obstante, no debe olvidarse que el terminal TPV es un potencial foco de infección y, por tanto, debe desinfectarse entre distintos usos.

¿Hay que eliminar las cartas de uso común?

Dado que son un potencial foco de infección se evitará su utilización, optando por otros medios como dispositivos electrónicos propios, carteles o similares que evitan o minimizan el riesgo.

¿Ha de prestarse algún tipo de atención especial a elementos como la vajilla, cubiertos, etc.?

En primera instancia señalar que dado el tipo de establecimiento, se entiende que existe una debida diligencia respecto a la utilización, limpieza y almacenamiento de estos elementos.

De manera añadida, indicar que la actual coyuntura demanda que dichos elementos se almacenen preferentemente en recintos cerrados y, si no fuera posible, lejos de las zonas de paso de clientes e, incluso, trabajadores.

¿Pueden utilizarse productos de autoservicio, como vinagreras, palilleros, etc.?

No, es necesario eliminarlos, sustituyéndolos por formatos o envases monodosis desechables.

¿Es posible mantener los aseos del establecimiento abiertos al público?

Sí, pero con limitaciones: solamente pueden ser utilizados por una persona, salvo aquellos casos en los que la persona requiere asistencia, en los que se permite la presencia de un acompañante.

¿Cada cuánto tiempo, o cuántas veces, se requiere limpiar y desinfectar los aseos del establecimiento?

La norma señala que será precisa la limpieza y desinfección de aseos, como mínimo, 6 veces al día.

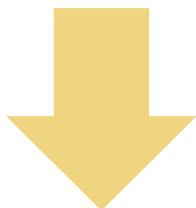
CONSIDERACIONES FINALES

- Los preceptos establecidos en la normativa de aplicación tienen un carácter generalista y, por tanto, no pueden entrar a detallar y regular el abanico de situaciones posibles que pueden darse en un entorno tan amplio de tipo de establecimientos y servicios prestados, tamaño y estructura de plantilla, características constructivas de los establecimientos, etc.

De manera que la presente guía pretende facilitar la aplicación de los referidos preceptos, pero el titular del establecimiento, con la colaboración y apoyo de terceros (servicio de prevención, los propios trabajadores, etc.) ha de buscar, sobre la base de sus posibilidades, soluciones compatibles con la normativa de aplicación, pero que vayan en beneficio de la seguridad de clientes y trabajadores.

- El sector de la hostelería y restauración es tradicionalmente dinámico en cuanto a contratación y rotación de trabajadores. La actual situación potencia ese carácter dinámico.

En este sentido, hay que remarcar que la adopción de medidas de prevención, higiene, etc., no se aplican una primera vez y permanecen inalteradas en el tiempo, sino que han de estar en continua revisión y adaptación. Mención especial a la incorporación y rotación de trabajadores, respecto a la adopción de medidas preventivas y a la información sobre las mismas, aspectos que deben estar garantizados en todas las situaciones.



A continuación, la guía aborda las condiciones de prevención de riesgos relativas a la apertura de terrazas al aire libre, derivada de la Fase 1, y al consumo en el local asociado a la Fase 2, así como las medidas de higiene y/o prevención para el personal trabajador de los sectores de actividad de dicha Fase 2.

Si el establecimiento ha tenido actividad durante las Fases 0 y/o 1, determinados contenidos (pregunta/respuesta) que se incluyen a continuación son de aplicación e idénticos a los ya incluidos en las referidas Fases 0 y 1.

FASE 2

FASE 2

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN PARA CONSUMO EN EL LOCAL, CON O SIN TERRAZA AL AIRE LIBRE

¿Cuál es la situación de partida?

- Establecimiento o actividad con apertura al público suspendida, en aplicación del real decreto por el que se declara el estado de alarma y que se dispone a abrir por primera vez el establecimiento para consumo en el local, con o sin terraza al aire libre.
- Establecimiento o actividad que ha reanudado su actividad durante la fase 0 y/o 1, en los términos previstos en la normativa de aplicación; o, incluso, que mantuvo actividad exclusivamente de entrega a domicilio tras el establecimiento del estado de alarma; y que, en cualquiera de estas dos situaciones previas, se dispone a abrir el establecimiento para consumo en el local, con o sin terraza al aire libre.

¿Qué normativa se ha de cumplir en la reapertura del establecimiento para consumo en el local?

De manera general, el conjunto de normas y recomendaciones que van dictando las autoridades sanitarias.

Sin embargo, de manera directa, es precisa la aplicación de la **Orden SND/414/2020, de 16 de mayo → FASE 2**, norma que relaciona las actuaciones generales a realizar en determinadas actividades, entre las que se encuentran los servicios de hostelería y restauración y, de manera adicional, especifica aspectos concretos en la apertura del establecimiento para consumo en el local, y sobre la que se desarrolla este documento.

De manera añadida, si el establecimiento cuenta con terraza al aire libre, cuya apertura se haya producido durante la Fase 1, o se vaya a realizar directamente en Fase 2, es precisa la aplicación de la **Orden SND/399/2020, de 9 de mayo → FASE 1**, norma que relaciona las actuaciones generales a realizar en determinadas actividades, entre las que se encuentran los servicios de hostelería y restauración y, de manera adicional, especifica aspectos concretos en la apertura de terrazas de dichos establecimientos, y sobre la que se desarrolla este documento.

A medida que vayan avanzando las fases, será preciso realizar nuevas acciones o adaptar las ya implantadas, pero siempre desde la perspectiva de que el proceso es acumulativo y progresivo y, por tanto, lo que se lleva a cabo de manera correcta desde el principio, previsiblemente será válido para fases posteriores. P.ej. si se establece una rutina de limpieza y desinfección diarias, su mantenimiento en fases posteriores será más sencillo.

Con carácter general, ¿Cómo actuar si el establecimiento ha estado abierto durante las fases 1, 0 y/o con anterioridad?

El trabajo previo realizado en cuanto a medidas de prevención de riesgos de los trabajadores, así como medidas de higiene para los clientes, seguirá siendo, con carácter general, válido y, por tanto, el establecimiento ha de adaptar o implantar aquellas medidas no previstas en la fase anterior, como por ejemplo las derivadas del consumo en el local.

De manera añadida, será preciso seguir las indicaciones recogidas a continuación en la guía relativas a la Fase 2.

Con carácter general, ¿Cómo actuar si la apertura del establecimiento se produce directamente en Fase 2, con o sin terraza al aire libre?

La sugerencia es realizar una lectura previa y detenida de las directrices aplicables en la Fase 1, de cara a identificar los diferentes bloques de actuación en los que será preciso actuar, teniendo en cuenta que buena parte de las medidas de prevención e higiene son comunes para ambas fases.

Seguidamente, será preciso seguir las indicaciones recogidas a continuación en la guía relativas a la Fase 2.

De manera resumida, ¿qué actuaciones hay que desarrollar en el establecimiento relativas a la apertura para consumo en el local y, en su caso, de la apertura de la terraza?

Básicamente cuatro tipos de acciones (pero que pueden solaparse entre sí):

- **Medidas** de higiene y/o **prevención** para los **trabajadores**.
- **Medidas** de **higiene** del **establecimiento**.
- **Medidas** de **limitación de aforo**, tanto en terraza al aire libre como en local.
- **Medidas** en materia de **higiene** y/o prevención en la **prestación del servicio**.

¿Alguna recomendación inicial antes de abordar la implantación de las medidas?

Varias.

- La gran mayoría de las medidas o acciones a desarrollar son muy básicas, no se requieren conocimientos especializados. En buena parte se trata de meras cuestiones organizativas.
- Los establecimientos de hostelería y restauración, por su orientación al cliente y por estar sujetos a normas de seguridad alimentaria, cuentan con experiencia previa en la aplicación de parte de estas medidas.
- Puede ser de utilidad abstraerse momentáneamente de la avalancha de documentación, normas, informaciones, etc. y acotar las acciones a realizar, sobre la base del presente documento u otros similares.

- De igual modo, se considera un aspecto clave diferenciar a los trabajadores por las tareas que realizan (sala, cocina, servicio en terraza, etc.), puesto que facilita la implantación de las medidas.
- Las dimensiones del establecimiento (nº de mesas, nº de barras, etc.), así como el número de trabajadores y puestos de trabajo diferentes que ocupan, condicionan la aplicación de medidas, pero tienen escasa incidencia en la dificultad o alcance de las mismas, dado que se trata de aplicar los cuatro tipos de medidas señalados con anterioridad.
- El servicio de prevención de riesgos laborales de la empresa ha de asesorar y prestar apoyo a la empresa en la definición y concreción de las medidas a adoptar.

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN PARA LOS TRABAJADORES

¿Existe alguna limitación en cuanto a prevención de riesgos en la incorporación de los trabajadores?

No pueden incorporarse:

- Trabajadores sintomáticos por COVID19 o en aislamiento domiciliario por esta misma razón.
- Trabajadores asintomáticos en periodo de cuarentena por haber tenido contacto estrecho con personas consideradas caso de COVID19. Asimismo, cualquier trabajador que se encuentre en aislamiento por indicación médica.

¿Cómo actuar si un trabajador presenta síntomas una vez reiniciada la actividad?

Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con el correspondiente servicio de prevención de riesgos laborales, a fin de que se pongan en marcha las actuaciones que correspondan por parte de cada uno de los servicios implicados, público sanitario y de prevención.

El trabajador se pondrá una mascarilla y deberá abandonar su puesto de trabajo con dicha mascarilla puesta, hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

En materia de prevención, ¿existe un único tipo de riesgo a considerar en la reapertura?

No hay discusión en que el fin último es proteger la salud del trabajador, pero para mayor facilidad en la implantación de las medidas, cabe diferenciar entre dos tipos de riesgo:

- **Riesgo laboral.** Es aquel que ya existía con carácter previo al cierre y se deriva de la propia actividad: sobreesfuerzos, caídas al mismo nivel, etc.

La prevención de los riesgos laborales está contemplada en la evaluación y se aborda a través de la planificación preventiva preexistente.

El reinicio de la actividad conlleva la continuidad de las medidas preventivas que ya se estuvieran aplicando.

- **Riesgo COVID19.** Es un riesgo sobrevenido, derivado de la existencia del coronavirus en todos los ámbitos de la salud pública y, por tanto, también en el entorno laboral.

Afecta a los trabajadores, pero también a clientes y usuarios del establecimiento y al propio titular del mismo.

Su existencia motiva la necesidad de implantar medidas adicionales, tanto de higiene como de prevención.

Es recomendable plasmar la definición de este tipo de medidas específicas en un documento que puede denominarse plan de contingencia o término similar: no es un documento especializado, sino básico, que puede ser elaborado por el propio titular del establecimiento y en el que simplemente se indican las medidas a adoptar. La posesión de un documento de estas características facilita la adopción de las medidas, al tiempo que aporta tranquilidad al titular del establecimiento frente a la demanda de información por parte de los trabajadores, órganos de la administración, etc.

¿Las medidas preventivas para evitar el contagio por coronavirus, son completamente nuevas?

Es evidente que parte de ellas, tanto las medidas de higiene y limpieza como las de prevención, ya existían con anterioridad. Es decir, las tareas de limpieza del establecimiento o las normas higiénicas en la manipulación de alimentos son previas a la emergencia sanitaria por coronavirus.

Por tanto, tan solo hay que implantar algunas de ellas, que básicamente tienen que ver con evitar eventuales contagios.

¿Han de contar los trabajadores con Equipos de Protección?

La norma indica: *"Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales... el titular de la actividad económica... deberá adoptar las medidas necesarias para cumplir las medidas de higiene y/o prevención para el personal trabajador de los sectores de actividad establecidos en esta orden."*

Y, a continuación, añade: *"Asimismo, 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."*

Es decir:

- Con carácter previo a la pandemia en el establecimiento podrían venir utilizándose determinados equipos de protección individual (EPIs), de acuerdo a la evaluación de riesgos de la empresa, para la protección frente a determinados riesgos. P.ej. podría estar prescrita la utilización de calzado de seguridad para la manipulación de cajas y bultos en el almacén.

Si dichos riesgos continúan presentes en la actividad realizada en la fase 2, han de seguir utilizándose.

- Por otro lado, la obligatoriedad del uso de equipos de protección está vinculada a la imposibilidad de mantener la distancia interpersonal, entendiéndose que dicha distancia ha de mantenerse entre trabajadores o entre trabajador y cliente.

De manera que en aquellas situaciones de imposibilidad de mantenimiento de distancia interpersonal, de cara a definir qué equipo de protección es preciso utilizar, incluidos los equipos de protección individual (EPIs), entran en juego cuestiones como el puesto de trabajo ocupado, las condiciones en las que se desarrolla la actividad y otras medidas existentes en el establecimiento.

A modo de ejemplo:

- Un trabajador en cocina que realiza el preparado de comidas en solitario no requiere el uso obligatorio de equipo de protección (mascarilla). En cambio, si en la cocina coexisten varios trabajadores y no es viable el mantenimiento de la distancia interpersonal, por la configuración de espacios o por la naturaleza de las tareas, el uso de equipo de protección (mascarilla), del tipo o nivel de protección que se defina, tiene la consideración de preceptivo.
- Un trabajador que presta servicio en mesa no podrá mantener la distancia interpersonal con el cliente, razón por la que requiere la utilización obligatoria de equipo de protección (mascarilla). Por el contrario, en un establecimiento que disponga de un sistema de pedidos "telemático", en el que es el propio cliente en el que recibe aviso en un dispositivo portátil de que su pedido está preparado y pasa a recogerlo por el mostrador, en el que es atendido por un trabajador ubicado tras una mampara de protección, dicho trabajador (al menos por esta circunstancia) no requerirá el uso obligatorio de equipo de protección (mascarilla).

En cuanto al tipo de equipo de protección a utilizar, y más concretamente al tipo y nivel de protección de mascarilla, ante la variedad de situaciones que pueden darse, lo más indicado es recurrir al asesoramiento del servicio de prevención de la empresa, a la vista de las circunstancias que concurran en cada caso y su conocimiento de las condiciones de trabajo y resto de riesgos presentes en la actividad de la empresa.

**¿Es suficiente con entregar los equipos de protección a los trabajadores?
¿O es preciso realizar alguna acción adicional con relación a los mismos?**

No. Es preciso realizar acciones adicionales.

Tanto antes de la pandemia, como en la situación actual, además de entregar los equipos de protección, incluidos los equipos de protección individual (EPIs), el empresario ha de supervisar y garantizar que son utilizados por los trabajadores durante la realización de las tareas o actividades que motivan su uso, así como de informarles sobre las condiciones de uso, mantenimiento y desecho de los mismos.

Asimismo, permanece plenamente vigente la obligación de los trabajadores de utilizar los medios y equipos de protección entregados por el empresario, establecida en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

La situación actual conlleva un matiz adicional, el eventual contagio derivado de la falta de utilización de equipos de protección, así como del incumplimiento del resto de medidas de higiene, limpieza, desinfección, etc., incide directamente en la viabilidad del negocio, cuestión que refuerza la necesidad del cumplimiento de las medidas.

¿Y si en el establecimiento prestan servicio, de manera puntual o continuada, personal de terceras empresas?

Las indicaciones anteriores, así como las cuestiones de higiene e información que se señalan a continuación, son aplicables. Por tanto, el titular del establecimiento debe velar por que dichos trabajadores las sigan; en este sentido, apuntar que la proactividad en este aspecto redundará en la viabilidad de la actividad en el establecimiento.

¿Y en cuanto a la información a los trabajadores?

En primera instancia señalar que es notable que en la actual situación, y más considerando la facilidad de acceso a información a través de todo tipo de vías (medios de comunicación, redes sociales, etc.), pueden extraerse dos grandes conclusiones: por un lado, con carácter general, puede considerarse que el nivel de información de la población en general es elevado, en cuanto a la situación, los riesgos y las medidas a implantar en los diferentes ámbitos; por otro lado, que justamente la gran cantidad de información también puede generar el efecto adverso; desinformación, desinterés, noticias falsas, etc.

De manera que, desde un punto de vista práctico y acotando la información al ámbito laboral y a la reapertura del establecimiento: se considera muy adecuado llevar a cabo una sesión inicial de información entre titular del establecimiento y la plantilla en la que se transmita la información específica sobre medidas de prevención, higiene, limpieza, etc. que se seguirán en el establecimiento y, a su vez, se trasladen las instrucciones a seguir y se resuelvan las dudas que puedan surgir entre los trabajadores.

De manera añadida, no hay que olvidar que dicha información e instrucciones deben ser trasladadas a los trabajadores que vayan incorporándose a la plantilla.

¿Es necesaria la implantación de alguna medida de higiene adicional?

Sí. Los trabajadores deben disponer permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo agua y jabón, o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, para la limpieza de manos.

Una de las certezas de esta pandemia es que una de las vías de contagio es el contacto de manos contaminadas con las mucosas de boca, nariz y ojos. Por tanto, la higiene personal, lavado y desinfección de las manos de los trabajadores, trasciende de la mera obligación empresarial de poner a disposición este tipo de productos, sino que debe asumirse como una medida de autoprotección de cualquier persona.

Con relación a la distancia interpersonal ¿cómo hay que organizar los puestos de trabajo?

En primer lugar, es oportuno realizar un análisis sobre cómo pueden organizarse los puestos y espacios de trabajo a la vista de las circunstancias actuales, en relación con las medidas de prevención, higiene y limitación de aforo que la coyuntura demanda.

Dicho análisis podrá poner de manifiesto que pequeños cambios organizativos, no previstos en la situación anterior a la pandemia, suponen un gran avance en la actual. Por otra parte, la identificación de situaciones en las que no es viable la adaptación plena de las condiciones de trabajo, por ejemplo, el reconocimiento de que en determinadas situaciones no puede mantenerse la distancia interpersonal, no es un trabajo estéril, sino que da pie a facilitar la aplicación de medidas alternativas, como la utilización de un medio o equipo de protección.

Es el propio titular del establecimiento, con la colaboración de sus trabajadores, quien está en mejor disposición de llevar a cabo el análisis señalado y, consiguientemente, la definición e implementación de medidas.

¿Y con relación a los turnos y horarios de entrada y salida?

El razonamiento apuntado en la cuestión anterior es también de aplicación a esta situación: la organización de turnos de entrada y salida para evitar concurrencia de trabajadores en los accesos y zonas comunes es una cuestión fundamentalmente de carácter organizativo.

Es preciso tener en cuenta, además, que la norma emplaza a adoptar medidas para prevenir el riesgo de coincidencia masiva de personas en el ámbito laboral, entendiendo que se considera que existe dicha condición de coincidencia masiva cuando razonablemente se observe que no puede mantenerse la distancia interpersonal, no solo entre trabajadores, sino también entre estos y clientes del establecimiento. De manera que habrá que prestar especial atención a la acumulación de personas en determinadas franjas horarias o en zonas de espera para acceder a la terraza.

¿Hay que tomar alguna precaución higiénica en los dispositivos de registro de jornada?

En el eventual caso de que el registro de jornada se lleve a cabo con dispositivo de huella dactilar o análogo, dado que puede convertirse en un foco de infección, debería sustituirse por otro sistema que garantice la seguridad y salud.

De manera alternativa, aunque no recomendable, debería desinfectarse el dispositivo antes y después de cada uso, informando de tal circunstancia a los trabajadores.

¿Deben existir espacios para que los trabajadores se cambien de ropa?

En primera instancia señalar que, en virtud de lo establecido en el RD 486/1997, de 14 de abril, los lugares de trabajo ya tenían obligación de contar con instalaciones o servicios para que los trabajadores pudieran cambiarse de ropa, asearse, etc., con el alcance que en cada caso corresponda. De manera que, en buena parte de los establecimientos, la demanda de espacios derivados por la situación de pandemia ya estará previamente resuelta y bastará con extremar las condiciones de limpieza y desinfección, así como de mantenimiento de distancia interpersonal.

La coyuntura actual demanda que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.

De manera añadida, es preciso organizar el acceso y permanencia de los trabajadores en vestuarios, taquillas, aseos y cualquier otra zona de uso común.

¿Cómo deben lavarse los uniformes o ropa de trabajo?

El lavado y desinfección ha de realizarse a diario, mediante lavado a máquina en ciclos entre 60 y 90 grados centígrados.

Y en el caso de que no se utilicen uniformes o ropa de trabajo, ¿cómo se lavan las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios?

Se lavarán y desinfectarán en las mismas condiciones que los uniformes o ropa de trabajo.

MEDIDAS DE HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

La principal novedad de la Fase 2 es la apertura para el consumo en el local, circunstancia que redundará en la necesidad de establecer una serie de medidas de higiene en el establecimiento, las cuales, en su caso, son continuidad de aquellas que se tomaron en establecimientos que han abierto la terraza al aire libre durante la Fase 1.

¿Quién es el responsable de que se adopten las medidas de limpieza y desinfección?

Si bien es una obviedad, remarcar que la norma indica que el responsable de que las medidas de limpieza y desinfección son adecuadas a las características e intensidad de uso, es el titular del establecimiento.

Se pone especial énfasis en esta cuestión, en tanto que las referidas medidas derivan y están enmarcadas en un contexto de prevención de contagios, con el fin de evitar un escenario de transmisión comunitaria.

¿Qué zonas del centro han de ser objeto de limpieza y desinfección?

De nuevo, una obviedad: la limpieza y desinfección sistemáticas han de extenderse a la totalidad de zonas del centro de trabajo, incluidas las zonas destinadas a los trabajadores como vestuarios, taquillas, etc. Debe prestarse especial atención a los elementos y superficies de contacto más frecuentes: pomos, barandillas, tiradores, teléfonos, puertas y similares.

En el caso de aseos dirigidos a clientes, tal y como se indica más adelante en el presente documento, la limpieza y desinfección ha de realizarse como mínimo 6 veces al día.

¿Qué productos desinfectantes han de utilizarse?

Pueden utilizarse diluciones de lejía (1:50) recién preparada o desinfectantes con actividad virucida disponibles en el mercado, siempre que estén autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

En todo caso, debe prestarse especial atención al etiquetado del producto, con el fin de identificar las precauciones a tener en cuenta en la utilización, evitando el uso de productos desinfectantes que por su naturaleza y características, está restringida a profesionales especializados.

¿Es precisa alguna precaución adicional en cuanto a la limpieza y desinfección?

Sí, la operación de limpieza y desinfección se considera finalizada cuando los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, en contenedores cerrados, y el trabajador procede al lavado de manos con agua y jabón.

¿Cómo deben ser las papeleras?

Tanto en el establecimiento como en la zona de terraza, deben disponerse papeleras que permitan la eliminación de pañuelos u otro material desechable. Preferentemente deben disponer de tapa y pedal.

Deben ser limpiadas frecuentemente, al menos una vez al día.

¿Es adecuada la ventilación del establecimiento?

Sí, de manera periódica.

El mínimo establecido es realizar la ventilación de manera diaria, durante el tiempo necesario para permitir la renovación de aire.

¿Existe alguna limitación respecto al uso de montacargas o ascensores?

La primera indicación es restringir su uso al mínimo imprescindible, dando prioridad a la utilización de escaleras.

En caso de utilización, se limitará el uso a una persona, salvo excepciones derivadas de personas dependientes que requieran asistencia de otra persona.

MEDIDAS DE LIMITACIÓN DE AFORO

La aplicación de medidas de limitación de aforo deberá tener en cuenta, por un lado, el aforo máximo del local para consumo en su interior; y, por otro, el establecido para la terraza.

De manera que el aforo del establecimiento será el que proceda en función de su configuración concreta, en particular de la existencia o no de terraza y/o el carácter exclusivo de la misma, es decir, la ausencia de consumo en el interior del local.

Siendo así, la aplicación de determinadas medidas de higiene del establecimiento también estará condicionada por la configuración del establecimiento, en cuyo caso se optará, con un enfoque restrictivo sesgado hacia la seguridad, por la aplicación de aquella medida que mejor garantice las condiciones de higiene, limpieza y desinfección.

¿Pueden las comunidades autónomas modificar en sus ámbitos territoriales los aforos establecidos en las órdenes dictadas por el Ministerio de Sanidad?

Sí, tanto para locales como para terrazas, siempre que no sean inferiores al 30% ni superiores al 50%.

Los aforos señalados a continuación son los establecidos por el Ministerio de Sanidad y son aplicables a fecha de elaboración de esta guía, salvo disposición autonómica que haya establecido aforos diferentes en su correspondiente ámbito territorial.

En aplicación de lo señalado en el párrafo anterior, **en el ámbito territorial de Castilla – La Mancha**, es de aplicación la Resolución de 25/05/2020, de la Consejería de Sanidad, por la que se modifica el porcentaje de ocupación en locales

de hostelería y restauración en las provincias que estén en la fase 2 del proceso de desescalada y de aquellas entidades locales en fase 1 que tengan menos de 10.001 habitantes y densidad de población inferior a 100 habitantes por kilómetro cuadrado.

LIMITACIONES AFORO EN APERTURA PARA CONSUMO EN EL LOCAL

¿Es posible la reapertura de locales de discotecas y bares de ocio nocturno en la Fase 2?

No.

¿Qué aforo se establece para consumo en el local?

Se establece un aforo máximo del 40%.

De manera específica, en **Castilla – La Mancha** dicho aforo se establece en el 50%, tanto para establecimientos ubicados en territorios en Fase 2, como en aquellos situados en municipios y entes territoriales inferiores al municipio en Fase 1, cuya población sea inferior a 10.001 habitantes y tengan una densidad de población inferior a 100 habitantes por kilómetro cuadrado.

¿Es posible el consumo o autoservicio en la barra del local por parte del cliente?

No. Todos los servicios se prestarán en mesa o agrupaciones de mesa.

¿Qué distancia debe establecerse entre mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas?

Deben existir 2 metros de separación entre mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

De manera añadida, la norma señala: *“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.”*

¿Es obligatorio concertar cita previa?

No. Pero es la opción preferente y recomendada.

¿Se permite el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar?

Sí está permitido.

¿Es posible poner a disposición del cliente productos de libre servicio, frescos o elaborados con anticipación?

Sí, pero deben cumplirse estas condiciones adicionales:

- Debe existir pantalla de protección para la disposición del servicio.
- El emplatado será individual y/o monodosis debidamente preservadas del medio ambiente.

¿Cómo se debe prevenir la aglomeración de clientes en determinadas zonas del local?

Mediante el establecimiento de itinerarios que eviten el contacto entre clientes y garanticen la distancia interpersonal.

LIMITACIONES AFORO EN APERTURA DE TERRAZA AL AIRE LIBRE

¿Qué se entiende por terraza a efectos de la aplicación de la orden que regula su reapertura en la Fase 1?

Se considera **terraza al aire libre** todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

¿Cuántas mesas pueden montarse en la terraza del establecimiento?

El 50% de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal, pero manteniendo una distancia mínima entre mesas o agrupaciones de mesas de 2 metros.

¿Puede mi ayuntamiento permitirme montar más mesas?

Sí, el ayuntamiento puede permitir la ampliación del espacio de terraza y, por tanto, la posibilidad de montar más mesas, pero en todo caso se debe respetar la proporción del 50% entre mesas y superficie disponible y, además, se debe llevar a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

¿Cuántas personas pueden juntarse por mesa o grupo de mesas?

Se autorizan las reuniones en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un máximo de diez personas por mesa o agrupación de mesas.

De manera añadida, la norma señala: *“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 EN MATERIA DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOCAL Y EN TERRAZAS

¿Es necesario limpiar y desinfectar el equipamiento (mesas, sillas y resto de superficies de contacto) entre un cliente y otro?

Sí.

En el caso de locales, se debe proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día.

¿Es obligatoria la utilización de mantelería de un solo uso?

No, pero sí es altamente recomendable.

En cualquier caso, si se emplea mantelería o salvamanteles de varios usos, no deben usarse con distintos clientes, cambiándolas entre servicios. Además, esta mantelería o salvamanteles serán de material lavable en máquina en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.

¿Hay que poner a disposición de los clientes algún producto de higiene?

Sí, se debe poner a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deben estar siempre en condiciones de uso.

Al menos debe existir un dispensador en la entrada al establecimiento, es decir, en el acceso al local o inmediaciones de la terraza y a la salida de los baños.

¿Debe fomentarse el uso de algún sistema de pago concreto?

Debe evitarse, en la medida de lo posible, el pago en efectivo, dando prioridad a la utilización de terminal TPV o sistemas equivalentes.

No obstante, no debe olvidarse que el terminar TPV es un potencial foco de infección y, por tanto, debe desinfectarse entre distintos usos.

¿Hay que eliminar las cartas de uso común?

Dado que son un potencial foco de infección se evitará su utilización, optando por otros medios como dispositivos electrónicos propios, carteles o similares que evitan o minimizan el riesgo.

¿Ha de prestarse algún tipo de atención especial a elementos como la vajilla, cubiertos, etc.?

En primera instancia señalar que dado el tipo de establecimiento, se entiende que existe una debida diligencia respecto a la utilización, limpieza y almacenamiento de estos elementos.

De manera añadida, indicar que la actual coyuntura demanda que dichos elementos se almacenen preferentemente en recintos cerrados y, si no fuera posible, lejos de las zonas de paso de clientes e, incluso, trabajadores.

¿Pueden utilizarse productos de autoservicio, como vinagreras, palilleros, etc.?

No, es necesario eliminarlos, sustituyéndolos por formatos o envases monodosis desechables.

¿Es posible mantener los aseos del establecimiento abiertos al público?

Sí, pero con limitaciones: solamente pueden ser utilizados por una persona, salvo aquellos casos en los que la persona requiere asistencia, en los que se permite la presencia de un acompañante.

¿Cada cuánto tiempo, o cuántas veces, se requiere limpiar y desinfectar los aseos del establecimiento?

Con carácter general, se establece que deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

En el caso concreto de las terrazas, la norma que regula la Fase 1 (apertura exclusiva de terrazas) señala que será precisa la limpieza y desinfección de aseos, como mínimo, 6 veces al día.

Siendo así, a la vista de lo anteriormente expuesto, se considera que se llevarán a cabo tantas operaciones de limpieza y desinfección como procedan, pero en todo caso su número no debería ser inferior a 6 veces al día, teniendo en cuenta, además, que en un elevado número de casos se dispondrá de servicio combinado de terraza y consumo en el local.

CONSIDERACIONES FINALES

- Los preceptos establecidos en la normativa de aplicación tienen un carácter generalista y, por tanto, no pueden entrar a detallar y regular el abanico de situaciones posibles que pueden darse en un entorno tan amplio de tipo de establecimientos y servicios prestados, tamaño y estructura de plantilla, características constructivas de los establecimientos, etc.

De manera que la presente guía pretende facilitar la aplicación de los referidos preceptos, pero el titular del establecimiento, con la colaboración y apoyo de terceros (servicio de prevención, los propios trabajadores, etc.) ha de buscar, sobre la base de sus posibilidades, soluciones compatibles con la normativa de aplicación, pero que vayan en beneficio de la seguridad de clientes y trabajadores.

- El sector de la hostelería y restauración es tradicionalmente dinámico en cuanto a contratación y rotación de trabajadores. La actual situación potencia ese carácter dinámico.

En este sentido, hay que remarcar que la adopción de medidas de prevención, higiene, etc., no se aplican una primera vez y permanecen inalteradas en el tiempo, sino que han de estar en continua revisión y adaptación. Mención especial a la incorporación y rotación de trabajadores, respecto a la adopción de medidas preventivas y a la información sobre las mismas, aspectos que deben estar garantizados en todas las situaciones.