

“NUEVA NORMALIDAD”

ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

(Acuerdo 29/2020, de 19 de junio, de la Junta de Castilla y León, por el que se aprueba el PLAN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, en la Comunidad de Castilla y León)

OBLIGACIONES DE CAUTELA Y PROTECCIÓN



Distancia de seguridad interpersonal de al menos **1,5 metros**



Uso obligatorio de mascarillas si no resulta posible mantener la distancia de seguridad (art. 6 Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio)



Higiene de manos de forma correcta y frecuente, así como mantener la **higiene respiratoria**.

AFORO Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN ESPECÍFICAS

- **Aforo para consumo en el interior de los establecimientos de hostelería y restauración**.- no superior al **75%**.
 - **Consumo dentro del local**.- en barra o sentado en mesa o agrupaciones de mesas, asegurando la distancia de seguridad interpersonal (1,5 metros).
 - **Terrazas al aire libre**.- aforo limitado al **80%**.
 - **Ocupación máxima**.- **25 personas** por mesa o agrupación de mesas.
- **Hoteles y alojamientos turísticos**:
 - **Zonas comunes**.- no puede superar el **75%** de su aforo
 - **Actividades de animación o clases grupales**.- deberán planificarse con un aforo máximo de **25 personas**.
- **Discotecas y resto de establecimientos de ocio nocturno**.- reapertura para consumo en el interior del local:
 - **Aforo**: no superar **1/3** del aforo.
 - **Consumo dentro del local**: en barra y en mesa
 - **Pista de baile o similar**: podrá ser utilizado para instalar mesas.
 - **Limitación de volumen de emisores acústicos**.- permita la conversación a distancia de 1,5 metros sin elevar la voz.
 - **Ventilación del local completa** al inicio y final de cada sesión.
 - **Apertura de terrazas al aire libre** en las condiciones establecidas.
 - **Pubs, karaokes, bares espaciales y otros**: no podrá superarse el **75%** del aforo.

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN

- **Medidas de limpieza y desinfección adecuadas.**- se prestará **especial atención a zonas de uso común y superficies de contacto más frecuentes:** pomos de puerta, mesas, muebles, pasamanos, suelcos, teléfonos, perchas y elementos similares.
 - Se utilizarán desinfectantes como disoluciones de lejía o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados.
 - Tras cada limpieza, se desecharán los materiales y equipos de protección empleados.
- **Lavado y desinfección regular** de ropa y uniforme de trabajo (lavado 60º a 90º).
- **Ventilación** adecuada y periódica de forma diaria.
- **Uso de ascensores y montacargas.**- uso preferente de escaleras y uso sólo cuando sea necesario con ocupación máxima de 1 persona (salvo convivientes o uso de mascarillas de todos los ocupantes)
- **Uso de aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia y similares.**- ocupación de 1 persona para espacios de hasta 4 metros cuadrados (salvo personas que precisen asistencia). Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50% del número de cabinas o urinarios que tenga la estancia. Revisar frecuentemente funcionamiento y limpieza
- **Promoción del pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico con dispositivos.**
- Disponer de **papeleras** para material desechable.- limpieza frecuente (al menos 1 vez al día o por turno laboral).
- **Señalización de forma clara de la distancia de seguridad interpersonal** entre las personas usuarias con marcas en el suelo, uso de balizas, cartelería o señalización.
- Poner a disposición del público, **dispensadores de geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con acción viricida en lugares accesibles y visibles y, en todo caso, en la entrada del local.
- **Limpieza y desinfección del equipamiento**, en particular mesas, sillas, barras y cualquier superficie de contacto después de cada uso.
- **Limpieza y desinfección del local** al menos una vez al día y por turno laboral después de cada cambio de turno.
- **Priorizar mantelerías de un solo uso.** Si no es posible, evitar el uso de la misma mantelería con distintos clientes.
- **Evitar uso de carta común.** - dispositivos electrónicos, pizarras, carteles u otros medios.
- Vajilla, cristalería, cubertería y mantelería. - almacenar en espacios cerrados o lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Priorizar la **sustitución de productos de autoservicio** (servilleteros, palilleros, vinagreras y similares) **por monodosis** desechables u otros formatos.
- **Personal trabajador que realice servicio en mesa y barra.**- procurará mantener la distancia interpersonal con el cliente y aplicará los procedimientos de higiene y prevención necesarios. **Obligatorio el uso de mascarilla.**