No te la juegues en la vuelta al tajo

Hostelería y Restauración

MEDIDAS ESPECÍFICAS HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

La Orden SND/414/2020 de 16 de mayo, establece, dentro de la fase II de la desescalada hacia la nueva normalidad, la reapertura al público, para consumo dentro del local y sin utilizar la barra pues esto aún NO está permitido, de los establecimientos de hostelería y restauración.
El aforo en el interior de los bares estará limitado al 40% de las mesas y deberán también cumplirse con una serie de medidas organizativas, higiénicas y de protección para evitar la propagación del Covid-19.

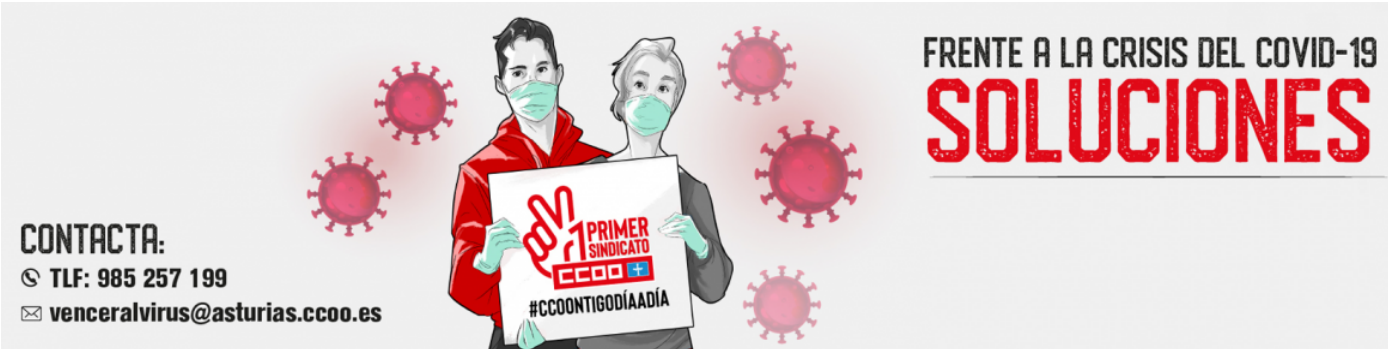
- Medidas organizativas:
Es necesario destacar que independientemente de que se cumpla con el aforo al 40%, debe garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre las mesas o agrupaciones de mesas, ya que de nada sirve cumplir con el aforo si luego todas las personas se encuentran hacinadas en un área determinada del interior del local.
La ocupación máxima por mesa o agrupación de mesas será de diez personas que deben estar sentadas, siendo las dimensiones de las mesas utilizadas para este fin acordes al número de personas de forma que se mantenga la distancia mínima de seguridad interpersonal.
Debe establecerse un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas del local y prevenir el contacto entre clientes.
De manera preferente y con el fin de evitar que se acumule gente, se realizará reserva previa y se coordinará esta con el servicio de recogida de comida y bebida para llevar que el establecimiento también puede ofertar a sus clientes.
Asimismo se evitarán las cartas de uso común, optando por dispositivos electrónicos, pizarras o carteles y se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, aceiteras y otros similares, sustituyéndolos por monodosis desechables.
Se priorizará la utilización de manteles de un solo uso, el pago con tarjeta u otros medios telemáticos que no supongan contacto físico.
La cubertería, vajilla, mantelería y otros elementos auxiliares se almacenarán en recintos cerrados y si esto no fuera posible en zonas alejadas del paso de clientes y trabajadores.
Se podrá ofrecer productos de libre servicio para libre disposición de los clientes siempre que sea asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente.
Respecto al uso de los aseos indicar que tendrán una ocupación máxima de un cliente, con la excepción de personas que necesiten asistencia, en cuyo caso podrán contar con un acompañante.

No lo dudes, consulta a tu sindicato

1 PRIMER SINDICATO

CCOO

- Medidas higiénicas:
Entre cliente y cliente se procederá a la limpieza y desinfección de equipamientos, mesas, sillas, y otras superficies de contacto.
Los establecimientos y locales deberán poner a disposición de clientes y personal trabajador dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Respecto a las medidas de limpieza y desinfección de los locales es necesario indicar que ésta se adecuará a las características e intensidad de uso, prestando especial atención a las superficies de contacto frecuente como son los pomos de las puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, y otros elementos de similares características y que para dicha desinfección se utilizarán desinfectantes con actividad virucida, como la lejía u otros desinfectantes que han sido autorizados por el Ministerio de Sanidad y que se encuentran listados en su página web.
Igualmente esta limpieza y desinfección se extenderá a las zonas privadas del personal trabajador como son vestuarios, taquillas, aseos, áreas de descanso, etc.
Los aseos de uso público deberán limpiarse y desinfectarse periódicamente de manera que se asegure en todo momento el estado de salubridad e higiene de los mismos.
Los locales deberán disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas de una bolsa de basura que se limpiarán también frecuentemente.

- Medidas de protección:
La distancia entre el proveedor de servicios y cliente durante todo el proceso de atención será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barreras como pueden ser las mamparas, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos.
El personal trabajador dispondrá de mascarilla (facilitada por el empresario que se renovará según prescripciones del fabricante del Equipo de Protección Individual), para utilizar cuando no sea posible mantener la distancia de seguridad interpersonal de dos metros con los clientes o con el resto de trabajadores y trabajadoras.
Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de la mascarilla.

Por una desescalada segura