

## **MEDIDAS Y CRITERIOS PARA LA PREVENCIÓN COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA DE ACUERDO CON LAS FASES DE RECUPERACIÓN DE LA ACTIVIDAD.**

Rev. 1 de 20/05/2020

Atendiendo lo expuesto en el *Plan para la transición hacia una nueva normalidad de 28 de abril de 2020*, desde la Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Laboratorios de Salud Pública se establecen medidas y criterios para abordar las distintas fases en ámbitos de competencia de seguridad alimentaria.

- En todos los establecimientos y en cualquiera de las fases, cualquier actividad permitida deberá desarrollarse en condiciones de higiene, seguridad, autoprotección y distanciamiento social.
- El uso de mascarilla será obligatorio en la vía pública, en espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, siempre que no sea posible mantener una distancia de seguridad interpersonal de al menos dos metros. Esta obligación no es exigible a las personas menores de 6 años ni a las personas relacionadas en el artículo 2 punto 2 de la Orden SND/422/2020, de 19 de mayo.

### **ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA**

Ámbito: REM: EM-26.04 Establecimientos de elaboración de comidas preparadas para su consumo en el mismo; EM-26.05 Establecimientos de consumo de comidas preparadas; EM-25.15 Establecimiento de consumo de comidas preparadas de gran capacidad; EM-28 (todas las subclaves). Establecimientos de RGSEAA que realizan también las anteriores actividades (servicio a consumidor final).

Situación previa: suspendida la actividad excepto el servicio de entrega a domicilio.

### **MEDIDAS HIGIÉNICO SANITARIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL ESTABLECIMIENTO DE MANERA PREVIA A LA REAPERTURA EN LA DESESCALADA DE LA COVID-19**



- 1.- Antes de la apertura: Limpiar y desinfectar el local, las instalaciones, equipos, mobiliario, aseos, etc.
- 2.- Valorar la necesidad de realizar una desinsectación y/o desratización.
- 3.- Revisar el funcionamiento de los lavamanos y la disponibilidad de agua caliente.
- 4.- Revisar el funcionamiento de todos los equipos: refrigeración, congeladores, lavavajillas, ventilación, etc.
- 5.- Comprobar todos los alimentos que quedaron almacenados en el establecimiento en el momento del cierre.
- 6.- Desechar todos los alimentos alterados o sospechosos de poder estarlo.
- 7.- Verificar las fechas de consumo de los alimentos y productos.
- 8.- Comprobar que los productos congelados y refrigerados se han mantenido a la temperatura adecuada. En el caso de productos congelados, revisar posibles descongelaciones parciales.

## **RECOMENDACIONES SANITARIAS Y ADECUACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN PARA SU REAPERTURA TRAS EL COVID-19**

### **FASE 0**

En esta fase estará autorizada la apertura del establecimiento, pero tan solo para realizar entregas para llevar, está prohibido el consumo en el local.

#### **Medidas de Generales de Protección en las zonas de venta:**

- La empresa deberá garantizar el control del aforo de manera que se impidan aglomeraciones. El aforo estará limitado atendiendo a la capacidad del local para poder mantener las distancias de seguridad entre personas.
- En aquellos establecimientos que por sus características solo dispongan de una persona atendiendo a los clientes, se recomienda la entrada de clientes en el establecimiento de uno en uno. No obstante, si la empresa así lo considera, se podría incrementar el número de clientes dentro del local siempre que se pueda garantizar la distancia de seguridad de 2 metros entre clientes, y entre el personal del establecimiento.
- Se recomienda el uso de mamparas en el lugar de despacho de los pedidos entre el trabajador y el cliente.
- Si se dan picos con afluencia masiva de clientes y cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, se deberá esperar fuera del establecimiento manteniendo las mismas distancias.



- Para garantizar que se cumplen las distancias de seguridad, se recomienda la señalización de líneas en el suelo tanto en la zona de caja como en la de venta directa al consumidor, de manera que se asegure la distancia entre cliente - producto - personal del local, así como la distancia entre clientes.
- Se informará mediante cartelería a los clientes de las medidas de distanciamiento e higiene que se tienen que adoptar siguiendo las recomendaciones publicadas por las autoridades sanitarias.
- Se dispondrán elementos higiénicos en las entradas del establecimiento. En estos puntos de entrada se ofrecerá a los clientes el uso de gel hidroalcohólico o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la desinfección de manos, o bien dotación de guantes. En caso de que se opte por dotar de guantes a los clientes se dispondrá de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, a la salida para la recogida de guantes y otros residuos que se puedan generar. Estas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.
- Se deberá informar del horario de funcionamiento de las entregas para llevar (por ejemplo, mediante nota en la página web o cartel en el exterior del establecimiento).
- El tiempo que el cliente permanecerá en el local será el mínimo necesario para realizar la compra del producto.
- En el caso de los establecimientos que deban hacer las elaboraciones y preparaciones con antelación a su entrega, como **por ejemplo los restaurantes**, los clientes realizarán los pedidos con antelación vía telefónica, internet, etc. y sólo acudirán al establecimiento a la hora concertada para su recogida.
- No deberá permitirse el acceso de los clientes a otras dependencias distintas de la zona de venta, como los aseos, el comedor, etc.

#### Medidas de higiene del personal y del establecimiento:

- Si algún empleado del establecimiento presenta síntomas compatibles con algún tipo de enfermedad que puede causar la contaminación directa o indirecta de los productos alimenticios, superficies o personas, no debe incorporarse a su puesto de trabajo.
- Los empleados deberán disponer de mascarillas higiénicas y utilizarlas de manera adecuada. Las mascarillas se sustituirán con una frecuencia adecuada. La ropa de trabajo deberá ser adecuada para la actividad y estar limpia.
- En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección diaria de los mismos, debiendo lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con



los clientes, visitantes o usuarios, también deberá lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.

- Los empleados deberán recibir formación sobre las medidas generales de contingencia elaboradas por la empresa para la gestión del riesgo por Covid-19 y, de manera más específica, sobre sus responsabilidades al respecto, por medio de instrucciones de trabajo o cualquier otro método que considere la empresa. Del mismo modo deberán recibir formación sobre el uso correcto del material de protección (como ponerse y quitarse la mascarilla y los guantes, como lavarse las manos, métodos de limpieza y desinfección, etc.)
- Las manos constituyen un foco importante de infección y están en contacto directo con los alimentos, por ello el personal que manipule alimentos debe de lavarse y desinfectarse las manos al inicio de la jornada laboral y de manera frecuente durante la misma. Esto debe de cumplirse siempre que se realicen las siguientes actividades: después del uso de los aseos sanitarios, tras haber manipulado alimentos, tras efectuar un cobro, después de toser, después de efectuar alguna pausa, tras manipular basuras, envases, etc.
- El uso de guantes desechables durante la actividad no impide que se puedan contaminar los productos a la venta y el resto de superficies, por lo que se deberán extremar las precauciones en su uso. Para ello se mantendrán limpios higienizándolos (mediante lavado y desinfección) con una frecuencia apropiada y sustituyéndolos cuando sea necesario.
- Evitar en lo posible manipular los alimentos directamente con las manos, cuando se disponga de utensilios higiénicamente adecuados.
- Sólo el personal del establecimiento podrá manipular los alimentos y, en ningún caso los clientes tendrán acceso a los mismos.
- La exposición de los productos alimenticios debe realizarse tras vitrinas o, pantallas protectoras de plástico, vidrio, metacrilato o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección de manera que los alimentos estén protegidos de la contaminación y al mismo tiempo eviten que los compradores tengan acceso a ellos.
- Siempre que sea posible es conveniente evitar que se realice el pago de las compras en metálico. En caso de realizar el pago con tarjeta se deberá limpiar el TPV después de cada uso.
- Se recomienda evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos. Si en el establecimiento hay varios empleados, sería recomendable destinar un empleado al cobro de las compras y dedicar el resto del personal a la manipulación de los alimentos. En el caso de existir una sola persona para la atención al cliente se deberán extremar las medidas de higiene para evitar una



contaminación de los alimentos, para ello, tras manipular el dinero o el TPV, deberá lavarse y desinfectarse las manos antes de atender a otro cliente y manipular de nuevo alimentos. Si se utilizan guantes desechables estos se deberán higienizar de igual manera.

- Se limpiará y desinfectará con la frecuencia adecuada la zona de trabajo mientras dure la actividad y siempre al finalizar la misma. Esta desinfección se realizará siguiendo las instrucciones de limpieza y desinfección dictadas para hacer frente a la pandemia del COVID-19. Se deben utilizar productos desinfectantes que garanticen la eliminación del virus, como por ejemplo, el uso de lejía en la concentración apropiada (1:50, recién preparada). Se reforzará especialmente la desinfección en determinadas zonas de mayor riesgo como, el mostrador de venta y los equipos, útiles y utensilios utilizados.
- Se recomienda el refuerzo de limpieza y desinfección en las zonas más críticas, incidiendo especialmente en los aseos y vestuarios del personal, pomos de puertas, zonas de espera, etc.
- [Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.](#)

### **FASE I**

Se permitirá la apertura de terrazas: se limitará al 50% de las mesas permitidas en años anteriores en base a la licencia municipal asegurando la distancia física de al menos dos metros entre mesas o, en su caso agrupaciones de mesas. Podrían tener mayor número de mesas si el ayuntamiento permite más espacio disponible, respetando la proporción mesas/superficie del 50% y con un incremento proporcional de espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública.

Se consideran terrazas 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.

En esta fase se mantendrán, en caso necesario, las medidas generales de protección y de higiene descritas en la Fase 0 y además:

- La ocupación máxima será de diez personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- Se extremará la higiene entre los servicios a clientes, para ello se realizará la limpieza y desinfección de la zona que han ocupado los clientes (mesas, sillas y suelos) tras su utilización, incidiendo especialmente en aquellas superficies con mayor probabilidad de contaminarse. En ningún caso se permitirá la ocupación de las mesas por otro cliente sin haber realizado previamente las tareas de limpieza y desinfección de la zona.



- Las vajillas y cubiertos utilizados que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección. Para ello deberán alcanzar una temperatura mínima de 70 grados.
- Se eliminarán los utensilios y/o productos de uso repetido por parte de los clientes, que puedan suponer un foco de contaminación, como por ejemplo, aceiteras, saleros, vinagreras, servilleteros, palilleros, etc. así como, las cartas donde se especifican los productos a la venta y menús, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Se priorizará la utilización de mantelería de un solo uso. En caso de no efectuarse, no se reutilizará mantelería ni salvamanteles con distintos clientes, cambiándolos entre servicios y, realizando su lavado de modo mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- Se permitirá el acceso a los aseos exclusivamente a los clientes de las terrazas. Su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar de asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
- Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- Los aseos sanitarios dispondrán de dispensadores de jabón y papel de secado de manos y, en su caso, gel desinfectante.
- Se establecerá una atención preferente para personas mayores de 65 años.

## **FASE II**

En esta fase se mantendrán, en caso necesario, las medidas generales de protección y de higiene descritas en las Fases 0 y I, y además:

Se permitirá el consumo en el local, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, siempre que no se supere un cuarenta por ciento de su aforo y se cumplan las condiciones previstas en los apartados siguientes.

- El consumo dentro del local únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa, y preferentemente mediante reserva previa. En ningún caso se admitirá el autoservicio en barra por parte del cliente. Asimismo, estará permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.
- Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. 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.
- Se extremará la higiene entre los servicios a clientes, para ello se realizará la limpieza y desinfección de la zona que han ocupado los clientes (mesas, sillas y suelos) tras su utilización, incidiendo especialmente en aquellas superficies con mayor probabilidad de contaminarse. En ningún caso se permitirá la ocupación de las mesas por otro



cliente sin haber realizado previamente las tareas de limpieza y desinfección de la zona.

- Si se emplean cerramientos entre mesas para garantizar el distanciamiento, éstos deben ser de material resistente, fácil de limpiar y desinfectar, de dimensiones suficientes y que impidan en toda su superficie el paso del aire.
- [Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones](#) en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
- [Se podrá ofrecer productos de libre servicio, ya sean frescos o elaborados con anticipación, para libre disposición de los clientes siempre que sea asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosos debidamente preservadas del contacto con el ambiente.](#)
- Se permitirá el acceso a los aseos exclusivamente a los usuarios del interior del local y de las terrazas garantizándose las medidas de higiene y distanciamiento. Su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos [garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.](#)
- Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, [en todo caso en la entrada del establecimiento o local y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.](#)
- [El personal trabajador que realice el servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio.](#)
- [La prestación del servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.](#)

### **FASE III**

Para locales, se extenderá el aforo de un máximo de 1/2 de su capacidad, o lo que se determine normativamente en su momento, que garantice separación de clientes. Se permite gente de pie con separación mínima de 1,5 metros entre los clientes de la barra. En terrazas: se limitará al 50% de las mesas permitidas en años anteriores en base a la licencia municipal. Podrían tener mesas si el ayuntamiento permite más espacio respetando la proporción mesas/superficie del 50%.

En esta fase se mantendrán, en caso necesario, las medidas generales de protección y de higiene descritas en la Fase 0, I y, II.

### **FASE NUEVA NORMALIDAD**

Terminan las restricciones sociales y económicas, pero se mantiene la vigilancia epidemiológica, la capacidad reforzada del sistema sanitario y la autoprotección de la ciudadanía.