

AUTOCONTROL DE MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A COVID 19 HOSTELERIA-OCIO NOCTURNO-BARES MIXTOS.

(Versión: 2021/06/28, según 10ª Modificación de la Resolución de 11 de mayo de 2021)

REQUISITOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO.	SI	NO	NP
1. Los trabajadores conocen las medidas preventivas frente a Covid19. Saben que si presentan síntomas de la enfermedad o son contacto estrecho de un caso, deben quedarse en casa.			
2. Existen a disposición de los trabajadores equipos de protección y desinfectante.			
3. Organizo la entrada y salida de forma que se evitan aglomeraciones y se garantiza la distancia interpersonal entre clientes y entre trabajadores. Registro los turnos. Si no es posible, disponen de barreras físicas.			
4. Informo a los clientes de las medidas universales mediante cartelera o similar: Mascarilla obligatoria hasta el momento del consumo, higiene de manos, distancias, aforos y prohibición de fumar.			
5. Dispone de lavamanos higiénicos con agua corriente, dosificador higiénico de jabón, toallas desechables y cubo con tapa y pedal. Lavado de manos con la frecuencia debida.			
6. INTERIORES: NIVEL 1: Aforo 50%. Máximo 6 personas por mesa, salvo que sean convivientes. NIVEL 2: Aforo 1/3. Máximo 6 personas por mesa, salvo que sean convivientes. NIVEL 3 Y 4: CERRADO, salvo las excepciones*			
6.1 La distancia entre clientes o grupos de clientes de 1,5 m.			
7. TERRAZA al aire libre: Es no cubierta o estando cubierta, está rodeada lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos. NIVEL 1: Máximo 10 personas por mesa, salvo que sean convivientes. NIVEL 2 Y 3: Aforo 75%. Máximo 6 personas por mesa, salvo que sean convivientes. NIVEL 4: Aforo 50%. Máximo 4 personas por mesa, salvo que sean convivientes.			
7.1 La distancia entre clientes o grupos de clientes de 1,5 m.			
7.2 El consumo se realiza sentado en mesa. La ubicación de las mesas se encuentra señalizada en el suelo.			
8. Los establecimientos de restauración que sirven comidas y cenas y los de ocio nocturno, realizan un registro de las personas que accedan a las zonas interiores del establecimiento, con la fecha y hora del acceso, nombre y apellidos y número de teléfono de contacto. Se conserva durante 30 días.			
9. Hay dispensadores de gel hidroalcohólico, a la entrada del local o terraza y también a la salida de los baños. Comprobamos que están en buen estado de uso.			
10. Hay papeleras, preferentemente con tapa y pedal, para depositar pañuelos y otros materiales desechables a la entrada del local y en los baños. Están limpias.			
11. Realizo una limpieza y desinfección reforzados en zonas de uso común, en particular mesas, sillas, barra, máquinas, juegos, etc. Entre un cliente y otro.			
12. La limpieza y desinfección del establecimiento se realiza al menos una vez al día. Si hay turnos, incluye una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo, vestuarios, taquillas en cada cambio de turno.			
13. Utilizo lejía u otro desinfectante viricida registrado por el M. Sanidad.			
14. Permanece abierta la puerta de entrada, y al menos una de las ventanas de los establecimientos. En restauración, permanece abierta la puerta del comedor. Hay ventilación adecuada en todas las dependencias.			
14. Si es posible, diseño sentidos de circulación de clientes en las zonas de mayor confluencia, mediante balizas, cintas de separación y/o vinilo adhesivo en el pavimento.			
REQUISITOS ESPECÍFICOS	SI	NO	NP
15. La mantelería es de un solo uso o se higieniza a partir de 60°C (incluyendo los salvamanteles).			
16. Se evita el empleo de cartas de uso común, en favor de otros medios.			
17. Los elementos auxiliares del servicio, como vajilla, cristalería o cubertería, se almacenan en recintos cerrados o lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.			
18. Se eliminan productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras... priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.			
19. Los alimentos listos para consumir expuestos al público sin envasar, están protegidos con vitrinas con puerta, cubriendo los alimentos en su totalidad . Se desinfectan las vitrinas, especialmente las zonas de apertura, al menos dos veces al día.			
20. La higiene del personal y sus actitudes son adecuadas. Ropa limpia de trabajo, ...			

FECHA:

FIRMA (responsable del control)

ACLARACIONES:

1. INFORMACIÓN SOBRE LAS EXCEPCIONES AL CIERRE DE INTERIORES: Deberán permanecer cerradas al público las zonas interiores de los establecimientos de hostelería y restauración, incluidos los restaurantes de los hoteles y otros alojamientos turísticos, y los salones de celebraciones, con las siguientes **excepciones***:

- 1º) Los servicios de entrega a domicilio o recogida en el establecimiento o en vehículo.
- 2º) Los servicios de restauración integrados en centros y servicios sanitarios, sociosanitarios y sociales autorizados para permanecer abiertos y los servicios de comedor de carácter social.
- 3º) Comedores de centros educativos. Dicha excepción no afecta a las cafeterías universitarias cuyo interior deberá permanecer cerrado.
- 4º) Los servicios de restauración de los centros de trabajo destinados a las personas trabajadoras.
- 5º) Los servicios de restauración de los establecimientos de suministro de combustible o centros de carga o descarga o los expendedores de comida preparada, con el objeto de posibilitar la actividad profesional de conducción, el cumplimiento de la normativa de tiempos de conducción y descanso, y demás actividades imprescindibles para poder llevar a cabo las operaciones de transporte de mercancías o viajeros.

En las excepciones contempladas en los apartados 2º), 3º), 4º) y 5º) el desarrollo de la actividad queda condicionado al mantenimiento de:

- Aforo máximo de **un tercio**.
- **Consumo sentado en mesa**, preferentemente mediante reserva previa y con una ocupación máxima de **6 personas**.
- Distancia física de **1,5 m entre las personas sentadas en diferentes mesas o agrupaciones de mesas**. Serán acordes al número de personas, permitiendo que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.

2. Los equipos de **aire acondicionado** si son de recirculación los mantengo apagados. Si son de renovación de aire (toman el aire del exterior), no dirigir el flujo de aire hacia las personas, programo el mayor nº de renovaciones por hora posible y renuevo los filtros según su mantenimiento.

3. Cuando el uso de los **aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares** esté permitido por clientes, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta 4 metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de 4 metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50 % del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de 1,5 metros. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección garantizando siempre el estado de salubridad e higiene.

4. EVENTOS Y ACTIVIDADES MULTITUDINARIAS. Aquellos eventos que, no estando prohibidos, SEAN DE MAS DE 30 PERSONAS, deben contar con una autorización de la Dirección General de Salud Pública. Más información en: saludcantabria.es/información_eventos

5. Infografía de terrazas:

“todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.” (Art. 2.2)

La superficie cerrada **no debe suponer más del 50% del espacio de la terraza**.

Es **indiferente el tipo de material** (paredes o muros de ladrillo, lonas, plásticos, pantallas de cristal o mamparas de cualquier tipo).



EJEMPLOS

PERMITIDO 

Tipo 1
Totalmente abiertas

Tipo 2
Con jardineras o mamparas de escasa altura (1 metro máximo)

Tipo 3
Exteriores con 2 paramentos y techo (con circulación de aire)

Tipo 6
Exteriores completamente cubiertas con 4 paramentos y techo

NO PERMITIDO 

Tipo 4
Retranqueadas en el interior con 3 paramentos y techo

Tipo 5
Exteriores con 3 paramentos y techo

Tipo 7
Terrazas con paramentos continuos y discontinuos y techo (área cubierta > al 50% con columnas y sin circulación de aire)