



### MEDIDAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN – FASE II.

Además de las medidas generales fijadas en la normativa sanitaria y de seguridad alimentaria para la actividad de hostelería y restauración, se deben cumplir las medidas específicas siguientes:

#### **1.- Prestación del servicio en terrazas y en interior de local:**

- Se permite la **reapertura del interior de locales de hostelería y restauración, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, con una ocupación máxima del 40% del aforo del local.**
- **Se mantienen las condiciones de apertura de terrazas con ocupación máxima del 50% de mesas.**

#### **2.- Medidas generales de higiene y/o prevención en la prestación del servicio.**

- Es necesario **reforzar los planes de limpieza y desinfección** obligatorios en estos establecimientos, en los siguientes aspectos:
  - **Antes del inicio de la actividad, limpiar y desinfectar** con detergentes y lejía con agua fría, el mobiliario, instalaciones y resto de equipamiento.
  - Incidir frecuentemente en la **limpieza y desinfección de las superficies y objetos con mayor uso** y contacto clientes/trabajadores.
  - Las **mesas utilizadas**, deberán ser recogidas y **desinfectadas** nada más que queden libres y en todo caso antes de volver a ser utilizadas por otro cliente.
  - Al **finalizar la jornada**, deberá dejarse todo recogido y hacer **una limpieza y desinfección** de todo el establecimiento, la instalación y elementos utilizados.
  - El **espacio de vía pública utilizado como terraza, deberá dejarse recogido, limpio y desinfectado**, utilizando productos autorizados y en concentraciones apropiadas.
  - Usar **virucidas autorizados** en establecimientos alimentarios.  
[https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)
- El **consumo en el interior del local, únicamente se podrá hacer sentados** en la mesa o en agrupación de mesas. Distancia física de 2 metros entre las mesas. Debe permitir respetar la distancia mínima de seguridad interpersonal.



- El cliente **no podrá acercarse a la barra**. No se admite el autoservicio.
- Se permite el encargo en el propio establecimiento, de **comida y bebida para llevar**.
- Sólo se permitirá el **consumo en terrazas, con el cliente sentado** y el **servicio se prestará obligatoriamente por el personal trabajador de la empresa**. No está permitido que los clientes entren en los locales para hacer los pedidos o para recogerlos.
- Está permitido que haya **productos de libre servicio**, siempre que sean asistidos con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis, y debidamente protegidos del contacto con el ambiente. En estos casos, el cliente habrá de solicitar mesa, y una vez preparada y desinfectada, podrá acudir a la zona de productos de libre servicio.
- La **vajilla y cubiertos reutilizables**, es obligatorio desinfectarlos en **lavavajillas** a altas temperaturas y tenerlos guardados en recintos cerrados o alejados de zonas de tránsito de clientes o trabajadores.
- Preferentemente utilizar **mantelerías de un solo uso**. Y si no es posible, cambiarlos entre cada cliente, desinfectarlos convenientemente y guardarlos en **espacio cerrado o alejado del tránsito de clientes o trabajadores**.
- **Los clientes tendrán a su disposición dispensadores de geles hidroalcohólicos** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento.
- Se recomienda el **pago con tarjeta o móvil**, desinfectando el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo. Si hay que cobrar en efectivo, se recomienda centralizar los cobros en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar. Tanto el trabajador como el soporte, se **desinfectarán después de cada transacción**.
- Se recomienda el uso de **cartas de usar y tirar, dispositivos electrónicos** propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Los elementos de autoservicio deben suprimirse, sustituyéndose preferiblemente por **sistemas de monodosis no reutilizable**.
- Los **alimentos** para servir en las terraza, deberán estar **protegidos convenientemente**, cubriéndolos con envases o tapaderas y las **bebidas y botellas de bebida deberán ser abiertas y servidas en las mesas**.



## AYUNTAMIENTO DE LEÓN

- La **ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona**, salvo que necesite asistencia. Para aseos de más de 4 metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50% de cabinas y urinarios, debiéndose mantener una distancia de seguridad de 2 metros durante su uso. Se reforzará la limpieza y desinfección debiéndose garantizar siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

### 3.- Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador.

- El titular de la actividad económica que se realice en la terraza del establecimiento o local deberá cumplir, en todo caso, con las **obligaciones de prevención de riesgos** establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica **para prevenir el contagio del COVID19**.
- En este sentido, se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con **equipos de protección individual adecuados** al nivel de riesgo, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo **geles hidroalcohólicos** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.
- El **uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal** de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores, al igual que durante las operaciones que supongan manipulación y elaboración de alimentos y preparación y servicio de pedidos y consumiciones. Todo el **personal deberá estar formado e informado** sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.
- Lo anterior será también **aplicable a todos los trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el local** o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de **mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores**, en todos los espacios del establecimiento, siendo esto responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue.
- Se habilitará un **espacio para 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 portatrajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.

- **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 deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

**Fuente:**

- *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.*  
<https://www.boe.es/buscar/pdf/2020/BOE-A-2020-4911-consolidado.pdf>
- *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.*  
<https://www.boe.es/buscar/pdf/2020/BOE-A-2020-5088-consolidado.pdf>

**Otras normas sectoriales de obligado cumplimiento:**

- *El Reglamento CEE 852 de 2004 de higiene de los alimentos.*  
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>
- *RD 3484/ 2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.*  
<https://www.boe.es/eli/es/rd/2000/12/29/3484>

**Concejalía de Promoción Económica  
Salubridad Pública  
salubridadpublica@aytoleon.es**

---