

## **MEDIDAS HIGIÉNICO SANITARIAS EXIGIBLES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

La 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, establece un conjunto de medidas de higiene y prevención para el personal trabajador y para el desarrollo de la actividad.

### **1. MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCION PARA EL PERSONAL TRABAJADOR:**

- Todos los trabajadores tendrán permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos o desinfectantes 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.
- Cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo. En este caso, todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los equipos de protección.
- El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo existentes en los locales se adecuará para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores.
- Las medidas de distancia deberán cumplirse en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en las zonas de uso común.
- Si un trabajador empieza 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 y, en su caso,

con los correspondientes servicios de prevención de riesgos laborales. Siempre que sea posible, el trabajador se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

## **2. MEDIDAS DE HIGIENE PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:**

- En las **tareas de limpieza**, se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, puestos de trabajo compartidos y otros elementos de similares características, sin descuidar en todo caso las zonas privadas (vestuarios, taquillas, aseos, cocinas, áreas de descanso, etc.). El protocolo de limpieza será el siguiente:
  - Se utilizará desinfectantes como diluciones de legía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
  - Tras la limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- En 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.
- Se deberán realizar tareas de **ventilación** periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.
- En los locales en que exista **ascensor o montacargas**, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
- Se permitirá el uso de **aseos** a los clientes, siendo la ocupación máxima de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permite la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.

- Se fomentará el **pago con tarjeta** u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datafono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.
- Se deberá disponer de **papeleras**, a ser posible con tapa y pedal, en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desecharable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.
- Limpieza y desinfección de **equipamientos de terraza**, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- Se priorizará la utilización de **mantelerías** de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- 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 local, debiendo estar siempre en condiciones de uso.
- Se evitará el uso de **cartas** de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Los **elementos auxiliares del servicio**, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Se eliminarán **productos de autoservicio** como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desecharables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.