CHECK LIST acciones para la reapertura establecimientos HOSTELERÍA RESTAURACIÓN tras el Covid-19

A continuación, presentamos un listado de acciones que es recomendable chequear por parte de los establecimientos HOSTELERÍA-RESTAURACIÓN en su reapertura tras el Covid-19. E**ste documento está en proceso de ampliación e irá adaptándose a las diferentes fases de desconfinamiento y a sus normativas**

FASE 0

SERVICIOS DE ENTREGA A DOMICILIO Y RECOGIDA DE PEDIDOS POR LOS CLIENTES (prohibido el consumo en el interior de los establecimientos). A PARTIR DEL 4 DE MAYO

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EL PERSONAL QUE PRESTE SERVICIOS DELOS ESTABLECIMIENTOS DE	☐ Como titular cumplo con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tales las generales y específica de mi sector y establecimiento en área prevención y contagio COVID19. ☐ No se incorporan a sus puestos de trabajo, trabajadores/as en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o síntoma. Ni aquellos en período de cuarentena domiciliaria por contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada. ☐ Me aseguro de que todos los/las trabajadores/as cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, siempre con mascarilla y geles Hidroalcohólico autorizados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos.
SERVICIOS DE EPARTO ENTREGA DOMICILIO	☐ El reparto y entrega a domicilio se establece preferentemente a colectivos vulnerables: mayores 65 años, dependientes, otros colectivos vulnerables a la infección.
SERVICIOS DE RECOGIDA EN EL ESTA-BLECIMIENTO	☐ El servicio de recogida en el establecimiento será previo pedido por el/la cliente/la o en línea. ☐ Mi establecimiento fija un horario de su recogida, evitando aglomeraciones. ☐ Cuento con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos para el intercambio y pago. ☐ Garantizo la debida separación física establecida 2 metros en el espació de recogida y pago, permitiendo únicamente dentro del local un/a cliente/a. Si no es posible dispondré de mostradores o mamparas para ello. ☐ Si dispongo de puntos de solicitud y recogida de pedidos para vehículos, el/la cliente/a realiza su pedido desde su vehículo en al igual que su posterior recogida. ☐ Sólo permanezco abierto al público en horario de recogida de pedidos.

HIGIENE PARA LOS CLIENTES Y AFORO	☐ Dispongo siempre en la entrada del establecimiento geles hidroalcohólicos autorizados por Ministerio de Sanidad ☐ Dispongo en la salida del establecimiento de papeleras con tapa de accionamiento no manual con su bolsa de basura. ☐ El tiempo de permanencia de los/as clientes/as para la recogida de pedidos será sólo el estrictamente necesario. ☐ Si mi establecimiento es posible la atención personalizada de más de un/a cliente/a al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre clientes/as, con marcas en el suelo, o balizas, cartelería y señalización. ☐ Un mismo trabajador/a no podrá atender simultáneamente a varios clientes. ☐ En caso de que no pueda atender individualmente a más de un/a cliente/a, el acceso a mi establecimiento de forma individual, sin permitir su permanencia en el mismo a más de una cliente/a (salvo aquellos se trate de un/a adulto/a acompañado por persona con discapacidad, menor o mayor).

Documento elaborado a partir de la información publicada en:

BOE 4793 Orden SND/388/2020, 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones en las que deben desarrollarse las actividades de hostelería y restauración (FASE 0)
BOE núm. 123, de 3 de mayo de 2020
CAPITULO II
Artículo 5. Actividades de hostelería y restauración. Servicios de entrega a domicilio y la recogida de pedidos.
https://www.boe.es/eli/es/o/2020/05/03/snd388

FASE 1

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DE TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN. APERTURA DE TERRAZAS (A PARTIR DEL 11 DE MAYO)

AUTORIZACIÓN Y REAPERTURA DE LAS TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	☐ Limito la disposición de mesas al cincuenta % de las mesas permitidas en el año anterior en base a licencia municipal. ☐ Mantengo entre las mesas (o agrupaciones de estas) la debida distancia física de al menos 2 metros entre ellas ☐ Si mi establecimiento tiene permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie de la terraza, puedo incrementar el número de mesas respetando la proporción del 50 % entre mesas (y superficie disponible) con un incremento proporcional del espacio peatonal de tramo de la vía pública en que esta mi terraza. ☐ Puedo, por autorización, disponer de hasta un máximo de diez personas por mesa (o agrupación de mesas), respetando la distancia mínima de seguridad interpersonal
MEDIDAS DE HIGIENE Y/O DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL TRABAJADOR	☐ Como titular cumplo con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tales las generales y específica de mi sector y establecimiento en área prevención y contagio COVID19. ☐ El personal estará formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección. ☐ Mis trabajadores/as contarán con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, asegurando siempre su disposición de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y cuando esto no sea posible, agua y jabón. ☐ Trabajadores/as tendrán obligación de uso de mascarillas obligatorio cuando no pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre trabajador y cliente o entre los propios trabajadores. ☐ La organización de los turnos y el resto de condiciones se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar el mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de 2 metros entre los/las trabajadores/as ☐ Dispongo del espacio para que el/la trabajador/a pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar y al finalizar su turno antes de salir. Esta cuenta taquillas o, al menos, un porta-trajes o similar para dejar su ropa y objetos personales. ☐ Los uniformes tendrán un lavado y desinfección diaria de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En casos en los que no se utilice uniformes las prendas utilizadas y ropa de trabajo por los trabajadores en contacto con los clientes también deberán lavarse en las mismas condiciones señaladas. ☐ Se cumplen las medidas de distancia previstas tanto en vestuarios, taquillas y aseos de los/las trabajadores/as, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y zona de uso común. ☐ Si un/a trabajador/a empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, contactaré de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. Y el/la trabajador/a abandonará su puesto hasta que su situación médica sea valorada por profesional sanitario. ☐ Todo lo anterior también lo aplico a todos los/as trabajadores/as de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS	☐ En mi servicio de terraza como establecimiento de hostelería y restauración llevo a cabo las medidas de higiene y/o prevenciones pertinentes. ☐ Limpieza y desinfección antes, entre un cliente y otro y después del equipamiento de la terraza (mesas, sillas y otra superficie de contacto). ☐ Priorizo mantelerías de un solo uso evitando la misma mantelería y/o salvamanteles con distintos clientes/as, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. ☐ Pongo a disposición del público, sobre todo en la entrada, dispensadores de geles hidroalcohólicos autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. ☐ Fomento el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando el uso en efectivo. ☐ Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado/a que lo utiliza no es siempre el mismo. ☐ Evito el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros similares. ☐ Auxiliares como vajilla, cristalería, cubertería o ☐ mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y al menos lejos de zonas de paso de clientes/as y trabajadores/as. ☐ Elimino productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o en otros formatos. ☐ El uso de los aseos por los/las clientes/as será de una persona, salvo supuesto de necesidad y precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. ☐ Se procede a la limpieza y desinfección de los aseos, como mínimo, seis veces al día (incluido grifos y pomos de puerta)

Documento elaborado a partir de la información publicada en:

Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, Por la que se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19

CAPÍTULO IV
Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y
Restauración

Esta fase 1, se aplicará según territorio y siguiendo con el cumplimiento de protocolos establecidos por normativa.
https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/03/pdfs/BOE-A-2020-4791.pdf