



OSASUN SAILA

Osasun Sailburuordetza
*Osasun Publikoaren eta Adikzioen
Zuzendaritza*

DEPARTAMENTO DE SALUD

Viceconsejería de Salud
*Dirección de Salud Pública
y Adicciones*

**MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN FRENTE A LA COVID-19
EN ESTABLECIMIENTOS HOSTELERÍA**

VITORIA GASTEIZ, 20 de agosto de 2020



Contenido

INTRODUCCIÓN	3
TRANSMISIÓN DE LA COVID-19.....	3
OBJETIVO	4
MEDIDAS GENERALES DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN DE COVID19	4
MEDIDAS Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA	5
A.- Obligatoriedad del uso de mascarillas	5
B.- Limitaciones de aforo.....	5
C.- Uso de locales e instalaciones por los clientes.	6
D.- Horarios.	7
E.- Medidas relativas a instalaciones y equipamiento	7
F.- Medidas de prevención a adoptar por los trabajadores.....	8
G.- Medidas preventivas en el servicio de comedor y terraza	9
H.- Medidas preventivas en el servicio de barra	10
I. - Medidas preventivas en el servicio de recogida y reparto a domicilio.....	11
J.- Medidas específicas relacionadas con la seguridad alimentaria y el autocontrol	11

INTRODUCCIÓN

Tras la declaración del estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 y tras la superación de todas las fases previstas en el Plan de desescalada de las medidas extraordinarias adoptadas para hacer frente a la pandemia, se establecen mediante la Orden de 18 de junio de 2020 las medidas de prevención necesarias para la transición a una nueva normalidad.

Las medidas incluidas en la presente Orden afectan, entre otros, a los establecimientos alimentarios.

Este protocolo de medidas preventivas en establecimientos de hostelería se establece en base al artículo 4 de la citada Orden según el cual *“Las medidas previstas en el anexo a la presente Orden podrán ser completadas por planes específicos de seguridad, protocolos organizativos y guías adaptados a cada sector de actividad, aprobados por las administraciones competentes”*.

TRANSMISIÓN DE LA COVID-19

Los coronavirus se transmiten principalmente por las gotas respiratorias de más de 5 micras.

El contagio entre personas puede ser directo, de persona a persona, o a través de superficies contaminadas con secreciones de una persona infectada.

El contacto directo con las secreciones es poco probable que ocurra a distancias mayores de uno a dos metros, de ahí la importancia de la distancia física y el uso de las mascarillas.

En cuanto a la transmisión indirecta, ocurre a través del contacto de las manos con superficies u objetos contaminados como monedas, barandillas, pomos, manillas..., por eso es extremadamente importante lavarse las manos a menudo y la limpieza y desinfección de estas superficies.

No se sabe con certeza cuánto tiempo sobrevive el virus causante de la COVID-19 en una superficie, pero los estudios realizados indican que puede subsistir desde unas pocas horas hasta varios días. El tiempo de supervivencia puede variar en función de las condiciones (por ejemplo, el tipo de superficie, la temperatura o la humedad del ambiente).

Los síntomas de COVID-19 más comunes incluyen fiebre, tos, y sensación de falta de aire. En casos más graves, la infección puede causar neumonía, dificultad importante para respirar, fallo renal e incluso la muerte. Las personas que tienen más riesgo de complicaciones son las de edad avanzada, embarazadas y aquellas que tienen enfermedades crónicas como las cardiovasculares, diabetes, enfermedad respiratoria crónica, cáncer en tratamiento activo o inmunodeficiencias.

Según las estimaciones actuales, el periodo de incubación o intervalo de tiempo que transcurre entre la infección y la aparición de los síntomas clínicos de la enfermedad varía entre 1 y 14 días, con una media estimada de 5-6 días.

La autoridad europea para la seguridad de los alimentos (EFSA) ha señalado que no existe evidencia de que los alimentos puedan ser una fuente o un vehículo de transmisión del COVID-19, pero pueden contribuir a la transmisión por contacto de superficies.

Más información sobre la COVID19 en Euskadi en www.euskadi.eus/coronavirus

OBJETIVO

Establecer las medidas preventivas necesarias para controlar y reducir la transmisión del Covid-19 en los establecimientos de HOSTELERÍA, garantizando con ello, la seguridad y la salud de las personas, tanto clientes como trabajadores.

MEDIDAS GENERALES DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN DE COVID19

Prevenir el contagio de la COVID-19 implica actuar sobre la transmisión directa, a través de las gotas respiratorias, y sobre la indirecta a través del contacto con superficies contaminadas.

Existen una serie de acciones que en conjunto pueden contribuir a reducir sustancialmente el riesgo de transmisión del SARS-CoV-2. Estas acciones pueden agruparse en cinco líneas:

1. **Mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros.** Es una medida básica para estar fuera del radio de diseminación de las gotas respiratorias que transmiten la infección y que se producen al hablar, estornudar o toser. No se podrá fumar en la vía pública o en espacios al aire libre cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de, al menos, 2 metros.
2. **Uso de mascarillas e higiene respiratoria.** Será obligatorio el uso de mascarilla para las personas mayores de 6 años con independencia de la distancia interpersonal de al menos 1,5 metros, tanto cuando se esté en la vía pública y en espacios al aire libre como cuando se pueda concurrir en el mismo espacio con otras personas, con excepción de los casos previstos en la Orden de 19 de agosto 2020, así como en los supuestos previstos en el artículo 6.2 del Real Decreto- ley 21/2020, de 9 de junio, de Medidas Urgentes de Prevención, Contención y Coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el Covid -19. Al estornudar o toser, es importante utilizar pañuelos desechables para cubrirse la boca y la nariz, o en su defecto con el codo flexionado.
3. **Higiene de manos.** Medida importante por el papel de las manos en la transmisión del virus desde las superficies. Debe realizarse preferentemente con agua y jabón, o en caso de no ser posible, con soluciones hidroalcohólicas.
4. **Limpieza, desinfección y ventilación.** La limpieza y desinfección de las superficies en contacto con las personas tiene que ser frecuente. La ventilación adecuada y periódica es un factor muy importante a la hora de reducir el riesgo de contagio en espacios cerrados.
5. **Reducción del número de contactos.** Limitar el número de participantes en las actividades de grupo. En la medida de lo posible, tratar de que las actividades se realicen en grupos más pequeños, manteniendo grupos estables y un distanciamiento físico entre ellos. Se recomienda a la ciudadanía la limitación de los encuentros sociales fuera del grupo de convivencia estable, así como que los encuentros sociales se limiten a un máximo de 10 personas.

Atendiendo a los distintos niveles de riesgo de exposición y de transmisión comunitaria de la enfermedad COVID-19 en el desarrollo de las diferentes actividades, en este documento se recogen las principales medidas y recomendaciones de aplicación en el SECTOR DE HOSTELERÍA, que complementan a la Normativa sobre seguridad alimentaria que sigue plenamente vigente.

MEDIDAS Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

Es responsabilidad de los empresarios/titulares/manipuladores extremar las medidas para asegurar la inocuidad de los alimentos y evitar la transmisión del virus mediante el respeto a las medidas de seguridad pautadas.

A.- Obligatoriedad del uso de mascarillas.

Es obligatorio el uso de mascarillas para las personas mayores de 6 años con independencia de la distancia interpersonal cuando se esté en espacios cerrados de uso público o que se encuentren abiertos al público y se pueda concurrir en el mismo espacio con otras personas. La obligatoriedad del uso de mascarilla será exigible con la excepción de los casos previstos en la Orden del 19 de agosto de 2020 así como en los supuestos contemplados en el artículo 6.2 del Real Decreto 21/2020 de 9 de junio.

En establecimientos y servicios de hostelería y restauración, incluidos bares, y txokos, se excluye dicha obligación del uso de mascarilla solamente en el momento de la ingesta de alimentos o bebidas. En caso contrario, se deberá usar la misma.

La mascarilla se deberá utilizar de forma correcta, es decir, esta deberá cubrir desde parte del tabique nasal hasta el mentón, incluido.

El tipo de mascarilla que se debe emplear no deberá estar provista de válvula exhalatoria, excepto en los usos profesionales para los que este tipo de mascarilla pueda estar recomendada.

Las personas titulares de los establecimientos, espacios o locales deberán garantizar el cumplimiento de esta obligación en ellos.

B.- Limitaciones de aforo.

Los establecimientos, instalaciones y locales deberán exponer al público el aforo máximo, que deberá incluir a los propios trabajadores, y asegurar que dicho aforo y la distancia de seguridad interpersonal se respeta en su interior, debiendo establecer procedimientos que permitan el recuento y control del aforo, de forma que este no sea superado en ningún momento.

La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá procurar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal. En la medida de lo posible se establecerán itinerarios para dirigir la circulación de clientes y personas usuarias y evitar

aglomeraciones en determinadas zonas, tanto en el interior como en el exterior, y prevenir el contacto entre ellos. Cuando se disponga de dos o más puertas, se procurará establecer un uso diferenciado para la entrada y la salida, con objeto de reducir el riesgo de formación de aglomeraciones.

En los establecimientos de hostelería y restauración, se elimina el límite de aforo siempre que se asegure la distancia física de 1,5 metros entre mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. Esta distancia de 1,5 metros deberá estar medida entre las personas más próximas de las diferentes mesas o agrupaciones de mesa. 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. El número de personas que pueden permanecer de forma simultánea en el interior de un local será de 60, entendido este número máximo por cada uno de los comedores o espacios independientes existentes en dicho establecimiento. El límite de distancia recogido en este punto no será de aplicación a los miembros de la misma unidad de convivencia.

Se permite el acceso al interior y el servicio en barra, con distancia física de 1,5 metros entre clientes o grupos de clientes, debiendo permanecer en todo momento sentados.

En las celebraciones de cocktails y buffets, el máximo de personas por grupo será de 10, no estando permitido el autoservicio por parte del consumidor. Excepcionalmente, el autoservicio en buffet podrá llevarse a cabo siempre que se den las condiciones marcadas en el apartado G. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia de seguridad interpersonal entre clientes o grupos de clientes, tanto en mesas como en barra del interior del establecimiento, así como en el exterior de dichos establecimientos y que todos los clientes o asistentes deben permanecer sentados. El límite de distancia recogido en este punto no será de aplicación a los miembros de la misma unidad de convivencia.

C.- Uso de locales e instalaciones por los clientes.

Se pondrá a disposición del público soluciones hidroalcohólicas para desinfección de manos.

Es aconsejable 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 procederá a la limpieza y desinfección del datáfono tras cada uso.

Se deberá informar a los clientes de las medidas de seguridad a cumplir (carteles, altavoces, pantallas, etc.) y de su responsabilidad en el cumplimiento de las medidas. Es recomendable disponer a la entrada del establecimiento de cartelería visible relacionada con la distancia interpersonal y el uso de mascarilla. Existe un modelo de cartel descargable en el siguiente enlace:

[https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/material_coronavirus/es_def/adjuntos/A3_mascarilla EJ GV WEB.pdf](https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/material_coronavirus/es_def/adjuntos/A3_mascarilla_EJ_GV_WEB.pdf)

D.- Horarios.

Mientras dure la situación actual y la vigencia de la Orden del 19 de agosto de 2020 de la Consejera de Salud, no se concederán nuevas autorizaciones de ampliaciones de horarios al amparo del artículo 37 del Reglamento vasco de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y se dejarán sin efecto las que pudieran haberse concedido.

Los establecimientos y servicios de hostelería, restauración, txokos y sociedades gastronómicas, incluidas las terrazas, deberán cerrar no más tarde de las 01:00 horas, sin que pueda permitirse el acceso de clientes ni expedir consumición alguna desde las 00:00 horas. El local deberá permanecer cerrado al público y no podrá ser reabierto antes de las 06:00 horas. Estas medidas son de aplicación todos los días de la semana, incluidos los festivos.

Las limitaciones horarias establecidas en el punto anterior no serán aplicables a los servicios de restauración disponibles en estaciones de servicio de distribución al por menor de carburantes y combustibles con servicio continuado. En ellas, los titulares de las estaciones de servicio velarán porque los servicios de aseos y de restauración en las instalaciones estén disponibles exclusivamente para las personas que estén realizando servicios transporte profesional, incluidos los servicios de catering en los establecimientos que dispongan de cocina, que podrá continuar abierta, servicios de restauración o expendedores de comida preparada. Dichos servicios, que no podrán incluir la dispensación de bebidas alcohólicas, no podrán atender otras demandas de servicio en los horarios limitados en el punto anterior, debiéndose desarrollar con un aforo máximo de diez personas.

E.- Medidas relativas a instalaciones y equipamiento

Las instalaciones se mantendrán en condiciones adecuadas con el fin de facilitar una correcta limpieza y desinfección de las mismas: se repararán las zonas deterioradas, se mantendrá el orden, eliminando los objetos y materiales innecesarios...

Se realizará una limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a aseos y servicios, superficies, manillas de puertas, mobiliario y maquinaria, utillaje de trabajo, lavabos, suelos, etc.

Para la desinfección de equipamiento y superficies podrán utilizarse los productos virucidas autorizados por el Ministerio de Sanidad

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas_PT2_ambiental.pdf

También podrá utilizarse lejía de uso doméstico diluida al 0,1% en agua a temperatura ambiente (dos cucharadas soperas de lejía en un litro de agua a temperatura ambiente, preparada el mismo día que se va a utilizar). En superficies en las que no se pueda utilizar lejía, podrá emplearse etanol al 70%.

Se procederá a un lavado frecuente de la ropa de trabajo. Las prendas textiles se lavarán de forma mecánica con detergentes habituales en ciclos de lavado a 60/90°C.

La temperatura de lavado en lavavajillas o túneles de lavado será de 60/90°C.

Se dispondrá de recipientes con tapa y pedal para depositar pañuelos y otro material desechable accesible desde todos los puestos de trabajo. Estos recipientes se vaciarán frecuentemente y se mantendrán siempre limpios.

Se aumentará la ventilación natural y mecánica de los locales con el fin de favorecer la renovación del aire en su interior. Trabajar en lo posible con aire exterior, minimizando la recirculación y evitando corrientes de aire interior. Periódicamente se deberá realizar la revisión y limpieza de los equipos de aireación y climatización.

F.- Medidas de prevención a adoptar por los trabajadores

Los trabajadores que presentan síntomas respiratorios o fiebre, o si han mantenido contacto estrecho con un caso confirmado de Covid-19, deberán permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo. Desde el centro de Atención primaria o el servicio de Prevención, según el caso, se les indicará las instrucciones a seguir y se les realizará el seguimiento. Así mismo, en el establecimiento, se adoptarán las medidas de limpieza y desinfección correspondientes

Todo el personal, deberá mantener unas estrictas medidas de higiene personal:

- Se procederá a un lavado frecuente de manos con agua y jabón. En especial:
 - Antes de comenzar la jornada y tras cada una de las pausas.
 - Tras estornudar, toser o sonarse la nariz.
 - Tras el contacto con alguien que estornuda o tose.
 - Tras usar el baño, fumar o comer.
 - Durante la manipulación, tras contactar con alimentos crudos y antes de manipular alimentos listos para el consumo.
 - Después de manipular cartones, envases o embalajes sucios, o haber manipulado desechos, basuras, etc.
 - Después de las tareas de limpieza.
 - Tras estar en contacto con superficies y objetos que pudieran estar contaminadas.
 - En los puestos de relación con los clientes, cada vez que manipulen y dispense alimentos, tras el cobro de la consumición..., o siempre que le sea posible.

En los puestos de trabajo donde no sea posible realizar dicho lavado con agua y jabón, con la frecuencia necesaria, se dispondrá de gel o solución alcohólica para mantener la higiene adecuada.

El uso de guantes no les exime de realizar un correcto lavado de manos, con la frecuencia necesaria. Si se utilizan, deberán aplicarse las pautas generales para la limpieza de manos citadas.

- Al toser o estornudar, es necesario cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias, depositándolo inmediatamente en un recipiente con tapa.

El personal de limpieza, se protegerá correctamente con el material adecuado, de acuerdo a indicaciones del servicio de prevención.

Se deberá mantener en todo momento la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros, tanto entre los propios trabajadores como con los clientes. Además, es obligatorio el uso de mascarillas.

Las medidas de distancia citadas, deberán mantenerse, en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común.

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.

G.- Medidas preventivas en el servicio de comedor y terraza

Se realizará una limpieza y desinfección, entre clientes, de las mesas, así como de cualquier otra superficie de contacto.

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.

Se evitará el uso de cartas de uso colectivo, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares. Asimismo, se evitará que estén disponibles elementos u objetos intercambiables entre los clientes (prensa, juegos de mesa, etc)

Los alimentos deberán presentarse al cliente preferentemente en formatos individuales. En los casos en los que se ofrezcan platos compartidos (raciones, cazuelitas...), además se proporcionará a cada cliente su correspondiente plato y cubiertos.

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 los productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando las unidades monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

Excepcionalmente podrá realizarse el autoservicio en buffet, siempre que además se adopten las siguientes medidas:

- Se indicará el sentido del flujo del cliente, de forma que sea único hacia delante desde el punto de entrada hasta la salida, con el fin de evitar aglomeraciones
- El uso de mascarilla será obligatorio para recoger la comida del lineal. En los casos en los que la comida no esté previamente emplatada, el cliente utilizará gel hidroalcohólico y guantes de un solo uso, a la hora servirse.
- Los alimentos expuestos en el buffet, deben estar protegidos de cualquier fuente de contaminación
- Los elementos auxiliares del servicio, cubiertos, servilletas y pan no estarán a disposición del cliente, si no que se habilitará una zona en el interior del mostrador alejados de la zona de paso de clientes y empleados debidamente protegidos con platos, cubiertos con servilleta y pan que serán entregados al cliente en el momento por el empleado.
- Los utensilios empleados para asistir y emplatar en el bufé serán cambiados por limpios y desinfectados con cada bandeja consumida.
- Se recomienda que la comida expuesta en el bufé se presente en formatos más reducidos para favorecer la rotación de la comida.

H.- Medidas preventivas en el servicio de barra

Se realizará una limpieza y desinfección frecuente de la barra y específicamente de la zona ocupada por los clientes, tras su uso.

Los alimentos expuestos en la barra, deben estar protegidos de cualquier fuente de contaminación:

- Los elementos empleados deben ofrecer protección por la parte frontal, superior y lateral.
- Los materiales deberán ser de fácil limpieza y desinfección.
- Se deberán mantener en refrigeración aquellos alimentos que lo requieran

Se deberán mantener en refrigeración aquellos alimentos que lo requieran. Para ello podrá adoptarse alguna de las siguientes opciones:

- Exponerlos cubiertos mediante vitrinas refrigeradas.
- Exponer una muestra en la vitrina, sin destinarla a consumo, sirviendo el alimento que ha sido mantenido en refrigeración.
- Informar mediante carta, cartelería, vía telemática, pantallas con fotografías y otros medios... de la oferta de alimentos/pinchos existente; y servir, como en el caso anterior, los pinchos desde refrigeración.

No se permitirá el autoservicio en barra por parte de los clientes

I. - Medidas preventivas en el servicio de recogida y reparto a domicilio

Todos los alimentos, se entregarán debidamente protegidos para evitar cualquier contaminación.

Se garantizará el mantenimiento de la cadena de frío/calor:

- Los productos mantenidos en caliente/refrigeración/congelación, se repartirán en el menor tiempo posible, utilizando al menos bolsas o contenedores isotérmicos. El tiempo máximo de traslado permitirá mantener la temperatura del producto

El personal durante la actividad de reparto, mantendrá unas correctas prácticas higiénicas:

- Deberá lavarse las manos con la máxima frecuencia posible. Es recomendable facilitarles un sistema de desinfección a base de soluciones alcohólicas, que les permita mantener una higiene adecuada.
- Evitarán la contaminación cruzada entre los alimentos no envasados o envueltos y cualquier fuente de contaminación como, por ejemplo, las propias manos, objetos personales, teléfonos móviles u otros utensilios.
- Se les facilitará equipos de protección individuales. Los guantes y las mascarillas pueden ser un foco de contaminación, ya que con su uso se van concentrando secreciones respiratorias y suciedad. Hay que tener especial cuidado en su manipulación y eliminación, así como cambiarlos con suficiente frecuencia.

Se procederá a la limpieza y desinfección frecuente de los contenedores y vehículos utilizados para el reparto de los alimentos, siguiendo las pautas indicadas en el apartado E, en referencia a la limpieza y desinfección de instalaciones y equipamientos.

Lo repartidores, al igual que el resto del personal, deberán mantener en todo momento la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros, tanto entre los propios trabajadores como con los clientes.

J.- Medidas específicas relacionadas con la seguridad alimentaria y el autocontrol

Los establecimientos podrán elaborar un Plan de contingencia que incluya al menos las medidas recogidas en el presente documento.

Si disponen de sistema de autocontrol propios basados en el estándar de referencia APPCC/HACCP o tienen implantado el Plan Genérico de Hostelería, deben mantener las medidas preventivas, controles, registros y verificaciones indicados en el mismo. Se dejará constancia verificable de todo ello, para su revisión en próximas inspecciones.

Hacer especial hincapié en las medidas relacionadas con el apartado de proveedores, en relación con:

- Adquisición de materias primas y productos auxiliares, con especial relevancia en la existencia de nuevos proveedores.
- Condiciones de higiene y de seguridad de las materias primas adquiridas, entre ellas las fechas de caducidad o consumo preferente, así como, los marcados sanitarios en su caso.
- Capacidad de almacenamiento de materias primas, productos intermedios y productos finales, especialmente en aquellos casos de aumentos de producción y/o distribución o acopio de materias primas.

Incidir en la importancia del mantenimiento de la cadena de frío y de los tratamientos térmicos.