

**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 FRENTA A LA COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

VITORIA GASTEIZ, 20 de septiembre de 2021

Contenido

TRANSMISIÓN DE LA COVID-19	3
MEDIDAS BÁSICAS PARA PREVENIR LOS CONTAGIOS	3
MEDIDAS ESPECÍFICAS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA	4
A. Obligatoriedad del uso de mascarillas	4
B. Limitaciones de aforo	4
C. Registro de comensales	5
D. Consumo de tabaco	5
E. Horarios	5
F. Limpieza y desinfección	5
G. Ventilación	6
H. Medidas de prevención a adoptar por el personal trabajador	6
I. Medidas preventivas en el servicio de comedor y terraza	7
J. Medidas preventivas en el servicio de barra	8
K. Medidas preventivas en el servicio de recogida y reparto a domicilio	8
L. Medidas específicas relacionadas con la seguridad alimentaria y el autocontrol	9

TRANSMISIÓN DE LA COVID-19

El SARS-CoV-2 se transmite principalmente por las gotas y aerosoles respiratorios emitidos por una persona infectada.

La transmisión entre personas puede ser directa, de persona a persona, o indirecta, a través de superficies contaminadas con secreciones de una persona infectada.

El riesgo de transmisión con las secreciones o a través de aerosoles aumenta en la distancia corta, en entornos cerrados y concurridos, especialmente mal ventilados, y si se realizan actividades que aumenten la generación de aerosoles tales como hacer ejercicio físico, hablar alto, gritar o cantar.

El riesgo de transmisión en interiores es claramente superior frente a exteriores.

La transmisión indirecta puede ocurrir al tocar ojos, boca o nariz con manos que previamente han contactado con superficies u objetos contaminados, por eso es importante lavarse las manos a menudo y la limpieza y desinfección de estas superficies.

MEDIDAS BÁSICAS PARA PREVENIR LOS CONTAGIOS

Prevenir el contagio de la COVID-19 implica actuar sobre la transmisión directa, a través de aerosoles y 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:

1. **Mantener la distancia de seguridad interpersonal.** Una medida básica, puesto que a distancias cortas hay una mayor exposición a las gotas y aerosoles respiratorios que se producen al hablar, estornudar o toser. Con carácter general esta distancia será de 1,5 m, pero puede haber algunas actividades en las que se requiera una distancia mayor.
2. **Usar mascarilla.** Es una medida para evitar la diseminación de la infección que reduce tanto la emisión como la exposición a gotas y aerosoles respiratorios.
3. **Ventilar espacios.** La ventilación adecuada reduce la concentración de aerosoles y es un factor muy importante a la hora de reducir el riesgo de contagio en espacios cerrados. La opción más recomendable, siempre que sea posible, es realizar las actividades al aire libre.
4. **Reducir el 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.
5. **Higiene de manos.** Importante por el papel de las manos en la transmisión indirecta del virus. Puede realizarse con agua y jabón, y también con soluciones hidroalcohólicas.
6. **Limpieza y desinfección.** La limpieza y desinfección de las superficies de mayor contacto debe realizarse con mayor frecuencia.

MEDIDAS ESPECÍFICAS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

Se recogen a continuación las medidas preventivas necesarias para reducir la transmisión de la Covid-19 en los establecimientos de hostelería. Estas medidas son complementarias a la normativa sobre seguridad alimentaria que sigue plenamente vigente.

Puede encontrarse información sobre la COVID-19 y material informativo descargable sobre medidas para prevenir la transmisión de la enfermedad en la web del Departamento de Salud www.euskadi.eus/coronavirus.

Se deberá informar a la clientela 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

A.- Obligatoriedad del uso de mascarillas

En establecimientos de hostelería y restauración, es obligatorio el uso de mascarilla -tanto en interiores como en terrazas- salvo en el momento de la ingesta de alimentos o bebidas.

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

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

B.- Limitaciones de aforo

Los establecimientos y locales cuentan con un aforo máximo que debe estar expuesto al público. Se han de establecer procedimientos que permitan el recuento y control del aforo, para no superar en ningún momento este aforo máximo.

Se permite un aforo del 75 % del máximo autorizado en el interior, y un 100 % del aforo en terrazas. Cuando no sea posible guardar 1,5 m. de distancia se recomienda, en todo caso, guardar la máxima distancia interpersonal posible.

El consumo será siempre en mesa, no estando autorizado el consumo en barra o de pie.

La organización del servicio en interiores podrá ser de hasta ocho personas por mesa o grupo de mesas, y de hasta doce en terrazas.

C.- Registro de comensales

En aras de facilitar el rastreo de contactos de casos positivos de COVID-19, los establecimientos de hostelería que ofrezcan servicio de comidas y cenas registrarán los datos de contacto de al menos una persona por cada grupo de comensales (un nombre y un teléfono) junto con la fecha y hora del servicio. Estos datos se conservarán, al menos, durante tres semanas y se pondrán a disposición del Departamento de Salud cuando éste lo requiera.

El registro de comensales será de aplicación para comidas o cenas servidas en espacios interiores, ya que el hecho de permanecer en un espacio interior y sin mascarilla durante más tiempo aumenta el riesgo de transmisión del SARS-CoV-2.

En el ámbito de la hostelería, se entiende por espacio al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

D.- Consumo de tabaco

No se podrá fumar en las terrazas cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de, al menos, dos metros. Esto es aplicable a cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, tales como cigarrillos electrónicos, vapers, pipas de agua, cachimbas o asimilados.

La transmisión del SARS-CoV-2 por medio de aerosoles es una forma predominante de contagio. Los aerosoles se producen al respirar y al hablar, siendo la carga mucho mayor cuando se realizan actividades en las cuales se exhala el aire con más fuerza, como cantar, gritar o fumar. Si la persona fumadora es portadora de SARS-CoV-2, las personas y objetos de su entorno quedan expuestas a las gotas y aerosoles exhalados por la persona fumadora, incrementándose el riesgo de contagio.

E.- Horarios

El horario límite de cierre para los establecimientos de hostelería y restauración es las 03:00 horas, sin perjuicio del ajuste horario que proceda, incluso más temprano, cuando exista una regulación ordinaria de horarios aplicable al respecto. El horario de apertura se regirá por sus normas ordinarias.

F.- Limpieza y desinfección

Higiene de manos. Asegurar la disponibilidad en los lavabos de jabón, secamanos de aire o papel y cubos de basura en la medida de lo posible con tapa y pedal. Se facilitarán soluciones hidroalcohólicas en diferentes lugares para facilitar su uso.

Refuerzo de limpieza y desinfección. Diseñar un programa intensificado que asegure la limpieza y desinfección de objetos y superficies que se toquen con más frecuencia como interruptores, manillas, mesas y sillas... Llevar un registro de control de las actividades realizadas.

Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de estos productos siempre se respetarán las indicaciones del etiquetado.

En la medida de lo posible, se evitará el uso de dinero en efectivo facilitando al máximo el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico. El datafono se desinfectará tras cada uso.

La ropa de trabajo se lavará de forma mecánica con detergentes habituales en ciclos de lavado a 60-90 °C.

La vajilla se lavará en lavavajillas o túneles de lavado a una temperatura de 60-90 °C.

G.- Ventilación

Ventilar implica renovar el aire, es decir, sustituir el aire interior, potencialmente contaminado, con aire exterior. Los locales deberán ventilarse de forma continua durante la jornada y, además, en la apertura y en el cierre.

Para asegurar una buena ventilación se seguirán las *Recomendaciones para la reducción de la transmisión del SARS-CoV-2 por aerosoles y control de la ventilación* de disponibles en el siguiente enlace:

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/covid_ventilacion/es_def/adjuntos/recomendaciones-transmision-aerosoles.pdf

Si la ventilación es natural, se procurará que sea una ventilación cruzada. Para ello se abrirán ventanas o puertas de paredes opuestas. Si la ventilación es forzada, se debe maximizar la entrada de aire exterior y evitar la recirculación del aire.

Los sistemas de ventilación y climatización deberán cumplir las recomendaciones oficiales de operación y mantenimiento de edificios y locales.

Para comprobar que la ventilación se realiza adecuadamente, es recomendable el uso de medidores de CO₂. En el aire exterior, la concentración de CO₂ es de aproximadamente 420 ppm. En interiores, en espacios ocupados, la concentración de CO₂ aumenta debido al CO₂ exhalado por las personas. Se considera que la ventilación es insuficiente y debe ser incrementada cuando el nivel de CO₂ supera los 800 ppm.

H.- Medidas de prevención a adoptar por el personal trabajador

Las personas con síntomas compatibles con la COVID-19 (fiebre, tos, dificultad respiratoria...) no pueden acudir al puesto de trabajo. Tampoco si existe la sospecha de ser contacto estrecho de un caso positivo.

Estas personas contactarán telefónicamente, y sin demora, con su centro de salud o servicio de prevención.

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.
- Despues de manipular cartones, envases o embalajes sucios, o desechos y basuras, etc.
- Despues de las tareas de limpieza.
- Tras estar en contacto con superficies y objetos que pudieran estar contaminados.
- Durante la atención a la clientela, cada vez que manipule y dispense alimentos y, tras el cobro de la consumición.

En los puestos de trabajo donde no sea posible realizar el lavado con agua y jabón con la frecuencia necesaria, se dispondrá de gel o solución hidroalcohólica 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.

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

Se realizará una limpieza y desinfección de las mesas y sillas, así como de cualquier otra superficie de contacto con el cambio de clientela.

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 recomienda no utilizar cartas de uso colectivo, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares. Asimismo, se recomienda que no estén disponibles elementos u objetos intercambiables entre la clientela (prensa, juegos de mesa, etc.).

Los alimentos deberán servirse preferentemente en formatos individuales.

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.

Se recomienda evitar 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.

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

- Se indicará el sentido del flujo, 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, las personas utilizarán gel hidroalcohólico y guantes de un solo uso a la hora de 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 de la clientela, si no que se habilitará una zona en el interior del mostrador y serán entregados en el momento que lo soliciten.
- Se recomienda que la comida expuesta en el buffet se presente en formatos más reducidos para favorecer la rotación de la comida.

J.- Medidas preventivas en el servicio de barra

Se realizará una limpieza y desinfección frecuente de la barra y específicamente de la zona utilizada por la clientela para recoger la consumición.

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. 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 o pinchos existente; y servir, como en el caso anterior, los pinchos desde refrigeración.

No se permitirá el autoservicio en barra por parte de la clientela.

Se prohíbe el consumo en barra y sólo se podrá consumir sentado y en mesa.

K.- 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.

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

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.