AUTOCONTROL DE MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A COVID 19 HOSTELERIA

(Versión: 2021/04/14, según 17ª modificación de la Resolución de 18 de junio)

REQUISITOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO.	**SI**	**NO**	**NP**
1. Los trabajadores conocen y aplican las medidas preventivas frente a Covid19. Saben que si presentan síntomas de la enfermedad o son contacto estrecho de un caso, deben quedarse en casa.			
2. Existen a disposición de los trabajadores equipos de protección y desinfectante.			
3. Organizo la entrada y salida de forma que se evitan aglomeraciones y se garantiza la distancia interpersonal entre clientes y entre trabajadores. Registro los turnos. Si no es posible, disponen de barreras físicas.			
4. Informo a los clientes de las medidas universales mediante cartelería o similar: Mascarilla obligatoria hasta el momento del consumo, higiene de manos, distancias, aforos y prohibición de fumar.			
5. Dispone de lavamanos higiénicos con agua corriente, dosificador higiénico de jabón, toallas desechables y cubo con tapa y pedal. L**avado de manos con la frecuencia debida.**			
6. Permanecen cerradas las zonas **INTERIORES**, salvo las **excepciones***			
7. **TERRAZA al aire libre*:** Es no cubierta o estando cubierta, está rodeada lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos. 7.1 Cartel con aforo máximo (75%).			
7.2 Cartel que indique la prohibición de fumar. No hay nadie fumando.			
7.3 El consumo se realiza sentado en mesa.			
7.4 La ocupación máxima es de **6 personas** por mesa o agrupaciones de mesas. Y la distancia entre clientes o grupos de clientes de 1,5 m.			
7.5 La ubicación de las mesas se encuentra señalizada en el suelo.			
8. Hay **dispensadores de gel hidroalcohólico**, a la entrada del local o terraza y también a la salida de los baños. Comprobamos que están en buen estado de uso.			
9. Hay **papeleras**, preferentemente con tapa y pedal, para depositar pañuelos y otros materiales desechables a la entrada del local y en los baños. Están limpias.			
10. Realizo una **limpieza y desinfección** reforzados en zonas de uso común, en particular mesas, sillas, barra, máquinas, juegos, etc. Entre un cliente y otro. 11. La limpieza y desinfección del establecimiento se realiza al menos una vez al día. Si hay turnos, incluye una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo, vestuarios, taquillas en cada cambio de turno. 12. Utilizo lejía u otro desinfectante viricida registrado por el M. Sanidad.			
13. **Permanece abierta la puerta de entrada, y al menos una de las ventanas de los establecimientos. En restauración, permanece abierta la puerta del comedor.** Hay **ventilación adecuada** en todas las dependencias.			
14. Si es posible, diseño sentidos de circulación de clientes en las zonas de mayor confluencia, mediante balizas, cintas de separación y/o vinilo adhesivo en el pavimento.			
REQUISITOS ESPECÍFICOS	**SI**	**NO**	**NP**
15. La mantelería es de un solo uso o se higieniza a partir de 60ºC.			
16. Se evita el empleo de cartas de uso común, en favor de otros medios.			
17. Los elementos auxiliares del servicio, como vajilla, cristalería o cubertería, se almacenan en recintos cerrados o lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.			
18. Se eliminan productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras… priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.			
19. Los alimentos listos para consumir expuestos al público sin envasar están protegidos con vitrinas con puerta u otros sistemas de protección desinfectables cubriendo los alimentos **en su totalidad**. Se desinfectan las vitrinas, especialmente las zonas de apertura, al menos dos veces al día.			
20. La higiene del personal y sus actitudes son adecuadas. Ropa limpia de trabajo, no toser/no estornudar sobre los alimentos, no tocarse nariz y boca, …			

FECHA: **FIRMA** (responsable del control):

ACLARACIONES:

1.INFORMACIÓN SOBRE LAS EXCEPCIONES AL CIERRE DE INTERIORES: Deberán permanecer cerradas al público las zonas interiores de los establecimientos de hostelería y restauración, incluidos los restaurantes de los hoteles y otros alojamientos turísticos, y los salones de celebraciones, con las siguientes **excepciones***:

a) Los servicios de entrega a domicilio o recogida en el establecimiento o en vehículo.

b) Los servicios de restauración integrados en centros y servicios sanitarios, sociosanitarios y sociales autorizados para permanecer abiertos y los servicios de comedor de carácter social.

c) Comedores de centros educativos. Dicha excepción no afecta a las cafeterías universitarias cuyo interior deberá permanecer cerrado.

d) Los servicios de restauración de los centros de trabajo destinados a las personas trabajadoras.

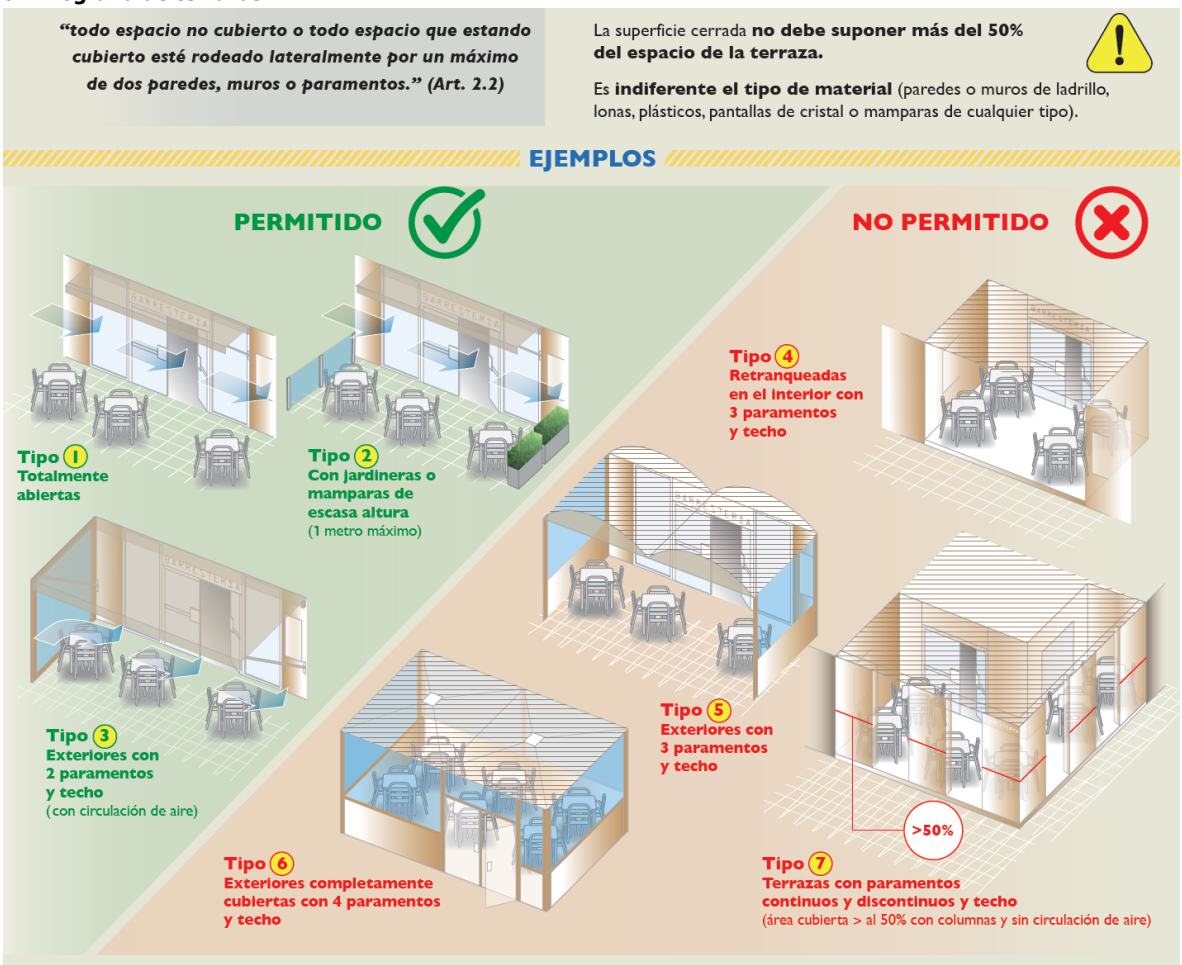
e) Los servicios de restauración de los establecimientos de suministro de combustible o centros de carga o descarga o los expendedores de comida preparada, con el objeto de posibilitar la actividad profesional de conducción, el cumplimiento de la normativa de tiempos de conducción y descanso, y demás actividades imprescindibles para poder llevar a cabo las operaciones de transporte de mercancías o viajeros.

En las excepciones contempladas en los apartados b), c), d) y e) el desarrollo de la actividad queda condicionado al mantenimiento de:

- Aforo máximo de **un tercio.**
- **Consumo sentado en mesa, o agrupaciones de mesas,** preferentemente mediante reserva previa y con una ocupación máxima de **6 personas.**
- Debe asegurarse el mantenimiento de una distancia física de **2 m entre las personas sentadas en diferentes mesas o agrupaciones de mesas**. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deben ser acordes al número de personas, permitiendo que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.

2. Los equipos de **aire acondicionado** si son de recirculación los mantengo apagados. Si son de renovación de aire (toman el aire del exterior), no dirigir el flujo de aire hacia las personas, programo el mayor nº de renovaciones por hora posible y renuevo los filtros según su mantenimiento.

3. Cuando el uso de los **aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares** esté permitido por clientes, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta 4 metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de 4 metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del **50 %** del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de 1,5 metros. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección garantizando siempre el estado de salubridad e higiene.

4. EVENTOS Y ACTIVIDADES MULTUDINARIAS. Aquellos eventos que, no estando prohibidos, SEAN DE MAS DE 30 PERSONAS, deben contar con una autorización de la Dirección General de Salud Pública, solicitado en el correo: autorizacioneventos@cantabria.es

5. **Infografía de terrazas**: