RECOMENDACIONES PREVENTIVAS FRENTE A LA COVID-19

NUEVA NORMALIDAD EN EL SECTOR HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (19.08.2020)

Este documento recoge una selección no exhaustiva de recomendaciones y medidas de contención, para garantizar la protección de la salud de la clientela y de la población trabajadora de establecimientos de comercio minorista frente a la COVID-19.

Varias de las medidas se basan en 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, en el Acuerdo del Gobierno de Navarra, de 19 de junio de 2020, por el que se declara la entrada de la Comunidad Foral de Navarra a la nueva normalidad y se dictan medidas de prevención necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, y en el Decreto-ley Foral 8/2020, de 17 de agosto, por el que se aprueban en la Comunidad Foral de Navarra medidas extraordinarias para responder ante la situación de especial riesgo derivada del incremento de casos positivos por COVID-19.

Nuevo

El uso de mascarillas se regula en la Orden Foral 34/2020, de 15 de julio, de la Consejera de Salud, por la que se adoptan medidas preventivas en relación con el uso de mascarillas durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por COVID-19, en la Comunidad Foral de Navarra, y en la Orden Foral 35/2020, de 17 de julio, de la Consejera de Salud por la que se dictan medidas en relación con los locales denominados "bajeras de ocio", "piperos" o similares, ubicados en la Comunidad Foral de Navarra y se modifica la Orden Foral 34/2020 de 15 de julio, por la que se adoptan medidas preventivas en relación con el uso de mascarillas durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por COVID-19, en la Comunidad Foral de Navarra.

Cada empresa definirá, con el asesoramiento de su **Servicio de Prevención de Riesgos Laborales** (en adelante SPRL), las medidas específicas que precise su actividad y ha de contar con la **consulta y participación de los trabajadores y trabajadoras** o sus representantes.

Para dicho asesoramiento, y en el caso de no disponer de SPRL propio o ajeno, puede ponerse en contacto con el **Servicio de Salud Laboral** del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra.

INSTRUCCIONES PARA EMPRESAS, EMPLEADAS Y EMPLEADOS

POBLACIÓN TRABAJADORA ENFERMA, CONTACTOS Y ESPECIALMENTE SENSIBLES

- Informar/concienciar a los trabajadores de que NO DEBEN ACUDIR al centro de trabajo en el caso de presentar síntomas compatibles con la COVID-19 (fiebre, tos o dificultad respiratoria…) o cuando, tras el estudio, sean considerados como "contacto estrecho[1]" de personas que los presenten. El trabajador llamará inmediatamente al centro de salud y, si cursa baja médica o por aislamiento, lo comunicará a la empresa. En el caso de que los síntomas aparezcan estando presente en el puesto de trabajo, se comunicará al responsable, se aislará al afectado dotándole de mascarilla quirúrgica y se le remitirá a su médico de cabecera.

- La empresa pondrá en conocimiento de la unidad de Vigilancia de la Salud de su SPRL todos los casos de COVID de los que tenga conocimiento para realizar el estudio y detección de los posibles contactos estrechos de manera inmediata. Si se identificaran contactos estrechos en el centro de trabajo, se notificarán al Servicio de Salud Laboral del ISPLN a través del correo electrónico contactosestrechoslaborales@navarra.es.

- La unidad de Vigilancia de la Salud del SPRL deberá identificar a las personas trabajadoras especialmente sensibles a este riesgo.

- El SPRL valorará si los/las trabajadoras especialmente sensibles pueden seguir desarrollando su actividad laboral, bien en idénticas condiciones, bien mediante una adaptación de puesto, bien mediante reubicación en un puesto de trabajo exento de riesgo. El resultado de esta valoración debe recoger, en su caso, una descripción clara de las medidas de adaptación específicas propuestas para la protección del trabajador/a especialmente sensible.

DISTANCIA DE SEGURIDAD INTERPERSONAL

- Según el mencionado Real Decreto-ley 21/2020, en los centros de trabajo se deben adoptar todas las medidas necesarias para garantizar el mantenimiento de una distancia de seguridad interpersonal mínima de 1,5 metros entre los trabajadores (adaptación de puestos, organización de turnos, control de ocupación máxima en el uso de espacios comunes, etc.).

- Sin embargo, lo recomendable sería aumentar en todo lo posible las distancias de seguridad interpersonal.

ENTRADA Y SALIDA DEL CENTRO DE TRABAJO

- El desplazamiento al centro de trabajo se realizará preferentemente de forma individual.

- En los transportes públicos y privados complementarios de viajeros en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor, todos los ocupantes del vehículo deberán utilizar mascarilla si no conviven en el mismo domicilio.

- Favorecer una entrada y salida escalonada de los y las trabajadoras para mantener la distancia de seguridad.

- Habilitar una vía de entrada y otra de salida en el centro de trabajo, debidamente señalizadas, para evitar el cruce de personas.

- Evitar sistemas de fichajes por huella dactilar; de mantenerse, se pondrá a disposición de la población trabajadora solución hidroalcohólica para usar antes y después del fichaje.

- Eliminar tornos y, si es posible, mantener las puertas interiores abiertas.

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

- Fomentar reuniones por videoconferencia, flexibilidad horaria, teletrabajo, turnos de trabajo, restricción de movilidad, etc.
- Modificar la organización de los turnos, la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mesas, mobiliario, pasillos, etc.), si resulta necesario para mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de 1,5 m entre trabajadores, y también entre clientes.
- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad interpersonal. Si es preciso, señalizar las zonas de trabajo en la cocina mediante marcas en el suelo, o colocando pantallas tipo metacrilato como separación.
- Si existen turnos, deben planificarse de forma que siempre se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.
- Aunque el centro de trabajo disponga de ascensor o montacargas, se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizar dichos medios de elevación, su ocupación máxima será de una persona, salvo que empleen mascarillas todos los ocupantes.
- Organizar la recepción de los productos de los proveedores de manera que se mantenga la distancia de seguridad con el repartidor o, en su defecto, se use mascarilla por la persona que recepciona y la persona que realiza la entrega de aquellos.
- Fomentar 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.

LUGARES, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS DE TRABAJO

- Para mitigar la transmisión aérea del virus, se debe garantizar una **ventilación adecuada** de los lugares de trabajo. Siempre que sea factible, se recomienda:
  - Aumentar la renovación de aire del interior con aporte de aire limpio exterior.
  - Asegurar un caudal mínimo de aire exterior, siendo recomendable alcanzar un mínimo de renovación de aire 12,5 l/s por ocupante[2]. Para conseguir estos valores mínimos se puede optar por aumentar la ventilación o reducir la ocupación de los espacios.
  - Para aumentar la ventilación se recomienda priorizar el uso continuo de los sistemas de ventilación. Durante dos horas antes de la apertura del centro de trabajo, así como dos horas después del cierre, el caudal será el máximo que permita el sistema de ventilación. En las horas restantes de la semana, incluidos fines de semana, el sistema se mantendrá en funcionamiento a bajo caudal, pero nunca inferior al 25% del caudal nominal.
  - Este incremento de la ventilación puede tener un impacto negativo en las condiciones termo higrométricas de los lugares de trabajo, generando situaciones de disconfort térmico, sobre todo en relación a las corrientes de aire. Por lo tanto, se recomienda comprobar que se cumplan, al menos, los valores óptimos de temperatura y humedad relativa, establecidos en el Real Decreto 486/1997, de Lugares de trabajo, con el objetivo de asegurar el confort térmico de los trabajadores.

- Evitar la recirculación del aire, a menos que se disponga de sistemas de filtración y/o desinfección del aire, de eficacia contrastada, diseñados para controlar el riesgo de infección por aire.
- En aquellos lugares de trabajo, como despachos, salas de reuniones o salas de descanso, que dispongan de equipos de climatización individuales (fan-coils o splits), que únicamente recirculan el aire interior, sin aporte de aire limpio exterior, debe garantizarse la renovación de su aire interior, abriendo ventanas o, en su defecto, puertas.
- Los sistemas de ventilación, en especial las unidades de filtración, se deben limpiar y mantener de manera periódica y regular a fin de asegurar su correcto funcionamiento así como su eficacia como medida de control del riesgo. A tal fin, el personal de mantenimiento seguirá las instrucciones del fabricante y adoptará las medidas de prevención y protección adecuadas.
- Se debe tener en cuenta que la existencia de barreras físicas (particiones, cortinas, mamparas, equipos de trabajo, etc.) puede dificultar la circulación y distribución homogénea del aire por todo el local y, por lo tanto, reducir la eficacia de la ventilación. En estas zonas "opacas" o "ciegas", se tomarán medidas de prevención adicionales (redistribución de espacios, purificadores de aire portátiles, que cuenten con filtros HEPA, ubicados cerca de la zona de respiración de los trabajadores, etc.).
- Se recomienda mantener los sistemas de extracción de los aseos en funcionamiento continuo (24 horas al día, 7 días a la semana). Si el aseo cuenta con sistemas de extracción, también se recomienda evitar abrir las ventanas, para que no salga aire de los aseos al entorno del edificio y se facilite la contaminación por vía fecal-oral.

- Reforzar la limpieza y desinfección de las instalaciones, en especial de las superficies de contacto: manillas, escaleras, pasamanos, superficies de trabajo, equipos y herramientas. Limpiar y desinfectar las instalaciones entre cada turno, por lo que sería oportuno establecer un periodo interturnos que lo permitiera.
- Desinfectar superficies que puedan estar contaminadas y zonas comunes tras rotaciones de puestos y cambios de turno.
- Habilitar el uso individualizado de herramientas y equipos de trabajo o material de oficina (tijeras, bolígrafos, teclados, etc.). En su defecto, se pondrá a disposición desinfectante para aplicar por el trabajador/a antes y/o tras cada uso.
- Limpiar y desinfectar el datáfono tras cada uso, si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.
- Se garantizará la limpieza de otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador, incluyendo las zonas privadas del establecimiento (vestuarios, aseos…).
- Para la limpieza se utilizarán desinfectantes como **diluciones de lejía (1:50)** recién preparada, **etanol**, al menos al 70%, o cualquiera de los **desinfectantes con actividad viricida** que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Si se utiliza un desinfectante comercial, se respetarán las instrucciones del fabricante (etiqueta, instrucciones de uso y ficha de datos de seguridad).

- El Ministerio de Sanidad informa de que existen sustancias biocidas, como el ozono, que en estos momentos se encuentran todavía en estudio y que, además, un uso inadecuado de los mismos puede suponer un doble riesgo para las personas: por la exposición al propio biocida y por un posible efecto desinfectante insuficiente. No se recomienda, por lo tanto, su empleo.
- Tras la limpieza, los materiales y los equipos de protección individual utilizados, se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Habilitar un registro escrito en el que se recoja la hora de limpieza y la identificación de la persona que la ha realizado.
- La higiene de manos es una medida principal de prevención y control de la infección, se recomienda colocar infografías en la que se explique la importancia de esta práctica y la forma correcta de desarrollarla.
- Todos los trabajadores deben tener a su disposición agua y jabón, o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Los uniformes y ropa de trabajo empleados se lavarán y desinfectarán de forma regular, siguiendo el procedimiento habitual seguido en la empresa.
- Deberán disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.
- La vajilla y cubertería se desinfectará a temperaturas superiores a 80ºC (lavavajillas).
- Los textiles (mantelería, tapizado de sillas…), se lavarán a una temperatura superior a 60ºC.
- Mantener higienizadas las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente.
- Evitar el uso de trapos utilizando bayetas desechables o papel de un solo uso que estará colocado en el correspondiente portarrollos.

VESTUARIOS, SALAS DE DESCANSO Y ASEOS

- Aplicar medidas a fin de garantizar la distancia de seguridad en estos espacios:
  - Limitar la ocupación de los mismos, estableciendo turnos de acceso.
  - Organizar la disposición y el uso de taquillas y bancos corridos, así como de mesas y sillas, de manera que se asegure la máxima distancia entre trabajadores, tanto en bipedestación como sentados.
- Los trabajadores deben retirarse los EPI antes de acceder a estos espacios y conservarlos en un lugar apropiado, por ejemplo las mascarillas en el interior de bolsas de tela o de papel. . En el vestuario, si no se puede mantener la distancia de seguridad, deberá hacerse uso de mascarilla.
- En los aseos, disponer de jabón, papel para el secado de manos y, a ser posible, papeleras de pedal con tapa, así como de infografías que recuerden a los trabajadores la necesidad de lavarse bien las manos, antes y después del descanso y de acceder a los aseos, así como antes de abandonar el centro de trabajo.

- Disponer de soluciones hidroalcohólicas junto a las máquinas dispensadoras de bebidas y comida, así como de infografías que recuerden la instrucción de higienizarse las manos con hidroalcohol, antes y después de hacer uso de tales dispensadoras.
- Reforzar la limpieza y desinfección de las zonas comunes, tales como vestuarios, en especial taquillas y bancos, aseos y áreas de descanso.

INFORMACIÓN Y FORMACIÓN A LOS TRABAJADORES/AS

- Garantizar que todos los trabajadores estén correctamente informados de los riesgos derivados del SARS–CoV-2, con especial atención de las vías de transmisión así como de las medidas de prevención y protección, mediante sesiones formativas de actualización y "recuerdo/refresco" de la información al respecto.
- Colocar infografía en aseos, vestuarios y otras zonas comunes sobre:
  - El lavado frecuente de manos.
  - Prácticas higiénicas respiratorias (protección al toser, estornudar…).
  - Mantener la distancia de seguridad entre personas.
  - Usar pañuelos desechables y depositarlos tras su uso en la papelera de pedal con tapa.
  - No tocarse la cara, boca, y nariz con las manos desnudas, ni cuando se lleven guantes puestos.
  - No compartir vasos, recipientes, botellas de agua, cubiertos o similares.
  - No compartir objetos sin limpiar antes.
- Evitar el uso de anillos, pulseras u otros elementos de adorno que dificulten el correcto lavado y desinfección de manos.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI)

- Se deben priorizar las medidas colectivas frente a las medidas de protección individual, como asegurar el mantenimiento de la distancia de seguridad, las prácticas de higienización de manos y la limpieza y desinfección de superficies.
- En aquellas tareas en las que no se pueda garantizar el mantenimiento, en todo momento, de la distancia de seguridad, ni sean posibles o suficientes las protecciones colectivas, será obligatorio el uso de equipos de protección respiratoria, adecuados al nivel de riesgo.
  - Respecto a la valoración del nivel de riesgo, es necesario considerar que, desde el punto de vista de la probabilidad de exposición, mientras el Índice Rt^3 se mantenga inferior a 1, la epidemia de Coronavirus se puede considerar en fase de remisión. Además, durante los meses de verano, las temperaturas elevadas, junto con el desarrollo de la actividad física, propia de determinados puestos de trabajo, pueden suponer un riesgo de disconfort, incluso de estrés térmico, agravado por la utilización de EPI respiratorio.

- Los EPI respiratorios recomendados para los agentes biológicos son las mascarillas autofiltrantes FFP2 o las mascarillas compuestas por adaptador facial y filtro frente a partículas P2.
- No obstante, según las consideraciones anteriores, se puede optar por la utilización de mascarilla quirúrgica como alternativa a la FFP2, en el contexto de un Índice Rt inferior a 1 y de elevadas temperaturas durante los meses de verano.
- El tiempo de uso de la mascarilla se limitará al mínimo imprescindible, especialmente en el caso de los EPI respiratorios, para los que se recomienda no superar las 4 horas de uso por jornada o turno de trabajo. A tal fin, se adoptarán otras medidas que permitan mantener, el tiempo restante, la distancia de seguridad interpersonal. Si se opta por el uso de mascarilla quirúrgica, se recomienda sustituirla, por cuestiones de comodidad e higiene, por una nueva cada 4 horas, o siempre que se humedezca, deteriore o ensucie por el uso. En éste y otros aspectos, la utilización de las mascarillas se ajustará a la información suministrada por el fabricante.

- En caso de desabastecimiento de mascarillas fabricadas conforme a normas UNE-EN, se podría optar, de manera excepcional, por el uso de EPI respiratorios equivalentes como son las mascarillas KN95, N95 u otras (Resolución de 23 de abril de 2020, de la Secretaría General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa), siempre y cuando dispongan de una Autorización Temporal concedida por una Autoridad con competencias de Vigilancia del Mercado o un Certificado UE de tipo emitido por un Organismo Notificado europeo.
- El personal que proceda a tareas de limpieza o gestión de residuos deberá disponer de ropa de trabajo, mascarilla y guantes de protección frente a microorganismos. Este personal contará con instrucciones para una correcta realización de su tarea (productos, diluciones, procedimientos a seguir, lavado de manos tras la retirada de los EPI,…).
- Los trabajadores que empleen EPI deben estar adiestrados en su correcto uso mediante una formación teórico-práctica que incluya información suministrada por el fabricante. Una utilización incorrecta de los EPI, desde su colocación hasta su retirada, es una posible fuente de contagio.

ASEOS PARA CLIENTES

- Su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta cuatro 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 cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50 % del número de cabinas y urinarios de la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad interpersonal.
- Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los aseos, garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- Se revisará frecuentemente el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos.

- Se recomienda informar a los clientes de estas instrucciones de uso a través de cartelería, y colocar de forma visible un registro escrito en el que se recoja la hora de limpieza y la identificación de la persona que la ha realizado
- Deben contar, al menos, con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado y/o solución desinfectante de manos, y papeleras de pedal con tapa. El establecimiento debe asegurar la reposición de los consumibles.

COMIDA PARA LLEVAR

- **Reparto a domicilio**
  - Reservar un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa, etc.), y establecer un sistema para evitar posibles aglomeraciones de personal de reparto.
  - La comida se preparará en bolsas cerradas, preferiblemente selladas. La bolsa utilizada para el reparto se limpiará y desinfectará interior y exteriormente tras cada entrega.
  - Fomentar el pago por medios electrónicos que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto y el manejo de dinero en efectivo.
  - Proporcionar solución desinfectante a los repartidores para poder higienizarse las manos durante el proceso de entrega.
  - Avisar al cliente de su llegada por telefonillo, indicando que dejará el pedido en la puerta. No compartirá ascensores en los domicilios de entrega.
- **Recogida en local**
  - Reservar un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (ej. mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso.
  - Colocar paneles / cartelería explicativos del procedimiento de recogida.
  - Organizar la espera evitando el cruce de clientes. Se recomienda señalizar la distancia de seguridad en el suelo y/o colocar pantallas protectoras, tipo metacrilato.
  - Colocar de dispensadores con desinfectante en la zona de recogida.

TERRAZAS AL AIRE LIBRE

- Las terrazas al aire libre de establecimientos de hostelería y restauración podrán abrir con el 100 % de las mesas permitidas en la licencia municipal.

- El horario de cierre será las 01:00 horas como máximo incluidas las labores de desalojo del establecimiento, sin que puedan admitirse nuevos clientes a partir de las 00:00 horas.
- Se considerarán **terrazas 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.

- En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia interpersonal de 1,5 metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

- La **ocupación máxima** será de 10 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 respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Nuevo

- Se prohíbe fumar cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de, al menos 2 metros. Esta limitación será aplicable también para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o similares.

Nuevo

- **Medidas de higiene y/o prevención** en la prestación del servicio en las terrazas:
  - Limpiar y desinfectar el equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, de forma frecuente.
  - Priorizar la utilización de mantelerías o salvamanteles de un solo uso. Si no es posible, deben cambiarse entre servicios y proceder a su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
  - Poner a disposición del público, en la entrada del establecimiento y en otros puntos, dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
  - Evitar la utilización de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos del cliente (p. ej. a través de códigos QR o aplicaciones móviles), pizarras, carteles u otros medios como "cantar" la carta.
  - Almacenar en recintos cerrados los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros. Si esto no fuera posible, guardarlos lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
  - Eliminar productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros.
  - Retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.
  - Evitar tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.

CONSUMO EN LOCAL

No puede superarse el 75% del aforo máximo del local, o 2,25 metros cuadrados por persona usuaria, y deben cumplirse las siguientes condiciones:

Nuevo

- El horario de cierre será las 01:00 horas como máximo incluidas las labores de desalojo del establecimiento, sin que puedan admitirse nuevos clientes a partir de las 00:00 horas.
- Está permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.
- Se recomienda reserva previa para el consumo sentado en mesa.

Nuevo

- Deberán garantizar una distancia de 1,5 metros en el servicio en barra.

- La **ocupación máxima** será de 10 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 respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- Pueden ofrecerse productos frescos o elaborados para libre disposición de los clientes. Medidas: con pantalla de protección o vitrinas, emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente.
- **Medidas de higiene y/o prevención** en la prestación del servicio en el local:
  - Limpieza y desinfección del local al menos una vez al día, de acuerdo con las características e intensidad de uso del establecimiento.
  - Limpiar y desinfectar el equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, de forma frecuente.
  - Priorizar la utilización de mantelerías o salvamanteles de un solo uso. Si no es posible, deben cambiarse entre servicios y proceder a su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
  - Poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento y a la salida de los baños. Los dispensadores deberán estar siempre en condiciones de uso.
  - Evitar la utilización de cartas de uso común, promoviendo el uso de dispositivos electrónicos del cliente (p. ej. a través de códigos QR o aplicaciones móviles), pizarras, carteles u otros medios como “cantar” la carta.
  - Almacenar en recintos cerrados los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros. Si esto no fuera posible, guardarlos lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
  - Eliminar productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros.
  - En los establecimientos que cuenten con zonas de autoservicio, deberá evitarse la manipulación directa de los productos por parte de las y los clientes, por lo que deberá prestar el servicio una o un trabajador del establecimiento salvo en el caso de que se trate de productos envasados previamente
  - Establecer un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
  - Retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.
  - Evitar tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.
  - El personal trabajador que realice el servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio.
  - En cualquier caso, se deberá garantizar una distancia mínima de 1,5 m entre clientes.

INDICACIONES PARA LA CLIENTELA

- Al llegar al establecimiento, antes de entrar, compruebe el cartel informativo sobre el aforo máximo del local. No debe sobrepasarse dicho aforo para garantizar el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 m en el interior del local.
- Esperar a ser atendidos por el personal que les indicará el lugar de la terraza o del interior del local en el que podrán sentarse.
- Medidas informativas: cartelería con las medidas preventivas e higiénicas adoptadas en el establecimiento (p. ej. uso de mascarilla, lavado de manos, punto de espera, distancia de seguridad, normas de uso del aseo, etc.).
- Si van a consumir en la barra, deben mantener al menos, 1,5 metros de separación con otros clientes, o grupos de clientes.
- Evitar saludos de cortesía que impliquen contacto físico.
- Deberán desinfectarse las manos con el gel hidroalcohólico que estará disponible en la entrada y/o en otros puntos del establecimiento.
- No mover las mesas. En todo caso, debe mantenerse la debida distancia física entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.
-

La **ocupación máxima** será de 10 personas por mesa o agrupación de mesas. Asimismo, debe respetarse la distancia mínima de seguridad interpersonal de 1,5 m con otros clientes y con los trabajadores, siguiendo en todo momento las indicaciones del personal.
-

Se prohíbe fumar en espacios al aire libre cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de, al menos 2 metros. Esta limitación será aplicable también para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o similares.
- Recuerde que NO debe acudir al establecimiento si en los días anteriores ha tenido fiebre, tos o dificultad respiratoria o ha tenido un contacto estrecho con un caso de la enfermedad COVID-19.
- En personas de más de 12 años de edad, el uso de mascarilla será obligatorio en todo momento aunque se pueda mantener la distancia interpersonal de seguridad. Su uso no será exigible en el momento en que se esté consumiendo alimentos y bebidas.
- Los menores de entre 6 y 12 años deberán llevar mascarilla siempre que no se pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de, al menos 1,5 m.
- A ser posible, pagar la consumición con tarjeta sin contacto, no con dinero en metálico.

OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN

- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Espacio COVID-19
- Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra. Web sobre el coronavirus
- Gobierno de Navarra. Web oficial sobre el coronavirus
- Ministerio de Sanidad. Enfermedad por nuevo coronavirus, COVID-19
- Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Guías para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en el sector turístico: Restaurantes 10/05/2020 14:11:26
- Especificación UNE 0066-05 May 2020 Servicios de Restauración

CONSULTAS

- **Servicio de Prevención de Riesgos Laborales** de la empresa
- **Servicio de Salud Laboral** del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra.

Tfno.: 848 428948 **email: ispln.sprl@navarra.es**

Nota: el texto añadido y / o modificado respecto a la versión anterior del documento aparece marcado con el símbolo

[1] Se define como contacto estrecho de casos posibles, probables o confirmados a los convivientes, a los familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.

[2] Recomendaciones de operación y mantenimiento de los sistemas de climatización y ventilación de edificios y locales para la prevención de la propagación del SARS-COV-2. Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. Ministerio de Sanidad. Junio de 2020.

[3] Índice Rt: Número de reproducción en el instante t, que indica la tasa de transmisión real del virus en un determinado momento.