

GUIA SOBRE LAS CONDICIONES EN LAS QUE DEBEN DESARROLLARSE LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN: **MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE**

3.- ¿QUÉ MEDIDAS HIGIENICAS PARA LOS CLIENTES/AS Y AFORO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN DEBEN ADOPTARSE?

1

El titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento deberá poner, en todo caso, a disposición de los clientes/as:

- A la entrada del establecimiento: geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- A la salida del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

2

El tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes/as puedan realizar la recogida de los mismos.

3

En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente/a al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. La atención a los clientes/as no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes/as por el mismo trabajador/a.

4

En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un/a cliente/a al mismo tiempo (por no garantizar la distancia de seguridad), el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor

