

FASE 2:

PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Dentro del Plan para la transición hacia una nueva normalidad que tiene como objetivo conseguir que, preservando la salud pública, se recupere paulatinamente la vida cotidiana y la actividad, Euskadi ha pasado, mediante la Orden SND/442/2020, de 2 de mayo, por la que se modifica la Orden la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma, **A LA FASE 2**. En el sector hostelero se han establecido un conjunto de requisitos de seguridad e higiene.

Desde **UGT-Euskadi** te informamos de las nuevas medidas de higiene y prevención específicas para el sector de hostelería y restauración, que además de las generales, deben cumplirse.

► CONSUMO EN EL LOCAL



El DECRETO 12/2020, de 24 de mayo, por el que se establecen normas para la aplicación de la fase 2 del proceso de transición, establece que podrá procederse a la apertura al público de los establecimientos y servicios de hostelería, restauración, txokos y sociedades para consumo en el local, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, siempre que no se supere un 50% de su aforo.

El consumo dentro del local únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa, y preferentemente mediante reserva previa. En ningún caso se admitirá el autoservicio en barra por parte del cliente. Asimismo, estará permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.

Se podrá ofrecer productos de libre servicio, ya sean frescos o elaborados con anticipación, para libre disposición de los clientes siempre que sea asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente.


La prestación del servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo (Vease infografía al respecto)

Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones 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


FASE 2: PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

► MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS


Además de las medidas de higiene y seguridad generales, deberán realizarse las siguientes:




Limpieza y desinfección del equipamiento en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Asimismo, se deberá proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día.




Utilización de mantelerías de un solo uso. Si 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 y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.




Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

FASE 2:**PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN****► MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS**

Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos, pizarras, carteles u otros medios similares.



Los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería mantelería, etc.) se almacenarán en recintos cerrados y, si no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes/as y trabajadores/as.



Se eliminarán productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras y otros utensilios) priorizando monodosis desechables u otros formatos bajo petición del cliente/a. Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

FASE 2:**PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

El uso de los aseos por los clientes: su ocupación máxima será de una persona, salvo en casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día. 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

¡ RECUERDA !

Estas medidas podrán ser completadas por planes específicos de seguridad, protocolos organizativos y guías adaptados a cada sector de actividad, que aprueben las Administraciones Públicas, una vez oídas las partes implicadas, así como por aquellos que sean acordados en el ámbito empresarial entre los propios trabajadores/as, a través de sus representantes, y los empresarios o asociaciones y patronales de cada sector