

Requisitos del sector de hostelería y restauración

ORDEN 1033/2021, de 11 de agosto, de la Consejería de Sanidad

Ventilación

Deberá asegurarse una ventilación adecuada por medios naturales y/o mecánicos en los espacios cerrados:

- **Establecerán pautas de apertura de puertas y/o ventanas** para lograr una adecuada renovación del aire, con especial atención a los momentos de máxima ocupación, y **ajustarán los sistemas de ventilación mecánica** de forma que se alcance la **máxima renovación posible minimizando la recirculación del aire**.
- **Se recomienda** ventilar al máximo posible y medir la calidad del aire, preferentemente en los momentos de mayor afluencia, mediante la utilización de **medidores de CO2**. En caso de que la concentración de CO2 supere las **1.000 partes por millón (ppm)**, se deberán adoptar medidas tales como incrementar la ventilación o disminuir el aforo hasta que se sitúe por debajo de ese indicador.
- **Se prohíbe el consumo en barra**, salvo para recogida de comida o bebida por los clientes, debiendo asegurarse en todo momento el respeto a la distancia de seguridad interpersonal.
- **Horario máximo permitido:**

De 06:00h hasta la 01:00h*. No podrán admitir nuevos clientes a partir de las 00:00 horas. Se podrá realizar servicios de comida para llevar con recogida en el establecimiento hasta las 01:00 horas.

** Se aplicará el horario de cierre que tuvieran autorizado por los órganos competentes si este fuera anterior a dicha hora.*

- **Aforo máximo:** 50% en interior, 75% en terraza*

** Se consideran 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.*

- **Ocupación máxima** por mesa o grupos de mesas:
 - **6 personas en interior** y de **8 personas en terrazas** al aire libre
 - Las mesas o agrupaciones de mesas deberán guardar una distancia de, **al menos, 1,5 metros respecto a las sillas asignadas a las demás mesas o agrupaciones de mesas**, para asegurar la distancia física de, al menos,

1,5 metros entre las personas sentadas en diferentes mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

- **Salones de banquetes:**

- 50% de aforo.
- Deberán solicitar los datos identificativos de los asistentes a un evento, incluyendo un teléfono de contacto, y conservar dicha información por si fuera requerida por la autoridad sanitaria en la investigación de un brote epidémico para facilitar su localización en los casos de descubrimiento posterior de presencia de casos positivos, probables o posibles de COVID-19.

Otras normas y recomendaciones de funcionamiento:

- Priorizar la utilización de mantelerías de un solo uso, o si no es posible, optar por materiales y soluciones que faciliten el cambio de manteles o salvamanteles entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- Proveer de dispensadores de geles desinfectantes a la entrada del establecimiento.
- Utilizar envases monodosis para proporcionar a los clientes sal, aceite, vinagre, azúcar, mermelada, desechando servilleteros, palilleros y utensilios similares.
- Evitar el empleo de cartas de uso común, promoviendo el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Almacenar los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, juegos de cubiertos o mantelería, en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

Limpieza y desinfección:

- Deberá realizarse la limpieza y desinfección del local por lo menos **una vez al día**.
- Las zonas de mayor riesgo se limpiarán y desinfectarán con elevada frecuencia:
 - Las zonas y superficies de elaboración, manipulación y envasado de alimentos.
 - Las cámaras de almacenamiento de alimentos frigoríficos, o neveras.
 - La zona de barra (superficie de la barra, tiradores de apertura de botelleros, grifos, etc., que se utilizan con mucha frecuencia).
 - La zona de caja.
 - Las superficies de contacto frecuente (mesas y sillas de terraza y de sala, pomos de las puertas, interruptores de luz, datáfonos, etc.).
 - Servicios de uso público y de personal, etc.