Alicante City & Beach

APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

ARA
ASOCIACIÓN RESTAURANTES ALICANTE

alroa
ASOCIACIÓN DE LOCALES DE RESTAURACIÓN Y OCIO DE ALICANTE

ALICANTE SEGURA

Patronato Municipal de Turismo y Playas de Alicante

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

Se recoge y se desarrolla esta herramienta para ayudar a identificar y analizar los riesgos en las organizaciones, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en las instalaciones y con su personal para hacer frente al virus. Se recomienda consultar las diversas normativas aplicables.

Empresa o servicio turístico: ☐

Fecha de control o autocontrol de seguimiento: ☐

EQUIPO DE TRABAJO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En función de la complejidad organizativa de la empresa se define un equipo de responsables que gestione de forma directa y eficaz toda la casuística que puede surgir. Dicho equipo de trabajo de riesgos debe estar formado por diversos representantes, en función de las características de la empresa / establecimiento / servicio turístico (gran empresa, empresa unipersonal, etc.) Ej. Comité de Seguridad y salud.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Ante un caso de brote epidemiológico primará la organización y la comunicación de la información. Se recomienda establecer un protocolo de seguimiento de la información en el que se refleje los constantes cambios: Fuente de la que se recibe la información. Fuente de quién recibe esa información.

- Fecha y hora exacta en que se recibe la información.
- Exposición de la información lo más clara posible.

PREVIO A LA REAPERTURA

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Antes de la re-apertura se realiza una desinfección completa de todo el establecimiento de acuerdo a las normas establecidas.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En caso de tener subcontratado algún servicio, debe exigirse que la empresa principal supervise que el personal cuente con todas las medidas higiénico-sanitarias oportunas.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se elabora un Plan de Contingencia con medidas concretas para reducir los riesgos de contagio sobre la base de la evaluación de riesgos.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se confecciona y adapta la evaluación de riesgos y protocolos de seguridad y salud.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se evalúa la presencia de grupos vulnerables frente al COVID-19 en el entorno laboral y se determinan

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

medidas específicas de seguridad para este personal.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se comunica el plan de contingencia a los representantes de los trabajadores - en caso de que los hubiere -, a los empleados para su adecuada puesta en marcha y al personal de mantenimiento.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se supervisa el Plan de contingencia a través de reuniones internas.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En caso de prestación de servicio en local, las condiciones de servicio y las medidas implementadas de seguridad higiénico-sanitarias son visibles a través de cartelería con el fin de que el cliente se encuentre en todo momento informado.

DISTANCIA DE SEGURIDAD INTERPERSONAL

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se cumple el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal establecida por las autoridades competentes de, por lo menos, 1,5 metros o, en su defecto, medidas alternativas de protección física con uso de mascarilla adecuada y etiqueta respiratoria. La obligación de uso de mascarilla es exigible salvo en los supuestos previstos en el artículo 6.2 del Real decreto ley 21/2020, de 9 de junio.

MEDIDAS DE HIGIENE COMUNES

Con carácter general, sin perjuicio de las especificaciones para sectores concretos de actividad, y de las normas o protocolos específicos que puedan establecerse, se llevan a cabo las siguientes medidas:

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

La persona o entidad titular de la actividad económica o, en su caso, el director, directora o responsable de los centros, instalaciones, espacios de uso público y entidades, asegura que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso de los establecimientos, locales, instalaciones o espacios recogidos a continuación.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En las tareas de limpieza y desinfección se presta especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas y otros elementos de similares características.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se utiliza desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y debidamente autorizados y registrados. En el uso de ese producto se respeta las indicaciones de la etiqueta.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desechan de manera segura, y se procede al lavado de manos.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Las medidas de limpieza se extienden, en su caso, a zonas privadas del personal trabajador, como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En puestos de trabajo compartidos por más de una persona trabajadora, se establecen los mecanismos y procesos oportunos para garantizar la higienización de estos puestos.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se procura que los equipos o herramientas empleados sean personales e intransferibles, o que las partes en contacto directo con el cuerpo de la persona dispongan de elementos sustituibles.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En el caso de equipos que deban ser manipulados por diferente personal, se procura la disponibilidad de materiales de protección o el uso de forma recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con carácter previo y posterior a su uso.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En el caso de empleo de uniformes o ropa de trabajo, se procede a su lavado y desinfección regular.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Las instalaciones se ventilan periódicamente y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Uso de ascensor y/o montacargas. Se utilizan preferentemente las escaleras. En caso necesario de uso, su ocupación máxima es de una persona, salvo que se trate de personas convivientes o que empleen mascarillas todos las personas ocupantes.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

La ocupación máxima para el uso de aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares por parte de la clientela, personal visitante o personas usuarias es de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia; en ese caso, también se permite la utilización por su acompañante.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima es del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse, durante su uso, la distancia de seguridad interpersonal. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos espacios garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se refuerza la limpieza y desinfección de los aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares por parte de la clientela, personal visitante o personas usuarias garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se promueve el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, así como la limpieza y desinfección de los equipos precisos para ello.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se dispone de papeleras con pedal y tapa para depositar pañuelos y cualquier otro material desechable, y se limpian frecuentemente y, al menos, una vez al día.

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Los materiales suministrados a las personas usuarias durante el desarrollo de la actividad y que sean de uso compartido se desinfectan después de cada uso.

MEDIDAS ADICIONALES DE HIGIENE EN LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES CON APERTURA AL PUBLICO

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Se lleva a cabo, por lo menos una vez al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones, con especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Se revisa frecuentemente el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Durante todo el proceso de atención a la persona usuaria o consumidor se mantiene la distancia de seguridad interpersonal con el personal de venta o proveedor de servicios, que podrá ser de un metro cuando se cuente con elementos de protección o barrera. En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, se ha de utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo, que asegure la protección tanto del personal empleado como de la clientela.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Se señala de forma clara la distancia de seguridad interpersonal entre los clientes o clientas o personas usuarias, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería o señalización. Pueden establecerse itinerarios para dirigir la circulación de la clientela o personas usuarias, con el fin de evitar aglomeraciones y prevenir el contacto entre clientes.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Existe, a disposición del público, dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida, en condiciones de uso, debidamente autorizados y registrados, en lugares accesibles y visibles, y, en todo caso, en la entrada del local o establecimiento.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

No existe a disposición del público productos de uso y prueba que impliquen manipulación directa por sucesivas personas clientes o usuarias, sin supervisión de manera permanente por parte del personal, que debe proceder a su desinfección tras la manipulación del producto por cada persona cliente o usuaria.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

En los establecimientos del sector comercial textil, de arreglos de ropa y similares, los probadores son utilizados por una única persona y se procede a su limpieza y desinfección frecuente. En el caso de que la persona usuaria se pruebe una prenda que posteriormente no adquiera, la prenda es higienizada antes de ser facilitada a otros clientes o clientas. Esta medida será también aplicable a las devoluciones de prendas.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

En el caso de utilización de objetos que se intercambien entre los clientes o clientas o personas usuarias, se procura el uso de forma recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con carácter previo y posterior a su uso. Además, se establecerán los mecanismos y procesos oportunos para garantizar la higienización de estos objetos.

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se procede a la limpieza y desinfección frecuente de cualquier tipo de dispositivo, así como de sillas, mesas o cualquier otro mobiliario o superficie de contacto que empleen distintas personas usuarias.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Si se cuenta con dispositivos de venta y cobro automático, máquinas expendedoras y de cobro, lavanderías autoservicio y otras actividades similares, se asegura el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas de las máquinas, así como se informa a las personas usuarias de su correcto uso mediante la instalación de carteles informativos.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Establecimientos que disponen de aparcamientos propios para su personal y para la clientela. Cuando el acceso a las instalaciones con los lectores de «tickets» y tarjetas de personas trabajadores, no pudiera realizarse de manera automática sin contacto, es sustituido por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad, para mejor seguimiento de las normas de aforo. En su caso, y salvo que estrictos motivos de seguridad recomienden lo contrario, las puertas que se encuentren en el recorrido entre el «parking» y el acceso a los establecimientos o los vestuarios de las trabajadoras y trabajadores permanecen abiertas para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.

Además, se tendrá en consideración lo siguiente:

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia de dos metros con las personas con síntomas catarrales.
Evitar tocarse ojos, nariz y boca.

En caso de toser o estornudar cubrirse la boca y nariz con pañuelos desechables y posteriormente realizar un lavado de manos.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Disponer de un termómetro sin contacto para toma de temperaturas.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Con los alimentos se toman las medidas que marque el sistema APPPC.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Los programas y protocolos de seguridad e higiene se intensifican indicando responsables y frecuencias bien definidas. A su vez, se informa al personal de las medidas a seguir día a día.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En aquellos puntos de atención al cliente o de servicios donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales se marcarán en el suelo los espacios de manera que se respeten la distancia mínimas entre personas de 1,5 metros. Se recomienda establecer un aforo máximo en dichas zonas.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se realiza una ventilación adecuada de todos los locales. Para las tareas de limpieza se hace uso de guantes de vinilo/acrilonitrilo. En caso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

En las zonas con lavamanos se asegura que se dispone de jabonera operativa y dispositivo de secado de manos de diseño higiénico, y grifería de apertura automática o monomando.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se incidirá en la realización de una higiene de manos frecuente (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas), especialmente después de tener contacto directo con personas enfermas o su entorno.

PROTOCOLO A SEGUIR ANTE CASO DE SOSPECHA DE SUFRIR LA ENFERMEDAD

Si se empieza a tener síntomas compatibles con la enfermedad y se ha estado en contacto con una persona diagnosticada, hay que avisar al 112, a los servicios sanitarios o al teléfono que disponga su comunidad autónoma o centro de salud que corresponda.
Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria y lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas).
En caso de encontrarse en un hotel, alojamiento o vivienda de uso turístico, por ejemplo, Se deberá llevar mascarilla (si se dispone de ella). Se recomienda permanecer en una habitación aislado, en calma, con buena ventilación, preferiblemente al exterior y con la puerta cerrada. Si esto no es posible se deberá permanecer en un extremo de la sala a más de 2 metros de otras personas y si es posible con separación física mediante mamparas o pantallas. Colocarse una mascarilla quirúrgica cuando se tienen síntomas respiratorios es la primera medida de protección a los demás.

INFORMACIÓN PÚBLICA.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Todas las condiciones de servicio y las medidas implementadas de seguridad higiénico-sanitarias son visibles a través de cartelería con el fin de que el cliente se encuentre en todo momento informado.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Las medidas están al menos una lengua extranjera.

EXTRACTO DE MEDIDAS PARA LAS TERRAZAS AL AIRE LIBRE

Las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración pueden cubrir hasta el cien por cien de las mesas permitidas, y:

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Aseguran el mantenimiento de la distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. A estos efectos, 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.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

La ocupación máxima será de veinte personas por mesa o agrupación de mesas.

Las actividades de hostelería y restauración que se realicen en las playas, incluidas las descubiertas, con concesión o autorización de ocupación o aprovechamiento del dominio público marítimo-terrestre, se regirán por lo establecido en los apartados anteriores, sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación sectorial aplicable.

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

EXTRACTO DE MEDIDAS PARA CONSUMO EN EL LOCAL

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

No se supera el aforo máximo del 75%

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

El consumo dentro del local que se realiza sentado en mesa, o agrupaciones de mesas mantiene una distancia física de dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen, son acordes al número de personas, permitiendo que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se garantiza la separación mínima entre clientes, o en su caso grupos de clientes, establecida por la autoridad competente en el consumo en barra.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

La ocupación máxima será de veinte personas por mesa o agrupación de mesas.

Las actividades de hostelería y restauración que se realicen en las playas, incluidas las descubiertas, con concesión o autorización de ocupación o aprovechamiento del dominio público marítimo-terrestre, se regirán por lo establecido en los apartados anteriores, sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación sectorial aplicable.

EXTRACTO DE MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Se respetan las siguientes medidas de higiene y prevención:

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Limpieza y desinfección del local al menos una vez al día.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se prioriza la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, se evita 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.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se pone a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

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

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenan en recintos cerrados y, si esto no es posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se eliminan productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se establece en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto por la autoridad competente.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra garantiza la distancia de seguridad con el cliente y aplica los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. Se garantiza la distancia mínima establecida por la autoridad competente.

Además, se tendrá en consideración:

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En restaurantes de hoteles se recomienda establecer turnos de comida.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En restaurantes de hoteles se recomienda potenciar el pago mediante cargo de la habitación.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

El uso de guantes deberá ser extensible no solo al personal de cocina y show cooking, sino también al camarero que esté atendiendo el buffet.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se retiran las pinzas de uso común para servir comida.
Se utilizan panecillos de bajo gramaje.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se recomienda el uso, en la medida de la posible, de productos de KM0.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se recomienda elaborar menús con platos individuales.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se ventila después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas por espacio de cinco minutos.

BARES

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Cumple con el procedimiento establecido para restaurantes.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

La barra del bar se limpia y desinfecta de forma frecuente.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se evita que haya en la barra del bar elementos de decoración o aquellos que pueda manipular el

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

cliente, como servilletas, pajitas, azucarillos, periódicos, etc. Esa información será expuesta en expositores visibles al cliente.

COCINA

El personal que elabora y/o manipula alimentos debe, de forma específica, y sin perjuicio de las medidas adoptadas en sus sistemas de APPCC:

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Utiliza mascarilla siempre que no pueda respetarse la distancia de seguridad con respecto a los compañeros de trabajo.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Lleva el cabello recogido.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Lleva diariamente la ropa de trabajo limpia.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

No porta anillos, pulseras, pendientes o similares.
Al entrar en cocina, se lava las manos, al igual que antes y después de manipular/elaborar alimentos; cuando se cambie de alimentos; después de manipular residuos; tras estornudar; sonarse la nariz o toser.

VESTUARIOS Y ASEOS

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Implementa las medidas pertinentes para mantener la distancia de seguridad y reforzar las medidas de limpieza.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

En las zonas con lavamanos se asegura que se dispone de jabonera operativa, de dispositivo de secado de manos de diseño higiénico y de grifería de apertura automática o grifo monomando.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

La ropa de calle se guarda en bolsa de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

El uso de taquillas se condiciona a la posibilidad de mantenerlas limpias y desinfectadas de forma continuada en el tiempo.

RELACIÓN CON LOS PROVEEDORES

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se tiene en cuenta todos los protocolos y medidas de seguridad relacionados con la desinfección en la recepción de mercancías y su posterior almacenamiento o distribución en el establecimiento.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se mantiene una distancia social adecuada al personal ajeno al establecimiento como repartidores, personal técnico, personal especialista en reparaciones, inspectores, etc.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se exige que cumpla con las medidas de seguridad establecidas en el establecimiento mientras permanezcan dentro del mismo, realizando una desinfección previa antes de la entrada al mismo.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se reduce el horario de recepción de mercancías y se utiliza, siempre que sea posible, una puerta diferente

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

a la de clientes.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Se traspasa toda mercancía recibida del contenedor en el que se entregan a otro limpio, antes de entrar a la cocina (frutas, verduras, hortalizas, etc.) y otras dependencias en caso de materiales de sala, etc.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

No se permite el acceso de proveedores a la cocina.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Se realiza la limpieza de todas las superficies de envases, retráctiles, plásticos, etc., que se reciben con una solución de agua y lejía o desinfectante.

LOCALES DE DISCOTECAS Y BARES DE OCIO NOCTURNO

☐ sí ☐ no ☐ n/a

No superan un tercio de su aforo.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Terrazas al aire libre: se respeta la distancia mínima de 2 metros entre mesas o agrupaciones de mesas.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

La ocupación máxima por mesa o agrupaciones de mesas es de 20 personas.

El espacio destinado a pista de baile o similar podrá ser utilizado para instalar mesas o agrupaciones de mesas.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

El espacio destinado a pista de baile o similar, no está destinado al uso habitual.

Las actividades de hostelería y restauración que se realicen en las playas, incluidas las descubiertas, con concesión o autorización de ocupación o aprovechamiento del dominio público marítimo-terrestre, cumplen con lo establecido en los apartados anteriores, sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación sectorial aplicable.

ZONAS DE RECREO INFANTILES

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Se mantiene un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección de zonas infantiles, de los juegos, de las instalaciones, etc.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Las personas responsables del cuidado de los niños observan una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

No se recomienda el uso habitual de mascarillas o guantes desechables, salvo para las tareas que requieran este tipo de protección.

REQUISITOS DE ANIMACIÓN Y DE EVENTOS

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Las actividades de animación se diseñan y planifican de tal forma que permitan controlar los aforos y respetar la distancia mínima de seguridad entre personas. En caso contrario, se utiliza mascarilla.

☐ sí ☐ no ☐ n/a

Se desinfecta el material utilizado en las actividades

RESTAURANTES, BARES Y LOCALES DE OCIO

de animación después de cada uso.

☐ **sí** ☐ **no** ☐ **n/a**

Se definen las zonas en las que se pueden celebrar eventos, atendiendo al análisis de riesgos realizado.
El espacio donde se celebra el evento se ventila de acuerdo a la normativa vigente.