

## CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DE TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

- DESESCALADA COVID-19: FASE 1 -

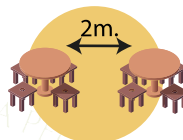
### REAPERTURA DE LAS TERRAZAS AL AIRE LIBRE



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.



**Terraza con aforo máximo limitado del 50% de las mesas.**



**Distancia de 2 metros** entre las mesas o agrupaciones de mesas.



Ocupación máxima: **10 personas por mesa** o agrupación de mesas, garantizándose la distancia mínima de seguridad interpersonal.

### PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



**Reforzar el Plan de limpieza y desinfección** existente.



Especial atención de **L+D en superficies de contacto frecuente**: áreas comunes, superficies y objetos.



Antes de la apertura: **limpiar primero con detergente** y agua caliente; y después, **desinfectar con lejía** y agua fría el mobiliario, instalaciones, equipo...



**Utilizar productos virucidas** autorizados en establecimientos alimentarios.



**Lavar en lavavajillas la vajilla y cubiertos** reutilizables a alta temperatura. Una vez limpios guardar en recintos cerrados.



**Lavar la ropa de trabajo a una temperatura a 60° - 90°** y evitar el uso compartido de equipos.



**Ventilar con mayor frecuencia** los locales, varias veces al día al menos **10 minutos**.



Los **extractores de aseos** sin ventilación natural **deben funcionar permanentemente** durante el horario de apertura.



**Limpieza y desinfección de aseos**: mínimo **6 veces al día**, con registro correspondiente.



Asegurar la **disposición de jabón y toallas** de un solo uso en aseos.

### MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS



Acceso público a **dispensadores de geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados.



**Limpieza y desinfección del equipamiento** de la terraza **entre un uso y otro**: mesas, sillas, superficies de contacto...



Usar **mantelerías de un solo uso** preferentemente. En su ausencia, evitar el uso de la misma mantelería con distintos clientes, optando por materiales que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico a temperatura entre 60° y 90°.



**Ocupación máximo de aseos: 1 persona.** Solo en casos de asistencia podrá entrar un acompañante.



**Uso de mascarilla por parte del personal** en el caso de no poder asegurar los 2 m. de seguridad.



**Almacenar los elementos auxiliares del servicio** (vajilla, cristalería, cubertería o mantelería) **en recintos cerrados**, lejos de zonas de paso.



**Eliminar productos de autoservicio** como servilleteros, palilleros, aceiteras... y otros utensilios similares, **priorizando monodosis desechables**.



**Evitar el uso común de cartas.** Usar dispositivos electrónicos, pizarras u otros carteles.