



PROPUESTA MEDIDAS PREVENCIÓN HIGIÉNICO- SANITARIA CONTRA EL CORONAVIRUS PARA LA HOSTELERÍA RECREATIVA Y LOS LOCALES DE OCIO



ÍNDICE

Introducción - 03-04

Medidas preventivas - 05

1. Desinfección de instalaciones - 06

2. Control de accesos - 07

3. Disposiciones generales sobre instalaciones - 08

4. Protocolos por área de actividad del local

4.1. Funcionamiento de barras y dispensación de bebidas - 09

4.2. Personal de Admisión - 10

4.3. Guardarropía - 10

4.4. Las terrazas para los locales de ocio - 11

4.5. La idoneidad de los reservados - 12

4.6. Gestión de fiestas privadas - 12

4.7. Servicios de restauración - 12

5. Formación del personal - 13-14

6. Apoyo técnico de personal con formación sanitaria - 14

7. Ocupación local - 15-16

8. Medidas complementarias - 17

Contacto - 18

Propuesta medidas de prevención y protocolos de actuación contra el contagio por el coronavirus

La **recuperación de la actividad en la hostelería recreativa**, como la de otras muchas actividades sociales y económicas, haría necesario abordar un proceso de transición hasta recuperar su plena normalización, siempre de acuerdo con el calendario y requisitos establecidos por el Ministerio de Sanidad.

En este contexto, el presente documento pretende analizar específicamente las **medidas de prevención higiénico-sanitarias** que pudieran ser necesario aplicar en el **sector recreativo** que integra a los diferentes establecimientos públicos y actividades culturales como bares de copas, restaurantes espectáculos, cafés concierto o discotecas y similares cuya categorización está tipificada en las diferentes leyes de espectáculos de las distintas Comunidades Autónomas.

Como propuesta de actuación, la **Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos, España de Noche**, ha elaborado, con el debido asesoramiento técnico sanitario, el presente documento que incluye una **propuesta de medidas de prevención y protocolos de actuación** contra el contagio por coronavirus con el objetivo de ponerlo a disposición de la Administración Sanitaria.

Estas medidas deberán adaptarse a las **distintas tipologías de establecimientos en función de sus características**, tanto a nivel de actividad, como de configuración del espacio como de ubicación en los **distintos territorios de la geografía nacional**, de acuerdo con la evolución de la situación en cada zona.

La apertura de los locales de ocio durante el **periodo de transición** y desescalada de las medidas restrictivas a la movilidad, estará **condicionada al cumplimiento de los requisitos que pueda establecer el Ministerio de Sanidad**.

Con carácter general, los locales de ocio que deseen incorporarse a la **primera fase de recuperación** de la actividad entendida como una **prueba piloto**, deberán realizar **acciones formativas dirigidas al personal del establecimiento** que permita formarlos en la utilización de mascarillas, guantes, etc, y el conocimiento de los protocolos de actuación que debe seguir el establecimiento y el público asistente.

Así mismo, el local dispondrá de la **señalética y cartelería informativa** que permita explicar al público los protocolos de actuación en los diferentes espacios del establecimiento.

El local dispondrá de **stock suficiente**, de acuerdo con sus necesidades, tanto a nivel de **dispensadores de geles alcohólicos**, como **mascarillas y guantes para el personal**, termómetros, paneles aislantes y datáfonos o TPV. La **utilización de mascarillas, de acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Sanidad del pasado 11 de abril, serán obligatorias en las zonas en las que no esté garantizada la distancia interpersonal.**

Durante el funcionamiento del establecimiento **el local dispondrá de personal dedicado exclusivamente a la limpieza y desinfección de las instalaciones.**

La aplicación de los protocolos de actuación propuestos en el presente documento estarán condicionados y podrán **evolucionar en función de la estrategia de actuación sanitaria** que el Gobierno de España considere necesaria, así como la posible incorporación de test serológicos, PCR, creación del pasaporte sanitario, etc, a la estrategia de prevención, etc



MEDIDAS PREVENCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA CONTRA EL CORONAVIRUS



1. DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES

Los establecimientos públicos intensificarán las labores de limpieza y desinfección.

Con carácter previo a la apertura de cada sesión del establecimiento, se realizará una **desinfección general de local**.

A lo largo de la sesión de funcionamiento del local, se realizará una **limpieza permanente en las zonas** por donde pueda transitar un mayor número de personas y en las superficies de contacto frecuente como barandillas, pasamanos, pomos de puertas, mesas, barras, aseos, etcétera.



2. CONTROL DE ACCESOS

El local garantizará la **distancia interpersonal** en el exterior del local a la hora de organizar las **colas de acceso**.

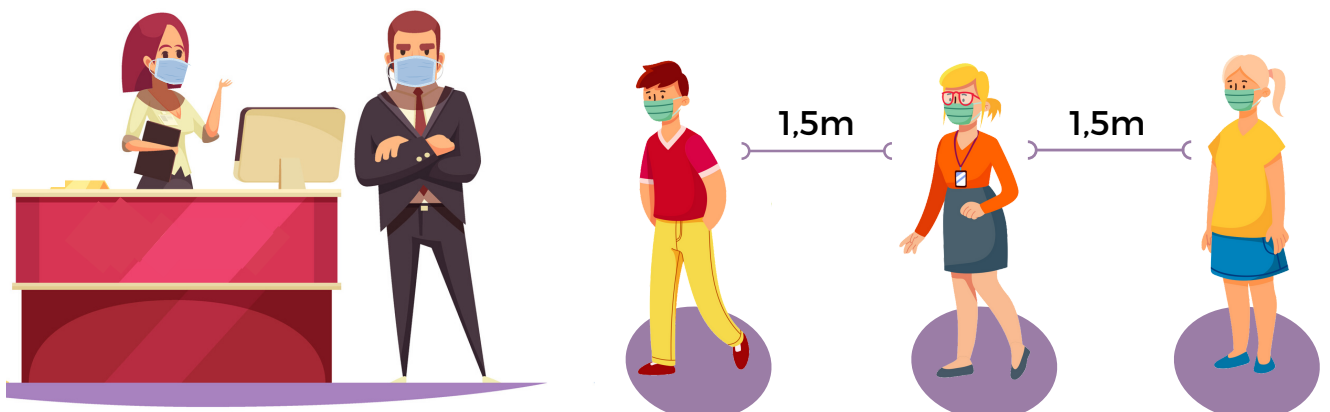
Con carácter previo al acceso al local, el público utilizará el **gel alcohólico** y se procederá a la **toma de su temperatura**.

El local confeccionará un **registro de asistentes al local por horarios**, debiendo disponer del **contacto telefónico** de los clientes, durante este periodo excepcional. La **elaboración de los necesarios registros sanitarios de acceso al local** deberán respetar los requisitos establecidos en la **Ley de Protección de Datos**.

La **TAQUILLA** del establecimiento dispondrá de una **pantalla protectora** para garantizar la **distancia interpersonal** con el público y del **sistema de cobro a través de TPV** para evitar la utilización de **papel moneda**.

El local dispondrá de la **cartelería informativa explicativa** de las condiciones de acceso al establecimiento, como son la **toma de la temperatura obligatoria**, la **utilización de geles alcohólicos** y la **necesidad de identificar al público** elaborando un **registro de asistentes** y la **conveniencia de acceder con tarjeta de crédito** para realizar los consumos evitando la utilización de **papel moneda**.

Los locales incorporarán a los criterios del **Servicio de Admisión del local** la advertencia del cumplimiento obligatorio de las normas de funcionamiento que en caso de incumplimiento implicaran la **expulsión del local**



3. DISPOSICIONES GENERALES SOBRE INSTALACIONES



El local ubicará distintos **puntos de descarga de geles hidroalcohólicos** en la guardarropía, las barras etc.



Los establecimientos públicos deberán garantizar los correspondientes sistemas y flujos de **evacuación de aire** alcanzando los 28m³ por segundo.



El local dispondrá de **cubos de basura con tapa y pedal** que se colocarán dentro de la barra, office y cuarto de reciclaje para que los trabajadores puedan descartar fácilmente los **desechos y material**.



Las **puertas de acceso** al local, a los baños, etc, deberán **evitar, en lo posible**, la utilización de pomos y manivelas.



Se garantizará que **todos los aseos del local**, públicos y privados, **dispongan de jabón, gel hidroalcohólico y toallas de papel** para la higiene de manos.



la utilización de **mascarillas** por parte del público será obligatoria en las zonas en las que no esté garantizada la distancia interpersonal.

4. PROTOCOLOS POR ÁREA DE ACTIVIDAD DEL LOCAL

4.1. FUNCIONAMIENTO DE BARRAS Y DISPENSACIÓN DE BEBIDAS



La petición de las consumiciones por parte del público se hará directamente a través de apps o plataformas digitales que permitan el registro de los pedidos y el cobro mediante el **escaneo de códigos QR en el teléfono móvil del consumidor**. De esta forma, se evitan las aglomeraciones en barra o terminal de venta así como el contacto con superficies como folletos de producto.



Los vasos y demás elementos para el servicio de bebida serán **desechables**.



Los cobros de las consumiciones serán realizados, en la medida de lo posible, a través de **smartphones, datáfonos y TPVs o cualquier dispositivo que permita el pago a distancia que deberán ser desinfectados** después de cada uso.



4.2. PERSONAL DE ADMISIÓN

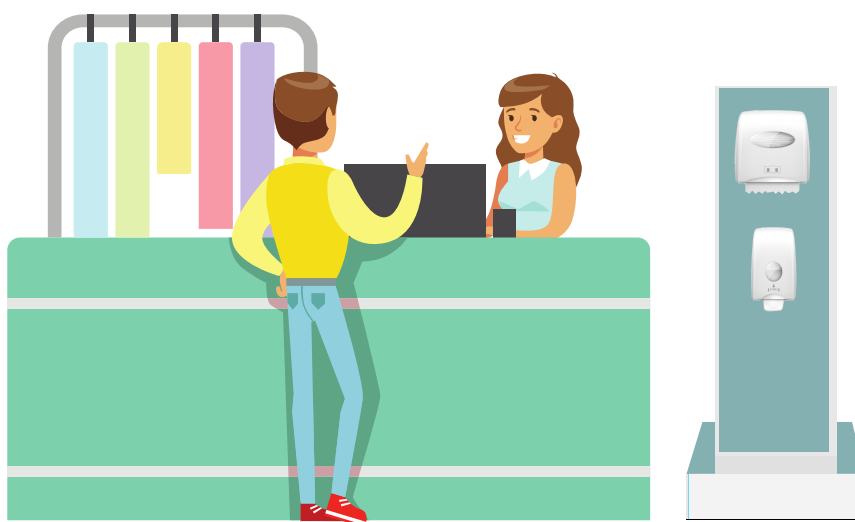
El personal de admisión será el responsable de la **supervisión y control del funcionamiento de la sesión** y de la correcta aplicación de las medidas de autoprotección por parte del público mediante la utilización de mascarillas y/o el mantenimiento de la distancia interpersonal.



4.3. GUARDARROPÍA

El personal del servicio de guardarropía **protegerá cada prenda** y accesorio con fundas desechables.

El área de guardarropía dispondrá de un punto de dispensador de gel hidroalcohólico.



4.4. LAS TERRAZAS PARA LOS LOCALES DE OCIO

Durante el **periodo de transición** y hasta alcanzar la plena normalización de los establecimientos hosteleros dedicados a la **actividad recreativa**, los **bares de copas, discotecas**, etc. podrán disponer de terrazas al objeto de facilitar la incorporación progresiva del público a los locales.

Las terrazas tendrán un papel muy importante a la hora de **controlar y flexibilizar los accesos de público al local**.



Los **locales de ocio** que deseen instalar terraza en la puerta del establecimiento deberán disponer de dobles puertas, para el acceso al local.

La administración local concederá **autorizaciones administrativas extraordinarias**, para la instalación de terrazas por una duración limitada.

En los locales en los que el ancho de acera no permita la adecuada instalación de la terraza, podrán habilitarse para su instalación las zonas de aparcamiento de vehículos más próximas a la puerta del establecimiento.

4.5. LA IDONEIDAD DE LOS RESERVADOS

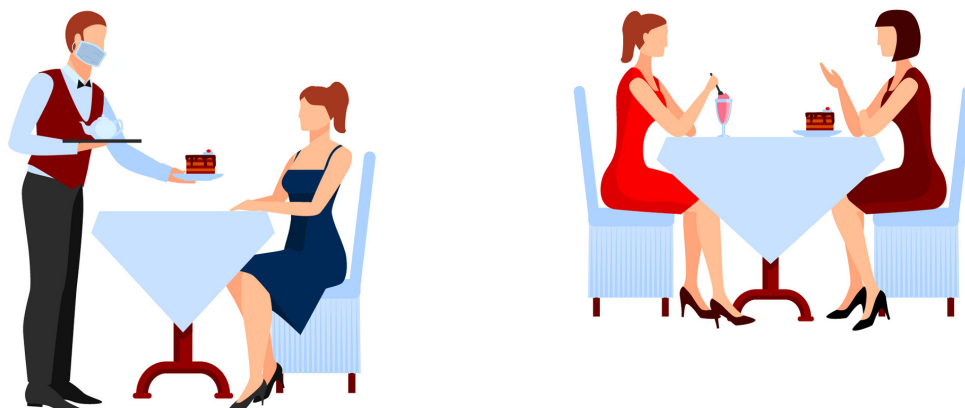
La actividad y el modelo de funcionamiento de los reservados de los locales de ocio **evita las concentraciones de público** y puede ser recomendable durante la fase inicial de recuperación de la actividad. En todo caso, el funcionamiento de los reservados **garantizará el manteniendo de la distancia interpersonal**, equivalente a un metro y medio de sus ocupantes.

4.6. GESTIÓN DE FIESTAS PRIVADAS

La celebración de **eventos privados** en los establecimientos públicos, aunque suponga una convocatoria limitada de público, deberá **respetar todos los protocolos** de seguridad higiénicos sanitarios en las mismas condiciones que las sesiones habituales.

4.7. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Los locales de ocio que dispongan de servicio de restauración deberán aplicar los protocolos higiénico-sanitarios propios de la **dispensación de alimentos**, en la línea de los que puedan establecerse en los restaurantes.



5. FORMACIÓN DEL PERSONAL

El personal del local utilizará mascarilla y guantes durante su jornada de trabajo, cuando no se pueda garantizar la distancia interpersonal, y dispondrá de los recambios necesarios que le permitan desechar tras cada sesión el material utilizado.

Será competencia de la dirección de la sala garantizar que los trabajadores cuentan con la formación suficiente para el adecuado uso de mascarillas, guantes y lavado de manos. La formación deberá de priorizar el conocimiento de los mecanismos adecuados para la utilización y retirada de los equipos de protección (guantes, mascarillas, gafas, etc) así como el seguimiento y control de los protocolos de actuación tanto del personal del local como del público.

- La higiene de manos se hará de manera general con agua y jabón. Si hay disponibilidad se pueden usar productos de base alcohólica.
- Se realizará higiene de manos antes de colocarse las mascarillas y guantes, así como después de su retirada.
- Será obligatoria la higiene de manos antes y después del contacto con las superficies o los equipos potencialmente contaminados.

- La utilización de guantes no exime de realizar la **correcta higiene de manos tras su retirada**, siendo obligatorio la utilización de productos de base alcohólica sobre dichos guantes, cada vez que se haya tenido contacto con superficies contaminadas.
- En la medida de lo posible, el personal de **taquillas, barra y guardarropía** realizará cobros y reservas utilizando tablets o soportes informáticos.
- La utilización de los **vestuarios y de los cuartos de baño del personal** seguirán las pautas higiénico-sanitarias correspondientes sobre las que deberá informarse al personal.

6. APOYO TÉCNICO DE PERSONAL CON FORMACIÓN SANITARIA

En el caso de poder disponer de **personal con formación técnica sanitaria**, será responsable de la **supervisión general del dispositivo** y particularmente de la atención al público y de la toma de temperatura.



7. OCUPACIÓN DEL LOCAL

La capacidad media de los establecimientos de hostelería dedicados a las actividades recreativas no implica **ningún tipo de concentración multitudinaria de público**.

La **primera fase de apertura** de estos establecimientos estará marcada por la escasez de público hasta que se recupere la confianza.

El acceso escalonado de público al local y los **flujos de entrada y salida a lo largo de la sesión**, habituales en este tipo de establecimientos, permitirán mantener los niveles de ocupación bajo control.

La **instalación de terrazas** durante este periodo facilitará el control de la ocupación en estos establecimientos.

Teniendo en cuenta lo anterior, la presente propuesta de protocolos de actuación no incorpora ninguna recomendación sobre el nivel de ocupación de los establecimientos públicos, pendientes de conocer cómo evoluciona esta situación en otros países y cuáles sean las directrices técnico-sanitarias que puedan establecerse.



En el caso de que en el marco del proceso de diálogo con las Administraciones fuera necesaria incorporar este tipo de medidas, la propuesta no podría estar basada nunca en función de los aforos administrativos de los locales, ya que, mayoritariamente, éstos se estiman por criterios administrativos diversos, de tipo ambiental, urbanístico, etc, que no permiten conocer las dimensiones de los establecimientos ni la capacidad de cálculo del cumplimiento de las distancias interpersonales.

Con el objetivo de conocer la capacidad real de ocupación de los establecimientos, se aplicarán los criterios establecidos en el Código Técnico de Edificación.



8. MEDIDAS COMPLEMENTARIAS

La puesta en marcha del presente plan de medidas hace necesaria contar con disposiciones complementarias para hacerlas viables para las empresas, como pueda ser la definición de ERTes de forma flexibles que permitan recuperar de forma progresiva las plantillas de los establecimientos conforme se produzca un incremento de la afluencia de público y de la actividad económica de los mismos.

Asimismo resulta necesaria contar con los permisos y autorizaciones administrativas para la instalación de terrazas.

Todos los establecimientos que quieran sumarse al presente plan de medidas deberán elaborar una declaración responsable del compromiso de ejecución de todos los puntos incorporados en el presente documento

La presente Guía de Actuación ha sido elaborada por la Federación de Ocio, Turismo, Juego, Actividades Recreativas e Industrias Afines de la Comunidad Valenciana, FOTUR, junto con la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos, España de Noche.



Contacto:

FOTUR

Gran Vía de les Germanies, 29
46006 València,

info@fotur.es

615 447 763

Juan José Carbonell, Secretario General
605 241 939