



PROTOCOLO DE SEGURIDAD EN HOSTELERÍA

INSTRUCCIONES
PARA EMPRESAS Y
EMPLEADOS Y
EMPLEADAS

ACTUALIZADO
06/07/2021.

PROTOCOLO DE SEGURIDAD EN HOSTELERÍA

INSTRUCCIONES PARA EMPRESAS Y EMPLEADOS Y EMPLEADAS

- Concienciar a los trabajadores que NO DEBEN ACUDIR al centro de trabajo en el caso de presentar síntomas compatibles con la COVID-19 (fiebre, tos o dificultad respiratoria) o cuando sean considerados “contactos estrechos” de personas que los presenten. El trabajador llamará inmediatamente al centro de salud y si cursa baja médica o aislamiento, lo comunicará a la empresa. En el caso de que los síntomas aparezcan estando presente en el puesto de trabajo, se comunicará al responsable y se abandonará de forma inmediata el puesto de trabajo.
- Uso obligatorio y correcto de la mascarilla, debiendo cubrir nariz y boca

¿Cómo se coloca una mascarilla?



- El tiempo de uso de mascarilla se limitará al mínimo imprescindible, especialmente en el caso de los EPI respiratorios, para los que se recomienda no superar las 4 horas de uso por jornada o turno de trabajo. A tal fin, se adoptarán otras medidas que permitan mantener, el tiempo restante, la distancia de seguridad interpersonal. Si se opta por el uso de mascarilla quirúrgica, se recomienda sustituirla, por cuestiones de comodidad e higiene, por una nueva cada 4 horas, o siempre que se humedezca, deteriore o ensucie por el uso. En éste y otros aspectos, la utilización de las mascarillas se ajustará a la información suministrada por el fabricante.

- Modificar los turnos de trabajo, la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de las personas y la distribución de espacios (mesas, mobiliario, pasillos, etc.) para mantener la distancia interpersonal mínima de 1,5 metros entre trabajadores y también entre clientes
- Si existen turnos deberá planificarse de forma que siempre se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos
- Se recomienda que los establecimientos dispongan de ventilación natural, siempre que sea posible, o mecánica forzada sin recirculación del aire. Se recomienda, asimismo, ventilar al máximo posible y medir la calidad del aire, para lo que se podrá utilizar medidores de CO₂. En caso de que la concentración de CO₂ supere las 800 partes por millón, se recomienda incrementar la ventilación o disminuir el aforo hasta que se sitúe por debajo de ese indicador (O.F. 16/2021)
- Reforzar la limpieza y desinfección de las instalaciones
- Habilitar el uso individualizado de herramientas y equipos de trabajo o material de oficina (tijeras, bolígrafo, teclados, etc.). En su defecto, se pondrá a disposición desinfectante para aplicar por el trabajador antes y/o después de cada uso
- Para la limpieza se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada, etanol, al menos al 70% o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Si se utiliza desinfectante comercial se respetarán las instrucciones del fabricante.
- Tras la limpieza, los materiales y los equipos de protección individual utilizados, se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos
- La higiene de manos es una medida de prevención y control de la infección, se recomienda colocar infografías en la que se explique la importancia de esta práctica y la forma correcta de desarrollarla
- Todos los trabajadores deben tener a su disposición agua y jabón, o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad



Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente



Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión



Al toser o estornudar, **cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado**



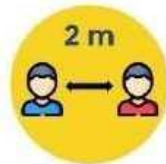
Utiliza mascarilla higiénica cuando no sea posible mantener la distancia de seguridad o en el transporte público



Limpia con regularidad las superficies que más se tocan



Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralos tras su uso



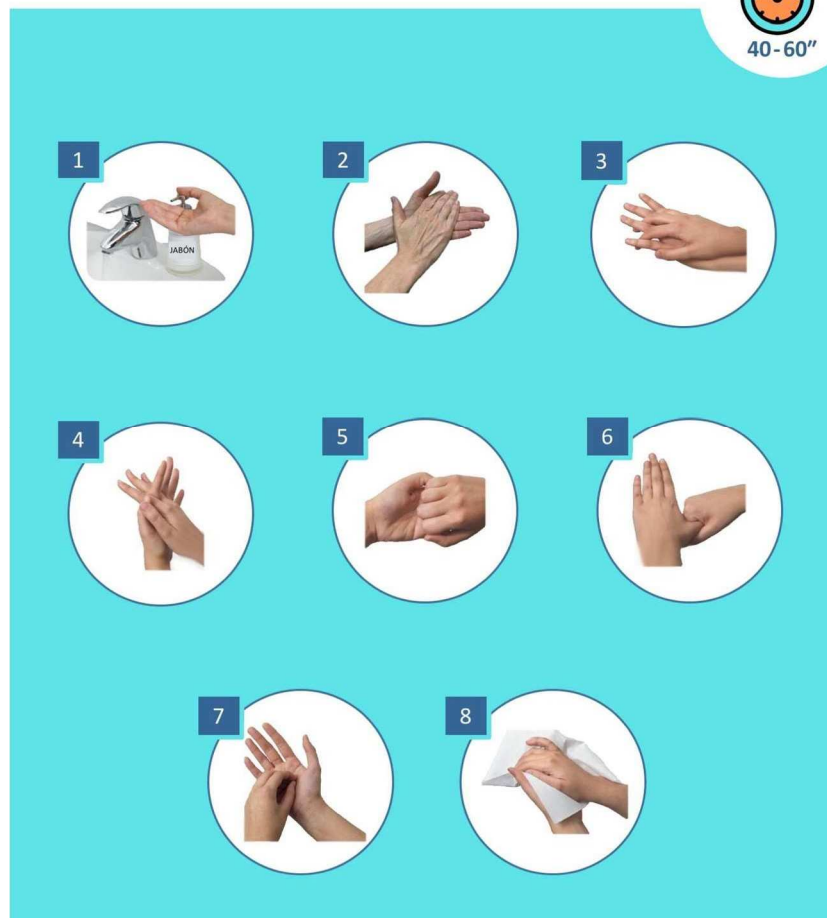
Mantén **2 metros de distancia** entre personas



Si presentas síntomas, aíslate en tu habitación y consulta cómo actuar en la web del Ministerio de Sanidad

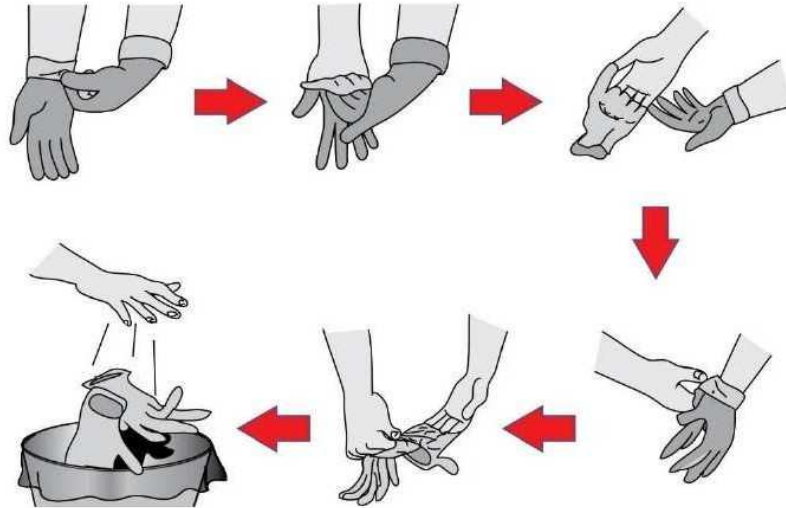
- Los uniformes y ropa de trabajo empleados se lavarán y desinfectarán de forma regular, siguiendo el procedimiento habitual seguido por la empresa
- Deberán disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.
- La vajilla y cubertería se desinfectará a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas)
- Los textiles (mantelería, tapizado de sillas ...), se lavarán a una temperatura superior a 60°C
- Mantener higienizadas las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente
- Evitar el uso de trapos utilizando bayetas desechables o papel de un solo uso que estará colocado en el correspondiente portarrollos
- Limitar la ocupación de los vestuarios y aseos estableciendo turnos de acceso y organizar la disposición de taquillas, de mesas y sillas, para garantizar la distancia interpersonal de seguridad
- En los aseos disponer de jabón, papel para secado de manos, y a ser posible, papeleras de pedal con tapa, así como infografías que recuerden a los trabajadores el lavado de manos antes y después del descanso y de acceder a los aseos así como antes de abandonar el centro de trabajo

¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



- Reforzar la limpieza y desinfección de las zonas comunes tales como vestuarios en especial taquillas, aseos y áreas de descanso
- El personal que proceda a tareas de limpieza deberá disponer de ropa de trabajo, mascarillas y guantes de protección frente a microorganismos. Este personal contará con instrucciones para una correcta realización de su tarea (productos, diluciones, procedimientos a seguir, lavado de manos tras la retirada de los EPIS ...)
- Los trabajadores que empleen EPIS deben estar adiestrados en su correcto uso mediante formación teórico-práctica que incluya información suministrada por el fabricante. Una utilización incorrecta de los EPI, desde su colocación hasta su retirada, es una posible fuente de contagio

Cómo quitarse unos guantes



ASEOS PARA CLIENTES

- Su ocupación máxima será de 1 persona para espacios de hasta 4 metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que precisen asistencia permitiendo ser la presencia de acompañante
- Para aseos de más de 4 metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50% del número de cabinas y urinarios de la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia interpersonal
- Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los aseos, garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos
- Se revisará frecuentemente el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de las puertas de los aseos
- Deben contar al menos con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado y/o solución desinfectante de manos y papeleras de pedal con tapa. El establecimiento debe asegurar la reposición de los consumibles

MEDIDAS EXTRAORDINARIAS EN HOSTELERÍA (OF 22/2021 BON N° 153)

3.1. Interiores de establecimientos.

3.1.1. Con carácter general:

a) Se permite el consumo en el interior de los establecimientos con licencia de bar especial, café espectáculo, bares, cafeterías y restaurantes con un aforo del 60% del máximo autorizado.

El consumo será siempre sentado en mesa. Las barras podrán ser usadas por los clientes para pedir y recoger su consumición. Podrá permitirse el consumo en mesas que cuenten con taburetes y se encuentren pegadas a la barra. Las mesas serán como máximo para dos personas y estarán a una distancia de 1,5 metros entre ellas.

b) La distancia entre las mesas será de 1,5 metros, medidos de los extremos de las mismas.

c) Las mesas o grupos de mesas, no podrán superar las seis personas garantizando la distancia de seguridad interpersonal de 70 cm entre las personas.

d) En las puertas principales de los establecimientos deberán figurar, tanto en el interior como en el exterior, carteles de tamaño, al menos, DIN A3 en los que deberá reflejarse el máximo aforo del local y el aforo permitido por esta orden foral.

e) Los establecimientos deberán contar con carteles visibles donde se indiquen las medidas generales a cumplir por los clientes para evitar la transmisión del virus (distancia, higiene de manos y mascarilla).

f) El uso de mascarilla será obligatorio en todo momento salvo, en el momento puntual de la consumición. Se extremará el control del uso adecuado de la mascarilla por parte de los clientes.

g) Se recomienda que los establecimientos dispongan de ventilación natural, siempre que sea posible, o mecánica forzada sin recirculación del aire. Se recomienda, asimismo, ventilar al máximo posible y medir la calidad del aire, para lo que se podrá utilizar medidores de CO₂. En caso de que la concentración de CO₂ supere las 800 partes por millón, se recomienda incrementar la ventilación o disminuir el aforo hasta que se sitúe por debajo de ese indicador.

~~h) El horario máximo de cierre de interiores de hostelería será las 1:00 horas para bares, cafeterías y restaurantes y a las 2:00 horas para los establecimientos con licencia de bar especial y café espectáculo.~~

El horario máximo de cierre de interiores de hostelería será las 1:00 horas. (OF 23/2021 BON N° 157)

3.1.2. Con declaración responsable.

No se les aplicará la limitación de aforo dispuesto en el punto anterior a los establecimientos con licencia de bar especial, café espectáculo, bares, cafeterías y restaurantes, que cumplan las siguientes condiciones:

a) Que las mesas de los interiores se encuentren a 1,5 metros de distancia entre las mesas medidos desde los extremos de las mismas.

b) Que el número máximo de comensales por mesa sea de 6 personas con una distancia de 70 cm entre comensales.

c) Que el local de comedor cuente con ventilación adecuada.

d) Que se disponga de medidor de CO₂, y la concentración de CO₂ en el local no supere, en ningún momento, las 800 ppm.

e) Que cuente con carteles visibles donde se indiquen las medidas generales a cumplir por los clientes para evitar la transmisión del virus (distancia, higiene de manos y mascarilla).

f) Que se adopten las medidas adecuadas con el fin de garantizar la trazabilidad en el sentido de posibilitar un rápido contacto con los clientes en caso de necesidad, para los servicios de comidas y cenas.

g) El consumo será siempre sentado en mesa. Las barras podrán ser usadas por los clientes para pedir y recoger su consumición. Podrá permitirse el consumo en mesas que cuenten con taburetes y se encuentren pegadas a la barra. Las mesas serán como máximo para dos personas y estarán a una distancia de 1,5 metros entre ellas.

h) Los establecimientos contemplados en este punto deberán presentar la declaración responsable de cumplimiento de los requisitos, y la ficha técnica del establecimiento que figuran en los anexos a esta orden foral. Para simplificar este trámite basta con cumplimentar y enviar el siguiente [formulario](#) digital unificado al que podrá acceder igualmente a través del área profesional de la [web de turismo](#). El formulario no se entregará en papel en las oficinas de registro de Gobierno de Navarra; el envío deberá ser online. Una vez enviado el formulario, el establecimiento podrá abrir sin necesidad de recibir autorización por parte de la administración.

~~i) El horario máximo de cierre de interiores serán las 1:00 horas para bares, cafeterías y restaurantes y a las 2:00 horas para los establecimientos con licencia de bar especial y café espectáculo.~~

El horario máximo de cierre de interiores de hostelería será las 1:00 horas. (OF 23/2021 BON N° 157)

3.2. Exteriores.

3.2.1. Se permite la apertura de terrazas en espacios públicos al aire libre de establecimientos con licencia de bar especial, café espectáculo, bares, cafeterías y restaurantes de la Comunidad Foral de Navarra.

A los efectos de esta orden foral, se entenderá por terrazas en espacio al aire libre, todo espacio cubierto o no cubierto que esté acotado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos y que la superficie máxima cerrada no suponga más del 50% del perímetro lateral, incluida la fachada del inmueble a la que se encuentra adosada la terraza, en su caso.

No se consideran paramentos aquellos elementos, fijos o móviles, de escasa altura o entidad (1 metro máximo) para la delimitación de espacios físicos que permitan la libre circulación del aire.

En las terrazas ya existentes y autorizadas, no se considerarán paramentos aquellos elementos, fijos o móviles de altura superior, siempre que no excedan de 1,60 metros.

3.2.2. La apertura de las terrazas se realizará en las siguientes condiciones:

a) La distancia entre las mesas será de 1,5 metros, medidos de los extremos de las mismas.

b) Los titulares de los establecimientos deberán realizar marcas en el suelo en los espacios donde deben ubicarse las mesas, con la finalidad de respetar la distancia de seguridad.

c) El número de personas por mesa no podrá exceder de diez siempre que permitan garantizar la distancia de seguridad interpersonal de 70 cm entre las personas. Las mesas o cubas menores de 70 cm de lado o diámetro, solo podrán ser ocupadas por dos personas máximo, y en cualquiera de los casos, sentadas.

d) El consumo será siempre sentado en mesa.

e) El uso de mascarilla será obligatorio en el caso de que no se pueda guardar la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros.

f) Queda prohibido fumar en las terrazas en el caso de que no se pueda garantizar la distancia de seguridad de 2 metros.

3.2.3. Se recomienda a las entidades locales considerar las posibilidades de incrementar la superficie destinada a la terraza al aire libre, garantizando en todo caso, la distancia entre las mesas y la distancia de seguridad interpersonal.

4.–Discotecas y salas de fiesta.

4.1. Se permitirá la actividad en discotecas y salas de fiesta con un aforo máximo del 50% en el interior del local.

4.2. El consumo será sentado en mesas de un máximo de 6 personas con distancia de 70 cm entre personas y 1,5 metros de distancia entre mesas medidas de los extremos de las mismas.

4.3. Las terrazas de estos establecimientos podrán abrirse al público en las mismas condiciones que las establecidas en el punto 3.2 de esta orden foral.

4.4. No estará permitida la pista de baile o espacio habilitado para su uso.

4.5. En general, deberán aplicarse las condiciones previstas específicamente para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración.

4.6. ~~El horario máximo de cierre serán las 4:00, incluido desalojo.~~

El horario máximo de cierre de interiores de hostelería será las 1:00 horas. (OF 23/2021 BON Nº 157)

9.–Celebraciones nupciales, bautizos, comuniones y otras celebraciones sociales, familiares, religiosas o civiles.

9.1. Las celebraciones que se realicen en lugares de culto se regirán por los aforos establecidos en el punto 8 de esta orden foral. Las que tengan lugar en locales que no sean de culto, deberán respetar la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros (equivalente a 2,25 metros cuadrados por persona), en el interior de los mismos.

9.2. Las celebraciones nupciales, bautizos, comuniones y otras celebraciones sociales, familiares, religiosas o civiles que pudieran tener lugar tras la ceremonia, en su caso, estarán sujetas a los siguientes límites:

9.2.1. Los establecimientos a los que se les aplique lo establecido en el punto 3.1.1 de esta orden foral tendrán un límite de 75 personas en el interior y 150 personas en el exterior para la celebración, debiendo respetar, en todo caso, las medidas contempladas en el punto 3 de esta orden foral. Esta limitación se entenderá referida a celebraciones independientes, siempre y cuando se ubiquen en espacios claramente diferenciados.

No estará permitida la utilización de pistas de baile o espacio habilitado para su uso.

9.2.2. Los establecimientos a los que se les aplique lo establecido en el punto 3.1.2 deberán respetar la distancia entre mesas de 1,5 metros, medidos desde los extremos de las mismas, y el resto de condiciones contempladas en dicho punto.

9.2.3. Los establecimientos que dispongan de salones de celebraciones, deberán enviar a la siguiente dirección de correo electrónico: comunicaciones.sgtsalud@navarra.es, una declaración responsable con las condiciones a cumplir en la celebración de eventos, conforme a las directrices establecidas por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra.

No estará permitida la utilización de pistas de baile o espacio habilitado para su uso.

INDICACIONES PARA LA CLIENTELA

- Al llegar al establecimiento, antes de entrar, compruebe el cartel informativo sobre el aforo del local. No debe sobrepasarse dicho aforo para garantizar el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal en el interior del local
- Esperar a ser atendidos por el personal que les indicará el lugar de la terraza o del interior del local en el que podrán sentarse
- Medidas informativas: cartelería con las medidas preventivas e higiénicas adoptadas por el establecimiento (uso de mascarilla, punto de espera, distancia de seguridad, normas de uso del aseo, etc....)
- Evitar saludos de cortesía que impliquen contacto físico
- Deberán desinfectarse las manos con el gel hidroalcohólico que estará disponible en la entrada y/o en otros puntos del establecimiento
- No mover las mesas, en todo caso, debe mantenerse la debida distancia física entre las mesas o agrupaciones de mesas
- Se prohíbe fumar en espacios al aire libre cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de al menos 2 metros. Esta limitación será aplicable también para el uso de cualquier dispositivo, pipas de agua, cachimbas ...
- Recuerde que NO debe acudir al establecimiento si en los días anteriores ha tenido fiebre, tos, o dificultad respiratoria o ha sido contacto estrecho con un caso positivo
- El uso de la mascarilla es obligatorio para todas las personas mayores de 12 años, salvo en el momento puntual de la consumición
- Se recomienda pagar la consumición con tarjeta sin contacto y no con dinero en metálico