

REAL DECRETO 463/2020 DE 14 DE MARZO

Medidas de contención en el ámbito de establecimientos y locales comerciales, actividades de hostelería y restauración.

MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACION DEL SERVICIO EN TERRAZAS

En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

- a) Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- b) Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En caso de que esto no fuera posible, debe evitarse 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.
- c) Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el ministerio de sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- d) Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- e) Los elementos auxiliares del servicio como la vajilla, cristalerías, cuberterías o mantelerías, entre otros se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- f) Se eliminarán 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.



- g) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a: cuando el uso de los aseos este permitida por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
- Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no suponga contacto físico entre dispositivos, evitando en la medida de lo posible, el uso de dinero efectivo. Se limpiará y se desinfectara el datafono tras cada uso, así como el TPV si el empleado no es siempre el mismo.
 - Todos los trabajadores tendrán a su disposición en el centro de trabajo geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida o en su defecto agua con jabón.

Existirá el compromiso para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad tanto de los trabajadores como de los clientes.

Todos los trabajadores irán provistos de mascarilla y guantes y se utilizarán distintos camareros para el servicio y la recogida y limpieza de la mesa.

Si un trabajador empezara a tener síntomas, compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por La Comunidad de Madrid o centro de salud correspondiente.

En cuanto a la limpieza de elementos comunes estos serán desinfectados con disoluciones de lejía (1:50). Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

ES RECOMENDABLE EL USO DE MASCARILLA EN TODO EL RECINTO DE TERRAZA

GRACIAS POR SU COLABORACION

