FASE 3

GUIA OBERTURA D'ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ

Sant Andreu de Llavaneres

Poden obrir els establiments de restauració en fase 3?

Si, poden obrir bars i restaurants amb les següents limitacions:

- ✔ Aforament a l'interior de l'establiment limitat al 50%
- ✔ Consum en taula interior amb garantia de 2 m de distància entre taules i/o grups de taules i preferentment amb reserva prèvia
- ✔ Es permet el consum en barra amb garantia de 2 m de distància entre clients i/o grups de clients
- ✔ Les taules emprades d'acord al número de persones i respectant la distància mínima de seguretat interpersonal
- ✔ Es permet encarregar menjar i beure per emportar a l'establiment
- ✔ Lavabos màxim una persona per a cada ús
- ✔ Cal desinfectar les taules, cadires, barres i altres superfícies de contacte entre un client i el següent
- ✔ Es prioritzarà l'ús d'estovalles d'un sol ús
- ✔ Cal evitar l'ús de cartes impreses i emprar dispositius electrònics propis, pissarres o cartells per a evitar el contacte físic
- ✔ S'eliminaran els productes d'autoservei com portatovallons, setrills, escuradents i altres utensilis similars prioritzant productes de dosi única.

Terrasses:

- ✔ Màxim 75% de taules permeses
- ✔ Ocupació màxima de 20 persones per taula o grups de taules
- ✔ Horari: de diumenge a dijous de 8 a 00.30 h i divendres, dissabte i vigílies de festius fins 1.30 h
- ✔ 2 m de distància entre taules i/o grups de taules i preferentment amb reserva prèvia
- ✔ Es considera terrassa a l'aire lliure tot espai no cobert o tot espai que, tot i estar cobert, estigui envoltat lateralment per un màxim de 2 parets, murs o paraments.
- ✔ En cas que l'establiment obtingui el permís municipal per a incrementar la superfície destinada a terrassa a l'aire lliure, es podrà augmentar el número de taules previst respectant, en tot cas, la proporció del 75% entre taules i superfície disponible i amb un increment proporcional de l'espai per als vianants en el mateix tram de la via pública en el que s'ubiqui la terrassa.
- ✔ S'han d'emprar les taules o grups de taules d'acord al número de persones i que permetin respectar la distància mínima de seguretat interpersonal.

Locals d'oci nocturn i discoteques:

- ✔ Autoritzada l'obertura amb un màxim del 33% de l'aforament
- ✔ Si hi ha espai per a pista de ball o similar es pot emprar per taules o agrupacions de taules però no per al seu ús habitual

<u>Obligacions dels establiments</u>:

Treballadors:

- ✔ Cal garantir que tots els treballadors tinguin a la seva disposició gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat virucida per a la neteja de mans, o quan això no sigui possible, aigua i sabó.
- ✔ Quan no es pugui garantir la distància de seguretat interpersonal d'aproximadament 2 m, s'assegurarà que els treballadors disposin d'equips de protecció adients al nivell de risc i estiguin formats i informats sobre l'ús correcte de les mesures de protecció.
- ✔ Cal netejar-se sovint les mans amb sabó o, si no és possible, amb solució desinfectant.
- ✔ El registre d'entrada de treballadors mitjançant l'empremta dactilar se substituirà per qualsevol altre sistema de control horari o bé es desinfectarà el dispositiu després de cada ús.
- ✔ Si un treballador comença a tenir símptomes compatibles amb la Covid-19 ha d'abandonar el seu lloc de treball, posar-se la mascareta i trucar al 061 o al seu centre sanitari. També pot fer seguiment dels símptomes mitjançant l'aplicació STOP COVID19 CAT. No pot tornar a la feina fins que la seva situació mèdica no sigui valorada per un professional sanitari.

Clients:

- ✔ Quan l'ús dels lavabos estigui permès per a clients o visitants l'ocupació màxima serà d'una persona per a espais fins a 4 m2, excepte en el cas de persones que necessiten assistència, cas que en que es permetrà l'ús per a l'acompanyant. En lavabos de 4 m2 o més que disposin de més d'una cabina o urinari, l'ocupació màxima serà del 50% del número de cabines i urinaris. Durant l'ús cal mantenir la distància de seguretat de 2 m. Cal reforçar la neteja i desinfecció d'aquests lavabos garantint sempre l'estat de salubritat i higiene.
- ✔ Quan l'establiment disposi d'ascensor o muntacàrregues el seu ús es limitarà al mínim imprescindible i s'empraran preferentment les escales. Quan sigui necessari emprar-lo, l'ocupació màxima d'aquest serà d'una persona, excepte que sigui possible garantir la separació de 2 m entre elles, o en els casos de persones que necessitin assistència, cas en el que també el pot emprar l'acompanyant.
- ✔ Es fomentarà el pagament amb targeta o altres mitjans que no suposin un contacte físic entre dispositius, evitant, en la mesura possible, l'ús de diners en efectiu.

Mesures d'higiene i prevenció:
Els locals d'hostaleria i restauració cal que respectin les següents mesures d'higiene i prevenció:

- ✔ Neteja i desinfecció de l'equipament, en particular taules, cadires, barres i altres superfícies de contacte, entre un client i un altre.
- ✔ Cal fer la neteja i desinfecció del local com a mínim una vegada al dia, tal com s'explica al punt següent.
- ✔ Es prioritzarà l'ús d'estovalles d'un sol ús. En el cas que no sigui possible, cal evitar l'ús de les mateixes estovalles o estalvis amb diferents clients, optant per materials i solucions que facilitin el canvi entre servei i el rentat mecànic en cicles de rentat entre 60 i 90 graus centígrads.
- ✔ Cal posar a disposició del públic dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat virucida i registrats pel Ministeri de Sanitat, en tot cas a l'entrada de l'establiment o local i a la sortida dels banys, que hauran d'estar sempre en condicions d'ús.
- ✔ S'evitarà l'ús de cartes d'ús comú, optant per emprar dispositius electrònics propis, pissarres, cartells i altres mitjans similars
- ✔ Els elements auxiliars del servei, com la vaixella, cristalleria, coberteria o jocs de taula, entre d'altres, s'emmagatzemaran en recintes tancats i, si no és possible, lluny de zones de pas de clients i treballadors
- ✔ S'eliminaran productes d'autoservei com portatovallons, portaescuradents, vinagreres, setrilleres i altres utensilis similars, prioritzant productes de dosi única rebutjable o el seu servei en altres formats i a petició del client.
- ✔ S'establirà un itinerari per a evitar aglomeracions en determinades zones i prevenir el contacte entre clients.
- ✔ El personal treballador que faci el servei de taula ha de garantir la distància de seguretat amb el client i aplicar els procediments d'higiene i prevenció necessaris per a evitar el risc de contagi.

Neteja i desinfecció:

1. Cal assegurar que s'adopten les mesures de neteja i desinfecció adequades a les característiques i intensitat d'ús dels locals. Tots els establiments s'han de netejar i desinfectar diàriament.

- ✔ En les tasques de neteja es prestarà especial atenció a les zones d'ús comú i les superfícies de contacte més freqüents com els poms de portes, taules, mobles, passamans, terres, telèfons, penjadors, i altres elements de similars característiques, conforme a les següents pautes:
  - ✔ S'utilitzaran productes desinfectants com per exemple dissolució preparada de lleixiu (concentració de clor 1 g/L, preparat con dilució 1:50 d'un lleixiu de concentració 40-50 gr/L) o qualsevol dels desinfectants amb activitat virucida que hi ha al mercat i que han estat autoritzats i registrats pel Ministre de Sanitat. En l'ús del producte es respectaran les indicacions de l'etiqueta.

- ✔ Després de cada neteja, els materials i equips de protecció emprats es llençaran de forma segura, procedint posteriorment a la neteja de mans.
- ✔ Les mesures de neteja s'aplicaran a les zones privades dels treballadors, com ara vestuaris, armariets, lavabos, cuines i àrees de descans.
- ✔ Les àrees de treball compartides per més d'un treballador, es netejaran i desinfectaran després de cada ús, en especial atenció al mobiliari i altres elements susceptibles de manipulació.

2. En cas que s'utilitzin uniformes o vestuari de feina, es procedirà al rentat i desinfecció regular d'aquesta seguint el procediment habitual.
3. Les instal·lacions s'han de ventilar periòdicament i, com a mínim, diàriament i durant el temps necessari per permetre la renovació de l'aire.
5. Quan es permeti l'ús dels lavabos als clients, cal reforçar-ne la neteja i desinfecció garantint sempre l'estat de salubritat i higiene d'aquests. Cal col·locar en algun lloc visible un full informatiu on constin les neteges realitzades.
6. Quan es faci el pagament amb targeta es netejarà i desinfectarà el datàfon després de cada ús, així com el TPV si el treballador que l'empra no és sempre el mateix.
7. Cal disposar de papereres en les que dipositar mocadors i qualsevol altre material rebutjable. Aquestes es netejaran freqüentment i, com a mínim, una vegada al dia.

Més informació:
Recomanacions generals
Informació general en la fase 3
Preguntes més freqüents en la fase 3
Pla per a la transició cap a una nova normalitat: guia de la fase 3
Mesures per a la reducció del contagi per coronavirus en serveis de restauració
Recomanacions en sistemes de ventilació i climatització
Seguretat alimentària
Neteja d'establiments i locals de concurrència humana
Posar i treure la mascareta correctament
Preguntes més freqüents sobre el coronavirus
Empreses: informació i ajuts

Material gràfic:
Novetats sobre el desconfinament – fase 3
Rentat de mans amb sabó
Rentat de mans amb solucions hidroalcohòliques
Mesures de prevenció per evitar el contagi
Material divulgatiu hostaleria