

Guía de bones pràctiques preventives per fer front a la COVID- 19 (SARS-CoV-2)



ESTABLIMENTS I
ACTIVITATS
D'ELABORACIÓ I SERVEI DE
MENJARS I BEGUDES



GOVERN
ILLES
BALEARS

ibassal

Institut balear de seguretat i salut laboral

ÍNDICE

1. Introducción	3
2. El virus	3
3. Objetivo	3
4. Consideraciones generales	4
5. Antes de ir al trabajo	5
6. Desplazamientos al trabajo	5
7. Medidas organizativas en el centro de trabajo	6
8. Medidas organizativas en el reparto a domicilio	11
9. Medidas en caso de contagio o sospecha en el centro de trabajo	12
10. Medidas de higiene en el centro de trabajo	13
11. Medidas de higiene personal	16
12. Gestión de los residuos en los centros de trabajo	19
13. Clientela	19
14. Cobro de importes	21
15. Servicios/lavabos	21
16. Zonas destinadas a comedor	22
17. Barra de servicio	24
18. Cocina	24
19. Zonas destinadas a actividades culturales de música en vivo	26
20. Fuentes de información	26
ANEXO	28

1. Introducción

El sector de la restauración abarca aquellas empresas dedicadas a la elaboración de comidas o bebidas que están preparadas para su consumo o venta en bares y cafeterías, restaurantes, hoteles (hostelería), comedores colectivos, servicios de catering o comida rápida.

En este documento se recoge una selección no exhaustiva de recomendaciones y medidas de contención adecuadas para garantizar la protección de la salud de los trabajadores y trabajadoras ante la exposición al coronavirus SARS-CoV-2 en empresas de restauración en general, incluyendo también un apartado para cuando se haga entrega a domicilio de los alimentos preparados.

2. El virus

La COVID-19 es una enfermedad producida por un nuevo virus, el coronavirus SARS-CoV-2, anteriormente desconocido en patología humana, que pertenece a la familia Coronaviridae.

Según la información que se dispone, se transmite a través de las secreciones de personas infectadas, principalmente por contacto directo con gotitas respiratorias de más de 5 micras (capaces de transmitirse a distancias de hasta 1,5 metros) y las manos o los fómites contaminados con estas secreciones después del contacto con la mucosa de la boca, nariz y ojos. Además, recientemente se ha demostrado la viabilidad del virus durante algunas horas en aerosoles.

Por todo esto, una persona se puede infectar si, después de tocar una superficie u objeto contaminados o la mano de una persona infectada, se pone la mano en la boca, la nariz o los ojos. Por ejemplo, esto podría ocurrir al tocar el pomo de una puerta o estrechar la mano a otra persona y, posteriormente, tocarse la cara.

Según la información disponible, el virus puede persistir en superficies inanimadas como metal, vidrio o plásticas hasta cuatro días, en otros materiales, como el cobre o el papel, permanece menos, hasta un día.

3. Objetivo

Asesorar tanto a las empresas como a los trabajadores, así como a los clientes, sobre las medidas a adoptar en los bares y restaurantes para garantizar la seguridad y salud en cuanto a evitar la propagación y el contagio de la COVID-19, sin perjuicio del desempeño de la normativa de prevención de riesgos laborales.

Esta guía es un compendio de buenas prácticas, es decir, recomendaciones, experiencias o intervenciones que se han implementado con resultados positivos, siendo eficaces y útiles en un contexto concreto, para afrontar, mejorar o solucionar cuestiones que se presentan en el trabajo, y que pueden ser válidas en circunstancias similares u otras.

Tanto la distancia interpersonal indicada en el presente documento, como las medidas para evitar contagios durante los desplazamientos, corresponden a las instrucciones establecidas por la autoridad sanitaria para la situación de nueva normalidad. Sin embargo, se atenderá a cualquier otra instrucción o recomendación que puedan dictar las autoridades competentes en el ámbito nacional o territorial en relación con estas materias.

Esta guía está sujeta a revisiones y su fin solo se conseguirá con la colaboración de todas las partes implicadas.

4. Consideraciones generales

Todas las acciones a realizar en los establecimientos se harán, en el supuesto de que haya personas trabajadoras por cuenta ajena, con la colaboración del Servicio de Prevención.

En el caso de que la persona empresaria haya asumido la gestión preventiva puede también recurrir al servicio de vigilancia de la salud que ha de tener contratado, así como en otras fuentes de información o de consulta de referencia para realizar la gestión preventiva, como por ejemplo ministerios, departamentos gubernamentales, organismos oficiales, asociaciones, etc.

Si el establecimiento lo gestiona una persona autónoma, sin personal a cargo suyo, puede haber cuestiones de esta guía que no le sean de aplicación. Sin embargo, su trabajo se tiene que realizar siguiendo las medidas aquí definidas siempre que sea posible, sobre todo en cuanto a evitar el contacto, medidas higiénicas, coordinación con las empresas concurrentes en su centro y a estar informado.

Todas las personas tendrán que seguir las instrucciones sobre comportamiento social definidas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el SARS-CoV-2.

5. Antes de ir al trabajo

Sospecha de contagio de una persona trabajadora en su domicilio

1. Si el trabajador o la trabajadora detecta en casa cualquier sintomatología (tos, fiebre, dificultad para respirar, etc.) que pudiera estar asociada con la COVID-19, lo notificará a la empresa y llamará al 902 079 079, 971 43 70 79 o 061, donde le indicarán las pautas a seguir. La empresa tiene que informar al servicio de prevención de esta situación.
2. No tendrá que acudir al centro de trabajo hasta que se confirme que no hay riesgo de presentar la dolencia de COVID-19.
3. Además, se recuerda que no podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los siguientes trabajadores:
 - a) Trabajadores que estén en aislamiento domiciliario por tener diagnosticada la COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con la COVID-19.
 - b) Si se ha estado en contacto estrecho de acuerdo con el que define la Estrategia de detección precoz, vigilancia y control de COVID-19, tampoco tendrá que acudir al puesto de trabajo, incluso en ausencia de síntomas, y se tiene que poner en contacto con el servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales.

6. Desplazamientos al trabajo

1. Siempre que se pueda, hay que utilizar las opciones de movilidad que mejor garanticen mantener la distancia interpersonal de al menos 1,5 metros.
2. Si va andando al trabajo, guarde la distancia de seguridad y utilice la mascarilla.
3. Es obligatorio el uso de la mascarilla en los servicios de transporte públicos de viajeros en todos los ámbitos. No se permite comer ni beber durante el trayecto en transporte público.
4. Si se tiene que desplazar en un turismo, mantenga las ventanas abiertas, extreme las medidas de limpieza y desinfección y asegúrese de que todos los pasajeros hacen uso de la mascarilla, excepto cuando todos los ocupantes del vehículo vivan en el mismo domicilio.

7. Medidas organizativas en el centro de trabajo

Con relación a los trabajadores

1. La empresa ha de tener especial cuidado de aquellos trabajadores que, por sus condiciones personales, puedan estar afectados de forma más grave por el virus de la COVID-19, los denominados trabajadores especialmente sensibles (TES) y extremar las medidas de prevención y vigilancia.

La empresa tendrá que facilitar que el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales evalúe a los trabajadores para detectar los que puedan tener la consideración de trabajadores especialmente sensibles con relación al SARS-CoV-2 y tomar las medidas de prevención, adaptación y protección en el lugar de trabajo que hagan falta.

2. La empresa tiene que tener en cuenta los riesgos psicosociales de los trabajadores a consecuencia de la COVID-19, por eso tiene que consultar con el servicio de prevención y tiene que ofrecer mecanismos y herramientas que minimicen la exposición a estos riesgos.
3. La empresa dispondrá de la evaluación del riesgo de exposición a la COVID-19 en su establecimiento y adoptará las recomendaciones emitidas por el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones realizadas por las autoridades sanitarias.
4. La empresa registrará diariamente el nombre y apellidos, día, hora de entrada y salida de todo el personal trabajador que acceda al establecimiento, incluyendo el control de visitas o personas que acuden puntualmente como proveedores o comerciales, en estos últimos casos se registrará, también, el nombre de la empresa. Como registro del personal del establecimiento se puede emplear el que ya se va realizando a consecuencia de la entrada en vigor del Real Decreto Ley 8/2019, de 8 de marzo, de medidas urgentes de protección social y de lucha contra la precariedad laboral en la jornada de trabajo.
5. Se recomienda establecer un registro de los clientes que accedan al establecimiento, indicando los comensales de la mesa y teléfono de contacto para un correcto seguimiento de los contactos estrechos, o bien animar a los clientes a utilizar la aplicación de Radar COVID, colocando carteles en la entrada del establecimiento, e incluso en cada una de las mesas. Los datos personales quedan totalmente protegidos con esta aplicación.

6. Siempre que sea posible se establecerán zonas diferenciadas de entrada y salida en el centro de trabajo y señalizadas adecuadamente para evitar cruces de personas.
7. El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario para evitar el uso de una misma superficie por parte de diferentes empleados. Si esto no fuera posible, se tiene que asegurar la disponibilidad de una solución desinfectante para utilizar sobre la superficie después de cada uso.
8. En la entrada de los restaurantes, comedores, cafeterías o bares y cocinas, habrá dispensadores de gel hidroalcohólico para la higiene de manos, así como carteles informativos con la capacidad máxima en número de personas, que tiene que incluir a los trabajadores, el horario de apertura, la obligatoriedad de mantener la distancia mínima interpersonal y la de usar mascarilla, si procede.
9. Habrá información preventiva en lugares visibles. La infografía está disponible en los siguientes enlaces:

www.caib.es/sites/coronavirus/es/portada/
www.caib.es/sites/ibassal/es/covid-19/
www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm
10. Las personas trabajadoras tienen que estar formadas e informadas de los riesgos de contagio y propagación del coronavirus, con especial atención a las vías de transmisión, y las medidas de prevención y protección adoptadas.
11. También tienen que estar formadas e informadas del correcto uso y eliminación de los equipos de protección personal tomando las medidas medioambientales de eliminación de residuos que hagan falta.
12. Las personas trabajadoras no tienen que salir a la calle con ropa y calzado de trabajo, ni utilizarán enseres personales en el establecimiento. Por lo que se recomienda, siempre que sea posible, que se habiliten espacios en el interior del local para poder cambiarse de ropa.
13. Es recomendable la medición de la temperatura corporal de los trabajadores al inicio de la jornada laboral.
14. Las tareas y procesos laborales se tienen que planificar para que los trabajadores puedan mantener la distancia de seguridad de al menos 1,5 metros durante su permanencia en el centro de trabajo. Así, cuando sea posible, se asignará a cada trabajador una tarea diferente, como por ejemplo:

gestión de almacenes, manipulación / procesamiento de alimentos, envasado / emplatado, reparto a domicilio, comida para llevar, servicio al cliente o cobro.

15. No se atenderán solicitudes de clientes de mesas diferentes de las que cada camarero tenga asignadas.
16. Se tiene que evitar, en lo posible, la rotación de tareas y se favorecerá la estabilidad de los equipos para reducir al máximo el contacto entre diferentes personas.

La distancia social

17. Se garantizará la distancia social con los clientes y en las zonas comunes reservadas solo a trabajadores (comedor, lavabos, vestuarios, etc.), donde se evitarán aglomeraciones de personal en estos puntos.
18. Todo el personal que tenga contacto con la clientela del local o proveedores, tendrá asignada la tarea de recordar el mantenimiento de la distancia de seguridad y el uso de la mascarilla.
19. Cuando no sea posible mantener la distancia de seguridad de al menos 1,5 metros entre trabajadores o con los clientes, se usarán barreras físicas, siempre que sea factible (por ejemplo, en la barra, zona de cobro, etc.) Se recomienda la instalación de mamparas u otros elementos físicos de fácil limpieza y desinfección. En el supuesto de que estos elementos sean transparentes, estarán debidamente señalizados, con pegatinas o bandas, para evitar golpes.
20. Cuando durante la ejecución de una determinada tarea por parte de los trabajadores no resulte viable mantener la separación de al menos 1,5 metros entre ellos o con los clientes, ni es posible la instalación de barreras físicas (protecciones colectivas) para separarlos, se estudiarán otras opciones, como por ejemplo destinar y adecuar zonas diferentes de las habituales para realizar una tarea concreta.

Cuando no sea posible aplicar ninguna de las opciones señaladas anteriormente, de acuerdo con la información recogida mediante la evaluación de riesgos laborales, se utilizará mascarilla **adecuada** al nivel de riesgo.

21. Cuando se preste el servicio de comida para llevar, se destinará una zona para la recogida de esta, asegurando que se mantenga una distancia superior de 1,5 metros con el cliente (instalando una mampara transparente en el mostrador de entrega, por ejemplo) y entre estos en la zona de espera, señalando en el suelo la distancia de separación.

En el interior del local y en la terraza

22. Los establecimientos tienen que limitar la capacidad de las zonas interiores y exteriores y las normas de funcionamiento en función del nivel de alerta sanitaria de la unidad territorial donde estén ubicados y la clasificación de riesgo.
23. La empresa tiene que establecer la manera de controlar que el cliente no haga un uso arbitrario del equipo, mesas y sillas para mantener la colocación de las mesas de forma que se mantenga, entre grupos de mesas de clientes diferentes, la separación mínima de 1,5 metros entre estos una vez sentados.
24. Se tienen que marcar las mesas o asientos que queden inhabilitados a consecuencia de la aplicación de la reducción de la capacidad máxima.
25. Se destinará una zona para la permanencia de los clientes hasta que sean atendidos cuando vayan a hacer uso de una mesa (en el comedor, terraza o barra), donde estará señalizada la distancia a mantener entre distintos grupos de clientes. En la barra también se señalarán estas distancias de separación.
26. Se prohíbe el uso de vaporizadores de agua en las terrazas.
27. La música ambiental en los establecimientos no podrá superar los 60 decibelios, con el fin de que las personas asistentes no se encuentren con la necesidad de aumentar el tono de voz y se origine una mayor formación de aerosoles potencialmente contaminados.

En la mesa

28. Se recomienda que no se utilicen bandejas o platos de uso compartido con comida en las mesas, distribuyendo las cantidades por comensales que haya en ellas; si esto no fuera posible, los clientes tendrán que limpiar y desinfectar adecuadamente los elementos de servicio entre uso y uso.
29. No está permitido dispensar o servir bebidas con contenido alcohólico de cualquier tipo o sin alcohol, por medio de vasos, jarras, copas o cualquier otro tipo de recipiente apto para permitir una ingesta directa desde el recipiente por parte de un consumidor o varios simultáneamente cuando estos recipientes tengan una cabida superior a los 600 centímetros cúbicos. Únicamente se permite el servicio en mesa de botellas de bebidas con una cabida superior a la mencionada, con el objeto que las dispense el personal del establecimiento o los mismos comensales en sus copas o vasos individuales. En el supuesto de que el servicio lo hagan los mismos clientes, serán ellos quienes tendrán que limpiarse y desinfectarse adecuadamente las manos entre uso y uso, por este motivo habrá un dispensador de gel en cada mesa.

30. No está permitido el uso y la dispensación de pajitas para absorber líquidos con las bebidas que se sirvan si estos enseres tienen una longitud total máxima superior a los 30 centímetros.
31. Se procurará el uso intransferible de los enseres de cocina, bandejas, etc., en cada turno de trabajo; si esto no fuera posible, se tienen que limpiar y desinfectar adecuadamente entre uso y uso.
32. Se eliminarán, en lo posible, las cartas en papel, sustituyéndolas por medios alternativos como códigos QR, pizarras, cartas plastificadas que se desinfectan tras cada uso, etc., así como los productos de autoservicio (servilletas, palilleros, vinagreras, aceiteras, saleros, etc.) priorizando los productos de monodosis desechables.

Con relación a los proveedores

33. Se destinará una o más zonas para la recepción de mercancía y atención de proveedores, de forma que se asegure que hay una distancia superior a 1,5 metros entre los diferentes proveedores y entre estos y los trabajadores. Se planificará previamente con ellos el día y la hora de entrega para evitar coincidencias en tiempo y espacio con otros proveedores, así como la forma de hacer llegar los albaranes, evitando el intercambio físico de papel.
34. Habrá una zona de recepción de mercancía, donde se adoptarán medidas para evitar aglomeraciones de las personas que llegan con los productos. Esta zona estará lo más cerca posible de la entrada a la cocina y almacenes.
35. Se revisará la mercancía retirando los embalajes externos antes de introducir los alimentos en el centro de trabajo. Los que no dispongan de embalaje o retractilado, y no sean de papel o cartón, se tienen que desinfectar externamente.

Con relación a las zonas comunes

36. Cuando haya ascensor dentro del establecimiento, su uso se tiene que limitar al mínimo imprescindible y se tienen que utilizar preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos tiene que ser de una persona. Se permite la utilización conjunta en el supuesto de que los ocupantes sean convivientes, sea posible garantizar la separación de un metro y medio entre ellos, o bien todos utilicen mascarilla. También en los casos de personas que puedan requerir asistencia.
37. Cuando dispongan de aparcamiento propio, se tiene que establecer un control de accesos para un mejor seguimiento de las normas de aforo. Si es el caso, y salvo que estrictos motivos de seguridad recomienden lo contrario, las puertas que se encuentran en el recorrido entre el parking y el acceso al local o los

vestuarios de los empleados permanecerán abiertas, o dispondrán de sistemas automáticos de apertura, para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.

38. Hay que consultar y tener en cuenta las propuestas de los trabajadores y sus representantes con relación a las condiciones de trabajo existentes en el centro.

8. Medidas organizativas en el reparto a domicilio

1. Se planificarán las entregas de los pedidos en cada ruta de forma que se organice la disposición de la carga en el vehículo adecuadamente, minimizando así el tiempo de entrega y evitando manipulaciones innecesarias de los pedidos. En caso de realizar la descarga en furgoneta, se entregarán primero los pedidos más próximos a la puerta.
2. Se recomienda el uso individual de los vehículos de reparto. Cuando no sea posible, se limpiarán y desinfectarán adecuadamente todas las superficies con las cuales haya entrado en contacto el repartidor (volante, manillar, palanca de cambios, botones del vehículo, manitas / tiradores de las puertas, llaves, etc.) entre los distintos usos.
3. Se recomienda el uso individual de útiles como tabletas, teléfonos u otros tipos de terminales que tengan que llevar los repartidores, o bien se hará una adecuada desinfección entre usos.
4. Se ventilará la cabina del vehículo con frecuencia.
5. Si se contrataran plataformas digitales especializadas para el reparto a domicilio, se destinará una zona específica para librar los pedidos preparados y así evitar la entrada de personal ajeno al local y el cruce frecuente de personas.
6. Se mantendrá la distancia mínima de al menos 1,5 metros con los clientes durante la entrega del pedido y el pago. Para lo cual:
 - Se dejará el pedido en la puerta del domicilio, rellano, etc. Para evitar, depositar el envase de los alimentos en el suelo, se podrá utilizar como apoyo una bandeja o caja vacía que se retirará una vez que el cliente haya recogido el pedido y entrado en su casa.
 - Se informará a los clientes de la conveniencia de hacer el pago en línea, vía web o aplicación móvil, o bien con datáfono evitando el contacto. Si el pago se efectúa con datáfono, este se depositará sobre la bandeja o caja, junto con el pedido.

- Se desinfectará el datáfono antes y después de cada pedido.
- Para la entrega del pedido, habrá que desinfectarse antes las manos, y con una de ellas se abrirán puertas, accionarán interruptores, pulsarán timbres, se recogerá el dinero en metálico, etc., y con la otra se llevará el pedido. Después de la entrega de este y una vez dentro del vehículo se desinfectarán de nuevo las manos.

9. Medidas en caso de contagio o sospecha en el centro de trabajo

El titular del establecimiento tendrá que disponer y dar a conocer a las personas trabajadoras unas instrucciones escritas con las medidas a tomar en su establecimiento para hacer frente al riesgo de la existencia de casos positivos o contactos estrechos de la COVID-19. Este documento tendrá que considerar y abordar los niveles de riesgo asociados con los puestos de trabajo y las tareas en estos lugares, de forma que requiere la colaboración de la organización preventiva de la empresa.

En el caso de identificar una sospecha de contagio en un trabajador/a por presentar tos, fiebre o sensación de falta de aire, entre otros síntomas, se le facilitará el lavado de manos y se le dará una mascarilla quirúrgica que se colocará cuanto antes.

Se retirará de su actividad profesional efectuando su aislamiento preventivo y a continuación se avisará al área médica del servicio de prevención de riesgos laborales.

Se contactará también con uno de los números de teléfono de la comunidad autónoma siguientes: 902 079 079, 971 43 70 79, con el teléfono del centro de salud del trabajador o, en caso de urgencia, con el 061, donde le indicarán las pautas a seguir.

Se aconseja que el trabajador sea recogido por algún familiar para ir a su domicilio habitual.

El servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales será el encargado de dirigir y asesorar a la empresa en la investigación y seguimiento de los contactos estrechos laborales, así como informar al área técnica para evaluar el riesgo de contagio y la necesidad de adoptar nuevas medidas de prevención, como por ejemplo, medidas de limpieza y desinfección de los enseres y de la instalación, revisión del equipo de protección, ventilación y climatización, etc.

El trabajador no se puede reincorporar a su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario y disponga de un

certificado de aptitud emitido por el área médica del servicio de prevención a consecuencia del parte de alta médica emitida por el profesional del Servicio Público de Salud, o a consecuencia otros supuestos.

El equipo de primeros auxilios que dispone la empresa contendrá, además del botiquín, un termómetro preferiblemente sin contacto. En todo caso, se tiene que garantizar la desinfección de este antes y después de su uso.

10. Medidas de higiene en el centro de trabajo

En los establecimientos se tienen que garantizar los procedimientos de ventilación, limpieza y desinfección de las instalaciones de acuerdo con la frecuencia de uso.

El sistema de gestión de seguridad alimentaria (sistema APPCC) del establecimiento tiene que prever las medidas de gestión de riesgo de transmisión de la COVID-19, el cual tiene que ser proporcional a las características del local.

Con relación a la ventilación

1. Se tiene que **priorizar que el servicio de comida se realice en las terrazas**, al aire libre, donde se puede garantizar una ventilación adecuada.
2. Para poder verificar que la ventilación en el interior del local es suficiente, es obligatorio instalar medidores de la concentración de CO₂. La concentración de CO₂ no tiene que superar en ningún momento los 800 ppm. En caso de que se superen, se tiene que incrementar la ventilación o disminuir la cabida hasta que se sitúe por debajo de este indicador.

La sonda del equipo medidor de CO₂ tiene que estar situada en el lugar donde las condiciones de ventilación sean más adversas, para controlar la calidad del aire en las zonas más desfavorecidas del interior del local y, por otro lado, es obligatorio que se registren las medidas de CO₂ en una pantalla digital instalada en un lugar visible para los clientes del local.

3. Dado que se ha demostrado que el riesgo de contagio por vía aérea por el virus SARS-CoV-2 en el interior de los locales es más elevado cuando existe poca ventilación, para asegurar este valor mínimo, se tiene que trabajar en dos direcciones: reducir la ocupación y aumentar la ventilación.
4. En este sentido, para **recalcular la ocupación máxima** de los espacios cerrados basándose en la ventilación por ocupante, se tendrá que reducir el aforo hasta que el caudal de la ventilación sea de 12,5 l/s por persona, trabajadores y clientes. Tiene que consultar con su servicio de prevención o técnico competente, según el tipo de instalación de que disponga el local.

5. Por otro lado, se tienen que llevar a cabo **tareas de ventilación periódica** en las instalaciones, como mínimo de manera diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
6. En el supuesto de que el local solo disponga de **ventilación natural, con las ventanas y puertas abiertas**, y no disponga de ventilación mecánica, esta tendrá que ser cruzada, entrada y salida de aire en fachadas opuestas y ningún punto del local tiene que distar a más de 15 metros de la ventilación más próxima.
7. También es recomendable realizar una ventilación regular abriendo puertas y ventanas en las instalaciones que dispongan de ventilación mecánica.
8. Si dispone de **sistemas de ventilación y climatización mecánica**, tienen que garantizar que la renovación de aire sea como mínimo de 12,5 l/s por persona, trabajador y cliente, valor que corresponde a una IDA 2 (aire de buena calidad) de acuerdo con el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), tal como recoge el Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía (IDAE).
9. La renovación del aire se tiene que hacer con captación de aire del exterior y no se permite el uso exclusivo de recirculación del aire, y se tiene que disponer el sistema en recirculación del aire al 100 % de aire exterior.

En este caso la empresa tendrá que consultar con un técnico competente que le garantice estos extremos.

10. Esta **renovación tiene que ser superior** en el supuesto de que haya actividades asociadas que supongan una emisión elevada de aerosoles respiratorios, como por ejemplo cantar o gritar, para llevar a cabo actuaciones de música en vivo o por los mismos clientes, etc.
11. Si existe un sistema de extracción de aire en la **zona de baños u otras zonas**, cocina, manipulaciones de alimentos en frío, almacén, vestuario, se recomienda mantenerlos en funcionamiento de manera permanente (24 horas del día, 7 días de la semana). En el caso de existir en los baños ventanas practicables, se recomienda no abrirlas, ya que esto podría establecer un flujo de aire inverso y sacar aire de los baños al resto de la instalación y facilitar la contaminación por vía fecal-oral.
12. Se tiene que reforzar la limpieza, desinfección y mantenimiento de los filtros de aire de los circuitos de acuerdo con las recomendaciones del instalador y del servicio de prevención, y se tiene que optar por equipos con filtros con eficacia demostrada como barrera de partículas víricas y que garanticen el mismo capital de aire nominal del equipo. Se recomiendan tiempos de

operación prolongados y cambiar los temporizadores del sistema para iniciar la ventilación a velocidad nominal dos horas antes y después del tiempo de uso de la instalación.

13. Se recomienda mantener la climatización a una temperatura entre 21-23 °C en otoño y en invierno, y 23-25 °C en primavera y verano.
14. Se recomienda revisar los recuperadores de calor, el sistema de extracción de los baños e incrementar la ventilación natural aunque se disponga de ventilación mecánica.
15. El titular de toda instalación térmica tiene que disponer de un registro de la instalación en la cual se recojan todas las operaciones de mantenimiento y reparación de la instalación, según se establece en la ITE-3 de mantenimiento y uso del RITE. La empresa mantenedora confeccionará el registro y será la responsable de las anotaciones en este.
16. En los espacios en que no se pueda conseguir el nivel de ventilación expuesto se puede optar por instalar equipos purificadores del aire fijos o portátiles y con filtros HEPA de calificación igual o superior a H13 que tienen que proporcionar un caudal de aire limpio suficiente para, al menos, cinco renovaciones por hora de todo el aire del espacio. Estos equipos se tienen que instalar de forma que puedan llegar a todos los puntos del local con una eficacia igual o superior al 99,95 %.

Adicionalmente, los sistemas de filtración y purificación portátiles pueden contar con tecnologías complementarias de purificación, como radiación ultravioleta u otras, que tendrán que demostrar su eficacia e inocuidad.

Con relación a la limpieza y desinfección

17. Se reforzará la limpieza y la desinfección de las instalaciones, especialmente las superficies de contacto habitual como manillas, pomos, interruptores, pasamanos, escaleras, carros, enseres de cocina, etc.; sin olvidar las áreas de descanso, lavabos y fuentes de agua.
18. Hay que limpiar el área de trabajo utilizada por el empleado en cada cambio de turno.
19. Las superficies y equipos utilizados por los clientes o por varios trabajadores se tienen que limpiar y desinfectar entre uso y uso o, mejor, utilizarlos de manera individual: mostradores, mesas, reposabrazos de las sillas, menús plastificados, códigos QR plastificados, TPV, etc.
20. Para la limpieza de superficies y objetos se evitará el uso de trapos, utilizando en todo caso papel desechable o bayetas de un solo uso.

21. Los detergentes habituales son suficientes, aunque también se puede considerar incorporar lejía u otros productos desinfectantes en las rutinas de limpieza, siempre que sea compatible con el uso alimentario cuando se utilice sobre superficies en las cuales haya presencia de alimentos.
22. Se garantizará que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80 °C (lavavajillas).
23. En el supuesto de que se utilicen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y de desinfección de estos siguiendo el procedimiento habitual.
24. Hay que proveer al personal de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. A todos los efectos, hay que mantener un aprovisionamiento adecuado de jabón, solución hidroalcohólica y pañuelos desechables.
25. Se tiene que atender a las recomendaciones de carácter profesional y de higiene y limpieza que puedan establecer las autoridades sanitarias respecto a protocolos de trabajo, protección y limpieza y desinfección de espacios concretos como cocinas, comedores, lavabos, etc.

11. Medidas de higiene personal

Limpieza y hábitos de manipulación

1. Se tiene que lavar las manos con frecuencia en las áreas habilitadas para este propósito; es importante enjabonarse las manos con agua caliente, frotándolas durando al menos 40 segundos.
2. Si durante el transcurso de sus tareas no dispone de un lavamanos fácilmente accesible, tiene que utilizar solución hidroalcohólica. Para lograr el efecto adecuado de desinfección, las manos no pueden estar sucias cuando se aplica la solución.
3. El lavado y desinfección de manos ha de hacerse antes de la jornada laboral, cada vez que se interrumpa el trabajo, después de ir al baño, después de fumar, después de usar un pañuelo para toser, estornudar o sonarse la nariz, después de comer, después de tocar basura o desechos de alimentos, antes de tocar alimentos que vayan a servirse en crudo y antes y después de acceder en la zona de descanso o comedores.
4. El lavado y desinfección de manos también se realizará después de tocar cualquier superficie u objeto utilizado por un cliente: dinero, vajilla, cristalería, cubertería, manteles, cestas de pan, tazas de café, carta del menú, códigos QR, productos en envases monodosis sin emplear, mesas, sillas, etc.

5. Además, habría que promover determinados hábitos de manipulación como no accionar dispositivos de uso colectivo directamente con las manos, como pueden ser tiradores, grifos, interruptores o manecillas recomendando emplear el codo o si se hace con las manos, usar un papel de celulosa que se lanzaría después de forma higiénica a un contenedor preferiblemente con tapa.
6. Se recuerda la prohibición de utilizar toallas textiles para la higiene de manos de los trabajadores. Si se emplean toallas textiles desechables en los baños de los clientes, se tendrán que depositar de manera higiénica en un contenedor con tapa, como cualquier material reutilizable que se pueda considerar contaminante.
7. Evitar tocarse la cara, la nariz y los ojos.
8. Evitar saludarse con contacto físico, tanto al resto de personal como a los clientes.
9. Cubrirse la boca al toser o estornudar con el codo o con un pañuelo desechable que se echará después de su uso, recordando no retirarse la mascarilla para toser o estornudar.
10. Extremar el aseo personal. Llevar las uñas cortas y cuidadas.
11. Llevar el cabello recogido, teniendo que cubrirlo con gorra donde se requiera por seguridad alimentaria.
12. No llevar anillos, pulseras, pendientes o similares.

Utilización de la mascarilla

13. El uso de mascarilla es obligatorio en los centros de trabajo, tanto si son de titularidad pública como privada, siempre que se concurra con otras personas en el mismo espacio, con la excepción de los espacios abiertos al aire libre, en los cuales se tiene que garantizar la distancia interpersonal de un metro y medio entre los trabajadores. En cualquier caso, es obligatorio utilizarla cuando se circula por los espacios comunes.
14. El mantenimiento de la distancia de seguridad no exceptúa la obligación de adoptar medidas alternativas de protección física como el uso de una mascarilla adecuada, si procede, y etiqueta respiratoria.
15. Así mismo, la obligación del uso de la mascarilla no es exigible a las personas que presenten algún tipo de dolencia o dificultad respiratoria que pueda verse agravada por el uso de la mascarilla o que, por su situación de discapacidad o dependencia, no dispongan de autonomía para quitarse la mascarilla o bien presenten alteraciones de conducta que hagan inviable su utilización. Estas

circunstancias se pueden acreditar mediante una declaración responsable firmada por la persona que sufre estas patologías o sus representantes legales, formulada en los términos y sometida a las exigencias de lo dispuesto en el artículo 69.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas. Tampoco será exigible en los supuestos de fuerza mayor o situación de necesidad, o cuando por la propia naturaleza de las actividades el uso de la mascarilla sea incompatible de acuerdo con las indicaciones de las autoridades sanitarias.

16. Estas circunstancias, detectadas en una persona trabajadora, la empresa tiene que comunicarlas al área de vigilancia de la salud del servicio de prevención de riesgos laborales para su evaluación.
17. Los trabajadores de los establecimientos tienen que llevar mascarilla en todo momento, y es obligatorio el uso adecuado de la misma, es decir, tiene que cubrir desde la parte superior de la nariz hasta la barbilla incluida.
18. No se recomienda el uso de mascarilla como protección frente a la COVID-19 en situaciones donde una persona se encuentre sola y sin probabilidad de tener contacto con otras personas.
19. La mascarilla higiénica es un tipo de protección respiratoria que tiene que cumplir las siguientes especificaciones:
 - Especificación UNE 0064-1:2020, mascarillas higiénicas no reutilizables. Requerimientos de materiales, diseño, confección, marcado y uso. Parte: 1 Para uso en adultos.
 - Especificación UNE 0065:2020, mascarillas higiénicas reutilizables para adultos y niños.

Productos de limpieza y de higiene

20. Asegurar el aprovisionamiento de los consumibles necesarios para respetar las medidas higiénicas: agua y jabón, gel hidroalcohólico, jabón, toallitas, bolsas de basura, papeleras con tapa y pedal, guantes, mascarillas, delantales...
21. Gestionar las existencias de productos de limpieza y de equipos de protección para asegurar su disposición en todo momento y revisarlas diariamente.
22. Disponer de forma permanente en el lugar o cerca de los puestos de trabajo y en las zonas comunes como vestuarios, zonas de descanso, etc., de gel hidroalcohólico, toallitas de papel, jabón, bolsas de basura y papeleras con tapa y pedal de apertura.

23. Disponer cerca de la entrada de gel o solución desinfectante si no hay un baño próximo, pañuelos desechables y contenedores de basura con tapa accionada con pedal.
24. Hacer todas las operaciones de limpieza con guantes de nitrilo y según las recomendaciones del servicio de prevención.
25. Utilizar productos adecuados para la limpieza y desinfección: por ejemplo, primero agua y jabón y después lejía diluida en agua, de acuerdo con las recomendaciones dadas por las autoridades sanitarias.
26. Utilización de la ropa de trabajo obligatoria y en perfecto estado de limpieza.
27. Se tiene que dar prioridad al uso de materiales reutilizables que previamente se hayan limpiado y desinfectado.

12. Gestión de los residuos en los centros de trabajo

1. La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose de la manera habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.
2. Se recomienda que los pañuelos o papel desechable que el personal emplee para enjugarse las manos o para el cumplimiento de la etiqueta respiratoria sean depositados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, si puede ser, accionados por pedal.
3. Todo material de higiene personal, mascarillas, guantes de látex, etc., tiene que depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).
4. En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, una vez alejado del mismo y protegido adecuadamente, se aislará el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos. Esta bolsa de basura tendrá que cerrarse y colocarse en una segunda bolsa de basura, también con cierre, para su depósito en la fracción resto.

13. Clientela

1. Utilizar servicios de reserva de forma electrónica, ofreciendo además carta en línea o aplicaciones para el pedido del menú tanto en el local como para llevar.
2. Organizar las reservas de forma escalonada para evitar que los clientes acudan a la misma hora y permitir la distancia física entre diferentes reservas.

Disponer de medidas organizativas para que no se ocupen mesas sin la previa atención de un trabajador.

3. Instalar carteles o paneles informativos en la entrada del establecimiento y en el interior con toda la información útil para la clientela: aforo, horarios de apertura, instrucciones para organizar la entrada, circulación y salida, modalidades de pago, recogida de productos, posibilidad de pedidos por teléfono o vía web, recordatorio de permanecer en casa si se está enfermo, etc.
4. El establecimiento tiene que poner a disposición de los clientes 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 y en la salida del baño, que tendrán que estar siempre en condiciones de uso.
5. No compartir utensilios y servir todo en platos individuales. Los platos para compartir se servirán divididos en raciones.
6. El cliente tiene que mantener en todo momento la distancia mínima de un metro y medio de separación con otros clientes que no formen parte de su grupo de convivencia y con el personal.
7. Debido a la dificultad de mantener la distancia de seguridad en todo momento, es obligatorio que, para cualquier distancia, todos los clientes hagan uso de una mascarilla higiénica o quirúrgica mientras se encuentren dentro del establecimiento, mientras se espera en la mesa o se circula por dentro del establecimiento; solo pueden prescindir de ella durante el tiempo indispensable para la consumición de la comida o la bebida.
8. El consumo de tabaco queda regulado en función del nivel de alerta sanitaria de cada unidad territorial de acuerdo con la clasificación siguiente:

Niveles 0, 1, 2 y 3: se prohíbe el consumo de tabaco en la vía pública o en espacios al aire libre de uso público cuando no se pueda asegurar el mantenimiento de una distancia mínima de dos metros con otras personas, así como cuando se esté en movimiento. Se prohíbe, también, el consumo de tabaco en las terrazas de establecimientos de uso público o espacios similares.

Nivel 4: no se permite el consumo de tabaco en la vía pública o en espacios al aire libre de uso público.
9. Esta limitación es también aplicable para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o similares.

10. Se prohíbe comer y beber en los espacios cerrados mientras se producen actividades culturales de música en vivo.
11. Se recomienda medir en la entrada la temperatura de los clientes.

14. Cobro de importes

1. Garantizar el cumplimiento de las medidas higiénicas en las zonas de pago, tanto para la clientela como para las personas trabajadoras que intervengan regularmente en estas operaciones, en cuanto a distancias y limpieza.
2. Instalar barreras físicas, como por ejemplo mamparas, si es posible, entre personas trabajadoras y clientela, que tienen que limpiar frecuentemente (mínimo cada dos horas) y cada vez que se ensucien.
3. Fomentar el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en lo posible, el uso de dinero en efectivo, tanto por los clientes del local como por el servicio de comida para llevar.
4. Disponer de una bandeja o similar donde la clientela pueda depositar los billetes y monedas, así como para devolver el cambio cuando no se efectúe el pago con tarjeta o similares.
5. Lavarse las manos después de manipular el dinero u otros medios de pago antes de efectuar cualquier otra tarea.

15. Servicios/lavabos

1. Cuando se permita el uso de los lavabos por clientes o usuarios, su ocupación máxima será la que permita mantener la distancia de seguridad interpersonal, excepto en aquellos supuestos de personas que puedan necesitar asistencia; en este caso también estará permitida la utilización por su acompañante. Se tendrá que reforzar la limpieza y desinfección de los lavabos, garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de estos.
2. Cambiar los dispositivos de uso en los servicios sanitarios de forma que no sea necesario el contacto con las manos para su funcionamiento. Por ejemplo, dispensadores de jabón, grifos y válvulas de descarga de sanitarios automáticos activados por detector de presencia, o con el pie, etc.

3. Retirar las toallas textiles para secarse de manos, si hubiera, y sustituirlas por toallitas de papel.

16. Zonas destinadas a comedor

1. Realizar la limpieza y desinfección del equipo, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un servicio y otro. Se limpiará utilizando desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) acabada de preparar o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de este producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
2. Utilizar juegos de mesa desechables. En el supuesto de que esto no fuera posible, cambiarla entre servicios para el posterior lavado mecánico, depositándolos en bolsas hasta entonces cerradas.
3. Se priorizará la utilización de mantel desechable. En el supuesto de que esto no fuera posible, hay que evitar el uso del mismo mantel con diferentes clientes, y se tiene que optar por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico, en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. Se tienen que depositar en bolsas cerradas hasta su lavado.
4. Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantel...), en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de las zonas de clientes y personal.
5. Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean desechables, tienen que higienizarse con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección. Se usarán ciclos de lavado de 80 °C.
6. Preparar las mesas justo antes de la reserva o montar la mesa ante la persona cliente para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible.
7. Se tienen que eliminar los productos de autoservicio como por ejemplo servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares de uso compartido, y priorizar las monodosis o el servicio en otros formatos bajo petición del cliente. No obstante, si el cliente lo pide, se puede ofrecer la botella de aceite para autoservicio, siempre que se tomen las medidas de desinfección entre usos apropiadas de acuerdo con el sistema de gestión de

seguridad alimentaria del establecimiento o que sirva el aceite directamente el personal de servicio del establecimiento.

8. En general, la actividad de autoservicio de alimentos y bebidas tiene que ser asistida.
9. En ningún caso se admite el autoservicio en la barra por parte del cliente, por lo cual no se pueden poner pinchos o tapas al alcance de los clientes, sino que los tiene que servir el personal de la barra.
10. En los accesos a las zonas de autoservicio tiene que haber visible cartelería informativa de buenas prácticas para los clientes.
11. Los circuitos de circulación para los bufetes tienen que estar marcados, y en el acceso tiene que haber dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados por el Ministerio de Sanidad.
12. Se permite el autoservicio de bebidas mediante el sistema *push*, o por un sistema sencillo de accionamiento, como por ejemplo pulsando un botón. Estas máquinas dispensadoras se tienen que desinfectar a menudo mientras sean accesibles a los clientes, con la periodicidad adaptada al servicio que se hace, la cual no puede ser superior a los 60 minutos del periodo en que sean accesibles a los clientes.
13. Se permite el autoservicio de alimentos previamente emplatados, individualmente o en monodosis. Estos alimentos se tienen que presentar protegidos de las contaminaciones ambientales por mamparas.
14. No se permite que los clientes puedan manipular los objetos de uso colectivo de zonas de bufete o autoservicio de alimentos y bebidas, los cuales tienen que servirlos el personal de los establecimientos. Excepcionalmente, cuando no sea físicamente posible o esta opción provoque aglomeraciones de clientes, se permite el autoservicio bajo responsabilidad del establecimiento y con el cumplimiento de las condiciones siguientes:
 - a) Los clientes se tienen que higienizar las manos antes de manipular los cubiertos o se les tiene que dotar de guantes desechables o de hojas de papel, o de cualquier otro sistema que, actuando de barrera física, minimice el riesgo de contaminaciones cruzadas.
 - b) El establecimiento tiene que cambiar los cubiertos de servir con mucha frecuencia, como mínimo cada 15 minutos, y dejarlos en contenedores separados antes de limpiarlos y desinfectarlos.

15. El establecimiento tiene que destinar miembros de su personal que se encarguen específicamente de velar por el cumplimiento de las medidas de seguridad, distancias e higiene del sistema de autoservicio de comidas.

17. Barra de servicio

Dada la situación epidémica, en estos momentos no se permite el servicio en las barras, pero los trabajadores que realizan su tarea detrás la barra tienen que tener en cuenta las siguientes medidas:

1. Minimizar el número de personas trabajadoras en la barra para asegurar la distancia física, delimitando las zonas de trabajo.
2. Mantener los enseres guardados para protegerlos de la exposición ambiental, y lavarlos preferiblemente en el lavaplatos.
3. Mantener cubiertos los alimentos expuestos en la barra.
4. Realizar la limpieza y desinfección de la barra frecuentemente.
5. Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel para la limpieza de las superficies.

18. Cocina

1. De acuerdo con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) los alimentos no son vía de transmisión del virus coronavirus SARS-CoV-2, pero los enseres de la elaboración y servicio de alimentos lo pueden vehicular si no se siguen las adecuadas medidas de prevención. Por este motivo, se aplicarán Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria adecuados, en los que se han incorporado los criterios del sistema APPCC, actualizados de acuerdo con el contexto de la COVID-19.
2. En la elaboración de los alimentos, se tienen que seguir estrictamente los procedimientos establecidos en las fichas de elaboración o recetario, especialmente las especificaciones establecidas en cuanto al tiempo y temperatura en los procesos de elaboración y conservación, además de los métodos de control establecidos para el seguimiento de estos parámetros.
3. Las frutas y verduras de consumo en crudo se tienen que higienizar de acuerdo con el procedimiento descrito por la AECOSAN que se describe en el tríptico al que se puede acceder mediante el siguiente enlace:

www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/frutas_verduras_triptico.pdf

4. Se evitarán contaminaciones cruzadas y se seguirá el principio de marcha hacia adelante, evitando cruces en el flujo de operaciones y se extremarán las Buenas Prácticas de Manipulación. Dentro de estas prácticas, toma especial relevancia la adecuada limpieza de las manos, así como la limpieza de enseres y herramientas entre diferentes manipulaciones para evitar contaminar los alimentos.
5. Realizar una correcta limpieza y desinfección de cualquier superficie en contacto con alimentos, así como de los enseres y electrodomésticos empleados en su elaboración: mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos, enseres de cocina, frigoríficos, robots de cocina y maquinaria en general (picadora de carne, amasadora, batidora, nevera, etc.)
6. Limpiar y desinfectar las puertas, vidrios, apoyos de cuchillos, estanterías, cámaras de refrigeración, picas, grifos y palanganas, suelos y desagües.
7. Utilizar productos adecuados en cada caso, teniendo en cuenta que no los deterioren (por ejemplo, las superficies y elementos de acero inoxidable).
8. Proteger de la exposición ambiental los enseres que estarán en contacto con alimentos; el menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando (si no es posible, proceder a la limpieza antes de su uso, preferiblemente en el lavaplatos u otras medidas que sean efectivas); todos los alimentos hasta el momento de su procesamiento; los dispensadores por sal o especias.
9. No intercambiar utensilios sin limpiarlos previamente.
10. Utilizar la mascarilla durante el empleo de alimentos que se sirven en crudo, durante la preparación de platos a baja temperatura, en el momento del emplatado y cuando el desarrollo de la actividad no permita la distancia física.
11. Cubrir los alimentos emplatados y mantenerlos así hasta presentárselos al cliente.
12. Procurar que haya el menor periodo de tiempo posible entre el emplatado y el traslado del plato a mesa para su consumición.
13. Para la limpieza de superficies, sustituir las bayetas y paños de cocina por papel.

19. Zonas destinadas a actividades culturales de música en vivo

1. Los establecimientos de restauración que quieran llevar a cabo actividades de música en vivo no tienen que ofrecer servicios propios de ocio nocturno, tienen que tener en cuenta que está prohibido comer y beber en espacios cerrados mientras se produzca esta actividad cultural.
2. Las actividades de ensayo o concierto de música en vivo se tienen que llevar a cabo en espacios que aseguren un mínimo de 4 m² por cantante/músico, hasta un máximo de 40 cantantes o músicos. Estos grupos tienen que ser estables y plenamente identificables.
3. Los cantantes y los músicos tienen que emplear mascarillas, salvo los músicos de instrumentos de viento. En el caso de los cantantes, la mascarilla tiene que ser obligatoriamente del tipo FFP2.
4. Las actuaciones y los ensayos se tienen que hacer preferentemente al aire libre y hay que asegurar que se respeta en todo momento la distancia mínima interpersonal de un metro y medio entre los integrantes de la banda de música y entre estos y el público.
5. Si las actuaciones o ensayos tienen lugar en espacios interiores, se tiene que mantener una distancia mínima de tres metros entre los músicos de instrumentos de viento o cantantes y los miembros del público y el resto de componentes de la banda.
6. Además, se tiene que asegurar que se hace una ventilación frecuente de los espacios utilizados para los ensayos, con un mínimo de una pausa para ventilación de espacios cada sesenta minutos, salvo los casos en que se cuente con un sistema automático de renovación de aire. Hay que asegurar también que se ventila el espacio al acabar el ensayo o actuación antes de volverlo a utilizar.

20. Fuentes de información

Este documento tiene en cuenta toda la información publicada por las autoridades competentes hasta la fecha de su elaboración. Se destacan los siguientes documentos de referencia:

1. [Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus \(SARS-CoV-2\). Ministerio de Sanidad.](#)
2. [Estrategia de detección precoz, vigilancia y control de COVID-19. Ministerio de Sanidad. Medidas higiénicas para la prevención de contagios del](#)

COVID-19. Ministerio de Sanidad.

3. Guía de buenas prácticas en centros de trabajo para prevenir los contagios del COVID-19. Ministerio de Sanidad.
4. Listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental (PT2), industria alimentaria (PT4) e higiene humana (PT1). Ministerio de Sanidad.
5. Prevención de riesgos laborales vs. COVID-19 - Compendio no exhaustivo de fuentes de información. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST).
6. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2: Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones. Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
7. Directrices de buenas prácticas en actividades restauración (14.09.20). Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST)

Puede consultar más información del riesgo de exposición laboral al SARS-CoV-2 en:

- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST)
- Instituto Balear de Seguridad y Salud Laboral (IBASSAL)

ANEXO

Acuerdo del Consejo de Gobierno de 27 de noviembre de 2020 por el cual se establecen los niveles de alerta sanitaria y se aprueba el nuevo Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19.

MESURES DE PROTECCIÓ

CONVIURE
AMB LA
COVID-19

Això és una comunicació del Govern de les Illes Balears. Ja tens al teu abast un sistema de nivells per saber quina és la situació de la COVID-19 a la teva illa o municipi i quines són les mesures per cuidar-te i cuidar el teu entorn. L'aplicació dels nivells següents, excepte en cas d'urgència, s'actualitzarà cada dues setmanes en funció dels indicadors epidemiològics.

Perquè hi ha moltes coses que sí que podem fer. I ara és més senzill fer-les bé.

	SITUACIÓ DE PREVENCIÓ	SITUACIÓ DE CONTROL	SITUACIÓ DE RISC MITJÀ	SITUACIÓ DE RISC ALT	SITUACIÓ DE RISC EXTREM
QUÈ PODEM FER? VERSÍO 27 DE NOVEMBRE*	NIVELL 0	NIVELL 1	NIVELL 2	NIVELL 3	NIVELL 4
HOSTALERIA Interior: RISC ALT / MITJÀ Terrasses: RISC MITJÀ	INT. 10 pers. / taula Ventilació risc alt 50% Ventilació risc mitjà 75% EXT. 20 pers. / taula 100% Barra: només a bars / cafeteries i fins a les 22 h	INT. 10 pers. / taula Ventilació risc alt 50% Ventilació risc mitjà 75% EXT. 15 pers. / taula 75% Tancament: 00 h Barra: només a bars / cafeteries i fins a les 22 h	INT. 6 pers. / taula Ventilació risc alt 40% Ventilació risc mitjà / ≥50 pers. 50% Ventilació risc mitjà / <50 pers. 70% EXT. 10 pers. / taula 75% Tancament: 00 h / no barra	INT.* 6 pers. / taula Ventilació risc alt 30% Ventilació risc mitjà / ≥50 pers. 50% Ventilació risc mitjà / <50 pers. 60% EXT. 6 pers. / taula 75% Tancament: 00 h / no barra <small>*L'autoritat sanitària en pot variar els percentatges interiors, si escau.</small>	INT. TANCAT EXT. 50% 6 pers. / taula Tancament: 22 h



QUÈ PUC FER?

INFORMACIÓ ACTUALITZADA

Consulta més mesures i el nivell de protecció vigent a la teva illa o al teu municipi, capturant el QR o a coronavirus.caib.es

* L'autoritat sanitària en pot modificar els horaris i les cabudes, si escau.

RECORDA LES 3 EMES
METRES | MASCARETA | MANS NETES
TRIA ESPAIS VENTILATS

GOVERN
ILLES
BALEARS