



Higiene de l'activitat

- **Neteja i desinfecció:**
 - Mínim 2 vegades al dia, una en finalitzar la jornada i sempre en finalitzar cada servei.
 - Atenció a **superfícies de contacte** més freqüents: poms de portes, mostradors, taules, carros, aixetes, polsadors, telèfons, datàfons,...
 - Incloure vestidors, taquilles, lavabos, cuines i àrees de descans
- Rentat i desinfecció diari de la **roba de treball entre 60-90°C**.
- **Cal ventilar diàriament** les instal·lacions el temps necessari.
- Ús mínim imprescindible d'ascensor o munta-càrregues.
- Cal fomentar el **pagament amb targeta** o altres per evitar contacte físic.



Ús i neteja dels lavabos

- **Els clients poden utilitzar els lavabos** però la seva ocupació màxima serà d'una sola persona, excepte casos justificats.
- **Cal reforçar la neteja i desinfecció dels lavabos** per garantir que estiguin sempre en un bon estat de netedat i higiene.



Productes de desinfecció

- Prèviament a la desinfecció, realitzar **neteja amb aigua i sabó**.
- **Desinfectants:**
 - Hipoclorit sòdic: el lleixiu domèstic a dilució 1/50 acabada de preparar: Ampolla d'un litre: omplir amb 20 ml de lleixiu i la resta amb aigua freda i barrejar.
 - Alcohol de 70° (si es disposa d'alcohol de 98° rebaixar-lo posant 70 ml alcohol i 30 ml aigua) per utensilis que no es poden netejar amb lleixiu (mòbils, datàfons, utensilis metàl·lics)
 - Desinfectant amb activitat virucida autoritzat pel Ministeri de Sanitat.



Higiene i protecció dels treballadors

- Els treballadors hauran de garantir la distància de seguretat amb el client i aplicar procediments de neteja i prevenció (obligació mascaretes) per evitar el risc de contagi.
- Cal modificar la disposició, organització i torns dels llocs de treball per garantir la **distància de seguretat de 2 metres**.
- Cal formar i informar als treballadors en l'ús de mascareta i guants.
- Cal disposar de **gels hidroalcohòlics**.
- NO es poden incorporar personal de treball:
 - Amb diagnòstic o símptomes COVID-19.
 - En quarantena per contacte estret.
- Si un treballador/a presenta símptomes COVID-19 abandonarà el lloc de treball i contactarà amb el 061.

TREBALLEM PER UN RETORN SEGUR



Mesures per als establiments d'hostaleria i restauració per fer front a la COVID-19

FASE 2 del Pla per a la transició cap a una nova normalitat.

Ordre SND/399/2020, de 9 de maig i Ordre SND/414/2020, de 16 de maig modificada per Ordre SND/440/2020, de 16 de maig



Serveis autoritzats

- Es **permet consumir a dins dels establiments** sempre que no superi el 40% d'aforament.
- Únicament **es pot seure a taula**.
- **No es permet l'autoservei a la barra** per part del client/a.
- Es manté la **recollida de comandes**:
 - Cal habilitar i senyalitzar un espai, amb mostrador o pantalles si no es respecta separació física.
 - Sistema de recollida esglaonat per evitar aglomeracions
- Es manté el **repartiment a domicili**.
- Es manté **el servei a les terrasses**.
- No poden obrir els bars d'oci nocturn i les discoteques.



Reobertura de terrasses

Definició de terrassa: tot espai no cobert o tot espai que estant cobert estigui envoltat lateralment per un màxim de dues parets, murs o paraments.

- **50% d'ocupació** de l'aforament de l'any anterior.
- **Terrasses exteriors** autoritzades per la Regidoria d'Espai Públic.
- **Terrasses interiors** incloses a la llicència atorgada pel Departament Llicències i Disciplina.



Higiene i protecció del local i la terrassa

- Respectar la distància de **2 metres entre taules**.
- Ocupació màxima per taula o agrupació de taules de **15 persones** (taules d'acord amb nombre de persones).
- Cal netejar i desinfectar les taules i cadires entre un client i un altre.
- Cal disposar de **gel hidroalcohòlic** a l'entrada pels clients.
- Cal prioritzar les tovalles d'un sol ús, sinó caldrà rentar-les a 60-90°C.
- **Cal eliminar els productes d'autoservei**, com setrillers, portatovallons, escuradents, cendrers,... Prioritzar les monodoses o altres formats a petició del client.
- Vaixel·la, cristalleria, cobreteria, tovalles i altres elements auxiliars s'emmagatzemaran protegits o lluny de les zones de pas.
- **Cal evitar la utilització de cartes d'ús comú**, optar per dispositius electrònics propis, pissarres, rètols,...
- **Cal disposar de papereres** amb tapa i pedal que s'han de netejar com a mínim una vegada al dia.
- Cal establir un itinerari al local per evitar aglomeracions a determinades zones i prevenir el contagi.

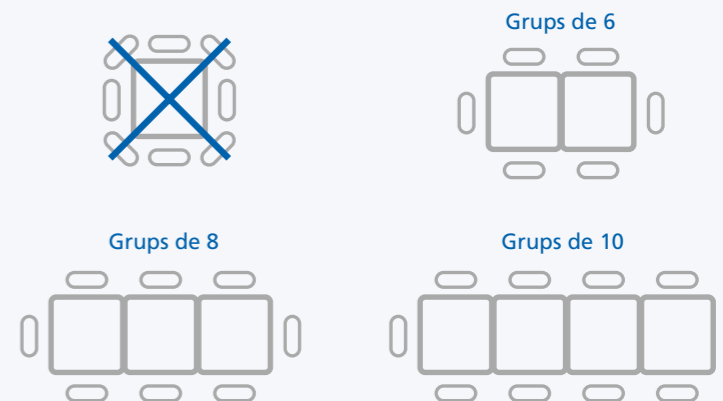


Altres mesures de seguretat alimentària

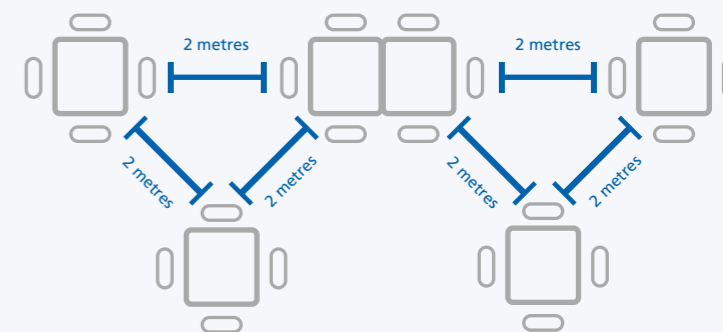
- **Rentat de mans amb aigua i sabó**.
- Cal extreure la **neteja i desinfecció l'establiment**.
- Cal disposar i utilitzar el **rentavaixelles industrial**.

Com reorganitzar l'interior del local i la terrassa

Taules per grups



Mantenir les distàncies



Per a dubtes sobre els locals: llicencies@vilanova.cat
Per a dubtes sobre les terrasses: terrasses@vilanova.cat