



Mesures per als establiments de restauració i oci nocturn per fer front a la COVID-19

- **FASE de Represa (pendent de la publicació del pla sectorial) versió 06/07/20**
- RESOLUCIÓ SLT/1429/2020, de 18 de juny, mesures de l'Ordre SND/458/2020, de 30 de maig

SERVEIS AUTORITZATS

- Es permet **el consum a dins dels establiments:**
 - ✓ **Asseguts a taula.**
 - ✓ **A la barra,** respectant la distància d'**1,5 m** entre clients o grups de clients.
- Es permet **la recollida de comandes:**
 - ✓ Habilitar i senyalitzar un espai, amb taulell o pantalles si no es respecta separació física.
 - ✓ Sistema de recollida esglaonat per evitar aglomeracions
- Es permet **el repartiment a domicili.**
- Es permet **el servei a les terrasses.**
- Es permet **obrir les discoteques i els bars d'oci nocturn.**
- **Cal fomentar la pre-reserva.**
- Es permet **utilitzar les màquines escurabutxaques.**

REOBERTURA DE BARS D'OCI NOCTURN I DISCOTEQUES

- En cas de disposar de **terrassa**, haurà de complir les mateixes condicions que la restauració.
- Pista de ball només es pot fer servir per ubicar taules, **no es pot ballar.**
- Els clients han d'estar asseguts o consumint a la barra.

SERVEIS A LES 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.

- **Ocupació que permeti la distància d'1,5 m entre persones assegudes a les diferents taules.**
- **Terrasses exteriors** autoritzades per la Regidoria d'Espai Públic.
- **Terrasses interiors** incloses a la llicència atorgada pel Departament Llicències i Disciplina.

HIGIENE I PROTECCIÓ DELS LOCALS I DE LES TERRASSES

- **Respectar la distància d'1,5 metres entre les persones assegudes a les diferents taules.**
- **Netejar i desinfectar taules, cadires, barra i màquines escurabutxaques** entre un client i un altre.
- Disposar de **gel hidroalcohòlic** a l'entrada i a la sortida dels lavabos pels clients
- Prioritzar les tovalles d'un sol ús, si no rentat 60-90 °C.
- **Eliminar els productes d'autoservei**, com setrillers, porta tovallons, escuradents, cendrers,... Prioritzar les monodoses o altres formats a petició del client.
- Vaixel·la, cristalleria, coberteria, tovalles i altres elements auxiliars **s'emmagatzemaran protegits** o lluny de les zones de pas.
- **Evitar la utilització de cartes d'ús comú**, optar per dispositius electrònics propis, pissarres, rètols...
- **Disposar de papereres** amb tapa i pedal que s'han de netejar com a mínim una vegada al dia.
- Establir **un itinerari al local per evitar aglomeracions** a determinades zones i prevenir el contagi.
- **No es permet l'ús compartit de les pipes d'aigua** (xixes, catximbres). Els filtres i les mànegues seran d'un sol ús. Cal desinfectar la pipa aigua.



HIGIENE DE L'ACTIVITAT

- **Neteja i desinfecció:**
 - ✓ Mínim 1 vegada al dia, al finalitzar la jornada.
 - ✓ Atenció a **superfícies de contacte** més freqüents: poms de portes, taulells, taules, cadires, carros, aixetes, polsadors, telèfons, datàfons...
 - ✓ Vestidors, taquilles, lavabos, cuines i àrees de descans.
- Rentar i desinfectar diàriament la **roba de treball** segons procediment habitual.
- **Cal ventilar diàriament** les instal·lacions el temps necessari per renovar l'aire.
- Ús mínim imprescindible d'ascensor o muntacàrregues.
- Cal fomentar el **pagament amb targeta** o altres per evitar contacte físic. Cal netejar datàfon després de cada ús.

ÚS I NETEJA DELS LAVABOS

- Els **clients poden utilitzar els lavabos** però la seva ocupació màxima serà d'una sola persona per 4 m², excepte casos justificats. Si són de més de 4 m², l'aforament serà del 50% del nombre de cabines.
- **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 70º** (si es disposa d'alcohol de 98º 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 viricida **autoritzat pel Ministeri de Sanitat**.

HIGIENE I PROTECCIÓ DEL PERSONAL LABORAL

- 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 adaptar la disposició, organització i torns dels llocs de treball per garantir la **distància de seguretat d'1,5 m**.
- Cal formar i informar els treballadors en l'ús de mascareta i guants.
- Cal disposar de **gels hidroalcohòlics**.
- NO poden incorporar-se treballadors/es:
 - ✓ Amb diagnòstic o símptomes COVID.
 - ✓ En quarantena per contacte estret.
- Si un treballador presenta símptomes compatibles amb la COVID, abandonarà el lloc de treball i contactarà amb el 061.

ALTRES MESURES DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- **Rentat de mans amb aigua i sabó**.
- Extreure la **neteja i desinfecció l'establiment**.
- Disposar i utilitzar un **rentavaixel·la industrial**.