



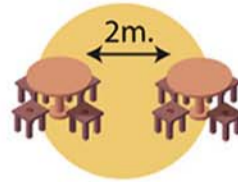
## TERRAZAS AL AIRE LIBRE



Se considerarán **terrazas al aire libre** todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.



**Terrazas con aforo:** Según la normativa vigente.



**Distancia de 2 metros:** entre las mesas o agrupaciones de mesas.



**Ocupación máxima:** Según la normativa vigente.

## PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



**Reforzar el Plan de limpieza y desinfección** incrementando las frecuencias.



Especial atención de **L+D** en **superficies de contacto frecuente:** áreas comunes, superficies y objetos.



Antes de la apertura: **limpiar primero con detergente** y agua caliente; y después, **desinfectar con lejía** y agua fría el mobiliario, instalaciones, equipo ...



Utilizar **productos virucidas autorizados** por el Ministerio de Sanidad en establecimientos alimentarios.



**Lavar en lavavajillas la vajilla y cubiertos** reutilizables a alta temperatura. Una vez limpios guardar en recintos cerrados.



**Lavar la ropa de trabajo a una temperatura a 60° - 90°** y evitar el uso compartido de equipos.



**Ventilación periódica** de las instalaciones como mínimo diariamente y durante el tiempo necesario. (mínimo recomendado **10 minutos**).



Los **extractores de aseos** sin ventilación natural **deben funcionar permanentemente** durante el horario de apertura.



**Limpieza y desinfección de aseos:** Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de manera que se garantice la salubridad e higiene de los mismos.



Asegurar la **disposición de jabón y toallas** de un solo uso en aseos.

## MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN DEL SERVICIO



Acceso público a **dispensadores de geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados.



**Uso de mascarilla por parte del personal.**



**Limpieza y desinfección del equipamiento entre un uso y otro:** mesas, sillas, superficies de contacto ...



**Almacenar los elementos auxiliares del servicio** (vajilla, cristalería, cubertería o mantelería) **en recintos cerrados**, lejos de zonas de paso.



Usar **mantelerías de un solo uso** preferentemente. En su ausencia, evitar el uso de la misma mantelería con distintos clientes, optando por materiales que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico a temperatura entre 60° y 90°.



**Eliminar productos de autoservicio** como servilleteros, palilleros, aceiteras... y otros utensilios similares, **priorizando monodosis desechables.**



**Evitar el uso común de cartas.** Usar dispositivos electrónicos, pizarras u otros carteles.



**Ocupación máxima de aseos:** Según normativa vigente. Un acompañante en caso de necesitar asistencia.



**Fomentar el pago con tarjeta** u otros medios que no supongan contacto físico. **Se limpiará y desinfectará el TPV** después de cada uso.



**Disponer de papeleras** en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. **Deberán limpiarse de forma frecuente**, al menos una vez al día.