



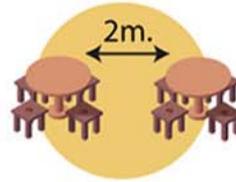
TERRAZAS AL AIRE LIBRE



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.