

**OSASUN SAILA**

Osasun Sailburuordetza
*Osasun Publikoaren eta Adikzioen
Zuzendaritza*

DEPARTAMENTO DE SALUD

Viceconsejería de Salud
*Dirección de Salud Pública
y Adicciones*

**CRITERIOS SANITARIOS PARA LA APERTURA Y USO DE SOCIEDADES
GASTRONÓMICAS Y TXOKOS DE LA CAV EN SITUACIÓN DE PANDEMIA
POR SARS-CoV-2**

VITORIA-GASTEIZ, 25 DE MAYO DE 2020

El presente documento tiene por objeto aportar una serie de recomendaciones a las sociedades gastronómicas y txokos, **para prevenir la transmisión y la infección por COVID-19** entre los usuarios de este tipo de asociaciones, con similitud al sector de la hostelería, pero que siendo de ámbito privado quedan excluidas de la Orden 15/3/2002.

Marco Normativo

- País Vasco [Ley 7/2007, de 22 de junio, de Asociaciones de Euskadi.](#)

En relación al Covid-19

- El BOPV del 14 de marzo, entre las medidas de salud pública se indica “Cese de actividad en sociedades gastronómicas y txokos”.
- El Plan para la transición a la nueva normalidad del **MINISTERIO DE SANIDAD**, que en su anexo II establece la previsión para el levantamiento de las limitaciones de ámbito nacional establecidas en el estado de alarma, en función de las fases de transición a una nueva normalidad.
- La Orden SND/414/2020 para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la **fase 2** del Plan para la transición hacia la nueva normalidad.
- El Decreto 12/2020 por el que se establecen para el ámbito de la CAPV de Euskadi, **normas para la aplicación de la fase 2** del proceso de transición, acordadas por el Gobierno español, en su artículo 7 “Reapertura de locales y servicios de hostelería, restauración, txokos y sociedades gastronómicas” establece que podrán comenzar la actividad el 25 de mayo **con un 50% de su aforo.**

1.- REQUISITOS AFORO Y DISTANCIAS MÍNIMAS

- Deberá asegurarse que se mantiene la debida **distancia física de al menos dos metros** entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.
- La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la **distancia mínima de seguridad interpersonal**.
- El consumo únicamente podrá realizarse sentado en mesa.
- El aforo permitido, una vez establecido, se indicará mediante un cartel a la entrada del local.

2.- MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN

A. Medidas generales de higiene del local

- Limpiar y desinfectar todo el local antes del comienzo de actividad y al final de cada servicio. Prestar especial atención a las superficies y equipamientos que se tocan con frecuencia: pomos y manillas de puertas y ventanas, cajones, barandillas, pasamanos, interruptores, botones, electrodomésticos, otros muebles, grifos, sistemas electrónicos, mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un usuario y otro.
- Asegurarse de que el local está bien ventilado. Realizar una ventilación natural en el momento de la limpieza y desinfección del establecimiento y asegurar la renovación de aire suficiente en el local.
- Mantener la climatización en una temperatura adecuada, asegurando una renovación del aire suficiente (como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos). Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza y/o sustitución de filtros.
- Disponer de dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Priorizar la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos usuarios, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. Lavado de delantales y mantelería a alta temperatura.
- El uso del lavavajillas a ser posible. "La temperatura de lavado en lavavajillas debe ser a 60/90ºC".
- Eliminar productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos.

B. Medidas específicas cocina y barra

- Antes de empezar la actividad, realizar una limpieza y desinfección general de las zonas y superficies de trabajo.
- Mantener la distancia mínima entre los manipuladores.
- El lavado frecuente de manos de los manipuladores.
- Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, siendo recomendable la utilización de mascarillas.
- No intercambiar, y lavar con frecuencia los utensilios empleados para manipular los alimentos.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de los usuarios.
- Limpieza y desinfección frecuente de la barra.

C. Medidas específicas aseos

- Establecer sistemas que eviten la concentración de personas en los baños. Se recomienda ocupación máxima una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
- Disponer de jabón, papel de secado de manos, desinfectante y papelera con tapa de accionamiento no manual, dotada con una bolsa de basura.
- Extremar las medidas de limpieza de los aseos elevando la frecuencia de estas en función de la afluencia de público.

D. Otras medidas

- Asignar persona(s) responsable(s) del cuidado de las normas durante la actividad.
- Disponer de carteles informativos con normas de funcionamiento en cocina, comedor y baños, recordando las medidas higiénicas como el correcto y frecuente lavado de manos, y mantener la debida distancia física de al menos dos metros tanto en mesas como en cocina.
- Se recomienda no tener juegos de mesa (cartas...) de la sociedad para uso compartido en el local.
- Fomentar el pago con móvil o con tarjeta. Desinfectar el datafono, TPV y otros elementos que se puedan compartir. En caso de pago en efectivo, evitar el contacto y proceder a la limpieza de manos al finalizar el pago.

Nota 1: A la hora de realizar la limpieza y desinfección se tendrá en cuenta la normativa vigente en la materia, incluida la ORDEN de 2 de abril de 2020, de la Consejera de Salud, por la que se adoptan medidas en materia de limpieza y desinfección de superficies y otras medidas higiénicas debido a la pandemia causada por el SARS-CoV-2 (Covid-19).

Para llevar a cabo la desinfección puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida al 0,1% en agua a temperatura ambiente (dos cucharadas soperas de lejía en un litro de agua a temperatura ambiente, preparada el mismo día que se va a utilizar). En superficies que no se pueda utilizar lejía, se puede usar etanol al 70%. Si utiliza un desinfectante comercial respete las indicaciones de la etiqueta.

INDEPENDIENTEMENTE DE LAS RECOMENDACIONES INDICADAS EN ESTE DOCUMENTO DIRIGIDO A LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN SOCIEDADES GASTRONÓMICAS Y TXOKOS, ES INDISPENSABLE SEGUIR EL PROTOCOLO DE SEGURIDAD HIGIENICO-SANITARIA DE HIGIENE Y DE PREVENCIÓN RECOMENDADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD PARA TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL FRENTE AL COVID-19