



PLAN DE LEGER NOCTURNO GALICIA



Dirección Xeral de Saúde Pública

Versión 10: 26/02/2022

Índice

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. OBXECTO E CAMPO DE APLICACIÓN.....	4
3. REGRAS COMÚNS PARA TODOS OS ESTABLECEMENTOS DE LECER NOCTURNO:..	5
3.1 Obrigas xerais.....	5
3.2 Aforo.....	5
Capacidade.....	6
3.3 Uso de máscara.....	9
3.4 Distancia de seguridade.....	9
3.5 Medidas de hixiene, limpeza e desinfección.....	10
3.6 Ventilación.....	12
3.7 Restauración.....	13
4. NIVEIS DOS ESTABLECEMENTOS.....	13
4.1. Nivel 1c.....	14
4.2. Nivel 2c.....	17
4.3. Nivel de seguridade.....	20
5. VERIFICACIÓN DE MEDIDAS.....	21

Este documento estará en continúa revisión e actualización en función das novas evidencias das que se dispoña sobre o SARS-CoV-2.

1. INTRODUCCIÓN

Dende a aparición do coronavirus SARS-CoV-2 en 2019 que deu lugar á pandemia da COVID-19, as autoridades sanitarias adoptaron medidas excepcionais co obxectivo de protexer a saúde e a seguridade da cidadanía, conter o progreso da enfermidade e mitigar o impacto sanitario.

Unha das medidas adoptadas foi o peche dos establecementos de lecer nocturno.

Posteriormente á vista da evolución epidemiolóxica procedeuse á reactivación do lecer nocturno.

Para elo na Comunidade Autónoma de Galicia publicouse a Orde do 1 de xullo de 2021 pola que se aproba o Protocolo para a reactivación do lecer nocturno no marco da crise sanitaria ocasionada pola COVID-19, co dobre obxectivo de establecer as medidas sanitarias para iniciar a reactivación do sector e as recomendacións de boas prácticas nos factores de risco máis importantes.

Para garantir a máxima seguridade tanto para as persoas traballadoras no sector coma para as persoas usuarias, cómpre incidir no control dos niveis de ocupación e na necesidade de manter en todo momento as normas hixiénico-sanitarias básicas.

Todo isto debe completarse tamén coa necesaria información que debe transmitirse ás persoas usuarias lembrándolles en todo momento a necesidade de observar as medidas básicas de prevención.

No novo Plan de Lecer Nocturno de Galicia establécese un procedemento para clasificar os establecementos segundo o seu nivel de compromiso, en función das boas prácticas levadas a cabo e da aplicación de medidas sanitarias adicionais que fomenten espazos máis seguros e que ofrezan todas as garantías posibles.

Este novo plan permite unha estabilidade das condicións de apertura nos establecementos de lecer nocturno.

Contarase cun terceiro nivel, un nivel de seguridade, que só entrará en vigor en casos excepcionais de abrochos con crecemento exponencial ou situacións que comprometan os indicadores sanitarios.

2. OBXECTO E CAMPO DE APLICACIÓN

O Plan de Lecer Nocturno da Comunidade Autónoma de Galicia ten como obxectivos establecer:

- Proporcionar un marco de estabilidade das condicións de apertura nos establecementos do sector do lecer nocturno.
- Recoller as medidas sanitarias comúns de aplicación en todos os establecementos de lecer nocturno por mor da pandemia de SARS-CoV-2.
- Establecer as medidas sanitarias de aplicación para garantir un nivel maior de compromiso e obter beneficios adicionais de aforo e horario nestes establecementos, independentemente da situación epidemiolóxica.

Esta nova estratexia responde á situación actual do avanzado estado da vacinación na nosa comunidade.

Por outra banda, a ocupación da hospitalización convencional e das unidades de coidados críticos e a porcentaxe de pacientes COVID nos servizos de urxencias tamén permiten o desenvolvemento deste novo plan.

Polo tanto, este plan sempre estará condicionado á evolución da situación asistencial da Comunidade Autónoma de Galicia, así como aos parámetros epidemiolóxicos que poidan repercutir na capacidade asistencial do sistema sanitario.

Así, serán obxecto de seguimento e da avaliación continua por parte da Dirección Xeral de Saúde Pública e da Dirección Xeral de Asistencia Sanitaria, co asesoramento do Comité Clínico, para propoñer os cambios e medidas oportunas.

Entenderase por establecementos de lecer nocturno, para os efectos do establecido neste protocolo, as discotecas, pubs, cafés-espectáculo, salas de festas, así como as salas de concertos que desenvolvan as súas actividades de forma análoga aos anteriores.

3. REGLAS COMÚNS PARA TODOS OS ESTABLECEMENTOS DE LECER NOCTURNO:

3.1 Obrigas xerais

3.2 Aforo

3.3 Uso de máscara

3.4 Distancia de seguridade

3.5 Medidas de hixiene, limpeza e desinfección

3.6 Ventilación

3.7 Restauración

3.1 Obrigas xerais

Todos os cidadáns deberán adoptar as medidas necesarias para evitar a xeración de riscos de propagación da enfermidade COVID-19, así como a propia exposición aos ditos riscos. Este deber de cautela e protección será igualmente esixible aos titulares de calquera actividade.

Así mesmo, deberán respectarse as medidas de seguridade e hixiene establecidas polas autoridades sanitarias para a prevención da COVID-19.

3.2 Aforo

Control de acceso

Cada establecemento será responsable das capacidades máximas que declare, así como de controlar en todo momento que as porcentaxes máximas de uso sexan respectadas, polo que se deberán establecer procedementos que permitan o recuento e control do aforo máximo permitido en cada momento, de forma que esta non sexa superada.

Na entrada e na saída dos asistentes deben establecerse os mecanismos necesarios para impedir as aglomeracións de persoas e respectar as distancias de seguridade.

Esta información poderá ser auditada polos distintos mecanismos de control e auditoría establecidos, para os efectos de seguir o seu correcto cumprimento. Para tal efecto, a persoa responsable do establecemento deberá dispor, en soporte físico, da documentación acreditativa das superficies utilizadas para os cálculos das capacidades.

Capacidade

Os establecementos deberán declarar e manter accesible ao público e á autoridade sanitaria a súa capacidade máxima, interior e exterior, do xeito que se determina neste plan.

Para tal efecto, a persoa responsable do establecemento deberá dispor, en soporte físico, da documentación acreditativa das superficies utilizadas para os cálculos das capacidades, do xeito descrito nos apartados seguintes.

- A distribución do aforo será homoxénea entre diferentes estancias e andares se existen, respectando ademais os límites nas agrupacións de persoas e a separación de seguridade interpersoal.
- Para a determinación da capacidade interior do establecemento, a persoa responsable deberá computar a **superficie destinada aos usuarios**, en metros cadrados, excluindo deste cómputo os metros correspondentes aos aseos, á barra e zona interior da barra, almacéns, gardarroupas, cociñas e outras superficies onde non pode acceder o cliente.
- Nos casos en que se dispón de varias estancias, a superficie dos que permanezan sen uso non computarán para os efectos do cálculo da capacidade interior do establecemento.
- Á capacidade interior de persoas aplicaráselle a porcentaxe máxima de uso que estableza en cada momento a autoridade sanitaria.
- Para a determinación da capacidade exterior do establecemento, a persoa responsable deberá computar a superficie de terraza establecida no correspondente título habilitante de carácter municipal.

- Á capacidade exterior de persoas aplicarase a porcentaxe máxima de uso que estableza en cada momento a autoridade sanitaria.
- Consideraranse terrazas ao aire libre todo espazo exterior ao local non cuberto ou todo espazo que, estando cuberto, estea rodeado lateralmente por un máximo de dúas paredes, muros ou paramentos. O consumo nas terrazas deberá realizarse sentado e facendo uso das mesas dispoñibles. En todo caso, deberá asegurarse que se mantén a debida distancia de seguridade interpersonal entre as mesas ou, se é o caso, agrupacións de mesas.
- A ocupación máxima para o uso dos aseos será dunha persoa para espazos de ata 4 metros cadrados, salvo naqueles supostos de persoas que poidan precisar asistencia. Nese caso, tamén se permitirá a utilización por parte do seu acompañante. Para aseos de máis de catro metros cadrados que contén con máis dunha cabina ou urinario, a ocupación máxima será do 100 % do número de cabinas e urinarios que teña a estancia e deberá manterse durante o seu uso a distancia de seguridade interpersonal. Deberanse establecer sistemas para controlar a afluencia dos clientes a esa zona.

Información para as persoas usuarias

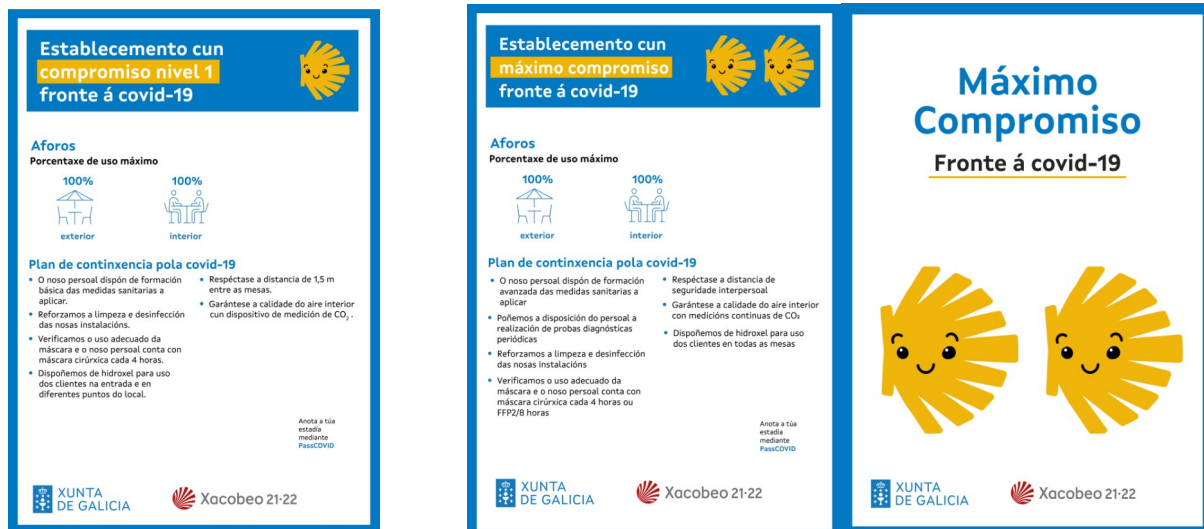
1. A apertura ao público do establecemento implicará a obriga de dispor nun lugar visible do acceso, preferentemente na porta de entrada, dun cartel que sexa de doada lectura, no cal conste a información sobre as capacidades máximas permitidas no establecemento.

2. A persoa responsable do establecemento deberá actualizar esta información cada vez que se produza un cambio no nivel declarado, tanto na capacidade interior coma na exterior.

3. Para os efectos do establecido neste punto, deberán utilizarse os modelos de cartel en función do nivel do establecemento postos á disposición para a súa impresión na páxina web <https://coronavirus.sergas.es/Contidos/Hostalaria-segura> ou na plataforma de Turespazo (<https://turespazo.turismo.gal>).

Existirán diferentes modelos de carteis en función do nivel do establecemento.

Exemplo de carteis xerados na plataforma de Turespazo (<https://turespazo.turismo.gal>)



Regras básicas sobre disposición do mobiliario

1. A persoa titular do establecemento deberá adoptar as medidas organizativas que resulten necesarias para que a distribución permita que se respecte a distancia de seguridade interpersonal entre cada mesa ou agrupación de mesas coas restantes.
2. A colocación será homoxénea entre os espazos dispoñibles para o consumo, evitando a súa concentración en espazos concretos, especialmente naqueles establecementos que dispoñen de varias salas.
3. O tamaño das mesas será acorde ao número de persoas que as ocupen.

Consumo en barra

Permítese o consumo en barra. Recoméndase que os clientes na barra manteñan a máscara correctamente colocada nos momentos en que non se poida garantir a distancia interpersonal co persoal traballador. Na barra non se poderán compatibilizar distintos usos, polo que haberá que diferenciar a zona destinada a clientes e a zona de barra destinada ao persoal, respectando en todo momento as distancias de seguridade e impedindo a formación de aglomeracións

Consumo de pé

Permítese o consumo de pé, fóra das zonas de baile, sempre que se respecte a capacidade máxima do establecemento. A estes efectos, os clientes deberán respectar no momento de retirada da máscara para o consumo a distancia interpersoal de seguridade entre persoas non convivintes.

3.3 Uso de máscara

Será obrigatorio o uso da máscara no interior dos establecementos, salvo nas disposicións recollidas na normativa aplicable en materia de uso da máscara.

Non será esixible o uso da máscara nas terrazas situadas no exterior dos establecementos.

O persoal do establecemento debe levala en todo momento e debe reforzarse o cumprimento dos clientes instando a que as manteñan postas sempre e só as quiten no momento de consumir alimentos e bebidas.

Deberá darse un uso axeitado á máscara, é dicir, esta deberá cubrir desde parte do tabique nasal ata o queixo, incluído, estar perfectamente axustadas e usarse segundo instrucións de renovación, reutilización, etc. indicadas polo fabricante. Ademais, a máscara que se debe empregar non deberá estar provista de válvula exhalatoria.

3.4 Distancia de seguridade

1. A persoa titular do establecemento adoptará as medidas organizativas que resulten necesarias para que clientes e traballadores poidan manter, con carácter xeral, a distancia de seguridade recomendada.

En particular, adoptaranse medidas organizativas para posibilitar que no momento no que se estea circulando polo local, poidan cumprirse, con carácter xeral, as distancias de seguridade interpersoal recomendada.

2. Nos establecementos que ofrezan espectáculos musicais ou de animación, establecerase un espazo de seguridade entre o escenario e o público de polo menos 3 metros. Así mesmo, as medidas do escenario determinarán o número de membros máximo que pode conformar o grupo artístico, tendo en conta as recomendacións de manter a distancia de seguridade. Ademais, no caso de espectáculos musicais serán de aplicación as medidas de prevención específicas para a actuación e os ensaios de orquestras, bandas e outras agrupacións musicais.

3.5 Medidas de hixiene, limpeza e desinfección

a) O titular da actividade ou, de ser o caso, o responsable do establecemento deberá asegurar que se adoptan as medidas de limpeza e desinfección adecuadas ás características e intensidade de uso dos locais e espazos.

b) Antes de cada sesión, deberase proceder á limpeza e desinfección do local así como do equipamento, en particular mesas, cadeiras, barra, e calquera outra superficie de contacto, así como de forma frecuente (recomendable entre cliente e cliente).

c) Nas tarefas de limpeza prestarase especial atención ás zonas de uso común e ás superficies de contacto máis frecuentes, como pomos de portas, mesas, mobles, pasamáns, chans, teléfonos, perchas e outros elementos de similares características, de conformidade coas seguintes regras:

1ª) Utilizaranse desinfectantes como dilucións de lixivia (1:50) recentemente preparada ou calquera dos desinfectantes con actividade viricida que se atopan no mercado e debidamente autorizados e rexistrados. No uso dese produto respectarase as indicacións da etiqueta.

2ª) Tras cada limpeza, os materiais empregados e os equipamentos de protección utilizados desbotarase de xeito seguro, e procederase posteriormente ao lavado de mans.

d) As medidas de limpeza estenderanse tamén, de ser o caso, a zonas privadas dos traballadores, tales como vestiarios, armarios, aseos e áreas de descanso.

- e) Cando existan postos de traballo compartidos por máis dun traballador, estableceranse os mecanismos e procesos oportunos para garantir a hixienización destes postos.
- f) Procurarase que os equipamentos ou ferramentas empregados sexan persoais e intransferibles, ou que as partes en contacto directo co corpo da persoa dispoñan de elementos substituíbles. No caso daqueles equipamentos que deban ser manipulados por diferente persoal, procurarase a dispoñibilidade de materiais de protección ou o uso de forma recorrente de xeles hidroalcohólicos ou desinfectantes con carácter previo e posterior ao seu uso.
- g) Deberá reforzarse a limpeza e desinfección dos aseos, vestiarios, camerinos, probadores, ou similares de clientes, visitantes ou usuarios garantindo sempre o seu estado de salubridade e hixiene.
- h) Disporase de papeleiras para depositar panos e calquera outro material desbotable, que se deberán limpar de forma frecuente, e, polo menos, unha vez ao día.
- i) Deberanse pór á disposición do público dispensadores de xeles hidroalcohólicos ou desinfectantes con actividade viricida, debidamente autorizados e rexistrados, en lugares accesibles e visibles, e, en todo caso, na entrada do local ou establecemento, e deberán estar sempre en condicións de uso.
- j) Os elementos auxiliares do servizo, como a vaixela, cristalaría, xogos de cubertos, entre outros, almacenaranse en recintos pechados e, se isto non fose posible, lonxe de zonas de paso de clientes e traballadores.
- k) No caso de que se empreguen uniformes ou roupa de traballo, procederase ao lavado e desinfección regular destes, seguindo o procedemento habitual.
- l) O persoal traballador que realice o servizo en mesa e en barra deberá procurar a distancia de seguridade co cliente e aplicar os procedementos de hixiene e prevención necesarios para evitar o risco de contaxio. En calquera caso, será obrigatorio o uso de máscara para o persoal destes establecementos na súa atención ao público.

3.6 Ventilación

1. Débense realizar tarefas de ventilación periódica nas instalacións para acadar unha renovación do aire e garantir unha boa calidade do mesmo, eliminando as partículas suspendidas nel e reducindo así o risco de transmisión do virus. Ao ventilar os espazos interiores, dilúense os aerosois potencialmente infecciosos e redúcese o risco de contaxio polo virus SARS-CoV-2.

Na *Guía para as boas prácticas de ventilación na hostalaría no contexto da COVID-19*, atópanse as recomendacións para asegurar unha boa ventilación do local. Dita guía atópase dispoñible no seguinte enderezo electrónico:

https://coronavirus.sergas.gal/Contidos/Documents/813/GUIA_VENTILACION_HOSTALARIA.pdf,

2. Non se deberán superar no interior as 1000 ppm de concentración de CO₂. Se o valor de CO₂ obtido supera 800 ppm deberan adoptarse as seguintes medidas:

i) No caso de ventilación natural:

Deberase aumentar a frecuencia de apertura de xanelas ou o grao de apertura destas ata atopar a situación na que non se superen os valores recomendados. No caso de que, unha vez comprobados todos os escenarios posibles de apertura de xanelas e portas, se excedan os valores recomendados de CO₂, hai varias opcións:

- Complementar con ventilación mecánica.
- Reducir o aforo e o tempo de permanencia de persoas nos locais.

ii) No caso de ventilación mecánica ou forzada:

Procederase a axustar o equipo de climatización por parte do persoal técnico:

- Aumentar o caudal de aire renovado (taxa) para que chegue a maior cantidade de aire exterior posible fronte á cantidade de aire recirculado.
- Reducir ou limitar a recirculación.

Outras medidas para alcanzar a renovación de aire establecido polas autoridades sanitarias:

- Se é posible, complementar con ventilación natural.
- Reducir o aforo e o tempo de permanencia de persoas nos locais.

3. A colocación dos medidores de CO2 deberá cumprir cos requisitos establecidos na Guía para as boas prácticas de ventilación na hostalaría no contexto da COVID-19. En particular, no caso de ventilación natural os medidores non deben colocarse preto das xanelas, portas ou outros puntos de ventilación para que non se marquen valores máis baixos que os reais. Por tanto, deben situarse nas zonas do local onde hai un maior número de persoas ou nas zonas con peor fluxo de renovación de aire, pero sen que estas poidan respirar directamente encima do sensor do dispositivo para non alterar as medidas. No caso de ventilación mecánica, o medidor non se debe colocar na saída dos condutos de ventilación se non que o máis recomendable sería situalos na parede encima dos mesmos.

3.7 Restauración

Os establecementos de lecer nocturno que presten servizos de restauración deberán cumprir as medidas establecidas no novo Plan de hostalaría segura da comunidade Autónoma de Galicia.

4. NIVEIS DOS ESTABLECEMENTOS

Establécense os seguintes niveis en función das boas prácticas levadas a cabo nos establecementos e da aplicación de medidas sanitarias adicionais que fomenten espazos máis seguros e que ofrezan todas as garantías posibles.

- Nivel 1c (unha cunchiña)
- Nivel 2c (dúas cunchiñas)
- Nivel de seguridade

4.1. Nivel 1c



Este nivel será o nivel de obrigado cumprimento aplicable por defecto para todos os establecementos de lecer nocturno, independentemente do nivel de restrición do concello no que se atope e salvo nos supostos en que se decida pola autoridade competente a aplicación do nivel de seguridade.

Aforo permitido

Permitirase o 100 % da capacidade máxima permitida, tanto no interior como nas terrazas dos establecementos.

Sinalización

Deberán utilizarse os modelos de cartel correspondentes a este nivel postos á disposición para a súa impresión na páxina web <https://coronavirus.sergas.es/Contidos/Hostalaria-segura> ou na plataforma de Turespazo (<https://turespazo.turismo.gal>).

Establecemento cun compromiso nivel 1 fronte á covid-19

Aforos
Porcentaxe de uso máximo

100% exterior
100% interior

Plan de continxencia pola covid-19

- O noso persoal dispón de formación básica das medidas sanitarias a aplicar.
- Reforzamos a limpeza e desinfección das nosas instalacións.
- Verificamos o uso adecuado da máscara e o noso persoal conta con máscara cirúrxica cada 4 horas.
- Dispoñemos de hidroxel para uso dos clientes na entrada e en diferentes puntos do local.
- Respéctase a distancia de 1,5 m entre as mesas.
- Garántese a calidade do aire interior cun dispositivo de medición de CO₂.

Anota a túa estadia mediante PassCOVID

XUNTA DE GALICIA | Xacobeo 21-22

Medidas a cumprir

Os responsables dos establecementos comprométense a aplicar as medidas comúns recollidas no apartado 3 do presente plan e as seguintes medidas adicionais:

- Ter elaborado un Plan de Continxencia pola COVID-19 que recolla todas as medidas hixiénico-sanitarias a aplicar e que sexa coñecido por todo o persoal. Este plan debe estar a disposición da Autoridade Sanitaria.
- Distancia de seguridade: asegurar unha distancia de 1,5 metros entre mesas e agrupación de mesas así como nas zonas de tránsito.
- Aseos: deberá sinalizarse o seu aforo e a súa limpeza e desinfección mínima será de dúas veces ao día.
- Calidade do aire interior. Deberán adoptarse as seguintes medidas:
 - Avaliación non continua: dispor de dispositivos medidores de CO₂, con marcación CE e con pantalla visible para os usuarios. Realizar e rexistrar as medicións polo menos cada 4 horas como máximo e nos momentos de máxima afluencia. Non se deberán superar no interior as 1000 ppm de concentración de CO₂.
 - Reforzar a ventilación dos espazos interiores. Recoméndase a ventilación natural de forma permanente (se non é posible, deberán realizarse tarefas de ventilación de forma frecuente). No caso da utilización de sistemas de ventilación forzada, deberá aumentarse a subministración de aire limpo e limitarse ao mínimo indispensable a función de recirculación do aire interior.
 - No caso ter sistema de ventilación/climatización, deberá acreditar a certificación do seu mantemento periódico e da última revisión por profesional autorizado.
 - Co fin de manter unha boa calidade de aire interior e cumprir cos límites de ppm establecidos no presente plan recoméndase aplicar as medidas da *Guía para as boas prácticas de ventilación na hostalaría no contexto da COVID-19*. Dita guía atópase dispoñible no seguinte enderezo electrónico:

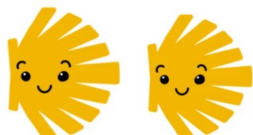
https://coronavirus.sergas.gal/Contidos/Documents/813/GUIA_VENTILACION_HOSTALARIA.pdf

- En materia do persoal traballador, deberán adoptarse as seguintes medidas:
 - Dotación de máscara obrigatoria (mínimo esixible máscara cirúrxica con cambio cada 4 horas)
 - Asegurar a formación do persoal traballador segundo os contidos marcados pola Dirección Xeral de Saúde Pública sobre medidas hixiénicas e de seguridade na hostalaría no contexto da COVID-19. Poderanse establecer protocolos de colaboración entre as asociacións do sector e a Dirección Xeral de Saúde Pública co fin de coordinar esta formación (formación básica de 2 horas).
- Medidas de protección colectiva, deberán adoptarse as seguintes medidas:
 - Os establecementos deberán contar con hidroxel en varios puntos do local ademais da entrada e aseos.
 - Os establecementos deberán ter itinerarios de circulación diferenciados.
 - Control da máscara obrigatoria para clientes no exterior dos establecementos.
- Medidas complementarias
 - No caso de dispoñer de mecanismos de pago electrónico, como o pago por tarxeta, ofrecelo como sistema fronte ao uso de diñeiro en efectivo.
 - No caso de ter carta material, esta deberá permitir a súa desinfección.

Declaración responsable

No momento de obter o cartel sinalizador a través da web correspondente, os titulares dos establecementos deberán realizar unha declaración responsable sobre a veracidade dos datos que se acheguen para a xeración do cartel, así como o compromiso de cumprimento das medidas recollidas neste nivel.

4.2. Nivel 2c



Este nivel será aplicable no caso de que os establecementos de lecer nocturno se comprometan a aplicar as medidas adicionais recollidas a continuación para garantir unha maior seguridade no marco da pandemia, co fin de protexer a saúde do seu persoal traballador e da clientela.

Aforo permitido

Permitirase a ocupación do 100 % da capacidade máxima permitida, tanto no interior como nas terrazas.

Sinalización

Deberán utilizarse os modelos de cartel correspondentes a este nivel postos á disposición para a súa impresión na páxina web <https://coronavirus.sergas.es/Contidos/Hostalaria-segura> ou na plataforma de Turespazo (<https://turespazo.turismo.gal>).

Establecemento cun máximo compromiso fronte á covid-19

Aforos

Porcentaxe de uso máximo

100%

exterior

100%

interior

Plan de continxencia pola covid-19

- O noso persoal dispón de formación avanzada das medidas sanitarias a aplicar
- Poñemos a disposición do persoal a realización de probas diagnósticas periódicas
- Reforzamos a limpeza e desinfección das nosas instalacións
- Verificamos o uso adecuado da máscara e o noso persoal conta con máscara cirúrxica cada 4 horas ou FFP2/8 horas
- Respéctase a distancia de seguridade interpersonal
- Garántese a calidade do aire interior con medicións continuas de CO₂
- Dispoñemos de hidroxeol para uso dos clientes en todas as mesas

Anota a túa estada mediante PassCOVID

Máximo Compromiso

Fronte á covid-19

Medidas a cumprir

Os responsables dos establecementos comprométense a aplicar as medidas comúns recollidas no apartado 3 e as seguintes medidas adicionais:

- Ter elaborado un Plan de Continxencia pola COVID-19 que recolla todas as medidas hixiénico-sanitarias a aplicar e que sexa coñecido por todo o persoal. Este plan debe estar a disposición da Autoridade Sanitaria.
- Distancia de seguridade: adoptaranse as medidas organizativas que resulten necesarias para procurar manter a distancia de seguridade interpersoal, para o que se recomenda unha adecuada distribución dos espazos e das persoas no local.
- Aseos: deberá sinalizarse o seu aforo e a súa limpeza e desinfección mínima será de tres veces ao día.
- Calidade do aire interior, deberán adoptarse as seguintes medidas:
 - Avaliación continua: dispoñer de dispositivos medidores de CO₂ en continuo, con marcación CE e con pantalla visible para os usuarios. Non se deberán superar no interior os 1000 ppm de concentración de CO₂. Recoméndase o uso de actuadores automáticos, no caso de sistemas de ventilación forzada, para a regulación do aporte de aire no caso de superar os 800 ppm.
 - Reforzar a ventilación dos espazos interiores. Recoméndase a ventilación natural de forma permanente (se non é posible, deberán realizarse tarefas de ventilación de forma frecuente). No caso da utilización de sistemas de ventilación forzada, deberá aumentarse a subministración de aire limpo e limitarse ao mínimo indispensable a función de recirculación do aire interior.
 - No caso ter sistema de ventilación/climatización deberase acreditar a certificación do mantemento periódico e da última revisión por profesional autorizado.
 - Co fin de manter unha boa calidade de aire interior e cumprir cos límites de ppm establecidos no presente plan recoméndase aplicar as medidas

da *Guía para as boas prácticas de ventilación na hostalaría no contexto da COVID-19*. Dita guía atópase dispoñible no seguinte enderezo electrónico: https://coronavirus.sergas.gal/Contidos/Documents/813/GUIA_VENTILACION_HOSTALARIA.pdf

- En materia do persoal traballador, deberán adoptarse as seguintes medidas:
 - Dotación de máscara obrigatoria (mínimo esixible máscara cirúrxica con cambio cada 4 horas). Dispoñer de máscaras FFP2 e ofertalas ao persoal traballador (cambio cada 8 horas).
 - Asegurar a formación do persoal traballador segundo os contidos marcados pola Dirección Xeral de Saúde Pública sobre medidas hixiénicas e de seguridade na hostalaría no contexto da COVID-19. Poderanse establecer protocolos de colaboración entre as asociacións do sector e a Dirección Xeral de Saúde Pública co fin de coordinar esta formación (formación avanzada de 4 horas).
 - En particular, como medida específica de impulso da vixilancia de la saúde dos traballadores, deberá ofrecerse ao persoal traballador a realización de probas diagnósticas periódicas cada 15 días. A frecuencia será cada 7 días no caso de que o nivel de restrición aplicable ao concello sexa alto ou máximo. A realización destas probas será voluntaria para o persoal traballador, polo que se realizará soamente cando a persoa traballadora preste o seu consentimento de acordo co establecido no artigo 22 da Lei de prevención de riscos laborais. A realización das probas poderá realizarse polos servizos de prevención da empresa, con aplicación do establecido polo artigo citado, ou ben, polos mecanismos que se habiliten ao efecto pola Consellería de Sanidade.
- Medidas de protección colectiva, deberán adoptarse as seguintes medidas:
 - Os establecementos deberán contar con hidroxel a disposición dos clientes na entrada dos aseos en cada mesa ou agrupación de mesas
 - Itinerarios de circulación diferenciados

- Control da máscara obrigatoria para clientes no interior dos establecementos. Dispoñibilidade para dotar de máscara cirúrxica nova para os clientes no caso necesario.
- Medidas complementarias, deberán adoptarse as seguintes medidas:
 - Deberá dispoñer de mecanismos de pago electrónico, como o pago por tarxeta, e priorizar este sistema fronte ao emprego de efectivo.
 - No caso de ter carta, esta deberá ser dixital, mediante QR, pizarra.
- Control de acceso con dispositivos QR para evitar aglomeracións.
- Deberá fomentar o uso de ferramentas como PassCOVID e RadarCOVID, a través de cartelería o información dispoñible ao público.

Declaración responsable

No momento de obter o cartel sinalizador a través da web correspondente, os titulares dos establecementos deberán realizar unha declaración responsable sobre a veracidade dos datos que se acheguen para a xeración do cartel, así como o compromiso de cumprimento das medidas recollidas neste nivel.

4.3. Nivel de seguridade

Este nivel será de aplicación cando así o decidan as autoridades sanitarias en situacións extraordinarias en función da gravidade da situación epidemiolóxica e a ocupación asistencial.

Aforo permitido

- Os establecementos incluídos neste nivel unicamente poderán manter abertas ao público as terrazas ao aire libre, para consumo e servizo sentado en mesa.

- As terrazas limitarán o seu aforo ao 50% da capacidade máxima en condicións normais.
- Non estará permitida a instalación de barras para consumo ou servizo a clientes da terraza.

Horario

O horario límite de peche ao público será as 01:00 h.

Medidas a cumprir

- Os responsables dos establecementos comprométense a aplicar as medidas comúns recollidas no apartado 3.
- En especial, no caso da calidade do aire interior, non se deberán superar no interior as 800-1000 ppm de concentración de CO₂.
- Co fin de manter unha boa calidade de aire interior recoméndase aplicar as medidas da *Guía para as boas prácticas de ventilación na hostalaría no contexto da COVID-19*.

Declaración responsable

No momento de obter o cartel sinalizador a través da web correspondente, os titulares dos establecementos deberán realizar unha declaración responsable sobre a veracidade dos datos que se acheguen para a xeración do cartel, así como o compromiso de cumprimento das medidas recollidas neste nivel.

5. VERIFICACIÓN DE MEDIDAS

O cumprimento das medidas declaradas poderá ser verificado polos distintos mecanismos de control e inspección establecidos polas autoridades competentes. Para tal efecto resultará de aplicación o previsto na orde pola que se aproba este Novo Plan de Lecer Nocturno, así como as disposicións normativas aplicables en materia de infraccións.

Dirección Xeral de Saúde Pública