



NOVO PLAN DE HOSTALARÍA SEGURA



Dirección Xeral de Saúde Pública

Versión 3



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

Foi elaborado por un grupo de traballo composto por representantes do sector da hostalaría, expertos da comisión clínica e persoal da Consellería de Sanidade e da Vicepresidencia primeira e Consellería de Presidencia, Xustiza e Turismo.

Santiago de Compostela, 23 de outubro de 2021

Membros do grupo de traballo

Consellería de Sanidade

Carmen Durán Parrondo – Directora xeral de Saúde Pública

Inés Mato Naveira – Subdirectora xeral de Programas de Control de Riscos Ambientais para a Saúde

Marta Piñeiro Sotelo – Xefa do Servizo de Control e Auditorías

Vicepresidencia primeira e Consellería de Presidencia, Xustiza e Turismo

Santiago Villanueva Álvarez – Director xeral de Emerxencias e Interior

Noelia Martínez Cagiao – Asesora do gabinete do Vicepresidente primeiro

Comisión Clínica

Pilar Farjas Abadía- ex-Conselleira de Sanidade

Pedro Rascado Sedes - Xefe/a Servizo de Medicina Intensiva da Area Sanitaria de Santiago

Manuel José Vázquez Lima - Coordinador de Servizo de Urxencias no Hospital do Salnés na Area Sanitaria de Pontevedra e O Salnés

Representantes do sector

Héctor Cañete del Campo - Presidente da Asociación Provincial de Hostalaría da Coruña

Ovidio Fernández Ojea - Presidente da Federación Provincial de Empresarios de Hostalaría de Ourense

Cesáreo González Pardal – Presidente do Clúster Turismo de Galicia

José Francisco Real Castro - Presidente da Asociación Provincial de Empresarios de Hostalaría e Turismo de Lugo

César Clemente Sánchez-Ballesteros Fernández - Presidente da Federación Provincial de Empresarios de Hostalaría de Pontevedra



Índice

1. INTRODUCCIÓN.....	4
2. OBXECTO.....	5
3. REGLAS COMÚNS PARA TODOS OS ESTABLECEMENTOS DE HOSTALARÍA E RESTAURACIÓN:.....	6
3.1 Xerais.....	6
3.2 Capacidade máxima.....	6
3.3 Uso de máscara.....	10
3.4 Distancia de seguridade.....	10
3.5 Medidas de hixiene, limpeza e desinfección.....	10
3.6 Ventilación.....	12
4. NIVEIS DOS ESTABLECEMENTOS.....	14
4.1. Nivel 1c (1 cunchiña).....	14
4.2. Nivel 2c (2 cunchiñas).....	18
4.3. Nivel de seguridade.....	22
5. VERIFICACIÓN DE MEDIDAS.....	23



1. INTRODUCCIÓN

O Plan de hostalaría segura posto en marcha pola *Orde do 25 de febreiro de 2021 pola que se establecen as actuacións necesarias para a posta en marcha do Plan de hostalaría segura da Comunidade Autónoma de Galicia*, pretendía establecer o cumprimento das medidas na totalidade dos locais de hostalaría da nosa Comunidade, dado o seu carácter de lugares de convivencia e interacción social, e establecer controis por parte dos corpos de inspección sanitarios e polos corpos e forzas de seguridade que operan en Galicia.

Para tal efecto, e co obxectivo de garantir a máxima seguridade tanto para as persoas traballadoras 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 de limpeza de mans e superficies, nas distancias de seguridade interpersoal, no uso de máscara, na ventilación e na limitación dos tempos de contacto.

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 Hostalaría Segura establécese un procedemento para a clasificación dos 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 hostalería con independencia dos niveis de incidencia acumulada do concello.

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

O Plan de hostalaría segura da Comunidade Autónoma de Galicia ten os seguintes obxectivos:

- Proporcionar un marco de estabilidade das condicións de apertura nos establecementos de hostalería con independencia dos niveis de restricións de cada concello.
- Recoller as medidas sanitarias comúns de aplicación en todos os establecementos de restauración e hostalaría 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 nos establecementos de restauración e hostalaría, independentemente da situación epidemiolóxica.

Esta nova estratexia responde á situación actual do avanzado estado da vacinación na nosa comunidade: o 82% da poboación diana e o 73% da poboación total de Galicia ten a pauta completa.

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 dos 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.

3. REGLAS COMÚNS PARA TODOS OS ESTABLECEMENTOS DE HOS- TALARÍA E RESTAURACIÓN:

3.1 Obrigas xerais

3.2 Capacidade máxima

3.3 Uso de máscara

3.4 Distancia de seguridade

3.5 Medidas de hixiene, limpeza e desinfección

3.6 Ventilación

3.1 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 Capacidade máxima

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.

Cada establecemento será responsable das capacidades máximas que declare, así como de controlar en todo momento que as porcentaxes máximas de uso sexan respectadas. 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, do xeito descrito nos apartados seguintes.



a) Capacidade interior e porcentaxe máxima de uso

1. Para a determinación da capacidade interior do establecemento, a persoa responsable deberá computar a superficie interior, en metros cadrados, excluindo do cómputo de metros cadrados dispoñibles para os usuarios os metros correspondentes aos aseos, á barra e zona interior da barra. A superficie interior resultante será a que sirva para determinar a capacidade interior.

2. A capacidade interior será a resultante de dividir a superficie interior, en metros cadrados, entre 1,5 co fin de garantir unha superficie mínima de seguridade por persoa usuaria.

3. A capacidade interior obtida a través deste cálculo non poderá ser superior á capacidade máxima establecida no correspondente título habilitante de carácter municipal. Nese caso, prevalecerá a capacidade consignada na licenza municipal.

4. Á capacidade interior de persoas aplicaráselle a porcentaxe máxima de uso que estableza en cada momento a autoridade sanitaria.

5. Esta capacidade máxima de persoas deberá distribuírse no local de xeito homoxéneo entre os espazos dispoñibles para o consumo, evitando a súa concentración en espazos concretos, especialmente naqueles establecementos que dispoñen de varias salas ou comedores. Nos casos en que se dispón de varias salas ou comedores, a superficie dos que permanezan sen uso non computarán para os efectos do cálculo da capacidade interior do establecemento.

b) Capacidade exterior e porcentaxe máxima de uso

1. 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. A superficie exterior resultante será a que sirva para determinar a capacidade exterior.

A capacidade exterior obtida a través deste cálculo non poderá ser superior á establecida no correspondente título habilitante de carácter municipal. Nese caso, prevalecerá a capacidade consignada no indicado título.

2. Á capacidade exterior de persoas aplicarase a porcentaxe máxima de uso que estableza en cada momento a autoridade sanitaria.

c) 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>)



Para o cálculo do aforo usarase a superficie do interior do local destinada aos usuarios, excluindo do computo de metros cadrados dispoñibles para os usuarios, os metros correspondentes a aseos, barra e zona interior da barra. A superficie a computar debe corresponderse coa superficie adicada ao consumo no interior.

Como resultado obteremos o ***aforo máximo interior permitido en condicións normais***.

A este aforo máximo aplicaráselle a porcentaxe de uso máximo que se estableza en función do nivel de compromiso declarado, obtendo o ***aforo máximo interior permitido nas condicións actuais***.

Exemplo de cálculo:

Local 90 m² de superficie interior do local destinada aos usuarios que dispón de 10m² de aseos, 20 m² de barra e interior de barra ¿cal será o aforo máximo interior permitido en condicións normais?

Superficie adicada aos clientes → $90 - (10+20) = 60 \text{ m}^2$

Aforo máximo interior
permitido en condicións normais → $60/1.5 = 40 \text{ persoas}$

Se debido ao nivel de compromiso declarado, a porcentaxe de uso é do 50% ¿cal sería o aforo máximo interior permitido nesas condicións?

Aforo máximo interior
permitido en condicións actuais → $40 \times 0,5 = 20 \text{ persoas}$

d) Regras básicas sobre disposición do mobiliario

1. A distribución das mesas e cadeiras deberá respectar en todo momento as distancias mínimas de separación previstas pola autoridade sanitaria.

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 ou comedores.

3. O tamaño das mesas será acorde ao número de persoas que a ocupen.

3.3 Uso de máscara

Para as persoas de seis ou máis anos será obrigatorio o uso da máscara, salvo nas disposicións recollidas na normativa aplicable en materia de uso da máscara.

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

Con carácter xeral, no momento no que se estea circulando polo local, deberá cumprirse a medida de mantemento da distancia de seguridade interpersoal de 1,5 metros.

Non obstante, unha vez sentado, estarase ao exposto nas regras específicas de cada nivel para a distancia entre as mesas ou persoas.

3.5 Medidas de hixiene, limpeza e desinfección

a) O titular da actividade económica 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) Realizarase unha limpeza e desinfección do equipamento, en particular mesas, cadeiras, barra, así como calquera outra superficie de contacto, de forma frecuente (recomendable entre cliente e cliente). Así mesmo, deberase proceder á limpeza e desinfección do local polo menos unha vez ao día. 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.

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

b) Así mesmo, cando existan postos de traballo compartidos por máis dun traballador, estableceranse os mecanismos e procesos oportunos para garantir a hixienización destes postos.

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.

c) No caso de que se empreguen uniformes ou roupa de traballo, procederase ao lavado e desinfección regular destes, seguindo o procedemento habitual.

d) A ocupación máxima para o uso dos aseos, vestiarios, probadores, salas de lactación ou similares de clientes, visitantes ou usuarios será dunha persoa para espa-

zos de ata catro 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 cincuenta por cento do número de cabinas e urinarios que teña a estancia, e deberá manterse durante o seu uso a distancia de seguridade interpersoal. Deberá reforzarse a limpeza e desinfección dos referidos espazos garantindo sempre o seu estado de salubridade e hixiene.

e) 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.

f) 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.

g) Os elementos auxiliares do servizo, como a vaixela, cristalaría, xogos de cubertos ou mantelaría, entre outros, almacenaranse en recintos pechados e, se isto non fose posible, lonxe de zonas de paso de clientes e traballadores.

h) Nos establecementos que contén con zonas de autoservizo, deberá evitarse a manipulación directa dos produtos por parte dos clientes, salvo no caso de que se trate de produtos envasados previamente. Para tal efecto, porase ao dispor deles os utensilios necesarios, de xeito que se evite o uso sucesivo de tales utensilios por distintos clientes.

i) 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

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 800 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 achegue 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.

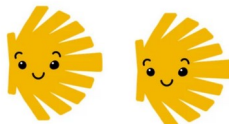
4. NIVEIS DOS ESTABLECEMENTOS

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.

4.1. Nivel 1c (1 cunchiña)



4.2. Nivel 2c (2 cunchiñas)



4.3. Nivel de seguridade

4.1. Nivel 1c (1 cunchiña)



Este nivel será o nivel de obrigado cumprimento aplicable por defecto para todos os establecementos, 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

Tanto no interior coma nas terrazas dos establecementos permitirase o 100 % da capacidade máxima permitida.

Horario

O horario límite de peche ao público será ás 1.00 horas, agás a noite do venres ao sábado e do sábado ao domingo, que será ás 1.30 horas

Consumo en barra

Permitirase 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.

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 Tu-respazo (<https://turespazo.turismo.gal>).



Medidas a cumprir

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

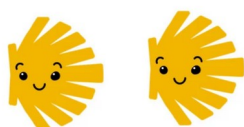
- Ter elaborado un Plan de Continxencia pola COVID-19 que recolla todas as medidas hixiénico-sanitarias a aplicar e que sexa coñecido por todo o persoal. Este plan debe estar a disposición da Autoridade Sanitaria.
- Distancia de seguridade: asegurar unha distancia de 1,5 metros entre mesas e agrupación de mesas.
- 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 alomenos cada 4 horas como máximo e nos momentos de máxima afluencia. Non se deberán superar no interior as 800 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 cirúrxica e 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).
- Deberá contarse con roupa de traballo específica.
- 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.
- 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.
 - Deberase empregar manteis dun só uso. Non obstante, poderán empregarse manteis desbotables ou de tela sempre que se cambien entre cliente e cliente tras o seu lavado e desinfección.
 - Produtos autoservizo de uso individual. Deben adoptarse medidas para o uso de produtos de autoservizo como servilleteiros, palilleiros, vinagreiras, aceiteiras, etcétera, evitando o uso sucesivo entre clientes sen desinfección previa, ofrecendo o servizo por parte do persoal baixo petición do cliente ou priorizando monodoses desbotables.

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 (2 cunchiñas)



Este nivel será aplicable no caso de que os establecementos de hostalaría se comprometan a aplicar 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

Tanto no interior coma nas terrazas dos establecementos permitirase o 100 % da capacidade máxima permitida.

Consumo en barra

Permitirase 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 interpersoal 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.

Horario

O horario límite de peche ao público será ás 1.00 horas, agás a noite do venres ao sábado e do sábado ao domingo, que será ás 1.30 horas.

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>).



Medidas a cumprir

Os responsables dos establecementos comprométese 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: asegurar unha distancia de 1,5 metros entre os clientes dunha mesa e da contigua.
- 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: dispor de dispositivos medidores de CO₂ en continuo, con marcación CE e con pantalla visible para os usuarios. Non se deberán superar no interior as 800 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 cirúrxica e 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 básica de 4 horas).
 - Deberá contarse con roupa de traballo específica.

- 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 en cada mesa ou agrupación de mesas
 - Itinerarios de circulación diferenciados
 - Control da máscara obrigatoria para clientes. 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.
 - Carta dixital, QR, lousa.
 - Deberase empregar manteis dun só uso. Non obstante, poderanse empregar manteis desbotables ou de tela sempre que se cambien entre cliente e cliente tras o seu lavado e desinfección.
 - Produtos monodose: empregaranse formatos dun só uso, en envases individuais, no caso de produtos como vinagre, aceite, salsas e condimentos, etcétera.
- Rexistro de clientes: No caso de comidas e cenas, co obxectivo de facilitar o seguimento de contactos ante casos positivos de COVID-19 deberase dis-

poñer de mecanismos para o control dos asistentes (ben sexa mediante rexistro manual ou ben dixital por medio de aplicacións móbiles). Deberase contar polo menos coa información dun contacto por mesa que inclúa nome e apelidos, DNI e número de teléfono; a persoa responsable do establecemento terá a obriga de custodialo durante polo menos un mes despois do evento, coa información do contacto dispoñible para as autoridades sanitarias e cumprindo coas normas de protección de datos de carácter persoal.

- 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 só será de aplicación cando así o decidan as autoridades sanitarias en situacións extraordinarias pola gravidade da situación epidemiolóxica e a ocupación asistencial.

Aforo permitido

No interior dos establecementos, permitirase o 30% da capacidade máxima en condicións normais.

Nas terrazas dos establecementos, permitirase o 50% da capacidade máxima en condicións normais.

Horario

O horario de peche ao público será as 23:00 h.

Sinalización

Deberán utilizarse os modelos de cartel correspondente 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>).

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 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 Hostalaría Segura, así como as disposicións normativas aplicables en materia de infraccións.

No caso das inspeccións en saúde pública realizaranse no marco dunha ***Campaña de inspección para a mellora das medidas sanitarias na hostalaría*** da Dirección Xeral de Saúde Pública.