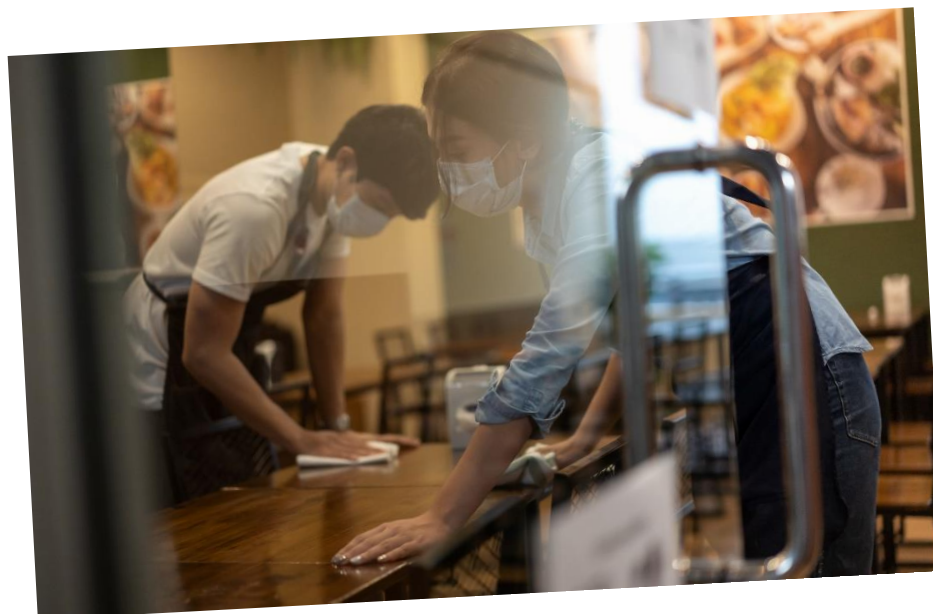


# Hostelería y restauración

Prevención de la transmisión de la COVID-19 por aerosoles

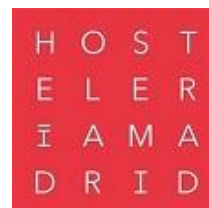


El mantenimiento de unas adecuadas pautas de ventilación y climatización en espacios cerrados junto el cumplimiento del resto de condiciones de higiene establecidas por las Autoridades Sanitarias, supone una medida fundamental en la reducción del riesgo de contagio por el virus SARS-CoV-2.

Con objeto de contribuir a la mejora de las condiciones de seguridad y salud en el sector de hostelería, este cuestionario pretende facilitarte la comprobación de las diferentes recomendaciones a seguir para prevenir la transmisión de la COVID-19 por aerosoles.

En caso de duda o de no cumplir con alguno de los puntos, puedes ampliar información a través de tu Servicio de Prevención, o bien solicitar asesoramiento personalizado en tu oficina FREMAP habitual.

Con la colaboración de Hostelería Madrid



# Ficha de autoevaluación para prevenir la transmisión de la COVID-19 por aerosoles

1. Medidas generales	ok
<p><b>Ventilación natural</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ¿Efectúas una ventilación natural del local y sus estancias? -La ventilación natural es prioritaria, aunque se disponga de ventilación mecánica. Debe ser continua y distribuida, mediante la apertura de puertas y ventanas lo más opuestas posible. -Coloca topes o retenedores en puertas y ventanas si es preciso. Es preferible habilitar un mayor número de puntos de ventilación, aunque la apertura de los mismos sea menor.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Eficacia de la ventilación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ¿Te has planteado medir los niveles de CO<sub>2</sub> para verificar si tu local ventila bien? -Los medidores de CO<sub>2</sub> te ayudarán a saber el grado necesario de apertura de puertas y ventanas, disminuyendo la formación de corrientes de aire molestas. Si se sobrepasase el umbral de 800-1.000 ppm, indicaría que el local tiene una mala ventilación. Deberías aumentar la ventilación o reducir el número de ocupantes.</li> <li>✓ ¿Controlas la temperatura y humedad de las estancias del local? -Procura que la temperatura no sea inferior a 21°C y la humedad relativa se mantenga entre el 40-60%, aunque no olvides priorizar, hasta donde sea razonable, la ventilación natural frente al confort térmico o los requerimientos de eficiencia energética.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Ventilación mecánica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ¿Dispones de un sistema de ventilación mecánica, con aporte de aire exterior? -El sistema ventilación mecánica de tu local debe permitir el aporte de aire "limpio exterior". Recuerda que un ventilador, no cumple esa función.</li> <li>✓ ¿Has encargado verificar ese nivel de aporte de aire de renovación limpio? -Encárgaselo a una empresa independiente. Te recomendamos que ese aporte sea de, como mínimo, 12,5 l/s por cada ocupante que tengas previsto en el local. Compáralo con el dato que te hayan proporcionado.</li> <li>✓ ¿Activas el sistema de ventilación antes y después de la actividad del local? -Hazlo como mínimo 2 horas antes de abrir y 2 horas después de cerrar. Puedes dejarlo programado.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Filtración del aire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ¿Has instalado o te han propuesto instalar filtros de mayor capacidad? -Puede ser una buena medida, pero es imprescindible que te asegures que esta circunstancia no afecte al caudal recomendado. Consúltalo con personal técnico especializado. -Recuerda que todos los equipos que instales en el local, deben cumplir con la normativa vigente.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Mantenimiento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ¿Haces un mantenimiento adecuado de tu sistema de ventilación y climatización? -Recuerda efectuar un mantenimiento por empresa autorizada según las frecuencias establecidas por la normativa vigente y el manual de instrucciones de los equipos instalados.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>

## Ficha de autoevaluación para prevenir la transmisión de la COVID-19 por aerosoles

2. Medidas específicas	ok
<p><b>En la entrada /recepción</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ¿Dispones de información para los clientes sobre las medidas que contribuyen a evitar la propagación por aerosoles? <i>-Coloca cartelería o avisos que informen del aforo de tu local, de la importancia de hablar en voz baja o de no gritar, así como del uso correcto de la mascarilla mientras no se consumen alimentos o bebidas. Refuerza estos mensajes en el trato con tus clientes. En el anexo tienes un cartel que puede ayudarte.</i></li> <li>✓ ¿Has establecido un flujo correcto de personal y clientes que permiten acceder a las distintas zonas del local minimizando el riesgo de cruces y distancias? <i>-Recuerda que es fundamental una buena organización y señalización de las distintas zonas para evitar movimientos innecesarios.</i></li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>En el comedor/barra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Con las medidas generales, ¿has conseguido una buena ventilación en todas las salas, reservados, etc.? <i>-Comprueba la ventilación realizando mediciones de CO<sub>2</sub>, para comprobar que te encuentras por debajo de 800ppm. La instalación de purificadores portátiles con filtro HEPA puede ser una alternativa.</i></li> <li>✓ ¿Has reubicado las mesas de los comensales? <i>-Hazlo pensando en las corrientes de aire entre las personas. Procura que no circule aire de un cliente a otro. Garantiza la distancia entre mesas; la distancia entre las sillas de diferentes mesas será de al menos 2 m. Vigila que los clientes no junten las mesas por su iniciativa.</i></li> <li>✓ ¿Es correcto el nivel de ruido en tu local? <i>-Mantén un nivel de ruido bajo. Presta atención al volumen de televisión, música, etc. A mayor ruido, mayor necesidad de alzar la voz para tus trabajadores y clientes, y, por lo tanto, mayor riesgo.</i></li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>En la terraza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ¿Cumples con tu normativa municipal? En todo caso, ¿dispones al menos de dos lados abiertos? <i>- Prioriza la ocupación de la misma antes que el interior del local. En caso de protegerla con toldos, guardavientos, etc.; procura tener dos lados abiertos.</i></li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>En la cocina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ¿Te han informado de que la extracción de la cocina puede ayudar a evitar la propagación por aerosoles? <i>-En presencia de personas en la cocina, activa siempre la extracción, aunque no sea necesario por la actividad. Busca un sistema fácil, asócialo al alumbrado, etc.</i></li> <li>✓ ¿Efectúas ventilación natural en tu cocina? <i>-Hazlo si tienes la posibilidad, pero recuerda instalar mallas mosquiteras que eviten el paso de insectos.</i></li> </ul>	<input type="checkbox"/>
<p><b>En los aseos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ¿Te has planteado medidas para las estancias de aseo? <i>-Si tienes sistemas de extracción mecánica déjalos permanentemente en funcionamiento. Abre solo las ventanas en caso de que no dispongan de otro tipo de ventilación. -Coloca avisos o cartelería indicando la necesidad de bajar la tapa del inodoro antes efectuarla descarga de agua del mismo. -Señaliza el recorrido hasta los mismos, evitando cruces entre personas, si te es posible.</i></li> </ul>	<input type="checkbox"/>

## Más información que puede ser de tu interés

Puedes ampliar información y consultar todos nuestros recursos en el [espacio Coronavirus](#) del Canal de Prevención FREMAP, o bien contactando con tu oficina **FREMAP** más cercana y un Técnico de Prevención te facilitará asesoramiento personalizado.

Recuerda que, de forma complementaria a estas medidas, el Ministerio de Sanidad recomienda facilitar las siguientes indicaciones a los usuarios de tu local:

### Recomendaciones en restaurantes, bares o terrazas



#### Antes de



Si tienes algún síntoma de COVID-19, estás en aislamiento por COVID-19 o tienes que hacer cuarentena porque eres contacto estrecho de alguien con COVID-19, **quédate en casa.**



**Llama antes** para reservar y conocer las medidas de precaución del establecimiento. Ej. número máximo de personas que pueden ir en grupo, cambio de horarios.



**Lávate las manos** con agua y jabón antes de salir de casa.



Si antes de entrar tienes que esperar, **mantén la distancia de seguridad.**



Preferentemente busca espacios al **aire libre** y libres de humo.

#### Durante



**Mantén la distancia de seguridad** con tus acompañantes (sólo los que conviven pueden estar a menos de 1,5 metros) y con el personal del local.



No juntes las mesas.



**Limita tus movimientos** dentro del lugar a los necesarios y sigue las indicaciones de cada establecimiento.



**Lávate las manos** con agua y jabón o solución hidroalcohólica antes de consumir.



Quítate la  **mascarilla** sólo cuando vayas a consumir.



**No fumes**, fumar perjudica la salud y puede empeorar el pronóstico en caso de COVID-19.

**Consulta la normativa de tu comunidad autónoma**

11 febrero 2021

Consulta fuentes oficiales para informarte  
[www.mscbs.gob.es](http://www.mscbs.gob.es) @sanidadgob

