

PROTOCOLO SANITARIO PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS TIPO SELF-SERVICE O BUFET EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN Y EN LOS HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS DURANTE LA PANDEMIA COVID-19

La *RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2021, de la consellera de Sanidad Universal y Salud Pública, por la se acuerdan medidas en materia de salud pública en el ámbito de la Comunitat Valenciana, como consecuencia de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la Covid-19, establece:*

“11. Medidas relativas a establecimientos de hostelería y restauración.

1. Se incluye en este punto a todas las actividades hosteleras y de restauración que tienen por objeto la prestación de servicio de bebidas y comida elaborada para su consumo en el interior o exterior de los locales, entre los que se encuentran, salones de banquetes, restaurantes, café, bar, cafeterías, establecimientos públicos ubicados en zona marítimo-terrestre y salón-lounge. Asimismo, se incluyen los servicios tipo self-service o bufet, de acuerdo con las medidas de seguridad y protocolos establecidos al efecto”

Por ello, la prestación de los servicios tipo self-service o bufet en los establecimientos de hostelería, restauración, hoteles y alojamientos turísticos se llevará a cabo con las medidas establecidas en el presente protocolo:

1.-MEDIDAS ORGANIZATIVAS.

- Aforo máximo permitido visible a la entrada.
- Control de acceso y circuitos unidireccionales señalizados para cumplir con la distancia interpersonal y evitar aglomeraciones.
- Flujos de clientes dirigidos y organizados en sala para la acomodación en mesas habilitadas y en lineales.
- Elementos de señalización en suelo y lineales de comida en cada sector y en máquinas dispensadoras marcando la distancia de seguridad.
- Información a los usuarios de las medidas de higiene y seguridad mediante cartelería u otros medios

2.- MEDIDAS HIGIENICAS DEL CLIENTE

- Uso de la mascarilla obligatorio cuando se esté de pie. Queda exceptuado su uso exclusivamente durante la consumición en mesas.
- Los clientes dispondrán de dispensadores de gel hidroalcohólico en todos los lineales, puntos de acceso a mostradores, máquinas autoservicio y de entrada o salida por caja.

3.- MEDIDAS EN LA EXPOSICIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS.

- Se priorizará la disposición en mesa de vajilla (platos, tazas, vasos, cubiertos, etc.) frente a su disposición en los lineales o máquinas dispensadoras. Se procurará montar la mesa una vez se hayan acomodado los comensales. Cuando termine el cliente se procederá a lavar la totalidad de servicios, tanto los utilizados como los no utilizados.
- En el caso de vajilla o cubertería para el autoservicio, esta no se dispondrá en las zonas de paso de los clientes y empleados y deberá estar debidamente protegida
- Se dispondrá de protección individual de los platos o protección mediante pantallas de los alimentos expuestos en las mesas y lineales
- En aquellos alimentos que resulte factible, se priorizará la monodosis o porción individualizada de plato, por ejemplo, postres, entrantes, aceite, etc.
- Todo alimento no envasado (o sin cáscara o envoltura natural no comestible) expuesto en autoservicio deberá estar cubierto bajo pantallas protectoras, y será descartado al final del servicio
- Queda prohibido cualquier contacto directo de las manos de la persona cliente con la comida expuesta, por lo que cualquier alimento expuesto estará protegido o dispondrá de un utensilio específico para servirse
- Los utensilios para servirse, así como los puntos de contacto de las máquinas dispensadoras en autoservicio, se cambiarán o higienizarán y desinfectarán al menos cada 30 minutos

4.- MEDIDAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES COMPARTIDAS

- Se deberán establecer medidas que favorezcan la rotación de bandejas y utensilios del lineal y reducir la exposición de la comida
- Deberá garantizarse que toda la vajilla y utensilios de servicio se higienizan mediante lavavajillas.

5. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS.

- En todo momento estará presente una persona designada entre el personal del establecimiento formada en el cumplimiento y verificación de las medidas de seguridad frente a la COVID-19.
- El responsable designado cumplimentará y firmará un registro de vigilancia donde, en su caso, se señalarán las incidencias ocurridas y las medidas que se han adoptado.

En València, a fecha de firma electrónica
SECRETARIA AUTONÓMICA DE SALUD PÚBLICA
Y DEL SISTEMA SANITARIO PÚBLICO