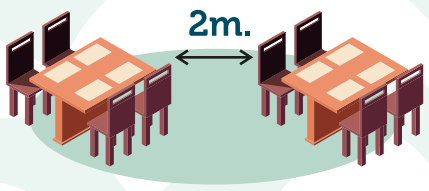
Consejo de COLEGIOS VETERINARIOS de Castilla y León

# CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DE TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

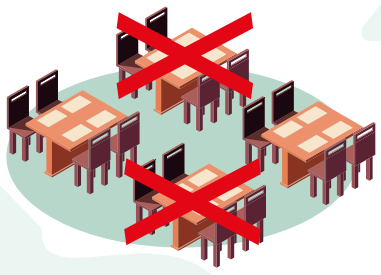
[DESESCALADA COVID-19: FASE 1]

## Reapertura de las terrazas al aire libre

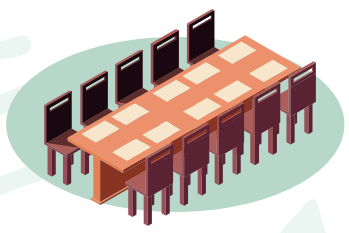
Se consideran **terrazas al aire** libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.




**Distancia de 2 metros** entre las mesas o agrupaciones de mesas.



**Terraza con aforo** máximo limitado al **50% de las mesas.**



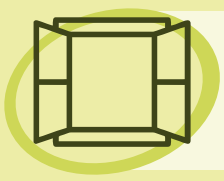
Ocupación máxima: **10 personas por mesa** o agrupación de mesas, garantizándose la distancia mínima de distancia interpersonal.

## Plan de limpieza y desinfección

**Reforzar el Plan de limpieza y desinfección** existente.

**Lavar la ropa de trabajo a una temperatura a 60º-90º** y evitar el uso compartido de equipos.

Especial atención de **L+D en superficies de contacto frecuente**: áreas comunes, superficies y objetos.



**Ventilar con mayor frecuencia** los locales, varias veces al día al menos **10 minutos**.

Antes de la apertura: **limpiar primero con detergente** y agua caliente; y después, **desinfectar con lejía** y agua fría el mobiliario, instalaciones, equipo...

Los e**xtractores de aseos** sin ventilación natural **deben funcionar permanentemente** en horario de apertura.

**Utilizar productos virucidas** autorizados en establecimientos alimentarios.

**Limpieza y desinfección de aseos** mínimo **6 veces al día** con registro correspondiente.

**Lavar en lavavajillas la vajilla y cubiertos** reutilizables a alta temperatura. Una vez limpios, guardar en recintos cerrados.

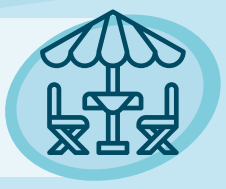
Asegurar la **disposición de jabón y toallas** de un solo uso en aseos.

## Medidas de higiene y prevención del servicio en terrazas

Acceso público a **dispensadores de geles hidroalcohólicos** o desinfectantes con actividad virucida autorizados.

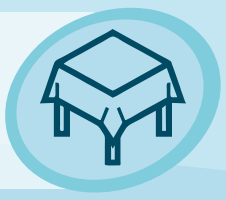
**Uso de mascarilla por parte del personal** en el caso de no poder asegurar los 2 m. de seguridad.

**Limpieza y desinfección del equipamiento** de la terraza **entre un uso y otro**: mesas, sillas, superficies de contacto...



**Almacenar los elementos auxiliares del servicio** (vajilla, cristalería, cubertería o mantelería) en recintos cerrados, lejos de zonas de paso.

Usar **mantelerías de un solo uso** preferentemente. En su ausencia, evitar el uso de la misma mantelería con distintos clientes, optando por materiales que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico a temperatura entre 60º y 90º.



**Eliminar productos de autoservicio** como servilleteros, palilleros, aceiteras... y otros utensilios similares, **priorizando monodosis desechables**.

**Ocupación máxima de aseos: 1 persona**. Sólo en casos de asistencia podrá entrar un acompañante.

**Evitar el uso común de cartas**. Usar dispositivos electrónicos, pizarras u otros carteles.

En caso de duda consulta con un veterinario especialista en seguridad alimentaria.

**Consejo de Colegios Veterinarios de Castilla y León**
**concylcolvet@colvet.es** | www.consejocolegiosveterinarioscastillayleon.es