

PANORAMA | Sanidad

El Gobierno andaluz aprueba medidas para reducir los riesgos de propagación del Covid-19

Se declara el botellón como actividad insalubre y se adoptan medidas en los espacios cerrados

Redacción

Martes 28 de julio de 2020 - 18:09



El Consejo de Gobierno ha tomado en consideración la orden la Consejería de Salud y Familias por la que se modifica la actual de 19 de junio para adoptar nuevas medidas de prevención en materia de salud pública para hacer frente al coronavirus Covid-19, con el fin de reducir los riesgos de su propagación. Estas medidas han sido propuestas por salud pública y pactadas con el sector, así como con los alcaldes de las ocho capitales de provincias en una reunión mantenida el lunes 27 de julio de 2020.

Dentro de las medidas aprobadas destaca la declaración del fenómeno del botellón como actividad insalubre, nociva y peligrosa según la Ley de Salud Pública, apoyando así las medidas positivas puestas en marcha por los diferentes ayuntamientos para evitar el consumo en grupo de las bebidas alcohólicas en la vía pública. Así como la participación en cualquier agrupación o reunión de carácter privado o no regulado de más de 15 personas que tenga lugar en espacios públicos, ajenos a los establecimientos de hostelería o similares en la vía pública y en otros lugares de tránsito, y serán considerados como situaciones de insalubridad.

Igualmente, se modifican las medidas dispuestas en el Capítulo IV de la Orden 19 de junio de 2020 en lo referente a establecimientos de esparcimiento cerrados, cuyo aforo no podrá superar el 40%, distribuido en mesas o agrupaciones de mesas. Igualmente, los establecimientos deberán garantizar la higienización de las manos de los clientes en la entrada de los establecimientos, la toma de temperatura de los clientes en la entrada de los establecimientos y disponer de cartelería en las puertas y en el interior de los locales, incluso en las pantallas de aquellos negocios que dispongan de ellas, recordando el uso obligatorio de mascarillas.

Del mismo modo, se deben implantar de sistemas de identificación de las personas que accedan a dichos establecimientos, mediante mecanismos que permitan el rastreo en caso de ser necesario y una rápida localización.

Los asistentes a estos establecimientos estarán sentados en mesas o agrupaciones de mesas, con un número máximo de 12 personas en cada una de estas y deberán ser acompañados a su mesa asignada, con explicación de las normas aplicables, incluso si es necesario haciéndolos firmar un documento donde reconozcan que se les han explicado, con objeto de concienciar a la clientela. Del mismo modo, queda

prohibida la venta y consumo en barras, sólo se atenderá en mesas, con una distancia de seguridad de dos metros.

Se deberá contar con controladores de sala contratados por la empresa que vigilen el cumplimiento de las normas y se controlará la limpieza de los servicios, ya sea con una persona permanente en el acceso o con un sistema que demuestre que se limpian máximo cada hora.

La apertura del establecimiento como máximo será hasta las 5.00 horas, cerrando el acceso de personas media hora antes de la hora prevista de cierre.

Las terrazas al aire libre de estos establecimientos limitarán su aforo al 75% en mesas o agrupaciones de mesas, con una ocupación máxima en las mismas de 12 personas, debiendo observar en la prestación del servicio en terrazas y veladores las mismas medidas de higiene y prevención previstas para los establecimientos de hostelería en todo lo que le resulte aplicable. El aforo de los llamados pub no podrá superar el 60%.

Finalmente, no se permite el uso compartido de dispositivos de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o asimilados en los locales de entretenimiento, ocio, hostelería y restauración, discotecas y en cualquier otro tipo de establecimiento abierto al público.

Establecimientos de hostelería

Dentro de las medidas aprobadas y referente a los establecimientos de hostelería se establece que aquellos que cuenten con sistema de autoservicio, evitarán la manipulación directa de los productos por parte de los clientes o en su caso, se establecerán sistemas que impidan que dicha manipulación pueda contaminar los alimentos o los elementos de contacto y uso común. En concreto, y sin menoscabo de las medidas de seguridad alimentaria, serán aplicables medidas como el autoservicio de alimentos previamente emplatados, individualmente o en monodosis protegidas y en ningún caso se admitirá el autoservicio en barra por parte del cliente. En los accesos de los establecimientos o de sus zonas de autoservicio habrá cartelería informativa visible sobre buenas prácticas para los clientes.

Los buffet dispondrán de geles hidroalcohólicos o desinfectantes viricidas autorizados y guantes desechables, así como de la información de las buenas prácticas que deben seguir los clientes. Igualmente, se marcarán los circuitos de autoservicio para permitir mantener la distancia de seguridad. A su salida se dispondrán de papeleras para depósito de los guantes desechables. El uso de mascarilla será obligatorio. Los elementos de servicio y, en su caso, los puntos de contacto de las máquinas de bebidas en autoservicio serán desinfectados o cambiados con una frecuencia adecuada, nunca superior a 30 minutos.

Del mismo modo, los establecimientos de hostelería no podrán superar el 75% de aforo máximo para consumo en el interior del local y la ocupación máxima será de 12 personas por mesa o agrupación de mesa.