

DECLARACIÓN RESPONSABLE DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES PARA LA APERTURA AL PÚBLICO DE HOSTELERÍA

MEDIDAS DE HIGIENE DE APLICACIÓN EN LAS INSTALACIONES Y ELEMENTOS DEL ESTABLECIMIENTO

- ✓ Se realiza una limpieza y desinfección de las instalaciones al menos 2 veces al día, y en su caso, en cada cambio de turno de trabajo; una de ellas al finalizar la jornada de apertura al público, prestando especial atención a las superficies de contacto frecuentes, así como en los puestos de trabajo y elementos compartidos por varios trabajadores.
- ✓ Se realiza limpieza y desinfección en las mismas condiciones y frecuencias en las zonas privadas y comunes de los trabajadores.
- ✓ Se utilizan desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y se realizan estas tareas con EPIs que se desechan a continuación.
- ✓ El establecimiento dispone de un sistema de ventilación adecuado a la actividad empresarial que se desarrolla.
- ✓ Existen papeleras para depositar material desechable que se limpian como mínimo una vez al día.
- ✓ Las prendas de trabajo y ropa del personal que está en contacto con el cliente se lavan y desinfecta una vez al día en máquina lavadora a temperatura de entre 60 y 90 grados centígrados.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EL PERSONAL QUE PRESTE SERVICIOS EN ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS CON TERRAZAS

- ✓ Esta empresa no ha incorporado a su puesto a ningún trabajador que se encontrase en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19, tuviese síntomas compatibles o se encontrase en cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada con COVID-19.
- ✓ Esta empresa cumple con todas las obligaciones en materia de prevención de riesgos con carácter general, y de manera específica para prevenir el contagio del COVID-19.
- ✓ Todos los trabajadores cuentan de forma permanente con equipos de protección individual adecuado a su nivel de riesgo, y de forma específica agua y jabón para la limpieza de manos, así como gel hidroalcohólico con actividad virucida siempre que es posible.
- ✓ Se utiliza la mascarilla de forma obligatoria cuando no es posible mantener la distancia de seguridad de aproximadamente dos metros entre trabajador y cliente, o entre los propios trabajadores.
- ✓ Las distancias de seguridad se cumplen también en las zonas de uso común de los trabajadores.
- ✓ Todo el personal está formado e informado sobre el correcto uso de los equipos de protección individual.
- ✓ Estas medidas de seguridad se aplican de igual forma a los trabajadores de empresas externas que prestan servicios en este establecimiento.
- ✓ El sistema de control horario garantiza las medidas higiénicas adecuadas a la protección de la salud y seguridad de los trabajadores.
- ✓ En el supuesto de que un trabajador comience a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará inmediatamente con la autoridad sanitaria competente.

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL LOCAL.

- ✓ Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- ✓ Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso
- ✓ Se evitará el uso de cartas de uso común
- ✓ Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores
- ✓ Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente
- ✓ Cuando de acuerdo con lo previsto en esta orden (SND/399/2020) el uso de los aseos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, 6 veces al día
- ✓ Este establecimiento dispone de dispensadores de gel hidroalcohólico con actividad virucida en condiciones de uso, a disposición de los clientes.
- ✓ El propietario del establecimiento conoce la unidad territorial en la que se encuentra el municipio en el que está emplazado su local de actividad y, por tanto, la fase de la desescalada aplicable en cada momento a su negocio que se deriva de esa unidad territorial
- ✓ El propietario conoce en cada momento todos los requisitos que tiene que aplicar en función de la fase del Plan para la transición hacia una nueva normalidad que le corresponde y de las características de su negocio.
- ✓ El propietario, además de conocerlos, cumple y hace cumplir a sus trabajadores y clientes con los requisitos correspondientes a la fase de aplicación para la actividad en su local. Los requisitos para la Fase 1 y Fase 2 de la desescalada ya han sido ya publicados por el Ministerio de Sanidad, y se encuentran recogidos en las siguientes Órdenes:
 - Fase 1: Regulada por la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. (BOE núm. 130, de 09/05/2020).
 - Fase 2: Regulada por la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. (BOE núm. 138, de 16/05/2020).) El propietario cumplirá y hará cumplir a sus trabajadores y clientes con los requisitos que vaya publicando el Ministerio de Sanidad u órgano competente que le sustituya, aplicables en la Fase 3 de la desescalada para la unidad territorial en la que se encuentra su establecimiento, así como las actualizaciones de requisitos para las anteriores fases D/Dª en representación de la empresa....., declaro bajo mi responsabilidad que cumplo y hago cumplir con todos los requisitos de obligado cumplimiento, publicados por el Ministerio de Sanidad para mi actividad en la fase aplicable a mi local, y cumpliré y haré

cumplir con las actualizaciones requeridas en cada fase a la que me incorporé y en las sucesivas fases que publique el Ministerio de Sanidad y/o órgano competente que lo sustituya, a los efectos de la obtención y mantenimiento del Sello de Confianza para el local de Briviesca donde ejerzo mi actividad empresarial.

Fdo:

(Sello de la empresa)