



## Plan de hostelería segura de la Comunidad Autónoma de Galicia

**PDF:**

**ORIGINAL:**

[https://www.xunta.gal/dog/Publicados/excepcional/2021/20210225/2572/AnuncioC3K1-250221-1\\_es.pdf](https://www.xunta.gal/dog/Publicados/excepcional/2021/20210225/2572/AnuncioC3K1-250221-1_es.pdf)

*Modificación con efectos a partir de las 00.00 del 19 de marzo de 2021*

[https://www.xunta.gal/dog/Publicados/excepcional/2021/20210317/2591/AnuncioC3K1-170321-2\\_es.html](https://www.xunta.gal/dog/Publicados/excepcional/2021/20210317/2591/AnuncioC3K1-170321-2_es.html)

*ORDEN de 25 de febrero de 2021 por la que se establecen las actuaciones necesarias para la puesta en marcha del Plan de hostelería segura de la Comunidad Autónoma de Galicia.*

### Primero. Objeto

1. La presente orden tiene por objeto establecer y regular las actuaciones necesarias para la puesta en marcha del Plan de hostelería segura de la Comunidad Autónoma de Galicia.
2. La aplicación de las medidas previstas en la presente orden no podrá suponer la exclusión de la eficacia ni la exención del cumplimiento de otras medidas preventivas que, en función de la evolución epidemiológica, resulten necesarias en ámbitos territoriales o sectores concretos.

### Segundo. Aforos máximos y responsabilidad

1. En el contexto de la reapertura segura y progresiva del sector hostelero de Galicia, los establecimientos deberán declarar y mantener accesible al público y a la autoridad sanitaria su aforo máximo, interior y exterior, de la manera que se determina en los puntos siguientes.
2. Cada establecimiento será responsable de los aforos máximos que declare, así como de controlar en todo momento que los porcentajes máximos de uso sean respetados. Esta información podrá ser auditada por los distintos mecanismos de control y auditoría establecidos, a efectos de seguir su correcto cumplimiento.

A tal efecto, la persona responsable del establecimiento deberá disponer, en soporte físico, de la documentación acreditativa de las superficies utilizadas para los cálculos de los aforos, de la manera descrita en los puntos siguientes.

### Tercero. Aforo interior y porcentaje máximo de uso

1. Para la determinación del aforo interior del establecimiento, la persona responsable deberá computar la superficie interior, en metros cuadrados, excluyendo del cómputo de metros cuadrados disponibles para los usuarios los metros correspondientes a los aseos, a la barra y zona interior de la barra. La superficie interior resultante será la que sirva para determinar el aforo interior.



2. El aforo interior será el resultante de dividir la superficie interior, en metros cuadrados, entre 1,5, a fin de garantizar una superficie mínima de seguridad por persona usuaria.

3. El aforo interior obtenido a través de este cálculo no podrá ser superior al aforo máximo establecido en el correspondiente título habilitante de carácter municipal. En ese caso, prevalecerá el aforo consignado en la licencia municipal.

4. Al aforo interior se le aplicará el porcentaje máximo de uso que establezca en cada momento la autoridad sanitaria, en función de la situación epidemiológica y del correspondiente nivel de restricciones aplicables en el ámbito territorial en que se encuentre el establecimiento.

#### Cuarto. Aforo exterior y porcentaje máximo de uso

1. Para la determinación del aforo exterior del establecimiento, la persona responsable deberá computar la superficie de terraza establecida en el correspondiente título habilitante de carácter municipal. La superficie exterior resultante será la que sirva para determinar el aforo exterior.

El aforo exterior obtenido a través de este cálculo no podrá ser superior al establecido en el correspondiente título habilitante de carácter municipal. En ese caso, prevalecerá el aforo consignado en el indicado título.

2. Al aforo exterior se aplicará el porcentaje máximo de uso que establezca en cada momento la autoridad sanitaria, en función de la situación epidemiológica y el correspondiente nivel de restricciones aplicables en el ámbito territorial en el que se encuentre el establecimiento.

#### Quinto. Información para las personas usuarias

1. La apertura al público del establecimiento implicará la obligación de disponer en un lugar visible del acceso, preferentemente en la puerta de entrada, de un cartel que sea de fácil lectura, en el que conste la siguiente información:

a) Interior:

- Aforo máximo interior permitido en condiciones normales.

- Porcentaje máximo de uso interior establecido por la autoridad sanitaria en cada momento en función de la situación epidemiológica.

- Aforo máximo interior permitido en cada momento en función de la aplicación del porcentaje máximo de uso establecido por la autoridad sanitaria.

b) Exterior:

- Aforo máximo exterior permitido en condiciones normales.

- Porcentaje máximo de uso exterior establecido por la autoridad sanitaria en cada momento en función de la situación epidemiológica.

- Aforo máximo exterior permitido en cada momento en función de la aplicación del porcentaje máximo de uso establecido por la autoridad sanitaria.

2. La **persona responsable del establecimiento vendrá obligada a mantener actualizada esta información** cada vez que se produzca un cambio en el nivel de restricciones aplicables al ámbito territorial en el que se encuentre el local, tanto en el aforo interior como en el exterior. **A estos efectos, dispondrán de un plazo de 3 días contados desde la fecha de su publicación en el Diario Oficial de Galicia para actualizar esta información.**

3. A efectos de lo establecido en este punto, deberán utilizarse los **modelos de cartel** puestos a disposición para su impresión en la página web <https://coronavirus.sergas.gal/>



**Sexto. Reglas básicas sobre disposición del mobiliario**

1. Para facilitar a las personas usuarias y trabajadoras del establecimiento el conocimiento y cumplimiento de las reglas de aforo y porcentaje máximo de uso, así como para garantizar las distancias mínimas de seguridad personal, tanto en el interior como en el exterior, **las mesas y sillas montadas deberán corresponder con los aforos permitidos en condiciones normales, y se procederá a inutilizar, mediante bandas o adhesivos, las mesas y sillas que sea necesario de manera que sólo se puedan utilizar las mesas y sillas correspondientes a los porcentajes máximos de uso en cada momento.**

2. La **distribución de las mesas y sillas deberá respetar en todo momento las distancias mínimas de separación previstas por la autoridad sanitaria.**

**Séptimo. Trazabilidad**



1. La persona titular del establecimiento **obtendrá un código QR** en la página web:

<https://coronavirus.sergas.gal/>

2. A través de la aplicación de la Xunta de Galicia Passcovid, los usuarios del establecimiento podrán registrar su presencia en el mismo mediante la captura del código QR, lo cual ayudará a detectar posibles concentraciones de contagios con mayor rapidez.

~~3. Para aquellas personas que no dispongan de la aplicación Passcovid, el local podrá disponer de QR personalizados para entregarles a los usuarios y que permitan su trazabilidad en caso de detección de casos positivos. (ELIMINADO)~~

### Octavo. Seguimiento e inspección

1. La implantación del Plan de hostelería segura de la Comunidad Autónoma de Galicia conllevará, como uno de los elementos fundamentales del plan, el establecimiento de un plan de control e inspección autonómico y el desarrollo de actuaciones de control e inspección municipales.

La Administración autonómica velará por la adecuada colaboración con las entidades locales, especialmente con aquellas de menor tamaño y medios.

A estos efectos, el Plan de control e inspección autonómico atenderá a estas circunstancias en la priorización de las actuaciones inspectoras que se desarrollen.

Asimismo, el Plan de hostelería segura se basa en la colaboración de las fuerzas y cuerpos y fuerzas de seguridad en su control e inspección, impulsando la coordinación entre los distintos cuerpos existentes que garanticen la efectividad de la implementación de las medidas acordadas.

2. Las actuaciones de inspección de control municipales deberán ajustarse al Plan de hostelería segura de la Comunidad Autónoma de Galicia y a los estándares mínimos que definan las autoridades sanitarias autonómicas.

Las actuaciones de inspección municipales deberán adaptarse al tamaño del ayuntamiento y a sus recursos y podrán prever la colaboración de las fuerzas y cuerpos de seguridad en su ejecución, de acuerdo con los protocolos que se diseñen con las mismas.

Las autoridades sanitarias locales, de conformidad con lo establecido en la Ley 8/2008, de 10 de julio, de salud de Galicia, podrán encomendar el ejercicio de funciones de inspección de salud pública para el desarrollo de sus actuaciones de inspección y control, en caso de insuficiencia de medios, a otros cuerpos de funcionarios dependientes de las mismas.

Para el desarrollo de sus competencias de control sanitario, los ayuntamientos podrán solicitar el apoyo técnico del personal y los medios de las autoridades sanitarias autonómicas, de acuerdo con los protocolos que se establezcan en el Plan de control e inspección autonómico, de conformidad con lo establecido en el artículo



80.6 de la Ley 8/2008, de salud de Galicia.

3. Dentro de sus actuaciones de control, los ayuntamientos efectuarán visitas de inspección del cumplimiento de las medidas de prevención establecidas.

Asimismo, dentro de los órganos de coordinación policial ya constituidos, se velará por el cumplimiento de la aplicación de las medidas acordadas, estableciendo las actuaciones necesarias para alcanzar este objetivo en todo el territorio.

A estos efectos, de manera orientativa, se establecen los siguientes objetivos cuyo cumplimiento queda condicionado, en todo caso, a las necesidades operativas y a la disponibilidad de medios de las fuerzas y cuerpos de seguridad actuantes:

a) Ayuntamientos sin Policía local o con tres o menos efectivos en activo: preferentemente una visita semanal por local de hostelería, por la Policía local o, en su caso, a través de la colaboración y del apoyo de las demás fuerzas y cuerpos de seguridad.

b) Ayuntamientos con Policía local de hasta 20.000 habitantes, con más de tres efectivos en activo: preferentemente dos visitas semanales por local de hostelería, por la Policía local.

c) Ayuntamientos con Policía local de más de 20.000 habitantes: preferentemente dos visitas semanales por local de hostelería, por la Policía local. Se establecerán, asimismo, medidas de especial vigilancia los fines de semana y los días festivos.

4. El objeto de las visitas previstas en el punto anterior será, como mínimo, el control y la comprobación del cumplimiento, por parte del establecimiento, de las siguientes medidas:

a) Que, de conformidad con la Ley 10/2017, de 27 de diciembre, de espectáculos públicos y actividades recreativas de Galicia, así como con lo establecido en las medidas de prevención sanitarias previstas en esta orden, **han expuesto, en el exterior del local, el aforo máximo permitido, en un lugar fácilmente visible** tanto para clientes como para los órganos inspectores, de acuerdo con los modelos de cartelería puestos a su disposición por las autoridades sanitarias.

b) Que **se cumple el porcentaje máximo de aforo** establecido específicamente en cada momento durante la situación de la pandemia, así como las reglas establecidas en cuanto a la prohibición de uso de barras y ocupación máxima de las mesas.

c) Que la apertura y el cierre del establecimiento están dentro del **horario** establecido.

d) Que los **clientes y empleados del local cumplen con las medidas** de seguridad interpersonal en cuanto a las distancias y al uso de mascarillas.

5. La autoridad sanitaria autonómica podrá solicitar a los ayuntamientos información sobre las actuaciones de control e inspección realizadas y las denuncias levantadas, determinando la periodicidad de esta información. Asimismo, la actuación realizada por las fuerzas y cuerpos de seguridad será objeto de evaluación dentro de los



órganos de coordinación y colaboración policial ya constituidos, en los cuales se dará cuenta de los incumplimientos observados de las medidas de prevención establecidas.

6. En particular, **se entenderá que existe un riesgo grave o peligro inminente para las personas** en aquellos casos en que se desarrolle la actividad de forma que se incumplan de forma grave las medidas de prevención establecidas por las autoridades sanitarias para evitar el COVID-19, dada su condición de enfermedad transmisible y el riesgo grave e inmediato que representa para la salud.

De acuerdo con lo indicado, en el supuesto de incumplimiento de las medidas de prevención, **los agentes de los cuerpos y fuerzas de seguridad podrán adoptar de forma directa, previo requerimiento a las personas responsables del local y en caso de que éste no fuera atendido,** las siguientes medidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 29 de la Ley 10/2017, de 27 de diciembre, de espectáculos públicos y actividades recreativas de Galicia, y de la Ley 8/2008, de 10 de julio, de salud de Galicia, y con el cumplimiento de los requisitos que estas normas establecen:

a) La **suspensión inmediata del espectáculo o actividad y el desalojo** y precintado de los establecimientos abiertos al público.

b) Aquellas **medidas que se consideren necesarias**, en atención a las circunstancias concurrentes en cada caso, para garantizar la seguridad de las personas y los bienes y la convivencia entre la ciudadanía, y **que guarden la debida proporción** en atención a los bienes y derechos objeto de protección.

7. A efectos de lo establecido en el número anterior, se entenderá que concurre un **peligro grave e inminente** para las personas en los casos de incumplimiento de las siguientes medidas de prevención:

a) **Incumplimiento generalizado** en el establecimiento o en la actividad de las distancias de seguridad interpersonal, ya sea por una deficiente organización de los espacios o por el incumplimiento de la organización existente.

b) **Incumplimiento de la obligación del uso adecuado de mascarillas por parte del personal, clientes o público asistente, cuando no sea meramente singular, puntual o episódico.**

c) Presencia en el establecimiento o espacio abierto al público de **personas con sintomatología** compatible con el COVID-19.

d) Presencia en el establecimiento o espacio abierto al público de trabajadores o público asistente sometidos a obligaciones de **aislamiento o cuarentena**.

e) **Incumplimiento grave de las medidas de limpieza y desinfección.**

f) Incumplimiento de las medidas relativas al **aforo máximo** de los establecimientos o espacios.



- g) Existencia de **aglomeraciones de personas en el interior o en el exterior** de los establecimientos o espacios.
- h) Incumplimiento de **las medidas relativas a agrupaciones máximas de personas** en las mesas o agrupaciones de mesas.

### Noveno. Eficacia

Las medidas previstas en esta orden **surtirán efectos a partir de las 00.00 del 26 de febrero de 2021**. No obstante lo anterior, las medidas recogidas en los puntos quinto, en cuanto a la obligación de disponer de un cartel, y séptimo, en cuanto a la obligación de obtener un código QR o de disponer de un código QR personalizado, surtirán efectos a partir de las 00.00 horas del día 5 de marzo de 2021, por lo que las actuaciones de control que con anterioridad se efectúen se limitarán a informar de su exigibilidad a partir de la indicada fecha, sin que proceda dar inicio a ningún procedimiento sancionador por esta causa hasta la indicada fecha. En cumplimiento de los principios de necesidad y de proporcionalidad, las medidas previstas en esta orden serán objeto de seguimiento y evaluación continua, a fin de garantizar su adecuación a la evolución de la situación epidemiológica y sanitaria.

**ANEXO.** *RESOLUCIÓN de 12 de junio de 2020, de la Secretaría General Técnica de la Consellería de Sanidad, por la que se da publicidad del Acuerdo del Consello de la Xunta, de 12 de junio de 2020, sobre medidas de prevención necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, una vez superada la fase III del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.*

### 2. Medidas generales de higiene y prevención.

#### 2.1. Medidas de higiene y prevención exigibles a todas las actividades.

Con carácter general, sin perjuicio de las normas o protocolos específicos que se establezcan, serán aplicables a todos los establecimientos, locales de negocio, instalaciones y espacios de uso público y actividades de carácter público las siguientes medidas de higiene y prevención:

- a) El titular de la actividad económica o, en su caso, el director o responsable de los centros, instalaciones, espacios de uso público y entidades, deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso de los establecimientos, locales, instalaciones o espacios recogidas a continuación.

En las tareas de limpieza y desinfección se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

- 1ª) Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y debidamente autorizados y registrados. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.



2ª) Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de manera segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

b) Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se establecerán los mecanismos y procesos oportunos para garantizar la higienización de estos puestos.

Se procurará que los equipos o herramientas empleados sean personales e intransferibles, o que las partes en contacto directo con el cuerpo de la persona dispongan de elementos sustituibles. En el caso de aquellos equipos que deban ser manipulados por diferente personal, se procurará la disponibilidad de materiales de protección o el uso de forma recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con carácter previo y posterior a su uso.

c) En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.

d) Deben realizarse tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

e) Cuando los centros, entidades, locales y establecimiento dispongan de ascensor o montacargas, se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento de su capacidad y será obligatorio el uso de la mascarilla por parte de las personas ocupantes en los términos previstos en el apartado 1.3.

f) La ocupación máxima para el uso de los aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares de clientes, visitantes o usuarios será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia; en ese caso, también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia de seguridad interpersonal. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos espacios garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

g) Se promoverá el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, así como la limpieza y desinfección de los equipos precisos para ello.

h) Se dispondrá de papeleras para depositar pañuelos y cualquier otro material desechable, que deberán ser limpiadas de forma frecuente y, al menos, una vez al día.

i) Aquellos materiales que sean suministrados a los usuarios durante el desarrollo de la actividad y que sean de uso compartido deberán ser desinfectados después de cada uso.

## 2.2. Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público.

1. Los establecimientos y locales que abran al público realizarán, por lo menos una vez al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones, con especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes, conforme a lo establecido en la



letra a) del número 2.1.

2. Se revisará frecuentemente el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos en los establecimientos y locales con apertura al público.

3. Durante todo el proceso de atención al usuario o consumidor deberá mantenerse la distancia de seguridad interpersonal con el vendedor o proveedor de servicios, que podrá ser de un metro cuando se cuente con elementos de protección o barrera.

En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, deberá utilizarse el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure la protección tanto del trabajador como del cliente.

#### **2.5. Medidas relativas a la higiene de los clientes y usuarios en establecimientos y locales.**

1. El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario para que los clientes o usuarios puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.

2. Deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal entre clientes o usuarios, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería o señalización. Podrán establecerse en el local itinerarios para dirigir la circulación de clientes o usuarios para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

3. Deberán ponerse a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida, debidamente autorizados y registrados, en lugares accesibles y visibles, y, en todo caso, en la entrada del local o establecimiento, y deberán estar siempre en condiciones de uso.

4. No se podrá poner a disposición del público productos de uso y prueba que impliquen manipulación directa por sucesivos clientes o usuarios, sin supervisión de manera permanente de un trabajador que pueda proceder a su desinfección tras la manipulación del producto por cada cliente o usuario.

5. En los establecimientos del sector comercial textil, de arreglos de ropa y similares, los probadores deberán ser utilizados por una única persona y deberá procederse a una limpieza y desinfección frecuente de estos espacios.

En el caso de que un cliente pruebe una prenda que posteriormente no adquiera, el titular del establecimiento implementará medidas para que la prenda sea higienizada antes de que sea facilitada a otros clientes. Esta medida será también aplicable a las devoluciones de prendas que realicen los clientes.

6. En el caso de utilización de objetos que se intercambien entre los clientes o usuarios, se procurará el uso de forma recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con carácter previo y posterior a su uso. No obstante, se establecerán los mecanismos y procesos oportunos para garantizar la higienización de estos objetos.

7. Se deberá proceder a la limpieza y desinfección frecuente de cualquier tipo de dispositivo, así como de sillas, mesas o cualquier otro mobiliario o superficie de contacto que empleen distintos usuarios.



***2.6. Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración.***

Además de las indicadas, en la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

a) Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, de forma frecuente. Asimismo, deberá procederse a la limpieza y desinfección del local por lo menos una vez al día. En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes, conforme a lo establecido en la letra a) del apartado 2.1.

b) Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, deberá evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.

c) Se procurará evitar el empleo de cartas de uso común, promoviendo el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.

d) Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, juegos de cubiertos o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

e) Se priorizará el uso de productos monodosis desechables, o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente, para dispensación de servilletas, palillos, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares.

f) En los establecimientos que cuenten con zonas de autoservicio, deberá evitarse la manipulación directa de los productos por parte de los clientes, por lo que deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento salvo en el caso de que se trate de productos envasados previamente.

g) Si el uso de los aseos o similares está permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia; en ese caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia de seguridad. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

h) El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra deberá procurar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. En cualquier caso, será obligatorio el uso de mascarilla para el personal de estos establecimientos en su atención al público.