



PROTOCOLO, NORMAS Y CRITERIOS SANITARIOS PARA LA APERTURA DE LA SOCIEDAD SANTA BARBARA EN SITUACIÓN DE PANDEMIA POR SARS-CoV-2

El objeto de este documento será el establecimiento de criterios para prevenir la transmisión e infección del COVID-19

Se tomarán en cuenta 4 normativas vigentes

-Ley 7/2007 de 22 de junio de la CAV sobre Sociedades.

-Plan para la transición hacia la nueva normalidad del Ministerio de Sanidad

-Orden Ministerial SND/507/2020, del plan de transición para la tercera fase para la nueva normalidad.

-Decreto 13/2020 del Gobierno Vasco para la CAV de 7 de junio de 2020 para la fase tres.

La apertura de la Sociedad se basa en el Decreto 13/2020. Más concretamente en los artículos 1 y 3.3.

1.- AFORO Y DISTANCIAS MÍNIMAS

-Se ha reducido el aforo. Dentro 5 mesas y 6 mesas en la terraza. No se podrá utilizar más mesas de las que están puestas.

-Cada socio o socia sólo podrá reservar y utilizar una mesa.

-Todas las personas deberán de realizar la consumición sentadas.



2- MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN

A. Normas generales de higiene

Se ha limpiado y desinfectado toda la sociedad.

Antes de cada utilización y finalización del servicio se limpiará y desinfectará de nuevo, prestando especial atención en los utensilios y equipamientos de uso común.

Las mesas y las sillas se limpiarán y desinfectarán después de cada uso. Cada socio/a se encargará de esta labor una vez terminada su comida.

Debemos de airear bien la Sociedad, asegurándonos que se renueva el aire del local.

Será obligatorio el uso de los dispensadores de gel hidroalcohólico, que serán los registrados y permitidos por el Ministerio de Sanidad como viricidas. Se colocarán en la entrada de la Sociedad. Además de que en cada una de las mesas dispondrá de un bote gel y desinfectante.

Sólo se podrán utilizar las servilletas y manteles de papel. Estará prohibido utilizar las de tela.

La temperatura de la limpieza del lavavajillas será superior a 60 grados centígrados.

Mientras se realicen las tareas de limpieza por parte de la profesional contratada no se podrán utilizar las instalaciones, sobre todo en los espacios en los que este trabajando como cocina y baño.

B. Medidas especiales de cocina y bodega.

Antes de empezar con la actividad, se limpiarán y desinfectarán los espacios de manipulación y uso común.



Sólo habrá una persona socia encargada de manipular comida o bebida. Estas personas deberán de guardar la distancia de seguridad y deberá limpiarse las manos con asiduidad. Se deberán evitar aglomeraciones, estableciendo turnos si fuera necesario. Máximo 4 usuarios en la cocina en el mismo momento.

Los delantales y los trapos de cocina deberán ser traídos de casa.

En los procesos de manipulación de alimentos se deberán cumplir las medidas de higiene y se deberá utilizar mascarillas.

No se podrán intercambiar los utensilios de cocina y deberán ser limpiados a menudo.

No se podrá almacenar comida en los frigoríficos.

La cafetera se limpiará ántes y después de cada uso.

Para la utilización de la parrilla se deberán de respetar las normas establecidas para la cocina en relación a las medidas de higiene, uso y posibles aglomeraciones.

C. Normas comunes para los servicios WC

Sólo podrá estar en el servicio una persona, salvo en los casos especiales de personas que necesiten ayuda.

Se han colocado jabón, papel para secar las manos, desinfectantes y basureros con apertura sin necesidad de utilizar las manos.

Se incrementarán las medidas y asiduidad de los servicios de limpieza de los servicios.

D. Otras medidas

La responsabilidad de cumplir y de hacer cumplir la normas será de todas las personas socias y usuarias.

Se han colocado carteles con las normas de cumplimiento y medidas de higiene.



Se han retirado los elementos de juegos de mesa. Se podrán traer de fuera.

El pago de la nota se realizará como siempre. La pantalla se limpiará después de cada uso. Se recuerda que es preferible el pago sólo mediante billetes.

APARTE DE ESTAS NORMAS PARA LAS PERSONAS SOCIAS Y USUARIAS DE LA SOCIEDAD, SERÁN DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO LAS NORMAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN EMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN CADA CASO