

Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, publicada en el BOE de la misma fecha (con entrada en vigor el día 4 y con eficacia durante toda la vigencia del estado de alarma y sus posibles prórrogas).

Es importante destacar, antes de exponer cuáles son las medidas, que estas podrán ser completadas por planes específicos de seguridad y/o protocolos organizativos acordados entre los propios trabajadores a través de sus representantes y los empresarios o asociaciones y patronales de cada sector y adaptarlos a las condiciones reales de la evaluación de riesgos de cada actividad.

2. ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Partiendo de que queda prohibido el consumo en el interior de los establecimientos, se prevé la posibilidad de entrega a domicilio y mediante la recogida de pedidos por los clientes en los establecimientos correspondientes.

En los servicios de recogida en el establecimiento, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento. Asimismo, el establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago. También se prevé la posibilidad de peticiones desde el propio vehículo.

Por último, los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.

Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración.

El titular de la actividad económica, sin perjuicio del cumplimiento de sus obligaciones genéricas en materia de prevención, deberá adoptar las específicas previstas para prevenir el contagio del COVID-19 contempladas en la presente norma; así, se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con EPI adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos.

Medidas en materia de higiene para los clientes y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración.

1. **Higiene:** El titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento deberá poner, en todo caso, a disposición de los clientes:

A la entrada del establecimiento: geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

A la salida del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

2. **Aforo:** En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes por el mismo trabajador.

En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas en el apartado anterior, el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.

En todo caso, el tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de los mismos.