

PRECAUCIONES GENERALES EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



A partir del 21 de junio en aquellos territorios que hayan superado la Fase 3.



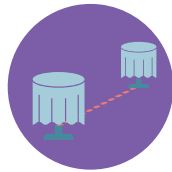
Mantelerías de un único uso. Eliminar servilleteros, palilleros, vinagreras o aceiteras de uso compartido.



Disponer de geles hidroalcohólicos para los trabajadores y clientes.



Evitar uso de cartas compartidas. Utilizar dispositivos electrónicos, pizarras o carteles.



Separación de, al menos, 1,5 metros entre mesas y también entre grupos de clientes en la barra.



Limpiar y desinfectar las sillas y mesas al cambiar de clientes. El interior del local al menos 1 vez al día.



Evitar el pago en efectivo. Priorizar el pago con tarjeta y desinfectar el datáfono frecuentemente.

Cada Comunidad Autónoma establecerá el aforo máximo permitido tanto en el interior del establecimiento como en la terraza.



**ES RESPONSABILIDAD DE TODOS
CONTENER LA PROPAGACIÓN DEL VIRUS**