

PROTOCOLO DE SALUD PÚBLICA PARA EVENTOS SOCIALES DONDE SE SIRVAN ALIMENTOS, EN EL CONTEXTO DE LA PANDEMIA POR COVID-19

OBJETIVO

Establecer un protocolo para la implantación de medidas excepcionales y temporales para la celebración de eventos de carácter social donde se sirvan comidas y/o bebidas, cualquiera que sea su motivación y su lugar de celebración (espacios públicos o privados), de manera que se eviten situaciones que puedan suponer un mayor riesgo de exposición y transmisión del virus Covid-19.

Todo ello sin perjuicio del cumplimiento de la normativa sobre medidas de prevención frente al Covid-19 que resultara de aplicación en su momento, como consecuencia de la evolución de la situación epidemiológica.

MARCO NORMATIVO

- REAL DECRETO LEY 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis ocasionada por la COVID-19.
- ACUERDO de 19 de junio de 2020, del Consell, sobre medidas de prevención frente a la COVID-19, que establece en su punto cuarto, de Planes específicos de seguridad, protocolos y guías, que las medidas previstas en el presente acuerdo podrán ser completadas por planes específicos de seguridad, protocolos organizativos y guías adaptadas a cada sector de actividad, que serán aprobados por las administraciones competentes.
- RESOLUCIÓN de 17 de julio de 2020, de la consellera de Sanidad Universal y Salud Pública, de modificación y adopción de medidas adicionales y complementarias del Acuerdo de 19 de junio, del Consell, sobre medidas de prevención frente al Covid-19.
- DECRETO LEY 11/2020, de 24 de julio, del Consell, de régimen sancionador específico contra los incumplimientos de las disposiciones reguladoras de las medidas de prevención ante la Covid-19.
- RESOLUCIÓN de 13 de agosto de 2020, de la consellera de Sanidad Universal y Salud Pública, por la se acuerda medidas adicionales en la ciudad de Valencia durante 14 días naturales contados a partir del día de hoy, como consecuencia de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 que vive en la actualidad la localidad.

- RESOLUCIÓN de 17 de agosto de 2020, de la consellera de Sanidad Universal y Salud Pública, para la adopción de las medidas establecidas en el acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, sobre medidas de prevención frente a la Covid-19.

MEDIDAS

MEDIDAS DE LIMITACIÓN DE HORARIO Y AFOROS

1. Aforo máximo

Establecimientos con aforo conocido y con Registro Sanitario (como por ejemplo salones de banquetes).

En aquellos establecimientos que dispongan de un aforo previamente establecido y dispongan del preceptivo registro sanitario, se ajustarán a lo dispuesto en la normativa vigente.

- Consumo en el interior del local 75% del aforo.
- Consumo en terraza 100% del aforo.

Establecimientos/lugares sin aforo conocido (como por ejemplo eventos en residencias privadas) y/o sin Registro Sanitario.

La organización de eventos cuya afluencia esté previsto supere las 50 personas, estará supeditada a la comunicación previa por parte de las personas organizadoras a la autoridad municipal. En el supuesto que se prevea superar las 150 personas, además será preceptiva la obtención de autorización previa municipal, que resolverá en base a la situación epidemiológica del momento y a la implantación por parte de la organización de medidas de prevención de acuerdo con las especificaciones y exigencias técnicas. Si fuera necesario el Ayuntamiento podrá realizar visita *In Situ* con objeto de verificar las medidas propuestas. Así mismo podrá solicitar información referente a la situación epidemiológica al Centro de Salud Pública (CSP) que por su ubicación le corresponda.

Las personas organizadoras, deberán informar al ayuntamiento sobre las condiciones en las que se va a efectuar la celebración: tipo de evento, lugar de celebración, aforo máximo, control de asistentes, medidas de higiene implantadas, etc.

En este tipo de eventos, sea cual sea la afluencia prevista, tanto en espacios al aire libre como en lugares cerrados, se establecerá la delimitación del espacio máximo con un límite de aforo del 75 por cien.

En los eventos donde se reúnan más de 150 personas los organizadores del mismo deberán disponer de un Plan de Contingencia ante la aparición de casos sospechosos de Covid-19.

Se recomienda que en caso de celebrarse el evento el ayuntamiento lo comunique por correo electrónico al CSP que por su ubicación le corresponda.

2. Cuando la afluencia se prevea superior a 400 personas deberá contar con la autorización previa de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones.

3. Los organizadores deberán disponer de un listado de asistentes al evento y medio de contacto disponible (móvil, mail) cumpliendo con las normas de protección de datos de carácter personal. Estos listados se pondrán a disposición de las autoridades sanitarias si así lo requiriesen.

4. Se deberán señalar los espacios comunes mediante marcas de espera para facilitar el mantenimiento de la distancia física interpersonal.

En el caso de realizar servicio en barra, señalar con marcas en el suelo las distancias de seguridad tanto para los clientes que estén en la barra, como para los clientes que estén esperando a ser atendidos, para evitar aglomeraciones.

5. La distancia física entre mesas, o agrupaciones de mesas será de 1,5 metros. Esta distancia de 1,5 metros deberá estar medida entre las personas más próximas de las diferentes mesas o agrupaciones de mesas.

6. La ocupación máxima de mesas o agrupaciones de mesas será de 10 personas. Se recomienda facilitar la agrupación de convivientes, intentando en la medida de lo posible evitar grupos de personas no convivientes y mesas solo para niños.

7. El consumo de pie, o en barra se efectuará en todo momento respetando la distancia interpersonal 1,5 metros.

8. Se deberá señalar la ocupación máxima permitida en los aseos dependiendo de las características de los mismos.

9. Los eventos podrán realizar su actividad hasta la 1:00 h como máximo, incluyendo en dicho horario máximo cualquier otra actividad que se desarrolle como apoyo o complemento a los citados eventos.

10. Durante la celebración de los eventos no está permitido el baile. En el caso de que el evento se trate de una ceremonia nupcial, estará permitido el baile de los novios/as.

MEDIDAS HIGIENICAS.

1. Uso de mascarilla obligatoria para las personas trabajadoras y asistentes al evento (excepto en el momento en que se esté consumiendo).
2. No se podrá fumar en la vía pública o en espacios al aire libre cuando no se pueda respetar una distancia mínima interpersonal de, al menos, 2 metros. Esta limitación será aplicable también para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o asimilados, incluidos cigarrillos electrónicos o vapeo.

3. Dispositivos con gel hidroalcohólico situados en la entrada y a ser posible distribuidos en otras ubicaciones de manera que puedan ser utilizados con la frecuencia suficiente.
4. Se deberá disponer de papeleras con pedal y tapa para poder depositar el material desechable.
5. Se recomienda evitar el servicio de cocktail de manera previa al banquete por la dificultad que supone respecto al uso de mascarilla y mantenimiento de la distancia de seguridad. En caso de realizarse, se recomienda que sea asistido estableciendo puntos de entrega diversos para evitar una excesiva concentración de personas, evitando mesas con snacks no envasados o platos compartidos. Durante el servicio de cocktail los clientes deberán ir con mascarilla (excepto en el momento del consumo de alimentos o bebidas) y deberán respetar la distancia de seguridad interpersonal.
6. Evitar la preparación de las mesas con mucha antelación. El personal que acondicione las mesas de los comensales deberá ir protegido con mascarilla y deberá higienizarse las manos con frecuencia.
7. Se evitarán los platos compartidos, priorizando los platos con raciones individualizadas.
8. Reforzar los protocolos de limpieza y desinfección, especialmente en lugares de uso común como los aseos.
9. Servicio de barra libre tras el banquete. Se recomienda optar por un servicio en mesa (el camarero toma nota y lo sirve en la mesa de los comensales) Si se realiza el servicio en barra, se organizará de manera que permita mantener una distancia de 1,5 metros entre clientes.

En València a fecha de firma electrónica
LA SECRETARIA AUTONÓMICA DE SALUD PÚBLICA Y DEL SISTEMA
PÚBLICO