

**Hoy se han publicado las Ordenes del Ministerio de Sanidad números 386 y 388, que regulan las FASES 0 y 1 de desescalada.**

**La Fase 1, que comenzará a partir del 11 de Mayo, autoriza en los establecimientos los siguientes usos:**

- Reparto a domicilio, ya autorizado anteriormente.
- Recogida de comida para llevar en el establecimiento, autorizado desde el 4 de mayo.
- Uso de terrazas con las siguientes consideraciones:

Para la fase 1 con utilización máxima del 50% del aforo de que hubiera dispuesto en el año anterior. Si el Ayuntamiento autoriza la ampliación de terraza, siempre deberá guardar la proporción del 50% de aforo.

Las agrupaciones de clientes con un máximo de 10 por mesa.

La distancia entre mesas, deberá ser de 2 metros.

**Las MEDIDAS HIGIÉNICO SANITARIAS BÁSICAS serán:**

- Limpieza de mesas y sillas siempre que cambien los clientes.
- Mantelerías o salvamanteles de un solo uso, sean de usar y tirar o lavables.
- Dispensador de hidrogel a la entrada.
- Pago con tarjeta, en lo posible.
- Evitar el uso de cartas de uso común.
- Vajillas, cuberterías, cristalerías y utensilios protegidos.
- Eliminar productos de autoservicio (servilletas, palilleros,...)
- Ocupación de los aseos máximo por una persona.

**Las MEDIDAS HIGIÉNICO SANITARIAS para el PERSONAL serán:**

- Cumplimiento de normativa básica de seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales (España ya es uno de los países del mundo con una reglamentación higiénica, sanitaria y de prevención de las más exigentes del mundo).
- Disponibilidad de los artículos de protección necesarios: hidrogel, o en todo caso siempre agua y jabón para la limpieza de manos. Y uso de mascarillas siempre que no se guarde la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros.
- Deberán modificarse las condiciones y turnos para garantizar las medidas de seguridad.
- Espacio adecuado para cambiarse y uso de sistema de guardado de ropa, taquillas y/o portatrajes.
- Cualquier trabajador con síntomas deberá dirigirse al centro médico correspondiente.
- Todo el personal deberá estar informado y formado.