

La presidenta de la Comunidad de Madrid se ha reunido con representantes del sector para abordar las medidas de ventilación

---

## Díaz Ayuso plantea la obligatoriedad de medidores de CO2 en la hostelería

- El objetivo es evitar la transmisión del virus por aerosoles en los lugares cubiertos
- La prioridad es garantizar la ventilación natural porque ha quedado demostrado que hay mayores contagios en espacios cerrados
- Países como Japón, China, Estados Unidos o Alemania han empezado a hacer hincapié también en la necesidad de una adecuada ventilación

**10 de noviembre de 2020.-** La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha planteado al sector de la hostelería la necesidad de hacer obligatorio la instalación de medidores de CO2 en los establecimientos de restauración, si bien de momento el Gobierno regional ya lo propone dentro de sus recomendaciones y medidas para hacer frente al COVID-19.

El objetivo, como ha explicado hoy en un encuentro por videoconferencia con el consejero de Salud Pública y Plan COVID-19, Antonio Zapatero, y representantes del sector, es evitar la transmisión del virus por aerosoles en los lugares cubiertos, donde se ha demostrado que se pueden producir un mayor número de contagios. De ahí que la Comunidad de Madrid apueste por medidas creativas que pasen por que la hostelería tenga cada vez más espacios al aire libre, pese a la llegada del frío.

El CO2 se genera por la respiración de las personas, con lo que en espacios cerrados tiende a incrementarse. El nivel del aire exterior es de 400 ppm (partes por millón), y un valor entre 500 ppm y 700 ppm sería considerado como aceptable, por lo que, en caso de llegar a 800 ppm, la ventilación sería obligatoria. Si la concentración de CO2 en una habitación sobrepasa las 1.000 ppm indicaría una mala ventilación y habría que ventilar de inmediato y al máximo posible.

Por eso, Díaz Ayuso está estudiando la posibilidad de que se instalen con carácter general sensores de CO2 en espacios como restaurantes que suelen ser utilizados durante una hora o más por grupos de personas, que, además, en este caso, se quitan la mascarilla para poder comer o beber.

Durante el encuentro también han analizado la posibilidad de colocar filtros purificadores de alta eficiencia, si bien se ha destacado por parte del Gobierno regional que la recomendación que va a primar siempre es la de garantizar la ventilación natural. De hecho, esta medida está contemplada en la última Orden que la Consejería de Sanidad ha redactado con medidas ante el coronavirus.

## **SELLO DE EXCELENCIA**

Por otro lado, se está estudiando también que sea obligatoria la reserva en la restauración para tener localizado un número de contacto y poder facilitar el rastreo en el caso de que fuera necesario; o pedir a los establecimientos que el sonido ambiente o los hilos musicales tengan los mínimos decibelios para que los clientes no tengan que forzar la voz al mantener conversaciones.

Por último, el Gobierno autonómico estudia también la posibilidad de instaurar en el sector una etiqueta de buenas prácticas o sello de excelencia que garantice el cumplimiento de normas de seguridad y que quede patente que los espacios ofrecen todas las garantías posibles. El Consejo de Gobierno evaluará de qué Consejería dependería la puesta en marcha de este sello.

Varios países como EEUU, Japón, Reino Unido, China, o Alemania han empezado a trabajar con protocolos que hacen especial hincapié en la necesidad de poner en marcha medidas para garantizar una buena ventilación pues se ha demostrado que se produce mayor número de contagios en sitios con ventilación poco adecuada.

Por eso, en estos lugares ya se está pidiendo que se eviten los espacios interiores abarrotados y que se aseguren de que estén adecuadamente ventilados trayendo aire exterior tanto como sea posible. En general, se recuerda que estar al aire libre y en espacios con buena ventilación reduce el riesgo de exposición a esta enfermedad.