

La Consejería de Sanidad recuerda que las reuniones son de un máximo de cuatro personas

La Comunidad de Madrid pone en marcha una campaña para reforzar en bares y restaurantes la seguridad frente al COVID-19

- Incluye inspecciones de Salud Pública para facilitar el cumplimiento de la normativa frente al Covid-19
- Sanidad edita un díptico [y Guía para el sector de la restauración](#) con recomendaciones de prevención del virus
- Salud Pública insiste en llevar de manera permanente la mascarilla en interiores, y retirarla solo en el momento de la ingerir comida o bebida, así como en mantener los espacios ventilados

29 de enero de 2021.- La Comunidad de Madrid ha puesto en marcha una campaña para controlar y facilitar el cumplimiento de las medidas de prevención de la transmisión de la COVID-19 en el sector de la restauración de la región. En la misma, se incluye un refuerzo de los controles a los bares y restaurantes a través de inspecciones de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad.

La campaña persigue, además, ofrecer a la vez a los empresarios del sector información directa de las medidas vigentes para prevenir la circulación del virus, como la ventilación adecuada de los espacios cerrados y la recomendación de que los comensales solo se retiren la mascarilla cuando procedan a la ingesta. Esta actividad la realizan los técnicos de la Subdirección General de Higiene Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública, así como los ayuntamientos que cuentan servicios de inspección.

Durante esas visitas se comprueban cinco aspectos: empleo de mascarilla, el respeto de distancia y/o medidas de protección, el cumplimiento de los aforos, la dotación de elementos como geles para desinfección de manos y papeleras para desechar mascarillas, así como las medidas de limpieza y desinfección, incluida la ventilación. Igualmente, se aprovecha la visita para corregir o aclarar dudas de los titulares, que están realizando un gran esfuerzo por mantener el servicio con las máximas garantías sanitarias.

La Consejería de Sanidad recuerda que, hasta el próximo 8 de febrero, y en función de la normativa vigente (decreto 4/2021, de 22 de enero) en los bares y

restaurantes sólo podrán sentarse en torno a una mesa 4 personas, tanto en el interior como exterior, está suspendido el servicio en barra. Como el resto de establecimientos, los bares y restaurantes deben cerrar hasta las 21 horas. El toque de queda, añade Sanidad, se mantiene hasta de 22.00 a 00:00 horas. Sin embargo, la Comunidad de Madrid sí permite a los bares y restaurantes entregar comida a domicilio hasta la medianoche.

GUIA Y DÍPTICO INFORMATIVO PARA LA RESTAURACIÓN

Con objeto de facilitar al sector de la restauración el cumplimiento de las medidas, la Consejería de Sanidad ha editado y distribuido distintos materiales informativos como [La Guía para Ventilación de Establecimientos de Hostelería](#) y un díptico informativo que recoge las principales medidas. Estos documentos y otros contenidos están disponibles en [la web de la Comunidad de Madrid](#).

La Guía aclara los conceptos básicos sobre ventilación y proporciona algunas claves sobre cómo mejorar la ventilación de bares y restaurantes en función de los sistemas de climatización de los que dispongan, el funcionamiento de los medidores de CO2 y la utilidad de los filtros HEPA (un purificador de aire).

También se incide sobre el mantenimiento de los equipos y consejos como procurar que haya un nivel bajo de ruido, de forma que no sea necesario elevar la voz. Los materiales informativos se han distribuido a las empresas del sector, a través de la Asociación de Hostelería de Madrid y los ayuntamientos.

Para el ciudadano en general, la Consejería de Sanidad, y desde el mes de octubre, ofrece información sobre la adecuada ventilación en <http://www.comunidad.madrid/servicios/salud/ventilacion-climatizacion-covid-19>. En esta página se ofrecen pautas sobre ventilación para hogares, aulas y otros edificios, contando con una sección específica orientada al sector de la hostelería.

La Consejería de Sanidad recuerda que el coronavirus SARS-CoV-2 se transmite a través de gotas respiratorias (aerosoles) que se generan al hablar, toser o estornudar, y de ahí la importancia de mantener ventilados con regularidad los espacios cerrados donde concurren personas, bien de manera natural o con ventilación mecánica, para prevenir contagios.

DIFUSIÓN DE INFORMACIÓN

La campaña puesta en marcha en estos días se une a las distintas iniciativas de la Comunidad de Madrid para ofrecer información preventiva al sector de la restauración como [la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación y Elaboración para el Sector de la Restauración- Medidas durante la pandemia Covid-19](#). Este documento, elaborado con el Ayuntamiento de Madrid, ha recibido 213.756 visitas. Además, para el ciudadano en general se habilitó en la página web de la Comunidad de Madrid sobre coronavirus



Medios de Comunicación

[secciones específicas de higiene](#), que han recibido desde marzo un total de 1.013.802 visitas.