

Estas medidas entrarán en vigor tras la actualización del Decreto de la presidenta y de la Orden de Sanidad

---

La Comunidad de Madrid retrasa la limitación de movilidad hasta las 23:00 horas desde el jueves 18 y la hostelería podrá permanecer abierta hasta esa hora

- A partir de las 22:00 horas quedará prohibida la entrada de clientes en la hostelería y restauración
- La ocupación máxima por mesa en los establecimientos de hostelería y restauración será de cuatro personas en interior y de seis personas en terraza
- Es obligatorio el uso continuado de la mascarilla en los establecimientos, retirándola únicamente en el momento de la ingesta de bebida o comida
- La web de la Comunidad de Madrid recoge información sobre la correcta ventilación de los establecimientos y ofrece una guía específica para el sector hostelero y de restauración

**12 de febrero de 2021.-** La Comunidad de Madrid va a retrasar la limitación de movilidad nocturna hasta las 23:00 horas a partir del próximo jueves, 18 de febrero –actualmente está establecida entre las 22:00 y las 06:00 horas-. De igual modo, el sector de la hostelería y de la restauración podrá permanecer abierto hasta esa hora quedando prohibida la entrada de nuevos comensales después de las 22 horas.

Esta medida entrará en vigor a las 00:00 horas del próximo jueves, tras la publicación de las actualizaciones del Decreto de la presidenta de la Comunidad de Madrid y de la Orden de la Consejería de Sanidad. Así lo han anunciado hoy en rueda de prensa el viceconsejero de Salud Pública y Plan COVID-19, Antonio Zapatero y la directora de Salud Pública, Elena Andradás. No obstante, Zapatero ha explicado que este cambio en la limitación de movilidad nocturna queda sujeto a la evolución epidemiológica descendiente.

Por otro lado, el número de comensales en las terrazas se mantiene con un máximo de seis personas por mesa, y un máximo de cuatro comensales por mesa en el interior de los establecimientos. De igual modo, sigue la obligatoriedad del uso de la mascarilla de forma continuada, tanto en el interior como en la terraza, excepto en el momento concreto de la ingesta de bebida o comida.

La Comunidad de Madrid recuerda que continúa suspendido el servicio en barra y que se permite continuar con la entrega de comida a domicilio hasta las 00:00 horas.

## VENTILACIÓN ADECUADA

Asimismo, sigue siendo obligatorio dentro de las medidas preventivas para hacer frente al coronavirus, asegurar la ventilación adecuada de los establecimientos ya sea por medios naturales o mecánicos. Con objeto de facilitar al sector de la restauración el cumplimiento de las medidas, la Consejería de Sanidad ha distribuido diferentes materiales informativos como [La Guía para Ventilación de Establecimientos de Hostelería](#). Además, esta información también está disponible en la web de la Comunidad de Madrid.

La Guía proporciona algunas claves para optimizar la ventilación de los establecimientos 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.

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.