

**TU SALUD Y TU SEGURIDAD SON INNEGOCIABLES**

Ostalaritza-enpresak pixkanaka irekitzen ari dira berriz. Horren ondorioz, ERTEen menpean dauden langileen kopurua murriztuz doa, eta hori albiste ona da. Hala ere, irekiera horietarako ezarrita dauden segurtasun-neurriak NAHITAEZKOAK dira, eta guk betearazi behar ditugu gure lantokietan.

Oro ez da zilegi, eta ostalaritza-establezimendu batean garbitasun, desinfekzio, pertsonen arteko distantzia eta abarrei buruzko arau orokorrak bete ezean, langileok gara arrisku handieneko pertsonak eta establezimendu horretan borondatez ez gauden bakarrik. Horregatik, ez-betetzerik gertatuz gero, ELArekin harremanetan jartzera bultzatzen zaitugu, irregulartasuna errepika ez dadin.

Araudietan hainbeste aldaketa egiteak zaildu egiten du batzuetan jakitea zer dagoen indarrean eta zer ez.

Informazio-orri honetan, deskonfinamenduaren 3. faseari dagozkion arauak laburbildu dizkizugu.

La progresiva reapertura de las empresas de hostelería y por tanto la reducción del volumen de personas afectadas por ERTEs son una buena noticia. Sin embargo existen en estas reaperturas una determinadas medidas OBLIGATORIAS de seguridad que debemos exigir en nuestro centro de trabajo.

No todo vale, y en un establecimiento hostelero que incumple reglas generales de limpieza, desinfección, distancias interpersonales... los y las trabajadoras somos las personas más expuestas y las únicas que no estamos en ese establecimiento de forma voluntaria. Por ello ante cualquier incumplimiento te animamos a ponerte en contacto con ELA para poner freno a esta situación.

Los continuos cambios de normativa dificultan en algunos casos saber qué está en vigor y qué no.

En esta hoja informativa te hacemos un resumen de la normativa exigible durante la fase 3 de la desescalada.

**Oinarrizko lanetan, prekarietatea pikutara!***Servicios fundamentales, STOP precariedad!*

## RESUMEN DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA EN LA FASE 3



Más allá de las diferentes medidas a adoptar, debemos tener claro que en todo momento la responsabilidad de que se adopten es del empresario, que debe facilitarnos toda la información referida a los riesgos a los que estamos sometidos, así como a las medidas de prevención a adoptar, incluyendo los equipos de protección adecuados en caso de ser necesarios.



### Medidas referentes al aforo y distancia interpersonal en bares y restaurantes

Es obligatoria la distancia interpersonal de al menos dos metros entre clientes y de los clientes con los trabajadores. Si esto último no es posible, deberá usarse de forma obligatoria mascarilla.

- En la CAPV se han eliminado los límites de aforo, pero siempre que sea posible mantener esta distancia entre clientes o grupos de clientes, incluyendo el consumo directamente en la barra .

- En Navarra sí se mantienen algunos límites de aforo: dos tercios en el interior y un 75% en terrazas. Sigue estando prohibida la utilización de las barras al menos durante la primera semana.

La salud y la seguridad en el trabajo, ahora más que nunca, son innegociables. Tenemos derecho a que las empresas nos protejan de los riesgos, porque somos los y las trabajadores quienes asumimos ese riesgo y los que sufriremos las consecuencias de no adoptar las medidas adecuadas. Que no jueguen con tu salud.

### Medidas generales de limpieza y prevención

- Limpieza y desinfección general del local al menos una vez al día.
- Limpieza y desinfección de mesas, sillas y barra entre un cliente y otro.
- Tener a disposición en todo momento geles hidroalcohólicos al menos a la entrada del establecimiento y en la salida de los baños.
- Evitar las cartas de un sólo uso, así como elementos auxiliares como servilleteros, palilleros y aceiteras... Priorizar la mantelería de un solo uso, y si esto no es posible, lavarla en ciclos de más de 60°C.
- Mantener los aseos en un estado adecuado de salubridad e higiene.
- La vajilla, cristalería, cubertería y similares deberán almacenarse en recintos cerrados, y si esto no es posible, lejos de las zonas de paso.

## Medidas específicas aplicables a establecimientos hoteleros:

- El aforo de las zonas comunes se limita al 60% en la CAPV y a dos tercios (66%) en Nafarroa. Deberá estar cuantificado para cada uno de los espacios comunes.
- Ventilar los espacios cerrados donde vayan a celebrarse eventos dos horas antes de su uso.
- Si hay actividades deportivas o de animación, el máximo será de 20 personas, manteniendo las distancias interpersonales. Si esto no es posible, la utilización de mascarilla será obligatoria. Al finalizar se desinfectarán todos los objetos utilizados.
- Tanto en gimnasios, como piscinas, spas y similares, serán de aplicación las respectivas normativas generales para este tipo de establecimientos



Hartu beharreko neurriez gain, argi izan behar dugu neurri horiek hartzeko erantzukizuna enpresariarena dela une oro, eta enpresari horrek eman behar digula gure lanpostuaren arriskuei buruzko informazio guztia, bai eta hartu beharreko prebentzio-neurriei buruzkoa ere, babes-ekipamendu egokiak barne, beharrezkoak izatekotan.

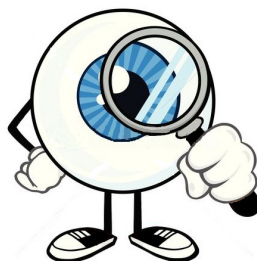
Lan-osasuna eta segurtasuna, orain inoiz baino gehiago, eztabaidaezinak dira. Gure eskubidea da enpresek arriskuetatik gu babestea, langileok garelako arrisku hori geure gain hartzen dugunak eta neurri egokiak ez hartzearen ondorioak jasanen ditugunak. Osasuna ez da jolasa.

## Medidas específicas de LIMPIEZA aplicables a establecimientos hoteleros



Se mantienen en vigor la mayoría de las medidas específicas de limpieza aprobadas en la fase 1:

- Desinfección de los objetos manipulados por los clientes después de cada uso.
- Establecer un procedimiento por escrito de limpieza donde se concrete cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento, el orden en el que se deberá hacer, y el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo a emplear en cada tarea, y procesado del material y producto de limpieza tras su uso.
- Limpieza cada un máximo de dos horas de los objetos y superficies de las zonas de paso.



**EZ SINATU EZER SINDIKATUAREKIN KONTSULTATU GABE!!**

**¡NO FIRMES NADA SIN CONSULTARLO CON EL SINDICATO!**

# ONARRIZKO LANETAN, PREKARIETATEA PIKUTARA!

## Servicios fundamentales, STOP precariedad

### ELA MÁS CERCA DE QUIENES TRABAJAN EN LA HOSTELERÍA

No son tiempos fáciles para el sector de la hostelería. El cierre total en primera instancia, las limitaciones de aforo, la suspensión de fiestas, el descenso previsible del turismo... son factores que previsiblemente van a suponer dificultades en las empresas de hostelería.

Sin embargo quienes trabajamos en el sector ni somos responsables ni podemos ser quienes paguemos las consecuencias de estas dificultades. ELA exige que se mantengan el empleo y las condiciones de trabajo, y que se adopten las medidas legales necesarias.

Los derechos laborales en hostelería no han desaparecido en este tiempo. El sindicato puede ayudarte a exigirlos y a que tu empresa los respete. Ahora más que nunca el sindicato es necesario.

Protege lo tuyo, lo de todos. Afílate a ELA: Información y apoyo colectivo

Para acercar el sindicato a las personas que trabajan en la hostelería hemos habilitado un espacio específico en nuestra página web donde encontrarás información útil de todo tipo sobre tus derechos, medidas de seguridad y prevención, respuestas a las preguntas más comunes en el sector y mucho más.

<https://www.ela.eus/es/zerbitzuak/hosteleria>

Y además para estar al día en un momento tan cambiante, hemos puesto en marcha en las redes sociales cuentas propias pensadas para los y las trabajadoras del sector. Síguenos en Twitter y Facebook.

Ez dira garai errazak ostalaritzaren sektorearendako. Lehenik eta behin erabateko itxiera; gero, edukiera mugatuak, jaiak bertan behera, turismoaren beherakada ia ziurra... faktore horiek guztiek zailtasunak ekarriko dizkiete ostalaritza-enpresei.

Hala ere, sektoreko langileok ez dugu horretan batere errurik, eta ez dugu zertan ordaindu zailtasun horien ondorioak. ELAren eskakizunak dira enpleguari eta lan-baldintzei eustea, eta behar diren legezko neurriak hartzea.

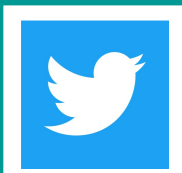
Lan-eskubideak ez dira aienatu Ostalaritzatik oraingo garaietan. Sindikatuak lagundu diezazuke horiek egikaritzen zure enpresan. Orain sindikatua inoiz baino beharrezkoagoa da.

Babestu zeurea, denona. Afiliatu zaitetz ELAn: informazioa eta sostengu kolektiboa.

Sindikatura ostalaritzako langileengana hurbiltzeko, berariazko gune bat prestatu dugu gure web-orrian mota guztietako argibide jakingarriak bertan bilduz: zure eskubideak, segurtasun- eta prebentzio-neurriak, sektoreko ohiko galdera-erantzunak eta gehiago.

<https://www.ela.eus/eu/zerbitzuak/ostalaritza>

Eta, gainera, hain garai aldakorretan jakinaren gainean egoteko, sektoreko langileendako pentsatutako aparteko kontuak jarri ditugu abian sare sozialetan. Jarrai gaitzazu Twitterren eta Facebooken.



ELA Ostalaritza  
@EOstalaritza



ELA Ostalaritza

[www.ela.eus](http://www.ela.eus)