

# Prentsa oharra

## Nota de prensa



### **EL AYUNTAMIENTO INSPECCIONARÁ SI SE CUMPLEN LOS REQUISITOS DE SEGURIDAD SANITARIA EN LAS SOCIEDADES GASTRONÓMICAS**

En los próximos días, técnicos del departamento de Salud Pública del Ayuntamiento y agentes de la Guardia Municipal van a realizar una inspección en 102 sociedades gastronómicas de la ciudad con el objetivo de comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de seguridad e higiene con motivo de la crisis sanitaria.

El concejal de Salud Pública, el socialista Enrique Ramos, ha señalado que “de lo que se trata es de testar cómo estos establecimientos están llevando a cabo los protocolos que les fueron remitidos de cara a la reapertura de los mismos tras el confinamiento. Todos ellos recibieron material para colocar en el interior de la sociedad y un documento con los requisitos acordados”.

Ramos ha señalado que las sociedades son locales privados pero que deben cumplir una serie de normas para evitar problemas. “No pueden superar un aforo del 50% de la sociedad, debe garantizarse la distancia entre mesas e incluso entre los integrantes de una mesa, no puede entrar a la cocina más que un socio de cada una de las mesas o cuadrillas, deben sustituirse los manteles de tela por los de papel, disponer de gel hidroalcohólico en la sociedad, limpiar los utensilios de cocina a más de 60°, no podrán utilizarse juegos de mesa tipo cartas o similares, deberá limpiarse exhaustivamente la sociedad al menos una vez al mes, independientemente de la limpieza diaria que se realiza..Son normas que fueron consensuadas con los representantes de las sociedades gastronómicas y que mediante estas inspecciones se trata de comprobar su adecuado cumplimiento”, ha señalado el concejal de Salud Pública.

# Prentsa oharra

## Nota de prensa



Así, durante la inspección los técnicos de Salud Pública y los Guardias Municipales irán anotando si el control de accesos es el adecuado, los protocolos de limpieza, el correcto uso de las mascarillas, si hay gel en la sociedad, si se han colocado señalizaciones adecuadamente, la disposición y distancia entre las mesas, si se cumple el aforo establecido, si hay ventilación o la instalación de aire acondicionado es correcta, así como el estado y desinfección de los urinarios.

Realizada la inspección, se anotarán las deficiencias detectadas y se remitirá a la junta directiva de la sociedad las propuestas de mejora. Si no se subsanan las deficiencias detectadas y éstas son importantes podrían suponer una sanción y, llegado el caso, decretarse el cierre de la sociedad.