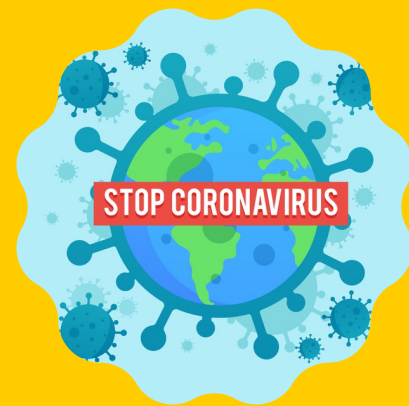


# LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA VENTILACIÓN EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



## 1 PRIORIDAD PARA LAS TERRAZAS

Priorizar el servicio en terraza frente a servicio en interior

## 2 TRABAJADORES SENSIBILIZADOS

Instruir y sensibilizar al personal sobre la importancia de ventilar para reducir el riesgo de transmisión de la enfermedad

## 3 MEJOR SIN MÚSICA

En la medida de lo posible, evitar poner música dentro de los locales para no tener que hablar en voz alta, lo cual favorece la difusión del virus

## 4 VENTANAS Y PUERTAS ABIERTAS

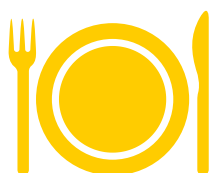
Si la ventilación es natural, abrir puertas y ventanas opuestas durante la ocupación de los locales, incluso en locales que dispongan de ventilación forzada

## 5 VENTILACIÓN FORZADA, FUNCIONANDO

La ventilación mecánica debe estar en funcionamiento a la máxima potencia desde dos horas antes de la ocupación de los locales hasta dos horas después de la misma; el resto del tiempo debe funcionar permanentemente, evitando la recirculación del aire

## 6 ASEOS: SIN SECADORES DE AIRE

Mantener en funcionamiento permanentemente los extractores de los aseos y dejar fuera de servicio los secadores de manos con ventilación y los ventiladores de los locales. Cerrar la tapa del inodoro antes de tirar de la cadena y mantener las puertas cerradas en todo momento



# 7

## MEDIDORES DE CO<sub>2</sub>

Considerar la posibilidad de instalar uno o varios medidores de CO<sub>2</sub> basados en tecnología NDIR en lugares representativos del interior, alejados de puertas o ventanas. La concentración no debe ser superior a 700 ppm. Si se supera dicha concentración, es necesario ventilar



# 8

## PURIFICADORES DE AIRE

Cuando no esté garantizada una buena ventilación, se pueden instalar purificadores de aire HEPA con filtro H13, dimensionados según el tamaño del local, colocándolos cerca de donde se encuentren las personas y evitando el flujo de aire hacia ellas

## VENTILAR NO SUSTITUYE AL RESTO DE MEDIDAS SANITARIAS

**RECUERDA: existe mayor riesgo de transmitir la infección cuando:**

- Se ventila poco.
- Hay mayor ocupación.
- Se está en un espacio cerrado.
- Se está cerca de una persona infectada.
- No se utiliza mascarilla.
- Se habla o canta en vez de estar en silencio.
- Se recircula el aire en los sistemas de climatización.
- Se activa la cisterna del inodoro con la tapa abierta.
- Se pasa aire de los servicios al resto de los locales ocupados.



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD

AGENCIA DE SEGURIDAD  
ALIMENTARIA, SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO

