



Tras publicarse en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, estas modificaciones entran en vigor hoy viernes, 5 de febrero

La Comunidad amplía a seis los comensales por mesa en terrazas y obliga a ventilar y a usar la mascarilla en todo momento, salvo en la ingesta de comida y bebida

- La ocupación máxima por mesa en el interior de los establecimientos de hostelería y restauración se mantiene en cuatro personas
- Se deberá asegurar una ventilación adecuada de los locales ya sea por medios naturales o mecánicos
- 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
- Continúa el cese de actividad a las 21:00 horas y se podrán realizar entregas a domicilio hasta las 00:00 horas

5 de febrero de 2021.- La Comunidad de Madrid amplía desde este viernes el número de comensales en las terrazas, que pasa de cuatro a un máximo de seis personas por mesa, mientras que se mantiene el límite de cuatro comensales en el interior de los establecimientos. De igual modo, se establece la obligatoriedad del uso de la mascarilla de forma continuada, tanto en el interior como en el exterior, excepto en el momento concreto de la ingesta de bebida o comida.

Estas nuevas medidas responden a las modificaciones que se han realizado sobre algunos aspectos de la Orden 668/2020, respecto al sector de la hostelería y la restauración. Este viernes, 5 de febrero, se ha publicado el texto normativo con los cambios en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid (BOCM) y entra en vigor desde hoy.

Dentro de las medidas preventivas para hacer frente al coronavirus, se establece 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.

Por último, la Comunidad de Madrid continúa con el servicio en barra suspendido; los bares y restaurantes deben cesar su actividad a las 21:00 horas, aunque se permite seguir con la entrega de comida a domicilio hasta las 00:00 horas.