

## nota informativa

Barcelona, 17 de junio de 2020

### Fase 3: Nuevas medidas laborales y de protección de datos para las empresas de hostelería y viajes

#### Nuevas medidas laborales y de protección de datos a tener en cuenta durante la fase 3 por las empresas que retomen su actividad

La **Orden SND/458/2020**, de 30 de mayo, fomenta la flexibilización de las medidas adoptadas en las semanas anteriores. Como recordarán, esas medidas fueron resumidas en nuestra nota informativa "[Fase II: ¿Cómo afectan las medidas laborales a las empresas de hostelería y viajes?](#)" publicada el 3 de junio. Presentamos una nueva versión del documento anterior referente a las medidas en fase III de desescalada que incluye las últimas actualizaciones más relevantes que afectan al sector de la hostelería y turismo. Es importante señalar que el nuevo estado de alarma permite a las comunidades autónomas que estén en fase III decidir sus propias medidas de desescalada.

<b>Medidas laborales</b>	
<b>Descripción</b>	<b>¿Cómo aplico las medidas?</b>
<p><b>El teletrabajo se seguirá aplicando con carácter preferente</b> siempre que las características del puesto de trabajo lo permitan. Pese a ello, las empresas podrán elaborar <b>protocolos de reincorporación presencial</b> a la actividad laboral, siempre de acuerdo con la normativa laboral y de prevención de riesgos laborales.</p>	<p>Se seguirán las <b>medidas de higiene y/o prevención para los trabajadores</b> conforme a las prácticas que se están llevando a cabo en las anteriores fases.</p> <p>El citado Protocolo de reincorporación al trabajo, deberá incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guía sobre el uso de los <b>equipos de protección individual (EPIs)</b>, atendiendo al nivel de riesgo de cada momento.</li> <li>- Descripción de las medidas de seguridad.</li> <li>- Regulación de la reincorporación al trabajo con <b>horario escalonado</b> para el personal.</li> <li>- <b>Conciliación</b> de la vida laboral y familiar.</li> </ul>
<p><b>Prevenir el riesgo de coincidencia masiva</b> de personas en entornos laborales, es decir, tratar de que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los centros deberán realizar <b>ajustes de organización horaria</b>, considerando las horas de máxima afluencia de personas a los centros de trabajo, ya sean trabajadores o no.</li> <li>- <b>Distancia de seguridad de entre 1,5 y 2 metros</b> siempre que sea posible, y cuando no lo sea, proporcionar EPIs.</li> </ul>



<p>Mantenimiento de las <b>medidas de limpieza e higiene para el personal trabajador.</b></p>	<p>Se mantienen las de fases anteriores, entre otras:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Limpieza y desinfección</b> tantas veces como se requiera de los materiales y espacios concurridos, en especial de los que su uso sea por contacto como teléfonos, TPVs, pomos de puertas, entre otros. También se lavarán y desinfectarán regularmente los uniformes o ropa de trabajo. Especial atención merece la higienización de los aseos y de zonas comunes, en los que se realizarán tareas de ventilación.</li><li>- <b>Se promueve el pago con métodos alternativos al dinero en efectivo</b>, tales como el pago con tarjeta u otros, atendiendo a la limpieza del datáfono después de cada uso.</li></ul>
<p><b>¿Hay medidas adicionales para hostelería y restauración?</b></p>	
<p>Sí:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Después de la apertura de las terrazas y del consumo en mesa en el interior de los restaurantes, con restricciones de aforo, en Fases 1 y 2, se permitirá el <b>consumo en barra</b>, manteniendo la distancia de seguridad. Además, se flexibilizará y ampliará al <b>75% de su aforo el uso y disfrute de terrazas.</b></li><li>- Para las empresas que se dedican a la restauración en eventos, cabe destacar que se permiten <b>bodas</b> hasta de 75 personas, llegando a las 150 si es al aire libre.</li><li>- Capítulo aparte merecen <b>las discotecas y bares de ocio nocturno</b>, los cuales podrán abrir siempre que puedan seguir y respetar las normas de seguridad e higiene, con una limitación de 1/3 de su aforo o del 75% si es al aire libre. Las autoridades de las diferentes comunidades serán las competentes para establecer los máximos de aforo. En consecuencia, pese a que en algunas comunidades autónomas se permita su reapertura, otras ya han anunciado que la prohíben.</li></ul>	
<p><b>¿Hay medidas adicionales para hoteles y establecimientos turísticos?</b></p>	
<p>Sí, al igual que en los otros sectores, se flexibilizan medidas y anteriores restricciones:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Podrán abrir al público sus zonas comunes sin superar el 50% de aforo.</li><li>- Se ampliará a grupos de máximo 30 personas el <b>turismo activo.</b></li><li>- Se permite la apertura de <b>zoos, acuarios y centros recreativos turísticos</b> con restricciones de aforo del 50%.</li></ul>	
<p><b>Mi plantilla sigue en ERTE, ¿qué opciones tengo?</b></p>	



El desenlace de los ERTE debidos al Covid-19 se acerca, y hay diferentes opciones a considerar según cada caso particular.

- No es necesario reincorporar a toda la plantilla a la vez, **se podrá volver progresivamente, según volumen de trabajo**. Es decir, existe la posibilidad de mantener algunos trabajadores en ERTE.

- Otra cuestión a tener en cuenta, será la opción de **reincorporar a trabajadores con una reducción de su jornada**. Pasarán de suspensión a reducción de jornada, debiéndose comunicar al Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) dicho cambio.

### ¿Puedo tomar la temperatura a los empleados?

Sí, las empresas del sector de la hostelería y turismo **pueden proceder a tomar la temperatura y/o a realizar pruebas Covid-19 de sus empleados como medidas de seguridad para la detección y prevención de contagio del Covid-19** en base a la obligación que tienen los empleadores de garantizar la seguridad y salud de las personas trabajadoras a su servicio.

En el caso de tomar la temperatura de los trabajadores, se recomienda **captar únicamente la temperatura corporal, sin a priori registrarla o conservarla**, salvo los casos positivos de los trabajadores si el servicio de prevención de riesgos laborales lo considera necesario.

La información resultante de la prueba Covid-19 será tratada por la entidad responsable de la vigilancia de la salud de los trabajadores, con la que se deben suscribir acuerdos de confidencialidad y en la que se prevea que toda la información resultante está protegida por el secreto profesional. Así, **las empresas del sector de la hostelería y del turismo únicamente recibirán las indicaciones de si es aconsejable o no la reincorporación del empleado evaluado**, así como, el resultado de los casos positivos, todo ello aplicando el principio de minimización en el tratamiento de los datos.

Se recomienda a las empresas estar **atentas a los posibles nuevos pronunciamientos de las autoridades de control en materia de protección de datos, así como a las autoridades sanitarias** en lo relativo a la obligatoriedad, necesidad e idoneidad de estas medidas tomadas para garantizar la salud y seguridad de los trabajadores.

**Las empresas deben cumplir con todos los principios generales establecidos en Reglamento General de Protección de Datos Personales (RGPD)** así como las demás obligaciones que le aplican conforme a su rol de responsable del tratamiento para respetar los derechos y libertades de los ciudadanos.

Quedamos a su disposición para cualquier duda o cuestión que pueda surgir.

**Áreas Laboral y IT, Risk & Compliance**

+ 34 933 808 255

[info.barcelona@ecija.com](mailto:info.barcelona@ecija.com)