

DIRECCIÓN DE CONTRALOR

PROTOCOLO POR EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 PARA RESTAURANTES, PIZZERÍAS, BARES, CAFETERÍAS Y CASAS DE COMIDA

Se solicita atender los siguientes puntos:

1. **Capacidad locativa**

No se deberá generar acumulación de público dentro del local. Para esto se solicita disponer:

- Las mesas a una distancia mínima de 2 metros entre cada una.
- Las sillas a una distancia mínima de 1 metro entre cada una.
- Cada mesa podrá tener como máximo 4 comensales, respetando lo antes indicado.
- No se permitirá el acople de mesas.
- No se admitirá el uso de pistas de baile.
- No se autoriza el uso de barras, mostradores y similares para la permanencia de público.
- No se autorizará el funcionamiento de locales en la modalidad de buffet. En caso de contar con esta modalidad el establecimiento deberá proteger los alimentos del público mediante el uso de vitrinas o similares y contar con personal para dispensar los mismos. En ningún caso se admitirá el autoservicio por parte de los clientes, debiendo organizar a los mismos para que se mantengan las distancias de seguridad.
-

2. **Personal**

Se solicita al personal:

- Realizar recambio de ropa de calle por el uniforme de trabajo al ingreso al local.
- Uso obligatorio de Tapabocas que debe cubrir la nariz y la boca en forma adecuada.

- En la zona de elaboración deberán contar con uniforme completo, cofia, casaca, pantalón, zapatos, tapabocas y guantes.
- Contarán con alcohol en gel o 70% en lugares estratégicos de fácil acceso.
- Se puede prescindir del uso de guantes siempre que exista buena frecuencia y procedimiento de higiene de manos por parte del personal. La frecuencia de lavado de manos puede regularse estableciendo alarmas a estos efectos.
- Deberán contar con lavamanos para el personal de fácil acceso, con jabón líquido, toallas descartables o secador de aire y alcohol en gel o 70%.
- En caso que se detecte dentro del personal alguien que presente síntomas de Covid-19, se deberá proceder de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud y comunicarse con la Departamental de Salud (MSP), ya que si se detecta un caso positivo entre los empleados, se deberá proceder al cierre preventivo del local hasta que el MSP lo determine.

3. Del local y las medidas higiénicas

- **Baños** - Deben contar con:
 - jabón líquido.
 - toallas de papel o secador de aire.
 - alcohol en gel o pulverizadores de alcohol 70 %
- **Mesas** -
 - Deben ser desinfectadas antes de su uso y entre clientes. Para esto se deben retirar todos los elementos de la misma y aplicar alcohol al 70 % , amonios cuaternarios, u otros desinfectantes efectivos a estos fines.
 - No usar elementos de tela como manteles y servilletas.
 - Incorporar condimentos de un solo uso, que eviten la permanencia de recipientes en las mesas, ej, sobres de mayonesa, ketchup, sal, pimienta, aceite, etc. y disponibilizarlos solo a solicitud de los clientes.
- **Vajilla** - Lavar y desinfectar la misma a temperaturas mayores de 80°C
- **Superficies comunes usadas por los clientes y personal** -
 - Deben mantenerse limpias y desinfectadas.
 - Para esto se puede usar Hipoclorito de sodio al 0.1% (si se cuenta con hipoclorito comercial de 5% la dilución es por cada litro de agua, 4 cucharadas de hipoclorito)
 - A modo de ejemplo se mencionan mesas, cocina, baños, puertas, pisos, manijas de puertas, áreas de uso común, mostradores, sillas, teclados,

mouse, teléfonos, unidades de control remoto de televisión, cable y aire acondicionado, lapiceras, llaves, teclados de computadoras, cartas menú, pos, etc.

- Exhibir **Carteles** indicadores de las medidas de prevención.
- **Alcohol en gel a disposición de los clientes**, en lugares de fácil acceso.
- **Ventilación adecuada** del local, favoreciendo la renovación del aire durante la jornada.
- De ser posible se instrumentará un filtro sanitario a la entrada de la zona de elaboración que incluya desinfección de calzado, ej. alfombra sanitaria con desinfectante.

4. Del funcionamiento

Se sugiere:

- Trabajar en la modalidad de delivery para limitar el movimiento de personas, debiendo éstos adoptar las medidas de protección, uso de tapabocas, guantes, medio de pago electrónico y limpieza exhaustiva de los contenedores donde se transportan los alimentos.
- Usar medios de pago electrónico dentro del local.
- Al ingreso y egreso de clientes disponer que éstos se desinfecten las manos con alcohol en gel o pulverizador de alcohol 70 %.
- No permitir que se generen aglomeraciones dentro del local, respetando 4 personas por mesa.
- De ser posible se pondrá la carta a disposición de los clientes a través de dispositivos digitales que no impliquen el contacto directo del público con ésta, ej. pantallas o similares.
- Evitar el acopio de materias primas en grandes cantidades y realizar la operativa de producción del local extremando las medidas higiénicas.
- Respetar las medidas higiénicas indicadas por el Ministerio de Salud pública.

DIRECCIÓN DE CONTRALOR

GOBIERNO DE CANELONES