

Unidad:
DESARROLLO SOCIAL

Resolución Nro.:
2425/20

Expediente Nro.:
2020-9591-98-000037

Montevideo, 3 de julio de 2020

VISTO: el protocolo especial de prevención y seguridad en servicios de gastronomía y plazas de comidas aprobado por resolución N° 2173/20 de fecha 8 de junio p.pdo., en virtud de la situación sanitaria que atraviesa el país y la declaración de emergencia sanitaria realizada por el Gobierno Nacional;

RESULTANDO: **1o.)** que en el marco del Plan Nacional Coronavirus se han tomado medidas que buscan minimizar el riesgo de contagio del virus COVID-19 y la aglomeración de público en espacios públicos y locales comerciales;

2o.) que el Servicio de Regulación Alimentaria (SRA) consideró oportunamente la necesidad de ajustar las medidas ya adoptadas por Resolución Nro. 1350/20 de fecha 17 de marzo del 2020 y la Resolución Nro. 1361/20 de fecha 21 de marzo del 2020;

3o.) que ante la situación mencionada se aprobó un protocolo especial de prevención y seguridad en servicios de gastronomía y plazas de comidas, que dicho servicio entiende conveniente ajustar de acuerdo a las nuevas inquietudes planteadas por el Centro de Almaceneros Minoristas, Baristas, Autoservicistas y Afines del Uruguay (CAMBADU) y el Colectivo Gastronómico del Uruguay;

4o.) que la División Salud se manifiesta de conformidad con el nuevo reglamento;

CONSIDERANDO: **1o.)** que el Departamento de Desarrollo Social estima pertinente el dictado de resolución en el sentido indicado;

2o.) que de acuerdo a las facultades establecidas por el Decreto Ley N° 9515 de fecha 28 de octubre del año 1935, punto 24 literal A);

EL INTENDENTE DE MONTEVIDEO

RESUELVE:

- 1.-** Dejar sin efecto la resolución Nro. 2173/20 de fecha 8 de junio del 2020.-
- 2.-** Aprobar y establecer el siguiente protocolo de prevención y seguridad en servicios de gastronomía y plazas de comidas para locales comerciales con acceso al público:

PROTOCOLO ESPECIAL COVID-19 DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN SERVICIOS DE GASTRONOMÍA y PLAZA DE COMIDAS

INTRODUCCIÓN: Para minimizar la transmisión del virus COVID-19, es imperativo que se refuercen las medidas de higiene tanto de personas, de equipamientos y utensilios en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Este protocolo está destinado a bares, rotiserías, casas de comidas, parrilladas, pizzerías, restaurantes, plazas de comidas y toda empresa alimentaria donde se expendan alimentos con servicio de mesa.

OBJETIVO: El objetivo de este protocolo es un plan de acción para extremar las medidas de higiene y seguridad que implica el COVID-19 y proponer un conjunto de medidas y actuaciones para afrontar las mismas. En el protocolo se proponen medidas generales y específicas de seguridad y prevención para el desarrollo de la actividad comercial. Es esencial implementar acciones con el fin de reducir al máximo los riesgos de exposición al coronavirus, aparición de ETAs y así garantizar la seguridad y salud de las personas, tanto de clientes como de trabajadores.

GESTIÓN DE RIESGO: Cada establecimiento debe asumir el compromiso de gestión de riesgo, el cual debe formar parte de todos los procesos que se lleven a cabo, definiendo estrategias y decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios. Si alguna persona presenta síntomas debe comunicarlo a la empresa y se debe solicitar al Ministerio de Salud Pública (MSP) que se realice test.

A) MEDIDAS PREVENTIVAS

I. PERSONAL

1. El personal debe encontrarse sano y sin síntomas.
2. Se controlará la temperatura corporal al ingreso al local con termómetro láser.
3. Está prohibido el uso de caravanas, pulseras u otros.
4. Deberá usar obligatoriamente mascarilla.
5. Previo al ingreso al sector de elaboración, deberá cambiarse los zapatos de calle por los del uniforme, otorgados por la empresa y de uso exclusivo dentro del local comercial. En caso de salir a durante el descanso, deberá cambiarse el uniforme de trabajo completo.
6. Todo el personal deberá tener especial cuidado de no apoyar objetos personales en ninguna superficie hasta llegar al vestuario.
7. En el acceso al vestuarios se realizará de acuerdo a espacio disponible de cada empresa, manteniendo siempre la distancia física recomendada. Se deberá dejar la ropa de calle en una bolsa. Previo a realizar el cambio de ropa de calle y colocarse los EPP (Túnica y/o delantal, mascarilla, cofia que cubra todo el cabello), se deberá realizar el lavado de manos, el lavado de manos se realizará con abundante agua y jabón por al menos 40 (cuarenta) segundos (el jabón debe ser líquido), secado de manos con toalla de papel la cual será desechada en una papelería de accionar de pie. Luego se realizará nuevamente un correcto lavado de manos previo al comienzo del trabajo.
8. Los uniformes de trabajo se deben lavar todos los días; es responsabilidad de la empresa el cumplimiento.
9. El personal debe hacer uso del baño exclusivo para dicho personal (excepción de aquellos locales habilitados previamente que no cuenten con él). Durante el horario laboral, para el uso del baño, se implementarán extremadas medidas higiénicas. Antes de ingresar al baño se deberá retirar el equipo de protección (delantal, mandril, descartar los guantes en caso de su uso, etc). Luego del uso del baño, se realizará el lavado de manos previo a colocarse los elementos de EPP. (Túnica, y/o delantal, mascarilla, cofia que cubra todo el cabello, según corresponda).

10. Está prohibida la manipulación de los celulares por parte del personal de elaboración y de quienes atienden el público. El celular es una fuente natural de contaminación, deberá quedar en el vestuario con las pertenencias personales.

11. El personal debe tener disponible alcohol en gel para su uso permanente y lavarse las manos entre la atención a clientes, si sirve varias mesas. Los manipuladores de alimentos en zona de elaboración deben realizar permanentemente un correcto lavado e higiene de manos. Los lavamanos deben ser exclusivos y visibles.

12. No se recomienda el uso de guantes. El uso de guantes puede considerarse como opción únicamente en las etapas del proceso que puedan tener contacto con agentes externos al mismo, como ser materias primas, insumos, dinero, consumidores, clientes, entre otros, y siempre en el caso de trabajadores que presenten lesiones en la piel, cortes o heridas.

El personal que utilice guantes será para tareas específicas, utilizando los guantes una sola vez, descartando los mismos luego de la tarea (entre cada cliente, servicio de mesa, etc) y siempre después de tocarse la cara, pelo, etc, utilizar el sanitario o estar contacto con superficies contaminadas.

Se debe mantener una correcta higiene de manos, lavarse las mismas todas las veces que sea necesario y siempre antes de colocarse los guantes.

13. El personal no puede compartir utensilios personales ni comida y/o bebidas.

14. Se debe implementar un procedimiento que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados a la vez (espacios comunes, salón comedor, etc).

15. Se debe contar con personal de limpieza permanente quien tendrá a cargo la limpieza y desinfección durante toda la jornada laboral, de toda superficie en contacto con los clientes. (Picaportes, etc).

16. Debe asignarse una persona para la limpieza y desinfección de baños (del personal y del público). Éstos deben contar con abundante agua y jabón, toallas de papel descartable y papeleras de accionar de pie para su descarte, independientemente de sistemas eléctricos de secamanos que pueda haber. El personal de limpieza destinado a los baños deberá desinfectar todas las superficies (Inodoro, cisterna y sus partes, mesadas, canillas, bachas, picaportes, etc).

17. No se puede permitir el ingreso a la zona de producción de personas extrañas ni el ingreso del personal sin la debida protección. Los proveedores no pueden acceder a las zonas de elaboración.

II.- CLIENTES

1. Los comensales no pueden entrar a la sala hasta que haya una mesa desocupada, limpia y desinfectada. Si se da el caso que deban esperar, se debe respetar la distancia de 1,5 metros por persona. Se exhorta a manejar la reserva o agenda previa para evitar aglomeraciones.

2. Se deberá desinfectar mesa y asientos luego del recambio de los comensales.

3. Se debe disponer de alcohol en gel para el uso de los clientes en todo momento.

4. Para el uso de los baños, los clientes deberán ingresar de a una persona a la vez (a excepción de niños acompañados por el adulto de referencia).

III. DISPOSICIONES LOCATIVAS

1. Se debe contar con dispensadores de alcohol con difusor o en gel en todos los espacios de

circulación y permanencia de público.

2. El armado de la sala debe realizarse respetando 2 (dos) metros lineales entre las sillas de diferentes mesas y en éstas disponer de 1 (un) metro lineal entre los clientes que comparten las mismas. Las mesas deberán armarse para 4 personas, pudiendo en caso de ser solicitado unir mesas para un máximo de 10 personas respetando las distancias establecidas (1 metro entre clientes de una misma mesa). En el caso de mesas circulares deberá mantenerse la distancia de 1 (un) metro lineal entre los clientes de una misma mesa.

3. Previo al uso de mesas y sillas por los clientes. Éstas deben ser sanitizadas utilizando luego de su limpieza alcohol etílico al 70%.

4. Para los equipos de ventilación, aires acondicionados y otros que tengan filtros, éstos deben ser lavados y desinfectados una vez al día al finalizar la jornada laboral o antes de la apertura del local.

5. Se deben reforzar las medidas de higiene en la totalidad de las instalaciones y se debe realizar un proceso de desinfección usando desinfectantes (a base de amonio cuaternario, hipoclorito, etc.) en todas las áreas (sectores de elaboración, salón, baños, vestuarios).

6. En el caso del uso de barras, mostradores y similares con permanencia de público con banquetas o parados, cuando se habiliten, deberá contar con mampara de altura suficiente (como mínimo 80 cm de altura por encima de la barra) y separación entre clientes de 1,5 m.

7. En las cajas o mostrador de entrega se debe respetar una separación de 1,5 metros entre clientes y también entre el personal que lleva los pedidos a las mesas.

8. Está prohibido el autoservicio tipo salad bar / buffet o similar. Los alimentos al alcance de los clientes deben encontrarse envasados.

9. Se aconseja la utilización de mamparas o similar en los mostradores de servicio de los alimentos con pasa platos.

10. Los condimentos serán provistos individualmente por el mozo, quedando prohibido el uso de recipientes para condimentos de uso común (saleros, pimenteros, aceiteros, etc.) u otros que pueden considerarse vectores de contaminación. En el caso de uso de condimentos envasados individualmente, deberán ser retirados del local por el propio cliente o descartados, no autorizándose la reutilización de los mismos.

11. El pan y similares se debe ofrecer envasado individualmente; en los casos que el pan sea elaborado en el local, el mismo deberá ser ofrecido como tal en la carta de menú y solicitado por el cliente. El pan y sus similares deberán ser retirado del local por el propio cliente o descartado, no autorizándose la reutilización de los mismos. Se prohíbe uso de paneras recargables, en caso de disponer de recipientes para ofertar panes serán descartables o lavables con la vajilla.

12. Las cartas menú deberán ser reemplazadas por otras herramientas de comunicación de la oferta alimentaria, tales como pizarrones, cartas virtuales, cartas descartables, u otros elementos que admitan su desinfección permanente, etc.

13. Está prohibido el uso de servilletas de tela.

14. En los baños se dispondrá de dispositivos de jabón líquido para el lavado de manos de los clientes, toallas de papel y papeleras de accionar de pie independientemente de sistemas eléctricos de secamanos que pueda haber. El personal de la limpieza de los baños se encargará de la desinfección de los mismos.

15. La empresa deberá elaborar un sistema de recolección y lavado de vajilla sucia, el cual incluirá

sector adecuado para la recepción de la vajilla sucia, sector para el lavado y desinfección de la vajilla y estiba de vajilla limpia.

B) BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN

I. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ENVASES

1. Se deben de desinfectar todos los envases de alimentos que ingresan al local, no solo los que van a cámara o refrigerador, utilizando alcohol al 70% o una solución de hipoclorito al 0,1% (envases de productos secos, etc).
2. Se debe evitar el ingreso de envases secundarios (cajas de cartón, de madera, cajones de plástico) al local; de no poder evitarlo se deben desinfectar con alcohol al 70% o solución de hipoclorito al 0,1%.
3. Preservar la cadena de frío durante todo el proceso; desde el traslado del proveedor en vehículo habilitado hasta la recepción en el local. Se deben tomar medidas para que a la llegada al establecimiento no se rompa la cadena de frío, se realice la desinfección al ingreso de los envases o envoltorios y se mantengan los alimentos protegidos en todo momento con film y envases etiquetados.
4. Se deben llevar planillas de trazabilidad en la recepción de alimentos especificando origen, lote y vencimiento.

II. ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Cocinar los alimentos por encima de los 70° C.
2. Las frutas y hortalizas deben ser lavadas y desinfectadas previo a su guardado y procesado, o desinfectar el envase que las contengan (aromáticas por ejemplo).
3. Definir una zona sucia y una zona limpia para las tareas de desinfección de alimentos. Por ejemplo en la zona de elaboración contar con una mesada para apoyar los alimentos sin desinfectar y en otra los ya desinfectados, o marcar en una misma mesada, una mitad para zona sucia y la otra para zona limpia.
4. Los alimentos elaborados que no vayan a ser servidos inmediatamente a los clientes deben mantenerse refrigerados hasta su uso.
5. Se debe llevar registros de tiempo de desinfección para el caso de frutas y verduras y tiempos de enfriamiento de aquellos alimentos que luego de cocidos son guardados en frío para ulteriores preparaciones.
6. Se debe realizar un adecuado manejo de materias primas, insumos, productos en proceso y productos terminados, mediante el cumplimiento de FEFO (el primero que vence es el primero que se utiliza/vende).
7. Debe mantenerse el manual POES accesible y las planillas completas.
8. Es obligatorio el aumento de la frecuencia de lavado y desinfección de los elementos de limpieza.
9. El retiro de residuos debe realizarse a contra turno; en un horario que no coincida con la elaboración ni con la presencia de comensales.

CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS PARA EMPRESAS ALIMENTARIAS CON BARRAS, PLAZAS DE COMIDA O ESPACIOS COMUNES DE CONSUMO

1. Se debe limitar el acceso al público a las plazas de comidas de manera que exista el espacio dispuesto entre las personas previo al acceso a la misma. La logística adoptada por la empresa debe incluir un flujo de ingreso por un sector y egreso por otro sector, claramente señalizado y/o acordonado, cumpliendo el art. 2 de la Res. 1361/20 "no se permite la permanencia simultánea de más de una persona por metro cuadrado".

2. Si el espacio de la plaza no reúne las condiciones descriptas en el armado de la sala, los locales solo podrán tener sistema de comidas para consumo fuera del local. Todas las personas que ingresen a la plaza de comidas deberán utilizar tapabocas. El personal debe utilizarlo permanentemente.

3. En el caso del uso de barras, mostradores y similares con permanencia de público con banquetas o parados, deberá contar con mampara de altura suficiente (como mínimo 80 cm de altura por encima de la barra) y mantener separación entre clientes de 1,5 m.

4. Todo local con plaza de comidas debe contar con un técnico asesor, y de manera permanente de un gestor de la plaza responsable de asignar al cliente que ingresa una identificación que se corresponda a la mesa que va a hacer uso.

5. Previo al uso de las mesas y las sillas por los clientes, las mismas deben ser sanitizadas utilizando luego de su limpieza alcohol al 70%.

6. Los clientes dejarán la vajilla utilizada en la mesa. El responsable de la higiene de la plaza de comidas deberá retirar la vajilla, bandejas de las mesas y derivar las mismas donde se haya definido su tratamiento final. Salvo las bandejas y los cubiertos, el resto de la vajilla (vasos, platos) de no ser descartable deberá presentar un procedimiento para el circuito sucio, ante el Servicio de Regulación Alimentaria para su aprobación.

7. Los mostradores donde se realizan los pedidos y se cobra deben poseer protecciones de materiales lavables para minimizar el contacto entre clientes y el personal del local.

REFERENCIAS: RBN 315/94 • Volumen VI del Digesto Departamental "Higiene y Asistencia Social" • Resolución N° 1350/20 • Resolución N° 1361/20.-

2.- Comuníquese a la Junta Departamental, a todos los Municipios, a todos los Departamentos, a la Contaduría General, a las Divisiones de Asesoría Jurídica, de Desarrollo Municipal y Participación, de Salud, a la Prosecretaría General, a los Servicios de Regulación Alimentaria, de Salubridad Pública, de Convivencia Departamental y pase a la División Información y Comunicación para su más amplia difusión.-

Firmado electrónicamente por INTENDENTE DE MONTEVIDEO CHRISTIAN MARTÍN DI CANDIA CUÑA.

Firmado electrónicamente por SECRETARIO GENERAL FERNANDO DANIEL NOPITSCH D'ANDREA.