



Pautas a cumplir por emergencia sanitaria COVID-19 para restaurantes, pizzerías, bares y casas de comidas.

1- Mobiliario y capacidad:

- Disminución del servicio de cubiertos en un porcentaje prudencial para evitar aglomeración de consumidores y **disponer las mesas a una distancia de 2 metros entre cada una y una separación de sillas de 1 metro. Cada mesa podrá tener hasta 4 comensales.**
- No se permite acoplamiento de mesas, ni la permanencia de mayor cantidad de personas por mesa.
- No se admite pista de baile.
- No se autoriza el uso de barras, mostradores y similares para la permanencia de público.
- Se recomienda limitar las mesas buffet y en caso de existir mantener los alimentos correctamente protegidos y prohibir el autoservicio.

2- Personal

- Realizar correcto recambio de ropa de calle y zapatos en forma obligatoria por el uniforme de trabajo.
- Todo el personal del local deberá utilizar en forma obligatoria tapaboca, que cubra correctamente nariz y boca.
- En la elaboración y emplatado de alimentos se deberá usar además de la cofia y el uniforme correspondiente, tapaboca, debiendo tener SIEMPRE disponible para el personal de guantes, tapabocas y alcohol en gel y concientizar, su uso.
- En el pasaplato, el mozo deberá desinfectarse las manos con alcohol en gel antes de tomar el plato y entregárselo al consumidor. Debiendo además un lavado de manos periódico al igual que todo el personal.

3- Medidas higiénicas

- Instalación de dispensadores de alcohol en gel en puntos estratégicos del local, a la entrada del salón, en los baños (en los cuales además se debe contar con jabón líquido y toallas de papel descartable), en las cocinas (tantos como sea necesario según tamaño de la misma).
- Los servicios higiénicos y la totalidad de los aparatos sanitarios deben mantenerse en perfectas condiciones de funcionamiento y aseo.
- Deben contar con agua corriente en todos sus artefactos, toallas de papel, jabón líquido dispuesto en sistemas de dispensación y alcohol con difusor o alcohol en gel.
- Retirar de las mesas: manteles, condimentos, centros de mesa y todo aquel elemento que entorpezca la acción de desinfección, la cual deberá realizarse cada vez que los clientes se retiren del local (no permitiendo que un nuevo cliente se siente en dichas mesas antes de desinfectarlas).
- Podrán usarse las siguientes soluciones desinfectantes:
 - Soluciones desinfectantes: alcohol 70°
 - Soluciones de amonios cuaternarios,



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).

- Extremar medidas de higiene en el ingreso de materia prima a la zona de elaboración, destinando una zona “sucia” para su desinfección, se sugiere no acumular materia prima.
- Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas mayores de 80°C .
- Entre cada servicio (por ejemplo medio día y noche) limpiar y desinfectar de manera intensiva y frecuente todas las superficies de contacto con los usuarios con soluciones de cloro al 0.1% u otros sanitizantes mencionados anteriormente (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). Ventilar el restaurante asegurando la mayor cantidad de circulación de aire fresco.
- A la entrada del local invitar a los consumidores desinfectarse las manos con alcohol en gel, haciendo lo mismo cuando se retiren del local.
- En caso que se detecte dentro del personal alguien que presente síntomas de Covid19, se deberá de inmediato remitir al funcionario a un centro de salud y comunicarse con la Departamental de Salud, ya que si se detecta un caso de Covid19 en el local dentro de los empleados, se deberá proceder al cierre preventivo del local, hasta tanto se realicen los test al resto de los empleados y den negativo, o lo que dictamine el MSP.

4- Horario de funcionamiento y sugerencias

- El horario de funcionamiento de todos los locales se limitará hasta la 2 a.m.
- Se sugiere fomentar la opción de Delivery, para limitar el movimiento de personas.
- El personal que cumpla las funciones de Delivery deberá utilizar tapabocas y guantes, y extremar los cuidados cada vez que entren en contacto con dinero (por ejemplo desinfección de manos con alcohol en gel o cambio de guantes)

Recomendaciones para consumidores:

- Usar alcohol en gel proporcionado por el establecimiento, al ingresar, luego de usar el baño y al retirarse del local
- Evitar el uso de dinero en efectivo, por tener alta concentración de microorganismos en general.
- Abstenerse de realizar reuniones en los restaurantes mas de 4 personas dada la emergencia sanitaria.
- Usar el tapabocas el mayor tiempo posible que se encuentren en el recinto comercial.

En todos los casos se recomienda respetar las disposiciones del MSP en cuanto a lavado de manos, evitar tocarse los ojos, nariz y la boca con las manos sin lavar, evitar contacto cercano con personas que presenten fiebre o tos, al toser o estornudar taparse con un pañuelo descartable o con el pliegue del codo, evitar compartir vasos, cubiertos y botellas, mantener ambientes bien ventilados.

Estas disposiciones regirán mientras dure el estado de emergencia sanitaria nacional decretado por el Poder Ejecutivo.