

Salto, 19 de mayo de 2020

**VISTO:** La situación de emergencia sanitaria provocada por la enfermedad por coronavirus (COVID-19).

**RESULTANDO:I)** Que desde que se confirmó la existencia de casos de COVID-19, el gobierno nacional dispuso una serie de medidas tendientes a evitar la aglomeración de personas, prohibió espectáculos públicos, etc.

Del mismo modo, la Intendencia de Salto dictó resoluciones en el sentido de evitar la propagación de la enfermedad: limitación en los recorridos del transporte urbano de pasajeros, cierre de oficinas departamentales, tramitación en línea y a distancia, prohibición de estacionamiento en determinados lugares, etc.

II) Que en la actualidad es dable observar una cierta reapertura de locales comerciales, principal pero no únicamente en el rubro de tiendas y gastronomía.

**CONSIDERANDO:** Que es atribución del Intendente velar por la salud pública (art. 275 Numeral 9 de la Constitución Nacional).

Por ello, la ley le otorga la competencia de ejercer la policía higiénica y sanitaria de las poblaciones, sin perjuicio de la que corresponda a las autoridades nacionales, siendo de su cargo la adopción de medidas y disposiciones tendientes a coadyuvar con ellas para combatir las epidemias, disminuir sus estragos y evitar y remover sus causas (artículo 35 Numeral 24 de la ley 9.515, del 28/10/1935).



**ATENTO** a lo expuesto y en uso de sus facultades legales, el **INTENDENTE DE SALTO**

**RESUELVE:**

**1)** Aprobar el siguiente protocolo de funcionamiento para locales gastronómicos:

**1.- LOCALES**

a) Deberán contar con *Habilitación comercial vigente, en trámite, o acreditar inicio de trámite, con Certificado de Inspección de Higiene y Certificado de empresa habilitada de Control de Plagas*

b) Deberán estar registrados para el pago la *Tasa de Inspecciones Higiénicas*.

c) Deberán contar con *Agua potable. Conexión a red de OSE si la hay. En caso de tener tanque intermedio clorador y análisis de potabilidad. En caso de agua de pozo y tanque intermedio clorador y análisis de agua post tanque y pozo. El certificado de análisis de agua no puede tener más de 6 meses de realizado.*

d) En el caso de no contar con saneamiento de OSE deberá presentar recibos de pago a barométricas del último mes donde debe constar cantidad de litros vaciados.

**2.- MEDIDAS DE HIGIENE LOCAL**

a) Deberán contar con un *Protocolo escrito de limpieza de pisos y superficies que contemple periodicidad, limpieza (agua y detergente) y desinfección con los productos recomendados por MSP (solución de hipoclorito de sodio y alcohol al 70 %, amonio cuaternario, etc) para desinfección*

b) Los locales deberán tener buena *iluminación y ventilación natural*

c) Se deberá tener especial cuidado y frecuencia de limpieza y desinfección de *picaportes, sistemas de apertura y cierre de heladeras, lugares de las puertas donde se empuja para pasar, etc.*

d) No se podrán utilizar ventiladores.



- e) No se podrán tener cortinas internas, las externas deben de ser en materiales que puedan ser limpiados y desinfectados con frecuencia.
- f) Se deberá disminuir al mínimo posible la circulación de personas en el local en espacios comunes.
- g) No se permitirá el uso de carta de platos o menú plastificadas o en carpetas, pudiéndose utilizar cartas de papel desechables, pizarras electrónicas o tradicionales, sistema de código Q.R o aplicaciones de celular.

### **3.- SERVICIOS HIGIÉNICOS**

- a) Los servicios higiénicos y la totalidad de los aparatos sanitarios deben mantenerse en perfectas condiciones de funcionamiento y aseo:
- b) Deberán 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.
- c) Deben tener dispositivos de dispensación de alcohol con difusor o en gel en todos los espacios de circulación y permanencia de público: accesos, pasajes y áreas útiles.
- d) Deberán de tener recipientes con tapa para descartar las toallas de papel.
- e) Se deberá realizar desinfección de los servicios higiénicos cada vez que sea utilizado, con solución de hipoclorito de sodio, incluyendo artefactos, mesada y espejos.

### **4.- MOBILIARIO**

La colocación de mesas y sillas, tanto en el interior como en el exterior del local, debe cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Mesas para un máximo de hasta cuatro personas.
- b) La distancia entre mesas ocupadas no debe ser menor a dos metros.
- c) No se permite acoplar mesas ni la permanencia de mayor cantidad de personas por mesa.



d) No se permite el uso de servilletas ni manteles de tela. En caso de manteles de papel, deberán ser descartados al igual que las servilletas en un recipiente destinado a tal fin, con tapa, en bolsa de residuos, una vez utilizados por un comensal.

e) No se admite pista de baile.

f) No se autoriza el uso de barras, mostradores y similares para la permanencia de público.

g) Las mesas y sillas deben de ser limpiadas y desinfectadas cada vez que se retiran los comensales con agua, detergente y posteriormente con alcohol al 70% o solución de hipoclorito de sodio. Las superficies no podrán quedar húmedas, luego de los procedimientos.

#### **5.- ELABORACION DE ALIMENTOS**

a) Los locales comerciales que trabajan en el rubro alimenticio (sea en la elaboración o comercialización) deberán extremar a la limpieza y desinfección de todas las superficies que toman contacto directo o indirecto con los alimentos, especialmente los prontos para consumo.

b) Se deberán aplicar estrictamente las medidas de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, evitando la contaminación cruzada a través de las propias manos, utensilios, superficies o equipos.

c) Los alimentos exhibidos en los locales (panaderías, rotiserías, restaurantes, cafeterías, etc.) deben estar protegidos adecuadamente en vitrinas o con films impermeables.

d) El correcto manejo de alimentos por parte de consumidoras/es y las empresas que los comercializan es de vital importancia:

e) Se prohíbe el autoservicio de productos a granel, como salad bar, de alimentos preparados de rotisería y de panadería. Se deberán comercializar los productos en envases cerrados para llevar. En caso de ser consumidos en el local, deberán ser servidos por un mozo o similar, de a uno por vez, manteniendo la distancia y sin aglomeración de clientes



- f) Se deberá realizar una adecuada higiene de las manos previo y durante la manipulación de los alimentos.
- g) Se deberá procurar una cocción completa de los alimentos.
- h) En el caso de frutas y vegetales, se deberán extremar las medidas de higiene, lavándolas y desinfectándolas antes de su consumo.
- i) Se deberá realizar desinfección de productos envasados previo a su ingreso a cámara / heladera (lácteos, fiambres, congelados, entre otros).
- j) Se deberá lavar (con agua y jabón) y desinfectar los utensilios y las superficies en las que se va a cocinar antes, y después de la elaboración y/o fraccionamiento.
- k) Evitar la aglomeración en los locales alimentarios, permitiendo el ingreso dosificado.

## **6- PERSONAL**

- a) Deberá contar con Carné de salud vigente o prorrogado y Carné de manipulador de alimentos, serán aceptados los vencidos.
- b) Realizar un correcto recambio de ropa de calle y zapatos; obligatorio uso de uniforme de trabajo limpio y cambiarlo en el vestuario.
- c) Antes de cambiarse de ropa deberán tomarse la temperatura y constatar la ausencia de sintomatología (tos, resaca, diarrea, dolores musculares, alteración del gusto y el olfato etc.). En caso de tener más de 37,3 no podrá ingresar a trabajar y deberá ser derivado a su prestador de salud, al igual que si presenta alguno de los síntomas señalados. Podrá volver a trabajar cuando el prestador de salud le de el alta. Se puede utilizar termómetro de distancia o termómetro digital, el cual deberá ser desinfectado luego de cada persona con alcohol al 70%.
- d) No se aceptará el ingreso al trabajo de personas en contacto con otra COVID.



- e) Las personas que elaboran y/o manipulen alimentos deben contar con ropa limpia, delantal, recogerse el pelo, uñas cortas y limpias, sin pulseras ni anillos, usar cofia o pañuelo, tapabocas y guantes descartables.
- f) Las personas que cumplan tareas de limpieza deben de cumplir con lo indicado precedentemente para los manipuladores de alimentos.
- g) Deberán lavarse las manos con jabón, no secarse con la ropa o toalla de mano, utilizar toallas de papel.
- h) Los mozos deberán utilizar tapabocas y deberán lavarse las manos con agua y jabón cada vez que tengan asistencia a los comensales, puede utilizarse entre comensales de la misma mesa alcohol gel entre uno y otro.
- i) El lavado de manos debe realizarse al comenzar la actividad y siempre que sea necesario, por ejemplo al tocar una superficie contaminada, ir al baño. No está permitido el uso del teléfono celular mientras se encuentra en el proceso de elaboración o entrega de alimentos, los mismos podrán ser utilizados en la media hora de descanso, debiendo posteriormente realizar correcto lavado de manos. Se sugiere que los teléfonos celulares sean desinfectados con alcohol al 70% al ingreso al trabajo.
- j) Se recomienda no usar pulseras, reloj o anillos que dificulten el correcto lavado de manos.
- k) Los hábitos higiénicos contribuyen a minimizar los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos. No masticar chicle, fumar, toser o estornudar sobre los alimentos o superficies donde se manejan alimentos. No tocar con las manos superficies contaminadas o partes del cuerpo, sin luego lavarse las manos.
- l) Si la persona que manipula alimentos utiliza guantes descartables, recordar que la superficie externa del guante se contamina y puede contaminar los alimentos, por lo que debe cambiarse todas las veces que sea necesarios, con el mismo criterio que el usado para el lavado de manos.



m) El alcohol al 70% o alcohol en gel no sustituyen el lavado de manos.

n) Las personas con heridas en sus manos no deben manejar alimentos o en su defecto deben cubrirlas con un vendaje y guante de látex. Las personas que presenten síntomas como tos, fiebre, secreción nasal o diarrea no deben manejar alimentos.

## **7.- ADMISIÓN DE COMENSALES**

No se permitirá el ingreso de personas que presenten fiebre, tos, resfrío, dolor de garganta y/o cualquier otra sintomatología relacionada con COVID19

## **8.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**a) Limpieza:** Se deberá realizar previo a la elaboración de alimentos y posteriormente a la misma. Se utiliza, agua y detergente, en mesadas, mesas, bachas, mostradores, caja registradora, teléfonos etc. y pisos, procurando que luego de la limpieza y desinfección no queden superficies húmedas.

**b) Desinfección:** Procedimiento que se realiza posterior a la limpieza y cuyo objetivo es reducir o eliminar microbios. Para eso se puede usar solución de hipoclorito o alcohol etanol al 70%.

c) La desinfección se realiza en superficies limpias, por lo tanto se lava y luego se desinfecta.

d) El hipoclorito puede ser utilizado como desinfectante químico y se adquiere en comercios en diferentes concentraciones. La tabla que se presenta a continuación está confeccionada para soluciones de hipoclorito al 4% (el que se compra en almacenes, supermercados, etc.)

e) Para que la **desinfección** sea eficiente y el **hipoclorito** se use en forma correcta, es necesario saber: 1) El hipoclorito se debe aplicar en superficies limpias, 2) La luz y los detergentes lo descomponen (no mezclarlos) 3) El agua caliente también lo descompone (se debe diluir en agua fría). 4) Requiere de un tiempo de acción antes de retirar o enjuagar.



<b>Productos y Áreas</b>	<b>Gotas de hipoclorito por litro de agua</b>	<b>Tiempo de acción</b>
Frutas y Verduras	10 gotas	5 minutos
Utensilios ,mesadas, esponjas	20 gotas	10-20 minutos
Baños, tachos de basuras, pisos	40 gotas	10-20 minutos

## **9.- FISCALIZACIÓN**

La fiscalización del cumplimiento de este protocolo será realizada por: Inspectores de Higiene, Funcionarios de Contralor o quien sea designado para esa tarea por la Intendencia de Salto y/o funcionarios del MSP y/o funcionarios del Ministerio del Interior y/o funcionarios del CECOED.

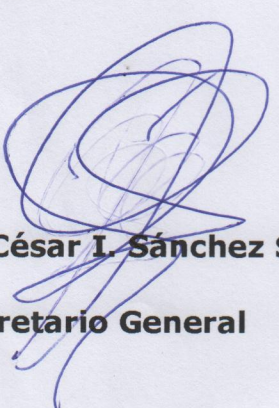
## **10.- SANCIONES**

Los titulares de los comercios que incumplan el presente reglamento serán intimados a practicarlo dentro del plazo de veinticuatro horas y si persiste el incumplimiento podrán ser sancionados en los términos de lo dispuesto en el artículo 35 numeral 33 de la ley 9.515.

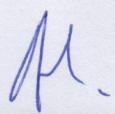
2) Este reglamento entrará en vigencia el día de la fecha y será objeto de revisión total o parcial en caso de que el Poder Ejecutivo dicte resolución con carácter general.



**3)** Insértese en el Libro de Resoluciones, notifíquese a todas las Direcciones, Unidades y Municipios, publíquese en diarios locales y en la página web de la Intendencia de Salto, dese noticia a las emisoras radiales para su máxima difusión.



**Dr. César I. Sánchez Sena**  
**Secretario General**



**Dr. Alejandro Noboa Silva**

**Intendente**