

Asunto: Medidas higiénicas en los establecimientos de hostelería.

Gaia: Neurri higienikoak ostalaritza-establezimenduetan.

La evolución de los indicadores de la situación epidemiológica de la pandemia de COVID-19 ha sido positiva en las últimas semanas y esto está permitiendo la transición hacia una situación de nueva normalidad de acuerdo con la normativa y el plan Bizi Berri de Gobierno Vasco.

En la fase III, en materia de hostelería y restauración, se permite el consumo en barra siempre que se garantice el mantenimiento de la distancia de seguridad entre clientes o, en su caso, grupos de clientes, de dos metros. De este modo, se establece un régimen equivalente al permitido para el consumo en mesa, para el que se mantiene una distancia de dos metros entre mesas o agrupaciones de mesas.

Las medidas higiénicas a adoptar en la manipulación de alimentos han de estar basadas en la normativa y procedimientos de control sanitario, ya conocidos por el sector. Desde la Dirección de Salud Pública y Adicciones se ha transmitido a los establecimientos las directrices para la elaboración de un plan de contingencia anticrisis COVID-19 y similares; y medidas de seguridad y recomendaciones a tener en cuenta en la seguridad alimentaria y específicas en relación con la pandemia de COVID-19. En este sentido, también hay que considerar el protocolo de seguridad higiénico-sanitaria para el sector de restauración del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo. Este tiene por objeto aportar una serie de recomendaciones para prevenir la transmisión y la infección por COVID-19 tanto de los trabajadores como de los consumidores y cuenta con las aportaciones de varios departamentos, entre ellos el de Salud.

En este contexto de fase III, con vistas a la nueva normalidad contemplada en el plan Bizi Berri de Gobierno Vasco, se ha resaltar la importancia de la calidad y la seguridad de los servicios de hostelería y restauración cumpliendo las medidas y recomendaciones higiénico-sanitarias citadas anteriormente. Entre ellas, cabe en este momento hacer una mención específica a la

COVID-19 pandemiaren egoera epidemiologikoaren adierazleen bilakaera positiboa izan da azken asteetan, eta horri esker normaltasun berriko egoera batera joaten ari gara, araudiari eta Eusko Jaurlaritzaren Bizi Berri planari jarraiki.

III. fasean, ostalaritzari eta jatetxe-arloari dagokienez, barran kontsumitu ahal da, baldin eta bezeroen arteko edo, hala badagokio, bezerotaldeen arteko bi metroko segurtasun-distantzia mantentzen dela bermatzen bada. Horrela, mahaian kontsumitzeko baimendutakoaren pareko araubide bat ezartzen da, eta bi metroko distantziari eusten zaio mahaian edo mahaian multzoen artean.

Elikagaiak manipulatzeari hartu beharreko higiene-neurriek osasun-kontrolerako araudian eta prozeduretan oinarrituta egon behar dute, sektoreak dagoeneko ezagutzen baititu. Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendaritzak gidalerroak helarazi dizkie establezimenduei, COVID-19 krisiari aurre egiteko kontingentzia-plan bat eta antzekoak egiteko, bai eta segurtasun-neurriak eta elikagaien segurtasunean eta COVID-19 pandemiari dagokionez kontuan hartu beharreko gomendioak ere. Ildo horretan, kontuan hartu behar da Turismo, Merkataritza eta Kontsumo Saileko jatetxeen sektorerako osasun-higiene segurtasuneko protokoloa. Helburua da gomendio batzuk ematea langileen eta kontsumitzaileen COVID-19ren transmisioa eta infekzioa prebenitzeko, eta hainbat sailen ekarpenak jasotzen ditu, Osasun sailenak besteak beste.

III. faseko testuinguru honetan, Eusko Jaurlaritzaren Bizi Berri planean jasotako normaltasun berriari begira, ostalaritza- eta jatetxe-zerbitzuen kalitatearen eta segurtasunaren garrantzia azpimarratu behar da, lehen aipatutako higiene- eta osasun-neurri eta gomendioak betez. Horien artean, une honetan alipamen espezifiko bat egin behar da



importancia de proteger a los alimentos expuestos o comercializados de cualquier foco de contaminación y mantener en refrigeración aquellos que lo requieran. Así como, refrigerar lo antes posible los alimentos cocinados, no manteniéndolos a temperatura ambiente.

En las inspecciones habituales de los servicios de control sanitario se verificará la observancia de estas pautas de seguridad alimentaria y normativa relacionada con la pandemia de COVID-19, adoptándose las medidas que sean necesarias para asegurar su cumplimiento.

Les rogamos que transmitan la importancia de estas medidas a sus empresas asociadas, de cara a que se extreme su aplicación, especialmente en estos momentos en que existe una gran preocupación en la ciudadanía por todos los aspectos higiénicos de la elaboración, presentación y exposición de los alimentos.

Atentamente

Vitoria-Gasteiz, 9 de junio de 2020

esposiziopeko edo merkaturatutako elikagaiak edozein kutsadura-fokutatik babestearen eta hala behar dutenak hoztean mantentzearen garrantziari buruz. Era berean, prestatutako elikagaiak ahalik eta lasterren hoztu, giro-temperaturan eduki gabe.

Osasun-kontrolako zerbitzuen ohiko ikuskapenetan, elikadura-segurtasuneko jarraibide horiek eta COVID-19 pandemiarekin lotutako araudia betetzen direla egiaztatuko da, eta betetzen direla bermatzeko beharrezkoak diren neurriak hartuko dira.

Zuen enpresa elkartuei neurri horien garrantziaren berri emateko eskatzen dizuegu, neurri horien aplikazioa zorroztu dadin, batez ere, elikagaiak egitearen, aurkeztearen eta erakustearen alderdi higieniko guztiengatik herritarrek kezka handia duten une honetan.

Adeitasunez

Vitoria-Gasteiz, 2020ko ekainaren 9a

Fdo.: Juan Jose Aurrekoetxea Agirre
OSASUN PUBLIKOAREN ETA ADIKZIOEN ZUZENDARIA
DIRECTOR DE SALUD PÚBLICA Y ADICCIONES