

RESTAURANTES: REINICIO DE ACTIVIDADES Y PROTOCOLOS SANITARIOS

El día 23 de julio del 2020, el Ministerio de la Producción, mediante la Resolución Directoral N° 014-2020-PRODUCE-DGDE, **ha modificado el párrafo 3 del numeral 7** del “Protocolo Sanitario de operación ante el COVID-19 para Restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en Salón”.

¿CUÁLES SON LOS ASPECTOS DE LA MODIFICACIÓN?

La **aplicación de pruebas serológicas o moleculares** para el **personal que se reincorpora a su puesto de trabajo, de Mediano Riesgo y Bajo Riesgo, no es obligatoria**, y se deben hacer únicamente bajo la indicación del profesional de salud del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo o según indicación de la Autoridad Nacional o Regional de Salud.

¿A QUIÉNES APLICA ESTE PROTOCOLO?

Aplica a todo el personal, terceros, visitantes y clientes de Restaurantes y servicios afines involucrados en el proceso productivo y atención en salón.

Restaurante → Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.

Servicios afines → Servicios que preparan y expenden alimentos tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de clubes y similares.

¿QUÉ DEBEN HACER ESTAS EMPRESAS PARA REINICIAR SUS ACTIVIDADES?

Las empresas deben:

- 1) Elaborar su Plan para la Vigilancia, Prevención y Control del COVID 19 en el trabajo.
- 2) El Plan debe ser aprobado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 3) El Plan debe ser remitido al Ministerio de Salud, a través del siguiente correo: empresa@minsa.gob.pe.

Si necesita asesoría en la elaboración y aprobación del Plan para la Vigilancia COVID-19 puede contactarnos al correo: compliance@cpb-abogados.com.pe.

