

Pautas para adaptar los planes de autocontrol frente a la COVID-19 para restaurantes del Grupo III^(*)

Estimado/a asociado/a:

La recomendación general para los establecimientos del sector de alimentación, dentro del marco de las medidas de contención de la transmisión del COVID-19, es la de extremar las normas generales de seguridad alimentaria e implementar las medidas pertinentes para la prevención y contención de la propagación del virus.

Es importante que los restaurantes del Grupo III, que elaboran un número elevado de menús, disminuyan al máximo el riesgo de contagios y propagación del virus y eviten las enfermedades transmitidas por los alimentos. Por ello, es importante disponer de un plan de autocontrol que integre los peligros asociados al COVID-19.

Con el objetivo de facilitar la adaptación del plan de autocontrol e incluir las medidas de contención del virus para esta tipología de restaurantes, te enviamos este documento oficial en el que recoge los aspectos a tener en cuenta en los planes de autocontrol.

Esperando que esta información sea de tu interés, recibe un cordial saludo.

Fdo. Luis Cebrián
Responsable de
Área Sectorial, Ayudas e Innovación

Vitoria-Gasteiz, a 19 de mayo de 2020

(*).- Orden de 15 de marzo de 2002 de la CAPV. “Grupo III: Comedores colectivos que elaboran productos muy variados (en cuanto a preparación, ingredientes, coberturas y nivel de riesgo sanitario), como en el grupo I, pero en grandes cantidades, con preparación previa en gran parte y a gran número de comensales simultáneamente (Capacidad superior a 150 comensales).”