



Coronavirus: Estado de Alarma, COVID-19, Establecimientos Alimentarios.

Dada la especial situación de alarma decretada por la pandemia provocada por el coronavirus COVID-19 y el carácter estratégico del sector alimentario en tanto que garantiza el abastecimiento de la población, es necesario reforzar las buenas prácticas de higiene en este tipo de establecimientos.

Aquellos establecimientos de hostelería que de forma extraordinaria están sirviendo comidas a domicilio, deberán comunicarlo a la Sección de Seguridad Alimentaria, según el procedimiento siguiente:

1.- Rellenar el impreso de comunicado de esta actividad extraordinaria

IMPRESO DE COMUNICADO

2.- Enviar el impreso al correo electrónico isp.registro.sanitario@navarra.es indicando en **Asunto: servicio a domicilio de comidas preparadas**

3.- Cumplir con los requisitos establecidos en la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en la elaboración y servicio de comidas, publicada por el ISPLN.

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS

Desde diferentes organismos e instituciones se han elaborado guías y protocolos con el objetivo de minimizar la transmisión del coronavirus COVID-19 en los establecimientos alimentarios de comercio al por menor abiertos al público, dado su carácter estratégico en el sector alimentario en tanto que garantizan el abastecimiento de la población. Dichas recomendaciones las encontrará en los siguientes documentos:

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA MINIMIZAR LA TRANSMISIÓN DE COVID-19 EN EL SECTOR DEL COMERCIO MINORISTA

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR COMERCIAL (PUBLICADA POR AESAN)

Esta información se irá mejorando y completando con la información técnica que se vaya recopilando, y se actualizará de acuerdo al evolución del actual estado de alarma.

Pamplona, 27 de marzo de 2020