



## FICHA PROPUESTA

### 1. Subcomisión de la que parte la propuesta

Subcomisión para la Prevención Sanitaria y Convivencia Social

### 2. Nombre de la propuesta

Prevención sanitaria.

Creación de un servicio temporal de asesoramiento técnico-sanitario para los establecimientos de restauración colectiva.

### 3. Entidad / Entidades proponentes

Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante  
Colegio Oficial de Farmacéuticos de Alicante

### 4. Objeto de la propuesta

El turismo tiene un peso específico muy importante en nuestra economía. En este sentido, y en la situación sanitaria actual, ya se han empezado a tomar medidas, como por ejemplo la contratación de personal en las playas para disminuir las posibilidades de contagio por SARS-CoV-2. Sin embargo, y hasta la fecha, no se han tenido en cuenta los locales de restauración colectiva, un sector clave en nuestra ciudad, y que pueden suponer un riesgo potencial de contagio muy superior a las playas, al ser espacios cerrados, y donde se manipulan alimentos.

Estos establecimientos en los que se manipula, almacena o venden alimentos, son visitados y controlados oficialmente de manera habitual por personal sanitario, los inspectores de salud pública veterinarios y farmacéuticos. En unas circunstancias excepcionales como las actuales, la adaptación de los establecimientos de restauración colectiva al peligro de contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 requiere la implementación de una serie de directrices y recomendaciones, con la finalidad de hacer una gestión responsable del riesgo y poder minimizar la posibilidad de contagio por el coronavirus.





Es por ello que creemos totalmente necesario la creación de un servicio de apoyo, orientación, y asesoramiento técnico sanitario que complemente la labor de la inspección oficial, y permita el establecimiento de las medidas oportunas en cada momento, para garantizar las condiciones ideales de apertura en estos locales, y disminuya el riesgo que pueden suponer como focos de contagio.

Desde estas organizaciones colegiales, se dispone de profesionales altamente cualificados en la gestión de sistemas de autocontrol basados en la metodología del sistema de análisis de peligros y puntos críticos en seguridad alimentaria, pudiendo ser dichos profesionales idóneos en la implantación de las directrices y recomendaciones necesarias a aplicar por los establecimientos de restauración para minimizar los riesgos de contagio del virus SARS-CoV-2. Con esta finalidad, se brinda la posibilidad de poder contar con los servicios profesionales de sus colegiados.

Nuestros profesionales son también expertos en el diseño de programas de limpieza y desinfección, y de hecho han dirigido los equipos del ejército que han actuado con tal fin en esta crisis. Por tanto, el diseño de estos programas para distintos locales, edificios e instalaciones es otra labor complementaria que podrían llevar a cabo, y sobre la cual podrían asesorar desde un punto de vista técnico-sanitario.

#### **5. Propuesta de ejecución**

Inmediata

#### **6. Beneficiarios (Ciudad en general, colectivos etc.)**

Sector de hostelería y restauración  
Ciudadanía en general

