



Protocolo para la actividad turística, gastronómica y hotelera

El protocolo aprobado por el Poder Ejecutivo incluye medidas de prevención para el trabajo en áreas comunes, servicios de limpieza, recepción, piscinas, manipulación de alimentos, entre otros.

También se establecen medidas en caso de sospecha o casos positivos de contagio de COVID-19 para el personal de los establecimientos gastronómicos y hoteles, y para los huéspedes en caso de los hoteles.

El presente protocolo no sustituye ni deroga en forma alguna las normas dispuestas por la normativa vigente y las Intendencias Departamentales, relativas a la manipulación de alimentos y condiciones sanitarias.

El Poder Ejecutivo anunció que el contralor del cumplimiento del protocolo estará a cargo del Gobierno nacional y el Congreso de Intendentes. Ante incumplimientos a las disposiciones, se aplicarán sanciones que dispongan las autoridades competentes.