

## RECOMENDACIONES PARA APLICAR EN EL FUNCIONAMIENTO DE MERENDEROS Y COMEDORES ANTE LA PANDEMIA DE COVID-19

Ayudemos sin propagar el virus siguiendo estas recomendaciones....

- Respetar 1, 5 m de distancia entre todos
- Ante cualquier síntoma respetar la cuarentena
- Lavarse las manos con agua y jabón. Secado con papel de un solo uso o secador automático y aplicación de alcohol en gel
- Disponibilidad de alcohol en gel en las distintas zonas o sectores
- Uso de guantes: los mismos se tienen que cambiar con frecuencia y siempre luego de: tocarse la cara, pelo, utilizar el sanitario, cambiar de tarea o estar en contacto con superficies que puedan estar contaminadas



**El uso de los guantes no sustituye el lavado de manos.**



- Uso de protección: tapabocas, gorros, ropa y delantal limpios.
- Higiene de los alimentos: verificar fechas de vencimientos, lavar y desinfectar bien frutas y verduras
- Higiene del lugar de elaboración: lavar superficies con agua y jabón y de ser posible desinfectar con hipoclorito de sodio
- Utilizar agua potable para la elaboración de alimentos y para la limpieza y desinfección del lugar
- Restringir el uso de celulares en el lugar de elaboración

