

En el caso de que los trabajadores presenten cualquier tipo de síntoma de enfermedad digestiva o respiratoria deben evitar el contacto con los alimentos y comunicarlo a sus superiores para que actúen en consecuencia.

Todas estas medidas son preventivas y ayudan a evitar que se produzcan brotes de enfermedades de transmisión alimentaria, que podrían contribuir a la sobrecarga del sistema sanitario, en este momento de pandemia por COVID-19.

RECOMENDACIONES PARA LA PREVENCIÓN DE COVID-19 EN EMPRESAS ALIMENTARIAS



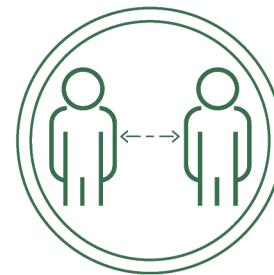
Limpieza y desinfección de todas las superficies, evitando la contaminación cruzada a través de las propias manos, utensilios, superficies o equipos.

- Se prohíbe el autoservicio de productos, con excepción de frutas y verduras.
- Realizar una adecuada higiene de las manos previo a manipular los alimentos. El uso de guantes no sustituye el lavado de manos.
- Procurar una cocción completa de los alimentos.



Las empresas deben disponer de lavamanos dotados con jabón líquido y papel de secado o secadores automáticos, alcohol en gel y guantes. No está permitido el uso de jabones en pastilla o toallas de tela.

- Extremar las medidas de higiene en frutas y vegetales, lavando con agua y jabón y su posterior desinfección.
- Realizar desinfección de productos envasados previo a su ingreso a cámara/heladera.
- Lavar y desinfectar los utensilios y las superficies en las que se va a cocinar.



Limitar la cantidad de personas que permanecen dentro del establecimiento. La empresa deberá disponer de alcohol en gel para uso público y de funcionarios. Los alimentos exhibidos, deberán estar protegidos adecuadamente en vitrinas o con films impermeables.

- Realizar un correcto recambio de ropa de calle y zapatos, siendo obligatorio el uso de uniforme de trabajo limpio, debiendo vestirlo en el vestuario del local.
- Obligatorio el uso de tapabocas y protección en el cabello.