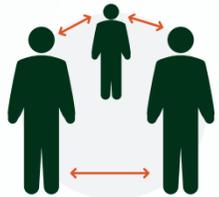




Facultad
de Ciencias
Agrarias

RECOMENDACIONES | COVID-19

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES O EXPENDEDORES DE ALIMENTOS



Mantener distancia de 1,5 metros entre operarios, si el espacio físico es un limitante, organizar horarios de trabajo rotativos.



Adoptar protocolos de limpieza para instalaciones, superficies, equipos, personal.



Desinfectar con frecuencia las superficies de trabajo con alcohol al 70 % o lavandina diluida.



Brindar los elementos de higiene necesarios para el establecimiento y el personal (Alcohol, alcohol en gel, lavandina diluida, guantes, barbijos, toallas de papel, etc.).



Ventilar los ambientes (las ventanas deben tener telas mosqueras).



Controlar que los sistemas de ventilación funcionen adecuadamente en caso de tenerlos.



Adecuar las actividades del personal encuadrado como de riesgo para el COVID-19 (asmáticos, hipertensos, entre otros).



Capacitar al personal respecto a los síntomas de COVID-19.