



# Unión de Vendedores de Carne

Fundada en 1892

Montevideo, 28 de mayo de 2020

## **PROTOCOLO SANITARIO RESUMIDO PARA EL PERSONAL DEL COMERCIO DE CARNICERÍA POR COVID 19 según MSP, INAC, IMM**

**Todo personal de Carnicería deberá seguir las siguientes instrucciones:**

1. **LAVADO DE MANOS:** Se debe realizar antes de empezar a trabajar, durante el trabajo y finalizada la jornada laboral. Toda vez que se tenga contacto con productos que vienen de fuera de la carnicería, luego de ir al baño, antes y después de comer. Se debe usar alcohol en gel o con difusor luego de cada lavado.
2. **UNIFORME:** Se deberá utilizar completo (zapatos, pantalón, casaca, cofia o gorro y delantal) y en perfectas condiciones de higiene (lavarlo luego de la jornada de trabajo).
3. **HIGIENE:** Ventilar el área de atención al público. La limpieza de instalaciones y maquinaria, será realizada diariamente con mayor frecuencia para mantener limpios y desinfectados todos los equipamientos durante la jornada. El baño deberá contar con jabón líquido, toalla de papel y alcohol en gel o con difusor durante toda la jornada laboral. El personal debe usar tapabocas cambiándolo cuando sea necesario.
4. **RESIDUOS:** Las bolsas de residuos se deben recoger cuando el 80% de su capacidad esté llena, o sea necesario, evitando el desborde.
5. **DISTANCIA:** No se admite la permanencia simultánea de más de 1 persona por metro y medio cuadrado. Se debe respetar una distancia mínima de separación de un metro y medio entre clientes de la caja. Evitar el contacto entre el cliente y el operario tanto en la entrega como en el cobro de la mercadería.

Firma del empleado: