



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: