

Recomendaciones para las Carnicerías del Uruguay

Emergencia Sanitaria por Coronavirus 2019

Visto la situación generada por el coronavirus (Covid-19) en el Uruguay y la necesidad de abastecimiento de alimentos a la población es necesario que en los centros de abastecimiento de alimentos se tomen precauciones para evitar la propagación del virus.

Si bien no se ha encontrado evidencia de que los alimentos sean fuente o vía de transmisión del Nuevo Corona Virus¹, la Gerencia de Contralor - Área de Inocuidad del INAC aconseja a las carnicerías seguir las siguientes recomendaciones, sin perjuicio de las establecidas por el Ministerio de Salud Pública:

- Realizar el lavado de manos antes de empezar a trabajar (pre operativa), durante el trabajo (operativa) y finalizada la jornada de trabajo (post operativa). Toda vez que se tenga contacto con productos que vienen de fuera de la carnicería (productos cárnicos, alimentos no cárnicos, material de limpieza y desinfección, cajas de cartón, entre otros), luego de ir al baño, antes y después de comer.

Para lograr un correcto lavado de manos se debe realizar un fregado enérgico de las manos por al menos 20 segundos, cumpliendo con los siguientes pasos:



OMS.: <https://www.who.int/gpsc/5may/tools/es/>

- Contar con dispensadores de alcohol en gel tanto en el área de trabajo como para el área de atención al público.
- Evitar tocarse la cara, boca, nariz (mucosas en general).
- Se debe utilizar el uniforme completo (zapatos, pantalón, casaca, cofia o gorro y delantal) en perfectas condiciones de higiene (lavarlo luego de la jornada de trabajo). Los zapatos de trabajo son de uso exclusivo en la carnicería, no se podrán usar en la vía pública. Para el reparto se deberá utilizar zapatos de calle.

¹ European Food Safety Authority (EFSA)



- Se recomienda el uso de tapaboca, siempre y cuando se cumpla cierto procedimiento para que no sea contraproducente. El mismo debe cubrir la boca y la nariz, ajustándose a la cara, y ser cambiado cuando se humedezca. No se debe tocar con las manos la zona de filtro. Para retirarlo se debe tomar desde los elásticos o tirillas y disponerlo directamente en la basura y luego lavarse y desinfectarse las manos.
- En caso de tos y estornudo lo mejor es hacerlo sobre un pañuelo descartable, de lo contrario hacerlo sobre el pliegue del codo. Si se tiene tapaboca descartarlo y usar otro. De existir riesgo de contaminación de las manos, lavarlas. Ante esta situación es preferible que el cliente espere por una correcta higiene.
- Ventilar el área de atención al público para evitar posible existencia de virus en el ambiente.
- En el área de público las personas deben estar separadas por más de 1 metro², de lo contrario evitar el ingreso. De generarse colas para el ingreso organizarlas manteniendo la distancia mencionada.
- Evitar el contacto entre el cliente y el operario tanto en la entrega de productos como en el cobro de los mismos. Para esto se puede dejar la mercadería envasada sobre la vitrina para que el consumidor la recoja. Lo mismo se puede hacer en el cobro de la mercadería.
- Se deberá extremar los procesos de limpieza y desinfección de todas las superficies del local de carnicería.
- Se tratará de desinfectar la mayor cantidad de superficies de posible contacto con los operarios y los clientes, con la mayor frecuencia posible, entre ellas:
 - Envases de alimentos que vienen del exterior de la carnicería.
 - Pantallas táctiles: celulares, *tablets*, cajas registradoras, pos, otros.

A continuación, se presenta una recomendación de concentraciones de desinfectante a utilizar y como prepararlas:

Superficie	Hipoclorito de Sodio	Alcohol	Amonio cuaternario
Pisos, paredes, techos y aberturas. Esponjas, cepillos, trapos y paños de piso	1000 ppm		Concentración especificada por fabricante
	Agregar 50ml de hipoclorito concentración 100g/L a 5L de agua		
	Agregar 125ml de hipoclorito concentración 40g/L a 5L de agua		
Mesadas, Equipos y Utensilios Trapos para manos y superficies Tablas y Bateas/Cajones	400 ppm	Alcohol etílico al 70% (rociador). Agregar 360 ml de agua a 1L alcohol blanco 96%	Concentración especificada por fabricante
	Agregar 5ml de hipoclorito concentración 100g/L a 5L de agua		
	Agregar 38ml de hipoclorito concentración 40g/L a 5L de agua		

Fuente: POES-INAC

Por consultas: inocuidad.gct@inac.uy

² OMS



Rincón 545 - CP 11.000 | Montevideo, Uruguay
Tel./Phone: (+598) 2916 0430 | inac.uy