

## Recomendaciones para el transporte de carnes y productos cárnicos 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 el transporte 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 trasmisión del Nuevo Corona Virus<sup>1</sup>, la Gerencia de Contralor - Área de Inocuidad del INAC aconseja a las empresas de transporte de carnes y productos cárnicos a seguir las siguientes recomendaciones, sin perjuicio de las establecidas por el Ministerio de Salud Pública:

### Recomendaciones para el transportista:

- En caso de tener síntomas como tos, fiebre, dificultad para respirar o haber tenido contacto con personas con diagnóstico de coronavirus positivo, comunique a su encargado o consulte a su médico antes de concurrir a trabajar.
- 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 durante la carga y descarga, luego de manipular dinero, luego de ir al baño, antes y después de comer. De lo contrario utilizar alcohol 70% o alcohol en gel de igual graduación.
- Para lograr un correcto lavado de manos se debe realizar un fregado enérgico de las manos por no menos de 20 segundos, cumpliendo con los siguientes pasos:



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

- Se aconseja que los vehículos cuenten con un depósito de agua con canilla e insumos necesarios para el correcto lavado de manos (agua, jabón y toallas descartables), permitiendo incrementar la frecuencia del mismo.



- Evitar tocarse la cara, boca, nariz (mucosas en general). En caso de hacerlo lavarse y/o desinfectarse las manos.
- Es recomendable abrir las puertas con la mano no hábil ya que difícilmente se toque la cara con ella.
- Se debe utilizar el uniforme completo (zapatos, pantalón, casaca, gorro y delantal) y en perfectas condiciones de higiene (lavarlo luego de la jornada de trabajo).
- En caso de optar por el uso de tapaboca, se debe cumplir con 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 o luego de cada descarga. No se debe usar, sacar y luego reusar. No se debe tocar la zona de filtro con las manos. Para retirarlo se debe tomar desde los elásticos o tirillas y desecharlo en un recipiente para residuos, a continuación, lavarse las manos con agua y jabón, de lo contrario desinfectarlas con alcohol.
- En caso de tos y estornudo hacerlo sobre un pañuelo descartable y desecharlo en un recipiente para residuos y cerrarlo, 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 o desinfectarlas.
- Ventilar la cabina del vehículo para reducir la probabilidad de existencia de virus en el ambiente.
- Rociar frecuentemente con alcohol 70% aquellas superficies de contacto con el/los transportista/s:
  - Cabina del vehículo: volante, palanca de cambio, freno de mano, manija interior y exterior de apertura de puerta, manivela o botón de apertura de vidrios, tablero, otros.
  - Pantallas táctiles y otros: celulares, *tablets*, *pos*, otros.
- Evitar el contacto entre el transportista y el personal que recibe la mercadería. Para esto se puede dejar la mercadería dentro de la carnicería en un lugar próximo al acceso de la misma, reduciendo así el ingreso al área de trabajo del local.
- Para el cobro de la mercadería, ingresar por el área de público y evitar el contacto con el personal de la carnicería.
- Recordar que luego de manipular el dinero hay que lavarse y/o desinfectarse las manos.
- Se deberán extremar los procesos de limpieza y desinfección de todas las superficies de la caja del vehículo y utensilios.

A continuación, se presentan recomendaciones de las concentraciones de desinfectante a utilizar y como prepararla:

Superficie	Hipoclorito de Sodio	Alcohol	Amonio cuaternario
<b>Piso, paredes, techo, aberturas y estanterías.</b>	<b>1000 ppm</b>	Alcohol etílico al 70% (rociador) para estanterías. Agregar 360 ml de agua a 1L alcohol blanco 96%	Concentración especificada por fabricante
	Agregar 50ml de hipoclorito concentración 100g/L a 5L de agua		
<b>Espojas, cepillos y paños</b>	Agregar 125ml de hipoclorito concentración 40g/L a 5L de agua		
<b>Utensilios Bateas/Cajones</b>	<b>400 ppm</b>	Alcohol etílico al 70% (rociador). Agregar 360 ml de agua a 1L alcohol blanco 96%	Concentración especificada por fabricante
	Agregar 20ml de hipoclorito concentración 100g/L a 5L de agua		
	Agregar 50ml de hipoclorito concentración 40g/L a 5L de agua		

Fuente: POES-INAC

**Por consultas:** [inocuidad.gct@inac.uy](mailto:inocuidad.gct@inac.uy)

