

13.- PROCEDIMIENTOS COVID-19 PARA RECEPCIÓN DE MERCADERÍA

- Antes de proceder a la descarga de la mercadería, los trabajadores y las trabajadoras de la empresa proveedora serán controlados en su temperatura corporal. En caso que presenten síntomas se aplicarán las medidas previstas en el “PROTOCOLO DE MANEJO DE CASOS SOSPECHOSOS Y CONTACTOS ESTRECHOS”.
- No aceptar la recepción de mercaderías de dos proveedores de manera simultánea para evitar el aglomeramiento de personas.
- Evitar el contacto con los proveedores, manteniendo una distancia de 2m definida por cintas adhesivas de color amarillo paralelas pegadas en el piso con esa distancia de separación. El proveedor dejará el cajón conteniendo la mercadería dentro de esa área para el control del personal de la empresa, respetando ambos su posición detrás de cada línea amarilla.
- Al momento de recibir la mercadería, para el caso que el proveedor deba ingresar a la empresa, disponer una alfombra sanitizante (puede ser un felpudo humedecido con solución de agua y sanitizante).
- El personal del establecimiento deberá utilizar tapabocas y guantes de látex resistente para la recepción de la mercadería. Luego de cada recepción debe desinfectar los guantes con solución de alcohol y agua.
- En caso de que el ingreso de mercadería se realice utilizando un carro de transporte, las ruedas del mismo deberán ser desinfectadas de manera previa al ingreso, pulverizándolas con solución de agua y sanitizante.
- Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, se deben sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante ó con un dispenser pulverizador que contenga dicha solución.
- Para el caso de frutas y verduras, se procederá a su sanitización antes del ingreso a la cocina siguiendo el procedimiento definido en el sector.
- Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un sitio exclusivo para tal fin. El mismo debe estar ventilado, ser de fácil acceso para el personal, y bajo ninguna circunstancia compartir estantes o disponerse junto con alimentos, bebidas o utensilios, ni estar al alcance de niños, niñas u otras personas ajenas a la organización.
- Verificar que los productos adquiridos cuenten con la autorización de ANMAT. Para mayor información, se puede visitar el <https://www.argentina.gob.ar/anmat>. En el caso de los productos de limpieza y desinfección verificar que los ingredientes activos no se encuentren dentro de la lista de productos prohibidos por Rainforest Alliance. Para ver el listado de productos prohibidos ver https://www.rainforest-alliance.org/business/wp-content/uploads/2017/11/02_lists-pesticides-management_sp.pdf. Tampoco podrán utilizarse aquellos productos que en toxicidad o corrosividad tengan una calificación superior a 2.
- Asegurar la correcta dosificación, identificación y caducidad de los productos que requieran ser diluidos. Usar según instrucciones del fabricante.
- Asegurar la inalterabilidad y uso adecuado de productos que requieran ser reenvasados, etiquetando el nuevo envase de manera visible, indicando su contenido



y, en los casos que corresponda, su fecha de caducidad. Asimismo, evitar la utilización de botellas de bebidas o refrescos que puedan inducir a confusión.

- El personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no puede ingresar a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- El responsable de compras deberá contactar a cada proveedor para requerirle cuáles son los procedimientos que utiliza para asegurar la trazabilidad de materias primas y productos elaborados, así como el aseguramiento de la cadena de frío en caso que corresponda.

ALMUERZO DEL PERSONAL

- Los colaboradores y colaboradoras almorzarán respetando la distancia mínima de 2m entre las personas. Podrán ubicarse en las mismas mesas siempre que lo hagan en puestos cruzados, dejando libres los dos sitios ubicados a sus costados y el sitio ubicado enfrente de donde se sienten.
- Se definirán turnos de almuerzo para asegurar el distanciamiento social.
- Cada persona desinfectará la superficie donde almuerce antes y después de comer.
- No podrán compartirse utensilios ni vasos.