

#AccionesCovid

# Protocolo para Comercios Frutihortícolas



**#AlvearUnido**  
#YoMeQuedoEnCasa



# Medidas de Prevención para el Comerciante

## ¿Qué medidas debo cumplir en mi comercio?

- 1- Paso Sanitario Obligatorio (hipoclorito de sodio al 0,3% para mojar suela de calzado).
- 2- Uso obligatorio de Protección facial para el personal que atiende el comercio y para ingresar al local comercial.
- 3- Poseer demarcaciones que aseguren la distancia mínima de 1,5 m. entre personas en el exterior del local.
- 4- En el interior del local no se puede exceder el máximo de 1 persona cada 6 m<sup>2</sup>.
- 5- No permitir que los clientes toquen las frutas, verduras
- 6- Desinfección total de los pisos de espacios compartidos, puertas y mostradores, cada 2 hs.
- 7- Lavado o desinfección de manos en forma periódica para el personal del comercio que manipula el alimento fresco (frutas y verduras).



**#AlvearUnido**  
#YoMeQuedoEnCasa

**Hacemos todo por vos.**  
*Vos lo hacés por todos?*



# Medidas de Prevención para el Consumidor

¿Qué medidas de prevención debo cumplir cuando voy a la verdulería?



- 1- Uso obligatorio de Protección facial para ingresar al local comercial.
- 2- Llevar bolso de compras de tela (lavable).
- 3- Respetar las medidas de distanciamiento social.
- 4- No tocar frutas /verduras. Esperar que me atiendan.
- 5- Desinfectarse las manos con alcohol en gel.



**#AlvearUnido**  
#YoMeQuedoEnCasa

**Hacemos todo por vos.**  
*Vos lo hacés por todos?*



General  
**Alvear**  
*Tierra con Alma*

# Una vez que llego al hogar ¿Qué cuidados debo tener?

- Retirar de la bolsa de compras las verduras
- Lavar los vegetales/frutas uno por uno con agua (potable o tratada).
- Una vez lavados, retirar de la bacha y dejarlos sobre la mesada limpia.
- Lavar la bacha con agua caliente y detergente.
- Colocar los vegetales/frutas nuevamente en la bacha limpia.
- Llenar la bacha con agua fría hasta cubrir los vegetales/frutas.
- Colocar por cada litro de agua, 2 gotitas de lavandina
- Dejamos reposar los vegetales/frutas por 10 minutos.
- Colocamos los vegetales sobre un repasador limpio hasta que sequen.
- Las verduras de hojas conservarlas en la heladera.
- Lavar la bolsa de compras con agua y jabón

Los alimentos como sopas y guisos deben ser bien cocidos/hervidos. Alcanzando una temperatura segura de 70°C. (Los virus se destruyen cuando los sometemos a temperaturas elevadas).



**#AlvearUnido**  
#YoMeQuedoEnCasa

**Hacemos todo por vos.**  
*Vos lo hacés por todos?*



General  
**Alvear**  
*Tierra con Alma*