

**Anexo III**  
**RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**

**OBJETIVO:**

Es muy poco probable que las personas puedan contagiarse con la COVID-19 por alimentos o envases de alimentos. El COVID-19 es una enfermedad respiratoria y la ruta de transmisión primaria es a través del contacto persona a persona, del contacto directo con las gotas respiratorias generadas cuando una persona infectada tose o estornuda y el contacto con superficies contaminadas.

El objetivo de éste documento es publicar las recomendaciones necesarias para mantener a todos los trabajadores de la cadena de producción y suministro de alimentos sanos y seguros. Mantener el flujo de los alimentos a lo largo de la cadena de producción es una función esencial a la que todos los actores de la cadena debemos contribuir.

**Motivo de la revisión:**

Redacción de la Revisión 00 del documento

**Documentos relacionados**

<b>Título del documento</b>
Plan Operativo para atender la Emergencia Provincial COVID – 19
OPS / OMS : COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario Orientaciones provisionales - 7 de abril de 2020

## **Desarrollo**

### **1. Generalidades**

#### **1.1 Buenas Practicas de Manufacturas e Higiene Personal**

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal y brindar capacitación y actualizaciones sobre los principios de higiene alimentaria para eliminar o reducir el riesgo de que las superficies de los alimentos, los materiales de envasado de alimentos y las superficies de trabajo, no se contaminen con el virus que puedan estar presente en los trabajadores.

#### **1.2 Utilización del Equipo de Protección Personal (EPP)**

Los EPP son una herramienta útil para reducir los riesgos de contagio, pero solo si se los utiliza en forma correcta.

Los EPP son un complemento de las principales medidas de prevención:

- Distanciamiento mayor a 1 m
- Lavado frecuente de manos
- Programa intensivo de limpieza y desinfección de superficies y utensilios de uso común

#### **Barbijos**

En Río Negro es obligatorio el uso de protector facial (tapa nariz, boca y mentón) de fabricación casera. Los barbijos quirúrgicos y los N95, en el contexto actual están destinados a uso exclusivo en el ámbito de los establecimientos de salud, a excepción de los trabajos en los que se tenga que usar estos barbijos por cuestiones de seguridad laboral.

#### **Guantes desechables**

Los guantes no son un sustituto del lavado de manos y deben evitar tocarse la boca y los ojos cuando los usan.

El lavado de manos frecuente, es una barrera protectora mayor

Para las tareas en las que es necesario el uso de guantes, es necesario tener en cuenta que deben cambiarse con frecuencia y después de realizar tareas no relacionadas con el alimento que se elabora.

Deben lavarse las manos antes de colocarse los guantes y luego de quitárselos.

#### **1.3 Lavado y desinfección de manos**













EL lavado frecuente de manos, es una herramienta fundamental para la prevención de contagio de COVID-19. El personal debe lavarse las manos al ingresar al establecimiento elaborador y en forma frecuente durante la jornada laboral

La desinfección de las manos con alcohol no reemplaza el lavado, es un complemento.

# Limpia tus manos

## CON AGUA Y JABÓN

Duración de este procedimiento: 40-60 segundos

<p><b>0</b></p>  <p>Mójese las manos con agua.</p>	<p><b>1</b></p>  <p>Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.</p>	<p><b>2</b></p>  <p>Frótese las palmas de las manos entre sí.</p>
<p><b>3</b></p>  <p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.</p>	<p><b>4</b></p>  <p>Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.</p>	<p><b>5</b></p>  <p>Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.</p>
<p><b>6</b></p>  <p>Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.</p>	<p><b>7</b></p>  <p>Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.</p>	<p><b>8</b></p>  <p>Enjuáguese las manos con agua.</p>
<p><b>9</b></p>  <p>Séquese con una toalla desechable.</p>	<p><b>10</b></p>  <p>Sírvase de la toalla para cerrar el grifo.</p>	<p><b>11</b></p>  <p>Sus manos son seguras.</p>

**Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19**

**OPS**

Organización  
Panamericana  
de la Salud

Organización  
Mundial de la Salud

Conocélo. Prepárate. Actúa.  
[www.paho.org/coronavirus](http://www.paho.org/coronavirus)

## DESINFECCIÓN CON SOLUCIÓN DE ALCOHOL

 <p>1. Coloque en el centro de la palma de una mano el gel bactericida.</p>	 <p>2. Extiéndalo friccionando una palma sobre la otra.</p>	 <p>3. Pase la palma de una mano sobre el dorso de la otra.</p>	 <p>4. Entrelace sus dedos y restriéguelos en forma entrelazada.</p>
 <p>5. Friccione el dorso de los dedos sobre la palma de la otra mano.</p>	 <p>6. Friccione en pulgar de cada mano usando la palma de la otra de forma envolvente.</p>	 <p>7. Friccione en forma rotativa los dedos de una mano sobre la palma de la otra.</p>	

#### **1.4 Distanciamiento físico en el entorno laboral**

El distanciamiento físico es una de las medidas de prevención más importantes, respetando una distancia mínima de 1 m. Si el entorno de producción dificulta respetar el Distanciamiento, los responsables del establecimiento, deberán considerar otras medidas para la protección de los empleados.

#### **Medidas alternativas para cumplir con el distanciamiento:**

- Escalonar las estaciones de trabajo a ambos lados de las líneas de procesamiento para que los trabajadores de alimentos no se enfrenten entre sí
- Incrementar la distancia entre las estaciones de trabajo, lo que puede requerir una reducción en la velocidad de las líneas de producción
- Limitar la cantidad de personal en el área de preparación de alimentos,
- Evitar que las personas capacitadas en la operación y/o mantenimiento de los equipos críticos, coincidan en un mismo turno
- Limitar el ingreso a las salas de elaboración, solo a personal involucrado en las tareas de producción
- Dividir al personal en turnos, para evitar la interacción entre grupos
- Uso de otros EPP tales como protectores oculares, con capacitación para uso correcto

La división de la elaboración y el personal en turnos, sumado a un protocolo de limpieza y desinfección específico entre turnos y evitar el contacto estrecho entre el personal de turnos diferentes, es una estrategia que le permitiría al establecimiento mantenerse operativo si se detectaran casos positivos de COVID -19 en un turno en particular.

#### **1.5 Programa de Limpieza y Desinfección**

Todas las etapas de la cadena de elaboración distribución y venta de alimentos, deben estar cubiertas por procedimientos de limpieza y desinfección.

Todos los establecimientos elaboradores deben contar con un plan de limpieza y desinfección documentado y registrado.

En el contexto de la pandemia, los planes de limpieza y desinfección deben ser revisados con el fin de:

- Incrementar la frecuencia para superficies, utensilios y herramientas de uso común.
- Incorporar otras superficies al plan Ej: Picaportes, teclados, autoelevadores, carros, etc

##### **1.5.1 Locales comerciales de venta que no cuentan con un plan formal de Limpieza y desinfección**

#### **Se les recomienda:**

- Limpieza y desinfección de pisos del local de ventas, tres veces al día (Mañana, mediodía y tarde)

- Limpieza y desinfección del baño una vez al día
- Mantener limpias las herramientas de uso común (Ej: Cuchillos, feteadora, balanza) y desinfectar después de cada uso con solución de alcohol o solución de lavandina
- Desinfectar las puertas de las heladeras exhibidoras con solución de alcohol o solución de lavandina cada dos horas
- Desinfectar el mostrador con solución de alcohol o solución de lavandina al finalizar la atención de cada cliente

### **1.5.2 Procedimiento básico de limpieza y desinfección**

Luego de cada limpieza de ambiente y superficies, **siempre realizar desinfección**.

En caso de no usar solución de lavandina, verificar el poder desinfectante del producto utilizado con su ficha técnica y/o consultar al fabricante. Respetar las concentraciones de uso y los tiempos de aplicación.

#### **- Limpieza húmeda**

Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente (respetando las condiciones de uso del fabricante referidas a concentración y tiempo de acción) suficiente para producir espuma.

Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia y de arriba hacia abajo.

Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.

Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con agua.

#### **- Desinfección de las superficies con solución de lavandina**

Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección.

#### **Para pisos**

<b>Concentración presente en etiqueta de lavandina</b>	<b>Modo de preparación</b>
55 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante
46 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante
25 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante

#### **Para superficies y objetos de uso cotidiano (Mesas, Barandas, Picaportes, Autoelevadores, Zorras, etc)**

<b>Concentración presente en etiqueta de lavandina</b>	<b>Modo de preparación (1 cuchara sopera = 10ml)</b>
55 g Cl/litro	100 ml lavandina + 5 litros de agua fría
46 g Cl/litro	110 ml lavandina + 5 litros de agua fría
25 g Cl/litro	200 ml lavandina + 5 litros de agua fría

- Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y **friccionar** las superficies a desinfectar.
- Dejar secar la superficie, NO ENJUAGAR
- Se puede aplicar con pulverizador preferentemente en envase oscuro. Manténgase dicha preparación alejada de la luz y el calor. Utilizarlo dentro de las 24 hs y rotule el envase indicando el producto que contiene.

**Solución de alcohol al 70%:** 7 partes de alcohol líquido al 96% + 3 partes de agua potable fría.

La solución de alcohol se puede utilizar en superficies metálicas que serían afectadas por el cloro

## **2. Casos sospechosos o confirmados en trabajadores, como actuar.**

El programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de una empresa de alimentos, debe incluir directrices para el control de enfermedades del personal y políticas para el regreso al trabajo luego de recuperarse de una enfermedad. El conocimiento por parte del personal respecto al programa de BPM aplicado en la empresa, debe ser registrado

### **2.1 Reconocimiento de síntomas**

Todo el personal debe ser capacitado en el reconocimiento de síntomas de COVID-19. Es importante que puedan reconocerlos en forma temprana para buscar atención médica y minimizar el riesgo de contagiar a sus compañeros.

#### **Los síntomas comunes de COVID-19 son:**

- a.- Fiebre (37.5 o más) o
- b.- Uno o más síntomas respiratorios
  - Tos
  - Dolor de garganta
  - Dificultad respiratoria
  - Pérdida del sentido del olfato
  - Alteración del sentido del gusto

El empleado que presente cualquiera de estos síntomas no debe presentarse a trabajar y siguiendo las directrices nacionales y provinciales, deberá llamar al 911 para recibir instrucciones y notificar al empleador.

### **2.2 Manifestación de síntomas en el lugar de trabajo**

Si un empleado manifiesta síntomas característicos de COVID-19 en el lugar de trabajo:

- Debe ser trasladado a un área alejada de otras personas (oficina con puerta y ventilación natural)
- Evitar tocar personas, superficies y objetos, debe permanecer con el barbijo de uso obligatorio a la espera de consejo médico.
- El empleador debe llamar al 911 y seguir las recomendaciones
- Si desde el 911 se recomienda enviar la persona afectada a su hogar, el empleador debe tomar las acciones necesarias para que el empleado se retire rápidamente del entorno de trabajo dirigiéndose directamente a su hogar, en ésta situación es necesario evitar que lo haga en transporte público.
- El empleador debe dar aviso a la Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental (URESA) correspondiente a su zona. (**ver punto 2.7**)
- Inmediatamente después de que el empleado es apartado de su puesto, los compañeros de turno deben lavarse las manos y dar inicio al correspondiente protocolo de limpieza y desinfección de la zona de elaboración, utensilio y otras zonas de uso común.

### **2.3 Si un empleado se notifica como CASO positivo de COVID-19**

Si un empleado informa que es CASO confirmado de COVID-19 , el empleador deberá:

- Comunicarse con todos los contactos estrechos del empleado (ver punto 2.4) infectado con el fin de indicarles que deben tomar las medidas de prevención necesarias para minimizar los riesgos de propagación
- Medidas de prevención que deben indicarse a los *Contactos estrechos*:
  - Evitar situaciones en las que pudiera entrar en contacto cercano con otras personas (cara a cara a menos de 2 metros). Evitar salir de la casa, no recibir visitas en su hogar.
  - Llamar al 911 para recibir instrucciones de aislamiento
- Activar el correspondiente protocolo de limpieza y desinfección de la zona de elaboración, utensilio y otras zonas de uso común.
- El empleador debe dar aviso a la Unidad Regional de Epidemiología y Salud Ambiental (URESA) correspondiente a su zona. (**ver punto 2.7**)

### **2.4 Contacto estrecho**

Es responsabilidad del elaborador colaborar con la información que soliciten las autoridades sanitarias (Vigilancia epidemiológica, URESA) para identificar todos los posibles contactos estrechos de un empleado definido como caso positivo de COVID-19

Los ejemplos de contacto estrecho pueden incluir entre otros:

- Compañeros con los que tuvo contacto físico
- Empleados en el mismo equipo y/o turno de trabajos
- Personas que hayan realizado tareas de limpieza sin EPP adecuados
- Cualquier empleado que viva en el mismo hogar que un caso confirmado

- Proveedores o transportistas con los que interactuó en la recepción de insumos

Para dar cumplimiento a los protocolos Provinciales vigentes, todas las personas que hayan tenido contacto estrecho con un caso confirmado de COVID-19, deberán realizar aislamiento domiciliario obligatorio durante 14 días.

Durante los 14 días de aislamiento, mantendrán comunicación con la autoridad sanitaria correspondiente

## **2.5 Vuelta al trabajo del personal que ha sido infectado y recuperado de COVID-19**

Teniendo en cuenta las BPM, el empleador debe tener definida una política de vuelta al trabajo luego de padecer una enfermedad.

Toda persona que haya sido diagnosticada como caso positivo de COVID-19, para volver al trabajo deberá contar con el *Alta medica definitiva*.

## **2.6 Medidas a aplicar sobre los productos elaborados hasta la fecha de notificación de caso confirmado de COVID-19**

Actualmente no hay evidencia de que las personas puedan contraer la COVID-19 de alimentos o envases de alimentos. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria y la ruta de transmisión es a través del contacto de persona a persona y a través del contacto directo con las gotas respiratorias generadas cuando una persona infectada tose o estornuda.

Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, necesitan un huésped animal o humano vivo para multiplicarse.

No es necesario desinfectar los materiales de empaque de alimentos, como recomendación, es debemos seguir insistiendo con el lavado de manos después de manipular los paquetes de alimentos y antes de comer.

## **2.7 Lista de contactos Salud Ambiental por zona**

NUEVO <b>CORONAVIRUS</b> COVID-19		
<b>COORDINACIÓN DE SALUD AMBIENTAL</b> Ministerio de Salud	TELF. 02920-43007	<a href="mailto:alimentosrionegro@gmail.com">alimentosrionegro@gmail.com</a>
URESA ALTO VALLE ESTE Sede General Roca	TELF. 0298-4432484	<a href="mailto:uresaeste@gmail.com">uresaeste@gmail.com</a> <a href="mailto:saludambroca@infovia.com.ar">saludambroca@infovia.com.ar</a>
URESA ALTO VALLE OESTE Sede Cipolletti	TELF. 0299-4775472	<a href="mailto:uresaoeste@outlook.com">uresaoeste@outlook.com</a>
URESA VALLE MEDIO Sede Choel Choel	TELF. 02946-442044	<a href="mailto:uresachoel@hotmail.com">uresachoel@hotmail.com</a>
URESA ATLÁNTICA Sede Viedma	TELF. 02920-425300	<a href="mailto:zona3rn@yahoo.com.ar">zona3rn@yahoo.com.ar</a>
URESA ANDINA Sede Bariloche	TELF. 0294-4426118/4420099	<a href="mailto:info@uresaandina.com.ar">info@uresaandina.com.ar</a> <a href="mailto:sabolson25@yahoo.com.ar">sabolson25@yahoo.com.ar</a>
URESA LINEA SUR Sede Los Menucos	TELF. 02940-492004/492515	<a href="mailto:danaraya2011@yahoo.com.ar">danaraya2011@yahoo.com.ar</a>



### **3. Recomendaciones particulares para prevención del COVID-19**

#### **3.1 Establecimientos Elaboradores**

- En forma diaria el personal debe comunicar si presenta o no síntomas
- Programar la producción con la menor cantidad de personal, sin descuidar las Buenas Prácticas de Manufactura. Se recomienda dividir el personal en turnos
- Reducir al mínimo posible la presencia de personal administrativo
- Incrementar la frecuencia del plan de limpieza y desinfección de superficies y utensilios
- Verificar y registrar la presencia de jabón y toallas desechables en todos los lavamanos
- Incrementar la frecuencia del lavado de manos durante el procesamiento
- No utilizar la ropa de trabajo fuera del ámbito laboral
- Aumentar la frecuencia de lavado de la ropa de trabajo
- Mantener cubiertas las materias primas hasta ser utilizadas
- Mantener cubiertos los productos hasta su envasado
- Los productos que se destinan a venta al peso deben transportarse en contenedores cerrados y mantenerse así hasta su expendio

#### **3.2 Locales Minoristas de Venta de Alimentos**

- En forma diaria el personal debe informar si presenta o no síntomas
- Regular el ingreso de personas al local para respetar el distanciamiento recomendado (1,5 m)
- No exponer productos sin envasar sobre el mostrador
- Disponer de alcohol en gel o solución de alcohol al 70% en el mostrador para empleados y clientes
- Reducir la zona del mostrador que se usa para la atención de clientes
- Rocíar el mostrador con alcohol al 70 luego de la atención a cada cliente
- Rocíar con solución de alcohol 70% el exterior las heladeras de autoservicio, cada una hora
- Verificar y registrar la presencia de jabón y toallas desechables en todos los lavamanos
- El personal debe lavarse las manos con frecuencia
- Luego de manipular dinero o tarjetas siempre desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%
- Desinfectar los mangos de los carros o manijas de canastos con frecuencia utilizando desinfectantes a base de alcohol o desinfectantes a base de cloro (hipoclorito de sodio). Desinfectantes, toallas de papel y tachos de basura deben colocarse fuera de los locales comerciales cerca del parque de carros para que los clientes los usen.

#### **Limpieza y desinfección**

Ver el Punto 1.5

### **3.3 Galpones de Empaque**

- En forma diaria el personal debe informar si presenta o no síntomas
- Programar la producción con la menor cantidad de personal, sin descuidar las Buenas Prácticas de Manufactura. En toda la línea debe respetarse la distancia recomendada entre operarios (mayor a 1 m)
- Reducir al mínimo posible la presencia de personal administrativo
  
- Todos los lavamanos deben contar con jabón líquido y toallas desechables
- Incrementar la frecuencia del lavado de manos durante el procesamiento
- Incrementar la frecuencia del plan de limpieza y desinfección de pisos y paredes
- Incrementar la frecuencia de limpieza de superficies y utensilios de trabajo que utiliza el personal, incluyendo carros y autoelevadores
- Aumentar la frecuencia de lavado de la ropa de trabajo

### **Limpieza y desinfección**

Ver el punto 1.5

### **3.4 Gastronómicos**

#### **3.4.1 Cocina**

- En forma diaria el personal debe informar si presenta o no síntomas
- Programar la elaboración con la menor cantidad de personal, sin descuidar las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Incrementar la frecuencia del plan de limpieza y desinfección de superficies de trabajo y utensilios
- Lavar la vajilla con detergente y agua caliente
- Incrementar la frecuencia del plan de limpieza y desinfección de pisos y paredes
- Verificar y registrar la presencia de jabón y toallas desechables en todos los lavamanos
- Incrementar la frecuencia del lavado de manos durante la elaboración
- Aumentar la frecuencia de lavado de la ropa de trabajo
- Mantener cubiertas las materias primas hasta ser utilizadas
- Mantener cubiertos los platos / viandas preparados hasta la entrega al comensal

#### **3.4.2 Local comercial**

**Este punto aplica siempre y cuando el gobierno provincial y municipal respectivamente, aprueben la actividad**

- En forma diaria el personal debe declarar si presenta o no síntomas.
- Controlar frecuentemente la disponibilidad de jabón líquido y toallas de papel en los baños
- Disponer de alcohol en gel o solución de alcohol 70 en el ingreso a los baños, para ser utilizado al salir de los mismos
- Colocar cartelera que recomienda el lavado de manos antes de sentarse en la mesa

- Mantener una distancia mínima de 1 m entre mesa y mesa
- Mantener ventilados los ambientes y limpios los filtros de equipos de aire
- Se recomienda el uso de mantelería desechable
- Cambiar los manteles de tela al finalizar el servicio de cada comensal
- Los platos y paneras deben ser entregados cubiertos
- Disponer de alcohol en gel o solución de alcohol al 70% en el mostrador para empleados y clientes
- El personal debe lavarse las manos con frecuencia
- Luego de manipular dinero o tarjetas siempre desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%
- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de los pisos del local
- Al finalizar cada turno pulverizar solución de alcohol 70 en mesas y sillas

### **3.4.3 Entrega a domicilio**

- Los trabajadores que presenten síntomas no deben presentarse a trabajar y se les recomienda llamar al 911.
- Desinfectar la conservadora con solución de alcohol 70% antes de cada entrega
- Durante la entrega mantener la distancia mínima de 1 metro
- Luego de manipular dinero o tarjetas siempre desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%
- Luego de cada entrega, al retornar al local elaborador el personal que realiza entregas deberá:
  1. Lavarse las manos con agua y jabón
  2. Limpiar y desinfectar manubrio, conservadora y casco (Ver punto 1.5)

### **3.4.4 Limpieza y desinfección**

Ver el punto 1.5

### **3.5 Carga, descarga y recepción de mercadería.**

#### **Acciones generales**

- Ante la aparición de síntomas (Fiebre, Tos, dolor de cabeza) no presentarse a trabajar, llamar al 911. El aviso al 911, permite realizar un control sobre la persona afectada y programar un control de las personas con las que haya tomado contacto.
- Lavado frecuente de manos con agua y jabón, uso de solución de alcohol 70% para la desinfección de manos
- Mantener una distancia mínima de 1 metros entre personas
- Usar barbijo o protector facial

#### **Recepción de documentación**

- Recibir un transportista por vez
- Mantener una distancia mínima de 1 metros entre personas
- Usar barbijo o protector facial ( Su uso es obligatorio)
- Antes y después de intercambiar documentación de la carga o utilizar bolígrafo de uso común, desinfectarse las manos con alcohol en gel o solución de alcohol al 70%
- No es recomendable compartir bolígrafos. De hacerlo, debe ser desinfectado con solución de alcohol al 70%

#### **Carga y descarga de mercadería**

- Recibir un transportista por vez
- Mantener una distancia mínima de 1 metros entre personas
- Usar barbijo o protector facial ( de uso obligatorio en la Provincia de Río Negro)
- Delimitar la zona en la que puede actuar el transportista durante el procedimiento de carga y descarga. De ser posible, es recomendable que espere en el interior de su cabina.
- Las herramientas utilizadas para la carga y descarga (Gancho, Carro, zorra, autoelevador u otros) deben ser desinfectadas con solución de lavandina o alcohol al 70% antes y después de su uso.

#### **Tratamiento de la mercadería y el transporte**

- No existen recomendaciones oficiales de realizar tareas de desinfección sobre el transporte y/o la mercadería
- No se debe aplicar ningún tipo de químico sobre los productos transportados
- El transportista debe mantener limpia su cabina, pudiéndola desinfectar con solución de alcohol al 70%.