

PREVENCIÓN CORONAVIRUS

A raíz de la crisis motivada por la expansión de casos detectados de infección por el coronavirus, los establecimientos del Mercado de Eusebio da Garda, en la Plaza de Lugo, quieren transmitir a sus clientes tranquilidad informándoles de las medidas adoptadas para prevenir la expansión de este virus, que como tal, las únicas armas para combatirlo son el seguimiento exhaustivo de las normas higiénicas:

1 Los locales tienen implantados **PLANES PARA EL CONTROL DE PLAGAS** (posibles portadores de gérmenes).

2 **TODOS LOS OPERARIOS ESTÁN FORMADOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN** para evitar la contaminación accidental de los propios operarios a los alimentos, de los alimentos a los clientes y un adecuado manejo del dinero.

3 Cada uno de **LOS ESTABLECIMIENTOS**, independientemente de las zonas comunes del mercado, **DISPONEN DE SU PROPIO PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** de sus equipos, superficies, expositores y cualquier otro objeto utilizado que pueda entrar en contacto con el alimento, el cliente o el operario.

4 **LOS TRABAJADORES SE EQUIPAN AL INICIAR LA JORNADA CON ROPA ADECUADA Y EXCLUSIVA** en cada uno de sus puestos y evitan el contacto directo con el alimento (empleo de guantes, higiene de manos...)

5 En todos los puestos **EXISTEN PRODUCTOS DESINFECTANTES** que se aplican tanto en el lavado de manos como en la limpieza de las superficies de los puestos.

6 **LOS OPERARIOS APLICAN NORMAS HIGIÉNICAS** para evitar toser sobre los alimentos, estando prohibido escupir, comer, fumar...

7 **LAS MATERIAS PRIMAS** utilizadas para la venta en cada uno de los puestos **PROCEDEN EN SU MAYORÍA DE PROVEEDORES LOCALES HOMOLOGADOS** para la venta; sujetos a las mismas medidas de higiene establecidas anteriormente.

8 Es competencia del Ayuntamiento la limpieza y desinfección de las zonas comunes; que se lleva a cabo mediante estrictos protocolos de higiene por operarios formados.

9 Actualmente la Asociación de Praceiros del Mercado de la Plaza de Lugo, en colaboración con otras entidades, está trabajando para llevar a cabo otras medidas complementarias que supongan una mejora en la higiene y manipulación de los alimentos.