

CEDECARNE DESACONSEJA EL USO DE LOS SELLOS “COVID FREE”

- Cedecarne desaconseja a sus socios adherirse a cualquier tipo de certificación que pretenda garantizar o avalar que un local está libre de virus, así como demostrar, sin un estudio previo detallado, que se están cumpliendo los protocolos sanitarios

Madrid. 2 de junio de 2020–. Cedecarne alerta a sus socios y a los consumidores de la proliferación de diferentes sellos “Covid free/ libre de virus” porque no son garantía de que un local cumple con todos los requisitos exigidos por las autoridades, ni tampoco que se estén cumpliendo con los protocolos sanitarios y de seguridad diarios.

Además, desde la Organización representativa del comercio especializado de la carne advierten a los consumidores de que, a pesar de que un local comercial tenga establecido un protocolo y cumpla con todas las exigencias administrativas, no deben relajarse y asimismo debe, como consumidores, tomar las precauciones necesarias que marcan las autoridades.

Desde el inicio de la pandemia, Cedecarne ha ido informando sobre los requisitos sanitarios que debían cumplir los establecimientos comerciales y, como Organización representativa, se han mantenido diferentes contactos con la Administración para trasladar, gracias a su experiencia, cuáles debían ser los protocolos más adecuados en los establecimientos de alimentación. Tanto el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación como se llevan a cabo habitualmente, como el seguimiento de la “Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial” por el Ministerio de Sanidad y el de Industria y Comercio son suficientes garantías.

Solo con el cumplimiento de todas las medidas de higiene y seguridad se garantizará la seguridad y no con la colocación de un sello o distintivo que puede significar la relajación de las medidas y la confusión de los consumidores.

Más información:

Elena Ovejas

info@cedecarne.es

C/ Enrique Larreta 5, 1ª Planta. 28036 Madrid

Tel.: 91 542 21 03

www.cedecarne.es