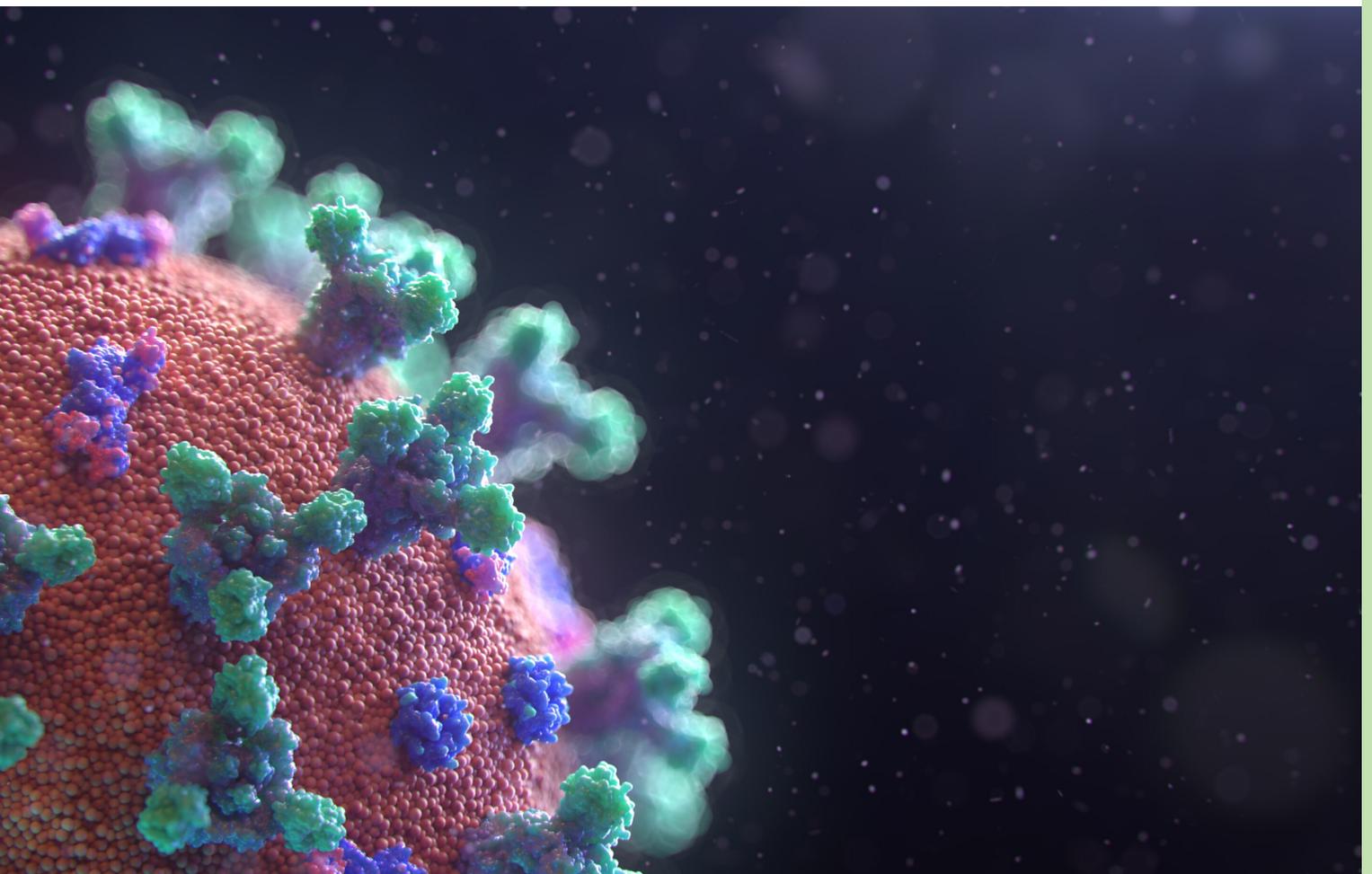


Marzo 2020

Guía de buenas prácticas ante el coronavirus en venta minorista

Traza Healthy Consumers



Marzo 2020

- 1. Objeto**
- 2. ¿Qué es el coronavirus?**
- 3. ¿Cómo se transmite el coronavirus?**
- 4. ¿Cuánto tiempo sobrevive en superficies?**
- 5. ¿Qué medidas puedo adoptar para prevenir la infección?**
 - 5.1. Medidas de higiene personal**
 - 5.2. Medidas de limpieza y desinfección**
 - 5.3. Medidas de higiene en el establecimiento**
 - 5.4. Medidas organizativas**
- 6. Normativa en el punto de venta**
- 7. Abastecimiento en el punto de venta**
- 8. Guía para el correcto lavado de manos**
- 9. En caso de sospecha de sufrir la enfermedad ¿cómo se debe actuar?**
- 10. Teléfonos de contacto y enlaces de interés**

Traza Healthy Consumers

La presente guía ha sido desarrollada utilizando información de fuentes oficiales del Ministerio de Sanidad y autoridades competentes del Estado. Esta información se encuentra en continua actualización, por lo que le aconsejamos que consulte los enlaces facilitados en el apartado 10 "Teléfonos de contacto y enlaces de interés".

Esta guía recoge información exclusivamente de medidas de higiene general conforme a la información vigente en el momento de su elaboración. La información y medidas a adoptar relativas a las particularidades de su sector y de su empresa deberá obtenerlas a través de su servicio de prevención de riesgos laborales.

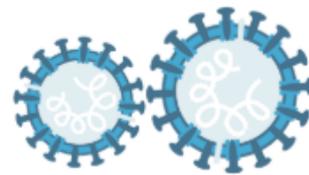
1. Objeto

El objeto de este protocolo, es detallar las medidas preventivas a adoptar frente a la exposición al Coronavirus en las empresas alimentarias, según los criterios establecidos por el Ministerio de Sanidad.

La autoridad europea para la seguridad de los alimentos (EFSA) ya ha explicado que, por el momento, no existe ninguna evidencia de que los alimentos sean un vehículo de transmisión del COVID-19. No obstante, **es responsabilidad de todos extremar las medidas para asegurar la inocuidad de los alimentos y la seguridad del personal manipulador.**

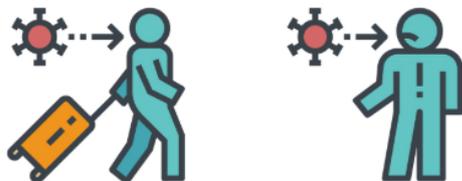
2. ¿Qué es el coronavirus?

Los coronavirus son una amplia familia de virus que normalmente afectan a animales. Algunos tienen la capacidad de transmitirse de los animales a las personas.



El nuevo coronavirus SARS-CoV-2 (conocido como COVID-19) es un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas y se ha detectado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China.

3. ¿Cómo se transmite el coronavirus?



La transmisión de coronavirus se produce a través del contacto estrecho con las secreciones respiratorias que se generan con la tos o el estornudo de una persona enferma. Estas secreciones infectarían a otra persona a través de pequeñas gotas que entran en contacto con sus mucosas de la nariz, ojos o boca.

Además, estas pequeñas gotas que contienen el virus pueden depositarse en las superficies de los enseres y espacios habitados. Según algunos autores es posible la transmisión del coronavirus desde estas superficies contaminadas dada la supervivencia que tienen en las mismas.

4. ¿Cuánto tiempo sobrevive en superficies?

El análisis de varios estudios revela que los coronavirus como el SARS y el MERS pueden sobrevivir en superficies de cristal, metal o plástico incluso por encima de 9 días (a la temperatura de 30 °C -o más- se reduce la supervivencia).

5. ¿Qué medidas puedo adoptar para prevenir la infección?

5.1 Medidas de higiene del personal



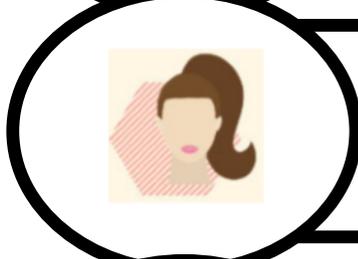
Lavado de manos frecuente
(Agua y jabón o
solución con alcohol)



**Evitar el uso de maquillaje y lentillas evitando con
ello tocarnos la cara**



Uñas cortas y no llevar joyería
(Llevar uñas cortas y cuidadas, evitando
el uso de anillos, pulseras, etc.)



Llevar el pelo recogido



Tápese la boca al toser o estornudar
(Use pañuelos desechables, si no dispone de
pañuelos, utilice el antebrazo o codo
para taparse la boca)



No tocarse la cara
(No tocarse los ojos, nariz o boca,
sin antes lavarse las manos)

5.2 Medidas de limpieza y desinfección



- Se debe realizar **limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones** con especial atención a superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso alimentario diluida en agua, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.



- Después de cada jornada, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, maquinaria, y en general, **cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos** siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.



- **Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes** como la dilución recién preparada de **lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 g/L)**. También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos. Siempre se utilizarán de acuerdo a lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad. El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.



- Para una limpieza correcta de las instalaciones, sea puntual o sea la de finalización del día, y ya sea realizada por personal propio o mediante una subcontrata, la empresa titular del centro se asegurará de que la persona trabajadora cuenta con las medidas preventivas, **equipos de protección individual necesarios**, así como los productos adecuados para proceder a la misma.



- La **apertura de las puertas** se debe realizar de manera que se evite el contacto con tiradores, pomos, etc., siempre de forma higiénica y manteniendo las mismas limpias en todo momento.

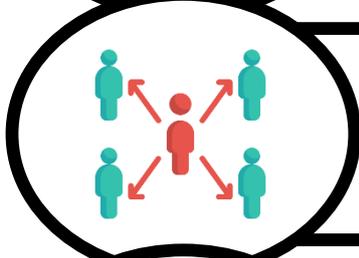
5.3 Medidas de higiene en el establecimiento



Evitar reuniones y aglomeraciones



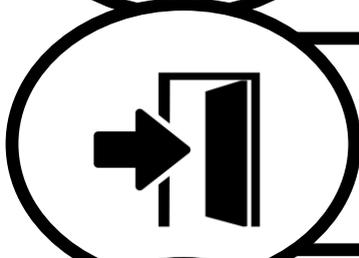
Evitar contacto con compañeros y no compartir objetos
(evitar abrazos, besos o estrechar la mano)



Mantén una distancia de seguridad de más de 1 metro y medio entre personas
(de forma orientativa, 4 personas por cada 10 m²)



Disponer de dispensadores de geles desinfectantes



Evitar abrir puertas por el picaporte y directamente con la mano

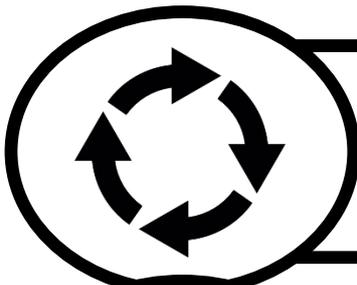


Use mascarilla y guantes



Ventilación adecuada de los locales
(si es por medios mecánicos, observar buen funcionamiento y limpieza)

5.4 Medidas organizativas



**Organizar la disposición de los puestos de trabajo,
la circulación de
personas y los turnos**



**Comprobar el estado de salud del
personal al inicio de la jornada**
(si es posible, toma de temperatura)



**Facilitar información y formación
al personal en materia de higiene y
sobre el uso del material de protección**



**Suspender el fichaje con huella
dactilar sustituyéndolo por
cualquier otro sistema**

6. Normativa en el punto de venta



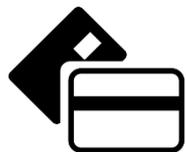
Informar mediante cartelería a las personas trabajadoras y a los clientes de los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias



La permanencia en los establecimientos comerciales deberá ser la estrictamente necesaria para que los consumidores puedan realizar la adquisición de alimentos y productos de primera necesidad.



Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos, especialmente los no envasados, y de equipos, facilitando el servicio a los clientes para minimizar el uso del sistema de autoservicio. Se recomendará el uso de guantes desechables de un solo uso en las zonas de autoservicio, que deberán estar siempre disponibles.



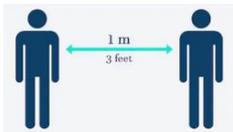
Fomentar el pago por tarjeta. Limpieza del TPV tras cada uso.



Utilización de guantes para cobrar, lavado frecuente con geles. en el caso de no contar con ellos, se extremarán las medidas de seguridad y la frecuencia en la limpieza y desinfección.



Evitar que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache **simultáneamente alimentos**.



Distancia entre vendedor-cliente y entre clientes, tanto en el proceso de compra como en las colas de atención y de pago de al menos 1 metro. Se debe establecer un **aforo máximo**, que deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades competentes, concretamente con el requisito de distancias mínimas.



En caso de **picos con afluencia masiva de clientes** y cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, **una vez se haya cogido turno, se deberá esperar fuera del establecimiento**.



Se **informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas** y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento, mediante **avisos tales como anuncios periódicos por megafonía**.



Se **marcará una línea de seguridad en el suelo y/o cartelera informativa tanto en la zona de caja como en la venta directa al consumidor** de forma que se asegure la distancia entre cliente - producto - personal del local.



Se **recomienda el uso de mamparas o elementos físicos que aseguren la protección de vendedor/cliente**, se debería instalar en las cajas de cobro mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección de forma que una vez instalada quede protegida la zona de trabajo.



Si el **producto se encuentra expuesto directamente al cliente sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene**. En el caso de productos de la pesca o de frutas y verduras y hortalizas en despacho asistido podrá establecerse una distancia de seguridad adaptada al tamaño del establecimiento.



En el caso de **frutas y verduras en autoservicio** deberán recogerse recomendaciones respecto al lavado y tratamiento del producto y el uso de guantes desechables.



Facilitar entregas a domicilio, únicamente realizadas por pago on-line para evitar el uso de efectivo, y preferiblemente depositar la entrega en la puerta del domicilio, sin acceder a la vivienda, manteniendo en todo caso la distancia de al menos 1 metro con el cliente y sin ningún contacto físico.



Al personal de reparto, sea propio o subcontratado, se les facilitará gel o solución alcohólica sustitutiva del lavado de manos, para proceder de manera inmediata a la higiene necesaria entre cada entrega. Asimismo, se recomienda mantener en óptimo estado de limpieza el transporte utilizado para el reparto, interior y exteriormente.



Disponer de **papeleras con tapa y pedal** para depositar pañuelos y otro material desechable que deberán ser limpiadas de forma frecuente.



Asegurar la **distancia entre el cliente y los productos no envasados: carnes, pescados, frutas y hortalizas, panadería, confitería y pastelería...** Se recomienda que el vendedor utilice guantes, cumpliendo con la reglamentación sobre manipulación de alimentos si es el caso. En el caso de no contar con ellos, se extremarán las medidas de seguridad y la frecuencia en la limpieza y desinfección."



Se recomienda que, **a lo largo de la jornada, preferente a medio día, se proceda a una pausa de la apertura para proceder a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición.**

7. Abastecimiento en el punto de venta



Mantener **actualizado el inventario de productos** para evitar, en la medida de lo posible, el desabastecimiento.



Recabar **información de proveedores sobre su capacidad de suministro**, ampliando en su caso la gama de productos sustitutivos de aquellos agotados o próximos a hacerlo.



Recomendar a los clientes **evitar acaparamientos excesivos de productos**. En caso necesario, limitar el volumen máximo a adquirir por cliente cuando se observa un riesgo de agotamiento.



Asegurar una **rápida reposición de productos en los anaqueles de los establecimientos** para evitar trasladar a los clientes la **impresión de riesgo de desabastecimiento**, incitando así a incrementar el volumen de compras preventivas.

8. Guía de lavado de manos

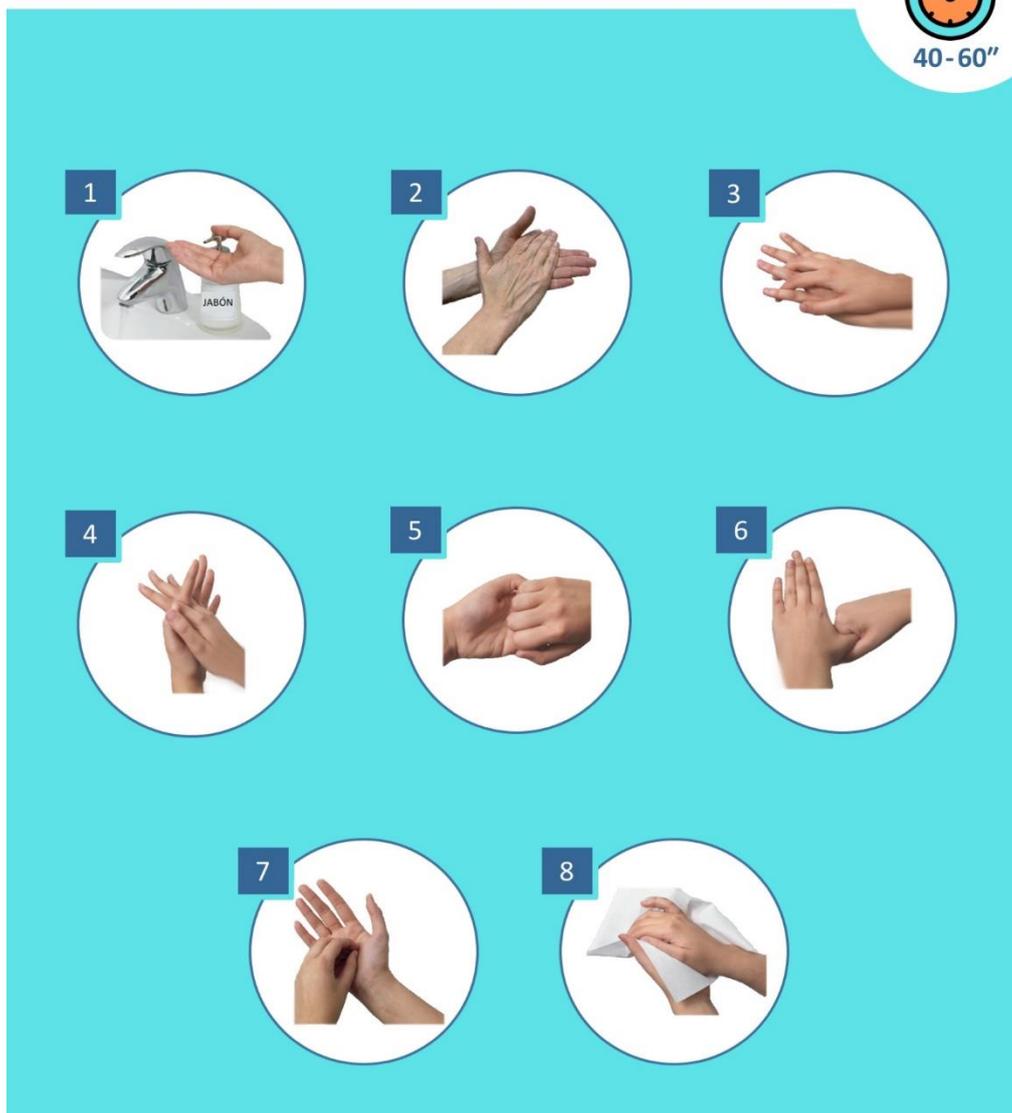
¿Cuándo debo lavarme las manos?

- Tras estornudar, toser o tocarse la nariz
- Después del contacto con alguien que estornuda o tose
- Después de usar el baño, el transporte público o tocar superficies sucias.
- Antes de comer

¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



40-60''



www.msbs.gob.es

9. En caso de sospecha de sufrir enfermedad, ¿Cómo se debe actuar?



- Si se empieza a tener **síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.)**, **quédate en casa**, no asistas a un centro sanitario y avisa al teléfono que disponga su comunidad autónoma o centro de salud que corresponda. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se deberá llevar mascarilla quirúrgica.



- Según los datos actuales se calcula que el **período de incubación** de COVID-19 es de 2 a 12 días, y el 50% comienza con síntomas a los 5 días de la transmisión. Por analogía con otros coronavirus se estima que este periodo podría ser de hasta 14 días.



- La empresa procederá a **su notificación al servicio de prevención** para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.

10. Teléfonos de contacto y enlaces de interés

Comunidad autónoma	Teléfono de contacto
Andalucía	900 400 061 / 955 545 060
Aragón	976 696 382
Asturias	900 878 232 / 984 100 400 / 112 marcando 1
Cantabria	900 612 112
Castilla La Mancha	900 122 112
Castilla y León	900 222 000
Cataluña	061
Ceuta	900 720 692
C. Madrid	900 102 112
C. Valenciana	900 300 555
Extremadura	112
Galicia	900 400 116
Baleares Islas	061
Canarias	900 112 061
La Rioja	941 298 333
Melilla	112
Murcia	900 121 212
Navarra	948 290 290
País Vasco	900 203 050

Dispone de información actualizada de la epidemia del nuevo coronavirus en:

- **Organización mundial de la salud (OMS):**

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

- **Página Web del Ministerio de Sanidad:**

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>

- **Murcia Salud:**

<https://www.murciasalud.es/pagina.php?id=45558>

- **Comunidad de Madrid:**

<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/2019-nuevo-coronavirus>

- **Generalitat Valenciana, Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública**

http://www.san.gva.es/web_estatica/coronavirus/coronavirus_va.html