

Recomendaciones de los Servicios de Salud Pública de la Zona de Salud de Hoyos para minimizar el riesgo de contagio de Coronavirus Covid-19 en los comercios minoristas de alimentación

“Recuerde que la mejor prevención es evitar contactos y lavarse mucho las manos”

RECOMENDACIONES:

1. En pequeños establecimientos evitar que la sala de ventas se llene por el público. Pueden utilizarse carteles para avisar a sus clientes que entren de uno en uno y hacer marcas en el suelo para que se mantengan las distancias adecuadas.

2. En los grandes establecimientos, evitar aglomeraciones, controlando los accesos al público. Indicar al público que debe mantener y respetar las distancias entre si de al menos 1,5 m.

3. Para los manipuladores de alimentos se recomienda el lavado de manos frecuente, usar mascarilla, y guantes, toser en pañuelos desechables, evitar tocarse los ojos, boca y nariz con las manos, llevar las uñas cortas y evitar el uso de anillos, pulseras, relojes u otros adornos.

Si no fuese posible el lavado con agua y jabon con frecuencia, se pueden utilizar las soluciones de desinfección de manos hidroalcoholicas.

Es necesario utilizar ropa específica de trabajo, y para la desinfección de esta ropa, se recomienda el lavado diario a máquina con detergente ordinario a una temperatura de al menos 60°C. No sacudir la ropa antes de lavarla.

Se recuerda que el uso de guantes no asegura la no transmisión del virus, si estos están sucios o contactan con superficies contaminadas. Por tanto, el uso de guantes no evita el lavado de manos igual o más que si no se utilizasen.

4. Disponer a la entrada de las instalaciones de medios de desinfección de manos con geles hidroalcohólicos o similar, para uso por la clientela.

5. Colocar guantes de un solo uso para la clientela, y una papelera para su eliminación, preferiblemente dotada de tapa con apertura a pedal.
6. Habrá una persona del establecimiento que dotada de solución desinfectante adecuada, procederá a limpiar con dicha solución, al menos, las asas de cestas o de los carros del supermercado, también a las puertas que toca el público, especialmente manillas y pomos. **No obstante, sería recomendable que cada cliente llevase su propia bolsa para evitar en lo posible la manipulación de carros o cestas.**
7. En la medida de lo posible, se recomienda la suspensión de la manipulación de alimentos no envasados por parte del público (por ejemplo, panes, dulces, frutas, verduras, golosinas...) siendo atendidos por el personal del establecimiento. Colocar un cartel de “no tocar” y si es posible, mantener estos alimentos alejados del alcance del público.
8. En el caso de manipulación de carnes frescas, fiambres, embutido, pescados y similar, por el personal del establecimiento, se extremarán las condiciones de higiene, con lavado frecuente de las manos con jabón, cambios de cuchillos con lavado y desinfección frecuente, igualmente de las tablas de corte, y otros útiles como picadoras, cortafiambres, etc.
9. Todos los aseos, lavabos, lavamanos estarán debidamente equipados con dispensadores de jabón, papel secamanos desechable (o secadores de aire si es el caso de los aseos), y una papelera con cierre de la tapa a pedal para la eliminación de estos.
10. Las personas encargadas de cobrar y por tanto de manipular dinero, deben estar dotadas de guantes que además, deberán desinfectar con solución adecuada tras cada cliente. En el caso de que la misma persona que atiende, es la que cobra, debería procederse a lavarse las manos tras contactar con el dinero.
11. Los guantes que utilice el público deben desecharse tras su uso.
12. Para quitarse los guantes, evite contactar al quitarse el primero con la piel de la muñeca, para ello, tire con los dedos de la zona de la palma de la mano y envuelva el guante hacia adentro, sin que en ningún momento su mano enguantada contacte con la piel, posteriormente con la mano desnuda, introduzca un dedo entre el guante y la muñeca de la otra mano y sáquese el guante envolviéndolo hacia adentro, sin que la superficie externa del guante contacte con la piel de la otra mano. Tras ello elimínelos en una papelera. Luego, proceda al lavado de manos o a la desinfección con soluciones adecuadas.

13. Terminada la jornada de trabajo, se procederá a una limpieza y desinfección del establecimiento y equipos y se hará una más exhaustiva sobre los elementos que toca la clientela como asas de cestas, carros, manillas y pomos de puertas, interruptores de la luz, teclados, datáfonos, teléfonos, etc. **Las superficies sucias deben limpiarse con detergente o jabón previamente a la desinfección. Para la desinfección de superficies, se recomienda la lejía (la de uso doméstico que suele ser de 40 gramos de cloro por litro) diluída al 1% , es decir para hacer un litro, se usarán 250 ml de lejía y 750 mililitros de agua. Se aplicará el desinfectante, y se dejará actuar unos 10 minutos mínimo. Si es necesario, se enjuagará posteriormente con agua limpia. Recuerde que en caso de utilizar agentes clorados, como lejía y similar, el agua caliente hace que el cloro se evapore rápidamente, perdiendo efectividad.**

El personal que la realice llevará los métodos de autoprotección necesarios en función de las operaciones a realizar y sustancias a utilizar.

14. Cualquier trabajador que presente sintomatología compatible con el COVID-19, deberá comunicarlo al responsable, y en todo caso será retirado del trabajo.

PARA RESOLVER CUALQUIER DUDA PUEDEN CONTACTAR TELEFONICAMENTE CON LA VETERINARIA O FARMACEÚTICA DE LA ZONA DE SALUD DE HOYOS .Telefono : 927514346