



ORIENTACIONES PREVENTIVAS FRENTE AL COVID-19 EN EL COMERCIO DE ALIMENTACIÓN, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD

(VERSIÓN 01 03 DE ABRIL DE 2020)

Estas recomendaciones van dirigidas a los establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, productos y bienes de primera necesidad. Si el Gobierno ha determinado en el [Real Decreto-ley 10/2020, de 29 de marzo](#) , que su empresa es un servicio esencial y se le permite continuar operando, debe asegurarse de eliminar o minimizar los riesgos para sus trabajadores tanto como sea razonablemente posible.

En este documento se recoge una selección no exhaustiva de recomendaciones y medidas de contención adecuadas para garantizar la protección de la salud de los trabajadores de este sector .

Gestión de los riesgos de exposición al coronavirus (SARS-CoV-2)

Distanciamiento

Una de las formas más efectivas para minimizar la propagación del coronavirus es limitar la proximidad física entre los trabajadores y otras personas. Para ello se adoptarán las siguientes medidas:

- *El desplazamiento al centro de trabajo se realizará preferentemente de forma individual*
- *Al inicio de la jornada se comprobará que los trabajadores no han tenido contacto con casos posibles, probables o confirmados de COVID-19 y la ausencia de sintomatología.*
- *En caso de que un trabajador presente sintomatología compatible con la enfermedad, se le retirará de su actividad profesional y se notificará al a los responsables sanitarios del servicio de prevención de la organización, se aislará al trabajador y se le dotará de mascarilla quirúrgica.*
- *Se adoptarán las medidas adecuadas para evitar la exposición de trabajadores especialmente sensibles.*
- *Calcular el área del espacio de venta minorista y establecer un número máximo de clientes u otras personas que pueden estar dentro de las instalaciones en cualquier momento, para mantener el distanciamiento físico mínimo de 2 metros en la medida de lo posible (no olvide contar a sus trabajadores).*
- *Organizar la entrada de los clientes por turnos, respetando la distancia estipulada durante la espera. Es recomendable poner marcas en el suelo que proporcionen distancias mínimas de guía entre los clientes que hacen cola para el servicio, la caja o para el acceso al establecimiento.*
- *Usar barreras físicas cuando sea posible. Se recomienda la instalación de mamparas u otros elementos físicos de fácil limpieza y desinfección en las cajas de cobro para proteger la zona de trabajo.*



- *Fomentar, si es posible, los medios de compra no presenciales con servicio de entrega a domicilio, extremando también las precauciones. En este sentido, se dejará el pedido en la puerta del domicilio sin entrar en contacto con el cliente, manteniendo siempre la distancia mínima establecida. Si no es posible la entrega a domicilio, se contemplará la posibilidad de habilitar servicios de recogida en tienda en zonas específicamente destinadas para ello .*
- *Usar puertas separadas para entrada y salida, para evitar el contacto entre personas. En caso de no ser posible, establecer el recorrido de entrada y salida para dirigir el flujo de personas que entran y salen con el mismo fin de evitar el contacto.*
- *Rotar las tareas entre los trabajadores para reducir el tiempo de contacto de estos con los clientes.*
- *Distribuir las tareas y los tiempos de descanso entre el personal de forma que se garantice la distancia mínima establecida. Asimismo, en la sala de descanso también debe contemplarse esta medida.*
- *Solicitar pago con tarjeta o móvil siempre que sea posible, para evitar el contacto con el cliente y la manipulación de dinero en efectivo, que puede ser un foco de contagio*
- *Colocar letreros en zonas visibles de las instalaciones que adviertan sobre las medidas de distanciamiento establecidas.*

Medidas de higiene del establecimiento

La cantidad de tiempo que el coronavirus sobrevive en objetos inanimados y superficies es variable. Llevar a cabo estrictas medidas de limpieza y desinfección es la clave para eliminar el virus o reducir su carga viral, disminuyendo su probabilidad de contagio.

Entre estas medidas se encuentran:

- *Ventilación adecuada del local*
- *Proporcionar toallitas y productos desinfectantes para limpiar mostradores, cintas transportadoras y otros equipos como cajas, teléfonos, teclados o datáfonos.*
- *Proporcionar a los clientes a la entrada del establecimiento guantes, así como papel y gel hidroalcohólico para desinfectar previamente el carro o cesta que van a utilizar.*
- *Limpiar y desinfectar con frecuencia todas aquellas superficies de contacto continuo, como puertas, pasamanos o los propios productos de consumo.*

- **Solicitar a los clientes la no manipulación de artículos que no vayan a ser comprados.**
- **Realizar una limpieza exhaustiva al finalizar la jornada. Se reforzarán la limpieza y la desinfección de las instalaciones, en especial las superficies de contacto habitual como manillas, interruptores, pasamanos, escaleras, etc. Se utilizarán diluciones de lejía comercial preparadas diariamente (30 ml aprox. en 1 litro de agua), de alcohol (al menos 70º) u otros virucidas autorizados (ver referencias). [Más información aquí.](#)**

Medidas de higiene de los trabajadores

Se reforzarán las siguientes medidas:

- **Lavado frecuente de manos con agua y jabón (al menos 20 segundos) o con una solución hidroalcohólica. [Más información aquí](#)**
- **Evitar tocarse la cara, la nariz y los ojos**
- **Cubrirse la boca al toser o estornudar con el codo o con un pañuelo desechable que se tirará tras su uso.**
- **Utilizar los equipos de protección individual (EPI) que indique el servicio de prevención de riesgos laborales**
- **Evitar que el mismo trabajador manipule dinero y despache también alimentos. Si no fuera posible, lavarse antes y después de atender a cada cliente.**
- **Realizar medidas de desinfección y lavado de manos de los trabajadores antes del acceso a la sala de descanso.**



Medidas en caso de contagio o sospecha

El servicio sanitario del SPRL será el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de salud pública.

Así mismo, se garantizarán las medidas de aislamiento domiciliario para trabajadores (ver referencias).

Este documento tiene en cuenta toda la información publicada por las autoridades competentes hasta la fecha de su elaboración. Se destacan los siguientes documentos de referencia:

Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-COV-2). Ministerio de Sanidad.

Procedimiento de actuación frente a casos de infección por el nuevo coronavirus (SARS-COV-2)

Manejo domiciliario del COVID-19. Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19. Ministerio de Sanidad.

Prevención de riesgos laborales vs. COVID-19 - Compendio no exhaustivo de fuentes de información -. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST)

Puede consultar más información relativa al riesgos de exposición laboral al SARS-COV-2 en www.insst.es