



COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN

MEDIDAS Y RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES Y TRABAJADORES FRENTE AL CORONAVIRUS

El Ayuntamiento de León, desde la Sección de Salubridad Pública ofrece una serie de recomendaciones para las tiendas de alimentación, como medidas necesarias para proteger a sus clientes y a trabajadores.

1.- La medida principal para prevenir y controlar esta infección, es la higiene personal y especialmente la de las manos: Las medidas higiénicas de lavado frecuente y cuidadoso de manos, higiene respiratoria (toser en un pañuelo desechable) y evitar tocarse ojos, boca, nariz con las manos sucias son las medidas más eficaces para prevenir la infección COVID-19. Si no fuese posible el lavado con jabón, y siempre que no tengamos en las manos suciedad visible, se pueden utilizar las soluciones de lavado de manos Hidroalcohólicas.

2.- Garantizar el distanciamiento social evita el contagio y la propagación: Es necesario mantener una distancia social entre las personas (trabajadores y clientes) de más de 1 metro, tanto dentro del comercio como en las zonas de acceso. Por eso, es importante establecer medidas de organización adecuadas:

- Regular la entrada del número de personas al establecimiento;
- Hacer marcas en el suelo que permitan, durante la estancia de los clientes en las zonas de espera, mantener la distancia indicada.

3.- Disminuir la contaminación de superficies de manipulación y suelos: Se debe intensificar la limpieza y desinfección, haciendo especial hincapié en las zonas más concurridas, tanto por los trabajadores como por el público general, así como de las superficies de mayor manipulación.

Entre las superficies con mayor susceptibilidad de contaminación por ser más manipuladas, se encuentran las cestas y carros de compra, los mostradores, pomos de las puertas, pasamanos y barandillas, interruptores de luz, teclados y pantallas táctiles, teléfonos, etc.



4.- Autoservicio: Debe evitarse la venta de autoservicio de productos sin envasar, y si no es posible, controlar que los clientes utilicen “siempre” guantes de protección de un solo uso.

5.- Material y equipamiento higiénico en aseos: La limpieza y desinfección en los aseos y zonas de vestuarios, también debe intensificarse. No debe faltar en los aseos, jabón y material de secado de manos higiénico. Tan importante es lavarse las manos, como secárselas convenientemente.

6.- Protocolo de limpieza y desinfección: Los desinfectantes comunes, inactivan estos virus en pocos minutos.

Se recomienda usar lejía de uso doméstico y realizar la mezcla del agua y la lejía en el momento previo a su utilización.

En cuanto a la proporción de producto, para lejías con una concentración de 40 gramos de cloro activo por litro, por cada litro de agua debemos echarle 25 mililitros de lejía (Concentración final de 1 gramo de cloro en un litro de agua).

El Protocolo de limpieza y desinfección: para asegurar la efectividad de una limpieza y desinfección, deben seguirse los siguientes pasos:

1. Limpieza con productos detergentes de uso profesional.
2. Aclarado.
3. Desinfección con lejía de uso doméstico.

7.- En la medida de lo posible se debe dotar al personal de guantes y otros **equipos y medios de protección individual**, así como dosificador de desinfectante en aquellos puestos en los que no sea posible acceder frecuentemente a un punto de lavado de manos.

8.- Es necesario utilizar **ropa específica de trabajo** y para la desinfección de esta ropa de trabajo, se recomienda lavarla a diario, a máquina a 60° a 90° C con detergente ordinario.