



MEDIDAS DE SEGURIDAD RECOMENDADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS CON VENTA AL CONSUMIDOR

1. Organización de clientes

- Limitar las zonas de entrada y salida para controlar el aforo y poder mantener distancias mínimas de 1,5 metros entre clientes.
- Garantizar una distancia mínima de 1,5 metros entre empleados/as y de estos con los clientes, tanto en el proceso de compra como en las colas de atención y de pago.
- Colocar dispensadores de guantes en las entradas al establecimiento para los clientes con la indicación de que antes de pasar al interior y de coger la cesta o el carro se pongan los guantes desechables, que serán eliminados en el momento de abandonar el establecimiento en el recipiente indicado a tal fin.
- Los dispensadores de guantes y recipientes para su eliminación deben estar disponibles en las zonas de autoservicio de alimentos no envasados tanto en grandes superficies como en establecimientos que comercializan en régimen de autoservicio.
- Advertir a los clientes sobre la práctica responsable de acudir a hacer la compra con la menor frecuencia posible.
- Informar a los clientes de las medidas de seguridad a cumplir (carteles, altavoces, pantallas, etc.) y de su responsabilidad en el cumplimiento de las recomendaciones.

2. Instalaciones

- En el caso de que la puerta del establecimiento no se abra de forma automática, ésta permanecerá abierta para evitar el continuo contacto con el pomo.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, cintas transportadoras, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida al 0,1% en agua a temperatura ambiente (dos cucharadas soperas de lejía en un litro de agua), preparada el mismo día que se va a utilizar. En superficies que no se pueda utilizar lejía, se puede utilizar etanol al 70%.
- Extremar e incrementar la frecuencia de la limpieza y desinfección del mobiliario usado por los clientes (de los carros de la compra, cestas, etc.).
- Lavar diariamente la ropa de trabajo. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica con detergentes habituales en ciclos de lavado a 60/90°C.
- Disponer de papeleras con tapa y pedal para depositar pañuelos y otro material desechable accesible desde todos los puestos de trabajo. Estos recipientes deberán ser limpiados de forma frecuente.



- 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.

3. Trabajadores/as

- Las personas que presentan síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo. Avisarán a la empresa para que adopte las medidas de limpieza y desinfección.
- Si la persona trabajadora ha tenido contacto estrecho con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días y realizará seguimiento con su médica/o de atención primaria siguiendo sus instrucciones.
- Limpiarse las manos con un desinfectante a base de alcohol entre cada compra en las cajas o en la expedición de alimentos que no están envasados.
- En el vestuario al comienzo de la jornada cuando los trabajadores se cambien de ropa, calzado etc., deben lavarse las manos y dotarse de guantes En los puestos de trabajo se puede utilizar gel o soluciones alcohólicas con el fin de mantener una correcta higiene tal como se recoge en esta guía.

4. Clientes

- Los clientes deben colocarse los guantes desechables que el establecimiento pone a su disposición a la entrada del establecimiento, o en las secciones donde existan alimentos sin envasar.
- La permanencia en los establecimientos comerciales debe ser la estrictamente necesaria para que los consumidores puedan realizar la adquisición de alimentos o la venta de los mismos de productos de primera necesidad.
- Esperar fuera del establecimiento cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad.
- Ordenar las colas en el exterior del establecimiento para mantener la distancia de seguridad.

Para ampliar la información se puede acceder al documento “Buenas prácticas en establecimientos del sector comercial” en la siguiente dirección web:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf