

Medidas de higiene en establecimientos minoristas de alimentación



COVID-19

1 PERMANECER EN LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES SOLO EL TIEMPO ES-TERICTAMENTE NECESARIO.

2 MANTENER UNA DISTANCIA ENTRE VENDE-DOR-CLIENTE Y ENTRE CLIENTES MÍNIMA DE 1 METRO.

Tanto en el proceso de compra como en las colas de espera, cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, se deberá esperar fuera del establecimiento. Se recomienda que los **vendedores utilicen mascarillas**, que deben ser puestas adecuadamente **tapando nariz y boca**.

3 EVITAR LA MANIPULACIÓN DIRECTA POR PARTE DE LOS CLIENTES DE LOS ALIMEN-TOS NO ENVASADOS.

Usar **guantes desechables** en las zonas de autoservicio. **Asegurar la distancia entre el cliente y los productos no envasados:** carnes, pescados, frutas y hortalizas, panade-ría, confitería y pastelería...

4 EVITAR QUE EL PERSONAL QUE MANIPULE DINERO U OTROS MEDIOS DE PAGO DES-PACHE SIMULTÁNEAMENTE ALIMENTOS.

Fomentar el pago por tarjeta. Limpieza del TPV tras cada uso. Si no se dispone de personal únicamente para el cobro mediante dinero o tarjeta se debe **utilizar pinzas u otros utensilios para servir alimentos no envasados** como por ejemplo el pan evitan-do el contacto con las manos.

5 SE REALIZARÁ UNA DESINFECCIÓN DE MANOS SIEMPRE DESPUÉS DE un inter-cambio de objetos entre cada cliente-traba-jador (como, por ejemplo: tarjetas de pago, billetes y monedas, bolígrafos, etc.), después de tocar **superficies u objetos** que puedan estar contaminados y después de **estornudar y toser**.

6 EL VIRUS PODRÍA TENER UNA VIABILIDAD DE HASTA: **4 horas sobre el cobre** (mone-das), **1 día sobre cartón o papel** (billetes), **2 días sobre madera, ropa o vidrio** y **3 días en plástico y en acero inoxidable** (tarjetas, cuchillos, pomos de puertas...).

7 LLEVAR A CABO UNA LIMPIEZA Y DESIN-FECCIÓN EFICAZ de todas las superficies y utensilios en contacto con los alimentos: tablas, cuchillos, estantes, mostradores. **Incrementar también la limpieza y desinfección de otros elementos existentes en los comercios** que puedan entrar en contacto con personas ajenas como: pomos de las puertas, timbres, expositores...

8 HAY QUE LAVAR Y DESINFECTAR DIARIA-MENTE LOS UNIFORMES O ROPA DE TRA-BAJO. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C.

9 NO PERMITIR QUE UN EMPLEADO CON SÍNTOMAS RESPIRATORIOS ESTÉ TRA-BAJANDO.

ESTOS VIRUS SE INACTIVAN TRAS POCOS MINUTOS DE CONTACTO CON DESINFEC-TANTES COMUNES como la dilución recién preparada de lejía, la **lejía doméstica** es muy efectiva para la desinfección de superficies donde pueda haber virus:

Para que la lejía sea eficaz hay que **limpiar previamente las superficies** con bayetas húmedas, para recoger el polvo. Después lim-piar esas mismas superficies con otra bayeta humedecida en una disolución de **lejía al 1:50**.

¿CÓMO PREPARAR LA LEJÍA AL 1:50?

1. Coger 20 ml de lejía casera, no importa la marca.
2. Echarlo dentro de una botella de 1 litro.
3. Rellenar la botella con agua del grifo hasta completar.
4. Cerrar y darle la vuelta varias veces para mezclar.



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Economía y Políticas Sociales
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y CONSUMO
Unidad de Seguridad Alimentaria