RESUMEN DE DIRECTRICES DE BUENAS PRÁCTICAS POR SECTORES DE ACTIVIDAD

COMERCIO DE ALIMENTACIÓN, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD

MEDIDAS ORGANIZATIVAS EN EL CENTRO DE TRABAJO

Información y formación a los trabajadores sobre los riesgos derivados de coronavirus, con especial atención a las vías de transmisión y las medidas de prevención y protección adoptadas.



El servicio sanitario del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales deberá evaluar la existencia de **trabajadores especialmente sensibles**.



Comprobar al inicio de la jornada que los trabajadores no han tenido contacto con casos posibles, probables o confirmados de COVID-19 y la ausencia de sintomatología.



Limitación la proximidad física entre los trabajadores y otras personas. Para ello se adoptarán las siguientes medidas:

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 intentar mantener la distancia interpersonal de, al menos, 1,5 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.



Consulta posibles variaciones, restricciones o medidas reforzadas en www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/





MEDIDAS ORGANIZATIVAS EN EL CENTRO DE TRABAJO

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.



Cuando no resulte viable mantener la distancia de, al menos, 1,5 metros entre trabajadores o entre trabajadores y otras personas, ni sea posible la instalación de barreras para separarlos, se estudiarán otras alternativas de protección adecuadas de acuerdo con la información recabada mediante la evaluación de riesgos laborales.



Fomentar, si es posible, los medios de compra no presenciales con servicio de entrega a domicilio, extremando también las precauciones. 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.



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.



Consulta posibles variaciones, restricciones o medidas reforzadas en www.gobiernodecanarias.org/principal/coronavirus/





MEDIDAS DE HIGIENE EN EL 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.









MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL

Lavado frecuente de manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica. Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas. Trata de que cada lavado dure al menos 40 segundos.



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.



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.





