



Ayuntamiento **Utrera**

OFICINA DE SALUBRIDAD PÚBLICA Y CONSUMO

RECOMENDACIONES PARA LOS SUPERMERCADOS DE UTRERA CON RESPECTO AL CORONAVIRUS

Desde la Oficina de Salubridad Pública damos una serie de recomendaciones dirigida a los supermercados de Utrera:

1) LA HIGIENE DE MANOS ES LA MEDIDA PRINCIPAL DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA INFECCIÓN.

2) MEDIDAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL.

Respetar las medidas de distanciamiento social entre trabajadores y con los clientes:

- Se debe mantener una **distancia social entre las personas (trabajadores y clientes) de más de 1 metro; tanto de pie como sentados.**

Para ello se deben adoptar medidas de organización para que los trabajadores y clientes puedan cumplirlas en todas las zonas del establecimiento.

En el caso de los clientes, se propone:

2.1) Regular la entrada del número de personas al establecimiento;

2.2) Hacer marcas en el suelo que permitan, durante la estancia de los clientes en las zonas de espera, mantener la distancia indicada; y respetar una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados.

3) MEDIDAS PARA DISMINUIR LA CONTAMINACIÓN DE SUPERFICIES DE MANIPULACIÓN Y SUELOS

Se debe **intensificar la limpieza y desinfección de todos los supermercados**, limpiando y desinfectando **las veces que sean precisas a diario**, haciendo especial hincapié en las **zonas más concurridas**, tanto por los trabajadores como por el público general, así como de las **superficies de manipulación**.

3.1) Zonas que se proponen como especialmente susceptibles a la suciedad, por tener mayor trasiego de personas:

Grandes supermercados: zonas de caja, carnicería, charcutería, frutería, pescadería, comidas preparadas, panadería, etc.

Nota: cada establecimiento debe empezar elaborando una lista de las zonas interiores que considera más transitadas por las personas.

3.2) Superficies de manipulación especialmente susceptibles a la suciedad:

- CESTAS, CARROS DE COMPRA A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES Y SUPERFICIES DE MUEBLES DE CAJA.

- Teclados;

- Teléfonos;

- Mesas en general: de trabajo y a disposición del público;

- Botoneras;

- Mostradores;

- Pasamanos;

- Pomos de puertas;

- Teclados de ordenadores y pantalla táctiles;

- Interruptores de luz...

Nota 1: cada establecimiento debe empezar elaborando una lista de las superficies que considera más manipuladas por las personas.

Nota 2: Las manos son fundamentales en la transmisión de la enfermedad, por ello se debe intensificar la limpieza y desinfección de las superficies de manipulación.

En grandes supermercados, este número de superficies es muy alto, ya que el cliente se mueve por todo el establecimiento con total libertad. Por ello, sería muy recomendable, facilitar y recomendar el lavado de manos en los aseos disponibles para el público a la entrada de cada persona al establecimiento, utilizando agua con jabón siguiendo el protocolo adjunto, o en su defecto, soluciones hidroalcohólicas de lavado de manos en seco. Otra opción sería ofrecer guantes desechables a los clientes de forma que evitaríamos el contacto directo de las manos con las superficies de manipulación. Como medida complementaria a esta propuesta, es fundamental apoyarlo con carteles de concienciación donde se insista a los clientes en la necesidad de evitar tocarse la cara (boca, nariz ni ojos). Se adjunta cartel de concienciación al respecto.

Se propone **colocar los protocolos adjuntos**, según corresponda, en las **zonas donde se les ofrezca a los trabajadores o al público el lavado de manos con jabón o con soluciones hidroalcohólicas de manos.**

3.3) Aseos:

- Limpieza y desinfección a fondo de lavabo y váter, y resto de superficies de manipulación (pomos de puertas, botoneras de secador de manos automática, grifería, pulsadores de cisternas etc.) las veces que sean precisas a diario, para mantenerlas en adecuado estado de limpieza y desinfección, en función del número de personas que utilicen los mismos.

- Reposición a diario, y cuantas veces haga falta, de dosificadores de jabón, y de material de secado higiénico de manos: papel (si no se dispone de secador de manos automático) y de papel higiénico. **ES MUY IMPORTANTE LAVARSE LAS MANOS PERO TAMBIÉN SECÁRSELAS.**

3.4) Productos a utilizar:

Estos virus se inactivan tras pocos minutos de CONTACTO con desinfectantes comunes.

Se recomienda usar lejía de uso doméstico, debiendo preparar una dilución con una concentración final de 1 gramo de cloro en un litro de agua. **Se debe preparar en el momento previo a su uso**

Para saber la concentración de la lejía que queremos utilizar, debemos mirar la ficha técnica del producto:

Ejemplos:

Para lejías de una concentración de 35 gramos de cloro activo por litro, por cada litro de agua debemos echarle 28,57 mililitros de lejía.

Para lejías de una concentración de 40 gramos de cloro activo por litro, por cada litro de agua debemos echarle 25 mililitros de lejía.

Para lejías de una concentración de 50 gramos de cloro activo por litro, por cada litro de agua debemos echarle 20 mililitros de lejía.

3.5) Protocolo de limpieza y desinfección:

Realizar la limpieza y desinfección, a ser posible, en tres pasos:

1º Limpieza con productos detergentes de uso profesional.

2º Aclarado.

3º Desinfección con lejía de uso doméstico.

4) RECOMENDACIONES PARA LOS TRABAJADORES

4.1) Deben extremar su higiene personal:

- **LAVADO DE MANOS FRECUENTE CON JABÓN**, de forma concienzuda, siguiendo el protocolo que se adjunta, y **secárselas muy bien**.
- **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**
- **Evitar tocarse la cara** (boca, nariz ni ojos).

4.2) Para la **desinfección de la ropa de trabajo**, se recomienda a diario **lavar a máquina a 60° a 90° C** con detergente ordinario.

4.3 Para las tareas de limpieza:

4.3.1) Se debe hacer uso de guantes de vinilo/acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón. El resto equipos de protección individual deberán adecuarse al nivel de riesgo en cada momento.

4.3.2) Carros de limpieza: deben disponer de gel desinfectante de manos, pañuelos y guantes desechables. Es muy importante la limpieza y desinfección diaria del propio carro, haciendo especial hincapié en ruedas y superficies de mayor manipulación.

4.4) Registros escritos:

4.4.1) Plan de ejecución de limpieza y desinfección: consistente en llevar un registro escrito donde la persona que ejecute la limpieza y desinfección de la dependencia anote fecha, hora y firma.

4.4.2) Plan de vigilancia: así mismo, debe haber un responsable que vigile dicha ejecución y registro de la limpieza y desinfección.

VERSIÓN I (15- 03- 20)