



MEDIDAS ADICIONALES A LA GPCH
PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN ANTE LA COVID-19

ABRIL 2022

CARNI
MAD

Índice

- *Introducción* p. 3
- *Limpieza y desinfección* p. 6
- *Ropa de trabajo* p.12
- *Recepción de pedidos* p.14
- *Reparto de pedidos* p.16
- *Buenas prácticas de Manipulación* p.18
- *Higiene de los trabajadores* p.23
- *Protocolo para clientes* p.28
- *Bibliografía* p.32





Introducción

○ *Introducción*

Los coronavirus son una familia de virus que pueden causar enfermedades como el resfriado común, el síndrome respiratorio agudo grave (SARS, por sus siglas en inglés), y el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS, por sus siglas en inglés). En 2019 se identificó un nuevo coronavirus en China.

Este nuevo virus se conoce como el síndrome respiratorio agudo grave coronavirus 2 (SARS-CoV-2) y la enfermedad que causa se denomina COVID-19.

De acuerdo con pruebas científicas actuales, el virus de la COVID-19 se transmite por contacto estrecho a través de las gotículas (o aerosoles) expulsadas por las personas infectadas al toser o estornudar, o por contacto con fómites.

El virus puede pasar de una persona a otra directamente cuando las gotículas de la tos o el estornudo de una persona infectada entran en contacto con la nariz, la boca o los ojos de otra persona. Además, recientemente se ha demostrado, la viabilidad del virus durante tres horas en aerosoles.

Por todo esto, una persona se puede infectar si, tras tocar una superficie u objeto contaminados o la mano de una persona infectada, se lleva la mano a la boca, la nariz o los ojos. Por ejemplo, ello podría ocurrir al tocar el pomo de una puerta o estrechar la mano a otra persona y, posteriormente, tocarse la cara.

○ *Introducción*

Según la información disponible, el virus puede persistir en superficies inertes como metal, vidrio o plástico hasta cuatro días. En otros materiales, como el cobre o el papel, permanece hasta un día.

De ahí la importancia de que el comercio alimentario lleve a cabo medidas extraordinarias que eviten la propagación del virus, tales como:

- Intensificar las medidas de higiene personal.
- Formar o entrenar expresamente a sus trabajadores para evitar o reducir el riesgo de que contaminen la superficie de los alimentos o los envases con el virus.
- Proporcionar, cuando sea preciso, equipos de protección personal, incluidas las mascarillas y guantes, que pueden reducir eficazmente la propagación de los virus y las enfermedades en las empresas alimentarias, si se utilizan de modo correcto.
- Introducir medidas de distanciamiento y organización del trabajo.
- Evitar que trabajen los manipuladores de alimentos infectados o sospechosos de estarlo.



Limpieza y desinfección

○ Limpieza y desinfección

TODOS LOS EMPLEADOS DEBERÁN CONOCER EL PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ESTABLECIDO EN EL DOCUMENTO DE AUTOCONTROL IMPLANTADO EN EL ESTABLECIMIENTO

1. LIMPIEZA

- Proteger alimentos.
- Arrastrar suciedad grosera.
- Limpiar con agua caliente y detergente (apto para uso alimentario).
- Aclarar con agua.



○ Limpieza y desinfección

2. DESINFECCIÓN

- Llenar un cubo con agua fría y lejía apta para uso alimentario (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L).

Forma de preparación: echar 20 mililitros de cualquier lejía comercial (apta para uso alimentario) en una botella de litro y llenarla con el agua fría del grifo hasta completar. Cerrar y darle vueltas varias veces. Así conseguimos una dilución de 1:50 en cantidad de 1 litro.

- Dejar actuar de 5 a 10 minutos.
- Aclarar con agua.
- Secar con papel de un solo uso (útiles y equipos).
- También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos. Se utilizarán, de acuerdo a lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad y siempre que sean desinfectantes eficaces autorizados.

○ Limpieza y desinfección

⇒ Cámara frigorífica:

- Suelos: diaria (2 veces al día).
- Paredes: diaria.
- Techo: trimestral.

⇒ Obrador:

- Suelos: diaria (2 veces al día).
- Techos: trimestral.

⇒ Zona de trabajo:

- Vitrinas expositoras: diario (2 veces al día).
- Elementos de iluminación: mensual.
- Mesas y superficies de trabajo: diario (2 veces al día).

“ En todo caso, la frecuencia se tiene que incrementar de acuerdo con el uso, tanto en superficies como en zonas de mayor riesgo.”

A diario y especialmente tras su uso

- AMASADORA/EMBUTIDORA
- PICADORA (MIN 2 VECES DIARIAS)
- LONCHADORA (MIN 2 VECES DIARIAS)
- ENVASADORA
- UTILLAJE Y CUCHILLEROS
- RECIPIENTES DE RESIDUOS SÓLIDOS
- TAJOS
- ASERRADORA DE HUESO
- DELANTALES DE MALLA Y PLÁSTICO
- GUANTES DE MALLA
- BALANZAS

“Especial atención a superficies susceptibles de ser tocadas constantemente con las manos como pomos de las puertas y cámaras.”

○ *Limpieza y desinfección*

- Utilizar guantes para limpieza y desinfección.
- Se realizará una limpieza y desinfección de las superficies siempre después de cada turno de trabajo.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de manera segura y se procederá al lavado de manos.
- Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas del personal trabajador, como vestuarios, taquillas o aseos.
- Ventilación adecuada y periódica del local (a ser posible natural). Es recomendable reforzar la limpieza de los filtros de aire y aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para asegurar una adecuada renovación del aire.
- Aquellas superficies que puedan ser más difíciles de limpiar (como los mandos de los aires acondicionados o el datafono) deberán recubrirse con un plástico que se cambiará periódicamente, además de limpiarlo y desinfectarlo diariamente.

○ Limpieza y desinfección



- Limpieza y desinfección de paños: las bayetas tras su uso se limpiaran con detergente y agua caliente. A continuación de dejarán durante 5-10 en un cubo con agua fría y lejía (ver instrucciones del fabricante). Transcurridos dichos minutos deben dejarse SECAR, ya que la humedad continua es un factor favorable para el crecimiento de microorganismos.

OZONO: esta sustancia activa no ha sido todavía aprobada a nivel europeo para uso ambiental ni en superficies, por lo que no se puede proporcionar ningún documento bajo la legislación de biocidas que establezca su eficacia y/o seguridad de su uso como virucida.



Ropa de trabajo

**CARNI
MAD**

○ *Ropa de trabajo*



- Se dispondrá de ropa de trabajo y calzado exclusivo
- No se accederá a las zonas de trabajo con la ropa y el calzado de calle.
- Se procederá al lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo, en su caso, que deberán lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- Cuando se transporte la ropa de trabajo, se recomienda llevarla en una bolsa cerrada.
- Se dispondrá de recambios suficientes.



Recepción de pedidos

○ *Recepción de pedidos*

- Tener una área habilitada para la recepción de mercancía cerca de la entrada, habiendo un contacto mínimo con el transportista.
- La persona que recepcione el pedido irá dispuesta con guantes y mascarilla y se llevará a cabo una limpieza de manos.
- La mercancía recepcionada pasará por el siguiente protocolo: en la medida de lo posible se eliminarán embalajes originales y, de no ser posible y siempre y cuando el material de embalaje lo permita (cristal, plástico y metal), se desinfectará.



- Con la recepción de cada pedido se procederá a la limpieza y desinfección de la área habilitada antes de que pueda llegar el siguiente pedido.
- En ningún caso se permitirá que se acumulen en la área habilitada de recepción de pedidos varios proveedores. En caso de que lleguen dos de ellos simultáneamente, solo podrá entrar uno y el siguiente deberá esperar su turno.



Reparto de pedidos



**CARNI
MAD**

○ *Reparto de pedidos*

Tanto si se trata de un reparto a domicilio a consumidor final como el reparto de pedidos a restauración o a colectividades, se recomienda llevar a cabo las siguientes medidas:

- Evitar contacto directo con el cliente (dejar el pedido en la puerta en caso de consumidores finales y, en caso de restauración, hacerlo en la zona de recepción de pedidos habilitada). Mantener la distancia siempre de 1,5 metros.
- Evitar pago en efectivo.
- Usar guantes y cambiarlos frecuentemente.
- Se recomienda el uso de mascarilla y cambiarla con la frecuencia indicada por el fabricante.



- Emplear gel desinfectante (gel hidroalcohólico 70%) de manos.
- Extremar la limpieza del vehículo.
- Llevar el correspondiente certificado de desplazamiento (en caso necesario) o el último recibo de autónomos. Si es empleado el permiso de desplazamiento.
- Llevar consigo la documentación del vehículo industrial.



Buenas prácticas de manipulación

○ *Buenas prácticas de manipulación*



Respetar las 5 claves de la seguridad alimentaria:

1. Mantener un alto grado de higiene en el establecimiento.
2. Separar los alimentos crudos de los pocos cocinados y separar los alimentos de distinta naturaleza entre sí.
3. Cocinar completamente los alimentos.
4. Conservar los alimentos a temperaturas seguras y legalmente establecidas.
5. Utilizar materias primas seguras.

○ *Buenas prácticas de manipulación*



Y siempre:

1. Manipular los alimentos con mascarilla.
2. Emplear adecuadamente los guantes (ver protocolo de uso de guantes).
3. Lavarse las manos frecuentemente al menos durante 20 segundos (ver protocolo de lavado de manos).
4. Emplear gel hidroalcohólico.
5. Toser y estornudar en el codo o en un pañuelo, aun llevando mascarilla.

○ *Buenas prácticas de manipulación*

Protocolo de uso de guantes



Cambiarse de guantes periódicamente y siempre:

- Después de tocar dinero.
- Al tocar productos de distinta naturaleza.
- Después de ir al aseo.
- Después de fumar.
- Al irnos a comer.
- Al incorporarse al puesto laboral.
- Después de sacar/tocar la basura.
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Después de recepcionar un nuevo pedido.
- Evitar soplar los guantes para ponérselos.
- Al quitarse los guantes, es probable que se contaminen las manos, por lo que es esencial lavárselas después.
- Antes de ponerse un nuevo par, deben lavarse las manos.
- Evitar tocarse los ojos y la boca con los guantes.

○ *Buenas prácticas de manipulación*

Protocolo de uso de mascarilla



Las mascarillas deben cambiarse siguiendo la frecuencia establecida por el fabricante.

En el entorno laboral, con carácter general, no resultará preceptivo el uso de mascarillas. No obstante, los responsables en materia de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con la correspondiente evaluación de riesgos del puesto de trabajo, podrán determinar las medidas preventivas adecuadas que deban implantarse en el lugar de trabajo o en determinados espacios de los centros de trabajo, incluido el posible uso de mascarillas, si así se derivara de la referida evaluación.

Se recomienda el uso de mascarilla:

- Siempre que no se pueda garantizar la distancia interpersonal de 1,5 m.
- En vestuarios y aseos o espacios de trabajo donde la ventilación sea insuficiente o inadecuada.
- En situaciones de aglomeración o superación del aforo.
- En caso de enfermedad compatible con la actividad laboral.

○ *Buenas prácticas de manipulación*

Protocolo de uso de mascarilla



Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar una mascarilla:

1. Antes de ponerse una mascarilla, lavarse las manos con agua y jabón y si no es posible con un desinfectante a base de alcohol.
2. La mascarilla debe cubrir la boca, nariz y barbilla. Es importante un buen ajuste.
3. Evitar tocar la mascarilla mientras se usa; si se hace, lavarse las manos con agua y jabón y si no es posible con un desinfectante a base de alcohol.
4. Cambio de mascarilla tan pronto como esté húmeda, y siguiendo las recomendaciones de tiempo de uso del fabricante.
5. Para quitarse la mascarilla: quitársela por detrás (no tocar la parte delantera de la mascarilla); desecharla inmediatamente en un recipiente cerrado; y lavarse las manos con agua y jabón y si no es posible con un desinfectante a base de alcohol.
6. No reutilizar las mascarillas a no ser que se indique que son reutilizables.

○ Buenas prácticas de manipulación

Protocolo de lavado de manos

Es necesario lavarse las manos como mínimo:

- Antes de comenzar a trabajar.
- Antes de manipular alimentos cocinados o listos para comer.
- Después de manipular o preparar alimentos crudos.
- Después de manipular residuos.
- Después de las tareas de limpieza.
- Antes y después de usar el baño.
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Antes y después de comer, beber o fumar.
- Después de manejar cualquier elemento como dinero, tarjetas, móviles, etc.
- Después de manipular utensilios, herramientas o elementos como balanzas, carros, cajas, embalajes, etc.



Mójate las manos con agua y aplica suficiente jabón



Frótate las palmas de las manos entre sí



Frótate la palma de una mano contra el dorso de la otra entrelazando dedos



Frótate las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados



Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra



Con un movimiento de rotación, frótate el pulgar atrapándolo con la palma de la otra mano



Frótate los dedos de una mano con la palma de la otra con movimientos de rotación



Enjuágate las manos con agua



Sécate las manos con una toalla de un solo uso

Los geles hidroalcohólicos pueden utilizarse como complemento, pero no deben sustituir al lavado de las manos.

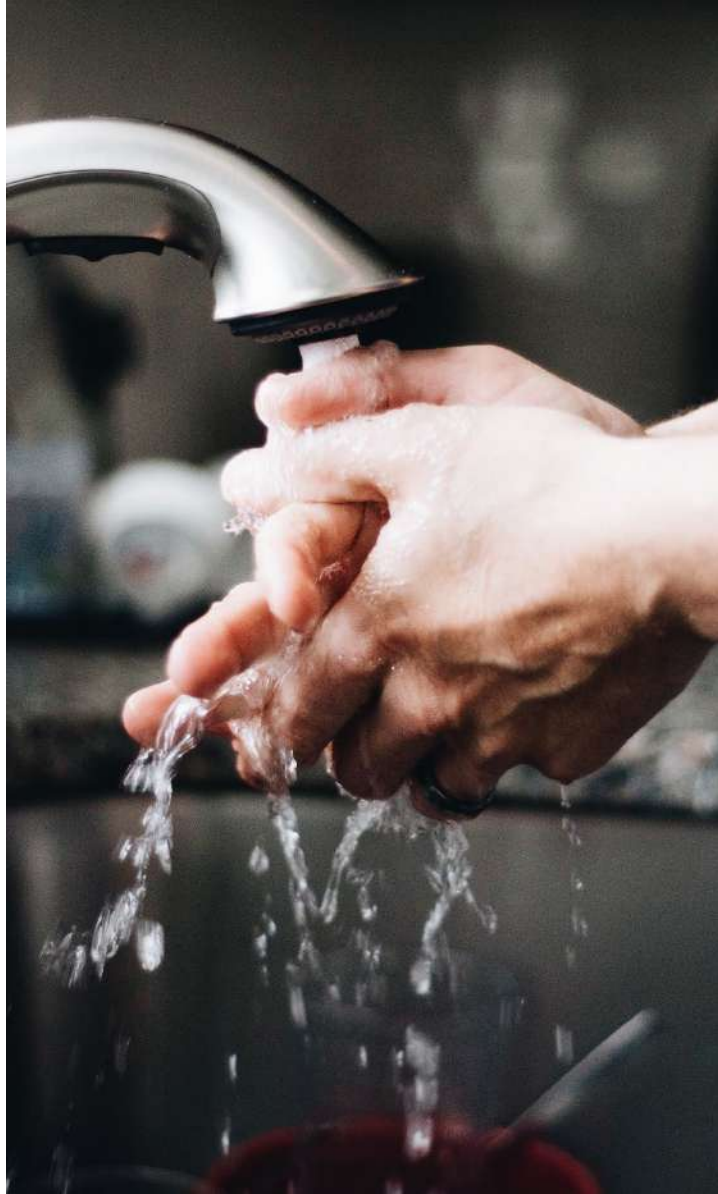


Higiene de los trabajadores

○ *Higiene de los trabajadores*

- Conocer y vigilar a diario el estado de salud de los trabajadores. En caso de aparecer síntomas compatibles con Coronavirus, el empleado no deberá acudir a su puesto de trabajo y deberá ponerse en contacto con los teléfonos habilitados para que le indiquen cómo proceder.
- Podrá valorarse el tomar la temperatura de los empleados antes de comenzar la jornada laboral.
- Formar e informar a los trabajadores de todas las medidas higiénico-sanitarias y de seguridad establecidas por la empresa, así como del correcto uso de los EPI's.
- Proveerles de EPI's, principalmente guantes, geles desinfectantes y mascarillas. Vigilar su stock. Se recuerda que el uso de EPI's no exime de la correcta higiene de las manos y las correctas prácticas de manipulación.
- Uso por turno y escalonadamente de vestuarios para limitar el número de personas usuarias al mismo tiempo, de manera que pueda mantenerse la distancia de seguridad en todo momento.
- No utilizar el teléfono móvil en horas de trabajo al ser un objeto contaminado. Si fuese necesario hacerlo se procederá al correcto lavado de manos tras su uso.

○ *Higiene de los trabajadores*



- No compartir objetos entre empleados y con clientes (como bolígrafos, TPV, etc.) y en caso de tener que hacerlo se procederá al correcto lavado de manos tras su uso.
- No se permitirá la entrada a las zonas de trabajo, principalmente a las zonas donde se manipulen alimentos, a personas ajenas a la empresa.
- Disponer de papeleras con tapa, pedal y bolsa. Disponer de una de ellas exclusiva para guantes y mascarillas.

○ *Higiene de los trabajadores*

¿Qué hacer si un empleado es positivo?

- Ante cualquier síntoma compatible con la Covid-19 (fiebre, tos, disnea, diarrea, etc.), no se deberá acudir al puesto laboral.
- Se avisará al encargado o al representante.
- Se dará aviso a los contactos estrechos anteriores a 2 días desde el comienzo de los síntomas.
- Se deberá poner en contacto con los servicios sanitarios y seguir las pautas que les sean indicadas.
- El representante podrá recurrir al servicio de prevención de riesgos laborales que la empresa tenga contratado, el cual valorará la situación y establecerá el protocolo a seguir.
- Seguir de forma estricta las recomendaciones establecidas tanto por los servicios sanitarios como por el servicio de prevención de riesgos laborales.

○ *Higiene de los trabajadores*

¿Y si el empleado comienza a sentir síntomas en el puesto laboral?

- Deberá quedar en aislamiento preventivo acudiendo a su domicilio (usando una mascarilla y deberá ponerse guantes).
- Se desinfectará cualquier utensilio, superficie, área, etc. que el empleado haya podido tocar. Los empleados que realicen esta tarea deberán ir provistos de mascarilla y guantes.
- Se avisará al encargado o al representante y se dará aviso a los contactos estrechos anteriores a 2 días desde el comienzo de los síntomas.
- Se deberá poner en contacto con los servicios sanitarios y seguir las pautas que les sean indicadas.
- El representante podrá recurrir al servicio de prevención de riesgos laborales que la empresa tenga contratado, el cual valorará la situación y establecerá el protocolo a seguir.
- Seguir de forma estricta las recomendaciones establecidas tanto por los servicios sanitarios como por el servicio de prevención de riesgos laborales.



Protocolo para clientes



CARNI
MAD

○ *Protocolo para clientes*

Los clientes también deben conocer las normas de seguridad establecidas (por ejemplo, con carteles informativos):

- Mantener la distancia de seguridad entre clientes y con el personal del establecimiento (1,5 metros).
- A la entrada del establecimiento disponer de gel hidroalcohólico para los clientes.
- No permitir aglomeraciones de clientes en el establecimiento (entrada por turnos). Respetar los límites de aforo establecidos por las Autoridades Sanitarias.*

*Actualmente no existe aforo en los establecimientos, salvo el legalmente establecido para la licencia de actividad concedida. En todo caso se debe respetar la distancia interpersonal de 1,5 m.

○ *Protocolo para clientes*



- En las colas de entrada/salida/acceso al establecimiento comercial o a zonas comunes dentro del mismo, se señalizará y establecerán dispositivos para garantizar la distancia mínima de seguridad entre personas. Pueden marcarse líneas de seguridad en el suelo.
- El tiempo de permanencia en el establecimiento será el estrictamente necesario.
- Evitar los saludos de cortesía que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos.
- Se podrá priorizar el servicio a las personas mayores de 65 años.

LA RESPONSABILIDAD DEL EMPRESARIO
ES LA MAYOR GARANTÍA PARA NO
CONTRIBUIR A LA DIFUSIÓN DEL VIRUS
DE MANERA INCONTROLADA



Bibliografía


○ Bibliografía

Guías

- *Guía de Buenas Prácticas para los establecimientos del sector comercial.* Ministerio de Sanidad y Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
- *Guía de Buenas Prácticas en los centros de trabajo.* Ministerio de Sanidad.
- *Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, probables o confirmados de COVID-19.* Consejería de Sanidad-Dirección General de Salud Pública-Comunidad de Madrid.
- *Guía de buenas prácticas de manipulación y elaboración para el sector de la restauración. Medidas durante la pandemia de Covid-19.* Dirección General de Salud Pública-Consejería de Sanidad-Comunidad de Madrid y Subdirección General de Salud Pública-Madrid Salud-Ayuntamiento de Madrid.

Webs

- <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/alimentos-coronavirus>
- <https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/ciudadana.htm>



C/ Enrique Larreta, 5, 1ª Planta
28036 Madrid
www.carnimad.es

