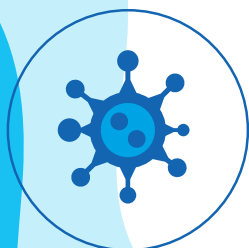




Protocolo sanitario para tiendas de barrio



Protocolo sanitario para tiendas de barrio

Medidas de bioseguridad para los trabajadores

Dentro de las medidas de bioseguridad para los trabajadores se encuentran, la higiene personal, el uso de equipos de protección personal (EPP), mantener el distanciamiento físico y seguir paso a paso los protocolos de limpieza y desinfección de todas las superficies del local.



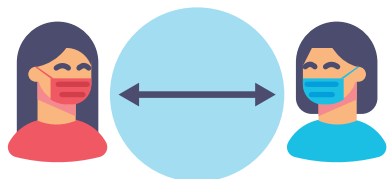
Se recomienda la **toma de temperatura** al ingreso del personal, como indicador de síntomas de COVID-19.



Proceder a la **limpieza de manos** cada vez que se cambia de actividad o cada 15 minutos.



Se recomienda el **uso de tapaboca**, o mascarilla, el mismo debe cubrir la boca y la nariz, ajustándose a la cara, deben colocarse antes de iniciar cualquier actividad.



Mantener la distancia física de al menos 1,5 metros entre personas, se recomienda carteles con indicaciones para que el personal mantenga esta distancia de seguridad.



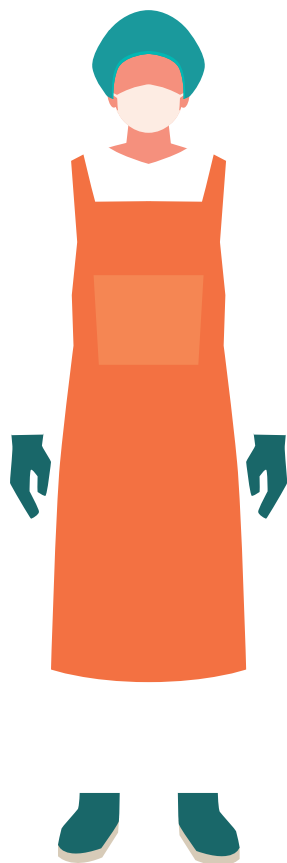
Aumentar la frecuencia de la limpieza de las superficies que son utilizadas por varias personas.

Directrices de limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección de toda superficie que está expuesta a contacto por el personal y los clientes se debe realizar antes de abrir y al menos dos veces diarias con el fin de mantener la higiene del establecimiento.



Realizar una ventilación natural en el momento de la limpieza y desinfección del establecimiento (mantener puertas y ventanas abiertas) asegurando la renovación de aire. La ventilación natural se considera como una de las medidas eficaces en el control de infecciones. En caso de no contar con ventilación natural, se recomienda el uso de sistemas mecánicos que permitan la extracción y renovación del aire.



Es necesario realizar la limpieza (agua y jabón), **previo al uso de desinfectantes de lo contrario la desinfección no es efectiva**. Posteriormente, realizar la desinfección con productos virucidas autorizados. Se recomienda el uso de desinfectantes clorados en concentraciones de 0,1%, alcohol etílico o isopropílico al 70%, amonios cuaternarios al 0,1%. Siempre se deberá seguir las recomendaciones del fabricante. Nunca mezclar productos desinfectantes, la mezcla de productos puede ser perjudicial para la salud.

Utilizar equipo de protección personal para limpieza. Utilizar paños distintos para la desinfección. Al terminar, lavar bien los materiales usados, dejarlos secar. Tras cada limpieza, desechar o lavar y desinfectar guantes y tapabocas y proceder al lavado de manos.

Instrucciones específicas para clientes

Las instrucciones para clientes deben ser colocadas mediante infografía en lugares visibles para que las mismas sean leídas por todos los clientes.



Instar a los clientes a que **una sola persona por familia** acuda a realizar las compras.

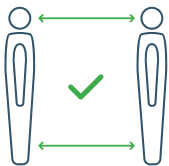


No llevar niños, adultos mayores de 65 años o persona con riesgo por enfermedades preexistentes (Diabetes, inmunosuprimidos, enfermedades cardiovasculares y respiratorias)



Facilitar gel desinfectante en sitios estratégicos de ingreso al local comercial y destinado al uso de clientes.

Evitar aglomeraciones para esto restringir el número de personas en el ingreso al local de forma de permitir un distanciamiento físico de dos metros.



Comunicar internamente por los medios de difusión del local la importancia de **no abrir productos envasados ni consumirlos en el local.**

Mantener la distancia en las líneas de caja, así como también con los mostradores de atención al público. Mediante líneas marcadas en el piso del local.

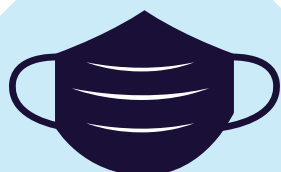
En el caso del distanciamiento con el público es posible mediante la colocación de mamparas de acrílico en las cajas registradoras. Se fomentará el pago mediante tarjetas, en caso de recibir efectivo siempre se debe sanitizar las manos con alcohol en gel.



Instrucciones específicas para clientes



Imprima esta hoja y utilicela en su establecimiento



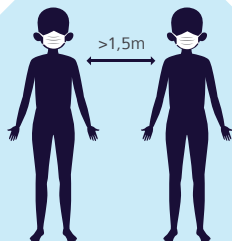
Tapabocas

Uso de tapabocas obligatorio



Limpieza

Utilice gel desinfectante y toallas de papel al ingreso.
No consumir productos en el establecimiento



Distancia social

Mantenga una distancia de al menos 1,5 metros
y evitar aglomeraciones. Evite contacto en entrega
de productos, pagos y otras transacciones.

Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

Pasos a seguir cuando un empleado tiene **síntomas asociados con COVID-19**

Una de las principales competencias de un buen Manipulador de Alimentos es su sentido de responsabilidad y su deber de informar a sus empleadores si presenta alguno de los síntomas de COVID – 19; por lo tanto se debe recordar la importancia a los trabajadores de informar oportunamente las eventualidades asociadas a la pandemia.

Si un trabajador desarrolla síntomas asociados al COVID-19 en el lugar de trabajo tenga en cuenta las siguientes medidas:



Aísle al trabajador afectado, de ser posible en una habitación separada con una ventana para la circulación de aire y a puerta cerrada.



Proporcione al trabajador afectado una mascarilla o tapabocas, si no hace parte de su EPP (equipo de protección personal).



Si se trata de una emergencia (un caso con síntomas graves con dificultades respiratorias, llame de inmediato a los servicios hospitalarios de urgencias según las indicaciones establecidas en las regulaciones de su país.



Restringir al mínimo necesario el contacto con trabajador afectado. La persona encargada de prestar la asistencia al trabajador debe llevar una mascarilla o tapabocas, gafas o careta y guantes.



Después del traslado del trabajador según las instrucciones impartidas por el servicio de salud pertinente, se debe realizar una limpieza de las zonas utilizadas por el trabajador afectado, de acuerdo con el protocolo establecido de limpieza y desinfección.

Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

Pasos a seguir cuando un empleado **da positivo para COVID-19**



Realizar un proceso de limpieza y desinfección de las zona utilizadas y/o visitadas por el trabajador diagnóstico de acuerdo con el protocolo establecido.



En la medida de lo posible, identifique las personas con las que el trabajador ha estado en contacto (hasta 2 días antes de la aparición de los síntomas) y siga las instrucciones de las autoridades sanitarias, colaborando con la investigación epidemiológica.



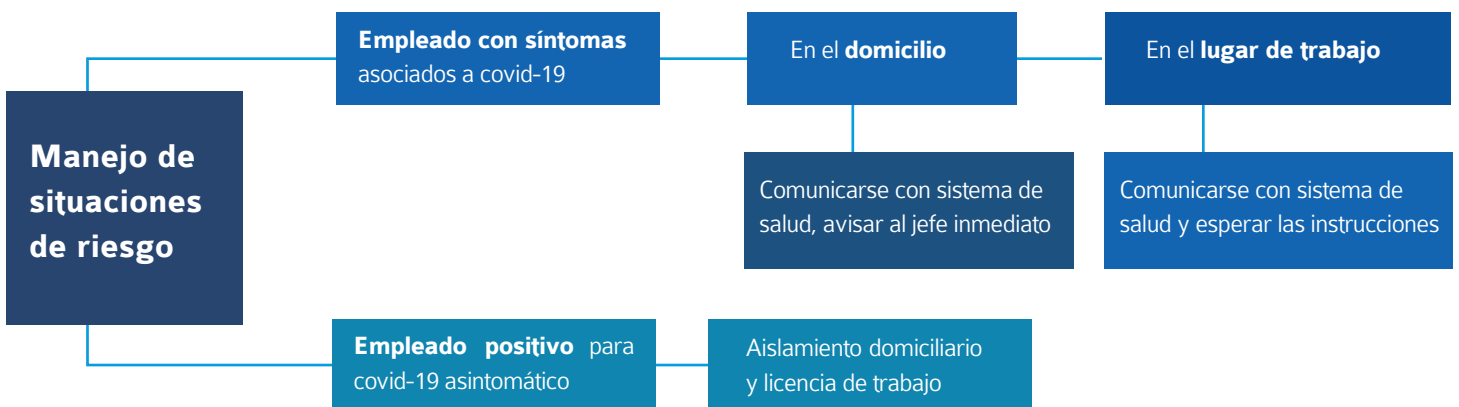
Respetar la licencia y/o incapacidad otorgada por las autoridades sanitarias al trabajador.



En la medida de las posibilidades evaluar si el contagio se dio en la situación laboral y avisar a las autoridades sanitarias competentes.

Para el reingreso laboral asegurarse a través de la pruebas entregadas por el trabajador o por medio de las autoridades sanitarias competentes que el trabajador ya no es fuente de contagio de COVID – 19.

Flujograma de manejo: Controlando si la persona expuesta presenta tos seca, fiebre superior a los 37,5°C o dificultad para respirar.



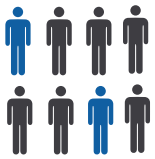
Después del traslado del trabajador según las instrucciones impartidas por el servicio de salud pertinente, se debe realizar una limpieza de las zonas utilizadas por el trabajador afectado, de acuerdo con el protocolo establecido de limpieza y desinfección.

Identificar los casos probables o confirmados de COVID-19 para realizar trazabilidad y comunicar a aquellos empleados/visitantes/clientes potencialmente expuestos que han tenido contacto estrecho con los primeros.

Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

Pasos a seguir **cuando un empleado/visitante/cliente está expuesto (en estrecho contacto) con una persona que es caso probable o positiva para COVID-19.**

Se le llama “contacto estrecho” cuando se ha estado en contacto con una persona, siendo esta caso probable o confirmada de COVID-19, a una distancia menor de 1,5 metros y un tiempo mayor a 15 minutos, o por contacto directo por secreciones de un caso probable o confirmado.



Identificar los casos probables o confirmados de COVID-19 para realizar trazabilidad y comunicar a aquellos empleados/visitantes/clientes potencialmente expuestos que han tenido contacto estrecho con los primeros.



Realizar aislamiento domiciliario durante 14 días de las personas potencialmente expuestas tanto para los que presenten síntomas leves como para los asintomáticos, respetando las directrices de las autoridades nacionales sanitarias.



Informar a aquellas sobre factores de riesgo de manera de concientizar y poder llevar adelante un autocontrol elemental sintomático (por ejemplo, controlando si la persona expuesta presenta tos seca, fiebre superior a los 37,5°C o dificultad para respirar).

En caso de comenzar a presentar síntomas leves, el sintomático deberá comunicarse con la entidad de salud local pertinente para profundizar en el estudio de posible infección por SARS-CoV-2.



En caso de haber sido confirmado COVID-19 positivo, una vez transcurrida la enfermedad y desaparecido los síntomas, deberá aislarse durante 14 días como medida de precaución, acatando los consejos de las autoridades nacionales sobre el aislamiento.

Medidas a tomar por los domiciliarios o repartidores



Anuncio de sintomatología por parte del repartidor en caso de padecer alguna.



A la hora de manipular el envío, realizar lavado de manos con agua y jabón durante 30 segundos y alcohol en gel para luego desinfectar.



Uso de tapabocas y guantes previo a la manipulación del alimento.



El alimento a ser entregado deberá estar dentro de un envase hermético o en doble envase, y deberá ser colocado en el contenedor previamente limpio con agua y jabón, desinfectado y seco.



Una vez arribado al lugar de domicilio, en caso de que el repartidor contase con un tarro de alcohol en gel, deberá desinfectarse las manos previamente al recoger el alimento. (No apoyar el alimento en el suelo).



Llevar un registro de entregas con los datos de los clientes, con el objetivo de realizar una eventual trazabilidad por contagio de COVID-19.



Comunicación del riesgo

La comunicación del riesgo y las implicaciones para la cadena alimentaria juega un papel fundamental en el manejo de la pandemia.

Por un lado, la comunicación de riesgos permite explicar en forma simple y clara los riesgos de contagio y de suspensión del suministro de alimentos, brindar información cierta y confiable, sin alarmar, pero buscando concientizar del riesgo a todos los responsables, de la necesidad de cuidarse y cuidar a los demás.

De otro lado, la comunicación de riesgos es fundamental para

- Explicar con claridad las medidas que se han tomado
- Recoger ideas para cumplirlas de mejor forma, motivar permanentemente su cumplimiento
- Entender qué dificultades tiene su aplicación
- Corregir lo que se deba corregir para asegurar el manejo responsable de los espacios, los alimentos, las personas, los mismos trabajadores

Así que es muy importante planificar bien la estrategia de comunicación, identificar el público objetivo, los contenidos que cada grupo requiere, los medios y los recursos que se usarán para la comunicación.



Comunicación del riesgo

Conviene que el plan de comunicaciones contemple varios frentes claves:

- Confirmar que el virus no se transmite por alimentos
- Reforzar las recomendaciones de la OMS y las autoridades sanitarias sobre autocuidado y demás medidas sanitarias
- Brindar instrucciones para el manejo de los alimentos a todo lo largo de la cadena alimentaria
- Compartir con la comunidad todo lo que está haciendo para prevenir el contagio de sus empleados y el suministro de alimentos inocuos y auténticos
- Resaltar el papel de los alimentos procesados en el marco de la pandemia, la seguridad que brindan, más ahora que se recomienda prohibir la comercialización al detal de animales vivos
- Ofrecer alternativas de manejo, salidas a las dificultades, para todas las partes interesadas

Características de la información

Importante que la información que se suministre sea confiable, transparente, sencilla, oportuna, consistente y que sea considerada con la gente, que vive unos momentos de preocupación e incertidumbre, de desempleo y pérdida de ingresos y ahorros que es muy impactante

Fuentes de información confiable

Hay muchas fuentes de información confiable, todos debemos recurrir a la OMS, la OIT, las autoridades sanitarias y los organismos internacionales de referencia, no dar crédito a especulaciones, cerrarle el paso a noticias falsas y mitos urbanos que confunden y crean incertidumbre.

Recursos de información y comunicación

En cuanto a los medios y los recursos para hacer la comunicación, los posters, habladores, videos cortos, mensajes de Instagram, son solo algunos de los medios de que se dispone para llevar la comunicación permanente a todos los interesados

ALACCTA ha dispuesto una sección especial con información sobre el Covid-19, los invitamos a visitar este sitio y a leer los boletines y otros materiales que hemos publicado para orientar a la cadena alimentaria en este momento de pandemia en <http://alaccta.org>