



AYUNTAMIENTO
DE
OLITE - ERRIBERRI
(Navarra)

PROTOCOLO PARA COMERCIOS DE OLITE-ERRIBERRI EN CRISIS SANITARIA POR CORONAVIRUS CIVD-19

El presente protocolo tiene por objeto dar a conocer las Buenas Prácticas (en adelante BBPP) a implementar en las empresas del sector del comercio, para la prevención y minimización del contagio de agentes víricos tanto de los trabajadores como de los consumidores

Para ello se han tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo,

1. RESPONSABILIDADES

Es tarea de todos el atender a la protección de las personas y de todos los integrantes de las empresas, siguiendo las vías que establece la propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales y las medidas que marquen las autoridades sanitarias. No hay un agente concreto responsable, debemos actuar con CORRESPONSABILIDAD todos los agentes de la sociedad desde la administración, al ciudadano, pasando por las empresas y sus empleados. Cada miembro tiene responsabilidad en una parte de la cadena con el fin de prevenir y minimizar la propagación del virus COVID-19.

2. MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL

HIGIENE DE MANOS:

Es la medida principal de prevención y control de la infección (recomendación de la Organización Mundial de Salud - OMS).

¿El jabón o el alcohol «matan» el virus? Sí. En gran parte de los virus existe una membrana exterior formada por una bicapa lipídica, una barrera relativamente impermeable al agua. Por esta razón, lavarse únicamente con agua no es suficiente. El jabón disuelve esa membrana de grasa haciendo que «el virus se desmorone como un castillo de naipes, haciendo que se vuelva inactivo».

LAVADO DE MANOS:

- Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica

DESINFECCION:

- Si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico

LAVADO:

- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo, pudiéndose ayudar de un gorro en el caso de comercios alimentarios.
- Se recomienda retirar/reducir el maquillaje u otros productos cosméticos que puedan ser fuente de exposición prolongada en caso de resultar contaminados.

Etiqueta respiratoria:

- Si tiene síntomas respiratorios debe cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con un pañuelo desechable y tirarlo en un contenedor de basura.
- Si no se tiene pañuelo de papel debe toser o estornudar sobre su brazo en el ángulo interno del codo, con el propósito de no contaminar las manos.
- Si sufre un acceso de tos inesperado y se cubre accidentalmente con la mano, evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- Toda persona con síntomas respiratorios debe lavarse frecuentemente las manos porque accidentalmente puede tener contacto con secreciones o superficies contaminadas con secreciones.
- Debe lavarse las manos con agua y jabón, o con solución a base de alcohol, después de estar en contacto con secreciones respiratorias y objetos o materiales contaminados.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Evitar el contacto estrecho con personas que muestren signos de afección respiratoria, como tos o estornudos.
- Mantener una distancia de un metro aproximadamente con las personas con síntomas de infección respiratoria aguda.
- No hay que tomar precauciones especiales con los animales, ni con los alimentos para evitar esta infección, más allá de las medidas básicas de higiene alimentaria establecidas de manera habitual por las autoridades sanitarias competentes.

3. MEDIDAS DE HIGIENE EN EL CENTRO DE TRABAJO

3.1. DIRECCIÓN/GERENCIA

A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en el establecimiento y, entre otras, deberá tener presente las siguientes cuestiones:

✓ En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en situación de ser caso confirmado o sospechoso (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.

- ✓ Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
- ✓ Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.
- ✓ Registros de acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.

3.2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Deben establecerse controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo, es decir, establecer un Plan de Limpieza y Desinfección de la organización (Plan L+D).

- Realizar limpieza y desinfección (L+D) frecuente de las instalaciones, así como de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, cajas registradoras, etc. Todos ellos son puntos calientes. Hay que incrementar la frecuencia de L+D. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos, antes de que haya una gran demanda: de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes como de trabajadores.
- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

- Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas:

Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes:

- Utilizar siempre **dilución recién preparada**
- Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de **lejías comerciales:**
 - ***Lejía comercial de 50g/L: añadir 25 mL de lejía en 1 litro de agua.**
 - ***Lejía comercial de 40g/L: añadir 30 mL de lejía en 1 litro de agua**
 - ***Como ejemplo una «cuchara de sopa» equivale a 15mL.**
- En **superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 70%.**
- Las **prendas textiles** deben lavarse de forma mecánica **en ciclos de lavado completos a 60-90°C**. Para la manipulación de las prendas textiles «sucias» se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y

los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

3.3. CONDUCTA DEL PERSONAL

A. Conductas del trabajador:

El personal del comercio deberá limpiar sus manos con gel desinfectante cada vez que intercambie algún objeto con los clientes, o siempre que le sea posible.

- El personal de servicio no deberá usar mascarilla ni guantes desechables de forma habitual, salvo los indicados para prevenir los riesgos laborales descritos en la evaluación de riesgos del puesto de trabajo.
- Para evitar contagios del personal, se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con otros empleados.
- Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro ante cualquier persona.
- Para minimizar la contaminación cruzada:
- Se debe reforzar la manipulación con arreglo a los estándares de higiene alimentaria establecidos por sanidad, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos crudos.
- Se recomienda reforzar el abastecimiento de guantes de plástico para los alimentos de autoconsumo.

B. Desinfección de manos de clientes:

- Se aconseja que el personal del comercio recomiende a los clientes que limpien sus manos con gel desinfectante a la entrada del comercio, sobre todo en aquellos comercios alimentarios.

C. Medidas de distanciamiento social:

- Para evitar contagios se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes.

- C. Cada establecimiento limitará el aforo de clientes en el interior, según su superficie y las distancias de seguridad exigidas.

4. EN CASO DE SOSPECHA DE SUFRIR LA ENFERMEDAD

Al mínimo síntoma respiratorio de sospecha de infección (tos, fiebre o sensación de falta de aire), **y si se ha viajado a una zona de riesgo o se ha estado en contacto íntimo con una persona diagnosticada, hay que avisar al Centro de Salud: 948 741 732, desde el que darán las instrucciones precisas para cada caso.** Y hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (mascarilla o tapado de boca al toser...), lavado de manos, y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se deberá llevar mascarilla (si se dispone de ella).