



Sábado, 21 de marzo de 2020

La Agencia de Consumo recomienda que los clientes no manipulen directamente los alimentos para evitar contagios de COVID-19

- Los establecimientos comerciales deben garantizar la distancia de seguridad de sus empleados y usuarios

El director de la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo, José Altolaguirre, recomienda evitar la manipulación directa, por parte de los consumidores, de los alimentos, especialmente de aquellos no envasados, para extremar las medidas higiénicas ante el COVID-19. “El autoservicio hay que reducirlo al mínimo necesario y, en todo caso, deben utilizarse guantes desechables de un solo uso, que siempre han de estar disponibles”, ha precisado.

Estos consejos siguen las pautas que marca la *Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial*, editada por los ministerios de Sanidad e Industria, Comercio y Turismo.

Igualmente, se aconseja el pago con tarjeta de crédito para evitar la propagación nuevo coronavirus, la limpieza del datáfono (TPV) tras cada uso y que el personal de las líneas de caja use guantes para cobros en efectivo. Además, con el fin de garantizar en los establecimientos la distancia de seguridad de un mínimo de un metro, se debe modificar la disposición de los puestos de trabajo, la distribución de espacios y la organización de turnos, así como la circulación de personas.

Tanto las medidas de higiene personal, de limpieza y de desinfección rigurosa de los locales como las organizativas son fundamentales para evitar la propagación del virus. En el mismo sentido, se aconseja un sistema de trabajo por turnos, con rotación de trabajadores para minimizar riesgos sin que varíe la atención y el servicio a los clientes.

Por su parte, los empleados que manipulen alimentos deberán lavarse las manos con frecuencia con agua y jabón o bien disponer de gel o solución alcohólica en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo. Asimismo, deberán cubrirse la nariz y la boca con pañuelos desechables al toser y estornudar, lavarse las manos inmediatamente y evitar tocarse la cara.





Si los trabajadores presentan síntomas de enfermedad digestiva o respiratoria, tienen que evitar el contacto con los alimentos y comunicarlo a sus superiores para que tomen medidas.

En situación de pandemia, también se debe extremar la desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, y lavar los uniformes, de forma mecánica, a una temperatura de 60 a 90°C.

Del mismo modo, los establecimientos deben mantener una ventilación adecuada y una correcta limpieza de superficies, mostradores, pomos de puertas, máquinas dispensadoras, lavabos, teléfonos, suelos y mobiliario.

La agencia recomienda el uso de lejía de uso doméstico diluida en agua o cualquier otro desinfectante similar, siempre que se respeten las medidas de protección individual frente a agentes químicos y las fichas de datos de seguridad de los productos.

El funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante y papel desechable se debe revisar a diario, igual que el funcionamiento y limpieza de sanitarios y grifos de aseos.

Todas estas recomendaciones están en línea con las recientemente publicadas por el Ministerio de Sanidad para estos establecimientos, disponibles en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Para más información, se puede consultar la *Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial* en el siguiente enlace:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf