



jueves 23 de abril de 2020

INFORMACIÓN PARA LOS PROFESIONALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN QUE TIENEN PERMITIDA SU ACTIVIDAD EN ESTOS MOMENTOS



El Ayuntamiento, a través de Protección civil, va a hacer llegar a todos los establecimientos de alimentación que están abiertos y a los establecimientos de restauración que realizan venta a domicilio una información elaborada por el inspector de sanidad de la Junta de Andalucía para El Viso que contempla toda una serie de recomendaciones para evitar el contagio del covid-19, así como las medidas que deben tomar tanto ellos como los clientes.

A continuación se detalla el escrito con el objetivo de que la ciudadanía pueda tener también en cuenta esta información para cuando acuda a comprar:

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

En la situación actual es más necesario, si cabe, mantener las medidas de higiene y las garantías de seguridad alimentaria en las empresas alimentarias y establecimientos minoristas de alimentación así como de aquella restauración que realice venta a domicilio

En el ámbito de este Real Decreto 436/2020, el sector de la alimentación se sitúa en un marco estratégico y de servicio esencial, de los pocos que no pueden dejar de prestar servicio a los ciudadanos, incluso a costa de poner en peligro su vida. Es por ello de gran importancia garantizar las máximas garantías en seguridad alimentaria, ya que sería difícilmente asumible una crisis alimentaria en esta situación.



No hay pruebas de que los alimentos puedan ser fuente o una vía de transmisión del virus, pero si pueden ser el vehículo de transmisión entre personas. Pero sí se afirma que existe la posibilidad de que una persona infectada pueda contaminar los alimentos con las manos sucias, al toser, al hablar y estornudar cerca de los alimentos.

Por eso los profesionales de estos establecimientos, tienen la obligación de:

- * Evitar su contagio

- * Evitar contagiar ellos a los consumidores

- * Evitar la transmisión del virus a través de los alimentos

- * Evitar las tox infecciones alimentarias.

RECOMENDACIONES ENFOCADAS A LA PREVENCIÓN

- * Implicación de todo el personal del establecimiento. Cuidando en todo momento las correctas prácticas de manipulación con especial inca-pie en la incorporación de nuevos trabajadores.

- * Material necesario para el lavado con agua caliente lo más soportable posible y desinfección de manos de los trabajadores en sus puestos y medios adecuados para la protección de las manos de los consumidores.



- * Utilización de medios de protección individual como mascarillas, pantallas, gafas, guantes etc.

- * Utilización de ropa de trabajo exclusivamente en sus puestos , no en la calle o en sus hogares, como cubrecabezas, batas, pantalones etc que solo saldrán del establecimiento para ser transportadas en bolsas para su lavado, sin que se ponga en contacto con el resto de ropa de los hogares de los trabajadores.

- * Limitar el acceso de personal externo a zonas de trabajo.

- * Lavado con agua y detergentes de todas las estancias y superficies de estas y posterior desinfección la mayor de veces posible. Para esto es necesario quitar de en medio todos los enseres que no sean precisos para realizar la actividad.

- * Medidas de limpieza y desinfección con la debida frecuencia con especial atención a pomos de puerta, armarios, teléfonos, útiles y utensilios que puedan ser objeto de contacto por los empleados o los consumidores, incluyendo canastas, carros etc. con productos de desinfección.

- * Desinfección de calzado en accesos a zonas de trabajo. Pediluvios, pulverización, etc

- ,
- * Lavado con agua y detergentes de todos los equipos de trabajo y posterior desinfección.

- * Organizar la distribución espacial tanto de los trabajadores, como de los consumidores y entre ambos y entre estos últimos y los alimentos que se encuentran expuestos sin protección, dejando a ser posible una distancia como mínimo de 1,5 m. Distribución de los espacios de trabajo y venta para evitar concentración excesiva de personas y que se puedan mantener dichas distancias de seguridad.



* Exponerse el menor número de trabajadores frente a los consumidores, por ejemplo que sea uno el que recibe todo el encargo y cobro mientras que otros preparan esos pedidos. Reducir las actividades presenciales, promocionar el estar abierto a ciertas horas y hacer repartos a domicilios o entrega de estos en el establecimiento a otras previo pedidos recibidos de forma diferida.

* Prepare un plan de contingencia para la posible sustitución de personal, en caso de padecer la enfermedad, teniendo en cuenta que ante un brote, todas las personas que hayan estado en contacto con el afectado también tendrán que dejar la actividad temporalmente. Por ejemplo división de plantilla, división en turnos, preparación de personal externo etc evitando así que deba parar la actividad.

* Si un trabajador presentara síntomas debe abstenerse de acudir al trabajo e informar de ello. Empresa, médico, etc

* Romper la posible transmisión durante el cobro-pago de los alimentos, mediante tarjetas o dinero, por ejemplo no tocando las tarjetas, no tocando el dinero, siendo este depositado en bandeja con desinfectante pasando si son monedas después a un sitio que escurran, adquiriéndolo en bolsas y haciendo la devolución del mismo modo, pulverizando los billetes con solución desinfectante, utilización de bizum etc.

* Exponer al público la menor cantidad de productos, siendo repuestos por la mayor parte de alimentos guardados en el almacén, evitando posibles contaminaciones de grandes cantidades de productos.

* Disponer de un servicio higiénico, que disponga de todo lo necesario para el lavado, secado, y desinfección de manos e instaurado un plan de funcionamiento en limpieza de sanitarios, grifos, suelos, y paredes.

* Utilización para la desinfección, después del lavado con detergentes, como regla general puede usarse la lejía disuelta en agua en la proporción de 30 ml a 100 ml de lejía convencional por litro de agua, no debe ser inferior ni superior esta proporción.

Además de la lejía pueden ser usados gran cantidad de productos de desinfección que sean activos frente a los virus.



Tanto la primera como los segundos deben estar autorizados por las autoridades sanitarias acreditándolo con su correspondiente N° R° S°. Numero de registro sanitario.