



## 1. OBJETO

El presente plan de contingencia es un protocolo para definir las actuaciones a emprender en las carnicerías y obradores del sector minorista de la carne tanto de tipo preventivo como de tipo correctivo ante los posibles escenarios en el estado de pandemia mundial por el COVID19, con el fin de proteger tanto a los alimentos como a los trabajadores del sector.

## 2. CONSIDERACIONES

Desde el 14 de marzo del 2020 se activa el estado de emergencia sanitaria en España debido al aumento de casos de COVID-19. En este estado de alarma el gobierno decreta una serie de medidas de aislamiento social manteniendo unos servicios mínimos para la ciudadanía en los que se incluye la apertura de comercios de servicios básicos como la venta de alimentos, si bien se establecen ciertas directrices a cumplir tanto por las empresas como por la ciudadanía.

La propagación y contagio por COVID-19 se focaliza en la transmisión por gotas de tamaño medio portadoras del virus que se transmiten de infectado a sano o bien por las superficies de contacto. Últimos estudios japoneses valoran la posibilidad de contagio por microgotas que quedarían en suspensión en el ambiente y no se posan sobre las superficies.

En primer lugar, las investigaciones a día de hoy NO EVIDENCIAN a los alimentos ni como foco de contaminación ni como foco de propagación, es decir, a día de hoy no hay evidencia científica de transmisión ni contagio por los alimentos. De todas formas, es conocido que los alimentos son vehículos para los virus, no se reproducen en ellos ya que no son células vivas, pero les sirve para desplazarse de una persona a otra, con lo que, ante la falta de información o confirmación, lo correcto es establecer medidas preventivas correctas para prevenir la contaminación de nuestros alimentos con el COVID 19 o cualquier otro virus.

Diversos estudios publicados en el New England Journal of Medicine han evidenciado los tiempos en los que se mantiene activo el virus en las secreciones depositadas en las diferentes superficies, siendo que en superficies como el acero inoxidable y el plástico (y otras superficies duras) el virus puede sobrevivir hasta 3 días, en cambio sobre superficies como el cartón apenas llega a las 24 horas.

También se han publicado recientemente estudios que indican las proporciones de desinfectantes para desactivar estos virus, siendo:

Desinfectante	Dosis - Tiempo
etanol	62-71%
peróxido de hidrógeno (agua oxigenada)	0.5%
hipoclorito de sodio (lejía doméstica)	0.1% en 1 minuto

## 3. MEDIDAS DE CONTROL

Además de las medidas ya establecidas en las empresas del comercio minorista de la carne definidas por la legislación europea basadas en la aplicación de planes de prerrequisitos como el plan de limpieza y desinfección, las buenas prácticas de manipulación, particularmente, se refuerzan estas medidas con otras específicas para evitar la contaminación de los productos:



### VIGILANCIA DE SINTOMAS

Todo el personal antes de salir de su vivienda con destino su trabajo debe controlar la temperatura y si tiene más de 37,5 °C, tos o dificultad respiratoria no ira al establecimiento

Los trabajadores que hayan estado en contacto estrecho o se ha compartido espacio sin guardar la distancia de seguridad con una persona afectadas por la COVID-19 tampoco deben acudir al centro de trabajo.

En ambos dos casos, llamaran al 112 o 900300555 donde se recibirá indicaciones hasta la realización de la prueba PCR.

En caso de haber tomado medicación como paracetamol, aspirina o ibuprofeno el trabajador debe quedarse en casa ya que estos medicamentos enmascaran los síntomas.

### TRANSPORTE Y MOVILIDAD

Se recomienda evitar el uso de transporte publico y en caso de ser utilizado, respetar las indicaciones de higiene establecidas para su uso.

Si se comparte vehículo para desplazarse al centro de trabajo, los ocupantes no convivientes llevaran mascarilla higiénica y la ocupación es de máximo 2 personas por fila de asientos. En el caso de movilidad con motocicletas compartidas: guantes y casco integral con visera o mascarilla.

### MEDIDAS GENERALES, a aplicar tanto en obrador como en tienda

#### 1. Medidas de Higiene del personal:

- Higiene de manos constante con agua caliente y jabón durante al menos 40 segundos.
- Se colocarán dispensadores de gel hidroalcohólico para la desinfección de manos
- Evitar el contacto de manos con nariz, boca y ojos.
- Etiqueta respiratoria: toser y estornudar dentro de la mascarilla o cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos
- Uso de mascarilla (opcional, obligatoria cuando no se puede mantener una distancia mínima de 2 metros), desde las autoridades sanitarias tanto estatales como autonómicas se recomienda el uso de mascarillas, como medida de protección, pero siempre combinada con el resto de medidas de higiene y distanciamiento.
- Limpieza de uniformes a diario a 60/ 90°C
- Instalar papeleras con tapa y pedal para pañuelos y material desechable

#### 2. Medidas Organizativas

- Mantener la distancia de seguridad entre personas de 2 metros, esto implica (si no se dispone de espacio para mantener estas distancias) reducción de personas por turno o bien reorganización de los puestos de trabajo.
- Evitar el uso de zonas comunes por varios trabajadores a la vez si no se puede mantener la distancia de 2 m. Organizar los descansos y entradas en turnos.



- El uso de aseos o vestuarios de menos de 4m<sup>2</sup> será usado por una sola persona a la vez. Para los aseos y vestuarios de mas de 4m<sup>2</sup> se realizará uso del 50% de los urinarios.
  - Suspender el fichaje mediante huella dactilar
  - La información y la formación son fundamentales para poder implantar medidas organizativas, de higiene y técnicas entre el personal trabajador, se informa al personal sobre las medidas específicas implantadas, sobre cómo usar correctamente los EPIs (mascarillas, guantes, pantallas personales...) y se refuerza los mensajes con cartelería (anexo I). Recomendable firmar el registro en el momento de entrega de información (anexo III)
3. Tareas de Limpieza y desinfección
- Se modifica la dosis de desinfectante por una dilución de 25 mL de legía (concentración de 40g/L) por cada litro de agua (1g Cl/L) y utilizar guantes de un solo uso.
  - En caso de utilizar desinfectantes comerciales, comprueba en primer lugar que aparece en el listado de virucidas del ministerio de sanidad y revisa en la ficha técnica las indicaciones de uso, dilución y tiempo de contacto para que la desinfección sea eficaz.
  - En las tareas de limpieza DIARIA se insiste en la limpieza y desinfección en equipos manipulados con las manos como barandillas, pomos, empujadores de puertas... Y otros de uso interno como teléfonos, tablets, caja registradora...
  - Se Limpia y desinfecta al menos dos veces al día, y si hay cambios de turno en cada cambio de turno de personal.
4. Se Ventila las diferentes zonas durante 10 minutos de forma como mínimo diaria

#### **MEDIDAS ESPECIALES DE OBRADOR**

NO se requieren medidas adicionales en el obrador, a parte de las mencionadas.

#### **MEDIDAS ESPECIALES EN TIENDA**

El aforo máximo permitido debe calcularse (superficie comercial/ocupación máxima) y reducirse al 50% del aforo total.

Además de esto se debe definir y marcar en el suelo las posiciones a ocupar por los clientes de forma que se mantengan los 2 metros de distancia entre personas. Se debe establecer un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años.

##### **1. MANTENIMIENTO DE DISTANCIA DE SEGURIDAD**

- Coexistencia en tienda del mismo número de clientes que de tenderos (siempre que se pueda mantener las distancias de 2 metros entre personas)
- Marcado en el suelo (balizas, señalización, cartelería...) de las zonas para el distanciamiento de clientes con respecto a tenderos como entre clientes.
- El uso de paraban de metacrilato para la protección de los trabajadores de la afluencia de clientes (opcional) permite la reducción de la distancia cliente-trabajador a 1 metro
- Se establecen las medidas necesarias para que la "cola" de clientes en el exterior del establecimiento cumpla con la normativa de distanciamiento social de 2 m, evitando la presencia de sillas, mesas u otros elementos que motiven al acercamiento
- Si el local dispone de 2 puertas, habilitar una de entrada y otra de salida para evitar el contacto entre las personas que entran y las que salen.



## 2. VENTA POR AUTOSERVICIO

- Se elimina de la tienda los productos de autoservicio
- O bien se dota de guantes o gel hidroalcohólico para los clientes que vayan a hacer uso de autoservicio

## 3. COBROS

- Se Prioriza el pago mediante tarjeta bancaria, evitando cogerla con la mano, es decir que sea el propio usuario de la tarjeta el que la acerque o pase por el equipo. Tras el tecleo de pin debe desinfectarse la maquina con gel hidroalcohólico. Si resulta necesario manipular la tarjeta del cliente por el vendedor o bien se cobra por dinero se debe realizar posteriormente el lavado de manos con agua y jabón, y la desinfección mediante alcohol o gel hidroalcohólico.

## 4. MOVILIARIO TIENDA

- Se elimina de la zona de la tienda el mobiliario y otros elementos susceptibles de ser manipulado por los clientes como sillas, mesas, panfletos de publicidad, Tablet... Aquellos soportes necesarios para transmitir información esencial a los clientes como información sobre alérgenos se protegerán mediante fundas plásticas que se limpiarán dos veces al día con desinfectante.

## 5. ENTREGA A DOMICILIO

- Se prioriza el tipo de venta telemática (venta y cobro) con entrega a domicilio, se recomienda mantener las distancias con los clientes de 2 metros o de 1 metro si se cuentan con elementos de protección como las mascarillas.
- El encargado de reparto va provisto de gel hidroalcohólico para la desinfección de manos siempre que lo considere necesario

## 6. CARTELERIA

- Se instala cartelería informativa a clientes sobre la obligación de seguir instrucciones y mantener las distancias de (anexo II).

## 7. DEVOLUCION DE PRODUCTOS

- Solo se acepta la devolución de productos envasados y en estos se desinfecta el exterior del envase antes de proceder a su reventa (cuando el producto lo permita)

## 4. TRABAJADORES CON NECESIDADES ESPECIFICAS

Con la evidencia científica disponible a fecha 18 de mayo de 2020 (Información científica-técnica sobre el COVID-19, del Ministerio de Sanidad; ECDC; CDC), el Ministerio de Sanidad ha definido como grupos vulnerables para COVID-19, las personas con: enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, diabetes, insuficiencia renal crónica, inmunodepresión, cáncer en fase de tratamiento activo, enfermedad hepática crónica severa, obesidad mórbida (IMC>40), embarazo y mayores de 60 años.

Para estos trabajadores desde los servicios de prevención contratados se debe realizar una evaluación del riesgo frente a la infección por coronavirus y adaptar y proteger con todas las medidas necesarias a estos trabajadores.

## 5. VIGILANCIA

- El responsable del centro vigila constantemente por el cumplimiento de las normas tanto por parte de los trabajadores como de los clientes.



- Se vigila a diario y se repone cuando sea necesario los dispensadores de jabón, gel hidroalcohólico, papel, etc.
- Se vigila a diario el correcto funcionamiento de pilas, lavamanos, etc.

## 6. MEDIDAS CORRECTORAS

### Detección de casos

Las empresas, a través de los servicios de prevención, están llamadas a colaborar con las autoridades sanitarias en la detección precoz de todos los casos compatibles con COVID-19 y sus contactos, para controlar la transmisión. La participación del personal sanitario de los servicios de prevención en la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica con la recogida de información y la notificación de los casos COVID-19 es una obligación, pero también una acción fundamental en el control y seguimiento de los casos y de los contactos en el entorno laboral. Los profesionales del servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales serán los encargados de establecer los mecanismos para la detección, investigación y seguimiento de los casos y contactos estrechos en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de salud pública

### Personal

1. Contacto casual con caso posible, probable o confirmado de COVID-19. Continuará con la actividad laboral normal y se realizará vigilancia pasiva de aparición de síntomas.

2. Contacto estrecho con caso posible, probable o confirmado de COVID-19. Se retirará a la persona trabajadora de la actividad laboral y realizará cuarentena domiciliaria durante 14 días con vigilancia activa de los síntomas. Se valorará la realización a los 7 días de un test diagnóstico por PCR. En caso de que la PCR sea negativa podrá reincorporarse a la actividad profesional. Se extremarán las medidas de higiene personal

3. Manejo de personal sintomático. Si la persona presenta síntomas compatibles con una infección respiratoria aguda (fiebre, tos, sensación de falta de aire) se le situará en un lugar confortable y separada del resto de personal (aislamiento), se colocará una mascarilla quirúrgica y se llamará al teléfono de información COVID de la GVA 900300555 o al servicio de prevención de riesgos laborales de la empresa para informar de la situación y recibir instrucciones tanto para la persona con síntomas como para el resto de trabajadores. Se debe limpiar y desinfectar la zona de trabajo y zonas por donde ha tenido movimiento.

Se realizará la detección de infección por SARS-CoV-2 transcurridas entre 48-72 horas:

- En caso de que la PCR sea negativa podrá reincorporarse a la actividad profesional.
- Si la PCR es positiva y la sintomatología no requiere hospitalización, se realizará cuarentena domiciliaria de 14 días. Se valorará la realización a los 7 días de un test diagnóstico por PCR. En caso de que la PCR sea negativa podrá reincorporarse a la actividad profesional.



- En caso contrario, la persona trabajadora se reincorporará a su puesto tras negativizarse la PCR

## 7. BIBLIOGRAFIA Y FUENTES CONSULTADAS:

- ACUERDO de 19 de junio, del Consell, sobre medidas de prevención frente a la Covid-19.
- Orden SND/388/2020, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.
- RD-Ley 21-2020 de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.
- Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19
- Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y Ministerio de Sanidad
- Directrices de buenas prácticas en Sector comercio. GVA
- [Http://infocoronavirus.gva.es/p\\_negocio.aspx](http://infocoronavirus.gva.es/p_negocio.aspx)
- Informació per a les empreses: fer front al coronavirus infecció per covid-19 actualitzat a 23 de març de 2020. Conselleria de sanitat, gva.
- Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-cov-2 30 de marzo de 2020 del ministerio de Sanidad
- Documento técnico Medidas higiénicas para la prevención de contagios por COVID-19, Versión de 30 de marzo de 2020 del Ministerio de Sanidad
- Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-cov-2 22 de mayo de 2020 del ministerio de Sanidad
- Abrir un comercio al publico en tiempos de coronavirus. Gva

## 8. ANEXOS

ANEXO I: Cartelería para personal



## ¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



40-60"





## ¿Qué puedo hacer para protegerme del nuevo coronavirus y otros virus respiratorios?



Lávate las manos frecuentemente



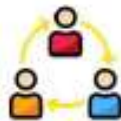
Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión



Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado



Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralo tras su uso



Si presentas síntomas respiratorios evita el contacto cercano con otras personas

Consulta fuentes oficiales para informarte

[www.mscbs.gob.es](http://www.mscbs.gob.es)

@sanidadgob







ANEXO II. CARTELERIA PARA CLIENTES

# PROCEDIMIENTO DE HIGIENE EN ESTE ESTABLECIMIENTO



<p><b>Aforo máximo permitido en el interior</b></p> 	<p><b>Desinfección de manos</b></p> <p>Agua y jabón o gel hidroalcohólico.</p>
<p><b>Distancia interpersonal de 2 metros</b></p>	<p><b>Preferible pago con tarjeta o móvil (contactless)</b></p>
<p><b>Mascarilla y Guantes desechables de un sólo uso</b></p> <p>En caso de no poder mantener el distanciamiento social de 2 metros.</p>	<p><b>Horario preferente +65 años</b></p> <p>DE 10 A 12:00 Y DE 19 A 20:00 HORAS.</p>
<p><b>Local ventilado, limpio y desinfectado</b></p>	<p><b>+ Medidas sectoriales</b></p>

2020 • ELABORACIÓN: Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Huesca  
Cada establecimiento es responsable de cumplir estas medidas.



(cartel de ejemplo, puede elaborarse uno propio donde se indique como mínimo el aforo máximo, la obligación de llevar mascarilla, mantener la distancia de 2 metros y la empresa que lo determine el uso de guantes).

