



## Coronavirus: medidas preventivas

### Consejos para establecimientos de alimentación

En el marco de las medidas de contención de la transmisión de Covid-19, la recomendación para establecimientos de los sectores alimentario abiertos al público es seguir las normas generales de seguridad alimentaria y las normas de prevención que vayan facilitando las autoridades competentes para contener la propagación del virus.

Asimismo, hay que tener en cuenta las siguientes recomendaciones específicas para establecimientos del sector alimentario con servicio directo al público:

- **Lavarse las manos a menudo**, incrementando la frecuencia todo lo que se necesite. Es necesario disponer siempre de jabón y secamanos de un solo uso. Como sistema de desinfección adicional al lavado de manos, se pueden utilizar desinfectantes a base de alcohol.
- **Evitar la contaminación cruzada entre los alimentos** y cualquier fuente de contaminación como, por ejemplo, dinero, teléfonos móviles u otros utensilios. Hay que hacer un lavado de manos minucioso cada vez que haya tocado una superficie que pueda estar contaminada o bien utilizar sistemáticamente pinzas o guantes limpios y desinfectados para manipular alimentos.
- Si se utilizan **guantes o mascarillas** hay que tener en cuenta que pueden ser un foco de contaminación, ya que con el uso van concentrando secreciones respiratorias y suciedad. Hay que tener especial cuidado en su manipulación y eliminación así como cambiarlos con suficiente frecuencia.
- **Taparse la boca y la nariz** con pañuelos desechables al estornudar y lavarse las manos enseguida.
- Las personas que presenten **síntomas respiratorios o fiebre** deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.
- **Extremar e incrementar la frecuencia de la limpieza y desinfección** de todo el establecimiento, incluidas las superficies de las zonas de libre acceso para el público como, por ejemplo, los azulejos, los asideros de los carros de la compra y otro mobiliario, y en especial los servicios higiénicos.
- En los establecimientos con régimen de **autoservicio** es recomendable facilitar a los clientes, a la entrada del establecimiento, un sistema de desinfección a base de alcohol para posibilitar la higiene de las manos.
- Poner a disposición de la clientela **guantes para coger cualquier alimento no envasado** (fruta, verdura, pan, ...) y verificar que se respete esta recomendación.
- Realizar una **ventilación adecuada** de los espacios de trabajo y de otros espacios de acceso libre para el público.
- Mantener una **distancia prudencial entre las personas**, tanto con clientes como con el resto de trabajadores, de entre 1 y 2 metros.
- **Reducir el aforo** para poder mantener distancias de entre 1 y 2 metros.
- Es recomendable **ordenar las colas en el exterior** del establecimiento para mantener la distancia de seguridad.