

GUÍA

DE BUENAS PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN DE COVID-19

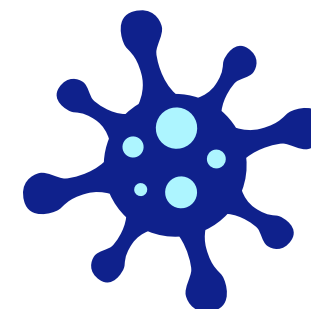
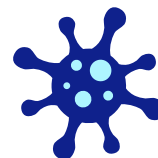
para el pequeño comercio de alimentación y bebidas



| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 1. OBJETIVO DE ESTA GUÍA - INTRODUCCIÓN | 3 | BIBLIOGRAFÍA / FUENTES DE INFORMACIÓN | 24 |
| 2. ANTECEDENTES | 4 | | |
| 3. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN | 5 | ANEXO I - Ejemplo de protocolo de Limpieza | 26 |
| 3.1 RECOMENDACIONES GENERALES DE PROTECCIÓN FRENTE AL VIRUS | 5 | ANEXO II - Check-list de protocolos y recomendaciones a seguir en pequeño comercio de alimentación y bebidas | 29 |
| 3.2 MEDIDAS DE HIGIENE Y PROTECCIÓN DEL PERSONAL | 6 | ANEXO III - Documento de preguntas y respuestas de la Comisión Europea en relación a COVID-19 y la seguridad alimentaria | 33 |
| Recomendaciones generales | | | |
| Mascarillas recomendadas en actividad profesional en pequeño comercio | | | |
| 3.3 MEDIDAS DE HIGIENE EN EL ESTABLECIMIENTO | 10 | | |
| 3.4 GESTIÓN DE RESIDUOS | 12 | | |
| 3.5 MEDIDAS ORGANIZATIVAS GENERALES | 13 | | |
| Zonas comunes | | | |
| 3.6 MEDIDAS GENERALES DE PROTECCIÓN DE LOS CLIENTES | 14 | | |
| 4. MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN PARA EL PEQUEÑO COMERCIO DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS | 15 | | |
| 4.1 PROTOCOLOS DE LIMPIEZA E HIGIENE REFORZADAS | 15 | | |
| 4.2 PROTOCOLOS DE TRABAJO | 16 | | |
| Recepción y almacenamiento de mercancías | | | |
| Exposición y despacho de alimentos | | | |
| 5. DETECCIÓN DE UN CASO EN UN ESTABLECIMIENTO | 22 | | |
| En caso de sospecha de sufrir la enfermedad | | | |
| En caso de detección de un caso | | | |

#1

OBJETIVO DE ESTA GUÍA



Introducción

Esta Guía de Buenas Prácticas pretende dar respuesta a las inquietudes y dudas generadas en el **sector del pequeño comercio de alimentación y bebidas, ayudándoles a establecer principios comunes de carácter informativo, medidas de seguridad y protocolos de actuación que garanticen la protección tanto de trabajadores como de los clientes contra la COVID-19.**

Para ello, se han tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad, así como las de la Guía de Buenas Prácticas para establecimientos del sector comercial y las recomendaciones realizadas por la Conferencia Sectorial de Comercio. El contenido de este documento deberá adaptarse a las instrucciones

sanitarias que vayan dictaminándose posteriormente.

Frente a la incertidumbre y aplicación de diferentes protocolos en los establecimientos de pequeño comercio de alimentación y bebidas, esta Guía pretende ser un compendio de recomendaciones de **fácil comprensión, así como amplia en su ámbito de aplicación.** Su eficacia dependerá de la **concienciación, responsabilidad y solidaridad** tanto de los responsables de los establecimientos, como de su personal, así como de los consumidores. Entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus con eficacia, evitando un efecto negativo en la economía, el empleo y la salud de nuestro país.

Es necesario hacer hincapié en que la superación del Estado de Alarma no debe ser motivo para relajar las buenas prácticas de seguridad e higiene. De hecho, es más necesario que nunca para contribuir al control de la pandemia desde todos los ámbitos económicos y sociales.

Este documento se configura como guía de referencia básica para los establecimientos comerciales minoristas de alimentación, bebidas, estancos, comercio de alimentos y bebidas por internet, no excluyente a cualquier otra medida adicional que considere oportuna el establecimiento.

Además, para mejorar y facilitar la implantación de las medidas contenidas en esta guía, al final de la

misma (Anexo II) se incluye en forma de check-list el conjunto de medidas contenidas en la guía diferenciadas por procesos y secuencias de observación e implantación.

La guía que aquí se presenta ha sido elaborada por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), contando también con la colaboración en comentarios y difusión de la misma desde la Asociación de Empresas de Canal Impulso. ●

#2

ANTECEDENTES

La COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas por un individuo infectado.

La buena noticia es que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) afirma que no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía altamente probable de transmisión del virus, por lo tanto, la COVID-19 **no se considera una enfermedad de transmisión alimentaria**.

Sin embargo, existe la posibilidad de que una persona infectada pueda contaminar los alimentos al prepararlos o manipularlos con las manos sucias o al exponerlos a gotas infecciosas al toser o estornudar. Por tanto, aplicadas adecuadamente, **las buenas prácticas de higiene son una forma efectiva de prevenir la contaminación de los alimentos con el virus**, y por tanto, su transmisión entre personas.

En el Anexo III de esta guía puedes encontrar el documento de preguntas y respuestas de la Comisión en relación al COVID-19 y la seguridad alimentaria. ●



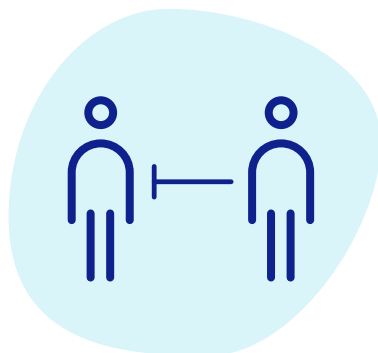
#3

MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

En esta Guía se profundizará en estos aspectos y se establecerán principios comunes más allá de estas medidas generales, para garantizar la seguridad e higiene de los pequeños comercios de alimentación y bebidas, sus trabajadores y colaboradores, y sus clientes.

3.1 RECOMENDACIONES GENERALES DE PROTECCIÓN FRENTE AL VIRUS

El Ministerio de Sanidad **destaca como principales medidas de protección contra la COVID-19 las siguientes:**



DISTANCIAMIENTO INTERPERSONAL U OTRAS MEDIDAS DE BARRERA



USO DE MASCARILLA CUANDO NO SE PUEDA MANTENER DICHA DISTANCIA

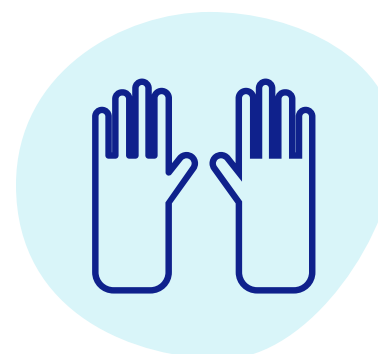
**Para más información sobre tipología y recomendaciones de mascarillas, ver apartado específico más adelante.*



HIGIENE FRECUENTE DE MANOS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERIÓDICA DE OBJETOS DE USO PERSONAL



MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN PARA ZONAS DE USO COMÚN (VENTILACIÓN, LIMPIEZA DE SUPERFICIES, USO DE GUANTES...)



A LA HORA DE TOSER O ESTORNUDAR CÚBRETE LA BOCA Y LA NARIZ CON EL CODO

3. 2 MEDIDAS DE HIGIENE Y PROTECCIÓN DEL PERSONAL

RECOMENDACIONES GENERALES

Se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Sanidad tiene a disposición del público en su página web y, en particular, la contenida en el documento "[Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus \(SARS-COV-2\)](#)", documento que se actualiza periódicamente, incluyendo las recomendaciones más actuales y adaptadas a las circunstancias cambiantes.

- Se valorará la situación de **empleados especialmente sensibles y con riesgo** (edad, patologías actuales, etc.) y, en la medida de lo posible, se evitará o retrasará su incorporación.

- Se debe elaborar y aplicar un **protocolo de actuación** en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras (ver capítulo específico).

- Es fundamental que los empleados estén protegidos, para que lo estén también los clientes y nuestro negocio, siendo obligatorio que todos ellos **cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo**, se asegure la **disponibilidad permanente de soluciones hidroalcohólicas con actividad virucida** (o cuando no sea posible, **agua y jabón**), y que estén informados sobre el correcto uso de los **equipos de protección** y de las **medidas de higiene que deben aplicar.** ●



Descarga aquí el pdf





PRINCIPALES MEDIDAS / PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN

- Se recomienda **control diario de la temperatura** antes de salir de la vivienda. En caso de tener **más de 37,5 grados**, **no acudir al trabajo, notificarlo a la empresa y al servicio público de salud**.
- Realizar una **higiene de manos frecuente** (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas).
- **En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos** por el desempeño de la tarea, se deberá disponer de gel o solución alcohólica sustitutiva en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo, y así mantener la higiene adecuada.
- Evitar el contacto estrecho y **mantener una distancia de 1,5 metros** con las personas, especialmente con aquellas con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).

- **Llevar mascarilla higiénica o quirúrgica** en todo momento.
- **Cubrirse la boca y la nariz** con pañuelos desechables **al toser** o estornudar y lavarse las manos inmediatamente.
- **Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca**, ya que las manos facilitan su transmisión.

- Se recomienda **lavar y desinfectar diariamente la ropa de trabajo**. Para mayor seguridad, las prendas textiles se lavarán de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C durante al menos 30 minutos.

- Para evitar contagios del personal se recomienda **evitar contacto físico** con los clientes o con otros empleados (abrazos, besos o estrechar las manos). También se recomienda **no compartir objetos** entre ellos. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador (como, por ejemplo: tarjetas de pago, billetes y monedas, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos. ●

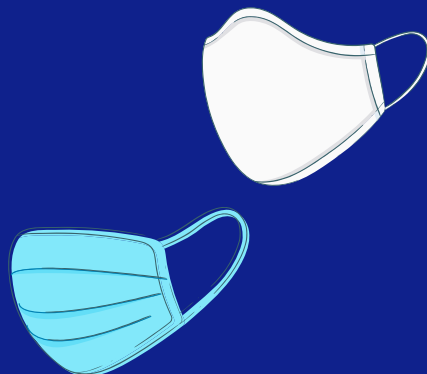


MASCARILLAS RECOMENDADAS EN ACTIVIDAD PROFESIONAL EN PEQUEÑO COMERCIO

Las mascarillas y la higiene frecuente de manos se han demostrado como los métodos más eficaces para prevenir el contagio de COVID-19.

También se podrá hacer uso de **mascarillas quirúrgicas**, aunque éstas se recomiendan generalmente para personas contagiadas o con sintomatología compatible con

Las mascarillas recomendadas en entornos laborales son las higiénicas no reutilizables, con uso limitado a 4 horas, o las reutilizables, y que deben ser lavadas a 60 °C tras un periodo de uso similar. Estas mascarillas sirven de barrera en ambos sentidos.



COVID-19. Estas mascarillas sirven de barrera del usuario hacia el exterior.

En cuanto a las mascarillas que se consideran Equipo de Protección Individual (EPI*), se recomiendan fundamentalmente para su empleo para crear una barrera entre un riesgo potencial y el usuario. También pueden estar recomendadas, por indicación médica, para grupos vulnerables. Las mascarillas EPI tienen como finalidad filtrar el aire inhalado evitando la entrada de partículas contaminantes en nuestro organismo. En el contexto actual, se recomienda el uso de mascarillas FFP2.

Es importante destacar que **en ningún caso se debe tocar la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada. Tampoco se debe dejar la mascarilla en la frente o en el cuello ni se debe guardar en el bolsillo entre un uso y otro.**

Para más información sobre la adquisición de mascarillas, consulte la [Guía de Compra de Mascarillas del Ministerio de Sanidad](#). ●



(*)EPI: Equipo de Protección Individual. En este contexto incluye mascarillas faciales, guantes, gafas protectoras, etc.

HAZ UN USO CORRECTO



LÁVATE LAS MANOS ANTES DE PONERLA



DEBE CUBRIR BOCA, NARIZ Y BARBILLA, Y AJUSTARSE BIEN A TU CARA

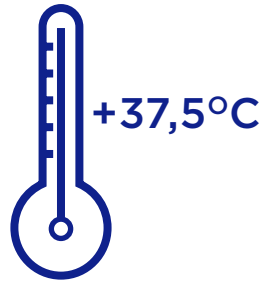


EVITA TOCAR LA MASCARILLA MIENTRAS LA LLEVES PUESTA



PARA QUITARTE LA MASCARILLA HAZLO POR LA PARTE DE ATRÁS SIN TOCAR LA PARTE FRONTAL Y LÁVATE LAS MANOS

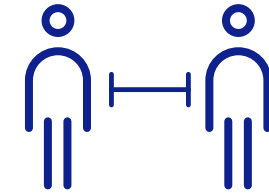
#ENRESUMEN



NO ACUDAS AL TRABAJO SI TIENES MÁS DE 37,5 GRADOS DE FIEBRE Y COMUNÍCALO A LA EMPRESA Y A LOS SERVICIOS DE SALUD



LÁVATE LAS MANOS FRECUENTEMENTE (CON AGUA Y JABÓN O SOLUCIONES HIDROALCOHÓLICAS)



MANTÉN LA DISTANCIA DE SEGURIDAD CON OTRAS PERSONAS (MÁS DE 1,5 M)

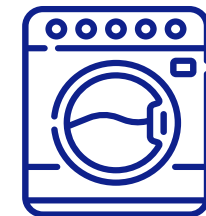


UTILIZA UNA MASCARILLA DE PROTECCIÓN ADECUADA DURANTE EL TURNO DE TRABAJO



CÚBRETE LA BOCA Y LA NARIZ AL TOSER O ESTORNUDAR (CON PAÑUELOS DESECHABLES) Y LÁVATE LAS MANOS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE TIRARLOS

EVITA TOCARTE LOS OJOS, LA NARIZ Y LA BOCA E INTERCAMBIAR OBJETOS CON OTRAS PERSONAS



A SER POSIBLE, LAVA Y DESINFECTA DIARIAMENTE LA ROPA DE TRABAJO A TEMPERATURAS DE ENTRE 60-90°C

3. 3 MEDIDAS DE HIGIENE EN EL ESTABLECIMIENTO

Es recomendable que cada establecimiento disponga de un **protocolo de limpieza** que responda a las características del mismo y a la intensidad del uso, y que incluya como mínimo los siguientes aspectos:

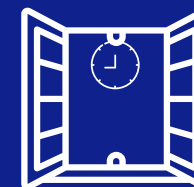
- **Se deberá ventilar de forma adecuada el establecimiento** un mínimo de 5 minutos al día para favorecer la máxima renovación del aire del espacio de trabajo.
- Se deberá **limpiar y desinfectar frecuentemente las instalaciones con especial atención a superficies de contacto habitual** como pomos de las puertas, interruptores, botones, pasamanos, muebles (mesas, sillas, carritos), lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida en agua u otros productos autorizados a tal fin, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.
- **Después de cada jornada / turno, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies de contacto habitual**, máquinas

expendedoras, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores, etc., y, en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos, siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.

Para las tareas de limpieza usar:

- Mascarillas adecuadas al riesgo (FFP2 sin válvula en situación de COVID) o similar.
- Guantes de vinilo/acrilnitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Para una limpieza correcta de las instalaciones, sea puntual o sea la de finalización del día, y ya sea realizada por personal propio o mediante una subcontrata, **la empresa titular del centro se asegurará de que la persona trabajadora cuenta con las medidas preventivas necesarias:** equipos de protección individual así como productos adecuados para proceder a la misma.





SE VENTILARÁN DIARIAMENTE
LOS ESPACIOS DE TRABAJO
UN MÍNIMO DE 5 MINUTOS



SE REFORZARÁN LAS TAREAS
DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DEL ESTABLECIMIENTO,
ESPECIALMENTE PUNTOS
DE CONTACTO, ZONAS DE
TRABAJO Y ZONAS COMUNES
UTILIZANDO PRODUCTOS
ADECUADOS A TAL FIN



SE RECOMIENDA REALIZAR
LAS TAREAS DE LIMPIEZA CON
MASCARILLA ADECUADA Y
GUANTES DE UN SOLO USO



- Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con **desinfectantes comunes** como:

- > Dilución recién preparada de **LEJÍA** (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 g/L).

- **ETANOL** 62-71%
- **PERÓXIDO DE HIDRÓGENO** al 0,5%

En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos. Puede [consultar aquí la lista de virucidas](#) actualizada del Ministerio de Sanidad.

Estos productos se deberán utilizar siempre siguiendo las indicaciones de las Fichas de Datos de Seguridad. Para su uso, el personal de limpieza utilizará equipos de protección individual adecuados 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.

- **Se reforzarán las tareas de limpieza y desinfección de todas las estancias** del establecimiento, especialmente los puntos de contacto, las zonas de trabajo y las zonas comunes. ●



Descarga aquí el pdf



3. 4 GESTIÓN DE RESIDUOS

- **Las frecuencias de eliminación de residuos se incrementarán** para evitar la acumulación y el desbordamiento.

- Es **obligatorio retirar los desechos al final de la jornada** de actividad.

- Es necesario **mantener cerrados todos los contenedores** de residuos.

- El **material de protección** (mascarillas y guantes desechables) **se debe depositar en la fracción “resto”** (residuos de origen doméstico que se obtienen una vez efectuadas las recogidas separadas). Es recomendable extraer la bolsa de basura y colocarla a su vez en una segunda bolsa con cierre, para depositarla en la fracción “resto”.

- Los pañuelos desechables que el personal emplee para el secado de manos o para higiene de cara y boca serán desechados en **papeleras/ contenedores protegidos con tapa y accionados mediante un pedal.**

- En la medida de lo posible, los **contenedores se desinfectarán diariamente**, al finalizar la jornada.

- En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentra en su lugar de trabajo, se aislará el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros residuos, se extraerá la bolsa de basura y se colocará en una segunda bolsa con cierre, para depositarla en la fracción “resto” y se procederá a la desinfección del contenedor. ●

#ENRESUMEN

DEPOSITA LAS MASCARILLAS, LOS GUANTES DESECHABLES Y LOS PAÑUELOS DE UN SOLO USO EN LA FRACCIÓN “RESTO” A SER POSIBLE EN CONTENEDORES PROTEGIDOS CON TAPA Y ACCIONADOS MEDIANTE UN PEDAL



RETIRA TODOS ESTOS DESECHOS AL FINAL DE CADA JORNADA



3. 5 MEDIDAS ORGANIZATIVAS GENERALES

- **La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas, la distribución de espacios** (mobiliario, estanterías, pasillos, línea de cajas, etc.), **la organización de los turnos, el contacto con externos** (contratas, proveedores, transportistas, etc.), **y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro deben modificarse**, en la medida de lo posible, con el objetivo de **garantizar el poder mantener las distancias de seguridad** mínimas exigidas en cada momento por el [Ministerio de Sanidad](#) (más de 1,5 m).

- **Favorecer la llegada y salida escalonada de empleados** con el fin de mantener las distancias de seguridad interpersonal.

- **Sustituir el fichaje con huella dactilar** por cualquier otro sistema que garantice la protección de salud de los trabajadores.

- Si el espacio lo permite, es recomendable poder **establecer**

vías de circulación interiores como pasillos, escaleras, etc. En ese caso, se deberán señalar los sentidos de circulación con elementos (pintura, cinta o adhesivos) resistentes y antideslizantes.

- En cada puesto de trabajo se tiene que dotar de la suficiente **flexibilidad para alternar el lavado de manos con el uso de soluciones alcohólicas** con el fin de mantener una correcta higiene.

- Se debe **facilitar la información y formación** al personal en materia de higiene y sobre el uso del material de protección como, por ejemplo, guantes y mascarillas, para que se realice de manera segura.

- En la medida de lo posible (siempre que por motivos de seguridad no se recomiende lo contrario), se aconseja **mantener abiertas las puertas que se encuentren en el recorrido de empleados y clientes**, para evitar el contacto. ●

ZONAS COMUNES



Se recomienda **limitar el uso de zonas comunes al mínimo imprescindible**, hacerlo de forma escalonada evitando aglomeraciones y respetando las normas de higiene y las distancias de seguridad establecidas.



Se recomienda poner **carteles informativos** recordando las medidas de higiene y protección aconsejadas.



Se debe **revisar** al menos diariamente el **funcionamiento de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc.**, procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías. Se recomienda disponer de un registro de estas acciones.



En caso de disponer de ellos, se debe **vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos** de aseos tras cada uso.



Ver vídeo

3. 6 MEDIDAS GENERALES DE PROTECCIÓN DE LOS CLIENTES

La seguridad y la tranquilidad de los clientes debe ser una prioridad.

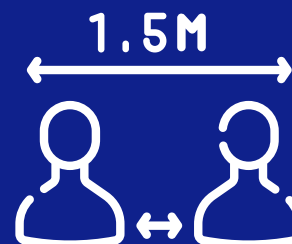
- Se podrá exigir a los clientes a **utilizar mascarillas dentro** del establecimiento.
- Se deberá establecer un **aforo máximo**, proporcional a la superficie del local y que permita cumplir con las medidas de distanciamiento que dicten las autoridades sanitarias.
- Se deberá establecer un **mecanismo de control de acceso** dando entrada por turnos a los clientes; una vez cubierto el aforo, los clientes deberán esperar en el exterior de forma organizada y manteniendo la distancia de seguridad.
- Se deberá exponer al público **cartelería informativa sobre el aforo máximo permitido, recordando las medidas de higiene y protección implantados por el establecimiento** y llamando a la colaboración y seguimiento por parte de todos (mediante avisos como anuncios periódicos o megafonía, p.e.). ●



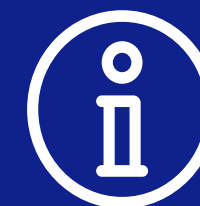
INFORMA AL CLIENTE DE LA NECESIDAD DE QUE UTILICEN MASCARILLA



EN CASO NECESARIO, CONTROLA EL ACCESO AL LOCAL



ESTABLECE UN AFORO QUE PERMITA MANTENER LA DISTANCIA MÍNIMA DE SEGURIDAD (1,5 M)



INFORMA Y SOLICITA A LOS CLIENTES EL CUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD ADOPTADAS

#4

MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN PARA EL PEQUEÑO COMERCIO DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

4.1 PROTOCOLOS DE LIMPIEZA E HIGIENE REFORZADAS

El pequeño comercio de alimentación y bebidas, y en general toda la industria alimentaria, deben seguir medidas y protocolos de limpieza e higiene bien estructurados y con altos estándares de calidad. Así, **recomendamos establecer unos protocolos diarios de higiene y desinfección, respetando los tiempos recomendados de aplicación y efectividad de cada**

producto. Dichos protocolos deben ser explicados de manera clara y sencilla a los implicados en su puesta en marcha y controlados por el responsable durante todo su desarrollo.

En el Anexo II de esta guía se ofrece un ejemplo de Protocolo de Limpieza en el que se establecen las zonas, las técnicas y los productos a aplicar en los comercios de alimentación y bebidas. ●



4.2 PROTOCOLOS DE TRABAJO

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS

Recepción de mercancías - Compras

En el proceso de recepción de mercancías, punto de entrada de productos alimentarios y de personas ajenas al establecimiento, **deben aplicarse una serie de medidas de prevención**, además de las ya habituales (rapidez en la descarga, control de la mercancía,...):

- En caso necesario, **organizar las recepciones con los proveedores para que éstas puedan hacerse de forma escalonada**, de manera que no coincidan dos proveedores a la vez. Establecer pautas de organización para evitar aglomeraciones, manteniendo siempre entre ellos la distancia mínima de seguridad.
- Es recomendable que la **zona de recepción de pedidos esté lo más cerca posible de la entrada**. Allí se realizará la revisión y, en caso necesario, la desinfección de los productos y se eliminarán los envoltorios antes de que entren en el local. Es recomendable que el proveedor no pase a la zona de almacén o venta.
- A los proveedores se les pedirá el uso de mascarillas y guantes desechables.
- Los guantes empleados para la recepción de mercancías se eliminarán diariamente y se mantendrán separados de superficies de contacto o del resto de elementos de protección. Es recomendable que los guantes que se usan para recibir mercancías y para manipular los productos sean de distinto color.

#RECUERDA

- > **Delimita la zona en el almacén.**
- > **No almacenes productos con embalajes terciarios.**
- > **Refuerza el Plan de Limpieza y Desinfección.**

Almacenamiento de mercancías y reposición

- Siempre que sea posible, se habilitará una zona específica de acondicionamiento de los productos alimenticios, antes de su entrada a la zona de almacenamiento o venta/exposición.
- Se recomienda no almacenar productos con embalajes terciarios.





EXPOSICIÓN Y DESPACHO DE ALIMENTOS

En general, dentro del local

- La **permanencia** en los establecimientos comerciales deberá ser **la estrictamente necesaria** para que los consumidores puedan realizar la adquisición de alimentos y bebidas.
- Se informará claramente a los clientes sobre las **medidas organizativas y de higiene establecidas** y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento.
- **Se colocarán carteles e instrucciones visibles** recordando las normas básicas de lavado de manos, distancia mínima de seguridad, medidas generales de prevención, etc.
- Siempre que sea posible, **a la entrada se facilitará solución alcohólica**, preferiblemente en un dispensador con accionamiento automático, y se pedirá el uso de guantes y mascarilla a los clientes.
- Se deberá **señalar de forma clara la distancia de seguridad entre clientes** en aquellas zonas en las que sea posible la atención de más de uno (cajas, despacho asistido de determinados alimentos,...)
- Siempre que sea posible, **establecer un flujo de entrada y salida de clientes y “carriles de compra segura”** con el objetivo de asegurar las distancias interpersonales y evitar contactos no necesarios.
- En caso de picos con afluencia masiva de clientes y cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, una vez se haya cogido turno, **se deberá solicitar a los clientes que esperen fuera del establecimiento.**

En la zona de exposición de alimentos

En las zonas de exposición de alimentos se deben extremar las precauciones y reforzar las medidas de seguridad, higiene y prevención ya mencionadas.

Siempre que sea posible, se evitará la manipulación directa de los alimentos por parte de los clientes.

Despacho asistido

Siempre que sea posible, y con el fin de evitar el contacto directo entre alimentos y bebidas y el cliente, es recomendable que el despacho de productos alimenticios sea asistido.

- **En el caso de productos frescos** (carnes, pescados, frutas y hortalizas, panadería, confitería y pastelería y otros productos a granel...), se deberá **establecer una distancia de seguridad** adaptada al tamaño del establecimiento.

- **En el resto de productos sin envasar, éstos se deberán proteger con vitrinas, plástico, cristal, metacrilato** o cualquier otro material que garanticen una correcta higiene.

- Cuando se realice despacho asistido, además de cumplir con todas las medidas generales de higiene y seguridad durante la manipulación de alimentos, **se recomienda que el vendedor utilice guantes**. Aun cuando se utilicen guantes, es muy importante recordar la necesidad de higienizar las manos con solución alcohólica.



Siempre que sea posible se evitará la manipulación directa por parte de los clientes. El resto de productos sin envasar se deberán proteger con vitrinas, plásticos o cualquier otro material que garantice una correcta higiene.



Autoservicio

En el **AUTOSERVICIO**, se recomienda observar las siguientes pautas:

- En la medida de lo posible, se recomienda **reducir al mínimo las áreas de autoservicio**, de productos no envasados.
- Es recomendable que los productos alimenticios que se expongan para el autoservicio estén **debidamente envasados y/o protegidos**.

En el caso de **AUTOSERVICIO DE PRODUCTOS ENVASADOS O NO MANIPULADOS DIRECTAMENTE POR EL CLIENTE**:

- En caso de que el autoservicio sea mediante máquinas expendedoras y de servicio vending se deberá informar al cliente de la necesidad de mantener la **distancia de seguridad de 1,5 m al esperar turno**.
- En el caso de que el autoservicio sea mediante máquinas dispensadoras de bebidas frías y calientes, se deberá informar al cliente de la necesidad de mantener la distancia de seguridad de 1,5 m al esperar turno.

En el caso de **AUTOSERVICIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS SIN ENVASAR QUE EL CLIENTE MANIPULA DIRECTAMENTE**, se

- deberá tener especial cuidado con:
- En el caso de productos que se expongan directamente al cliente, éstos **deberán estar protegidos con vitrinas, plástico, cristal, metacrilato** o cualquier otro material que garantice su higiene.

- Se deberá **poner a disposición de los clientes una solución alcohólica**.
- Se deberá hacer especial hincapié en la **necesidad de utilizar mascarilla y guantes desechables** además de higienizar los guantes con solución alcohólica antes de manipular los alimentos.
- Si fuera necesario, se deberán **recordar las recomendaciones respecto al lavado** y tratamiento del producto una vez adquirido.



En la zona de venta - caja

- Utilización de **guantes para cobrar**, lavado frecuente de manos o higienización con soluciones alcohólicas extremándose las medidas de seguridad y la frecuencia en la limpieza y desinfección.
- En la medida de lo posible, **se evitará que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache** simultáneamente alimentos. Cuando esto no sea posible, se procederá a la **limpieza y desinfección de las manos tras cada transacción**.
- **Distancia** entre vendedor-cliente y entre clientes en las colas de atención y de pago de **al menos 1,5 m**. Se marcará una línea de seguridad en el suelo y/o cartelería informativa para asegurar la distancia.
- **Se recomienda el uso de mamparas** o elementos físicos que aseguren la protección de vendedor/cliente, se debería instalar en las cajas de cobro mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil

limpieza y desinfección de forma que una vez instalada quede protegida la zona de trabajo.

- **Se fomentará el pago por tarjeta**, limpiando el TPV tras cada uso.
- En los casos en los que sea necesario, **se facilitarán las entregas a domicilio**, únicamente realizadas por pago on-line para evitar el uso de efectivo, y preferiblemente depositar la entrega **en la puerta del domicilio, sin acceder a la vivienda**, manteniendo en todo caso la distancia de al menos 1 metro con el cliente y sin ningún contacto físico. ●

Al personal de reparto, sea propio o subcontratado, se les facilitará gel o solución alcohólica sustitutiva del lavado de manos, para proceder de manera inmediata a la higiene necesaria entre cada entrega. Asimismo, se recomienda mantener en óptimo estado de limpieza el transporte utilizado para el reparto, interior y exteriormente.



#ENRESUMEN

EN LA RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

- > Organiza las recepciones de forma **escalonada**.
- > Establece la zona de recepción lo más **cerca posible de la entrada**.
- > Exige a tus proveedores el uso de **mascarillas y guantes** desechables.

EN ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS Y REPOSICIÓN

- > Se recomienda establecer una **zona específica de acondicionamiento** de los productos alimenticios.
- > **No** almacenes productos con **embalajes terciarios**.

DENTRO DEL LOCAL

- > **Limitando el tránsito y permanencia** de los clientes al mínimo imprescindible.
- > Informando sobre el **uso de mascarilla y guantes** donde corresponda y facilitando solución alcohólica en la entrada.

EN LA ZONA DE VENTA - CAJA

- > Utiliza **guantes para cobrar** y realiza una higiene frecuente de tus manos.
- > Intenta **evitar que el personal que manipula dinero** u otros medios de pago despache también alimentos.
- > Se fomentará el uso de **pago por tarjeta**. Se desinfectará el TPV tras cada uso.
- > **Asegura la distancia mínima** entre vendedor y cliente (1,5 m).
- > Se recomienda el **uso de mamparas** u otros elementos físicos que protejan a vendedor y cliente.
- > **Entregas a domicilio**. Evita uso de efectivo, deposita la compra sin acceder al domicilio y asegura la correcta higienización entre una entrega y otra.

EN LA ZONA DE EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

- > Intenta **evitar** en lo posible la **manipulación directa de alimentos por parte del cliente**, priorizando el despacho asistido.
- > Establece una **distancia de seguridad** respecto a alimentos frescos.
- > En el resto de productos sin envasar, protégelos adecuadamente.
- > Utiliza preferiblemente **guantes para despachar**.
- > En el autoservicio mediante **máquinas expendedoras y dispensadoras**, informa al cliente de las distancias de seguridad y el uso de mascarilla.
- > En el **autoservicio de productos alimenticios sin envasar**:
 - Protégelos con **vitriñas** o contenedores plásticos o de cristal que garanticen su higiene.
 - Haz especial hincapié en el uso por parte del cliente de **mascarilla y guantes desechables**, además de higienizar los guantes con solución alcohólica antes de manipular los alimentos.
 - Si fuera necesario, recuerda al cliente las **recomendaciones de lavado** y tratamiento del producto adquirido.

#5

DETECCIÓN DE UN CASO EN UN ESTABLECIMIENTO



EN CASO DE SOSPECHA DE SUFRIR LA ENFERMEDAD

- Si se empieza a tener síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.), hay que **avisar al teléfono que disponga su Comunidad Autónoma o centro de salud** que corresponda. Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se deberá llevar **mascarilla quirúrgica**.
- La **empresa procederá a su notificación** al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad. ●

SI SE DETECTA UN CASO

- En primer lugar, deben **revisarse los programas de limpieza** de todos los espacios para asegurar que el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, pomos, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se realiza de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible según los medios disponibles. Según los datos actuales se calcula que el período de incubación de COVID-19 es de 2 a 12 días, y el 50% comienza con síntomas a los 5 días de la transmisión. Por analogía con otros coronavirus se estima que este periodo podría ser de hasta 14 días.
- En caso de que la persona enferma sea un trabajador, la empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad. ●

#ENRESUMEN

¿QUÉ TENEMOS QUE HACER EN CASO DE...

UN EMPLEADO CON SÍNTOMAS

- > Cualquier persona con síntomas **NO debe acudir al trabajo**, o debe abandonarlo en el caso de estar en él.
- > Solicitar al empleado que contacte con el **Servicio Público de Salud (SPS)** llamando al teléfono de su Comunidad Autónoma.
- > Cuando informe, si procede le emitirán una **baja médica**.

UN EMPLEADO ESPECIALMENTE SENSIBLE O ESPECIALMENTE VULNERABLE

- > Las personas que pertenezcan a grupos vulnerables(*) deben **evitar tareas que comporten contacto** estrecho con usuarios, clientes, etc.
- > Las trabajadoras embarazadas, deben consultar con sus médicos de referencia, y si así lo considera, se acogerán a una retirada preventiva del puesto por ITCC hasta que les corresponda la prestación de riesgo durante el embarazo.

(*) El Ministerio de Sanidad ha definido como grupos vulnerables para COVID-19 las personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, enfermedad renal crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo, embarazo y mayores de 60 años.

UN EMPLEADO CON BAJA MÉDICA POR SOSPECHA O CONFIRMADO

- > Elaborar un **listado de empleados (propios o externos) que hayan tenido contacto** estrecho con el afectado en los últimos 15 días anteriores a su último día.
- > **Higienizar zonas de trabajo y espacios comunes** donde el empleado de baja haya podido permanecer los últimos 15 días.
- > Informar a los **afectados que NO deben acudir** al centro de trabajo y:
 - a) **Si ha habido contacto pero NO tiene síntomas:** contactar con el centro de salud, informar de su situación y estar atento de aparición de síntomas en los siguientes 14 días.
 - b) **Si ha habido contacto y SÍ tiene síntomas:** Contactar con el Servicio Público de salud llamando al teléfono correspondiente de su Comunidad Autónoma.
- > **Resto de empleados del centro:** Si NO ha habido contacto estrecho con el empleado afectado, realizar vida normal según recomendaciones del Ministerio de Salud.

#6

BIBLIOGRAFÍA/ FUENTES DE INFORMACIÓN

1. [Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.](#)

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Marzo 2020.

2. [Buenas Prácticas en Centros de Trabajo. Medidas para la prevención de contagios del COVID-19.](#)

Ministerio de Sanidad. Gobierno de España. 11 abril 2020.

3. [COVID 19 and food safety: Guidance for Food Businesses.](#)

World Health Organization. 7 abril 2020.

4. [COVID-19 y Seguridad Alimentaria. Documento de Preguntas y Respuestas.](#)

Comisión Europea. Dirección General para la Salud y la Seguridad Alimentaria. 8 de abril de 2020.

5. [Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.](#)

Ministerio de Sanidad. Gobierno de España. 8 de junio 2020.

6. Guía de Buenas Prácticas de Prevención de COVID-19 en Restaurantes y Pequeños Comercios Alimentarios. ACERTA. Mayo 2020.

7. [Resolución de 16 de junio de 2020, de la Secretaría de Estado de Comercio, por la que se publica el Acuerdo de la Conferencia Sectorial de Comercio Interior, sobre pautas y recomendaciones sanitarias para ejercer la actividad comercial. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. Gobierno de España.](#)

8. Normas UNE mascarillas higiénicas, quirúrgicas y filtrantes:

- [UNE 0064-1](#) (mascarillas higiénicas)
- [UNE 0065](#) (mascarillas higiénicas)
- [UNE -EN 14683:2019](#) (mascarillas quirúrgicas)
- [UNE-EN 149](#) (mascarillas filtrantes)



ANEXOS

QUÉ

CUÁNDO

CÓMO

ZONAS COMUNES

| | | |
|--|----------------------------|--|
| Cubetas de producto a granel. | DIARIO | <p>Metálicas: Fregar con desengrasante con amonios cuaternarios tipo Detercide 2 o similares (dosificar según indicaciones de etiqueta). Dejar actuar 15 minutos y aclarar con agua.</p> <p>Plásticas: Pulverizar en la superficie desinfectante hidroalcohólico puro. Frotar con papel de un solo uso hasta completa evaporación.</p> |
| Máquinas de vending, neveras de autoservicio, cámaras de refrigeración y máquinas dispensadoras de bebidas. | ANTES DE CADA USO | Pulverizar en la superficie desinfectante hidroalcohólico puro. Frotar con papel de un solo uso hasta completa evaporación. |
| Expositores de producto fresco. | UNA VEZ POR HORA | Pulverizar en la superficie desinfectante hidroalcohólico puro. Frotar con papel de un solo uso hasta completa evaporación. |
| Bancadas, mostradores, mesas, sillas, cristales, espejos, barandillas, caja, paragüero y papeleras. | DESPUÉS DE CADA USO | Pulverizar en la superficie desinfectante hidroalcohólico puro. Frotar con papel de un solo uso hasta completa evaporación. |
| Pomos de puertas, equipos electrónicos, teléfonos, interruptores, botones de los ascensores, extintores, botiquín y BIE's. | DESPUÉS DE CADA USO | Pulverizar sobre papel de un solo uso desinfectante hidroalcohólico puro. Frotar la superficie hasta completa evaporación. |
| Suelos, alfombrillas y escaleras. | DIARIO | Barrer y fregar con desengrasante con amonios cuaternarios tipo Detercide 2 o similares (dosificar según indicaciones de etiqueta). Dejar actuar 15 minutos y aclarar con agua. |

QUÉ

CUÁNDO

CÓMO

ALMACÉN Y CÁMARAS DE ALMACENAMIENTO

| | | |
|--|----------------------------|---|
| Estantes, pomos de puertas, interruptores, suelos de cámaras frigoríficas y cajones. | DESPUÉS DE CADA USO | Pulverizar en la superficie desinfectante hidroalcohólico puro. Frotar con papel de un solo uso hasta completa evaporación. |
| Suelos y escaleras. | DIARIO | Barrer y fregar con desengrasante con amonios cuaternarios tipo Detercide 2 o similares (dosificar según indicaciones de etiqueta). Dejar actuar 15 minutos y aclarar con agua. |

ASEOS Y VESTUARIOS

| | | |
|---|------------------------|---|
| Jaboneras, grifos, espejos, pomos de puertas, interruptores, portapapeles, papeleras y toalleros. | SEGÚN NECESIDAD | Pulverizar sobre papel de un solo uso desinfectante hidroalcohólico puro. Frotar la superficie hasta completa evaporación. |
| Inodoros, lavamanos, duchas y taquillas. | DIARIO | Fregar manualmente con limpiador de base hipoclorito (lejía)(dosificar 20 mL por cada litro de agua). Dejar actuar 15 minutos y aclarar con agua. |
| Suelos y escaleras. | DIARIO | Barrer y fregar con desengrasante con amonios cuaternarios tipo Detercide 2 o similares (dosificar según indicaciones de etiqueta). Dejar actuar 15 minutos y aclarar con agua. |

QUÉ

CUÁNDO

CÓMO

ZONA DE ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMO

Bancadas, mostradores, mesas y sillas, neveras, máquinas de vending, tablas de cortar y cristales.

DESPUÉS DE CADA USO

Pulverizar en la superficie desinfectante hidroalcohólico puro. Frotar con papel de un solo uso hasta completa evaporación.

Bancadas, planchas, tablas de corte, utensilios, mostradores.

DIARIO

Fregar con desengrasante con amonios cuaternarios tipo Detercide 2 o similares (dosificar según indicaciones de etiqueta). Dejar actuar 15 minutos y aclarar con agua.

Pomos de puertas, interruptores y botoneras.

DESPUÉS DE CADA USO

Pulverizar sobre papel de un solo uso desinfectante hidroalcohólico puro. Frotar la superficie hasta completa evaporación.

Suelos y escaleras.

DIARIO

Barrer y fregar con desengrasante con amonios cuaternarios tipo Detercide 2 o similares (dosificar según indicaciones de etiqueta). Dejar actuar 15 minutos y aclarar con agua.

MEDIDAS PRELIMINARES

PROTOCOLOS

- ✓ Ante posible infección.
- ✓ Aislamiento preventivo de trabajadores de riesgo.
- ✓ Limpieza diaria.

PERSONAL

- ✓ Formación en higiene y protección.
- ✓ Suministro de EPIs suficiente (geles, mascarillas y guantes desechables).

ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO

- ✓ Puestos y turnos de trabajo.
- ✓ Distribución espacios y vías de circulación.
- ✓ Carteles informativos medidas higiene y protección.

SOSPECHA O DETECCIÓN DE UN CASO POSITIVO

EN CASO DE SOSPECHA

- ✓ Contacta inmediatamente con el centro de salud correspondiente.
- ✓ Hasta la intervención de las autoridades sanitarias, extrema las precauciones.

EN CASO DE DETECCIÓN DE UN CASO O SOSPECHA MUY FUNDADA

- ✓ Notificación al servicio de prevención.
- ✓ Limpieza y desinfección exhaustiva de todos los espacios.

MEDIDAS RUTINARIAS

FUNCIONES

RECOMENDACIONES GENERALES

ANTES DE CADA JORNADA

Higiene y seguridad

- ✓ EPIs y medios de higiene suficientes y en buen estado.
- ✓ Llegada escalonada de empleados.
- ✓ Limpieza y desinfección diaria de uniformes de trabajo.

Limpieza

- ✓ Limpieza y desinfección frecuentes y exhaustiva cada día.
- ✓ Sanitarios y grifos desinfectados y en buen funcionamiento.
- ✓ Disponibilidad de productos de limpieza adecuados.
- ✓ Ventilación diaria.

Personal

- ✓ Medición de temperatura (no acudir si supera 37,5°C).

DURANTE LA JORNADA

Personal

- ✓ Higiene frecuente de manos.
- ✓ Mantenimiento distancia de seguridad, evitando contacto personal con cualquier persona.
- ✓ Uso de mascarilla en todo momento.
- ✓ Evitar tocarse boca, nariz y ojos.
- ✓ Cubrir boca y nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos inmediatamente.

AL FINALIZAR LA JORNADA

Gestión de residuos

- ✓ Evita acumulación y desbordamiento.
- ✓ Mantén cerrados los contenedores de residuos (preferiblemente en papeleras con tapa a pedal).
- ✓ Deposita EPIs en fracción "resto".
- ✓ Retira diariamente los desechos.
- ✓ Si un trabajador presenta síntomas, aísla el contenedor que haya utilizado.

RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

- ✓ Organización de visitas de proveedores escalonadas.

- ✓ Hacer uso de EPIs y exigirlo también a los proveedores.
- ✓ Recepción de mercancía lo más cercana a la entrada.

- ✓ Eliminación diaria de guantes usados en recepción de producto.

MEDIDAS RUTINARIAS

FUNCIONES

ANTES DE CADA JORNADA

DURANTE LA JORNADA

ALMACENAMIENTO Y REPOSICIÓN

- ✓ Si es posible, habilita zona específica de acondicionamiento de alimentos.
- ✓ Separa zonas de almacenamiento de envasados y no envasados.

- ✓ No almacenar producto con embalajes terciarios.

PROTOCOLO CON CLIENTE

- ✓ Establecer aforo, flujos de entrada y salida y “carriles de compra segura” siempre que sea posible.
- ✓ Señalar claramente distancia de seguridad entre clientes.
- ✓ Poner a disposición de clientes geles desinfectantes, guantes desechables y papeleras para su deposición.

- ✓ Reducir la permanencia a lo estrictamente necesario.
- ✓ Informar claramente de las medidas a seguir.
- ✓ Se podrá obligar al uso de mascarilla dentro del establecimiento.
- ✓ Picos de afluencia de clientes: si no se puede garantizar distancia mínima, establecer turnos de espera fuera del establecimiento.

EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

- ✓ Evitar manipulación directa por parte del cliente.
- ✓ Muestras y pruebas preferiblemente envasados.

DESPACHO ASISTIDO

- ✓ **Productos frescos:** establecer distancia seguridad con clientes.
- ✓ **Resto de productos sin envasar:** preferiblemente despacho asistido.
- ✓ **Vendedor:** uso de guantes, lavado y uso frecuente de solución alcohólica y observancia de las normas generales de manipulación de alimentos.

MEDIDAS RUTINARIAS

FUNCIONES

AUTOSERVICIO

ANTES DE CADA JORNADA

- ✓ Reducir al mínimo posible las áreas de autoservicio.
- ✓ Procurar que los productos en autoservicio estén debidamente envasados.
- ✓ Productos sin envasar: siempre que sea posible, preferible el despacho asistido.

DURANTE LA JORNADA

Productos envasados no manipulados directamente por cliente:

- ✓ Máquinas expendedoras y vending: informar al cliente sobre distancias de seguridad.
- ✓ Máquinas dispensadoras: informar al cliente sobre distancias de seguridad.

Productos no envasados que el cliente manipula directamente:

- ✓ Protección con vitrinas y/o contenedores que garanticen su higiene.
- ✓ Poner a disposición del cliente una solución alcohólica.
- ✓ Hacer hincapié en cliente en uso de mascarilla conveniencia del uso de guantes y su higienización previa al uso de la máquina..

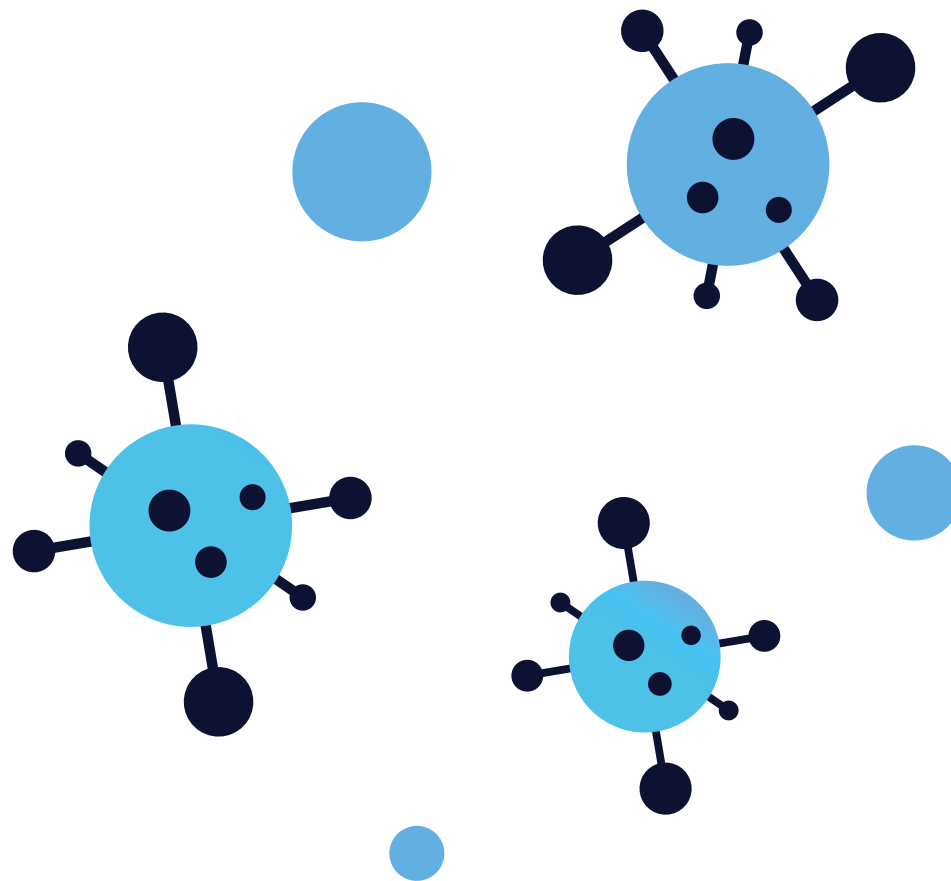
COBRO - ZONA DE CAJA

- ✓ Recomendable uso de mamparas y elementos físicos que aseguren protección del vendedor y el cliente.

- ✓ Fomentar pago con tarjeta.
- ✓ Uso de guantes para cobrar, lavado frecuente de manos o higienización con soluciones alcohólicas.
- ✓ Marcar en suelo o cartelería distancia mínima de seguridad cajero-cliente.
- ✓ Entregas a domicilio: pagos realizados on line, depositar entrega en puerta del domicilio (sin acceder), mantener siempre distancia de seguridad y desinfección frecuente de manos del personal repartidor.

#ANEXO III

Conoce las preguntas y respuestas sobre el COVID-19 y la seguridad alimentaria elaboradas por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea escaneando este código QR:



O puedes descargar el documento de COVID-19 y seguridad alimentaria preguntas y respuestas en el siguiente enlace:

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_es.pdf

La presente Guía ha sido elaborada por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), en colaboración con:



Agradecimiento a:





FIAB

FEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN
Y BEBIDAS

Fecha de publicación:

julio 2020

Para más información:

fiab@fiab.es