

# Covid-19

## Recomendaciones Preventivas para Supermercados



Covid-19



  
**MUTUAL**  
de seguridad  
somos CChC®

## COVID-19: Recomendaciones Preventivas para Supermercados




### Antecedentes

Actualmente Chile se encuentra en Estado de Catástrofe dado el continuo avance de la pandemia COVID-19. Además, el gobierno ha indicado la implementación de una cuarentena progresiva, la que hasta el 30 de marzo es total para 7 comunas de la región metropolitana y 2 ciudades del sur del país.

La cuarentena total tiene como objetivo el restringir la libre circulación de personas, y así cortar la cadena de transmisión del virus. Sólo se permite el funcionamiento de servicios esenciales para la sociedad; emergencias, atención de salud, abastecimiento de alimentos y medicamentos, entre otros.

Los establecimientos de venta de alimentos son indispensables para cubrir las necesidades básicas de la población. Dado que son un punto de encuentro frecuente entre personas, las medidas orientadas a la prevención del COVID-19 deben ser correctamente implementadas y continuamente supervisadas, según las recomendaciones de la autoridad sanitaria y la evidencia científica disponible.



Sumado a lo anterior, se debe hacer especial énfasis en proteger la salud de todas las personas trabajadoras de los distintos establecimientos de venta de alimentos, quienes son parte fundamental del correcto funcionamiento del servicio y permiten la continuidad de este.

## Medidas Generales

El experto en prevención de riesgos del local deberá, junto a las jefaturas correspondientes, estar en constante actualización de las medidas de prevención, ya que pueden cambiar a medida que avanza la pandemia.

Por otra parte, es importante mencionar que **la implementación de medidas preventivas es más efectiva cuando cuenta con la participación de las y los trabajadores, y/o sus representantes**. Las medidas pueden ir adaptándose según la realidad de cada establecimiento y las necesidades específicas del personal. Para asegurar la adecuada implementación y continuidad de las medidas de prevención, el responsable de local deberá designar a un trabajador/a, el cual estará encargado de coordinar y vigilar las medidas de higiene del establecimiento por cada turno de trabajo. Los encargados deberán tener comunicación directa con las jefaturas para informar de forma periódica una evaluación de las medidas.

Finalmente, y no menos importante, se debe tener un protocolo que aborde los procedimientos a realizar en caso de que un trabajador presente síntomas asociados al COVID-19, el que deberá considerar las medidas de control, numeral 3 del documento elaborado por MINSAL: "Protocolo de prevención y control en el funcionamiento de supermercados en el contexto de la pandemia Covid-19 en su fase IV". [Vea acá el documento](#)



## Medidas Específicas


### Limpieza y desinfección

- Antes de la atención de clientes se debe desinfectar superficies y pisos del establecimiento con solución de cloro. Deberá prestar especial atención a la limpieza de manillas de las puertas de entradas y salidas, pasamanos de vías de acceso, manillas de los refrigeradores y congeladores, limpieza de ascensores y los botones de este, paneles digitales de las pesas, vitrinas de carne, rotisería, alimentos preparados, otros, zona de cajas, zonas de autoservicios, llaves de lavamanos y WC.
- Organizar una pausa cada dos horas durante la jornada para repetir este procedimiento y luego al cierre.
- Desinfectar las manillas de los carros de compras con solución clorada cada 2 horas.
- Colocar dispensadores de alcohol gel accesibles para trabajadores y clientes. La solución de alcohol debe ser de al menos un 60%.
- Higienizar el teclado de la máquina de pago con un paño con solución clorada entre cliente y cliente.
- En caso de contar con cajas de autoservicio se debe higienizar, además del teclado y pantalla, el lector de códigos de barra. En cuanto al procedimiento de limpieza y desinfección y los productos desinfectantes, se deben seguir las recomendaciones establecidas en el: Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes - Covid-19, del Ministerio de Salud. [Vea acá el documento](#)



## Medidas Administrativas

- Evaluar mantener la apertura del local por un máximo de 6 horas.
- Realizar una revisión visual del estado general de salud de los clientes y otras personas externas al supermercado que hagan ingreso de este, en la medida que no signifique una obstrucción al distanciamiento social o la rapidez de compra. En caso de presentar algún síntoma, las personas no tendrán permitido el ingreso a las instalaciones del supermercado.
- El establecimiento debe determinar la capacidad máxima de público que pueda permanecer simultáneamente en el interior del establecimiento. Para efecto de la autoridad sanitaria se determinó que el aforo máximo no podrá ser mayor a 1 persona por cada 10 m<sup>2</sup>.
- Una vez determinada la capacidad máxima para público (considerando la superficie útil interior y el distanciamiento), no se debe permitir un número mayor de clientes. Para cumplir con este objetivo se debe disponer de personal que controle el acceso y salida de los clientes al establecimiento.
- Se deberá asegurar un flujo continuo de clientes (en lo posible, por cada egreso permitir un ingreso), con el objetivo de evitar la aglomeración de personas al exterior de las instalaciones, sin superar la capacidad máxima determinada.
- Si el establecimiento cuenta con 2 accesos, deberá habilitar uno de manera exclusiva para el ingreso y otro de manera exclusiva para la salida. En el caso de no ser factible lo anterior y el recinto cuente con solo un acceso, este deberá dividirse, indicando y demarcando el sentido circulación para el ingreso y para la salida. En ambos casos, se debe señalar claramente el tránsito para el ingreso y la salida del recinto.
- En caso de existir clientes que se encuentren en el exterior de la instalación esperando su turno para ingresar, se debe asegurar el distanciamiento definido de 1 metro entre personas, en este caso también se debe demarcar en el piso de distanciamiento.
- Demarcar el distanciamiento de seguridad de 1 metro en el piso, mediante una cinta adhesiva o pintura permanente color visible, de preferencia amarillo con achurado negro o rojo, en pasillo, acceso a cajas, y cualquier otro servicio que requiera un tiempo de espera para la atención del usuario, tales como servicio al cliente, cajeros automáticos, baños, caseta de pago de estacionamientos, comercio anexo (si está disponible por ejemplo la farmacia), entre otros. De la misma forma se demarcará la ruta de ingreso y salida. Esta demarcación debe permanecer en buenas condiciones durante el período de pandemia.
- Se sugiere que los empaquetadores no trabajen en este período, pues aumenta la posibilidad de contagio al manipular los artículos.
- Se recomienda empaquetar los productos que normalmente se venden a granel. Por ejemplo, empacar el pan, verduras y/o frutas en bolsas, de este



modo se evita que los clientes manipulen en exceso la mercadería y se disminuye el tiempo de contacto entre clientes en un área.

- Se recomienda utilizar toda señalética complementaria que se estime pertinente para garantizar el distanciamiento establecido y las normas básicas recomendadas en el punto anterior.
- Se debe resguardar el acceso preferencial a las personas mayores de 60 años, embarazadas, personas en situación de discapacidad y enfermos crónicos. Lo anterior aun cuando se debe tener en cuenta que es preferible que dicho segmento de la población permanezca al interior de su hogar.

### **Medidas de seguridad para trabajadores**

La Administración de Seguridad y Salud Ocupacional de Estados Unidos (OSHA) ha dividido las tareas laborales en cuatro niveles de exposición al riesgo de contagio por coronavirus: riesgo muy alto, alto, medio y bajo. El nivel de riesgo depende de la necesidad de contacto menor a 2 metros entre personas y la frecuencia de este contacto. En el caso de los establecimientos de venta de alimentos, el riesgo es medio para personal que atiende público (cajeras (os), guardias, atención al cliente) y bajo para el personal que no lo hace (reponedores, panadería, rotisería, etc.). Se detalla a continuación una serie de medidas preventivas que disminuirán el riesgo de contagio por COVID-19.

- Asegurar la disponibilidad de jabón, agua y papel desechable en los baños de clientes y trabajadores.
- Realizar capacitación práctica para aquellas actividades que lo requieran (higiene de manos, instalación y retiro de mascarillas, desinfección de superficies).
- Crear y mantener instancias de comunicación con las y los trabajadores.
- Mantener a lo menos un metro de distancia entre los diferentes puestos de trabajo, especialmente entre cajeros y personas que manipulen alimentos.
- Para trabajadores que manipulen dinero en efectivo, se sugiere una pausa cada 30 minutos para lavado de manos con agua y jabón por al menos 20 segundos y secado con papel desechable o secador de manos.
- En el caso de que las y los trabajadores se alimenten en un casino interno, también se debe mantener una distancia de 1 metro entre cada uno.
- Evitar usar ventiladores que apunten directamente hacia un lugar en donde transite o permanezca una gran cantidad de personas (ej. Cajas).
- De ser posible, instalar una barrera física transparente que limite la interacción directa con clientes, en puestos de trabajo tales como cajas o atención al cliente.
- Aumento sustancial en la segregación de ambientes por turnos y áreas (casinos, ingresos, filtros, pasillos, plazas de descanso, etc.).
- Evitar superposición entre los trabajadores por turnos.

- Mantener distancia social de 1 metro con el cliente con demarcación visible para puestos de trabajo como cajeros y mesones de atención.
- Limpieza de mesón con alcohol antes y después de atender a cada cliente.
- Los manipuladores de alimentos reforzarán la higiene de las manos, con lavado frecuente con agua y jabón o el uso del alcohol gel, de al menos 60%.
- Reducción del número de empleados en vehículo de transporte público, buses de acercamiento con distanciamiento y apertura de ventanas, promover viaje en vehículo privado.
- Realizar simulaciones de medidas de control.



### Elementos de Protección Personal

- Evitar el manipular dinero mientras esté utilizando guantes. El uso de guantes crea una falsa sensación de seguridad que puede aumentar conductas no adecuadas (tomar productos y posteriormente revisar el celular, acomodarse el pelo, tocarse la cara). Lo anterior determina que el guante se convierta en un reservorio para el virus. Es mucho más efectivo lavarse las manos con agua y jabón cada media hora que utilizar guantes durante toda una jornada y no lavarse las manos.
- El uso de guantes quedará reservado para aquellos trabajadores que manipulan alimentos directamente según el reglamento sanitario vigente (fiambrería, carnicería, panadería, etc.). Para ellos se recomienda el cambio de guantes después de cada atención a clientes y el uso de alcohol gel entre cada cambio de guantes.
- El uso de mascarilla está indicado para:

- Trabajadoras y trabajadores que tienen contacto frecuente con clientes y no pueden mantener más de un metro de distancia con estos: cajera (os), guardias de seguridad.
- Trabajadoras y trabajadores que realizan labores de limpieza y desinfección.
- Trabajadores estipulados en la reglamentación vigente respecto a la dispensación de alimentos (fiambrería, carnicería, deli, pescadería, entre otros). En este grupo de manipuladores de alimentos se debe mantener el uso de guantes y su recambio luego de cada cliente.
- La mascarilla debe cambiarse cada 3 horas o cuando se humedezca.
- Se debe disponer contenedores especiales para desechar las mascarillas y guantes desechables utilizados. Idealmente contenedores cuya apertura sea accionada con los pies.



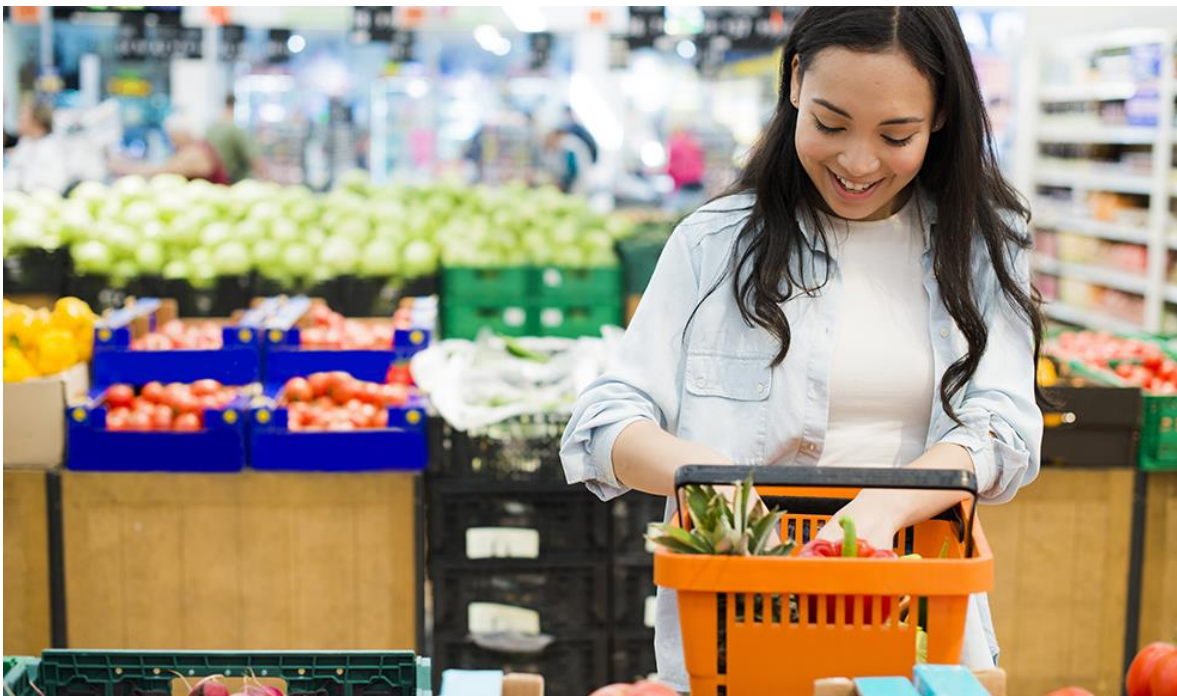
### Recomendaciones a los clientes

Sumado a las medidas de prevención descritas previamente, se debe disponer de material educativo específico para los clientes, el cual debería indicar a lo menos lo siguiente:

- **El Ministerio de Salud recomienda el uso de mascarilla en caso de que una persona presente tos o estornudo, si va a estar a menos de un metro de un enfermo de COVID-19, o si concurrirá a lugares cerrados con afluencia de público como transporte público, supermercados, bancos u otros recintos.**
- La compra debe hacerla solo un miembro del grupo familiar. Evite asistir con niños o personas de la tercera edad.



- Antes de ingresar al establecimiento, lavar manos con alcohol gel.
- Informar sobre la correcta forma de toser y estornudar (sobre el codo y no directamente a las manos).
- Compra responsable y límite de compra para productos de primera necesidad.
- De preferencia utilizar carro o bolsa propia.
- Mantener 1 metro de distancia entre clientes en todo momento (fila de la caja, en espera de productos de rotisería, al pesar los alimentos, etc.).
- Revisar bien el producto y precio antes de tomar el producto para evitar volver a dejarlo en estantería.
- Difundir de forma regular a través de letreros y altoparlantes, mensajes de prevención tales como:
  - Mantener a distancia de 1 metro entre las personas (clientes y trabajadores).
  - Evitar la manipulación de alimentos que no serán adquiridos en el momento de la compra.
  - Recomendar a los usuarios evitar uso de dinero en efectivo, privilegiando otros métodos de pago.
  - Fomentar el lavado frecuente de manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos, o en su defecto uso de una solución de alcohol gel disponible en el establecimiento.
  - Cubrir nariz y boca con antebrazo al toser o estornudar.





## Implementación de las medidas

Cada establecimiento debe identificar un encargado para la implementación de las orientaciones establecidas en el presente documento, y mantener su registro actualizado de las tareas diarias realizadas, especialmente aquellas que tienen que ver con la identificación de casos de Covid-19.

## Referencias

1. Occupational Safety and Health Act. Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19. March 2020.  
En: <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3992.pdf>
2. Sociedad Chilena de Epidemiología. Recomendaciones para el debido funcionamiento de supermercados y otros lugares de venta de alimentos. Marzo 2020. En: [http://www.sochepi.cl/cientifica/wp-content/uploads/2020/03/venta\\_alimentos\\_COVID-19.pdf](http://www.sochepi.cl/cientifica/wp-content/uploads/2020/03/venta_alimentos_COVID-19.pdf)
3. Ministerio de Salud. Recomendaciones de actuación en los lugares de trabajo en el contexto Covid-19. Abril 2020. En: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/04/Recomendaciones-de-actuacion-en-lugares-de-trabajo.pdf>
4. Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. Protocolo de prevención y control en el funcionamiento de supermercados en el contexto de la pandemia covid-19 en su fase IV. Marzo 2020. En: <https://www.economia.gob.cl/wp-content/uploads/2020/03/Protocolo-Sanitario-para-Funcionamiento-de-Supermercados-27.03.2020.pdf>



---

**Covid-19**  
Recomendaciones Preventivas  
para Supermercados

---

[www.mutual.cl](http://www.mutual.cl)

