



**PROTOCOLO DE MANEJO Y
PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN
SUPERMERCADOS**

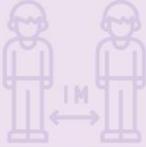
#CuidémonosEntreTodos

PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN SUPERMERCADOS

I. OBJETIVOS

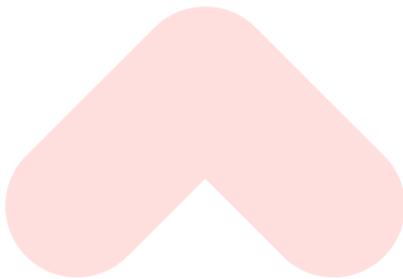
Establecer las medidas preventivas a realizar en supermercados para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19.

II. MEDIDAS DE PREVENCIÓN OBLIGATORIAS

<ul style="list-style-type: none">• Transporte público o privado sujeto a pago.• Ascensores y funiculares.• Espacios cerrados.• Espacios comunes de condominios.• Vía pública de zonas urbanas o pobladas.  <p>Uso Obligatorio de Mascarilla</p>	<ul style="list-style-type: none">• Mantener un metro lineal de distancia entre cada persona.• En espacios cerrados de atención a público, no puede haber más de una persona por cada 10 m².• En los lugares donde se formen filas, se deberá demarcar la distancia de un metro lineal.  <p>Distanciamiento Físico</p>
<p>Higiene, limpieza y desinfección</p>  <p>Deberán limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día:</p> <ul style="list-style-type: none">• Lugares de trabajo.• Herramientas y elementos de trabajo.• Espacios cerrados de uso comunitario.	 <p>Información</p> <p>Todos los recintos cerrados que atiendan público deberán señalar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Información sobre el aforo máximo permitido.• Información que recuerde el distanciamiento físico mínimo que se debe respetar al interior del recinto.• Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.

*El detalle y excepciones de estas medidas se encuentran definidas en el Protocolo Nacional "MODO COVID DE VIDA" basado en la Resolución Exenta N°591 del 23 de julio de 2020 del Ministerio de Salud.

III. RECOMENDACIONES DE AUTOCUIDADO



IV. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS PARA EL SECTOR

RESPECTO A ENTRADAS Y SALIDAS DEL ESTABLECIMIENTO

- Establecer mecanismos adicionales para asegurar que clientes que esperan ingresar al establecimiento se mantengan con el distanciamiento físico mínimo, como por ejemplo entrega de números de atención.
- Restringir la cantidad de accesos disponibles y sólo dejar habilitados los accesos principales.
- Establecer en las entradas y salidas mecanismos de desinfección de manos (alcohol o alcohol gel).

RESPECTO A ÁREAS COMUNES

- Mantener ambientes ventilados.
- Facilitar condiciones e implementos necesarios para asegurar higienización de manos frecuente en áreas comunes.
- Demarcar separación de un metro de distancia delante de los mesones de atención, cajas de pago, pasillos y otros lugares de alto flujo de personas. .
- Instalar barreras físicas que impidan el paso de gotitas, como láminas de plástico, entre el personal que atiende y el público.
- Aumento sustancial en la segregación de ambientes por turnos y áreas (Casinos, ingresos, filtros, pasillos, plazas de descanso, etc.).
- Definir, implementar y controlar un plan de limpieza, y desinfección, estableciendo un responsable de llevar a efecto esta actividad, considerando limpieza frecuente en zonas de alto contacto, tales como:
 - ✓ Carros y canastos (en especial las manillas de estos dispositivos y otras superficies de contacto). Idealmente, estos dispositivos se deben desinfectar después de cada uso.
 - ✓ Manillas.
 - ✓ Pasamanos en vías de acceso y escaleras.
 - ✓ Manillas de refrigeradores y congeladores.
 - ✓ Ascensores y botones de llamada.

- ✓ Paneles digitales de las pesas
- ✓ Vitrinas de carne, rotiserías, alimentos preparados y otras.
- ✓ Zona de cajas.
- ✓ Zonas de autoservicio.
- ✓ Llaves de lavamanos y WC.
- ✓ POS de pago.

RESPECTO A LOS SERVICIOS SANITARIOS

- Todos los baños del establecimiento deben disponer de inodoros en buen estado de mantención, basureros, lavamanos, jabón y papel higiénico en portarrollos. Evitar uso de toallas, mediante secador de aire caliente o dispensador de toallas de papel absorbente desechables.
- Durante el funcionamiento del establecimiento, los servicios higiénicos se deben limpiar y desinfectar tanto como sea posible.

RESPECTO A TRABAJADORES

- Flexibilizar horarios o celebrar pactos sobre horarios diferidos de ingreso y salida de los trabajadores, con el objeto de evitar aglomeraciones en traslado y/o adaptarse a la disponibilidad de transporte público.
- Convenir la distribución de la jornada en diversos turnos, con el fin de evitar aglomeraciones y limitar la cantidad de trabajadores que comparten un mismo espacio.
- Pactar otras medidas tendientes a evitar la aglomeración, como turnos para colación y descanso.
- Manejo de temperatura corporal y/o revisión visual del estado general de salud a todos los colaboradores a su llegada. En caso de transporte de acercamiento, tomar dichas medidas y contar con alcohol o alcohol gel para aplicar en manos antes del ingreso al mismo.
- Asegurar que al momento de firmar el libro de ingreso o de utilizar el reloj control los trabajadores puedan lavarse las manos o aplicar alcohol o alcohol gel.
- Evitar reuniones grupales. De ser necesarias, reducir en lo posible número de participantes y evitar disponer de alimentos y bebestibles durante la reunión.
- Reforzar higiene de manos en personal que manipula alimentos.

RESPECTO A LOS CLIENTES O USUARIOS

- Se sugiere medir la temperatura del cliente con termómetro infrarrojo y/o hacer una revisión visual de su estado de salud. En caso de presentar algún síntoma, prohibir su ingreso.
- Solicitar a clientes desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel al ingreso.
- 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.

RESPECTO A EXTERNOS

- En lo posible, tomar temperatura con termómetro infrarrojo y/o hacer revisión visual de estado de salud de los proveedores y solicitar completar la declaración de estado de salud (ver anexo), la que podrá ser enviada por medios electrónicos o ser llenada a la llegada del proveedor.
- En caso de interacción con empresas externas, hay que asegurar que en la interacción se cumpla con medidas preventivas. Informar sobre dichas medidas y pedir declaración jurada previa de que la empresa externa también está cumpliendo con estándares equivalentes, la que podrá ser enviada por medios electrónicos o ser llenada a la llegada del proveedor.
- De ser necesario, establecer un punto de ingreso para proveedores y horas de entregas escalonadas para evitar aforos. Este punto de ingreso se limpiará y desinfectará frecuentemente de acuerdo a los criterios establecidos en este protocolo.

DECLARACIÓN JURADA DE SALUD PARA PROVEEDORES EXTERNOS

Por medio de mi firma, declaro que, en los últimos 14 días previos a esta fecha, yo no he:

- Sido declarado como caso confirmado de COVID-19.
- Experimentado síntomas comúnmente asociados con COVID-19.
- Estado a sabiendas en contacto estrecho con un caso confirmado.
- Sido declarado en cuarentena por viaje u otra causa.

NOMBRE COMPLETO	RUT O PASAPORTE	CORREO ELECTRONICO	FIRMA