AGRICULTURARD
MINISTERIO DE AGRICULTURA
REPÚBLICA DOMINICANA

GUIAS MEDIDAS DE PREVENCION COVID-19 ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

Introducción

El coronavirus (COVID19) es un virus nuevo, desconocido anteriormente en la patología humana. La infección con SARS-CoV-2, el virus que causa el COVID-19, puede causar afecciones que varían de moderadas a severas y, en algunos casos, pueden ser fatales. Los síntomas típicamente incluyen fiebre, tos y respiración entrecortada.

El coronavirus (COVID-19) se transmite por el contacto cercano entre personas (menos de 2M de distancia) vía respiratoria a través de las gotas respiratorias, cuando una persona infectada habla, tose y/o estornuda. Estas gotas pueden llegar a la boca o la nariz de las personas que se encuentren cerca y eventualmente llegar al tracto respiratorio inferior.

Otra forma de transmisión es, por contacto con superficies u objetos contaminados: el contagio se produce al tocar una superficie u objeto que tenga el virus y llevarse posteriormente las manos a la boca, nariz o los ojos. Esta vía no es considerada como la principal responsable de propagación del virus. El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección es el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus, reforzar la higiene personal y de los lugares de trabajo.

Objetivo y Alcance

Siguiendo las recomendaciones del poder ejecutivo, el Ministerio de Salud Pública y otras instituciones sanitarias, se ha establecido un protocolo para cumplir con operación comercial de establecimientos hasta nuevo aviso, debido a la emergencia sanitaria que afecta al país.

Este protocolo cumple con las condiciones básicas exigidas de los organismos sanitarios autorizados y se agregan medidas que tienen por objetivo disminuir de manera sustantiva cualquier posibilidad de contagio de las personas que trabajan en los distintos sectores comerciales.

Esta guía va dirigida a:

Comercios Minoristas: consisten en pequeñas y grandes empresas con fines de lucro que venden productos directamente a los consumidores.

Comercios Mayoristas: Los mayoristas generalmente son los que compran una gran cantidad de productos directamente de los distribuidores.

Medidas generales de prevención en los establecimientos

En todo momento es necesario poner a disposición del público información y procedimientos sobre la adecuada higiene de manos y la apropiada higiene respiratoria o manejo de la tos, ante la presencia de síntomas de una infección respiratoria. Los encargados de llevar adelante las actividades comerciales deberán informar a sus empleados las medidas sanitarias que deben adoptarse, las distancias que deben mantenerse entre el personal y toda medida preventiva a adoptar (disminuir la asistencia del personal a lo indispensable para desarrollar el trabajo, identificar personal de riesgo que no deben concurrir a trabajar e informar si hay personal con algún síntoma para que cumpla cuarentena y comunicar a las autoridades sanitarias. Otras medidas a destacar son:

- Divulgación de buenos hábitos de higiene y medidas preventivas con campaña de gráfica de comunicación.

- Reforzar la rutina diaria de limpieza en cada cambio de turno. En especial los lugares de trabajo comunes, baño y cocina. Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, cajas registradoras, mostradores. Se recomienda la limpieza con alcohol al 70%.

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño. En cada puesto de trabajo se tiene que dotar de la suficiente flexibilidad para alternar el lavado de manos o disponer alcohol en gel o soluciones alcohólicas con el fin de mantener una correcta higiene.

- Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo, no en la mano.

- Mantenerse a la mayor distancia posible, un mínimo de 2M, si la actividad lo permite. Se debe evitar cualquier contacto físico.

- Evitar compartir elementos personales: vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene.

- Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.

- Mantener un abastecimiento y previsión de stock de insumos (mascarillas, gafas, guantes, etc.).

- Revisar y readecuar las jornadas laborales, tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo

- Ventilar todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.

Medidas de control de acceso al establecimiento

Para garantizar la salud de los empleados, se deberán de tomar las siguientes medidas de control de acceso:

- Comprobar la ausencia de sintomatología en los clientes y personal (tos, problemas respiratorios, fiebre). En lo posible controlar la temperatura previo a la entrada en el local comercial y debe ser menor de 37ºC. En caso de presentar síntomas abstenerse de concurrencia al trabajo, informar a la empresa a la brevedad y aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

- Se limitará el control de acceso de personas externas para mantenimiento de la actividad en el comercio.

- Verificar que cada una de las personas que ingresen al comercio (clientes, proveedores, distribuidores), estén usando las debidas protecciones. El establecimiento está en la disposición de obligar a cada uno de usar las protecciones correspondientes.

Medidas específicas de prevención dentro del establecimiento.

- Disponer, en lo posible, un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo que se pueda reducir la congestión y circulación de personas.

- Establecer horarios especiales de atención exclusivos para mayores de 60 años.
- Disponer de personal que controlen los accesos y que evite aglomeraciones de personas en los establecimientos.
- Señalizar los lugares de espera para mantener una distancia de 2M entre vendedor-cliente, entre clientes y entre clientes-cajas de cobro.
- Fomentar el pago con tarjeta de débito y crédito.
- Usar mascarillas y guantes en las cajas de cobro que aseguren la protección de vendedor y cliente.
- Fortalecer los sistemas de ventas online, por teléfono y redes sociales.

Establecer turnos para entrega de los pedidos y facilitar la entrega a domicilio.

- Se debe asegurar la distancia entre el cliente y los productos para evitar salpicadas de las gotitas al hablar o estornudar.
- Cuando haya que realizar la carga y descarga de la mercancía, el transportista debe mantenerse en la cabina y en caso de contacto higienizarse las manos y mantener la distancia.
- Higienizar y luego desinfectar constantemente las superficies donde se colocan las mercancías, ya sea pisos, mesadas, cajones o cualquier otro recipiente donde se coloque la mercancía.

Recomendaciones para comerciantes en los mercados

- Los agentes comerciantes deberán manipular los productos con el uso de guantes y mascarillas, así como, deben mantener un lavado permanente de manos y el uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficies.

- Realizar desinfecciones permanentes de las instalaciones en bodegas, corredores, baños, otras áreas existentes, a fin de disminuir riesgos.

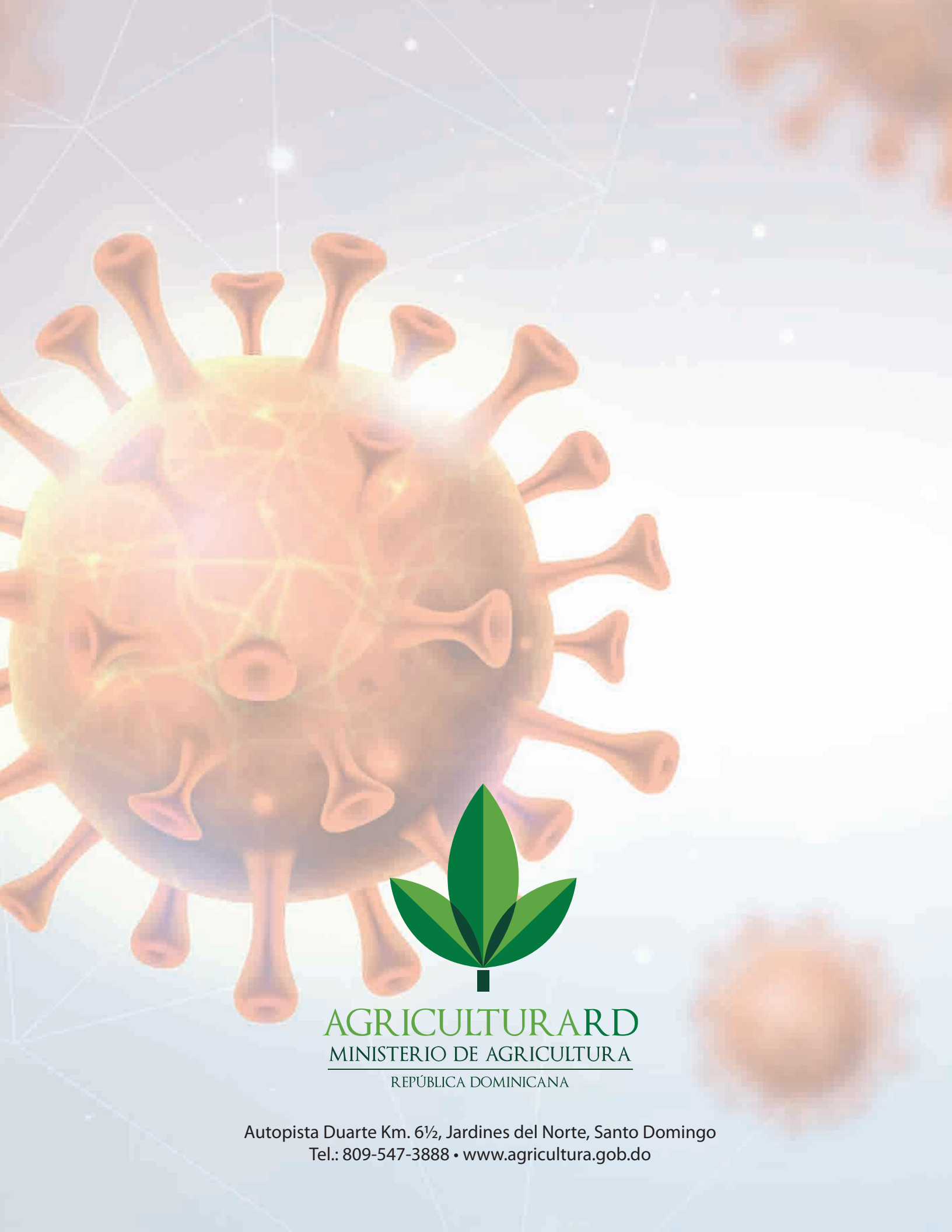
- Orientar a los consumidores sobre normas de higiene de los alimentos y sobre la desinfección de los envases en donde llevan los alimentos. Si se detecta que algún empleado presenta síntomas de gripe, fiebre, tos, secreción nasal, dolor del cuerpo, se permita que este, se retire a su hogar y permanezca en cuarentena. De esta forma se evitarán contagios.

- Contar con logística de reparto programadas a fin de evitar la afluencia de personas. Difusión de información por medio del diario mural electrónico, correos corporativos e instructivos impresos sobre la prevención de COVID-19.

- Disponer en las instalaciones surtidores con alcohol o gel desinfectante para el uso del público en general.

- Instalaciones de tanques portátiles de agua con dispensador de jabón.

- Mantener una distancia prudente de por lo menos dos metros de distancia con los compradores.



AGRICULTURARD
MINISTERIO DE AGRICULTURA
REPÚBLICA DOMINICANA

Autopista Duarte Km. 6½, Jardines del Norte, Santo Domingo
Tel.: 809-547-3888 • www.agricultura.gob.do