



RECOMENDACIONES PARA ALMACENES DE BARRIO EN LA PREVENCIÓN DE COVID-19

Santiago, 2020



Antecedentes

Aun cuando el canal moderno de distribución de alimentos vinculado al “retail” o “supermercados” ha experimentado un gran desarrollo durante los últimos 20 años, el canal tradicional de comercialización de alimentos, en donde se encuentran los almacenes de barrio, sigue siendo una vía importante de distribución y actividad económica del sector alimentos, debido a la gran cantidad de personas que participan en éste y que va desde pequeños y pequeñas productoras agrícolas, centrales de abastecimiento y toda la red de intermediarios, comerciantes de ferias libres y otras formas de comercio minorista.

En el contexto actual, los almacenes de barrio cobran mayor relevancia para miles de vecinos y vecinas como fuente de abastecimiento de alimentos y otros bienes básicos. Hoy, han pasado a ser una gran alternativa para cubrir la demanda de productos de primera necesidad.

La presente guía tiene como objetivo entregar recomendaciones a DUEÑOS Y DUEÑAS DE ALMACENES para prevenir el contagio o transmisión del SARS-CoV2, virus causante del COVID-19, en sus establecimientos, protegiendo la salud de sus familias y la de sus vecinos y vecinas.

¿Cuál es la diferencia entre almacenes de barrio y minimarkets?

En términos teóricos los almacenes pertenecen al denominado “comercio minorista” y presentan ciertas diferencias con los llamados “minimarkets” considerados “tiendas de conveniencia”. En un estudio de ODEPA se señala lo siguiente: “En el sector del retail participan tres tipos de actores: el comercio de tipo tradicional, que incluye básicamente almacenes de barrio, ferias y rotiserías (pequeñas tiendas especializadas en fiambres y lácteos); los supermercados y las tiendas de conveniencia, tales como minimarkets en estaciones gasolineras, farmacias con formato “drugstore” y otras tiendas afines, que están teniendo una creciente participación en algunas cadenas alimentarias”.

Aquí puede encontrar el enlace del estudio citado:

<https://www.odepa.gob.cl/wpcontent/uploads/2006/11/Supermercados.pdf>

Coronavirus

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades en animales y humanos y sus síntomas pueden ir desde un resfriado común hasta unas patologías más graves como la del Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SARS). El nuevo coronavirus se llama SARS-CoV-2, y es el causante de la enfermedad respiratoria conocida como COVID-19.



¿Cómo se contagia el SARS-CoV-2, virus causante del COVID-19?

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) la principal forma de contagio es por contacto con otra persona infectada por el virus. Esta enfermedad se propaga de persona a persona a través de microgotas procedentes de la nariz o la boca que salen expulsadas al toser o exhalar (principal ruta de contagio), estas microgotas también pueden caer sobre objetos, materiales y superficies, siendo una fuente de riesgo de contagio si otra persona la toca y se lleva la mano a los ojos, nariz o boca.

¿Cuáles son los síntomas del COVID-19?

Entre los síntomas más característicos de esta enfermedad, se encuentran:

- **Fiebre (temperatura alta de 37,5° o superior)**
- **Tos (puede ser cualquier tipo de tos, no solo seca)**
- **Falta de aliento**
- **Dificultad para respirar**
- **Fatiga**

**Nota: considerar que la enfermedad puede estar asociada a sólo uno de estos síntomas.*

¿Cuál es el período de incubación para el COVID-19?

El período de incubación para el COVID-19 es el tiempo entre la exposición al virus (infectarse) e inicio de los síntomas, que es en promedio de 5 a 6 días, sin embargo, puede ser de hasta 14 días. Durante este período, también conocido como el período “presintomático”, algunas personas infectadas pueden no presentar sintomatología y ser contagiosas.



MEDIDAS PREVENTIVAS PARA ALMACENES DE BARRIO

Medidas generales para el dueño o dueña del almacén:

- a.** Si usted, trabajadores/as o familiares que lo ayudan en su almacén, presentan síntomas de enfermedad, se recomienda alejarse de sus actividades y asistir al centro de salud más cercano, seguir las indicaciones de su médico y de la autoridad sanitaria.
- b.** Tenga siempre disponible los elementos necesarios para la higiene de usted, trabajadores/as y familiares que lo ayudan en su almacén. En lo posible, cuente con: jabón, papel higiénico y papel desechable para el secado de manos en el baño, alcohol gel cuando se requiera y papeleros con bolsas y tapa, de preferencia papeleros accionables con pedal.
- c.** Tenga siempre disponible una solución desinfectante de superficies en su almacén. Puede preparar una solución de hipoclorito de sodio al 0,1% en un frasco pulverizador pequeño y administrar frecuentemente en mesones, herramientas, utensilios, manijas de puertas, interruptores de luz, teléfonos, y otras superficies de alto contacto. A modo referencial, deje actuar al menos 1 minuto la solución desinfectante en contacto con la superficie. La solución al 0,1% se puede realizar vertiendo 4 cucharaditas de hipoclorito (cloro comercial) en 1 litro de agua. Para más detalle vea el apartado “limpieza y desinfección de superficies”.
- d.** Todos los trabajadores y trabajadoras que tengan contacto directo con clientes o proveedores/as deben utilizar mascarillas o tapaboca que cubra también su nariz. Recuerde que el uso de mascarillas N95 deben reservarse para los profesionales de la atención en salud o personas al cuidado de enfermos. En caso de no contar con mascarillas comerciales, puede elaborar sus propias mascarillas con artículos de uso doméstico. Para más información sobre este proceso, visite la página del Ministerio de Salud. <https://www.minsal.cl/minsal-publica-tutorial-para-fabricar-mascarillas-caseras-en-caso-de-no-contar-con-el-insumo/>
- e.** Recomiende a sus clientes el uso de mascarillas durante todo el proceso de compra. Coloque carteles fuera del almacén recordándole a sus clientes esta medida preventiva (en el anexo de este documento puede encontrar carteles imprimibles con medidas sanitarias).
- f.** Recuerde que el distanciamiento social de al menos 1 metro y el lavado frecuente de las manos con agua y jabón, son medidas preventivas claves para prevenir el COVID-19.



A continuación, se presentan medidas preventivas frente a COVID-19 durante el **funcionamiento de almacenes de barrio a lo largo de toda la cadena**, desde la adquisición de productos hasta su venta (figura 1), para el cual, hemos detectado cuatro grupos de medidas, estas son:

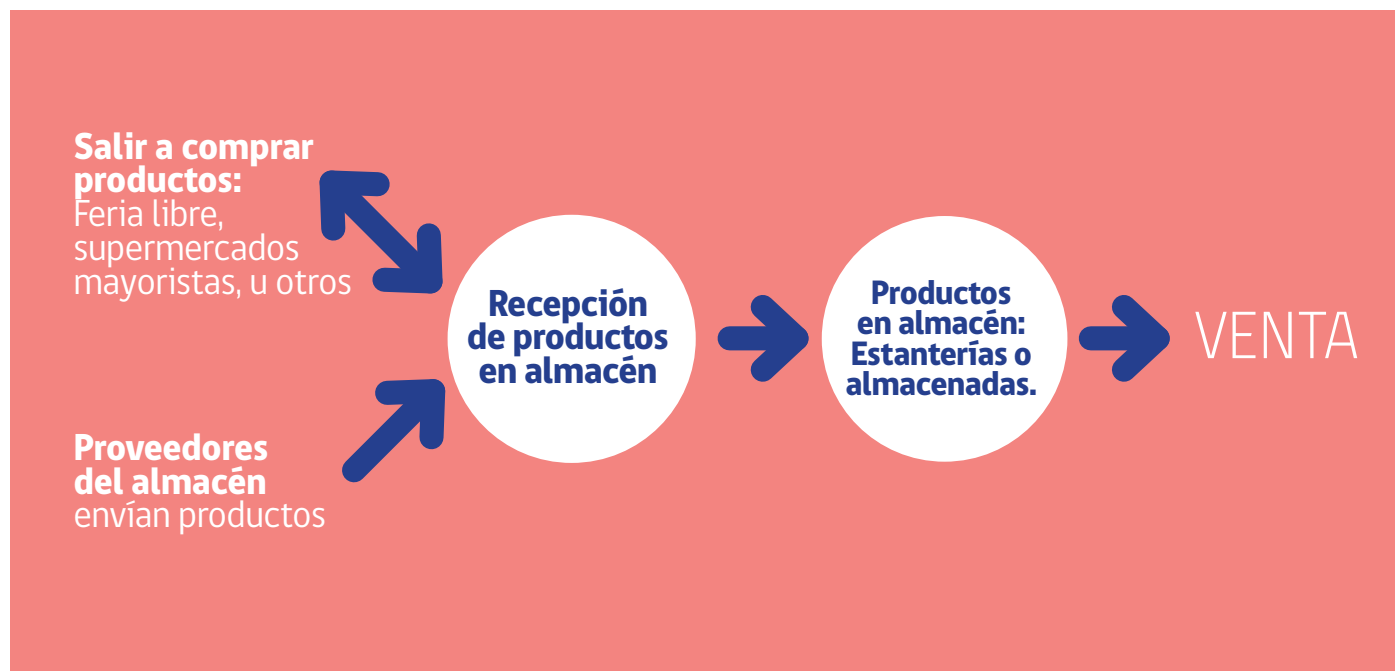
1 Medidas preventivas frente a COVID-19 para la **COMPRA DE PRODUCTOS**

3 Medidas preventivas frente a COVID-19 para la **GESTIÓN DEL DÍA A DÍA EN ALMACÉN**

2 Medidas preventivas frente a COVID-19 para la **RECEPCIÓN DE MERCADERÍA**

4 Medidas preventivas frente a COVID-19 para la **VECINOS/AS (CLIENTES/AS)**

Figura 1. Diagrama de flujo tipo de almacén de barrio





1. MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A COVID-19 PARA LA COMPRA DE PRODUCTOS

- a. Haga una lista de los productos que necesita comprar para el almacén antes de salir de casa.** Asegúrese de contar con espacio suficiente para almacenar todos los productos que quiere comprar. Evite el exceso de cajas en el almacén, compre menos y más seguido, esto le permitirá tener su almacén despejado para las labores de limpieza y desinfección.
- b. En lo posible, evite asistir a las ferias libres o supermercados mayoristas en horarios de alta afluencia.**
- c. De ser posible, lleve sus propias bolsas, canastas u otro medio para cargar sus compras.**
- d. Para protección personal:**
 - **Use algún tipo de gafas y mascarilla o tapaboca que cubra también su nariz al salir a la calle** y durante todo el tiempo que esté comprando. Evite en todo momento que sus manos entren en contacto con su nariz, boca y ojos. En caso de no contar con mascarillas comerciales, puede elaborar sus propias mascarillas con artículos de uso doméstico. Para más información sobre este proceso, visite la página del Ministerio de Salud:
<https://www.minsal.cl/minsal-publica-tutorial-para-fabricar-mascarillas-caseras-en-caso-de-no-contar-con-el-insumo/>
 - **Si es posible, utilice frecuentemente desinfectante de manos con al menos 70% de alcohol cada vez que recibe dinero, toque superficies y/o alimentos.** Si no cuenta con alcohol gel puede utilizar guantes desechables para situaciones específicas (por ejemplo: recibir dinero) terminado su uso, bótelos y lávese las manos correctamente. Tenga presente que el uso de guantes puede dar una falsa sensación de protección, ya que si se toca la cara mientras los lleva puestos, el virus puede entrar en su cuerpo y causar la infección.
- d. Utilice regularmente toallas o solución desinfectante para limpiar superficies.** Puede preparar una solución de hipoclorito de sodio al 0,1% en un frasco pulverizador pequeño y desinfectar las ruedas de su auto, volante, cajas, bolsas, manillas del carro de supermercado, canastas de compra y otros elementos de alto contacto. A modo referencial, deje actuar al menos 1 minuto la solución desinfectante en contacto con la superficie. La solución se hace vertiendo 4 cucharaditas de hipoclorito de sodio (cloro comercial) en 1 litro de agua. Vea el apartado “limpieza y desinfección de superficies”.



- e. Mantenga una distancia de al menos 1 metro con cualquier persona, evite aglomeraciones en puntos de venta en ferias y en góndolas de supermercados.** El distanciamiento físico es necesario aun utilizando medidas de resguardo como mascarillas y gafas.
 - f. Evite llevar accesorios que puedan inducir a tocarse la cara involuntariamente durante la compra.**
 - g. Evite tocar alimentos que no va a comprar.**
-

2. MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A COVID-19 PARA LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

- a. Use algún tipo de gafas y mascarilla o tapaboca que cubra también su nariz al momento de recibir sus productos.**
- b. Mantenga una distancia de al menos 1 metro con su proveedor.** De ser posible, solicite que apoye su pedido sobre una superficie y que se retire. Luego, usted puede acercarse a buscarlo. Evite colocar su pedido directamente en el suelo, de ser así, coloque diario y luego bótelo a la basura. De lo contrario, limpie y desinfecte la superficie en donde se apoyaron las bolsas o cajas con sus compras.
- c. Una vez recibido los productos, desinfecte las cajas y bolsas con una solución desinfectante,** por ejemplo, hipoclorito de sodio al 0,1%.

Finalizada la compra y/o recepción de productos, siga las siguientes recomendaciones:

- a. Retire los lentes y la mascarilla desde sus elásticos o sujetadores** (nunca desde la parte de la cara), en caso de ser desechable se debe eliminar en la basura y en caso de ser reutilizable, ponga la mascarilla en una bolsa hasta que la lave. Lave los lentes o gafas. Luego, lávese inmediatamente las manos con agua y jabón por 20 segundos.



- b. Si salió a comprar productos, cambie su ropa y zapatos.**
- c. Con las manos limpias, retire y limpie los productos antes de colocarlos en las estanterías.** Puede aplicar una solución desinfectante con hipoclorito de sodio al 0,1% en los productos que se encuentran debidamente sellados. La solución se realiza vertiendo 4 cucharaditas de hipoclorito de sodio (cloro comercial) en 1 litro de agua. Para más detalle vea el apartado “limpieza y desinfección de superficies”.
- d. Recuerde que los alimentos perecibles refrigerados y congelados debe almacenarlos inmediatamente.**
- e. Si recibe comida preparada de proveedores informales** (pan, empanadas caseras, pasteles y otros productos de bollería, pastelería y repostería), en lo posible, elimine las cajas y bolsas donde vienen los alimentos, y colóquelos en sus propios recipientes o cestas asegurando que se encuentren limpias y desinfectadas.
- f. Si salió a comprar productos, deje las bolsas y carro de la compra en un lugar apartado por 24 horas.**
- g. Si un proveedor le despachó productos, elimine las bolsas y cajas que no sean útiles.**
- h. Una vez finalizado el proceso de compra, recepción y distribución de los productos en el almacén, lave sus manos con agua y jabón por al menos 20 segundos de la siguiente forma:**

Lavarse bien las manos requiere cinco pasos:



1 / Primero, ponga sus manos debajo del agua corriente.



2 / Luego, lávese bien las manos, tanto las palmas como el dorso, las yemas de los dedos, los espacios entre ellos y los pulgares. Piense también en sus uñas.

Los jabones líquidos son más higiénicos que las barras de jabón, especialmente en los baños públicos.



3 / Frote el jabón suavemente en todas las áreas. Lavarse bien las manos lleva como mínimo 20 segundos.



4 / Luego enjuague sus manos con agua corriente.

En los baños públicos, use una toalla desechable o el codo para cerrar la llave.



5 / Luego seque las manos con cuidado, también en los espacios entre los dedos.

Las toallas de papel son las más adecuadas para esto en baños públicos. En casa, todos deben usar su propia toalla.



3. MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A COVID-19 PARA LA GESTIÓN DEL DÍA A DÍA EN EL ALMACÉN

Ingreso, salida, capacidad y distanciamiento en el almacén:

- a. En lo posible, delimite los accesos de entrada y salida de su almacén.** En el caso de contar con un acceso lo suficientemente amplio, divida la entrada en 2 y seleccione una mitad para el ingreso y otra para la salida, señalando los sentidos de circulación.
- b. Determine y controle la capacidad máxima de clientes que pueden permanecer en el interior del almacén.** En lo posible, establezca la capacidad máxima de público que pueda permanecer simultáneamente en el interior del almacén siguiendo la referencia de una persona cada 10m². Un ejemplo puede ser 2 personas en función del tamaño. Señale esta información de manera visible para los clientes.
- c. Mantenga un flujo de ingreso de clientes constante (una persona sale - una persona entra) para evitar aglomeraciones en el exterior del establecimiento.** En lo posible, recomiende a sus clientes/as mantener una distancia de al menos 1 metro fuera de su establecimiento, mientras esperan su turno de ingreso.
- d. De prioridad a los adultos mayores para ingresar al almacén.** Los adultos mayores pueden correr mayor riesgo de enfermarse gravemente a causa del COVID-19.
- e. Realice un distanciamiento social de al menos 1 metro (cliente - cliente, cliente - trabajador, trabajador - trabajador).** Si es factible, coloque marcas de distanciamiento de un metro dentro de su almacén.
- f. Siempre que sea posible, instale una barrera física para separar al cliente/a de usted al momento del pago, por ejemplo: pantalla acrílica transparente o una cortina plástica.** Si su establecimiento es muy pequeño, una alternativa es atender a los clientes mediante una ventanilla en la puerta de su almacén.
- g. Priorice siempre medios de pago electrónicos (transferencias electrónicas, pago con tarjetas en línea) para evitar tener contacto con el dinero.** Si utiliza pago con tarjeta recuerde limpiar y desinfectar el dispositivo regularmente.

Limpieza y desinfección de superficies

Definiciones:

Limpieza

remoción de gérmenes, suciedad e impureza desde las superficies. La limpieza no mata los gérmenes, pero sí por la remoción mecánica de estos, disminuye su número y el riesgo de propagar la infección.

Desinfección

uso de agentes químicos para eliminar o matar gérmenes desde las superficies. Al matar los gérmenes luego de la limpieza se disminuye aún más el riesgo de propagar la infección.

Recomendaciones para la limpieza y desinfección de su almacén:

- a.** Siga siempre las instrucciones que figuran en la etiqueta de los productos de limpieza y desinfección para garantizar un uso seguro y eficaz del producto.
- b.** Mantenga despejado el local para facilitar la limpieza y desinfección.
- c.** Limpie y desinfecte las superficies de su almacén con la mayor frecuencia posible. A modo referencial, deje actuar al menos 1 minuto la solución desinfectante en contacto con la superficie.
- d.** Realice la limpieza y desinfección en el siguiente orden: Cielos, paredes, puertas y ventanas, herramientas y utensilios, mesones, lavamanos y lavaderos, pisos y desagües.



- e. **Priorice aquellas superficies que son altamente manipuladas**, por ejemplo: estanterías, refrigeradores, congeladores, canastos, y superficies de apoyo. Como también las herramientas y utensilios de trabajo, con especial énfasis en las que son compartidas con otros trabajadores y/o utilizadas para distintos alimentos. Por ejemplo: cuchillos, cortador de cecinas/quesos, balanza, entre otros.
- f. **Para labores de desinfección de superficies, utilice los productos que actúan exitosamente sobre el coronavirus: peróxido de hidrógeno, ácido peracético, hipoclorito de sodio, isopropanol, amonio cuaternario.** Esta información está disponible en las etiquetas de los productos de limpieza y desinfección.

El Ministerio de Salud elaboró un protocolo de limpieza y desinfección de superficies frente a COVID-19, en el cual recomienda el uso de Hipoclorito de Sodio 0,1%.
Si usted utiliza cloro doméstico a una concentración inicial del 5%, esto se logra aplicando 4 cucharaditas de cloro (20cc) en un litro de agua.

- g. **Recuerde siempre utilizar elementos de protección personal para los procesos de limpieza y desinfección.**
- h. **Para más información se recomienda seguir el “Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes - COVID-19”, del Ministerio de Salud.** <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCI%C3%93N-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>

Preparación de alimentos en el almacén:

- a. **Si en su almacén se preparan alimentos listos para consumir (por ejemplo: empanadas, pasteles, tortas en vasos, bolsas de ensalada picada, entre otros), recuerde siempre seguir las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.** Estas medidas permitirán prevenir Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs) y ayudarán a disminuir el riesgo de COVID-19:

1. Mantenga la limpieza de manos y de las superficies donde cocine.
2. Separe los alimentos crudos de los cocinados
3. Cocine completamente los alimentos
4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
5. Use agua y materias primas seguras



Consejos para la distribución de alimentos y productos básicos en el almacén:

- a.** Procure mantener despejados pasillos y lugares de circulación.
- b.** Coloque los productos en las estanterías según tipos de alimentos y otros productos, esto facilitará la selección por parte de los clientes.
- c.** Coloque de manera visible los productos “más vendidos”, de preferencia a la entrada del almacén y en una zona visible.
- d.** Disponga los productos en las estanterías siguiendo una rotación mediante el principio FIFO “lo primero que entra es lo primero que sale”, lo cual se puede registrar mediante la fecha en que fue recibido.
- e.** En lo posible, etiquete con números grandes el nombre de los productos y su precio. Esta medida evitará la interacción innecesaria entre usted y los clientes.
- f.** Recuerde siempre la buena presentación de estanterías y productos. Manténgalos limpios y en buen estado.

Estas simples medidas facilitarán la búsqueda de productos por parte de los clientes, limitará el tiempo de permanencia en el almacén y reducirán la interacción innecesaria.



4. MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A COVID-19 PARA VECINOS Y VECINAS (CLIENTES)

A partir de la información señalada en el presente documento es importante rescatar “ideas fuerza” para transmitir a sus vecinos/as y clientes. En los anexos de este documento se encuentran algunas de estas ideas fuerza para imprimir. Usted puede ponerlas en forma de carteles dentro y fuera de su almacén si lo estima conveniente. Puede considerar otras que sean de importancia según las características específicas de su almacén.

Ejemplos de ideas fuerza (las encontrará en los anexos a este documento)

DEBIDO A LA CRISIS SANITARIA SE LES RECUERDA A NUESTROS VECINOS Y CLIENTES

- 1** El aforo máximo de clientes al interior del local es de dos personas.
- 2** Mantener al menos 1 metro de distancia con otras personas.
- 3** Evitar el contacto físico y la interacción oral innecesaria.
- 4** Está prohibido el ingreso al local sin mascarilla que cubra boca y nariz.
- 5** Preferir medios de pago electrónicos.



Referencias:

1. ACHIPIA. Protocolo para manipuladores/as de alimentos frente a la situación sanitaria Covid-19. 2020;1-11.
2. ACHIPIA. Buenas prácticas para para personal que trabaja en establecimientos de preparación, venta y consumo de alimentos. 2020. p. 1-14.
3. ACHIPIA. Recomendaciones para el consumo de alimentos en forma segura ante la emergencia sanitaria por Covid-19. 2020. p. 9.
4. ACHIPIA. Consejos para adquirir alimentos en crisis sanitaria por COVID-19. 2020. p. 4.
5. CDC. Cómo limpiar y desinfectar su establecimiento [Internet]. 2020 [cited 2020 Apr 30]. Available from: <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>
6. OMS. Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19) [Internet]. 2020 [cited 2020 Apr 24]. Available from: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>
7. FAO/WHO. COVID-19 and food safety : guidance for food businesses. 2020;(April):1-6.
8. MINAGRI. Lineamiento para buenas prácticas respecto a la prevención y reacción por covid-19 para el funcionamiento de las ferias libres. 2020. p. 10.
9. MINSAL. Protocolo de limpieza y desinfección de ambientes - COVID-19. 2020. p. 7.
10. Ministerio de Economía F y T. Protocolo de prevención y control en el funcionamiento de supermercados en el contexto de la pandemia covid-19 en su fase IV. 2020. p. 1-8.
11. Sáez L, Arriagada JC, Díaz C, Tejero M, Contreras R. Estudio: programa de actividades para el desarrollo económico y social del canal agroalimentario tradicional [Internet]. 2015 [cited 2020 May 5]. Available from: www.odepa.gob.cl.
12. WHO. Coronavirus disease 2019 (COVID-19). Situation Report -73. 2020. p. 4.



ANEXOS



**DEBIDO A LA CRISIS SANITARIA
SE LES RECUERDA A NUESTROS VECINOS Y CLIENTES**

**El aforo máximo de
clientes en el local es de**

2

PERSONAS

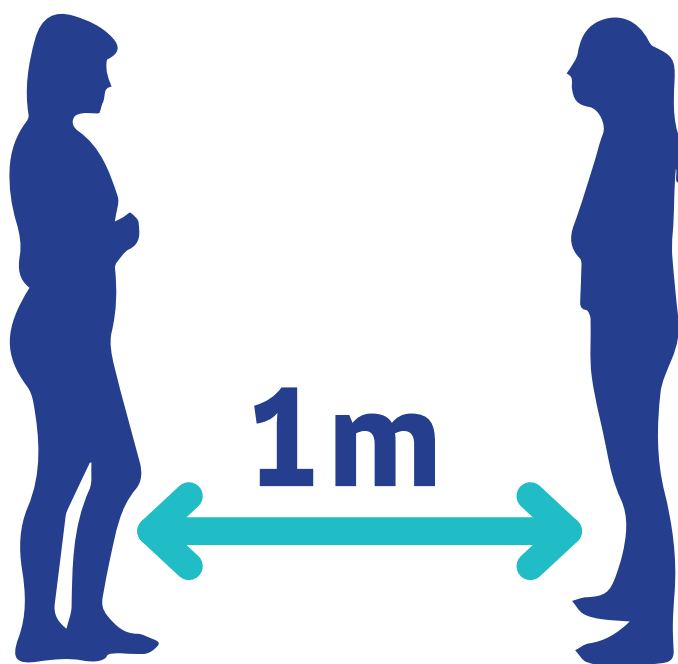


LA HIGIENE Y EL AUTOCUIDADO: **NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN**





**DEBIDO A LA CRISIS SANITARIA
SE LES RECUERDA A NUESTROS VECINOS Y CLIENTES**



**Mantener al menos 1 metro de
distancia con otras personas**

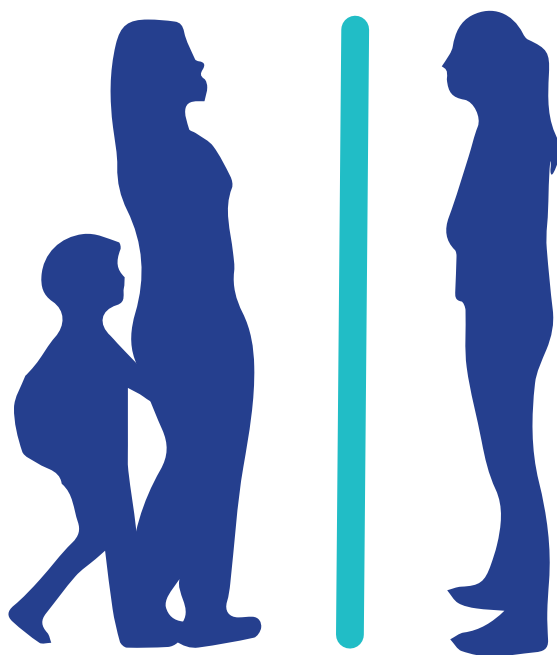


LA HIGIENE Y EL AUTOCUIDADO: **NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN**





**DEBIDO A LA CRISIS SANITARIA
SE LES RECUERDA A NUESTROS VECINOS Y CLIENTES**



**Evitar el contacto físico y
la interacción oral innecesaria**



LA HIGIENE Y EL AUTOCUIDADO: **NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN**





**DEBIDO A LA CRISIS SANITARIA
SE LES RECUERDA A NUESTROS VECINOS Y CLIENTES**



**Está prohibido el ingreso
al local sin mascarilla que
cubra boca y nariz**



LA HIGIENE Y EL AUTOCUIDADO: **NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN**





**DEBIDO A LA CRISIS SANITARIA
SE LES RECUERDA A NUESTROS VECINOS Y CLIENTES**



**Preferir medios de pago
electrónico**



LA HIGIENE Y EL AUTOCUIDADO: **NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN**





Para más detalles entra a:
www.achipia.cl/covid-19

**RECOMENDACIONES
PARA ALMACENES DE BARRIO
EN LA PREVENCIÓN DE
COVID-19**

