

# **PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SUPERMERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS PARA PREVENCIÓN Y MANEJO DE CASOS DE COVID-19**

## **1. OBJETIVOS**

El objetivo del presente documento es el de efectuar recomendaciones generales para que los titulares de supermercados mayoristas y minoristas tomen las acciones necesarias en el ámbito de la realización de sus actividades con el objeto de prevenir la probabilidad de contagio por COVID-19 en empleados y clientes/concurrentes al establecimiento, y puedan, asimismo, tomar las medidas o un plan de acción a seguir ante la ocurrencia de casos sospechosos y confirmados así como contactos estrechos, acorde a las normas dictadas por los organismos jurisdiccionales.

En atención a la particularidad de cada actividad, sobre la cual le será de aplicación el presente documento, constituye una recomendación de atender a los presupuestos que lo integran, el cual puede ser ampliado o modificado en base a la situación epidemiológica (la nueva información que se disponga de la pandemia en curso) y cualquier otra particularidad que resulte significativa a fin de salvaguardar la salud de las personas.

## **2. ALCANCE**

El presente protocolo es de aplicación al personal sea propio o contratado afectado a las actividades comerciales en supermercados mayoristas y minoristas, e incluye a las autoridades de aquel, como a los clientes/concurrentes al mismo.

## **3. PERSONAL DESAFECTADO. GRUPO DE RIESGO**

Dentro de la nómina de personal que desarrolle las actividades de comercio minorista, están dispensadas del deber de asistencia al lugar de trabajo, de acuerdo a lo establecido por el Poder Ejecutivo Nacional, a través de la Resolución N° 207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, en su artículo 1°, las siguientes personas incluidas en los grupos de riesgo y aquellas cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente A saber:

- a. Trabajadores y trabajadoras mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”. Se considerará “personal esencial” a todos los trabajadores del sector salud.

- b. Trabajadoras embarazadas
- c. Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:

1. Enfermedades respiratorias crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
2. Enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
3. Inmunodeficiencias.
4. Diabéticos, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

#### **4. RECOMENDACIONES DE HIGIENE GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD**

##### **4.1. MEDIDAS DE HIGIENE PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, RESPECTO DE LOS EMPLEADOS Y TITULARES DE AQUELLA**

###### ***4.1.1. RESPECTO DE LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD EN GENERAL***

Se recomienda revisar y adecuar las diferentes tareas fundamentales en base a turnos rotativos de trabajo, disposición de descansos, de manera tal de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo, como son, entre otras, la distancia entre personas de al menos 1.5 metros, llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico, uso de cubrebocas en todo momento tanto por el personal como por las personas ingresantes.

###### ***4.1.2. RESPECTO DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN RELACIÓN AL PERSONAL***

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición, se recomienda:

- Identificar, preguntar y registrar al personal que ingresa al establecimiento si posee algunos de los síntomas indicados para el COVID-19.

- Se sugiere, en la medida de lo posible, controlar la temperatura de los trabajadores previo a la entrada en el local comercial, la cual debe ser menor de 37.5°C.
- La higiene de manos de manera frecuente, ya que es la medida principal de prevención y control de la infección, principalmente:
  - antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, de comer;
  - luego de tocar superficies públicas (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.), manipular dinero, tarjetas de crédito / débito, llaves, animales, etc.;
  - después de utilizar instalaciones sanitarias y de estar en contacto con otras personas.
- Mantener una distancia mínima de 1,5 metros con cualquier persona.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Usar protección ocular cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de salpicaduras o gotas de secreciones nasofaríngeas.
- No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, etc.).
- No utilizar celular en la zona de trabajo. Si por extrema necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y del artefacto con solución alcohólica 70%.

#### ***4.1.3. HIGIENE Y DESINFECCIÓN DEL AMBIENTE Y MEDIDAS DE RESGUARDO DE LOS TRABAJADORES***

- Se deberá mantener el ambiente laboral bien ventilado.
- Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente, y desinfectar las mismas con lavandina al 10% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua) o alcohol al 70%. Puede utilizarse un envase con pulverizador y secar con un paño limpio.
- Los lugares de trabajo deben mantenerse en condiciones de higiene y desinfección. Se deberán reforzar las medidas de higiene de los lugares de trabajo incrementando la limpieza de góndolas, estanterías, mostradores, pasamanos, entrega de mercadería, escritorios, computadoras, teléfonos, pisos, picaportes y toda otra superficie con la que el trabajador pueda entrar en contacto.
- Asimismo, se deben desinfectar varias veces al día todas las superficies de contacto frecuente, tales como:

- Carros y canastos (en especial las manijas de estos dispositivos y otras superficies de contacto). Idealmente, estos dispositivos se deben desinfectar después de cada uso.
  - Manijas de las puertas de entrada
  - Pasamanos de las vías de acceso
  - Manijas de los refrigeradores y congeladores
  - Ascensores y los botones de llamada, etc.
  - Paneles digitales de las pesas
  - Vitrinas de carne, rotiserías, alimentos preparados, otros
  - Zona de cajas
  - Zonas de autoservicio
- Los trabajadores deberán contar con reposición de Elementos de Protección Personal (EPP) acorde a la tarea y kit de desinfección húmeda (consistente en la limpieza con agua y detergente y luego desinfección con una solución de lavandina de uso comercial con agua (10 ml de lavandina en 1 litro de agua) para el lugar de trabajo.
  - Se deberá realizar la limpieza del sector antes y después de realizar el trabajo.
  - Desinfección de la caja por cada cambio de turno, con alcohol al 70% u otro tipo de desinfectante de uso doméstico.
  - El personal de limpieza deberá contar con todos los elementos de seguridad necesarios para controlar y minimizar la exposición (respiratoria y de manos, calzado cerrado).
  - En el caso de tareas de limpieza y desinfección, se recomienda seguir las medidas de seguridad e higiene.
  - Asegurar la provisión de agua potable en cantidades suficientes para garantizar la higiene y desinfección tanto del trabajador como del ambiente de trabajo.
  - Los manipuladores de alimentos deben reforzar la higiene de las manos, con el lavado frecuente con agua y jabón o el uso de alcohol gel, de al menos el 70%.
  - Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, el lavado de manos debe durar al menos 40–60 segundos. El lavado de manos con agua y jabón debe realizarse siguiendo los pasos indicados en la ilustración.



- En caso de no tener acceso a agua y jabón: Higiene de manos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel). Es importante hacerlo frecuentemente sobre todo:
  - Antes y después de manipular basura o desperdicios.
  - Antes y después de comer, manipular alimentos y/o amamantar.
  - Luego de haber tocado superficies de uso público: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
  - Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
  - Después de ir al baño o de cambiar pañales.

#### **4.1.4. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)**

Los EPP serán seleccionados de acuerdo a la actividad y tarea a desarrollar por el trabajador. No obstante, el equipamiento debe constar para el caso de todos los trabajadores de un BARBIJO DE TELA LAVABLE (cubrebocas).

Se entiende por protectores faciales cualquier elemento, no barbijo, y de cualquier material que mantenga protegida y cubierta la zona de nariz, boca y mentón sin que queden espacio entre el protector y la cara y permita disminuir considerablemente la propagación de gérmenes y virus.

**Los trabajadores/as cuya actividad comprenda la atención o contacto con otras personas deberán utilizar protectores faciales de manera obligatoria.**

Los EPP serán provistos por el empleador. Al respecto, se debe tener en cuenta que:

- Son de uso personal, por lo que no se deben compartir.
- Los elementos de protección contra el coronavirus deben ser preferentemente descartables.
- Se debe realizar la higiene y desinfección de los guantes (nitrilo) en forma frecuente para evitar la transmisión del virus, sobre todo cuando hay interacción con clientes o intercambio de objetos (manejo de efectivo, tarjetas de crédito, entrega de mercaderías, etc.).
- El trabajador debe estar capacitado específicamente sobre el uso, estado, conservación, retiro y descarte de los EPP.

#### ***4.1.5. ESPACIOS COMUNES Y SANITARIOS***

- Se deben reforzar las condiciones de higiene de los espacios comunes particularmente comedores y sanitarios y aumentar la frecuencia de higiene y desinfección de los mismos.
- Asimismo, se debe minimizar la cantidad de personas que utilicen estas instalaciones en forma simultánea de modo de respetar la distancia mínima de 1,5 m entre cada una de ellas
- Los platos, vasos, cubiertos, mate, deben ser individuales para cada trabajador y no se deben compartir.
- En caso de contar con comedores, deberán establecer comidas por turnos.

#### ***4.1.6. TRATAMIENTO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS***

- Mantener la limpieza de los depósitos de residuos con el kit de desinfección húmeda (consistente en limpieza con agua y detergente y luego desinfección con una solución de lavandina de uso comercial con agua – 10 ml de lavandina en 1 litro de agua).
- Utilizar elementos de protección personal, y en caso de ser factible, asistencia mecánica que reduzca el contacto con los mismos.
- Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de los elementos de higiene, desinfección y EPP descartados.

#### ***4.1.7. LIMPIEZA DE AMBIENTES DE TRABAJO Y DESINFECCIÓN DE OBJETOS***

Se tendrá en cuenta que los detergentes eliminan la suciedad y la materia orgánica disolviendo el polvo, aceites o grasa, para luego facilitar su eliminación con el enjuague, por lo cual es importante lavar con detergente, luego enjuagar con agua limpia y desinfectar con hipoclorito de sodio al 10 % según sea el caso (método del doble balde/doble trapo), o realizar la higiene utilizando amonios cuaternarios a partir de la quinta generación o monopersulfato de potasio (MPP, método de limpieza y desinfección simultánea en un solo paso. Los amonios cuaternarios de quinta generación son limpiadores de superficies usados preferentemente porque tienen bajo nivel de corrosión sobre las superficies inanimadas, amplio espectro para la actividad microbiana y fácil de usar.

- Se recomienda el uso de detergentes de óptima calidad
- Del mismo modo, se recomienda no baldear ni echar agua en cantidad, debido a que favorece la dispersión de gérmenes dentro del área. Se debe “trapear”.
- La limpieza generalmente requiere de fricción para remover la suciedad y los microorganismos.
- La suciedad puede proteger a los microorganismos.
- La limpieza física y la fricción pueden reducir el cúmulo de microorganismos.
- La limpieza es requerida de forma previa a cualquier proceso de desinfección.
- La limpieza debería realizarse de modo tal que reduzca la dispersión de polvo o suciedad que pueden contener microorganismos.
- Evitar actividades que favorezcan el levantamiento de partículas en suspensión, como el uso de aspiradoras del polvo, las cuáles serán permitidas solamente en áreas administrativas.
- Todos los productos para la desinfección deberán tener acción demostrada para la eliminación de organismos multirresistentes en las superficies y tener disponible la hoja de seguridad o ficha técnica a disposición del personal que la requiera.

De modo adicional, como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la “técnica de doble balde - doble trapo”. Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos. Consiste en dos fases:

**1° fase: *Proceso de limpieza:***

1. Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común.
2. En el balde N° 1 agregar agua y detergente.
3. Sumergir el trapo N° 1 en balde N° 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
4. Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
5. Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N° 2 con agua.

**2° fase: *Proceso de desinfección:***

1. En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.
2. Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
3. Dejar secar las superficies.

No olvidar que las personas que realicen estas tareas deberán contar con todos los EPP (protección respiratoria, guantes impermeables, calzado cerrado) a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con los detergentes y lavandinas utilizados durante las tareas de limpieza y desinfección con el objeto de prevenir enfermedades profesionales (irritación de conjuntivas, dermatitis de contacto por sensibilización e irritativas, lesiones eczematiformes, entre otras).

**4.1.8. RECOMENDACIÓN DE LIMPIEZA DE LUGARES EN LOS QUE HAYA CIRCULADO UNA PERSONA SOSPECHOSA O CONFIRMADA DE COVID-19**

En las áreas en las que haya circulado una persona con sospecha o confirmación de infección por COVID 19, no deben utilizarse métodos de limpieza en seco (escobas, escobillones, plumeros, cepillos, paños, etc.) para eliminar el polvo pues aumenta tanto la dispersión del mismo como de partículas potencialmente portadoras de gérmenes, produciendo elevados índices de contaminación ambiental.

Para mayores recomendaciones y precauciones adicionales podrá encontrar más información en el Protocolo de Limpieza de Unidades Extrahospitalarias disponible en la web <https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus>



## **4.2. MEDIDAS DE HIGIENE PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD, RESPECTO DEL PÚBLICO EN GENERAL (PROVEEDORES, CLIENTES, CONCURRENTES Y TODA PERSONA AJENA AL ESTABLECIMIENTO)**

### **4.2.1. USO OBLIGATORIO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN QUE CUBRAN NARIZ, BOCA Y MENTÓN.**

En virtud de la Resolución de Firma Conjunta N° 15/MJGGC/GCABA/20 y su modificatoria N° 17/MJGGC/20 son de uso obligatorio los elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón para ingresar o permanecer en locales comerciales, en dependencias de atención al público, para circular en transporte público o transporte privado cuando haya dos o más personas y para circular y permanecer en el espacio público.

Se exceptúa de dicha obligación a las personas que por razones sanitarias no puedan portar el tapabocas.

### **4.2.2. ACCESO AL LOCAL COMERCIAL**

- Recomendar que las personas/clientes no vengán acompañados.
- Disponer de personal que controle los accesos y evitar aglomeraciones de personas en los locales. Para ello, se debe prohibir, siempre que fuera posible, el ingreso al local de cualquier acompañante para todos los clientes/concurrentes.
- Se debe garantizar, en los momentos de mayor afluencia de clientes, todos los medios necesarios para una rápida atención, disminuyendo el tiempo de permanencia de las personas/clientes en el local.
- El público concurrente al local debe calcularse en una medida de 1 persona cada 15m<sup>2</sup> del espacio destinado a la atención al público. Cada establecimiento debe indicar en sus accesos la cantidad máxima de público que puede ingresar en simultáneo.
- Se debe poner a disposición del público, alcohol en gel y sanitizantes en accesos a los locales.
- De modo de facilitar el cumplimiento de la medida de distanciamiento social tanto dentro como fuera del establecimiento, se invita a los comercios que gestionen filas sobre aceras a implementar el instructivo de distanciamiento en comercios publicado en <https://www.buenosaires.gob.ar/jefaturadegabinete/movilidad/noticias/instructivo-para-garantizar-la-distancia-y-entrega-segura-en-0>

#### **4.2.3. EN EL INTERIOR DEL LOCAL COMERCIAL**

- Se debe colocar cartelería visible en el comercio, con información actualizada sobre métodos de prevención ante el COVID- 19.
- Demarcar el distanciamiento de seguridad de 1, 5 metro en el piso, mediante una cinta adhesiva o pintura permanente con color visible, en pasillos, 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, entre otros. Esta demarcación debe permanecer en buenas condiciones
- Asimismo, se recomienda utilizar toda la señalética complementaria que se estime pertinente para garantizar el distanciamiento establecido.
- Siempre que sea posible se aislará al trabajador de las personas externas al establecimiento. Asimismo, de ser posible, se colocarán mamparas o pantallas para separar al/los trabajador/es del público en general, en particular en línea de cajas.
- Disponer contenedores de residuos en el interior del local.

#### **4.2.4. PROBADORES**

No se permite la utilización de probadores. Se deberán delimitar los espacios dentro de los locales de modo de impedir el acceso de los clientes a los probadores.

#### **4.2.5. PLAZO PARA REALIZAR CAMBIOS O DEVOLUCIONES – APARTAMIENTO DE ARTÍCULOS DEVUELTOS**

El comerciante podrá extender el plazo de cambio o devolución de los productos, u ofrecer la devolución del dinero, ante la insatisfacción del cliente con los productos adquiridos o la práctica comercial que resulte adecuada y conveniente con el fin de garantizar el derecho de los consumidores.

Respecto de los artículos que sean devueltos al comerciante por el consumidor, los mismos deben ser apartados de la comercialización por un plazo mínimo de 48 horas.

#### **4.2.6. COBRO- MEDIOS DE PAGO**

- Se recomienda el uso de medios de pago electrónicos. En caso de que el pago se realice a través de tarjetas de crédito o débito, se deberán desinfectar tanto las tarjetas como el posnet utilizado con solución de agua y alcohol.

- En la medida de lo posible, se recomienda usar mamparas o pantallas en las cajas de cobro que aseguren la protección de vendedor/cliente.
- Se debe organizar las filas que se formen en el interior para abonar de forma tal que existan al menos 1.5 metros de distancia entre las personas.
- En la medida de lo posible, se debe habilitar de manera intercalada las cajas para el cobro para mantener una distancia superior a los 1.5 metros entre las colas. Cuando la distancia entre las cajas sea superior a 1.5 metros o se realice única fila (manteniendo distancia) o la cantidad de gente para abonar lo justifique se procederá a la habilitación de todas las cajas posibles a fin de que las personas no extiendan la permanencia en el local.
- Asimismo, se sugiere fortalecer los sistemas de ventas on-line, por teléfono, redes sociales, los cuales son los únicos canales habilitados para la oferta y venta de productos.

## **5. ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES**

- Realizar difusión masiva de información del COVID-19 a todos los trabajadores e incentivar la consulta temprana ante la presencia de síntomas compatibles con sospecha de infección por Covid-19.
- Brindar conocimiento a los trabajadores sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19.
- Capacitar al personal de las distintas áreas de trabajo.
- Solicitar la colaboración a todo el personal así como a proveedores a los efectos de que puedan manifestar sus síntomas, si los poseen.

## **6. ACCIONES ESPECÍFICAS**

### **6.1. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE LA SOSPECHA DE CASO**

En principio, ante un caso sospechoso, el empleador debe adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID-19, en particular, al “PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19” aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web: <https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19>.

### **6.2. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASO CONFIRMADO DE COVID-**

Confirmado el diagnóstico por la autoridad sanitaria se procederá a tramitar la licencia del trabajador por enfermedad.

**La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular, al “PROTOCOLO DE MANEJO FRENTE A CASOS SOSPECHOSOS Y CONFIRMADOS DE COVID-19”,** aprobado por Resol-2020-842-GCABA-MSGC y modificatorias, y demás documentos sanitarios publicados en el siguiente link de acceso web: <https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/protocolos-coronavirus-covid-19>”.

### **6.3. ACCIONES ESPECÍFICAS ANTE CASOS DE CONTACTO ESTRECHO**

La actuación general deberá adecuarse a los lineamientos y pautas generales establecidas en los protocolos COVID19, en particular <https://www.buenosaires.gob.ar/coronavirus/equipos-salud/protocolos-coronavirus-covid-19/protocolo-de-manejo-contacos-estrechos-de-caso>

- Si se identificara que un empleado cumple con criterio de contacto estrecho, deberá cumplir aislamiento domiciliario hasta que se descarte diagnóstico (test negativo en el caso sospechoso) o por un periodo de 14 días, si se confirmara el caso.
- El equipo de seguimiento de contactos estrechos del Ministerio de Salud de la CABA se pondrá en contacto con la persona.

### **6.4. ACCIONES ESPECÍFICAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO**

Los establecimientos se comprometen, en la medida que les sea posible y la actividad se lo permita, a promover que las decisiones que se tomen favorezcan el ejercicio de los derechos de los varones y mujeres de manera igualitaria.

Asimismo, deberán evitar reproducir estereotipos de género en su accionar, sobre todo en lo que refiere a las necesidades de cuidado de los hogares de los/as trabajadores/as, reconociendo sus necesidades particulares.



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Informe gráfico**

**Número:**

Buenos Aires,

**Referencia:** PROTOCOLO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SUPERMERCADOS MAYORISTAS Y  
MINORISTAS

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 12 pagina/s.