

RESPUESTA A EMERGENCIA DE SALUD PÚBLICA para Gerentes de Tiendas Minoristas



ANTECEDENTES

En 2019, una nueva cepa del coronavirus fue descubierta. La enfermedad asociada a esta nueva cepa es conocida como COVID-19, y los síntomas de esta enfermedad pueden variar desde fiebre y tos hasta síntomas más severos, como neumonía, la cual puede ser fatal.

Para prevenir la propagación de esta infección, expertos de la Organización Mundial de la Salud recomiendan el lavado adecuado de manos, cubrirse la boca y nariz cuando se tosa y estornude, y evitar el contacto directo con alguien que tenga síntomas de enfermedades respiratorias.

¿CUÁLES SON LOS RIESGOS ASOCIADOS CON TIENDAS MINORISTAS DURANTE UNA EMERGENCIA DE SALUD PÚBLICA?

Tiendas minoristas son de los pocos establecimientos que se mantienen abiertos durante una emergencia de salud pública. Los clientes necesitan comprar productos esenciales, incluyendo comida y agua. Las rutas de transmisión conocidas del nuevo coronavirus son el contacto directo o indirecto entre personas.



Figura 1. Rutas de transmisión del nuevo coronavirus.

Tiendas minoristas normalmente son altamente visitadas, esto incrementa las oportunidades de contacto de persona a persona entre los empleados y los clientes. Por lo tanto, los gerentes de las tiendas que permanecen abiertas durante emergencias de salud públicas deben tomar mayores precauciones para evitar que el virus se propague.

IDENTIFICAR ÁREAS DE ALTO RIESGO EN SU TIENDA

Debido al modo de transmisión del virus, las áreas con mayor densidad de empleados y clientes tienen un mayor riesgo de transmisión en comparación con áreas de menor tráfico. Por ejemplo, el área de frutas y verduras usualmente tienen más personas que el área de productos para animales. Las áreas de alto riesgo son específicas para cada tienda. Por lo tanto, es crítico identificar estas áreas y diseñar un plan adecuado de limpieza y desinfección.

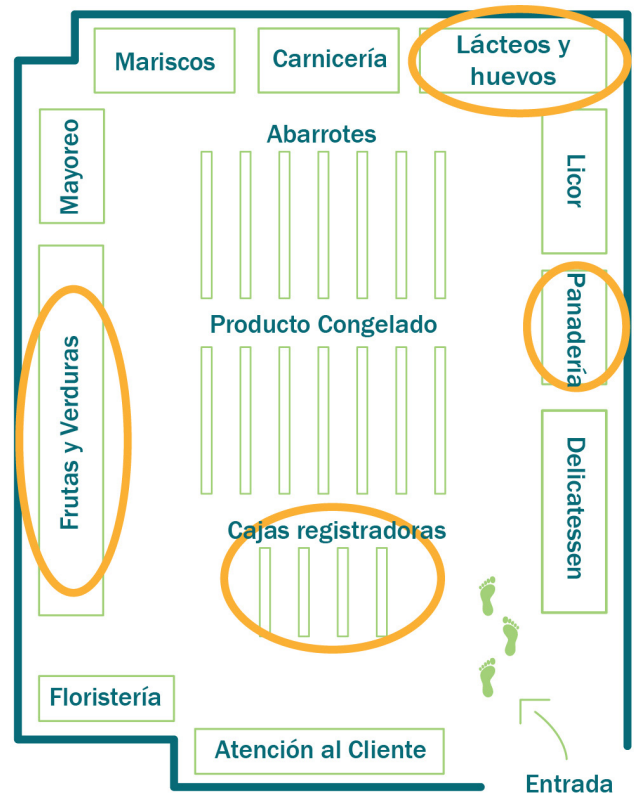


Figura 2. Ejemplo de mapa de tienda minorista con círculos identificando áreas de alto riesgo.

La forma más fácil de identificar las áreas de mayor tráfico es contando el número de personas (empleados y clientes) en cada área durante un periodo de 30 minutos. Las cámaras de seguridad también pueden ser usadas para evitar el contacto de persona a persona. Si las tiendas tienen registros de ventas, los gerentes pueden analizar cuáles son los productos más vendidos durante el día o la semana y determinar las áreas de mayor tráfico.

Las áreas de alto riesgo para clientes en la mayoría de las tiendas pueden ser la de distribución de carretas, de cajeros, o de frutas y verduras, panadería, lácteos y huevos. Las áreas de alto riesgo para los empleados pueden incluir las áreas de preparación de comida y áreas de descanso. Áreas de bajo riesgo pueden incluir el área de floristería, productos de mascotas, tarjetas y regalos.

Superficies específicas en las áreas de alto riesgo pueden incluir las manijas de las puertas de refrigeradores/congeladores, la agarradera de los carritos, estantes, las mesas y sillas en áreas de descanso, y la máquina para pagar con tarjeta.

¿ES UNA CONCENTRACIÓN MÁS ALTA DE DESINFECTANTE MEJOR?

Siempre siga las recomendaciones del fabricante para el uso adecuado del desinfectante que se encuentran en la etiqueta del producto. Una solución más concentrada no necesariamente va a ser más efectiva en la eliminación de patógenos. Las concentraciones recomendadas por el fabricante y agencias reguladoras están establecidas para asegurar la eliminación de patógenos. Adicionalmente, una concentración alta de desinfectante puede llevar a prácticas inseguras por el usuario/operador.

Por ejemplo, hipoclorito de sodio (cloro) a una concentración alta va a incrementar el pH. Estudios han demostrado que cuando el pH es alto, el cloro necesita más tiempo de contacto para matar virus y bacterias. Por otro lado, el etanol (alcohol) debe aplicarse a una concentración del 70%. El alcohol desactiva bacteria/virus ya que desnatura las proteínas. Las proteínas son desnaturadas más rápido cuando cierta cantidad de agua está presente.

Siempre recuerde revisar la etiqueta del desinfectante para verificar la concentración recomendada y el tiempo de contacto necesario para la eliminación de bacterias y virus.

¿CÓMO USAR DE FORMA SEGURA EL ALCOHOL PARA DESINFECTAR?

- Una solución al 70% de alcohol se puede usar de forma segura como desinfectante si se rocía a una distancia corta de las superficies.
- No mezclar alcohol con otros desinfectantes como cloro.

- No usarlo cerca del fuego.
- No rociar en el aire, sobre todo en áreas con poca ventilación.

¿QUE OTROS DESINFECTANTES PUEDEN USARSE?

El Centro de Químicos Antimicrobianos del Consejo Americano de Química (American Chemistry Council's Center for Biocide Chemistries) ha copilado una lista de productos que han sido pre-aprobados por la Agencia de Protección Ambiental de E.E.U.U. (EPA por sus siglas en inglés) para el uso contra virus emergentes y que pueden usarse durante el brote del nuevo coronavirus (COVID-19) del 2019. Esta lista de productos no es completa, pero puede ser utilizada por los dueños de negocios, profesionales de salud y por el público en general para identificar productos adecuados para su uso durante el brote del COVID-19. Para obtener la lista completa de desinfectantes aprobados, visite la página de internet del Consejo Americano de Química (Americanchemistry.com).

Tabla 1. Concentraciones recomendadas para desinfectar SUPERFICIES QUE NO ESTÁN EN CONTACTO CON ALIMENTOS durante el brote de COVID-19.

Desinfectante	Concentración Recomendada	Volumen para preparar 1 galón
Cloro (asumiendo una concentración de hipoclorito de sodio al 5.25%)	800 ppm*	1/3 de taza
Alcohol (usando alcohol etílico al 95%)	70%	3 cuartos
Amonio cuaternario (Quats)	800 ppm*	De acuerdo a las instrucciones del fabricante

*ppm = partes por millón



Figura 3. Como preparar una solución desinfectante.

La preparación recomendada en la tabla 1 se basa en la concentración de desinfectantes usualmente disponibles en el mercado. Base sus cálculos en la concentración del desinfectante que tenga disponible.

¿CON QUÉ FRECUENCIA SE DEBE DESINFECTAR LA TIENDA?

Las áreas de mayor riesgo (áreas con mayor tráfico de personas) se deben desinfectar más seguido que las áreas de menor riesgo. Dependiendo en el número de empleados y clientes, usted tal vez quiera desinfectar las áreas de mayor riesgo cada 4 horas o tan seguido como sea necesario. Para áreas de bajo riesgo, usted necesita desinfectarlas antes de reabastecer los estantes o al menos una vez al día.

¿CÓMO PREPARAR LAS ÁREAS DE DESCANSO (SILLAS Y MESAS) PARA LOS EMPLEADOS Y CLIENTES?

La distancia recomendada entre personas por el Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) es de 6 pies. Si usted tiene un área de descanso en su tienda, asegúrese de eliminar algunas sillas para mantener los 6 pies de distancia entre sillas. Si es posible, deje solo una silla por mesa para minimizar el contacto de persona a persona. Coloque rótulos en las áreas de descanso para recordarle a los empleados y clientes que tienen que mantener una distancia de 6 pies. Se pueden utilizar también separadores temporales en caso de que las sillas no se puedan mover.

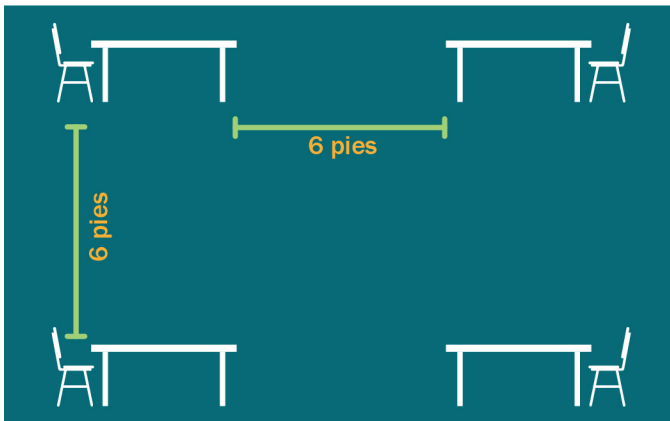


Figura 4. Ejemplo de área de descanso con una distancia segura

¿CÓMO MINIMIZAR EL CONTACTO DE PERSONA A PERSONA EN LA TIENDA?

Controle el movimiento de clientes. Permita el ingreso de un número limitado de clientes al mismo tiempo a la tienda para reducir el tráfico dentro de la tienda.

Fomente a los clientes a usar bolsas plásticas al momento de seleccionar/agarrar frutas y verduras para minimizar el contacto directo de las manos con los alimentos. Asegúrese de desinfectar frecuentemente el estante de las bolsas plásticas.

Coloque rótulos en las áreas de cajeros o estaciones de auto pago recordándole a sus clientes mantener la distancia de 6 pies con otras personas esperando en la fila.

Establezca horas de servicio tomando en cuenta las poblaciones de alto riesgo. Por ejemplo, fomente que la gente mayor o de la tercera edad compre temprano en la mañana antes de que lleguen las multitudes.

Referencias

[American Chemistry Council. 2020. Novel Coronavirus \(COVID-19\)—Fighting Products.](#)

[Centers for Disease Control and Prevention \(CDC\). 2019. Coronavirus.](#)

[Centers for Disease Control and Prevention \(CDC\). 2008. Guideline for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities.](#)

[World Health Organization \(WHO\). 2020. Coronavirus.](#)



Autoras:

Evelyn Watts, Ph.D., Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences; Wenqing Xu, Ph.D., Assistant Professor, School of Nutrition and Food Sciences
Translator: Katheryn Parraga, Graduate Student, School of Nutrition and Food Sciences

Visit our website: www.LSUAgCenter.com

William B. Richardson, LSU Vice President for Agriculture, Louisiana State University Agricultural Center, Louisiana Agricultural Experiment Station
Louisiana Cooperative Extension Service, LSU College of Agriculture

PUB3722SPAN (Online Only) 03/20

The LSU AgCenter and LSU provide equal opportunities in programs and employment.