

15-03-2020	PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE MERCADOS Y CENTROS DE ABASTOS MUNICIPALES EVENTO CORONAVIRUS COVID 19	VERSIÓN 1
------------	---	-----------

**PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE MERCADOS Y CENTROS DE ABASTOS -
EVENTO CORONAVIRUS
COVID 19**

ELABORADO POR LA MTT3 – COE NACIONAL

ALCANCE

Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales.

OBJETIVO

Establecer disposiciones esenciales en la desinfección de mercados y centros de abastos municipales para enfrentar el COVID 19

A continuación se establece los siguientes lineamientos:

Considerando el modo de transmisión el COVID 19, que es a través de gotas que caen a las superficies, ya que se sabe que el COVID-19 no fue encontrado en el aire y que sí sobrevive varias horas en las superficies. De allí la importancia de limpiar y desinfectar todo lo que pueda estar en contacto con las manos, ya que es a través de éstas que los virus y bacterias llegan a la boca, nariz y ojos e infectan el organismo, es importante realizar la desinfección de las áreas de expendio de productos como mercados y centros de abastos donde pueden tener contacto con las manos los artífices del intercambio comercial (proveedores, intermedirarios, vendedores, clientes, otros).

15-03-2020	PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE MERCADOS Y CENTROS DE ABASTOS MUNICIPALES EVENTO CORONAVIRUS COVID 19	VERSIÓN 1
------------	---	-----------

Los mercados encontramos algunas áreas como: Adquisición, comercialización, transporte y almacenamiento de alimentos, recepción y almacenamiento, Área de preparación de alimentos

En cada una de estas áreas se debe realizar la desinfección al **inicio de la jornada de trabajo** siguiendo los siguientes lineamientos:

- Adquirir los desinfectantes recomendados por la OMS para la eliminación del virus COVID 19: Alcohol al 70% o hipoclorito de sodio al 1%.
- Realizar limpieza de paredes, superficies de mesones, mesas, puertas y pisos, con una solución con detergente.
- Retirar el detergente de todas las superficies con agua limpia.
- Preparar una solución de cloro al 0.5% (el cloro que se vende en los comercios viene al 1% por lo tanto ponga en un recipiente mitad agua y mitad cloro) o con alcohol al 70%.
- Colocar esta solución en un atomizador y esparcir en paredes, superficies de mesones, mesas, puertas y pisos.
- Dejar por unos cinco minutos y luego con un paño limpio retirar el exceso del líquido de todas las superficies.
- Tener mucho cuidado de desinfectar puertas, perillas de las puertas.
- Organizar todos los espacios para la atención al público.
- Poner atención en las áreas de distribución de comida preparada.
- La limpieza de las mesas de expendio de comida preparada debe realizarse con alcohol o hipoclorito de sodio y agua caliente

15-03-2020	PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE MERCADOS Y CENTROS DE ABASTOS MUNICIPALES EVENTO CORONAVIRUS COVID 19	VERSIÓN 1
------------	---	-----------

Aplicación de las medidas de prevención y control frente al coronavirus, establecidas por el Ministerio de Salud, entre las que se destacan:

“2. Limpie y desinfecte las superficies y objetos se tocan con frecuencia:

Siga los procedimientos estándar para la limpieza y desinfección de rutina. Comúnmente esto significa limpieza y desinfección diaria de superficies, objetos que se tocan con frecuencia, como escritorios, encimeras, picaportes, teclados de computadoras...manijas de grifos, teléfonos, Algunos lugares también pueden exigir desinfectar diariamente estos artículos. Los procedimientos estándar a menudo requieren desinfectar áreas específicas de la instalación, como baños.

Limpie inmediatamente superficies y objetos que estén visiblemente sucios.”

Si el mercado tiene barandales, realizar la desinfección de estos espacios como se ha indicado anteriormente cada tres horas.

Durante la atención al público:

Durante la jornada de atención al público el GAD Municipal a través del Administrador del Mercado o quién haga sus veces, debe de exigir a los comerciantes del mercado o de los centros de abastos cumplir con lo

15-03-2020	PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE MERCADOS Y CENTROS DE ABASTOS MUNICIPALES EVENTO CORONAVIRUS COVID 19	VERSIÓN 1
------------	---	-----------

establecido en la norma NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables: Requisitos que en el numeral 4.5.9 manifiesta:

4.5.9 Higiene del puesto de comercialización

4.5.9.1 Los pasos que se deben seguir para la limpieza deben ser:

- a) Eliminar los desechos de las superficies*
- b) Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos y mantenerla por un periodo de 5 minutos.*
- c) Enjuagar con agua, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.*
- d) Colocar una solución de cloro al 0,5% o alcohol al 70%, dejar por cinco minutos*
- f) Limpiar con un paño limpio el exceso del líquido*
- e) Esta limpieza debe realizarse cada tres horas*

Higiene y desinfección de mesas de expendio de alimentos preparados

- a) Eliminar los desechos de las superficies*
- b) Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos*
- c) Enjuagar con agua, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.*

15-03-2020	PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE MERCADOS Y CENTROS DE ABASTOS MUNICIPALES EVENTO CORONAVIRUS COVID 19	VERSIÓN 1
------------	---	-----------

- d) Colocar una solución de cloro al 0,5% o alcohol al 70%.
- f) Limpiar con un paño limpio el exceso del líquido
- e) Esta limpieza debe realizarse cada vez que la mesa sea desocupada

Higiene de los utensilios utilizados en el expendio de alimentos

- a) Eliminar los desechos de las superficies
- b) Limpiar con una solución de detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos
- c) Enjuagar con agua con agua corriente, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- d) Secar y almacenar en espacios limpios y secos

El Administrador del Mercado o quién haga sus veces debe exigir a los comerciantes y expendedores de alimentos la aplicación de las medidas de prevención y control frente al COVID 19 dictadas por el Ministerio de Salud, como las siguientes:

- Lavado de las manos frecuentemente por lo menos 60 segundos con agua y jabón
- En caso de no poder lavarse las manos usar alcohol en gel utilizando el mismo procedimiento para el lavado de manos.
- Cuidados al toser o estornudar: cuando tosa o estornude cúbrase la nariz y boca con el codo fleccionado o con pañuelo, posterior deseche el pañuelo inmediatamente.

15-03-2020	PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE MERCADOS Y CENTROS DE ABASTOS MUNICIPALES EVENTO CORONAVIRUS COVID 19	VERSIÓN 1
------------	---	-----------

REFERENCIAS

- NTE INEN 2687:2013 Mercados Saludables: Requisitos
- MANUAL DE PROCESOS CENTROS DE FAENAMIENTO – AME
- MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL FRENTE AL CORONAVIRUS (COVID 19) DEL MSP