

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS
Y PROTOCOLO DE
MEDIDAS PREVENTIVAS
EN EL SECTOR DE LA
DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA
- VENDING -
ANTE LOS EFECTOS DEL
CORONAVIRUS-COVID 19.

ÍNDICE

Presentación	3
Introducción	4
Objetivo	5
Coronavirus Covid 19	5
Protocolos de actuación	6
Medidas generales	7
Limpieza y desinfección. Productos desinfectantes	11
Gestión de residuos	15
Medidas específicas. (Instalaciones, vehiculos, máquinas...)	17
Medidas específicas en emplazamientos y puntos de venta	27
Material gráfico	29
Otros datos	30

• • • • •

PRESENTACIÓN

La **Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos (ANEDA)** representa a nivel nacional al sector de la distribución automática (vending) en España, y de la que forman parte más del 95% de las empresas (entre, operadores de máquinas, fabricantes, distribuidores, proveedores y otros profesionales y colectivos implicados).

La distribución automática es un servicio que está disponible en todo momento, 24 horas al día, 365 días del año. Además, como **venta no asistida**, la distribución automática disminuye sustancialmente el riesgo de contagio.

La mayoría de las empresas de distribución automática ya cuentan con exhaustivos procesos de auditorías externas en higiene y seguridad alimentaria que garantizan el cumplimiento de unos estándares de calidad, pero siguiendo los protocolos contribuiremos a evitar el contagio entre todos.

Nuestro compromiso es ofrecer un servicio esencial y seguro, respetando y extremando las medidas higiénico-sanitarias. Para ello, presentamos esta **GUIA DE PAUTAS-RECOMENDACIONES -PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL SECTOR DEL VENDING**.

Deseamos que esta guía sirva de herramienta para el buen hacer del sector y la consecución del objetivo para el que han sido elaborados.



INTRODUCCIÓN

Este documento pretende recoger información útil y necesaria dirigida a todo el personal, tanto de plantilla como externo, de los distintos departamentos de las empresas operadoras de vending, para garantizar la salud de los trabajadores, clientes y usuarios ante los efectos del Coronavirus-Covid 19.

En este contexto se hace especialmente importante el cumplimiento de las **Buenas Prácticas de Higiene** y Manipulación de Alimentos ya implantados en el sector de la distribución automática y derivadas de los Sistemas de Autocontrol (APPCC, Guías de Buenas Prácticas), que establecen garantías de seguridad e higiene para los alimentos, evitando y minimizando los riesgos como consecuencia de unas malas prácticas.

Esta guía y las recomendaciones incluidas deberán ser revisadas en función de la evolución y nueva información que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus COVID-19 (SARS-CoV-2). Pretende ser un documento vivo al que deberán ir incorporando instrucciones y recomendaciones en función de la nueva información que se disponga al respecto.

En cumplimiento de los deberes en materia preventiva, cada empresa debe emprender las actuaciones recomendadas. Los instrumentos más adecuados son la **evaluación, planificación y organización** en cada centro de trabajo, en función del puesto de trabajo.

La eficacia de este compendio de recomendaciones dependerá de la **RESPONSABILIDAD, CONCIENCIACIÓN Y DILIGENCIA** de las empresas, personal y consumidores.

Entre todos podemos contribuir a frenar el avance de este virus. Y hacer frente a la pandemia.

CUMPLAMOS, en el desarrollo de la actividad, TODAS las recomendaciones y obligaciones dictadas por las autoridades sanitarias en cada momento.

SIGAMOS, con total rigor, las medidas de protección establecidas, RECURRIENDO siempre a las fuentes oficiales.

OBJETIVO

El objetivo es detallar las medidas preventivas a adoptar frente la exposición por COVID-19 para **minimizar los riesgos de contagio** y poder salvaguardar la salud de las personas.

Este documento, además de detallar información sobre los protocolos de actuación de los profesionales del vending, pretende aportar medidas de cómo actuar responsablemente en los emplazamientos donde se ubican nuestros equipos y prestamos nuestros servicios

La finalidad es **proporcionar pautas y recomendaciones de actuación** que sirvan para complementar las ya establecidas en las empresas y recogidas en sus Sistemas APPCC o Guía de Buenas Prácticas, definimiento procedimientos sencillos de limpieza y desinfección y aplicando medidas adecuadas para garantizar niveles adecuados de protección de la salud de los trabajadores y de los usuarios finales del servicio de vending.

CORONAVIRUS COVID-19.

El 31 de diciembre de 2019 las Autoridades de la República Popular China, comunicaron a la OMS varios casos de neumonía de etiología desconocida en Wuhan, una ciudad situada en la provincia china de Hubei. Una semana más tarde confirmaron que se trataba de un nuevo coronavirus que ha sido denominado SARS-CoV-2. Al igual que otros de la familia de los coronavirus, este virus causa diversas manifestaciones clínicas englobadas bajo el término COVID-19, que incluyen cuadros respiratorios que varían desde el resfriado común hasta cuadros de neumonía grave con síndrome de distrés respiratorio, shock séptico y fallo multiorgánico.

Al tratarse de una enfermedad transmisible se deben extremar todas las medidas de precaución. (fuente Ministerio de Sanidad).

Con la información disponible hasta ahora se conoce que las vías de transmisión del COVID-19 entre humanos se produce a través de las **secreciones de personas infectadas**, principalmente por **contacto directo con gotas respiratorias** de más de 5 micras (capaces de transmitirse a distancias de hasta 2 metros) **y las manos o los objetos contaminados** con estas secreciones seguido del **contacto con la mucosa de la boca, nariz u ojos**.

PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN

- Medidas generales
- Limpieza y desinfección. Producto desinfectante
- Medidas específicas
- Medidas específicas en emplazamientos y puntos de venta
- Material gráfico
- Otros datos



**MEDIDAS
GENERALES**

Es importante **informar, formar y concienciar** al personal de la empresa y a las visitas que accedan a las instalaciones de las pautas y protocolos establecidos dentro de la empresa, mediante divulgación de material o guías (como este documento) entre los trabajadores.

Es imprescindible **REFORZAR las Medidas de Higiene Personal** y de **Limpieza y Desinfección** en todos los en todos los ámbitos de trabajo.

- **Si tienes síntomas** como tos, fiebre, dificultad respiratoria u otros similares, avisa a la empresa, **no acudas al trabajo** y contacta con los servicios médicos.
- Si has estado o estas en contacto con un caso confirmado, avisa a la empresa, no acudir al trabajo y contacta con los servicios médicos.

Muy importante detallar las **recomendaciones:**

- Distanciamiento interpersonal, de aproximadamente dos metros, y el uso de mascarilla cuando no se puede mantener la distancia interpersonal.
- Higiene de manos con jabón, como medida más sencilla y eficaz para prevenir la transmisión siendo la alternativa, si no se tuviera acceso, usar solución hidroalcohólica
- Limpieza y desinfección de los objetos de uso personal como gafas, móviles, teclados, ratón, tarjetas, llaves etc.
- Las medidas a adoptar en zonas comunes como son la adecuada ventilación, la limpieza diaria, utilizando agua y jabón para las superficies de contacto frecuente o la utilización de guantes de un solo uso en las zonas comunes.
- Lavado frecuente de manos (con agua y jabón) y de 40 segundos mínimo, especialmente:
 - Al inicio de la jornada
 - Antes de manipular la carga (carretillas, toro, etc.)
 - Después de usar el baño
 - Tras manipular residuos

- Después de estornudar, tocarse la nariz, oídos, ojos, boca, rascarse la cabeza, tocar o manipular pañuelos
- Tras manipular objetos como el móvil,
- Cada vez que se interrumpe el trabajo para ir a fumar, comer, etc
- Después de usar o compartir equipos como maquinaria, ordenadores, materiales, etc.
- Después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas
- En caso de que el contacto con superficies, equipos que puedan estar contaminadas (recepción de productos, picking, colocación y carga de vehículos, etc) sea continuado y no se pueda evitar, se podrán utilizar guantes desechables, procediendo a un correcto lavado de manos posterior.
- Siempre que las manos hayan podido ensuciarse

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/img/PosterA5_HigieneManos.jpg

- Al toser o estornudar, cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.
- Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente al recipiente apropiado, recomendado cubo con tapa y pedal,
- Se recomienda evitar el uso de anillos, pulseras y relojes, así como maquillaje y lentillas. Las uñas deben llevarse cortas.
- Evitar tocar la cara, nariz, ojos y boca
- Para desplazamientos al centro de trabajo seguir las instrucciones generales, de la distancia interpersonal de 2 metros y prestar atención especial al regresar del centro de trabajo a sus domicilios, los trabajadores deberán cuidar las distancias y las medidas de higiene en el hogar, máxime si conviven con personas de grupos de riesgo.

<https://www.mscbs.gob.es/gabinete/notasPrensa.do?id=4857>

- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el centro de trabajo debe modificarse, en la medida de lo posible, con el objetivo de garantizar el mantenimiento de la distancia de seguridad de 2 metros.
- Incentivar **lavado frecuente de manos** a través de pausas programadas (megafonía, alarmas, etc.)
- A todas las **visitas (personal externo) que accedan a las instalaciones**, se les explicará las normas generales de acceso, higiene de manos y vestimenta en cuanto uso de objetos personales. En caso de que, por el tipo de instalación, la visita deba **acceder a la zona de almacenamiento, cámaras, preparación de pedidos**, se le facilitará un **kit de visita** desechable, compuesto por bata, mascarilla, guantes y patucos. **NO** debe permitirse la **entrada a estas zonas sin ropa de protección** distinta a la de calle
- Si fuera posible, disponer de felpudos humedecidos con una solución de agua y una dilución de lejía al 1:50 en las entradas y salidas al centro de trabajo.
- La ropa de trabajo se lavará y cambiará con frecuencia diaria. Siguiendo el siguiente **protocolo para el lavado y transporte de ropa:**
 - Se lavará por separado en la lavadora
 - Se usarán detergentes
 - Programa de lavado de agua caliente entre 60-90°C
 - Una vez limpio se trasladará al centro de trabajo en una bolsa limpia, cerrada y separada de otros enseres y alimentos.

Con carácter general deben tomarse en consideración las recomendaciones recogidas en el documento **“Buenas prácticas en los centros de trabajo”**

<https://www.mscbs.gob.es/gabinetePrensa/notaPrensa/pdf/GUIA110420172227802.pdf>



**LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN.
PRODUCTOS
DESINFECTANTES**

Las normas recogidas en los sistemas de Autocontrol de Seguridad Alimentaria de las empresas deberán reforzarse a través de las recomendaciones.

Para tareas de limpieza y desinfección se deberá consultar los productos autorizados por el Ministerio

Los productos virucidas autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente a virus atendiendo a la norma **UNE-EN 14476** figuran en el enlace siguiente:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

La limpieza es un pilar básico para garantizar la seguridad de todos los procesos de la actividad de vending.

- **LIMPIEZA:** operación mediante la cual se eliminan todos los residuos visibles (restos orgánicos de los envases, embalajes, etc.), los cuales favorecen el desarrollo de microorganismos contaminantes.
- **DESINFECCIÓN:** operación que se realiza después de la limpieza (si quedan residuos se disminuye e incluso anula la eficacia del desinfectante) y que tiene la finalidad de eliminar o reducir los microorganismos presentes hasta niveles que no supongan un riesgo de contaminación de los productos.

La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección mata los gérmenes en esas superficies y objetos. Por ello, **es muy importante que se realice una exhaustiva limpieza antes de proceder a la desinfección.**

Además de la limpieza del almacén e instalaciones centrales, es muy importante la limpieza y desinfección de las máquinas expendedoras.

La limpieza y desinfección de lugares y equipos de trabajo son **importantes medidas preventivas contra el COVID-19.**

- Debe **intensificarse** la limpieza y desinfección de los lugares de trabajo **en relación con la práctica habitual** que se estuviera llevando a cabo. Se recomienda **augmentar las frecuencias** de los planes de limpieza establecidos actualmente, tanto para instalaciones como para vehículos de reparto.
- Proporcionar los productos de higiene necesarios para el control de la in-

fección y desinfección de manos (jabón o gel bactericida para manos, papel de un solo uso, pañuelos de papel desechables y papeleras, si es posible con tapa de apertura con pedal, o contenedores para su eliminación) en todos los lugares estratégicos de la empresa.

- El sentido del recorrido de la limpieza será en general desde el interior (dentro) hasta el exterior (fuera).
- Es importante tener en cuenta que no podemos utilizar los mismos útiles de limpieza para zonas sucias como servicios y lavabos, y zonas como el almacén.
- Hay que limpiar los útiles de limpieza al final de cada jornada
- Garantizar la **adecuada ventilación** de espacios, estableciendo pautas de ventilación con objeto de mantener una buena calidad del aire de las estancias. El hacinamiento y la ausencia de ventilación son factores que favorecen la transmisión del virus.
- En el caso de que la ventilación se proporcione a través de medios mecánicos, estos deben conservarse en buen estado de mantenimiento y grado de desinfección adecuado.
- Es recomendable reforzar la limpieza de los filtros de aire y aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para renovar el aire de manera más habitual. Se recomienda mantener la temperatura del centro entre 23 y 26°C.

Tener en cuenta al acceder a las instalaciones:

- Aconsejable que las **suelas del calzado** sean desinfectadas con solución desinfectante antes de acceder a la zona de trabajo.
- El personal que deba llevar **ropa de uso exclusivo** para el trabajo, incluyendo el calzado de seguridad, procederá a cambiarse de **ropa y de calzado, separando la ropa de calle de la de trabajo** (esta separación **ES IMPORTANTE POR LA GRAN CONTAMINACIÓN QUE TRANSPORTA LA ROPA DE CALLE**), depositando los objetos personales en el interior de la taquilla. Prescindir del **uso de móvil o efectos personales** por motivos de contaminación a excepción de necesidades de trabajo u operativas en cuyo caso se procederá a su desinfección antes de acceder al puesto de trabajo.

Importante la selección y uso de desinfectantes

Según los estudios realizados, el COVID-19 se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L).

- Las superficies de desinfección diaria pueden ser desinfectadas con un desinfectante doméstico que contenga lejía a una dilución de 30 ml de lejía común por litro de agua, dejando actuar, al menos, 1 minuto. La mezcla se debe preparar el mismo día que se vaya a utilizar
- También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto.
- Se pueden utilizar otros desinfectantes proporcionados por las empresas proveedoras de productos de limpieza. En este caso es conveniente asegurarse la eficacia de estos a través del proveedor y consultando siempre los indicado en la Fichas de Datos de Seguridad y Ficha Técnica del producto.
- La utilización de los productos desinfectantes se realizará conforme a las instrucciones de modo de empleo establecidas
- **Los productos desinfectantes biocidas y virucidas autorizados** se pueden consultar en los siguientes enlaces de la web del Ministerio de Sanidad:
<https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=biocidas>
<https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=plaguicidas>
- En el caso de que se utilicen productos biocidas de uso por profesional especializado, recordad que debe ser una empresa autorizada e inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB).
- Hay que mantener un aprovisionamiento necesario del material de limpieza para poder acometer las tareas de higienización reforzada a diario.
- Si tienes síntomas como tos, fiebre, dificultad respiratoria u otros similares, avisa a la empresa, no acudas al trabajo y contacta con los servicios médicos.
- Si has estado o estas en contacto con un caso confirmado, avisa a la empresa, no acudir al trabajo y contacta con los servicios médicos.

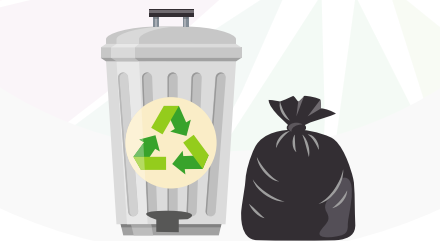


GESTIÓN DE RESIDUOS



La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de **separación de residuos**.

- Se recomienda que el **papel desechable** que el personal emplee para el secado de manos o para el cumplimiento de la “etiqueta respiratoria” sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal.
- Todo material de higiene personal -mascarillas, guantes de látex, etc—debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).
- En caso de que un **trabajador** presente **síntomas** mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso **aislar** el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto.



ANEDA

▪ V E N D I N G ▪

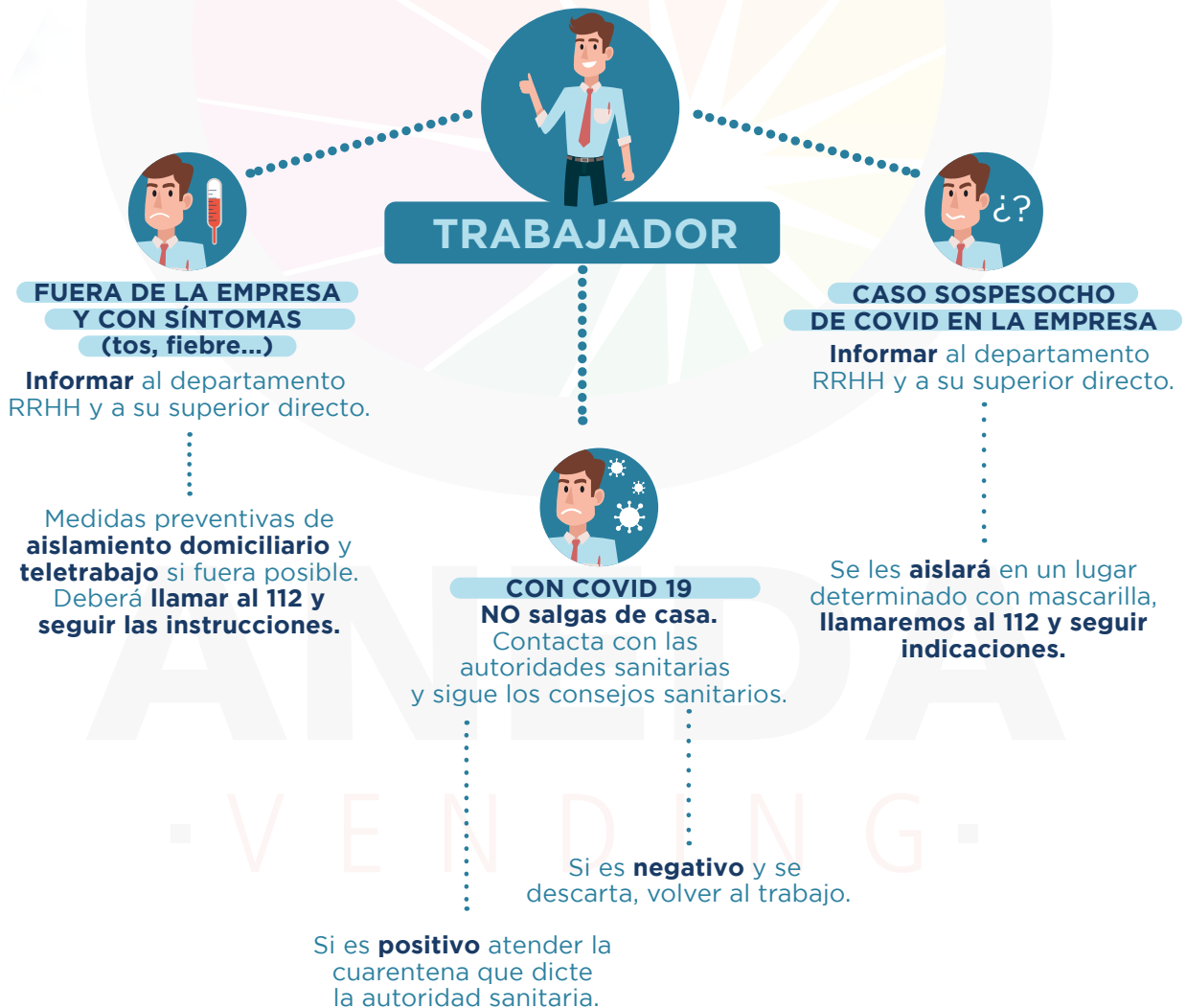
MEDIDAS ESPECÍFICAS

- Esquema de actuación para prevenir la expansión del Covid-19
- En instalaciones
- En relación con personas
- Gestor de ruta-reponedor y servicio técnico
- Vehículos
- Máquinas expendedoras

ESQUEMA DE ACTUACIÓN PARA PREVENIR LA EXPANSIÓN DEL COVID-19

Este esquema recoge la **información necesaria dirigida** a todo el personal, tanto de plantilla como externo, de los distintos departamentos de las **empresas operadoras de vending**, para garantizar la salud de los trabajadores, clientes y usuarios ante los efectos del Coronavirus-Covid 19.

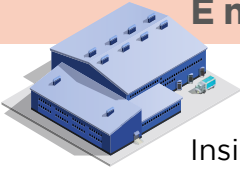
El trabajador, de cualquier departamento, (comerciales, administración, supervisores, reponedores, servicio técnico, etc..) deberá informar a la empresa de cualquier relación con personas afectadas por el COVID-19.



	COMERCIAL	SUPERVISOR	ADMINISTRACIÓN	ALMACÉN	CONTADORA	GESTOR DE RUTA	SAT
Informar a la empresa del cierre de algún cliente como medida contra el COVID-19 o coronavirus.	✓	✓	✓			✓	
En el interior de nuestras instalaciones mantener una distancia de 2 metros con el resto de trabajadores y subcontratas. En el caso de mantener alguna reunión con más de 3 personas hacerlo en zonas ventiladas y no en espacios cerrados	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A la entrada y salida de cualquier cliente procurar limpiarse las manos , así como frotarse las manos con un poco de gel hidro-alcohólico desinfectante.	✓	✓				✓	✓
Visitar a los clientes con cita previa y habiendo informado del motivo de dicha visita	✓	✓					
No tener contacto físico con el cliente , evitar dar la mano y besos y mantener una distancia de seguridad de 2 metros.	✓	✓				✓	✓
Ponerse guantes de nitrilo (facilitados por la empresa) para el manipulado de la máquina, desechando los guantes al finalizar cada actuación de reposición en el cliente		✓				✓	✓
Evitar tocarse la cara, nariz, ojos y boca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lavarse las manos con jabón frecuentemente y utilizar los geles hidro-alcohólicos de manos facilitado por la empresa.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Reforzar la limpieza de las botoneras y de todo aquello que tenga un contacto directo con las manos de los usuarios, limpiando a fondo con el desinfectante facilitado por la empresa.						✓	

Para los **desplazamientos al centro de trabajo** tener en cuenta las medidas generales indicadas en el documento (página 9).

En instalaciones



Insistir en el seguimiento de las pautas generales de higiene y seguridad anunciadas, pero, además, se recomienda adaptar al plan de limpieza y desinfección de la empresa al Covid-19 (revisar y reforzar limpieza y desinfección tanto en zonas de tránsito, vehículos empresa, así como en elementos externos (puertas, enchufes, etc.)

Si se detecta caso COVID es recomendable **realizar tratamiento de choque** para la descontaminación por empresas inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (**ROESB**), que dispone de personal profesional especializado para la aplicación de productos desinfectantes profesionales.

Dicho tratamiento de choque supone una desinfección inicial de Instalaciones y vehículos para eliminar o reducir la posible carga viral y, mediante el cumplimiento de los protocolos y programas de limpieza de este documento, mantener las condiciones adecuadas de desinfección.

Estos tratamientos pueden plantearse en las siguientes situaciones:

- **Desinfección con presencia confirmada de virus.** En los casos en los que se haya confirmado la presencia del virus por parte de alguno de los trabajadores de la empresa.
- **Desinfección preventiva.** En los casos en los que no se tiene constancia de la presencia de coronavirus y sea requerida una desinfección a modo de disminución de posible carga viral.

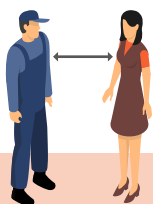
Se prestará especial atención a la protección del personal trabajador que realice las tareas de limpieza.

Importante intensificar la higienización de instalaciones y equipos de uso común. Es crucial asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios, tratando de que se realice limpieza de todas las superficies, haciendo hincapié en aquellas de contacto frecuente como pomos de puertas, barandillas, botones etc. Los detergentes habituales son suficientes.

Se debe **revisar** al menos **diariamente** el funcionamiento de **dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable**, etc., procediendo a reparar o sustituir aquellos que presenten averías

- Mantener las instalaciones donde se almacenan los productos y las preparaciones de los pedidos, limpias y desinfectadas, especialmente las superficies de trabajo
- Los detergentes habituales son suficientes para la limpieza, aunque **se recomienda la incorporación de lejía** u otros productos desinfectantes a las rutinas de limpieza, siempre en condiciones de seguridad y extremando las medidas de protección.
- Se recomienda **limpieza diaria de:**
 - Aseos y vestuarios
 - Superficies que se tocan con frecuencia por distintas personas como son: pomos de puertas, barandillas, grifos, teclados, teléfonos, dispositivos móviles, mandos de aire acondicionado, mesas, apoya brazos de sillas, etc.
 - Aconsejable limpiarlas con material desechable(papel) y desinfectado diariamente con un desinfectante doméstico (lejía)
- Todas las tareas de limpieza se realizan con papel desechable y productos aptos para la limpieza en el Sector de la Alimentación.
- Para la **limpieza y desinfección del suelo del almacén** se recomienda la utilización de hidro-barredoras, usando una dilución que contenga un desinfectante domestico como puede ser la lejía. El barrido húmedo es la mejor opción con el fin de evitar la dispersión del virus.
- En caso de no disponer de hidro-barredora se deberá realizar un barrido manual seguido de un posterior fregado con una dilución que contenga un desinfectante domestico como puede ser la lejía.
- Es importante que no quede humedad en la superficie tratada.
- La persona **encargada de la limpieza** deberá protegerse con **mascarilla y guantes** e, independientemente de esto, tras realizar la limpieza deberá proceder a una buena higiene de manos posterior.
- Es importante que cuando apliquen el producto desinfectante lo dejen actuar 5-10 minutos para que sea eficaz.

- Queda prohibido el uso de paños.
- También será objeto de una especial consideración los espacios comunes como puede ser la zona habilitada para comedor y/o descanso del personal, etc. Las mesas y sillas se desinfectarán utilizando papel desechable con un desinfectante doméstico que contenga lejía.
- Es importante tener en cuenta la desinfección de los carros, traspalets, plataformas, etc , utilizados para el picking y la preparación de cargas y pedidos y el transporte de productos desde el vehículo hasta la máquina expendedora. Se debe realizar una desinfección diaria utilizando papel desechable con un desinfectante doméstico que contenga lejía.
- Los acumuladores de frío utilizados para el transporte de productos refrigerados, deben ser desinfectados con anterioridad a la introducción en los contenedores isoterms. Estos contenedores también se limpiarán y desinfectarán con frecuencia diaria.



En relación con personas

Todo el personal deberá mantener una esmerada **higiene personal** mientras este en su puesto de trabajo y seguir las medidas de higiene general.

La limpieza adecuada y frecuente de manos es más eficaz que el uso de guantes, pero en caso de usarlos debes realizar una correcta retirada de estos. (ver sección *material ilustrativo*)

La higiene de manos es la **MEDIDA PRINCIPAL DE PREVENCIÓN y CONTROL DE LA INFECCIÓN** contra el **COVID-19**

Además:

- Hay que minimizar el contacto entre los trabajadores y clientes
- Supervisores, comerciales y similares deben evitar visitar a los clientes. Aconsejable videoconferencia
- Hay que evitar la realización de actividades en el centro de trabajo que impliquen aglomeración de las personas y el contacto físico.
- Evitar coincidir con varias personas a la vez: entrada a oficina, nave, comedor, baños... y siempre guardando la distancia de seguridad.

- **Limitar las visitas externas**, como clientes, proveedores, etc. (sólo lo estrictamente necesario).
- Control de visitas.
- En puestos de trabajo que lo permitan, **teletrabajar**
- Mantener una distancia recomendada de 2 metro con el resto de los trabajadores. En el caso de mantener alguna reunión con más de tres personas hacerlo en zonas bien ventiladas y no en espacios cerrados.
- **Evitar compartir** tazas, vasos, cubiertos, y demás útiles usados para comida, almuerzo, desayuno, etc.; siendo recomendable contar con este tipo de útiles de un solo uso, desechándose en contenedores con bolsa de plástico y tapa tras su uso



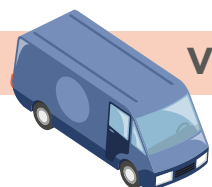
Gestor de ruta-reponedor y servicio técnico

Los gestores de ruta se encargan de reponer los productos en las máquinas de Distribución Automática, de limpiar e higienizar las máquinas, de la toma de datos sobre las transacciones, cargas y estadísticas y recaudación.

Este puesto de trabajo es el que **está más en contacto con los clientes y usuarios** y, por tanto, requiere extremar aún más todas las medidas higiénico-sanitarias.

- Disponibilidad y uso de EPI's y de productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales
- Los gestores de ruta y servicio técnico dispondrán de dosificadores que cargarán diariamente.
- El gestor de ruta será el encargado de limpieza en cada visita de las máquinas y la zona.
- El gestor de ruta y el servicio técnico, al utilizar producto químico para extremar la limpieza, deberán utilizar guantes. Los guantes se cambiarán según deterioro, son para proteger las manos del producto químico y no sustituye su correcto lavado.
- Se recomienda disponer de la ficha técnica y ficha de seguridad del producto de limpieza.

- **Recomendar al personal**, al acceder a las instalaciones, y antes de incorporarse a su puesto de trabajo, deberá dirigirse directamente a los aseos o vestuarios (según corresponda y necesidad de uso de ropa de trabajo durante su jornada; por ejemplo, personal de oficina, personal de almacén, repartidores, etc), donde procederá a **realizar un lavado de las manos, muñecas, antebrazos y rostro con agua y jabón.**



Vehículos

- Los vehículos deben **limpiar** (por fuera y el interior) y **desinfectar frecuentemente**, sobre todo las superficies que más se tocan como los **tiradores** y los elementos de la **cabina de conducción**.
- Hay que mantener la **distancia entre compañeros** y llevar el **equipo de protección** asignado, en su caso.
- La persona o empresa responsable de la limpieza de vehículo deberá extremar la limpieza. Se aconseja **lavado diario del interior** y de todo aquello susceptible de más contacto (volante, palanca de cambio, manivelas, botones, limpiaparabrisas, agarraderas, etc. así como utensilios materiales utilizados (tabletas, llaves coche, móviles, etc.)
- Atención a la **parte electrónica** del vehículo al limpiar.
- Se debe intensificar la limpieza de la cabina interior, la zona **donde se almacena el producto**.
- Se realizará la limpieza con **material desechable** (papel) y **desinfectado** con un desinfectante doméstico (dilución de agua con lejía)



Máquinas expendedoras

- El reponedor se deberá **lavar y desinfectar las manos a fondo**, antes de iniciar los trabajos en las máquinas. Para ello se recomienda que disponga de dispensadores individuales con solución hidro-alcohólica.

- Extremar la limpieza en cada visita las zonas de las máquinas que **entran en contacto directo con los clientes** (botones de selección, zona de recogida de productos y de dinero, zona de entrada de moneda/botón de devolución y el cristal de la máquina).
- Para que el producto desinfectante sea eficaz, se deberá seguir el siguiente **protocolo de limpieza**:
 1. Nada más llegar a la máquina, eliminar los restos groseros de **suciedad y pulverizar** con el producto desinfectante la zona exterior de la máquina, en especial las partes indicadas. Se pulverizará a una **distancia de 80 cm para evitar que entre líquido en piezas claves de la máquina. Dejar actuar 5-10 minutos.**
 2. Mientras actúa el producto desinfectante, se procede a la limpieza interna y a la recarga de productos.
 3. Para finalizar, se cierra la máquina y se retira el producto con papel desechable.
- Mantener todos los productos dentro de sus envases. **Nunca tocar el producto directamente con las manos.** Tampoco los vasos o paletinas. Manipularlos a través del envoltorio o mediante la utilización de guantes desechables
- Los **envases abiertos deberán cerrarse herméticamente**, antes de su traslado.
- La limpieza de los carriles de contenido y rampas de salida de producto deberá realizarse con **productos desinfectantes.**
- Las piezas extraíbles que deban limpiarse se deberán limpiar en la máquina, empleando un cubo conteniendo agua potable con una dilución de lejía alimentaria, siguiendo las instrucciones del fabricante y el producto destinados para esta operación. **NUNCA, dejar ninguna pieza de la máquina sobre el suelo.**
- **Para las máquinas de bebida caliente**, limpiar con una descarga de agua caliente, el sistema de la máquina, una vez que se haya vuelto a montar, con el fin de eliminar cualquier residuo.
- **Vaciar** siempre el **recipiente de residuos líquidos**, dejándolo con un poco de agua con lejía alimentaria o desinfectante diluida.

- Desechar todos los productos de limpieza usados, después de su empleo. (Agua, detergentes, papel, lejía, etc.)
- Limpiar las **superficies externas y el interior y exterior de los cristales** con papel desechable impregnado con un desinfectante doméstico (dilución de agua con lejía alimentaria)
- Para la limpieza y desinfección de máquinas expendedoras, también se pueden utilizar **cepillos pequeños para acceder a algunas piezas de reducido tamaño o de difícil acceso.**, procediendo a la desinfección posterior de dichos útiles de limpieza.





**MEDIDAS ESPECÍFICAS
EN EMPLAZAMIENTOS
Y PUNTOS DE VENTA**

La mayoría de las empresas han implantado medidas extraordinarias y estrictas para salvaguardar la salud de todos, extremado las mismas en los emplazamiento y puntos de venta.

Así mismo, los proveedores ya cuentan con exhaustivos procesos de higiene y seguridad que garantizan la seguridad alimentaria de los alimentos que llegan a las máquinas.

El reponedor deberá:

- Seguir los protocolos de seguridad e higiene, además del uso de elementos de **protección en manos y cara.**
- **Extremar la limpieza y desinfección** de las máquinas con especial incidencia en los puntos de contacto directo con el usuario (**pantalla, botoneras, recogida producto, etc..**).
- Informar al cliente-usuario, en caso de duda, de las medidas adoptadas frente al Covid-19 y sus mejoras.

En las máquinas deberá colocarse carteles o mensajes informativos:

- **Distanciamiento social** de 2m mínimo (material gráfico proporcionado)
- **Acotamiento del espacio** de uso indicado de espera de turno
- **Higiene de manos frecuente**

Se recomienda realizar **curso COVID-19 Certificado**, para tener la máxima información y formación al respecto. En caso de poseerlo es conveniente comunicarlo al cliente del emplazamiento.

Todos estos protocolos-pautas de actuación serán integrados en el Certificado de Calidad específico de Vending-**ANEDA QUALITY SYSTEM (AQS)**-que garantiza y avala la calidad de los servicios de la distribución automática.

El compromiso es ofrecer un servicio esencial y seguro, respetando y extremando las medidas higiénico-sanitarias.

El usuario final en el punto de venta debe conocer el seguimiento de estas recomendaciones y ser corresponsable con los hábitos de higiene.

MATERIAL GRÁFICO

SEAMOS RESPONSABLES

Siga las recomendaciones de las autoridades sanitarias: **mantenga una distancia mínima de 2 metros** entre persona y persona.

RECUERDA MANTENER LOS HÁBITOS DE HIGIENE.

ANEDA ANÁLISIS Y NUESTRO ENTORNO

LAVARSE LAS MANOS

PARA PROTEGERSE Y PROTEGER A LOS DEMÁS

¿POR QUÉ?

La correcta higiene de manos es una medida esencial para la prevención de todas las infecciones, también las provocadas por el nuevo coronavirus

¿CUÁNDO DEBO LAVÁRMELAS?

- Tras estornudar, toser o sonarse la nariz
- Después del contacto con alguien que estornuda o tose
- Después de usar el baño, el transporte público o tocar superficies sucias
- Antes de comer

Mójate las manos con agua y aplica suficiente jabón

Frótate las palmas de las manos entre sí

Frótate la palma de una mano contra el dorso de la otra entrelazando dedos

Frótate las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados

Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra

Con un movimiento de rotación, frótate el pulgar atrapándolo con la palma de la otra mano

Frótate los dedos de una mano con la palma de la otra con movimientos de rotación

Enjuágate las manos con agua

Sécate las manos con una toalla de un solo uso

40-60"

¿Qué puedo hacer para protegerme del nuevo coronavirus y otros virus respiratorios?

Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente

Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión

Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado

Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralo tras su uso

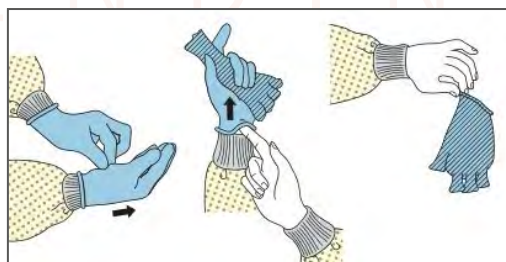
Mantén 1-2 metros de distancia entre personas

Si presentas síntomas, aíslate en tu habitación
Consulta cómo actuar en la web del Ministerio de Sanidad

17 abril 2020
Consulta fuentes oficiales para informarte:
www.mscbs.gob.es
@sanidadgob

#ESTE VIRUS LO PARAMOS UNIDOS

¿Cómo nos quitamos los guantes?



OTROS DATOS

Editado por:



Esta guía ha sido avalada por:



Revisado por:



ANEDA

· V E N D I N G ·

NOTA: Estos protocolos van dirigidos a las actuaciones en el ámbito de la distribución automática, encaminados a actividades homogéneas en las empresas y entornos. Son susceptible de revisión, corrección e incorporación de nuevos apartados.

**Versión 1 Aprobada y revisada
Madrid, Mayo 2020.**

ASOCIACIÓN NACIONAL ESPAÑOLA DE DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS



ANEDA
· V E N D I N G ·

www.aneda.org