



FEDEPESCA



DOCUMENTO DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS EN RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL COVID-19

Dada la situación de pandemia causada por el COVID-19, se están presentando multitud de dudas en relación con la seguridad alimentaria y la transmisión de este virus. **En este documento**, desde la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados, **FEDEPESCA**, resolveremos las dudas más frecuentes al respecto.

1- ¿Es obligatorio trabajar con mascarilla?

No, no se ha emitido ninguna orden expresa por parte de las autoridades, por lo que NO ES OBLIGATORIO TRABAJAR CON MASCARILLA. De forma general, se puede decir que una persona puede transmitir el virus a partir de desarrollar síntomas derivados del mismo (fiebre, tos seca, dificultad respiratoria...), por lo que en el caso de que un trabajador desarrolle síntomas compatibles con el virus, inmediatamente debe proceder al autoaislamiento domiciliario e informar a la empresa.

2- ¿Es obligatorio trabajar con guantes?

Como en el caso anterior, no existe ninguna orden expresa en este sentido por parte de las autoridades, por lo que NO ES OBLIGATORIO TRABAJAR CON GUANTES. Sí debemos sin embargo extremar la higiene de manos y lavárnoslas con jabón antes de trabajar los productos que cada cliente nos demande.

3- ¿Los alimentos son capaces de transmitir el virus COVID-19?

No existen evidencias en este sentido, sin embargo, ya que sí se ha documentado que el virus puede estar presente en las superficies, es recomendable informar a los consumidores de que mantengan la cadena del frío y cocinen adecuadamente los productos, llegando a los 70°C.



FEDEPESCA



ADEPESCA

- 4- **Dado que el COVID-19 se transmite por gotículas contaminadas, ¿podemos seguir usando humidificadores para mantener la humedad de los productos pesqueros?**

Desde Salud Pública se nos ha instado a dejar de usar los humidificadores de forma preventiva.

- 5- **¿Cómo procedo si en mi plantilla hay un caso indirecto de positivo a COVID-19? (ejemplo: el hijo de un trabajador de mi plantilla ha dado positivo, sin embargo mi trabajador no es positivo por el momento)**

Cuando seamos conocedores de esta situación debemos contactar por teléfono con nuestro médico cabecera que será el que otorgue o no la baja por autoasilamiento. Asimismo, en el caso de concederla, en la baja nos indicará los días de duración de la misma.

- 6- **¿Cómo procedo si alguien de mi plantilla es directamente positivo a COVID-19?**

Cuando seamos conocedores de esta situación debemos contactar por teléfono con nuestro médico cabecera que será el que otorgue o no la baja por autoasilamiento. Asimismo, en el caso de concederla, en la baja nos indicará los días de duración de la misma.

- 7- **¿Debo aplicar medidas de limpieza y desinfección especiales en mi establecimiento a causa del COVID-19?**

No existe ninguna instrucción expresa por parte de las autoridades en este sentido, sin embargo, debemos extremar las medidas higiénicas, lavándonos las manos entre la manipulación de los productos de cada cliente. También recomendamos repasar con detergente y lejía las zonas de más uso, como mesas de manipulación, el tajo, los cuchillos y el suelo de la zona de ventas a mitad del día. Es muy importante que las superficies de manipulación estén limpias en todo momento.

- 8- **¿Debo controlar el aforo a mi tienda? ¿Qué medidas tomo para garantizar la seguridad de mis clientes y del personal de la tienda?**

Los clientes deben guardar una distancia de seguridad mínima de 1,5m. En función de nuestro aforo debemos garantizar que esto se cumpla. Recomendamos limitar a un metro la distancia al mostrador de la clientela. Se puede precintar con una cinta. La clientela debe también mantener la distancia de seguridad con respecto al personal de la tienda. Desde FEDEPESCA se ha editado un cartel informativo de cara al consumidor, que se puede exhibir en la tienda. Para descargar el modelo de cartel [haz click aquí](#).