



# **RECOMENDACIONES DE HIGIENE PARA MINIMIZAR LA TRANSMISIÓN DE COVID-19 EN MERCADILLOS Y VENTA AMBULANTE POR VEHÍCULOS ITINERANTES**

Nota: Este documento ha sido elaborado por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra y se trata de un documento abierto, al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución de la pandemia (última actualización, 20/04/2020)



## **1.INTRODUCCIÓN**

Según lo establecido en el Real Decreto 199/2010, de 26 de febrero por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria, la competencia en cuanto a la autorización de esta actividad es de los Ayuntamientos en sus respectivos términos municipales, así como también tienen la obligación de vigilar y garantizar que se cumple lo establecido en las normas que les son de aplicación.

En el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 y modificado por el Real Decreto 465/2020, de 17 de marzo, se establecen una serie de medidas de contención en el ámbito comercial, decretándose el cierre de determinadas actividades comerciales.

Estas medidas están también recogidas en la Orden Foral 4/2020, de 14 de marzo de la Consejera de Salud, por la que se adoptan medidas preventivas e instrucciones de salud pública como consecuencia de la situación y evolución del coronavirus (COVID-19).

En ninguna de las dos normas indicadas, se recoge expresamente la prohibición de la venta ambulante por vehículos itinerantes o la prohibición de la venta de alimentación en la vía pública, en los denominados mercadillos, con periodicidad determinada, habitualmente semanal.

## **2.OBJETO**

El presente documento tiene por objeto recoger una serie de recomendaciones higiénicas a mantener en la venta no sedentaria para la prevención y minimización del contagio de agentes víricos tanto del personal trabajador como de la clientela.

Para ello se ha tenido en cuenta lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos, las prácticas de higiene recogidas en la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en el Comercio Minorista, Comercios no sedentarios y Máquinas expendedoras elaborada por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN) y las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad, y la Consejería de Salud del Gobierno de Navarra.



### **3.MERCADILLOS**

En el caso de autorizarse la instalación de mercadillos por parte de los Ayuntamientos competentes, en estos mercados tradicionales de venta directa de alimentos y productos agrícolas y ganaderos (habitualmente semanales) que tengan lugar en los municipios de la Comunidad Foral de Navarra, se observarán las siguientes condiciones sanitarias:

1. Tanto en la entrada, como en la salida y en el interior del mercadillo y en zonas bien visibles, se colocarán carteles informativos en relación a los procedimientos de higiene recomendados por las Autoridades Sanitarias así como a la necesidad de cooperar en el cumplimiento de las medidas organizativas y de higiene adoptadas.
2. En cuanto a los puestos: los puestos deberán encontrarse separados por una vía de tránsito que marcará el flujo de personas usuarias por el mercado con una zona de entrada y otra de salida claramente diferenciadas.

La distancia mínima entre puestos, frontalmente será de al menos seis metros, permitiéndose una separación mínima de cuatro metros entre los laterales.

Dentro de un mismo puesto, las personas vendedoras deberán guardar entre sí una distancia aproximada de dos metros, quedando restringida la actividad comercial a un único operador en caso de que las medidas del puesto no hagan posible esta separación física. Igualmente, se mantendrá una distancia aproximada de dos metros entre el vendedor y las personas usuarias.

Estará prohibida la venta en modo de autoservicio y se evitará que los clientes toquen los productos en venta.

Las personas vendedoras deberán mantener las normas generales de higiene como pelo recogido y/o gorro, uñas cortas y cuidadas, evitar anillos, pulseras, relojes de muñeca, etc., y después de cada venta se desinfectarán las manos o guantes, en su caso, con gel o solución hidroalcohólica desinfectante.

Deberá contarse con dispensadores de gel desinfectante para uso tanto de las personas vendedoras como de las personas usuarias.



3. En cuanto a las personas usuarias: se permitirá la presencia de aquellas cuyo domicilio esté en las cercanías o cuya presencia esté suficientemente justificada por otras causas. En cualquier caso, la distancia mínima entre ellas será de aproximadamente dos metros.

La Policía Local, y, en general, los agentes de la autoridad velarán porque desde el inicio hasta la conclusión del mercadillo se respeten estas condiciones, controlando y regulando si fuese necesario el acceso para evitar accesos indebidos, aglomeraciones y evitando en la medida de lo posible cualquier contacto social que no tenga por objeto la compraventa de productos.

4. En cuanto a la limpieza y recogida: los desechos generados por el mercado deberán ser depositados en bolsas dentro de los contenedores instalados al efecto por los servicios municipales de limpieza y recogida de basura y, en todo caso, se observarán los requisitos que al respecto se establezcan en las ordenanzas o bandos municipales.

Después de cada jornada, se realizará la limpieza y desinfección de todo el mobiliario, equipamiento y utensilios utilizados en la actividad, como balanzas, mostradores y, en general, cualquier superficie potencialmente contaminada. Para ello, pueden utilizarse productos desinfectantes comunes, como una dilución recién preparada de lejía y a las concentraciones recomendadas.

5. Cómo preparar una dilución de lejía: si tenemos en cuenta una concentración mínima de hipoclorito sódico en las lejías comercializadas en España de 35 g/l, y dado que existen evidencias de que los coronavirus se inactivan en contacto con una solución de hipoclorito sódico al 0,1% aplicado durante al menos 1 minuto, se considera que con una cantidad de 30 ml de cualquier lejía por litro de agua se van a conseguir concentraciones superiores a ese 0,1 % (se establece una concentración algo mayor con objeto de alcanzar ese límite mínimo, teniendo en cuenta la tasa de evaporación tanto por la naturaleza de la propia sustancia como por las posibles elevadas temperaturas de nuestra comunidad).

En el caso de que se utilicen lejías o disoluciones de hipoclorito sódico que dispongan de una concentración de esta sustancia superior a 35 g/l, se deberán hacer los ajustes pertinentes en los cálculos.



## **4.VENTA AMBULANTE POR VEHÍCULOS ITINERANTES**

Por otra parte, el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, no impide que los municipios y otras entidades locales de la Comunidad Foral de Navarra, que no cuenten con establecimientos dedicados a la venta de alimentos y productos de primera necesidad puedan emitir, a través de sus Ayuntamientos, un certificado habilitante a favor de aquellas personas físicas y/o jurídicas autorizadas previamente para ejercer la venta ambulante mediante la modalidad de vehículo itinerante, con el objeto de que continúen realizando las tareas de reparto de alimentos y productos de primera necesidad durante el tiempo que se prolongue el estado de alarma.

Además de observar las normativas higiénico-sanitaria de aplicación a esta actividad, conforme a la normativa vigente, se deberán adoptar las siguientes medidas preventivas:

1. El reparto y entrega de alimentos y productos los realizará una persona por vehículo, que deberá ir provista de guantes, mascarilla y gel desinfectante.
2. Se priorizará la venta casa a casa y, de no ser posible, deberán evitarse las aglomeraciones en la vía pública y garantizarse, en todo caso, la distancia de seguridad de aproximadamente dos metros entre las personas usuarias y entre estas y la persona vendedora.
3. El tiempo de permanencia de los vehículos desde los que se realice la venta ambulante deberá ser el estrictamente necesario para que los consumidores puedan adquirir los alimentos y productos de primera necesidad, evitándose demoras innecesarias.
4. Deberán extremarse las medidas de limpieza y desinfección del vehículo utilizado para la venta ambulante, que se llevarán a cabo diariamente.

Igualmente y después de cada jornada, se realizará la limpieza y desinfección de todo el mobiliario, equipamiento y utensilios utilizados en la actividad, como balanzas, mostradores y, en general, cualquier superficie potencialmente contaminada. Para ello, pueden utilizarse productos desinfectantes comunes, como una dilución recién preparada de lejía y a las concentraciones recomendadas (ver apartado 5 de Mercadillos).



## **5. ENLACES DE INTERÉS**

En los siguientes enlaces encontrará toda la información actualizada referida al COVID-19 y a la Guía de Buenas Prácticas de Higiene en el Comercio Minorista, comercio no sedentario y Máquina expendedoras

Coronavirus en Navarra:

<https://www.navarra.es/es/web/coronavirus/inicio>

Ministerio de Sanidad. Coronavirus:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCoV-China/home.htm>

Guía de Buenas Prácticas de Higiene en el Comercio Minorista, comercio no sedentario y Máquina expendedoras:

[http://www.navarra.es/home\\_es/Gobierno+de+Navarra/Organigrama/Los+departamentos/Salud/Organigrama/Estructura+Organica/Instituto+Navarro+de+Salud+Publica/Publicaciones/Publicaciones+profesionales/Seguridad+Alimentaria/Guia+Higiene.htm?NRMODE=Published](http://www.navarra.es/home_es/Gobierno+de+Navarra/Organigrama/Los+departamentos/Salud/Organigrama/Estructura+Organica/Instituto+Navarro+de+Salud+Publica/Publicaciones/Publicaciones+profesionales/Seguridad+Alimentaria/Guia+Higiene.htm?NRMODE=Published)

## **6.- CONTACTO**

Para cualquier duda o aclaración pueden ponerse en contacto con la Sección de Seguridad Alimentaria de Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra en el correo electrónico: [isp.seguridad.alimentaria@navarra.es](mailto:isp.seguridad.alimentaria@navarra.es)