

Check List Reapertura Comercios Fase 2

**CHECK LIST acciones para la reapertura de ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES tras el Covid-19 "FASE 2"**

A continuación, presentamos un listado de acciones a chequear por parte de los establecimientos comerciales minoristas en su reapertura tras el Covid-19. **Estas acciones deben seguirse por normativa y sujetas a posibles variaciones.**

<b>ANTES DE ACUDIR AL TRABAJO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Revisa si tienes sintomatología antes de acudir al trabajo</li> <li><input type="checkbox"/> Comprueba que no has tenido contacto físico con personas afectadas</li> </ul>
<b>DESPLAZAMIENTO AL TRABAJO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> En sus desplazamientos, los/as trabajadores/as deberán cuidar las distancias de seguridad en el transporte que utilicen para su traslado y respetar las medidas de higiene</li> </ul>
<b>ANTES DE LA APERTURA AL PÚBLICO DEL ESTABLECIMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Asegurar el aprovisionamiento de</b> equipos de protección individual adecuados a las actividades y trabajos a desarrollar como:             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Mascarillas</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>Guantes</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>Jabón o solución hidro-alcohólica</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>Pañuelos desechables</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>Productos desinfectantes</b> autorizados por el Ministerio de Sanidad para limpieza</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Otro específico del sector</b>.....</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>Informar y formar al personal</b> de las recomendaciones sanitarias que deben seguir</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Cartelería informativa</b> para el personal y clientes de los procedimientos de higiene</li> <li><input type="checkbox"/> Instalar <b>mamparas de protección</b> en los puestos de trabajo en la medida de lo posible</li> <li><input type="checkbox"/> Definir el <b>aforo máximo</b> que deberá permitir cumplir con el requisito de distancia interpersonal</li> <li><input type="checkbox"/> Definir <b>protocolo de entrada y salida al centro de trabajo del personal</b> (control de acceso, evitar aglomeraciones del personal, mantener distancia de seguridad, desinfección, señalética, etc.)</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Sustituir el fichaje por huella dactilar</b> por un sistema de no contacto común, o desinfectarlo antes y después de cada uso</li> <li><input type="checkbox"/> Definir <b>Protocolo uso zonas comunes</b> (vestuarios, WC, comedores, etc.,)</li> <li><input type="checkbox"/> El personal debe disponer de <b>taquilla o espacio individual</b></li> <li><input type="checkbox"/> Contactar permanentemente con los proveedores, para conocer con detalle la disponibilidad y las <b>condiciones de entrega de los productos y necesidades</b></li> <li><input type="checkbox"/> Instalar <b>señalética y cartelería</b> para guiar a clientes/as y personal, por donde se pueden mover, cómo deben hacerlo y qué pueden hacer en la instalación</li> <li><input type="checkbox"/> Es recomendable reforzar la <b>limpieza de los filtros de aire</b> y aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización</li> <li><input type="checkbox"/> Establecer sistemas que permitan el recuento y <b>control del aforo</b>, de forma que éste no sea superado en ningún momento, y que deberá incluir a los propios trabajadores</li> <li><input type="checkbox"/> Establecimientos que dispongan de <b>aparcamiento propio</b>, deberán funcionar mediante lectores de tarjetas o tickets automáticos sin contacto, de lo contrario, será sustituido por un sistema de control manual y continuo por parte del personal</li> </ul>

Check List Reapertura Comercios Fase 2

DURANTE LA APERTURA AL PÚBLICO DEL ESTABLECIMIENTO

- El aforo máximo será del **40%**, siempre que se garantice la distancia mínima interpersonal de 2 metros
- Establecer horario de atención preferente a **personas mayores de 65 años**. Este horario deberá coincidir con las franjas horarias habilitadas para este colectivo
- Generar sistemas de recogida de los productos adquiridos por teléfono o por internet, siempre que se eviten aglomeraciones y se realicen las recogidas de manera escalonada
- Sólo se podrá atender a un cliente por cada empleado/a
- No puede haber zonas de espera en el interior del establecimiento
- Todo el público, debe **guardar la distancia interpersonal** de seguridad y **llevar mascarilla**
- Medidas para asegurar que el **aforo** del establecimiento respeta la distancia de seguridad
- Los clientes deben **lavarse las manos** con solución hidro-alcohólica al entrar al establecimiento
- Mientras se atiende, mantener la **distancia interpersonal de 2 metros**, siempre que sea posible con cualquier persona ya sea cliente/a o personal del establecimiento
- Evitar **saludos cercanos** y de contacto
- Evitar que los clientes toquen los productos del establecimiento. Si no es autoservicio, **espere a que le atienda el personal**
- Evitar el **pago en efectivo** en la medida de lo posible
- Evitar el uso compartido de **equipos y material** en la medida de lo posible
- Si se comparten equipos, hay que **desinfectarlos antes de usarlos** y si no es posible, **lavarse las manos inmediatamente después** de su uso
- Realizar **reuniones por videoconferencia**, si el espacio destinado para las reuniones no respeta la distancia de seguridad
- Evitar los **desplazamientos de trabajo** que no sean esenciales
- No tocarse los ojos, nariz y la boca**, en caso de tener que hacerlo, lavarse antes las manos
- En caso de toser o estornudar, taparse la nariz y boca** con la parte interior del codo o un pañuelo desechable, tirándolo a continuación a un cubo de basura que cuente con cierre.
- Ventilación periódica en las instalaciones** al menos de forma diaria y por espacio de cinco minutos, en la medida de lo posible
- Realizar **limpieza del local 2 veces al día, una de ellas obligatoriamente después del cierre al público**. Limpieza de aquellas superficies que se tocan con más frecuencia como ventanas, pomos de puertas, mandos de maquinaria, mesas, ordenadores, papeleras, etc., y de las zonas privadas del establecimiento
- En cada cambio de turno limpiar el área de trabajo** usada por cada persona
- Revisar cada hora el funcionamiento y la limpieza de los aseos del establecimiento**; sanitarios, grifos, pomos de puerta, etc. **Su ocupación máxima una persona**, salvo personas que precisen asistencia
- No se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba** no destinados a la venta, que impliquen manipulación directa por sucesivos clientes

Si el establecimiento dispone de probadores

- Desinfectar asiento, puerta o cortina de entrada, paredes y el resto de superficies susceptibles de contagio**, después de cada uso
- Higienizar las prendas probadas y no adquiridas**

DESPUÉS DEL CIERRE AL PÚBLICO DEL ESTABLECIMIENTO

- Despejar la zona de trabajo** para favorecer las tareas de limpieza
- Las **tareas de limpieza del centro se realizarán obligatoriamente con equipos de protección individual (EPIs)** de un solo uso
- Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, **el personal de limpieza debe realizar una completa higiene de manos, con agua y jabón**
- Los **uniformes de trabajo o similares, serán embolsados y cerrados**, y se trasladarán hasta el punto donde se haga su lavado habitual, realizando un **lavado con un ciclo completo a una temperatura de entre 60 y 90 grados**
- Los **pañuelos desechables** que el personal emplee para el secado de manos o para el cumplimiento de la "etiqueta respiratoria" **deberán ser desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal**

Documento elaborado a partir de la información publicada en:

- BOE Nº 123 Orden SND/388/2020 de fecha 03/05/2020, Nº 138 Orden SND/414/2020 de fecha 16/05/2020
- Guía de buenas prácticas para comercios con establecimiento físico y no sedentario del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo
- Guía de buenas prácticas en los centros de trabajo del Ministerio de Sanidad