ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES COMERCIALES MINORISTAS Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS (FASE 1)

Condiciones de apertura

- Se autoriza la reapertura de los locales y establecimientos minoristas de menos de 400 metros cuadrados, que estaban cerrados en el estado de alarma sin necesidad de adoptar cita previa.
- Se establece un aforo máximo permitido del 30%. Este aforo no será de aplicación a los establecimientos que estaban abiertos en el estado de alarma
- Respetar la distancia entre clientes mínima de 2mts. En los locales que no sea posible se permite sólo una persona dentro del local
- Se debe establecer un horario preferente para mayores de 65 años y señalizarlo con un cartel

Condiciones de higiene Establecimiento

- Limpieza del establecimiento mínimo 2 veces al día. Una de ellas al final de la jornada.
- Atención especial a la desinfección de los puestos de trabajo, con especial atención a mostradores y mesas teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación.
- Lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo, en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados ventilación adecuada del establecimiento
- Comprobar, como mínimo una vez al día, el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos en los establecimientos y locales comerciales minoristas.
- No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso de que resultara estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.
- Todos los trabajadores deben disponer de equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, y geles hidroalcohólicos permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo
- Uso de mascarillas obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores.
- La distancia entre vendedor o proveedor de servicios y cliente durante todo el proceso de atención al cliente será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barreras, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos.

Medidas protección clientes

- El cliente permanecerá en el establecimientos el estrictamente necesario para realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.
- Se señalará de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes, suelo, carteles.
- Los establecimientos deberán poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos a la entrada del local
- En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, los probadores deberán utilizarse por una única persona, después de su uso se limpiarán y desinfectarán
- Se deberá exponer al público el aforo máximo de cada local y asegurar que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de dos metros se respeta en su interior deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo
- Podrá establecerse un sistema de reparto a domicilio preferente para colectivos determinados

HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN (FASE 1)

- Se autoriza la reapertura al público de las terrazas de hostelería y restauración limitándose al 50% de las mesas permitidas de su aforo.
- Deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas.
- Se autorizan las reuniones en las terrazas de hasta un máximo de diez personas respetando la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Medidas de higiene y prevención en el servicio a terrazas

- Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza
- Priorización en la utilización de mantelerías de un solo uso.
- Se pondrá a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos
- Pago prioritario con tarjeta u otros medios distintos al metálico. Se limpiará y desinfectará el datafono tras cada uso, así como el TPV.
- Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares
- Eliminación de productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados

Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador.

- El titular de la actividad deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente

- Todos los trabajadores deben disponer de equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, y geles hidroalcohólicos permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores
- Se habilitará un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación
- Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente