

RECOMENDACIONES PARA EVITAR EL CONTAGIO DEL COVID-19 EN EL PEQUEÑO COMERCIO

Clientes

1. **Respetar el aforo máximo permitido** de forma que no que sea superado en ningún momento. Los trabajadores deben ser incluidos en el recuento.
2. Se organizará la entrada de los clientes por turnos de forma que se respete la distancia estipulada durante la espera. **Es recomendable poner marcas en el suelo que proporcionen distancias mínimas.**
3. **Se deben usar puertas separadas de entrada y salida para evitar el contacto entre personas.** En caso de que no sea posible, establecer un recorrido de entrada y de salida para evitar el contacto.
4. Se establecerá un horario de atención preferente para personas mayores de 65 años, que tiene que coincidir con las franjas horarias para la realización de paseos y actividad física de este colectivo.
5. **Si el local no puede acoger a más de un trabajador y un cliente al mismo tiempo, se debe evidenciar que el trabajador atiende únicamente a un cliente desde que este entra al establecimiento hasta que sale por la puerta.** No puede haber zonas de espera en el interior.
6. Si es posible, **no se compartirán equipos de trabajo entre trabajadores** (grapadora, cúter, etc.). En caso contrario, se deben desinfectar una vez utilizados antes de que lo utilice otro compañero.
7. Se entregarán guantes a todos los trabajadores para la realización de sus tareas. La tipología del guante será prescrita por el servicio de prevención, en atención a las funciones que se deban realizar.
8. A la hora de pagar, se debe evitar que los clientes se apoyen en el mostrador. Hay que valorar la posibilidad de incorporar mamparas. Si no es posible, se desinfectará con limpiadores virucidas adecuados. En esta zona, si hay cambios de turno o de personal, se desinfectará el ratón, teclado, datafono, etc. **Se debe promover el medio de pago electrónico.**
9. Salvo que fuese imprescindible, **los clientes no utilizarán los servicios.** Si se utilizasen, se realizará una limpieza en profundidad cuando el cliente abandone el local.



Trabajadores

10. Si hay más de un trabajador, hay que establecer medidas para que haya distancia recomendada según normativa.
11. Se debe respetar la distancia adecuada entre clientes y entre cliente y trabajador. **Si no puede asegurarse la distancia mínima interpersonal, tanto el trabajador como el cliente deberán llevar mascarilla.**
12. En los sectores en los que es obligatorio vestir uniforme, el trabajador deberá ponerse el uniforme y el calzado de trabajo en el centro de trabajo y guardar la ropa y sus pertenencias personales en un bolsa cerrada. Los uniformes y la ropa de trabajo tendrán que lavarse en ciclos de entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las piezas utilizadas por los trabajadores en contacto con los clientes también tendrán que lavarse en las condiciones señaladas anteriormente. En el supuesto de que este lavado se realice por parte del personal en su domicilio particular, la empresa tiene que informar al trabajador de la necesidad que se superen los 60° en el proceso de lavado. Se exceptúan los vestidos u otros textiles que no permitan esta temperatura, que tendrán que someterse a algún otro método de limpieza y desinfección alternativo.

Locales

13. **Se aconseja colgar cartelera** para informar sobre el protocolo de protección frente al COVID-19: lavado de manos, uso de mascarillas, no acudir al centro en caso de síntomas, respetar la distancia interpersonal adecuada, aforo máximo dentro del local, etc.
14. Entre la salida de un cliente y la entrada de otro, se deberá dejar un tiempo suficiente para desinfectar todo lo que el cliente que acaba de salir haya tocado: mostrador, productos, etc.
15. Todos los establecimientos y locales tendrán que **disponer de papeleras, si puede ser con tapa y pedal, en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable.** Estas papeleras se limpiarán con la periodicidad establecida por normativa.
16. En el centro de trabajo, hay que establecer medidas organizativas o físicas para que la separación **entre clientes sea la adecuada según normativa. Si no puede asegurarse la distancia mínima interpersonal, tanto el trabajador como el cliente deberán llevar mascarilla.**
17. En los establecimientos comerciales en los que haya **ascensor o montacargas, se limitará su uso al mínimo imprescindible.** La ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros.
18. Si existen expositores, hay que colocarlos de tal manera que sean accesibles únicamente para los trabajadores.
19. Con los proveedores, se deben aplicar medidas básicas de protección, como limpiar y desinfectar las cajas y el material antes de colocarlo en el almacén. Es

importante guardar la distancia de seguridad con el repartidor o cualquier otra persona intermediaria.

Medidas de higiene

20. Se debe poner gel hidroalcohólico a disposición de los clientes y de los trabajadores. Al llegar al trabajo, los trabajadores deberán desinfectarse las manos antes de realizar cualquier otra actividad. Deberán repetir esta acción periódicamente durante la jornada.
21. Durante la jornada de trabajo, con la periodicidad establecida por la normativa, se realizará una limpieza general de las instalaciones (fregado de suelo, mostrador, etc.). Una de ellas deberá ser al finalizar la jornada.
22. Se debe ventilar frecuentemente el centro de trabajo.
23. Si un cliente realiza la devolución de un producto, se debe realizar una desinfección o mantenerlo en cuarentena antes de ponerlo a la venta de nuevo. La recogida del producto se realizará con guantes desechables.
24. No se podrán poner a disposición de los clientes productos de prueba, con las excepciones previstas para el sector textil; ropa, calzado, arreglos y similares. Si estuviese permitido probarse ropa o calzado, se deben seguir una serie de recomendaciones cuando finalmente el cliente no compra el producto:
 - Depositar el producto en cuarentena en un lugar habilitado para ello antes de reponerlo en la tienda.
 - Limpiar los probadores después de cada uso.
 - Desinfectar el producto mediante equipos y elementos certificados y recomendados por las autoridades sanitarias.
25. En el caso de la venta automática, máquinas de «vending», lavanderías autoservicio y actividades similares, se deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas tanto de las máquinas como de los locales, así como informar a los usuarios de su correcto uso mediante la instalación de cartelera informativa.

Fuentes:

- Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-coV-2. Ministerio de Sanidad de España.
- Guía de buenas prácticas para establecimientos del sector comercial .Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
- Guía de salud laboral COVID-19, Comercio minorista y de servicios. Govern Illes Balears.

Nota: Las recomendaciones incluidas en el presente documento están en continua revisión en función de la evolución y nueva información que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus (2019-nCoV.) Desde Mutua Balear queremos colaborar en la difusión de fuentes veraces de información sobre esta enfermedad y las medidas a adoptar para frenar su contagio.

Fecha: 10/07/2020