

# Protocolo y Guía de buenas prácticas para establecimientos de comercio

El Ministerio de Sanidad ha publicado un protocolo con un compendio de medidas de seguridad que sirve como [guía de buenas prácticas](#), que comprende medidas general de higiene y/o protección de las personas trabajadoras, en el establecimiento, de los clientes y en los sistemas de climatización y ventilación.

La guía se divide en dos secciones, por un lado las medidas generales de prevención y por otro las específicas.

## 1. Medidas generales de prevención **Medidas de protección frente al virus**

El documento comienza explicando las medidas generales de protección frente al virus como el distanciamiento social, el lavado de manos y los objetos personales y el uso de mascarillas.

### **Medidas general de higiene y/o protección de las personas trabajadoras**

Con respecto a las personas trabajadoras, se indica, en primer lugar, que se deberá consultar la web del Ministerio de sanidad, en particular sus recomendaciones. A este efecto existe un **procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2**

Se indica que no podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los siguientes trabajadores:

- Trabajadores que en el momento de la reapertura estén en aislamiento o con síntomas del COVID-19- Trabajadores sin síntomas pero que se encuentren en cuarentena domiciliaria con una persona con síntomas o diagnosticada con COVID-19.

Si el trabajador tiene sospechas de haber contraído la enfermedad deberá pasar un reconocimiento previo específico. Además, el titular de la actividad económica que se realice en un establecimiento se asegurará que todos los trabajadores cuenten con EPIS adecuados al nivel de riesgo y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos para la limpieza de manos o cuando no sea posible el lavado frecuente con agua y jabón. El uso de mascarillas será recomendado cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros. Asimismo se indica que todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.

Se deberá evitar el contacto estrecho y mantener una distancia mínima de dos metros, llevando mascarilla quirúrgica o sanitaria en todo momento. Y se deberá eliminar o clausurar en los lugares de trabajo aparatos de uso común como surtidores de agua, cafeteras, neveras, microondas, etc. También se dan indicaciones específicas para la ropa de trabajo y los vestuarios.

### **Medidas de higiene y protección en el establecimiento**

Cada local deberá establecer un protocolo de limpieza. Los establecimientos que abran al público realizarán dos veces al día una limpieza y desinfección de las instalaciones. Además, se deberán colocar dispensadores de gel hidroalcohólico y no se podrán usar los aseos de los establecimientos comerciales, entre otras indicaciones.

### **Medidas de protección específicas en los sistemas de climatización y ventilación.**

Se deberá realizar una revisión de la instalación de climatización antes de la reapertura y aumentar la ventilación entre otras medidas específicas.

## 2. Medidas específicas **Medidas organizativas**

Se deberá establecer un plan organizativo donde se detallen los procedimientos de actuación del personal (propio y ajeno), la relación de material de protección y limpieza necesario en cada zona del centro o los centros de trabajo y las medidas establecidas o recomendaciones para las personas trabajadoras y los clientes. Además, se establecerá un plan de limpieza y desinfección donde se recojan las medidas de control de higiene de forma estructurada y con atribución de competencias.

Se limitará el número de trabajadores coincidentes. Además, en la disposición de los puestos de trabajo, deberá garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad interpersonal de 2 metros. En caso de no ser posible, se adoptará el uso de mascarillas.

Se deberá facilitar información y formación al personal en materia de higiene frente a Covid-19. Además, como uno de los síntomas del Covid-19 es la fiebre alta, se recomienda a los trabajadores que se realicen un control diario de la temperatura antes de salir de su vivienda y, en caso de tener más de 37.5 grados, no acudan al trabajo y lo notifiquen a su empresa, llamando al contacto médico habilitado por la compañía.

### **Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo**

A modo de información básica sobre Covid-19 se indica que:

- Los síntomas del Covid-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.- El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio

Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad deberá contactar de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes. El trabajador abandonará su puesto de trabajo hasta que su situación médica pueda ser valorada, por otro lado la empresa deberá notificarlo al servicio de prevención. Además, la empresa deberá tener implementado un protocolo de actuación para estos casos. Y si alguna persona trabajadora correspondiera al "perfil de riesgo" (embarazo, patologías crónicas o edad), se procederá a la revisión de su puesto.

### **Medidas generales de higiene y protección a clientes**

Los establecimientos podrán obligar a los clientes al uso de mascarillas quirúrgicas o sanitarias dentro del establecimiento y se deberá establecer un aforo máximo, debiendo esperar fuera del mismo una vez superado. Asimismo, deberán poner a disposición de los clientes guantes y geles desinfectantes. Y recordar, mediante carteles, los procedimientos de higiene, entre otras disposiciones específicas.

Para la línea de caja se deberá respetar la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros, instalándose mamparas y se fomentará el pago con tarjeta o móvil. En caso de devolución de productos se deberá contar con una estrategia de desinfección y en las máquinas expendedoras se deberá extremar la limpieza y desinfección.

El documento finaliza estableciendo **medidas específicas para distintos sectores comerciales como pueden ser alimentación, textil, calzado, joyería, tecnología y cultura, muebles, reformas, tiendas e sombreros, gasolineras, mercados de venta no sedentaria y venta ambulante** que se pueden consultar en el propio documento por su especificidad.

**Ver: Protocolo y Guía de buenas prácticas para establecimientos de comercio**