

ANDALUCÍA SEGURA

Guía práctica de recomendaciones
dirigidas al sector comercial



COMERCIO



Andalucía
segura

Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector comercial

© Junta de Andalucía (2020)
Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad
D.G. de Comercio

■ Índice de contenidos

1. Presentación y objetivos	4
¿Para qué sirve esta guía?	
2. ¿Qué es un Plan de Actuación?	8
Si queremos adaptarnos, ¿cómo lo hacemos?	
3. Ítems	14
Para todos los formatos comerciales	
4. Recomendaciones específicas para distintos formatos comerciales	43
5. Distintivo/sello ‘Andalucía Segura’	48
Del compromiso a los procedimientos	
6. Recomendaciones de la OMS	51
7. Anexo	54

■ Presentación y objetivos

La seguridad del sector comercial de Andalucía, tanto de nuestras personas comerciantes y empleadas de los comercios como de las personas consumidoras, es clave en la reactivación de una actividad que es uno de los motores de la economía regional. La seguridad es la llave que debe devolvernos a todos la confianza que teníamos antes de la pandemia Covid-19.

El objetivo de este documento es establecer una serie de recomendaciones y medidas de tipo higiénico-sanitarias que sirvan de marco de referencia en actuaciones de prevención y protección de la salud, para las personas comerciantes y empleadas de los comercios, así como para las personas consumidoras. Está dirigido al sector comercial, en sus diferentes formatos, y a todas las personas que trabajan diariamente en nuestros comercios.

Esta Guía práctica, a modo de glosario, recoge numerosas consideraciones generales, de sencilla implementación y escasa inversión. Si bien requieren de altas dosis de información, concienciación, responsabilidad y compromiso empresarial, así como de corresponsabilidad de cada una de las personas que trabajan en el sector comercial.

Dado el volumen de empresas con características muy similares, esta Guía se desarrolla en un único documento, que unifica contenidos y criterios.

Esta Guía se configura como una referencia que contiene un compendio de medidas de seguridad, y sirve de guía de buenas prácticas, de fácil comprensión para el sector comercial.

Su eficacia dependerá de la concienciación, responsabilidad y solidaridad, tanto de las empresas como de su personal y de las personas consumidoras; entre todos podremos hacer frente a la pandemia del coronavirus con eficacia, evitando un efecto negativo en la economía, el empleo y la salud de nuestra región.

En el momento de consulta de la presente Guía, deberán tenerse en cuenta las condiciones específicas establecidas en la normativa autonómica aplicable durante la fase de nueva normalidad.

El documento tiene carácter eminentemente práctico y se dirige a más de 93.775 empresas de comercio minorista andaluzas de las que dependen más de 108.450 establecimientos o locales comerciales.

Esta Guía no pretende actuar como protocolo, puesto que no se trata de un conjunto de reglas establecidas por normas. Tampoco es exhaustiva en sus medidas, ni puede ser un documento cerrado, debido a las características excepcionales de la situación de pandemia. Sino al contrario, deberá estar abierta a modificaciones y nuevas incorporaciones o recomendaciones por orden de las autoridades sanitarias. No es posible certificar ni garantizar algo para lo que aún (a fecha de redacción de este documento) no existe certeza sanitaria: no se han creado sistemas de gestión normalizados, ni estándares internacionales por parte de organismos reconocidos de Normalización (Organización Internacional de Normalización ISO).

Además de lo recogido en esta Guía, se recomienda a todas las empresas comerciales andaluzas seguir el protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario, elaborado por la Secretaría

de Estado de Comercio del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España y que además completa las medidas dispuestas por las órdenes del Ministerio de Sanidad, y se supeditan a las mismas.

Esta guía nacional con sus especificaciones técnicas correspondientes, puede ser consultada en la web del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo_y_guia_buenas_practicas_para_establecimientos_comerciales.pdf

Para que nuestras empresas comerciales puedan reanudar su actividad de manera paulatina y adecuada, es esencial que sigan medidas para proteger la salud de comerciantes, personas empleadas y clientes y para prevenir la infección y la transmisión del virus SARSCoV-2.

Con el objetivo de implementar las mejores prácticas en las empresas, es prioritario en primer lugar poder identificar riesgos y saber evaluar situaciones de conflicto. Por ello, todo el sector habrá de asumir un serio compromiso para reducir posibles riesgos en el desarrollo de su actividad empresarial.

Las orientaciones que quedan recogidas en este documento pretenden ser un instrumento que estimule la concienciación y facilite la comprensión. Y también es una llamada a la responsabilidad y al sentido común. Están recogidas y agrupadas a modo de glosario, a fin de facilitar su lectura e implementación.

Insistimos en su carácter de síntesis, tanto de aquellas “recomendaciones y directrices”, ya anunciadas y/o publicadas (por la Secretaría de Estado de Comercio y el Ministerio de Sanidad, la Organización Mundial de la Salud -OMS, la Comisión Europea-UE y la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía), como de las propuestas vertidas desde la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad.

Con independencia del formato comercial que se desarrolle, todas las empresas deberán abordar un Plan de Actuación para la reactivación parcial o total de la actividad, y este, deberá tener vocación de permanencia hasta la erradicación total de la pandemia.



■ ¿Qué es un plan de actuación?

Toda empresa comercial habrá de comprometerse con una nueva forma de asumir su actividad, que pasa necesariamente por la elaboración de un Plan de Actuación o Plan de Contingencia propio.



Este se basará en la coordinación de procesos, la gestión de riesgos y la evaluación de los mismos. El objetivo es reducir las posibilidades de contagio tanto por Covid- 19 como por cualquier otra enfermedad o virus de similares características.

El Plan recogerá las medidas específicas preventivas que cada empresa debe adoptar con objeto de desarrollarlas hasta bien superada la situación de pandemia global. Este plan, aunque liderado por la empresa, habrá de ser consultado con los representantes de los trabajadores.

En el caso que sea posible, se debe organizar un grupo de trabajo-GT o comité de seguridad y salud (o en su defecto, un comité de gestión del riesgo, en el caso de que las empresas dispongan del mismo) con objeto de:

- Marcar objetivos y organizar tareas.
- Identificar riesgos potenciales con la ayuda de un servicio

propio o ajeno de prevención de riesgos laborales.

- Gestionar y evaluar riesgos.
- Diseñar las medidas de prevención y protección, ejemplo plan de limpieza y desinfección reforzado.
- Analizar las necesidades formativas de los profesionales.
- Coordinar la implementación del plan de actuación.

CONTENIDOS DEL PLAN DE ACTUACIÓN

- ✓ Asignación de responsabilidades en la gestión del riesgo
- ✓ Dotación de Recursos Humanos y materiales.
- ✓ Protocolo de actuación en caso de que un empleado o cliente muestre síntomas compatibles con el COVID-19 siguiendo las directrices de la prevención de riesgos de autoridades sanitarias y revisando los protocolos de limpieza y desinfección de aquellas superficies que pudieran estar potencialmente contaminadas.
- ✓ Detalles de la supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente a la COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de actuación resultante del análisis de riesgos, etc.

Check-list, CEHAT-ITH, 11 de mayo de 2020

■ Todos tenemos ganas, pero... ¿tenemos un plan?



Todos queremos proteger nuestra salud y recuperar nuestro negocio y nuestro empleo, pero esto tenemos que hacerlo en condiciones de seguridad.

■ Matriz sectorial

Se recomienda la lectura completa de esta guía, si bien a modo orientativo se establece a continuación una relación básica de los ítems analizados en función del formato comercial.

ÍTEM	LC	MdA	CPC	MA
Medidas organizativas				
Aforo				
Distancia social				
Espacios comunes				
Formación				
Gestión de riesgos				
Gestión de residuos				
Información				
Medidas de higiene				
Medios materiales				
Medios de pago				
Plan limpieza y desinfección (L+ D)				
Plan de Control de la Calidad del Aire				
Interior				
Comercio on line				

LC: Locales Comerciales

MdA: Mercados de Abasto

CPC: Centros y Parques Comerciales

MA: Mercadillos Ambulantes

■ Ficha modelo auto-check

Igualmente, y para facilitar especialmente a las empresas de menor tamaño la labor de preparar el Plan de Actuación, a continuación se muestra un modelo de ficha auto-check con los principales ítems a chequear por cada empresa.

PLAN DE ACTUACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
Medidas organizativas	
Aforo	
Distancia social	
Espacios comunes	
Formación	
Gestión de riesgos	
Gestión de residuos	
Información	
Medidas de higiene	
Medios materiales	
Medios de pago	
Plan limpieza y desinfección (L+ D)	
Plan de Control de la Calidad del Aire	
Interior	
Comercio on line	



■ Ítems

■ Medidas organizativas

De acuerdo con lo anterior, es importante que cada empresa en su Plan de actuación incluya previamente medidas organizativas que 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, que se actualizarán permanentemente según evolucionen las circunstancias sanitarias y sociales. Estos planes deberán ser consultados y participados por la representación legal de los trabajadores de las empresas, allí donde los hubiere, en el ámbito de los Comités de Seguridad y Salud.

Medidas generales aplicables a todos los formatos comerciales a excepción de los mercadillos ambulantes.

- Planificar la actividad preventiva previa evaluación de riesgos laborales.
- Establecer un plan de limpieza y desinfección que incluya la obligatoriedad, para todos los trabajadores, de lavarse las manos antes de comenzar su jornada, usando agua y jabón y, en su defecto, gel hidroalcohólico.
- Siempre que sea posible, se debe establecer un sistema de trabajo a turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos, sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
- Ajustar la organización horaria para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no, durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia.
- La entrada y salida al lugar del trabajo se organizará de manera escalonada.
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de

la circulación de personas, la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, línea de cajas, etc.), la organización de los turnos, y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro deben modificarse con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad interpersonal de 1,5 metros o las exigidas en cada momento por la autoridad competente.

- Facilitar información y formación al personal en materia de higiene frente a Covid-19 y sobre el uso del material de protección.
- El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes o después (según se determine en la propia empresa) de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.
- Se deberán evitar las reuniones de trabajo dentro del establecimiento o local comercial y si se tienen que celebrar, se harán en una zona amplia que permita guardar la distancia de seguridad interpersonal, lo más alejada posible de clientes, y nunca en zonas comunes.
- Uso limitado de ascensor o montacargas utilizando preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de 1,5 metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Si fuera necesario que fuera ocupado por más de una persona, deberá garantizarse el uso de mascarillas.
- Minimizar las visitas de contratistas, clientes y proveedores. Para aquellas contratistas que deban prestar servicios en el establecimiento, se recomienda que tengan lugar fuera del horario comercial y que se mantengan las mismas medidas

de seguridad que para el personal propio.

- Establecer un protocolo para minimizar el contacto con los transportistas. Si es posible, establecer una zona exclusiva de entrega de pedidos la cual será desinfectada entre pedido y pedido. A su vez, en la medida de lo posible, se eliminará el embalaje original y, de no ser posible, se desinfectarán los paquetes siempre y cuando el material lo permita.
- Enviar electrónicamente los albaranes firmados de forma que no se entreguen en papel de mano en mano, en la medida de lo posible.
- Es obligatorio el uso de mascarilla por parte de los clientes dentro del establecimiento o local comercial.
- En los locales comerciales que dispongan de aparcamientos propios para sus empleados y clientes, cuando en el acceso a las instalaciones los lectores de tickets y tarjetas de empleados no pudiera realizarse de manera automática sin contacto este será sustituido por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad, para mejor seguimiento de las normas de aforo. En su caso, y salvo que estrictos motivos de seguridad recomienden lo contrario, las puertas que se encuentren en el recorrido entre el parking y el acceso a tienda o los vestuarios de los empleados permanecerán abiertas para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.
- En el Plan de actuación de la empresa se deberán adoptar las medidas organizativas necesarias establecidas por las autoridades competentes de los criterios de actuación en caso de personal infectado o de riesgo de contagio por Covid-19.

■ Aforo

Entenderemos por aforo el número máximo de personas autorizadas que se pueden admitir en un recinto concreto, al aire libre o cerrado. El control de aforo deberá respetar la distancia mínima de seguridad entre personas y habrá de ser definido y recogido para cada espacio en los Planes de Actuación de todas las empresas comerciales.

Es fundamental que establezcamos este control de aforo para evitar aglomeraciones o una concentración puntual de personas en determinados momentos de la prestación de la actividad comercial.

El conteo podría realizarse de manera física o digital, según las características propias de cada local o establecimiento comercial.

Medidas generales aplicables a todos los formatos comerciales a excepción de los mercadillos ambulantes.

- Se deberá establecer un aforo máximo, que será proporcional a la superficie del local comercial y deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades competentes en cada fase de flexibilización de las medidas de contención, concretamente con el requisito de distancias mínimas. Para asegurar el respeto a ese aforo, deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo, de forma que éste no sea superado en ningún momento, y que deberá incluir a los propios trabajadores.
- En caso de completarse el aforo permitido, los clientes deberán esperar fuera del establecimiento de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia de seguridad.
- Establecer, así mismo, un flujo controlado en la entrada y salida de clientes, evitando el cruce de unos y otros. Si es posible, definir sentidos de circulación de clientes en las

zonas de mayor confluencia, diferenciando ambos sentidos mediante cintas de separación y/o vinilo adhesivo en el pavimento. Igualmente, en el pavimento de los espacios generales de las tiendas se podrán instalar vinilos adhesivos circulares (20 cm de diámetro) con la inscripción 1,5m, separados entre sí 1,5m, en forma de línea o malla en función de la anchura del espacio disponible (hasta 3m anchura una hilera, entre 3 y 5, dos hileras y así sucesivamente cada 2m de anchura adicional). Esto supondrá un recordatorio permanente a empleados y clientes y un indicador de cuándo el aforo del centro o de la planta alcanza el máximo admisible, que será una fracción del número de puntos rojos dispuestos en la planta.

- Se podrá contar con personal de seguridad que se encargará del control de aforo a la entrada del establecimiento o local comercial o para la dispersión de personas. En el interior de los locales podrá dedicarse personal a labores de organización de la circulación de los clientes y evitar zonas de elevada concentración de personas.

Mercados de Abasto y Centros y Parques Comerciales

Aparte de lo anterior, se recomienda el uso de sistema de conteo de personas y medidas de control de distanciamiento social, incluyendo estos sistemas en el aparcamiento. En caso de superarse el aforo autorizado se impedirá el acceso de más clientes.

Mercadillos ambulantes

Aunque esta Guía está pensada para el seguimiento de sus recomendaciones y la obtención del sello “Andalucía Segura” por parte de los comerciantes en cuanto a las medidas adoptadas en sus respectivos puestos; en el presente documento se incluyen recomendaciones a adoptar por los ayunta-

mientos andaluces por ser los competentes en la adopción de medidas organizativas del conjunto del mercadillo ambulante y sus respectivas zonas comunes y que se detallan a lo largo del presente documento.

El ayuntamiento deberá establecer las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas y recomendaciones en materia de seguridad e higiene frente al contagio y expansión de Covid-19 en el desarrollo de la actividad de venta ambulante.

En todo caso, se garantizará la limitación de los puestos y afluencia del aforo acorde a la fase de flexibilización de medidas establecidas en ese momento pudiendo, alternativamente, procederse al aumento de la superficie habilitada para el ejercicio de esta actividad de manera que se produzca un efecto equivalente a la citada limitación.

- Se establecerá un acceso para entrada y otro para la salida del recinto.
- Los mercadillos ambulantes podrán adaptarse o mantener su actividad en los lugares donde habitualmente se celebren, siempre y cuando el espacio donde se desarrollen permita garantizar que la afluencia de personas no supera el aforo permitido, según lo establecido para la nueva normalidad, y cumplir con los requisitos de distancia mínima de seguridad entre personas. El ayuntamiento podrá valorar, en su caso, la ampliación de la superficie destinada al mercado de venta no sedentaria.
- Los espacios no cubiertos habilitados para la celebración de mercadillos no sedentarios, deberán estar totalmente delimitados con cinta de obra, vallas, o con cualquier otro medio que permita marcar, de forma clara, los límites del espacio establecidos como consecuencia de la coordinación entre comerciantes y autoridades locales, de forma que se pueda controlar la entrada y salida de personas, evi-

tando las aglomeraciones.

- Cuando los mercadillos no puedan mantener la actividad en un entorno cerrado o delimitado, se valorará el traslado de su ubicación a instalaciones deportivas o de otro tipo, donde puedan adoptar medidas de control para dosificar el aforo.

■ Distancia social

Dado que la transmisión del SARS-CoV-2 se realiza principalmente a través de gotitas respiratorias y contacto directo, es importante conocer que la transmisión se puede producir en una distancia 1 metro al respirar, 1,5 metros al hablar y 2 metros al toser.

Medidas generales aplicables a todos los formatos comerciales a excepción de los mercadillos ambulantes.

- Los locales y establecimientos comerciales deberán asegurar que la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros entre empleado y cliente, se respeta en su interior.
- La distancia entre vendedor y cliente será de al menos 1 metro cuando se cuente con elementos de protección como mascarillas, mamparas o pantallas faciales de protección, o de 1,5 metros sin estos elementos, durante todo el proceso de compra, así como en las zonas de atención y de pago.
- En las puertas de entrada y salida al establecimiento o local comercial se señalará y establecerán dispositivos para garantizar la distancia mínima de seguridad entre personas. Si por motivos de espacio, esto no fuera posible, los empleados deberán utilizar mascarilla.
- Establecer un flujo controlado en la entrada y salida de clientes, evitando el cruce de unos y otros. Siempre que sea posible, utilizar puertas distintas para la entrada y para la

salida de los clientes al establecimiento o local comercial. Igualmente, en el pavimento de los espacios generales de las tiendas se podrán instalar vinilos adhesivos circulares (20 cm de diámetro) con la inscripción “1,5m”, separados entre sí 1,5m, en forma de línea o malla en función de la anchura del espacio disponible (hasta 3m anchura una hilera, entre 3 y 5, dos hileras y así sucesivamente cada 2m de anchura adicional).

- Si es posible, crear “carriles de compra segura” con flechas indicativas o señalizaciones que se sigan en orden de entrada y salida.
- Se marcará una línea de seguridad en el suelo y/o cartelería informativa tanto en la zona de caja como en la zona de venta directa al consumidor, de forma que se asegure la distancia entre cliente - producto - personal del local.
- En la línea de caja se respetará la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros. En la medida de lo posible, se utilizarán terminales alternos, para aumentar la distancia entre filas y evitar aglomeraciones.
- Se priorizará la atención a embarazadas, personas mayores, discapacitados, personas con movilidad reducida y padres y madres con niños menores de 3 años y carritos de bebé.
- Se recomienda la instalación de mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno. Si no fuera posible, también se recomienda el uso de pantallas faciales por parte del personal de caja y atención al público, que llevarán sobre la mascarilla, adecuada a la actividad que van a desarrollar.
- En el caso de las máquinas expendedoras en las mismas se deberá informar sobre la necesidad de que los clientes mantengan la distancia de seguridad de 1,5 metros al esperar turno.

Mercados de Abasto y Centros y Parques Comerciales

- En las zonas comunes se señalará y establecerán dispositivos para garantizar la distancia mínima de seguridad entre personas. Si por motivos de espacio, esto no fuera posible, los empleados deberán utilizar mascarilla.
- Se recomienda la instalación de mamparas de protección en cajas, puestos de información y atención al público.
- Se darán recomendaciones especiales en las zonas más sensibles como:
 - Escaleras mecánicas: evitar, en la medida de lo posible, tocar los pasamanos. Además, cada 4 o 5 escalones, se marcarán para indicar la distancia de seguridad de 1,5m.
 - Ascensores: evitar, en lo posible, su uso. Limitar su ocupación máxima a una persona o más si se puede garantizar el distanciamiento de 1,5 metros. Se dará prioridad a aquellas personas con limitaciones físicas que podrán estar acompañadas si se requiere o a carritos de niño.
 - Cajas: respeto de las distancias de seguridad.
- Uso de sistemas de videovigilancia para seguimiento de las medidas de distanciamiento y sanitarias, en el caso de existir la instalación correspondiente y en el marco de la normativa de protección de datos.
- El personal de seguridad controlará que se respete la distancia mínima, prestando especial atención a zonas de escaleras mecánicas y ascensores.

Mercadillos ambulantes

- La disposición y el número de puestos en funcionamiento debe permitir, igualmente, el mantenimiento de la distancia de seguridad. En cualquier caso, la distancia entre los puestos en la vía pública y los viandantes será de dos metros en todo momento.
- Se recomienda que la distribución lineal de los puestos se

realice a bastante distancia evitando que en una calle los puestos queden unos enfrente de otros, separados por una vía de tránsito, y con una distancia mínima entre ellos de 6 metros y con una separación mínima de 2,5 metros entre los laterales.

- En caso de picos con afluencia masiva de clientes, se impedirá la entrada al recinto y estos deberán esperar fuera, de forma organizada, y guardando rigurosamente la distancia de seguridad. En caso de problemas se solicitará el auxilio de las Fuerzas de Orden Público.
- Se garantizará la vigilancia del espacio donde se celebre el mercado, durante el horario de funcionamiento, para el cumplimiento de las normas de distanciamiento social, así como para evitar aglomeraciones.
- Dentro de un mismo puesto, las personas vendedoras deberán guardar entre sí una distancia mínima de 1,5 metros, quedando restringida la actividad comercial a un único operador en caso de que las medidas del puesto no hagan posible esta separación física.
- Los ayuntamientos deberán establecer directrices que aseguren la distancia mínima exigida entre vendedores y clientes.

■ Espacios comunes

En todos los espacios comunes debemos mantener la distancia de seguridad entre clientes. En principio, se debe aplicar una distancia de 1,5 a 2 metros en las áreas comunes de todos los establecimientos comerciales que dispongan de estas zonas. Esta medida puede ser complementada con otras, como el uso de mascarillas, donde no sea posible mantenerla. Quedará recogido el aforo en el Plan de Actuación.

Mercados de Abasto y Centros y Parques Comerciales

- Se recomienda la instalación de mamparas de protección en puestos de información y atención al público.
- Instalación de dispensadores de geles hidroalcohólicos en varios puntos del Mercado de Abasto, Centro o Parque Comercial y en especial en entradas, aseos, puntos de atención y ascensores, verificando regularmente su correcto funcionamiento y disponibilidad del producto.
- Desactivación de directorios digitales y soportes en pantallas táctiles interactivas y limpieza y desinfección continua aun estando desactivadas, salvo en los casos en que éstas tengan por finalidad la gestión de turnos, en cuyo caso deberá extremarse la limpieza.
- Señalización con vinilos en el suelo marcando la distancia de seguridad entre clientes a la entrada del centro comercial o Mercado de Abasto, aseos, y otras zonas de gran afluencia, así como en escaleras, ascensores, aseos, mostrador de bienvenida, etc.
- Se prestará especial atención al control de acceso por turnos a los aseos y salas de lactancia garantizando la distancia de seguridad y en caso de que tuviese que usarse por parte de un niño, solo será acompañado por un adulto.
- Suspensión de actividades dentro del centro que puedan ocasionar formación de grupos de personas (eventos, promociones, actividades culturales).

Mercadillos ambulantes

En la entrada se podrá poner a disposición de los clientes un dispensador de hidrogel para su uso previo al acceso al espacio de compra. Se podrá, asimismo, facilitar mascarillas, guantes o establecer su obligatoriedad de uso si así se considera necesario por parte del organismo competente.

■ Formación

El comerciante o en su caso el Grupo de Trabajo (GT) o comité de gestión, habrá de decidir las prioridades en lo que a necesidades formativas de los profesionales se refiere y multiplicar los esfuerzos en este sentido, conforme a la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales y sanidad pública. Las posibles novedades o mejoras formativas habrán de ser incorporadas en los planes de formación iniciales.

La formación general inicial habrá de ser la misma para que todo el equipo esté alineado y no haya ninguna confusión desde el principio de la actividad. Toda acción formativa debería quedar recogida en el registro o agenda de registro, como actividades de formación de nuestros recursos humanos (especificando fecha, tema y entidad formadora).

El personal debe conocer igualmente los síntomas de COVID-19 y las medidas básicas de prevención y control de infecciones (IPC). Los profesionales deben recibir capacitación sobre las medidas y acciones del IPC que deben tomarse en caso de que algún cliente pudiera presentar síntomas compatibles con COVID-19, o si ellos mismos presentaran algún tipo de síntomas.

Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los equipos de protección. Lo anterior será también aplicable al personal encargado de la limpieza, mantenimiento, reposición, reparto o seguridad del establecimiento o local comercial.

■ Gestión de riesgos

La coordinación de procesos, la gestión de riesgos y la evaluación de los mismos son la base de los Planes de Actuación o contingencia que se recomiendan para todo el sector. La gestión de riesgos es el proceso de identificar y analizar para poder responder a aquellos factores de riesgo que pudieran darse en el desarrollo de la actividad. Se puede realizar con la ayuda de un servicio propio o ajeno de prevención de riesgos laborales.

■ Gestión de residuos

Atendiendo a recomendaciones de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica (Consejería de Salud y Familias, 2020), el material desechable utilizado por clientes de los establecimientos comerciales (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará diariamente mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a la basura normal.

En aquellos casos en que se sospeche que puedan estar contaminados con el virus causante de COVID-19, se procederá a desecharse con el sistema de doble bolsa, pudiendo rociarse con hipoclorito sódico al 0.1% la primera bolsa una vez cerrada, para luego ser introducida en la segunda bolsa.

Tras realizar la limpieza, la desinfección y/o la retirada de residuos, los profesionales deberán proceder a una correcta higiene de manos. Los servicios de prevención de riesgos laborales serán los que determinarán las medidas de protección individual a utilizar y medidas de seguridad para los profesionales que realicen las acciones anteriores.

■ Información

Las personas consumidoras deberán poder conocer toda la información necesaria de manera accesible, incluido a través de medios digitales cuando se disponga de ellos (web de los establecimientos comerciales, RRSS, etc), antes de su asistencia al establecimiento, durante su estancia en él (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), así como las normas especiales que regirán en el establecimiento comercial.

Las personas consumidoras deben ser informadas a través de señalización específica en cartelería, folletos o infografías de información. Aunque también serían recomendables e incluso más indicados los formatos digitales.

En cualquier caso las recomendaciones sobre la información a las personas consumidoras en los establecimientos y locales comerciales son:

- Se deberá exponer al público mediante cartelería su aforo máximo y asegurar que dicho aforo se respeta en su interior.
- Los establecimientos o locales podrán obligar a los clientes al uso de mascarillas quirúrgicas o sanitarias en su interior.
- El tiempo de permanencia en los establecimientos comerciales será el estrictamente necesario para que los consumidores puedan realizar sus compras.
- Los establecimientos comerciales deberán señalar de forma clara la distancia de seguridad de 1,5 metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización para aquellos casos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo, que no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo empleado.
- Los establecimientos comerciales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles desinfectantes,

en todo caso en la entrada del local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

- Los establecimientos comerciales deberán poner a disposición del público guantes desechables para la manipulación de productos no empaquetados en autoservicio, y en todo caso en la entrada del establecimiento o local comercial, junto con papeleras para que sea posible desecharlos de forma segura a la salida. Se recomienda disponer de papeleras con tapa y accionamiento a pedal.
- Informar mediante cartelería o anuncios periódicos por megafonía a los trabajadores y a los clientes sobre las medidas organizativas y de los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias, llamando a la colaboración y seguimiento de las normas por el bien de todos.
- En el caso de las máquinas expendedoras, informar sobre la conveniencia de usar guantes o alguna protección para accionar la máquina o, si no se utilizan, la necesidad de desinfectarse las manos antes y después de su uso.

■ Información

Siguiendo las recomendaciones del Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario elaborado por el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España, se aconseja:

Higiene personal

- Distanciamiento interpersonal de aproximadamente 1,5 metros u otras medidas de barrera y el uso de mascarilla, cuando no se pueda mantener dicha distancia.
- Higiene de manos con agua y jabón y, en defecto de estos, con una solución hidroalcohólica. La higiene de manos es

la medida más sencilla y eficaz para prevenir la transmisión de microorganismos, incluido el Covid-19, debido a su envoltura lipídica que es desactivada con las sustancias surfactantes de los jabones. No hace falta utilizar jabones desinfectantes; el jabón corriente de manos, sea sólido o líquido, es suficiente. Lo importante es la duración de la fricción, que debe ser como mínimo de 40-60 segundos. Otra opción es usar alguna solución hidroalcohólica, teniendo en cuenta que la misma no sería efectiva en el caso de manos relativamente sucias, en cuyo caso debe realizarse el lavado con agua y jabón.

- Limpieza y desinfección periódica de los objetos de uso personal como: gafas, móviles, teclados, ratón, tarjetas, etc.
- Medidas preventivas a adoptar en zonas comunes, como son: la adecuada ventilación, la limpieza diaria de las superficies de contacto frecuente o la utilización de guantes de un solo uso.

Higiene en el centro de trabajo

Se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Sanidad tiene a disposición del público en su página web y, en particular, la contenida en el documento “Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-COV-2)”, documento que se actualiza periódicamente, incluyendo las recomendaciones más actuales y adaptadas a las circunstancias cambiantes, y entre otras, las siguientes:

- El titular de la actividad económica que se realice en el establecimiento o local comercial se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, pudiendo establecerse adicionalmente otras medidas de protección física (uso de mamparas entre otros).

- Asimismo, asegurará la disponibilidad permanente en el lugar de trabajo de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón, así como, establecer garantías para que durante la jornada laboral se pueda realizar un lavado de manos frecuente.
- Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia mínima de 1,5 metros, llevando mascarilla quirúrgica o sanitaria en todo momento. Evitar los saludos de cortesía que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos.
- Se recomienda evitar compartir objetos con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.
- Se recomienda, de manera general, eliminar o clausurar aparatos de uso común en los lugares de trabajo tales como surtidores de agua, cafeteras, neveras, microondas, etc. Si no fuera posible, por resultar su uso imprescindible, prestar especial atención a la limpieza y desinfección de los mismos tras cada uso.
- Evitar permanecer en el lugar de trabajo fuera del horario laboral, tanto al inicio como a la finalización del turno, sin perjuicio de los descansos laborales.
- El personal de limpieza utilizará el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará, cuando se trate de equipos desechables, de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

El documento completo puede ser consultado en la web del Ministerio de sanidad. <https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL COVID-19.pdf>

Higiene respiratoria o etiqueta respiratoria

- Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar. Tirar el pañuelo a una papelera con tapa y lavarse las manos inmediatamente.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión del virus.
- Evitar la entrada al establecimiento o local comercial de clientes que presenten síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril). En caso de que algún cliente con síntomas haya entrado al establecimiento o local, realizar una desinfección de todos los puntos como estanterías, carros etc., con los que haya podido tener contacto.

Otras medidas de higiene en el desarrollo de la actividad comercial

- En los establecimientos comerciales no alimentarios que normalmente cuentan con zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.
- De manera general no se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba no destinados a la venta como cosméticos, productos de perfumería y similares y se restringirá su uso o manipulación únicamente al personal del local, excepto para ciertos subsectores detallados en los apartados posteriores de esta Guía como el textil, calzado, sombreros o joyería los que deben seguir las recomendaciones específicas.

■ Medios materiales y recursos básicos

La empresa comercial habrá de tener presente las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos previstos, de acuerdo al resultado del análisis de riesgo y la evaluación de los mismos, recogido en el Plan de Actuación diseñado.

Hay que tener en cuenta siempre las directrices y recomendaciones de las autoridades sanitarias respecto al empleo de mascarillas, guantes, gafas de protección, etc.

La empresa comercial debe tener en cuenta posibles restricciones para el aprovisionamiento de determinados recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivarse de las mismas o nuevas restricciones.

No deben faltar los medios ni recursos necesarios para desarrollar la actividad con seguridad. Si así fuera, el comerciante o en su caso el Grupo de Trabajo (GT) o comité de gestión, en su caso, deberá analizar la situación y tomar las decisiones necesarias para proteger la salud de sus clientes y empleados pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

■ Medios de pago

- Debe fomentarse en la medida de lo posible el pago con tarjeta de crédito u otros medios electrónicos (preferiblemente contactless) que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo en todos los establecimientos comerciales.
- En caso de tener que usar billetes o monedas, se deberán desinfectar las manos después de su manejo y antes de empezar la siguiente transacción. En el caso de uso de dinero en efectivo este se depositará por la clientela en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto personal y desin-

fectando la superficie por cada operación.

- Se deberá limpiar y desinfectar el datáfono, el bolígrafo o el TPV, según sea el caso, tras cada uso si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo. Será válido el proteger el TPV con un film desechable en cada operación.
- Evitar, en la medida de lo posible, que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente productos. En caso que no sea posible, se utilizarán las medidas higiénicas indicadas.

■ Plan de control de la calidad del aire interior (PCCAI)

Atendiendo recomendaciones de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica (Consejería de Salud y Familias, 2020), para garantizar la calidad del aire interior, y que no constituya ningún riesgo para las personas consumidoras y el personal de los establecimientos, estos podrían contar con un Plan de Control de la Calidad del Aire Interior (PCCAI).

- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23-26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Igualmente, es recomendable incrementar la tasa de ventilación para mejorar la renovación del aire interior, y ventilar de tres a cuatro veces al día durante diez minutos.
- La humedad relativa del aire debería mantenerse por debajo del 70%. En la medida de lo posible, se debe evitar la recirculación de aire y sobre todo no debería haber mezcla del mismo en los distintos espacios del establecimiento comercial.
- Se debería también evitar el uso de aquellos recuperadores de calor que impliquen mezclas de aire interior extraído con aire exterior introducido ya que, con estos dispositivos,

las partículas contaminantes podrían volver a introducirse en el edificio.

- Es conveniente prevenir la acumulación de agua estanca bajo los sistemas de refrigeración, implantando, si es posible, un sistema de drenaje continuo. Los sistemas de extracción de servicios higiénicos (lavabos) y espacios comunes deberán funcionar de forma continuada para asegurar la renovación del aire.

Por otro lado, siguiendo las recomendaciones del Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario, elaborado por la Secretaría de Estado de Comercio del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España, las medidas propuestas son las siguientes:

- Se debe realizar una revisión de la instalación de climatización, donde se asegure la limpieza o reemplazo de los filtros de aire exterior en caso necesario, para maximizar en lo posible el caudal de ventilación. (Nota técnica: se recomienda incrementar el caudal de ventilación a 12,5 litros/segundo y persona para el aforo del establecimiento).
- Aumentar en lo posible la ventilación de los espacios con aire exterior. Generalmente los sistemas que se emplean en comercios pueden funcionar tomando solamente aire exterior. En este caso, cerrar en lo posible la recirculación de aire para ventilar al máximo con aire exterior.
- Poner la ventilación forzada de aire exterior (de existir) a caudal nominal al menos 2 horas antes de la hora de apertura del comercio y dejar un caudal más bajo 2 horas después del cierre del establecimiento. Por las noches y fines de semana, no apagar la ventilación forzada de aire exterior (de existir). Mantener los sistemas funcionando a bajo caudal (siempre que se pueda).
- Realizar una ventilación natural (regular) abriendo puertas y ventanas el mayor número de horas posible. Se re-

comienda comenzar la ventilación natural una hora antes de la hora de apertura del comercio y dejarla al menos una hora después del cierre del establecimiento. Esta acción es especialmente importante en locales que no dispongan de sistemas de climatización con ventilación forzada de aire exterior.

- La ventilación de los comercios siempre se refiere al aporte de aire exterior (aire fresco). En este sentido, no se deben poner en funcionamiento ventiladores de techo o de pie ya que únicamente remueven el aire interior sin aportar aire fresco.
- Mantener la ventilación de los aseos permanentemente: 24horas/7días en funcionamiento. Verificar el correcto funcionamiento de la extracción de aire en los aseos. No abrir ventanas de los aseos para asegurar la dirección correcta de ventilación. Indicar que los olores se descarguen con la tapa cerrada.
- En el caso de equipos con recuperación de calor, se pararán los recuperadores rotativos y se revisarán los recuperadores estáticos para minimizar fugas.
- Priorizar la ventilación con aire exterior sobre el confort y la eficiencia energética. La sobre-ventilación puede producir corrientes de aire y falta de confort porque las temperaturas exteriores sean elevadas. Temperaturas de 26-27°C en modo refrigeración son admisibles en muchos casos. En aquellos casos en los que, por la naturaleza del producto, requieran de otro rango de temperatura, ésta se bajará (por ejemplo, carnicerías, floristerías, etc.).
- Los trabajos de mantenimiento correctivo de la instalación, se realizarán preferentemente fuera del horario de apertura, tomando las medidas de protección adecuadas para evitar el contagio por COVID-19.
- En las instalaciones que lo admitan, se recomienda instalar sistemas de purificación del aire como los de luz ultravioleta.

■ Plan de Limpieza y Desinfección (L+D)

Su objetivo es conseguir que todos los espacios de la superficie útil de exposición y venta al público y , especialmente aquellos que son de concurrencia común, no sean fuente de contagio para los clientes y el personal del establecimiento comercial.

Atendiendo las recomendaciones de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica (Consejería de Salud y Familias, 2020), el Plan L+D debe contemplar:

- Listado de todas las estancias, equipos y superficies a limpiar y desinfectar.
- Los aparatos y útiles empleados para realizar la limpieza y desinfección.
- Los productos químicos: limpiadores, detergentes y desinfectantes virucidas.
- Dosificación, modo de uso y plazos de seguridad, en su caso.
- Por otro lado, habría que extremar las medidas establecidas en el Plan de limpieza y desinfección y prestar especial atención a las áreas comunes (aseos, salas de lactancia, zonas de descanso, zonas infantiles, etc.) y a las superficies y objetos que se manipulan frecuentemente como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, etc. utilizando para ello desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de estos productos siempre se respetarán las indicaciones del etiquetado.

Por otro lado, siguiendo las recomendaciones del Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en

establecimiento físico y no sedentario, elaborado por la secretaría de estado de comercio del ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España, las medidas de limpieza y desinfección de los establecimientos comerciales aconsejadas, son las siguientes:

- Los establecimientos realizarán al menos dos veces al día, siendo una de ellas obligatoriamente al final del mismo, una limpieza y desinfección de las instalaciones y zonas de contacto más frecuente. Se recomienda una segunda limpieza a lo largo de la jornada con pausa de apertura, preferiblemente al mediodía, dedicada a realizar las tareas de mantenimiento, limpieza, desinfección y reposición de productos sin la presencia de clientes. Estos horarios de cierre por limpieza se comunicarán debidamente al consumidor por medio de cartelería visible o mensajes por megafonía.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador o puestos de trabajo por turnos, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso o de cada cambio de turno respectivamente, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación, por ejemplo, mostradores y mesas u otros elementos de los puestos en mercadillos, mamparas en su caso, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador.
- Cuando en el establecimiento vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona comercial, sino también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.
- Se revisará, como mínimo una vez al día, el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de

los aseos en los establecimientos comerciales.

- Se reforzarán las condiciones de limpieza de aseos y zonas comunes para cuyo acceso se establecerán turnos de entrada para evitar aglomeraciones.
- La ocupación máxima de los aseos será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- Se deberá disponer de papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día. Se valorará la posibilidad de disponer papeleras con tapa y pedal de apertura no manual en aquellos casos en los que se considere más conveniente.
- En teléfonos usados por diferentes personas, es recomendable utilizar el sistema de “manos libres” o sistemas que permitan la individualización de su utilización, o, de no ser posible, serán limpiados después de cada uso.
- Los carros, cestas, las escaleras mecánicas y los ascensores serán objeto de atención y limpieza continua. Podrán facilitarse al cliente guantes o bolsas de plástico asimilables que puedan usarse como guantes y toallitas desinfectantes para la limpieza de carritos o cestas de la compra antes y después de su uso.
- En la medida de lo posible, siempre que no contraveniga ninguna norma sectorial o de seguridad, mantener las puertas abiertas con cuñas y otros sistemas, para evitar el contacto de las personas con las manetas y pomos.
- En caso de considerarlo conveniente y según el tipo de establecimiento, se dispondrá de felpudos humedecidos con una solución de agua y lejía al 2% en las entradas y salidas al centro de trabajo.
- En el caso de devolución de productos, se recomienda que el establecimiento cuente con una estrategia de tratamien-

to y/o desinfección de los mismos, que defina en función de las características del producto el tratamiento adecuado, antes de ponerlos a la venta, procediendo a su recogida con guantes desechables.

- En el caso de las máquinas expendedoras, extremar la limpieza y desinfección de las máquinas con especial incidencia en los puntos de contacto directo con el usuario (pantalla, botoneras, recogida producto, etc.).

Mercadillos ambulantes

- Únicamente los vendedores podrán tocar los productos. Lo harán siempre con guantes de protección, así como con mascarilla, y siguiendo las instrucciones y recomendaciones de higiene frente al Covid-19.
- Evitar la manipulación simultánea de alimentos y dinero u otros medios de pago fomentando el pago por tarjeta y extremando la limpieza del TPV tras cada uso, especialmente si ha sido manipulado por el cliente o si el empleado que lo usa no es siempre el mismo.
- Los puestos de venta deben ser limpiados y desinfectados con frecuencia, como mínimo antes y después de su montaje.
- Se deberá disponer de gel hidroalcohólico y papeleras para depositar residuos como pañuelos y otro material desechable. Estas papeleras deberán limpiarse de forma frecuente. Se recomienda facilitar pañuelos desechables.
- Mantener el puesto ordenado y con los productos dispuestos de forma higiénica, adecuadamente separados por categorías y dando una imagen de limpieza segura en todo momento.
- En el caso de devolución de productos, se debe realizar su desinfección o mantenerlos en cuarentena antes de ponerlos nuevamente a la venta. Así mismo, se aconseja proceder a su recogida con guantes desechables.

- Realizar limpieza y desinfección frecuente del vehículo de carga, con especial atención a superficies, volante, pomos etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida en agua, o cualquiera de los desinfectantes virucidas existentes en el mercado que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el manejo de estos productos se seguirán las indicaciones del etiquetado de los mismos.
- Después de cada jornada, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, mostradores, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos, siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.
- Para las tareas de limpieza, hacer uso de guantes de vinilo/acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

■ Comercio on line

De acuerdo con lo dispuesto en la Guía de recomendaciones para el desarrollo de la actividad comercial a distancia y abastecimiento de zonas rurales sin locales comerciales elaborada por la Secretaría de Estado de Comercio del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo consensuada con el Ministerio de Sanidad y con el Ministerio de Consumo, las medidas a tener en cuenta para el ejercicio del comercio on line con reparto a domicilio, son:

Medidas higiénicas para la preparación de los embalajes y pedidos

- Desinfección periódica de las mesas o mostradores de preparación de los pedidos y de las superficies e instrumentos

que se utilizan con frecuencia.

- Desinfección de los embalajes antes de su entrega a los repartidores y a los clientes.
- Utilización de guantes desechables y lavado de manos con agua y jabón antes y después de ponerse los guantes.
- Para aquellas personas que utilicen ropa de trabajo, la empresa debe asegurar que el personal cuenta con uniformes suficientes para mantenerlos limpios en todo momento. La limpieza de los mismos, se realizará siempre con agua caliente y cada día.

Medidas para la venta de productos a través de la modalidad “click & collect y click & car.

- Concentrar la recogida y entrega de los productos de primera necesidad en los centros que dispongan de sistemas de acceso desde el vehículo, fomentando el sistema “click & car de forma que los clientes puedan recoger sus pedidos sin salir del coche, incrementando con ello la velocidad de entrega y respetando la distancia de seguridad empleado-cliente.
- Evitar el contacto directo y mantener una distancia de más de un metro con todas las personas.
- Establecimiento de mecanismos de recogida o devolución de productos en tienda por el sistema de cita previa, de manera que el cliente pueda elegir con antelación un horario para acudir al establecimiento, limitando la afluencia excesiva de personas en las instalaciones y evitando las aglomeraciones en horas punta.
- Incrementar en la medida de lo posible los puntos de recogida para que lleguen a más áreas del territorio, de manera que los clientes disminuyan la distancia de sus desplazamientos y la recogida sea más rápida.
- Poner a disposición de los usuarios que recogen pedidos

aquellos elementos necesarios para limitar la acción del virus, como alcohol gel y toallitas desinfectantes, entre otros, así como entregar los pedidos con guantes desechables.

■ Recomendaciones específicas para distintos sectores comerciales

De acuerdo con lo dispuesto en el Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario, a continuación se exponen recomendaciones adicionales en función de los diferentes sectores comerciales.

Alimentación

- Si el producto se encuentra expuesto directamente al cliente sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene. En el caso de productos de la pesca, carne, charcutería, pollería o de frutas y verduras y hortalizas en despacho asistido podrá establecerse una distancia de seguridad entre el cliente y los productos adaptada al tamaño del establecimiento. En el caso de frutas y verduras en autoservicio deberán recogerse recomendaciones respecto al lavado y tratamiento del producto y el uso obligatorio de guantes desechables. En el autoservicio de otros productos a granel deberán habilitarse las medidas de seguridad adaptadas al tipo de productos.
- Utilización de guantes tanto para el vendedor como para el cliente que manipulen productos no envasados.
- Se recomienda que el vendedor utilice guantes, cumpliendo con la reglamentación sobre manipulación de alimentos si es el caso. En el caso de no contar con ellos, se extremarán las medidas de seguridad y la frecuencia de la limpieza y desinfección.

Textil

- En los establecimientos del sector comercial textil, y de

arreglos de ropa y similares, el uso de probadores deberá ser limitado al máximo posible pudiendo, para ello, mantenerlos temporalmente cerrados y abiertos de manera alternativa.

- La zona de probadores deberá ser limpiada y desinfectada tras cada uso. En caso de que el acceso al probador sea mediante cortina, ésta se tocará solo con guantes o bien con el codo. Las cortinas deberán ser desinfectadas, así como el interior de los probadores, especialmente suelos y mobiliario. Se evitará la existencia de mobiliario y decoración no imprescindible para su uso.
- Control de entrada en la zona de probadores y asistencia de personal interno de tienda, todo ello con el fin de garantizar las medidas de seguridad e higiene.
- En la medida de lo posible, se facilitarán guantes a los clientes a la hora de tocar las prendas.
- En caso de que un cliente se pruebe una prenda que posteriormente no adquiera, el titular del establecimiento implementará medidas para que la prenda sea higienizada antes de que sea facilitada a otros clientes. Esta medida será también aplicable a las devoluciones de prendas que realicen los clientes. Se recomienda que el titular del establecimiento disponga de una estrategia de tratamiento y/o desinfección de las prendas según su material de fabricación.

Calzado

- Se recomienda que las pruebas del producto se realicen mediante calcetines desechables o bolsa plástica proporcionados por el comercio.
- Limpieza del producto probado y no comprado y el devuelto.

Joyería, relojería y similares

- Por las especiales características y valor de los artículos a la venta y con aras a mantener las medidas básicas de seguridad del establecimiento se podrá pedir al cliente que se descubra de la mascarilla al entrar en el establecimiento para su identificación más clara y una vez permitido su acceso pueda volver a usarla.
- El cliente no deberá tocar ninguna superficie, vitrina o catálogos salvo con guantes nuevos proporcionados por la tienda o aquellos que aporte la clientela y que sean lavados con gel hidroalcohólico. No podrá tocar las mercaderías, sino que será el comerciante quien se las enseñe.
- Todo el muestrario deberá estar desinfectado y se realizará la desinfección de cada una de las piezas cada vez que se toque o se prueben.
- Si se realizan pruebas de artículos, el vendedor deberá usar mascarilla y guantes y el cliente mascarilla y desinfectarse con gel hidroalcohólico las manos o la parte del cuerpo donde vaya a realizarse la prueba. Otra alternativa podría ser usar una cubierta de plástico desechable (por ejemplo, film) que cubra la parte necesaria del cuerpo (mano, brazo, escote...etc.) dependiendo de dónde se pruebe la sortija, reloj, collar, etc.
- Se recomienda como productos desinfectantes el agua y jabón de manera general. También el alcohol propílico de 70° frotándolo con una toallita o disco de algodón evitando su aplicación en aquellas joyas que puedan ser dañadas por el alcohol (como perlas) en cuyo caso se recomienda el uso de peróxido de hidrógeno (agua oxigenada) o realizar un baño de vapor con dicho compuesto. Igualmente, se recomienda la desinfección con radiación ultravioleta.

Tecnología, telefonía y cultura (libros, cd' s, películas y similares)

- Se proporcionará a los clientes guantes desechables en la entrada del establecimiento o área siendo obligatorio su uso para la manipulación de los productos.
- Se limpiará frecuentemente expositores y productos expuestos.
- En caso de devolución de productos, se actuará como se recoge en el apartado de medidas generales de higiene y protección de los clientes.
- No se desinfectarán los libros.
- Teniendo en cuenta que los materiales que componen los libros y publicaciones en papel están compuestos por materiales variados (papel, cartón, plástico, tela, cuero, pegamento, hilo, etc.), se recomienda que en los casos de devoluciones, éstas se depositen en un lugar apartado y separadas entre sí durante 14 días, de manera que pueda garantizarse que no están infectados cuando vuelvan al canal librero.

Muebles

- En la medida de lo posible, los clientes recogerán los productos de forma individual o bien con la adecuada protección si se requiere ayuda para su carga en el vehículo.
- Los repartidores a domicilio y los montadores de las tiendas deberían llevar cantidad suficiente de elementos de protección individual (mínimo dos pares de guantes y 2 de mascarillas por persona) por si resultan dañados en alguna manipulación y también geles desinfectantes para antes y después de cada entrega.
- Los sofás, sillas, colchones o cualquier mueble o accesorio que para su venta requiera de contacto físico, será cubierto con protectores o cubre canapés que se desecharán o des-

infectarán una vez terminada la prueba.

Tiendas de cerámica, baños, cocinas y reformas en general

- En la presentación de muestras, a la hora de testar la textura de los materiales, se indicará al cliente la zona donde realizar la prueba y a continuación se someterá la pieza al oportuno proceso de desinfección.
- A la hora de trabajar con catálogo físico, o bien lo presenta el vendedor u ofrecer guantes protectores y desechables al cliente para su utilización.
- Se fomentará la relación con el profesional contratado por el cliente para poder apoyar la coordinación de la obra evitando al máximo la movilidad del cliente.
- El suministro de los productos se realizará directamente al destino de la obra bajo el procedimiento de suministro que asegure la higiene y desinfección de los espacios transitados.
- Para mayor seguridad, en los mostradores de albaranes es recomendable que se utilicen mamparas y protección por parte de los trabajadores.

Tiendas de sombreros o tocados

- Cuando se realicen pruebas de accesorios de cabeza, se usarán gorros desechables de celulosa que se tirarán una vez terminada la prueba.

Gasolineras

- Asegurar el uso de guantes desechables y el mantenimiento de la distancia interpersonal de 1,5 metros utilizando surtidores alternos para repostaje de carburante siempre que no pueda cumplirse la distancia interpersonal de 1,5m.
- Mantener la zona de repostaje limpia y desinfectada.

■ Distintivo 'Andalucía Segura'



Andalucía segura

Desde la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad se ha impulsado un distintivo que diferenciará a todas las empresas comerciales andaluzas que aseguren de manera responsable el cumplimiento de una serie de medidas y recomendaciones de seguridad para la prevención y protección de la salud.

El objetivo es devolver la confianza a nuestros profesionales y consumidores, proporcionando seguridad a la experiencia de compra. Debemos evitar riesgos de contagio y establecer procedimientos preventivos y más seguros para el desarrollo de la actividad comercial.

El distintivo tendrá un carácter voluntario y gratuito para cualquier establecimiento comercial de Andalucía y una validez de 1 año.

■ ¿Cómo obtener el distintivo?

1. Leer esta Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector comercial andaluz. Elaborada a partir de las recomendaciones de la OMS, así como de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y de las guías de recomendaciones de la Secretaría de Estado de Comercio del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España, en colaboración con el Ministerio de Sanidad.
2. Implementar las actuaciones y medidas necesarias, derivadas de dichas recomendaciones, en materia de Seguridad y protección de la salud.
3. Una vez implementado en la empresa, ésta deberá cumplimentar telemáticamente un formulario de Declaración Responsable (DR) ubicado en la página web de la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad.
4. A continuación, el distintivo podrá ser descargado por la persona titular en el mismo momento de la recepción virtual de la DR, y dispondrá de un código QR junto a la denominación de la empresa. De manera que será personalizado, con objeto de evitar el fraude o la copia del distintivo por parte de otras empresas que quisieran especular con él o dar un uso indebido al mismo.
5. Se establecerá un seguimiento a través de la inspección de comercio provincial que validará de forma aleatoria la implementación de dichas medidas recomendadas.
6. En caso de que alguna empresa que ostente el distintivo no cumpliera con las recomendaciones y faltara a su compromiso, se le retiraría el mismo y se dejaría sin efecto su DR.
7. En este supuesto de retirada del distintivo, tras un período de 3 meses, podría volver a optar al mismo, habiendo realizado nueva declaración responsable y comprometiéndose con el cumplimiento de las recomendaciones

de la Guía práctica de recomendaciones dirigidas al sector comercial andaluz.

■ Aplicación del sello “Andalucía Segura”

Cada establecimiento comercial obtendrá un sello personalizado con un código QR que certificará su autenticidad.



■ Recomendaciones de la OMS

Puede reducir sus posibilidades de infectarse o propagar COVID-19 tomando algunas precauciones simples:

- Limpie sus manos regularmente y a fondo con un desinfectante para manos a base de alcohol o lávelas con agua y jabón. ¿Por qué? Lavarse las manos con agua y jabón o usar un desinfectante para manos a base de alcohol mata los virus que pueden estar en sus manos.

- Mantenga al menos 1 metro de distancia entre usted y los demás. ¿Por qué? Cuando alguien tose, estornuda o habla, rocía pequeñas gotas de líquido de su nariz o boca que pueden contener virus. Si está demasiado cerca, puede respirar las gotas, incluido el virus COVID-19 si la persona tiene la enfermedad.

- Evite ir a lugares llenos de gente. ¿Por qué? Cuando las personas se juntan en multitudes, es más probable que tenga contacto cercano con alguien que tiene COVID-19 y es más difícil mantener una distancia física de 1 metro.

- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca. ¿Por qué? Las manos tocan muchas superficies y pueden detectar virus. Una vez contaminadas, las manos pueden transferir el virus a los ojos, la nariz o la boca. A partir de ahí, el virus puede ingresar a su cuerpo e infectarlo.

- Asegúrese de que usted y las personas que lo rodean sigan una buena higiene respiratoria. Esto significa cubrirse la boca y la nariz con el codo o pañuelo doblado cuando tose o estornuda. Luego deseche el pañuelo usado inmediatamente y lávese las manos. ¿Por qué? Las gotas propagan el virus.

- Al seguir una buena higiene respiratoria, protege a las per-

sonas que lo rodean de virus como el resfriado, la gripe y COVID-19.

- Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, busque atención médica, pero llame por teléfono* con anticipación si es posible y siga las instrucciones de su autoridad de salud local. ¿Por qué? Las autoridades nacionales y locales tendrán la información más actualizada sobre la situación en su área. Llamar con anticipación permitirá que su proveedor de atención médica lo dirija rápidamente al centro de salud adecuado.

- Manténgase actualizado sobre la información más reciente de fuentes confiables, como la OMS o las autoridades sanitarias locales y nacionales. ¿Por qué? Las autoridades locales y nacionales están en mejores condiciones para asesorar sobre lo que deberían hacer las personas en su área para protegerse.

*Teléfonos de atención sanitaria COVID-19 en Andalucía:
900 400 061 / 955 545 060

■ **Cómo poner, usar, quitar y desechar una mascarilla**

- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.

- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

- Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.

Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

■ Anexo

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, CONOCIMIENTO, EMPRESAS Y
UNIVERSIDAD

DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL CUMPLIMIENTO CON LAS MEDIDAS EN MATERIA DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE LA SALUD EN EL ÁMBITO COMERCIAL PARA LA OBTENCIÓN DEL SELLO DE ANDALUCÍA SEGURA

1 DATOS DE LA PERSONA O ENTIDAD DECLARANTE Y DE LA REPRESENTANTE							
APELLIDOS Y NOMBRE/RAZÓN SOCIAL/DENOMINACIÓN:						SEXO: <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> M	DNI/NIE/NIF:
DOMICILIO:							
TIPO DE VÍA:		NOMBRE DE LA VÍA:					
NÚMERO:	LETRA:	KM EN LA VÍA:	BLOQUE:	PORTAL:	ESCALERA:	PLANTA:	PUERTA:
ENTIDAD DE POBLACIÓN:		MUNICIPIO:		PROVINCIA:	PAÍS:	CÓD. POSTAL:	
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	CORREO ELECTRÓNICO:				
APELLIDOS Y NOMBRE DE LA PERSONA REPRESENTANTE:						SEXO: <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> M	DNI/NIE/NIF:
TELÉFONO FIJO:	TELÉFONO MÓVIL:	CORREO ELECTRÓNICO:					

2 NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA OBLIGATORIA	
Las notificaciones que proceda practicar se efectuarán por medios electrónicos a través del sistema de notificaciones de la Administración Junta de Andalucía y se tramitará su alta en el servicio correspondiente en caso de no estarlo (1).	
Indique un correo electrónico y, opcionalmente, un número de teléfono móvil donde informar sobre las notificaciones practicadas en el sistema de notificaciones.	
Correo electrónico:	Nº teléfono móvil:
(1) Debe acceder al sistema de notificaciones con su certificado digital u otros medios de identificación electrónica; puede encontrar más información sobre los requisitos necesarios para el uso del sistema y el acceso a las notificaciones en la dirección: http://www.andaluciajunta.es/notificaciones	

3 AUTORIZACIONES	
SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Autorizo a la Dirección General de Comercio a utilizar los datos personales del presente formulario para informarme de otros programas de la propia Dirección General en el ámbito de sus competencias.	
La presentación de esta declaración responsable conllevará la autorización para la publicación del nombre, CIF y dirección del establecimiento en el portal de la Junta de Andalucía.	

4 DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA	
La persona abajo firmante DECLARA, bajo su expresa responsabilidad que el establecimiento/local comercial indicado cumple con la medidas en materia de seguridad y protección de la salud contenidas en la Guía Práctica de Recomendaciones dirigidas al sector comercial, publicada en la página web de la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad, y que se compromete a mantenerlas durante un año.	
En a de de	
LA PERSONA DECLARANTE/REPRESENTANTE LEGAL	
Fdo.:	

ILMO/A. SR./A. TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE COMERCIOCódigo Directorio Común de Unidades Orgánicas y Oficinas:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CLÁUSULA DE PROTECCIÓN DE DATOS

En cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento General de Protección de Datos, le informamos que:

- a) El Responsable del tratamiento de sus datos personales es la Dirección General de Comercio, cuya dirección es Avda. Américo Vespucio, 13, Edificio S3. Isla de la Cartuja. 41092 - Sevilla.
- b) Podrá contactar con el Delegado de Protección de Datos en la dirección dpd.ceceu@juntadeandalucia.es
- c) Los datos personales se solicitan en cumplimiento del artículo 6.1.c) del Reglamento (UE) 2016/679, del artículo 8 de la Ley 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y del art. 1 del Decreto Legislativo 1/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Comercio Interior de Andalucía, en base a la cual se desarrolla el sello de Andalucía Segura.
- d) Puede usted ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad de sus datos, y la limitación u oposición a su tratamiento, como se explica en la información adicional. La información adicional detallada, así como el formulario para la reclamación y/o ejercicio de derechos se encuentra disponible en la siguiente dirección electrónica: <http://www.juntadeandalucia.es/protecciondedatos>



Junta de Andalucía