No te la juegues en la vuelta al tajo

Comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA COMERCIOS DE MINORISTAS

Con la promulgación del decreto del estado de alarma del 14 de marzo, el comercio de alimentación se mantuvo abierto siendo uno de los sectores declarados como esencial y en el que hay que poner en valor el gran trabajo realizado por todos los trabajadores y trabajadoras.

Con la llegada de la fase I de la desescalada, la novedad aparece en que ahora los establecimientos de comercio minoristas y de prestación de servicios podrán proceder a su apertura siempre que tengan una superficie útil igual o inferior a 400 metros cuadrados, excepto aquellos que se encuentren dentro de centros o parques comerciales sin acceso directo e independiente desde el exterior.

Otra novedad que tenemos respecto al comercio de minoristas es que, a diferencia de la fase 0, ya no es necesario pedir cita previa para poder acudir a los mismos, algo que debe tenerse muy en cuenta a la hora de gestionar el aforo pues con las citas podíamos prever los clientes que se iban a recibir y ahora esto resulta totalmente imposible.

El aforo del local nunca debe superar el 30%, asegurando siempre la distancia mínima de seguridad de 2 metros o en aquellos casos en que no sea posible mantener dicha distancia limitando la presencia de un único cliente en el interior del local. Además debe contar con un horario de atención prioritario para los mayores de 65 años.

Es necesario destacar que independientemente de que se cumpla con el aforo al 30% debe garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de dos metros ya que de nada sirve cumplir con el aforo si luego las personas se encuentran hacinadas en un área determinada del local comercial.

Si el establecimiento cuenta con ascensor su uso se limitará al mínimo imprescindible priorizando la utilización de las escaleras y su ocupación máxima será de una persona excepto en aquellos casos que precise de asistencia, en cuyo caso podrá utilizarlo junto a su acompañante.

Aunque la normativa obliga a que los locales comerciales que abran al público en la fase I realicen labores de limpieza y desinfección de las instalaciones al menos dos veces al día, debemos asegurarnos de que dicha limpieza sea adecuada a las necesidades y características del local, por lo que en ocasiones puede ser necesario una limpieza más frecuente.

Debe prestarse especial atención a las superficies de contacto más habituales como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, y otros elementos de similares características.

Cuando en el local haya más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza deberán realizarse tanto en la zona comercial como en las zonas privadas de los trabajadores y las trabajadoras como son vestuarios, taquillas, aseos y áreas de descanso.

Además se revisará, como mínimo una vez al día, el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de las puertas de los aseos, aunque estos como norma general no podrán ser utilizados por los clientes salvo en casos muy excepcionales.

Es importante destacar que el ozono no está identificado como un desinfectante virucida por lo que aunque puede usarse como medida complementaria, este no puede sustituir al resto de medidas de prevención establecidas por el Ministerio de Sanidad.

En el caso de la venta automática, máquinas de vending, lavanderías autoservicio y otras actividades similares, se deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección tanto de las máquinas como de los locales.

Se recomienda el uso de mamparas o elementos barrera entre vendedor y cliente o con los proveedores.

La distancia interpersonal de seguridad en estos casos será de al menos un metro, o de aproximadamente dos metros cuando no contemos con estos elementos. Además en los establecimientos deberá estar señalizada de forma clara, mediante marcas en el suelo, cartelería o balizas, la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes y un único empleado no podrá atender de forma simultánea a más de un cliente.

PRIMER SINDICATO CCOO

En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, se deberá utilizar el equipo de protección individual oportuno que asegure la protección tanto del trabajador como del cliente, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de dos metros entre clientes.

El tiempo de permanencia en los establecimientos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar sus compras.

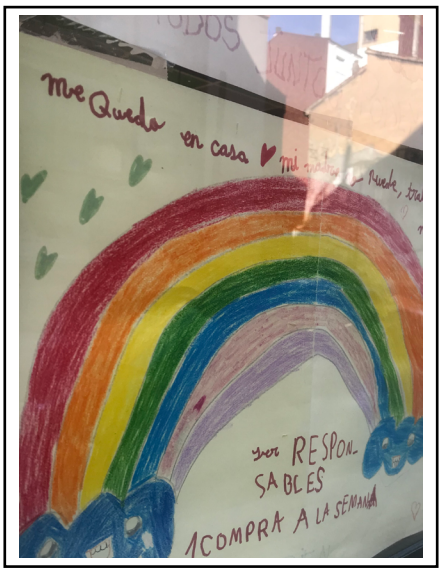
En cuanto a los locales comerciales que cuenten con zona de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador o trabajadora del establecimiento, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.

Es importante destacar que está totalmente prohibido poner a disposición de los clientes productos de prueba no destinados a la venta como pueden ser perfumes, cosméticos o similares y que en caso de que el local disponga de probador este solo podrá ser utilizado por una persona, siendo necesario proceder a la limpieza y desinfección del mismo tras su uso. Además en caso de que un cliente se pruebe una prenda que finalmente no adquiera o que posteriormente devuelva, el titular del establecimiento deberá higienizar dicha prenda antes de facilitarla a otro cliente.

Además los establecimientos comerciales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en la entrada del local, y deberán estar siempre en condiciones de uso.

En cuanto al aforo, los locales comerciales deberán exponer al público el aforo máximo y contarán con sistemas que permitan el recuento y control de este, manteniendo siempre la distancia de seguridad de dos metros entre personas.

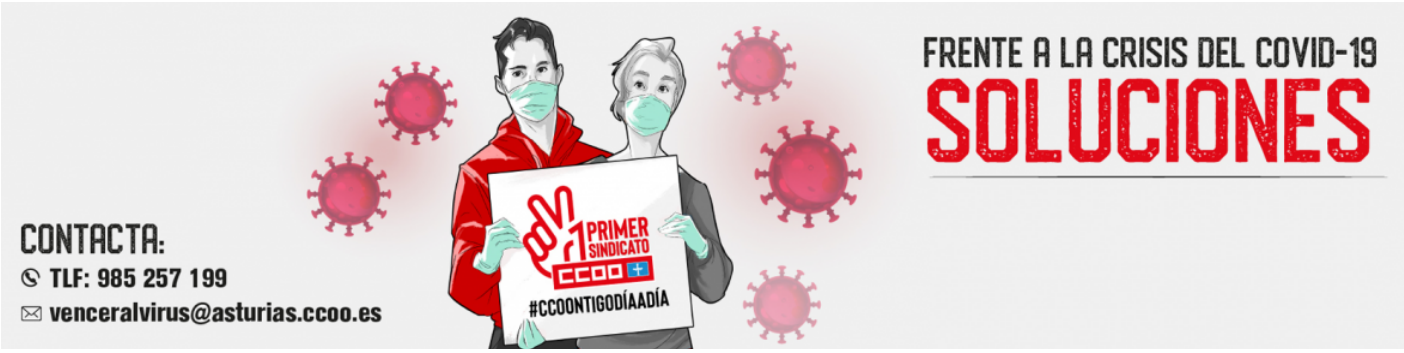
Además se organizará la circulación de personas de forma que se mantenga dicha distancia de seguridad y en aquellos casos en que el local cuente con dos o más puertas, se podrá establecer una para la entrada y otra para la salida a fin de minimizar las aglomeraciones.



Los establecimientos podrán obligar a los clientes al uso de mascarillas quirúrgicas o sanitarias dentro del establecimiento para asegurar así la protección del resto de clientes y personas trabajadoras, así como guantes desechables para la manipulación de los productos. Este requisito se indicará mediante cartelería.

Finalmente es necesario indicar también que en los locales comerciales que dispongan de aparcamientos propios tanto para clientes como para empleados, en los que el acceso no se pueda realizar de forma automática sin contacto, este será sustituido por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad, quien será el encargado también de controlar la entrada y salida escalonada de los empleados según los turnos establecidos.

El cumplimiento de todas estas medidas de prevención y las recomendaciones recogidas en El **protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario**, del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo son fundamentales para frenar los contagios de Covid-19 porque tal y como se indica en dicha guía "La responsabilidad del empresario es la mayor garantía para no contribuir a la difusión de virus de forma incontrolada".

Por una desescalada segura

No lo dudes, consulta a tu sindicato