

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL SECTOR EMPRESARIAL DE MONTIJO



**MEDIDAS LOCALES PARA HACER FRENTE AL IMPACTO ECONÓMICO Y
SOCIAL DEL COVID-19**

AYUNTAMIENTO DE MONTIJO

1. INTRODUCCIÓN

Esta guía pretende ser una herramienta de ayuda para que las empresas de Montijo preparen sus actuaciones frente a la situación producida por el Coronavirus COVID-19. Lo que para muchos puede parecer una obviedad es posible que para otros resulte de gran utilidad, ya que no todos los empresarios y empresarias tienen el mismo nivel de formación o la misma capacidad para generar unos mecanismos básicos de protección más orientados a la conducta que al estudio espacial de sus empresas, pero que entendemos son el pilar de la nueva normalidad que inevitablemente se implanta en estos días.

Su objetivo es asegurar la actividad de la empresa y a la vez, proteger la salud de su personal y de sus clientes.

Se intenta dar respuesta a las incertidumbres generadas y ayudar a tomar decisiones en el seno de las empresas o centros de trabajo.

Para la elaboración de esta guía, se ha tenido en cuenta diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad. Se trata de un documento “vivo” al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones, etc... en función de la evolución de la situación.

Ante la ausencia hasta el momento, de protocolos específicos de prevención para ningún sector, pero teniendo en cuenta que el sector comercial es un entorno con un elevado tránsito de personas y cuya convivencia es estrecha, sería conveniente tener en consideración medidas de prevención primarias para reducir la posibilidad de propagación de casos de la enfermedad entre los clientes y trabajadores de este sector.

2. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

2.1. Recomendaciones de protección frente al virus

- En general lavado frecuente de manos con agua y jabón o soluciones alcohólicas. Expresamente:
 - I. Tras estornudar o toser.
 - II. Tras estar en contacto con una persona que haya estornudado o tosido.
 - III. Después de usar baño, transporte público o tocar superficies sucias.
 - IV. Antes de comer.
- Cubrir boca y nariz con el codo flexionado al estornudar o toser.
- Evitar tocar ojos, nariz y boca.
- Usar pañuelos desechables.
- Evitar el contacto cercano con otras personas.

¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



www.mscbs.gob.es

2.2. Medidas de higiene en el establecimiento

- Ventilación adecuada del local.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, pomos de puertas, muebles, sanitarios, suelos, teléfonos, etc.
- Después de cada jornada, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos, mostradores, etc. y en general cualquier superficie que pueda haber sido tocado con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.
- Evitar abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con los empleados. Tampoco compartir objetos. Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajadores (pago, bolígrafos,...) se realizará desinfección de manos.
- Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos. Siempre se utilizarán de acuerdo a lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad.
- Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual (EPIs) adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

NOTA IMPORTANTE: El riesgo de mezclar distintos productos de limpieza sin conocer sus propiedades.

- No mezcles cloro (Hipoclorito de sodio) con ácidos como vinagre, limón o productos de limpieza que contengan ácido clorhídrico porque pueden provocar cloro gaseoso, altamente tóxico.
- No combinar cloro con alcohol porque podría generar cloroformo que puede detener el diafragma y causar un paro cardíaco.
- Nunca mezclar cloro con agua oxigenada o vinagre porque generan sustancias altamente explosivas.
- No mezclar cloro con amoníaco porque se puede provocar problemas pulmonares o de hígado.
- Si se quiere desinfectar con cloro:
 1. Verter una solución diluida de 20ml de cloro en 1l de agua.
 2. Utilizar para limpieza de suelos y paredes.
 3. Ventilar la estancia.
 4. Una vez seca la misma, ahora sí podemos utilizar un limpiador multiusos.

2.3. Zonas comunes

Revisar al menos diariamente, el funcionamiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc., así como vigilar el funcionamiento y la limpieza de sanitarios y grifos de aseos.

Se recomienda tener un registro con estas actuaciones.

2.4. Zonas de venta

- Permanencia del cliente en el establecimiento lo estrictamente necesario para la adquisición de producto o la recepción del servicio.
- Se recomienda el uso de guantes desechables cuando se prevea la manipulación de productos por parte del cliente. Deberán estar siempre disponibles.
- Limpieza de TPV tras cada uso.
- Utilización por parte del trabajador de guantes al cobrar y limpieza de manos con gel entre cobro y cobro.
- Preferencia de forma de pago a través de móvil o tarjeta frente al efectivo.
- Mantener la distancia entre vendedor y cliente en ausencia de elementos distanciadores como mamparas.
- Cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, coger turnos y esperar fuera del establecimiento.
- Utilización de mascarillas o mamparas entre vendedor y cliente.
- Uso de cartelera que informe al cliente de las normas en relación al Covid-19.
- Facilitar las entregas a domicilio.
- Contar con papeleras con tapa y pedal.
- Realizar limpieza constante de productos de prueba, retirarlos si no se puede garantizar o sólo manipular por parte del vendedor. (Ej.: perfumes, teléfonos, etc.)
- En cuanto a las devoluciones, desinfectar inmediatamente o realizar cuarentena.
- Recomendar el lavado de los productos antes de su uso.

2.5. Proceso de desinfección de mascarillas reutilizables

El Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social propone tres métodos posibles para desinfectar las mascarillas de modo que puedan volver a ser usadas con total seguridad. Además, recuerda que se recomienda el uso expreso de mascarillas en aquellos sitios donde no se pueda garantizar el mantenimiento de la distancia de seguridad recomendada de uno o dos metros.

- El primer método consiste en lavar y desinfectar las mascarillas con detergente normal y agua a temperatura entre 60 y 90°C (ciclo normal de lavadora).

- Como segunda alternativa de desinfección se propone sumergir las mascarillas en una dilución de lejía 1:50 (20 ml de lejía, 980 ml de agua) con agua tibia durante 30 minutos y lavar, posteriormente, con agua y jabón para eliminar cualquier resto de lejía.
- El tercer método de desinfección propuesto por el Ministerio se basa en usar cualquiera de los productos virucidas autorizados por el Ministerio de Sanidad para uso ambiental y que se encuentren registrados para uso por el público en general siguiendo las recomendaciones del fabricante. Tras la desinfección con este método se recomienda el lavado de las mascarillas con abundante agua y jabón para eliminar cualquier resto químico y posteriormente dejarlas secar.

LA RESPONSABILIDAD DEL EMPRESARIO ES LA MAYOR GARANTÍA PARA NO CONTRIBUIR A LA DIFUSIÓN DEL VIRUS DE MANERA INCONTROLADA.