

MEDIDAS DE HIGIENE - PERIODICIDAD

- Cada local dispondrá de un protocolo de limpieza adaptado a las nuevas medidas.
- Los establecimientos y locales que abran al público realizarán, al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de la zona donde se atiende a los clientes.
- En las zonas de trabajo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos por la mañana o al inicio de la actividad y en cada cambio de turno, Se realizará una limpieza por la mañana, antes de la apertura, y una segunda limpieza a lo largo de la jornada (preferentemente a mediodía). Es muy recomendable realizar una pausa en la apertura, dedicada a realizar las tareas de mantenimiento, limpieza y desinfección sin la presencia de clientes.

MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: PRODUCTOS

- Virucidas y productos autorizados por el Ministerio de Sanidad, consúltalos [aquí](#).
- Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, respetando las indicaciones del etiquetado.
- Hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: INSTALACIONES Y ELEMENTOS A INCLUIR

- En la limpieza de zona de clientes se tendrán en cuenta las superficies de contacto más frecuente como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, grifos, etc.
- En la limpieza de puestos de trabajo se pondrá especial atención a mostradores, mamparas en su caso, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación.
- Cuando haya más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.
- Se reforzarán las condiciones de limpieza de aseos y zonas comunes para cuyo acceso se establecerán turnos de entrada para evitar aglomeraciones.
- En la medida de lo posible se colocarán dispensadores o se facilitará, individualmente, gel hidroalcohólico para la desinfección de las manos.
- Se reforzarán las condiciones de limpieza de aseos y zonas comunes para cuyo acceso se establecerán turnos de entrada para evitar aglomeraciones.

MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: OTRAS RECOMENDACIONES

- Los establecimientos y locales deberán disponer de papeleras con tapa y a ser posible con pedal o basculante en los que poder depositar pañuelos y otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.
- 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.
- 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.

USO DE OBJETOS

- Se recomienda disponer de dispensadores de gel o soluciones desinfectantes/hidroalcohólicas por cada puesto de trabajo y la higiene de manos tras el uso de cada empleado.
- Se recomienda no compartir objetos entre empleados (grapadoras, bolígrafos,...).
- Si hay que intercambiar objetos con otras personas (clientes o trabajadores) se realizará una desinfección de manos.
- Se recomienda eliminar toda la decoración que no sea necesaria.
- El personal debe desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea posible, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.).



VESTUARIOS Y ZONAS DE DESCANSO

- Siempre que sea posible se cerrarán los vestuarios y las zonas o salas de descanso. Si no se cerrasen, se limitará su uso al mínimo imprescindible y en ese caso al mínimo de afluencia y tiempo de permanencia.
- En caso de que se utilicen dichas áreas de descanso, no se compartirán utensilios de cocina, menaje o comida.
- Evitar aglomeraciones, manteniendo una distancia mínima de dos metros.
- Se recomienda establecer turnos de uso, para que pueda mantenerse la distancia de seguridad.
- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente, en especial antes y después de cada comida.
- Mantener protegidos los alimentos con film o en envases con tapa.
- Mantener limpia la zona de comedor utilizada y los objetos de uso común (atender a medidas de limpieza, en especial de objetos).
- Dejar la puerta abierta de la sala de descanso para asegurar la renovación del aire.

VENTILACIÓN Y TEMPERATURA

El COVID-19 se mantiene en el aire más tiempo activo en ambientes secos y fríos. Por ello:

- Ventilación adecuada de todos los locales y espacios.
- Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.
- En la medida de lo posible, siempre que no contravenga ninguna norma sectorial o de seguridad, mantener las puertas abiertas, para evitar el contacto de las personas con las manetas y pomos.



Haz clic para volver al índice de contenidos