

Què cal fer per poder obrir al públic comerços, serveis, activitats d'hostaleria i restauració?

Avui diumenge s'ha publicat la **Ordre SND/388/2020** que permet la reobertura, a partir del dilluns 4 de maig, de tots els establiments i locals comercials minoristes, activitats de serveis professionals i hostaleria, l'activitat dels quals s'havia suspès per la declaració de l' estat d'alarma.

Qui pot obrir?

- Tots els **establiments i locals comercials minoristes i d'activitats de serveis professionals** que no superin una superfície de més de 400 metres quadrats.
- Establiments situats dins de centres o parcs comercials que disposin d'**accés directe i independent des de l' exterior**

Qui NO pot obrir?

- Establiments que superin els 400 metres quadrats de superfície.
- Centres i parcs comercials
- Establiments situats dins de centres o parcs comercials que no disposin d'acés directe i independent des de l' exterior

Condicions per prestar l'activitat en locals comercials oberts al públic

Establir un sistema de cita prèvia que garanteixi la permanència a l'interior de l'establiment o local en un mateix moment de un únic client per cada treballador, sense que es puguin habilitar zones d' espera en l'interior dels mateixos

Es garantirà l' atenció individualitzada al client amb una separació física mínima d'un metre quan es compti amb elements de protecció o barreres, o d'aproximadament 2 metres sense aquests elements. Si no és possible aquesta separació s'hauran de mantenir les distàncies mitjançant taulells o mampares.

Reservar un horari d'atenció preferent per a majors de 65 anys dins el seu horari de passeig i activitat física (de 10 a 12 i de 19 a 20h)

Els locals i activitats que ja tenien permesa la obertura al públic de la seva activitat, la podran continuar exercint com fins ara

Es podran establir sistemes de recollida en el local dels productes adquirits, sempre que garanteixin una recollida esglaonada que eviti aglomeracions en l'interior del local o en els seus accessos.

Els desplaçaments als establiments detallats anteriorment, es podran efectuar únicament dins del municipi de residència, llevat que el servei o producte no es trobi disponible en el mateix .

Mesures d'higiene que s'hauran d'aplicar en els establiments oberts al públic.

1.- Es realitzarà , almenys 2 vegades al dia, una neteja i desinfecció de les instal·lacions amb especial atenció a les superfícies de contacte més freqüents com poms de portes, taulells , mobles , passamans , màquines dispensadores , sòls , telèfons , penjadors, carros i cistelles , aixetes i altres elements de similars característiques , d'acord a les següents pautes:

- **Una de les neteges es realitzarà , obligatòriament , a l' acabar el dia**
- **Es faran servir desinfectants com dilucions de lleixiu (1.50) recentment preparada o qualsevol dels desinfectants amb activitat virucida que es troben en el mercat i que han estat autoritzats i registrats per l' Ministeri de Sanitat . Si es fa servir un desinfectant comercial es respectaran les indicacions de la etiqueta**
- **Després cada neteja , els materials emprats i els equips de protecció individual (en endavant EPI) utilitzats es rebutjaran de forma segura, procedint posteriorment al rentat de mans.**

Per realitzar aquesta neteja es podrà realitzar al llarg de la jornada i preferentment al migdia, una pausa de la obertura dedicada a tasques de manteniment , neteja i reposició .

Així mateix , **es realitzarà una neteja i desinfecció dels llocs de treball en cada canvi de torn**, amb especial atenció a taulells, mampares, teclats, terminals de pagament, pantalles tàctils, eines de treball i altres elements susceptibles de manipulació, prestant especial atenció a aquells utilitzats per més d'un treballador.

Quan en l' establiment o local hi hagi més d'un treballador atenent al públic, les mesures de neteja s'estendran no només a la zona comercial, si no també a zones privades dels treballadors , tals com vestuaris , taquilles , lavabos , cuines i àrees de descans.

2. Es procedirà al rentat i desinfecció diària dels uniformes i roba de treball, que hauran de rentar-se de forma mecànica en cicles de rentat entre 60 i 90 graus centígrads. En aquells casos en els que no es faci servir uniforme o roba de treball , les peces utilitzades per els treballadors en contacte amb els clients també hauran de rentar-se a les condicions assenyalades anteriorment .

3. Es garantirà una ventilació adequada de tots els establiments i locals comercials

4. No es faran servir els lavabos dels establiments comercials per part dels clients, excepte en cas estrictament necessari . En aquest últim cas, es procedirà d'immediat a la neteja de sanitaris, aixetes i poms de porta .

[Mesures de prevenció de riscos per al personal que presti serveis en els establiments i locals que obrin a l' públic.](#)

1. No podran incorporar-se als seus llocs de treball en els establiments comercials els treballadors que en el moment de la reobertura de l' establiment comercial estiguin en aïllament domiciliari per tenir diagnòstic de COVID-19, tinguin algun dels símptomes compatibles amb el COVID-19 o que es trobin en període de quarantena domiciliària per haver tingut contacte amb alguna persona amb símptomes o diagnosticada de COVID-19.

2. El titular de l'activitat econòmica que es realitzi en el establiment o local **haurà de complir, en tot cas, amb les obligacions de prevenció de riscos establertes en la legislació vigent**, tant amb caràcter general com de manera específica per prevenir el contagi del COVID19 .

Caldrà que els treballadors disposin dels equips de protecció individual adequats al nivell de risc i **que tinguin permanentment a la seva disposició**, en el lloc de treball, **gels hidroalcohòlics o** quan això no sigui possible, **aigua i sabó** .

L' ús de mascaretes serà obligatori quan no pugui garantir-se la distància de seguretat interpersonal d'aproximadament dos metres entre el treballador i el client o entre els propis treballadors.

Tot el personal haurà d'estar format i informat sobre el correcte ús dels esmentats equips de protecció .

3. El fitxatge amb empremta dactilar serà substituït per qualsevol altre sistema de control horari que garanteixi les mesures higièniques adequades per protecció de la salut i la seguretat dels treballadors o bé s'haurà desinfectar el dispositiu de fitxatge abans i després de cada ús, advertint als treballadors d'aquesta mesura.

4. La disposició de les llocs de treball, la organització dels torns i la resta de condicions de treball presents en el centre es modificaran, en la mesura necessària, per garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat interpersonal mínima de 2 metres entre els treballadors, essent això responsabilitat del titular de l'activitat econòmica o de la persona en qui aquest delegui .

La distància entre venedor o proveïdor de serveis i client durant tot el procés d'atenció al client serà d'almenys un metre quan es compti amb elements de protecció o barreres, o d'aproximadament 2 metres sense aquests elements.

En el cas de serveis que no permetin el manteniment de la distància de seguretat interpersonal, com poden ser les perruqueries, centres d'estètica o fisioteràpia, s'haurà d'utilitzar l'equip de protecció individual oportú que asseguri la protecció tant del treballador com del client, havent d'assegurar en tot cas el manteniment de la distància de dos metres entre un client i un altre.

Mesures de protecció i higiene aplicables als clients en l'interior dels establiments i locals

1. El temps de permanència en els establiments i locals serà l'estrictament necessari per que els clients puguin realitzar les seves compres o rebre la prestació del servei.

2. En els establiments en els que sigui possible la atenció personalitzada de més de un client al mateix temps haurà d'assenyalar-se de forma clara la distància de seguretat interpersonal de 2 metres entre clients.

3. Els establiments i locals hauran de posar a disposició del públic dispensadors de gels hidroalcohòlics amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat a l'entrada del local, i hauran d'estar sempre en condicions d'ús.

4. En els establiments i locals comercials que comptin amb zones d'autoservei , haurà de prestar el servei un treballador de l'establiment, amb l'objectiu d'evitar la manipulació directa per part dels clients dels productes.

5. No es podrà posar a disposició dels clients productes de prova.

6. En els establiments del sector comercial tèxtil i d'arranjaments de roba i similars, els emproadors s'hauran d'utilitzar per una única persona i després del seu ús es netejaran i desinfectaran.

En cas de que un client s'emprovi una peça que posteriorment no adquireixi, el titular de l'establiment implementarà mesures per que la peça sigui higienitzada abans que sigui facilitada a d'altres clients.

Condicions específiques per a les activitats d'hostaleria i restauració

1. Les activitats de hostaleria i **restauració podran realitzar-se mitjançant serveis de lliurament a domicili i mitjançant la recollida de comandes per als clients en els establiments corresponents, quedant prohibit el consum en l'interior dels establiments.**

2. En els serveis de lliurament a domicili podrà establir-se un sistema de repartiment preferent per a persones majors de 65 anys, persones dependents o altres col·lectius més vulnerables a la infecció per COVID-19.

3. En els serveis de recollida a l'establiment, el client haurà de realitzar la comanda per telèfon o en línia i l'establiment fixarà un horari de recollida del mateix, evitant aglomeracions al voltant de l'establiment.

L'establiment haurà de comptar amb un espai habilitat i senyalitzat per a la recollida de les comandes on es realitzarà l'entrega i el pagament. En tot cas, haurà de garantir-se la deguda separació física o quan això no sigui possible, amb la instal·lació de taulells o mampares.

4. No obstant el previst en l'apartat anterior, en aquells establiments que disposin de punts de sol·licitud i recollida de comandes per a vehicles, el client podrà realitzar els comandes des del seu vehicle en el propi establiment i procedir a la seva posterior recollida.

5. Els establiments només podran romandre oberts al públic durant l'horari de recollida de comandes.

[Mesures en matèria higiene per als clients i aforament per els establiments d'hostaleria i restauració](#)

1. El titular de l' activitat de hostaleria i restauració que es desenvolupi en el establiment haurà de posar , en tot cas , a disposició dels clients :

- A l'entrada de l' establiment: gels hidroalcohòlics amb activitat virucida autoritzats i registrats per l' Ministeri de Sanitat , que hauran d'estar sempre en condicions d' ús .
- A la sortida de l' establiment: papereres amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa de brossa .

2. El temps de permanència en els establiments en els que es dugui a terme la recollida de comandes serà el estrictament necessari per que els clients puguin realitzar la recollida dels mateixos.

3. En els establiments en els que sigui possible la atenció personalitzada de més d'un client al mateix temps haurà d'assenyalar-se de forma clara la distància de seguretat interpersonal de 2 metres entre clients.

4. En cas de que no pugui atendre individualment a més d'un client al mateix temps, l'accés a l'establiment es realitzarà de manera individual, no permetent-se la permanència en el mateix de més d'un client , excepte aquells casos en els que es tracti d'un adult acompanyat per una persona amb discapacitat, menor o major.

Aquesta informació és de primeríssima hora i, per tant, està subjecta a posteriors canvis interpretatius, normatius, i a la validació posterior de qualsevol error tipogràfic o d'impressió propi o de les normes estudiades.

L'equip de professionals de Grup Cànovas està al vostre costat per al que faci falta, podeu contactar amb el vostre assessor habitual mitjançant la seva adreça de mail habitual o a: info@canovas.net

Girona, 3 de maig de 2020