

# REAPERTURA DE COMERCIOS POSTCOVID-19

---

**OFICINAPATECO**

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

01

INTRODUCCIÓN

02

ORGANIZACIÓN GENERAL DEL ESPACIO

03

CRITERIOS GENERALES PARA LA ATENCIÓN AL PÚBLICO

04

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LAS TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

05

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LAS TIENDAS DE MODA

06

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA OTROS SECTORES COMERCIALES

07

LIMPIEZA DE LA TIENDA

08

REFERENCIAS



# 01



## INTRODUCCIÓN

La vuelta a la “nueva normalidad” tras el estado de alarma provocado por la pandemia de COVID-19 y el conjunto de medidas de mitigación adoptadas, que han logrado una reducción sustancial y sostenida de la expansión del virus, presenta importantes retos de adaptación para todos.

La desescalada gradual de las medidas extraordinarias de restricción de la movilidad y el contacto social va a permitir la reapertura de todas aquellas actividades comerciales consideradas no esenciales, que han estado cerradas al público durante este periodo.

Tal y como se ha indicado, este proceso será gradual y deberá adaptarse en función de la evolución epidemiológica y del impacto de las medidas adoptadas.

A pesar de la enorme incertidumbre existente, no hay duda de que las medidas higiénicas y de distanciamiento ya incorporadas se han mostrado muy efectivas para prevenir los contagios y minimizar el riesgo de repunte de la enfermedad.

Por lo tanto, el éxito del proceso de desescalada va a depender en buena medida de la responsabilidad y disciplina con la que cada uno de nosotros, a nivel individual y en nuestros puestos de trabajo, actuemos a partir de ahora.

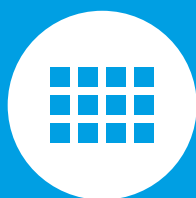
El objetivo de esta guía es orientar al empresario del pequeño comercio de cara a la reapertura y la “nueva normalidad” en el punto de venta, con indicaciones e ideas básicas que le ayuden en este urgente proceso de adaptación.

No se trata de reglas, ni normas, ni serán todas de aplicación en todos los casos, ya que cada establecimiento debe adoptar sus propias soluciones específicas, en función de cómo es el espacio de la tienda, de los medios disponibles, del número de empleados, del tipo de productos, etc.

Debe recalcar que esta guía es un documento orientativo que tendrá que ser sometido a continua actualización y revisión en base a los procedimientos e instrucciones establecidos por el Ministerio de Sanidad y autoridades sanitarias competentes para cada una de las fases de desescalada.

Junto al análisis de la tienda bajo este conjunto de recomendaciones, la reapertura requerirá la incorporación de nuevo material de protección e higiene, por lo que necesitarás contactar con proveedores de equipos de protección individual (EPI) para poder disponer de guantes, mascarillas, dispensadores de desinfectante de manos, papeleras, mamparas o pantallas, con los que deberás contar para poder garantizar la reapertura, así como todos los elementos de cartelería o señalética que consideres necesarios para orientar a tus clientes dentro del establecimiento y para informarles de las nuevas medidas adoptadas en la tienda.

# 02



## **ORGANIZACIÓN GENERAL DEL ESPACIO**

---

Vas a tener que adaptar el espacio de uso público de tu comercio para poder garantizar las medidas de distanciamiento físico entre los clientes y respecto a los empleados. Los cambios serán más o menos complejos en función de cómo sea tu tienda, dependiendo de la organización de la sala de ventas más que de su tamaño, realmente.

A continuación se recogen una serie de recomendaciones cuyo objetivo es ayudarte a identificar las cuestiones que tienes que plantearte y orientarte en cómo resolverlas, ya que no es posible ofrecer soluciones concretas que sean aplicables en todos los casos.

Si desconoces cual es el aforo máximo permitido de tu tienda, puedes calcularlo de la esta manera:

## aforo máximo = superficie útil / ocupación máxima

La ocupación máxima en un establecimiento comercial a pie de calle es de 2 m<sup>2</sup> por persona, excepto en las tiendas de venta de muebles, que es de 5 m<sup>2</sup> por persona.

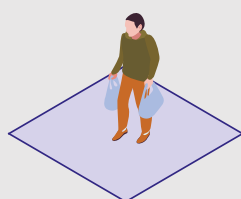
Por lo tanto, para calcular el aforo máximo debes conocer la superficie útil de uso público de tu tienda, es decir, la superficie del conjunto de los espacios por los que pueden transitar tus clientes, incluyendo el espacio ocupado por pasillos, estanterías, mostradores, escaparates y probadores.

Imaginemos que tu tienda no es de muebles y su superficie útil de uso público es de 50 m<sup>2</sup>. En ese caso, su aforo máximo es de  $50 / 2 = 25$  personas.

Para este mismo ejemplo, la reducción de aforo impuesta supondría que en tu tienda pueden acceder simultáneamente un máximo de 7, 10 y 12 personas, para cada una de las fases I, II y III, respectivamente.

Ten en cuenta, además, que debes garantizar una distancia interpersonal de 2 metros, lo que puede obligarte a reducir aún más el número de clientes que permanecen simultáneamente dentro de tu tienda.

El acceso de los clientes al establecimiento debe hacerse de tal forma que se asegure una distancia preventiva mínima de 2 metros entre los clientes, y entre estos y el personal de la tienda. Las limitaciones impuestas suponen una reducción del aforo de tu tienda del 30%, 40% y 50% para cada una de las fases I, II y III, respectivamente.



### FASE I

30 % DEL AFORO  
6,6 m<sup>2</sup> por persona



### FASE II

40 % DEL AFORO  
5 m<sup>2</sup> por persona



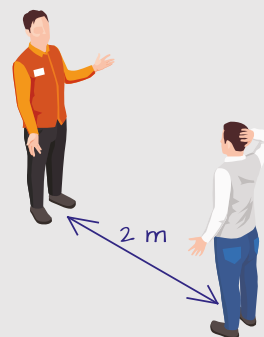
### FASE III

50 % DEL AFORO  
4 m<sup>2</sup> por persona



### NUEVA NORMALIDAD

100 % DEL AFORO  
2 m<sup>2</sup> por persona

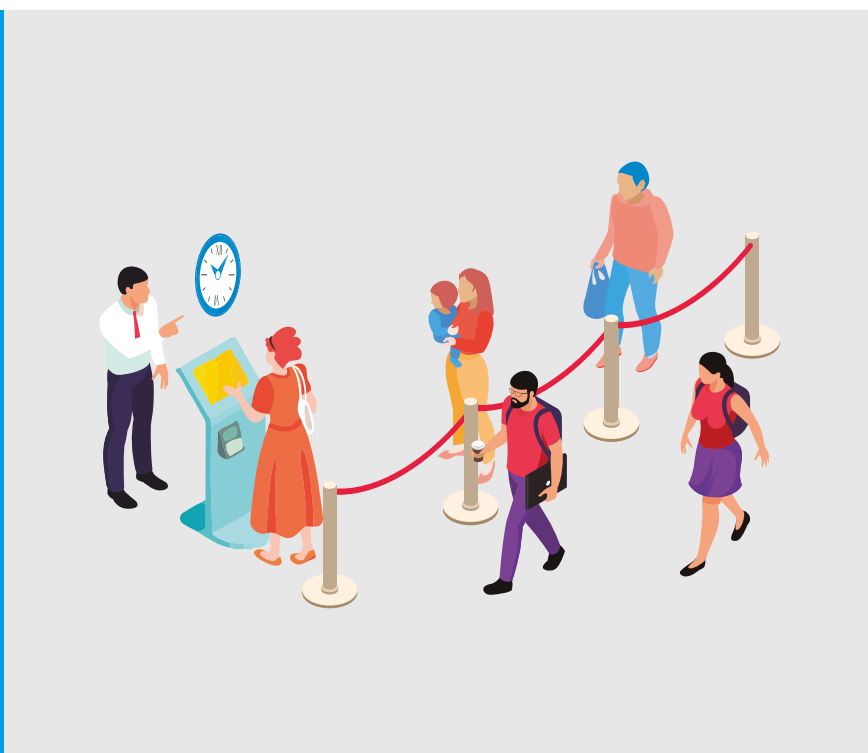




Adapta el espacio interior, si es posible, para disponer del mayor espacio libre para la circulación interior. Puedes aumentar la mercancía almacenada y reducir el stock expuesto en la tienda, si de esta forma puedes prescindir de parte del mobiliario y liberar más espacio. Evitando la aglomeración de mercancía provisionada en la zona de venta será también más fácil limpiar y controlar la desinfección de los productos.

Haz que tus clientes se sientan cómodos y seguros dentro de la tienda. Evita las estrecheces, la percepción de los espacios excesivamente acotados o compartimentados. Intenta que no se agobien.

En caso de picos de afluencia masiva de clientes y cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, puedes establecer un sistema de turnos, incluso con una previsión de tiempo de espera estimado, e invitarles a esperar su turno fuera del establecimiento.





En caso de picos de afluencia masiva de clientes y cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, puedes establecer un sistema de turnos, incluso con una previsión de tiempo de espera estimado, e invitarles a esperar su turno fuera del establecimiento.

Si los clientes deben esperar fuera de la tienda, asegura que guarden en la calle el debido distanciamiento personal y que no dificulten la transitabilidad a otros usuarios de la vía pública.

Da preferencia a los mayores, a las mujeres embarazadas y a las personas con dificultades de movilidad, concediéndoles prioridad de acceso y atención.





Organiza, si es posible, un recorrido continuo desde la entrada a la salida de la tienda. Si tienes dos puertas, podrías usar una solo para la entrada y la otra para la salida.

Puedes ayudarte de cinta adhesiva, vinilos adhesivos o moquetas para marcar sobre el suelo franjas u otro tipo de marcas que ayuden a tus clientes a mantener el debido distanciamiento físico. Esto te ayudará a ti controlar el cumplimiento de las medidas y ayuda a tus clientes a sentirse seguros dentro de la tienda.

Delante de los mostradores y en la zona de caja, dispón también marcas para garantizar una distancia mínima entre los clientes y el personal de la tienda.

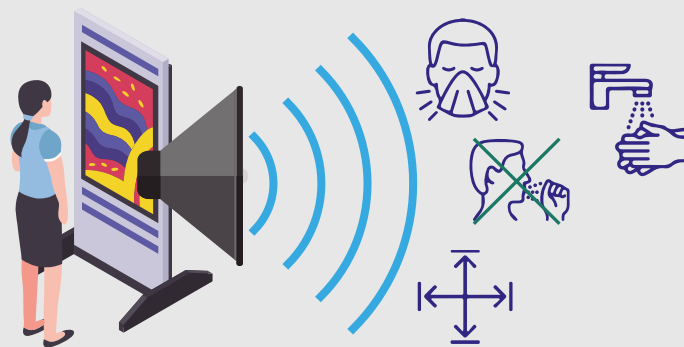


Si atiendes al público tras un mostrador, puedes instalar mamparas de plástico delante de la zona de dispensación. Son ligeras y no requieren instalación y de esta forma mantienes la cercanía y contacto visual con los clientes, pero disponiendo de una barrera eficaz de protección e higiene.



- Distancia de seguridad
- Mampara de protección
- Pago por medios digitales
- Ausencia de elementos accesorios

Utiliza la megafonía y cartelería para recordar a tus clientes las recomendaciones de higiene y seguridad dentro de la tienda, apelando a su solidaridad y respeto. Anímales a cooperar en el cumplimiento de todas estas nuevas medidas, que nos benefician a todos.



Establece una zona, e incluso un recorrido independiente si es posible, para el acceso de los repartidores de distribución, tanto los que llevan mercancía a la tienda como aquellos que se encargan de la recogida de pedidos preparados en el establecimiento.

# 03



## CRITERIOS GENERALES PARA LA ATENCIÓN AL PÚBLICO

Una vez adaptada la tienda, estás en disposición de retomar la actividad. Más allá de los cambios físicos que hayas tenido que hacer en su interior, deberás incorporar algunas pequeñas rutinas a todos los pequeños actos cotidianos que constituyen la atención al público.

Estas rutinas están dirigidas a aumentar la higiene y reducir los riesgos de contagio, pero también te ayudarán a transmitir seguridad y confianza a tus clientes durante su estancia en tu tienda.

En este sentido, ahora más que nunca, debes ser especialmente empático con tus clientes. Pequeños detalles como sonreír y establecer contacto visual con ellos, mostrar calma y amabilidad, utilizar un tono de voz suave y ser paciente, pueden ser muy efectivos.

Algunas de las medidas que puedes adoptar son:

- Cada vez que se realice una dispensación sobre el mostrador, es recomendable que limpies y desinfectes esta zona. Si tus clientes ven que lo haces de forma metódica tras cada atención, les transmitirás una sensación de seguridad e higiene que reforzará su confianza dentro de la tienda.

- Establece turnos entre el personal, si es posible, para reducir la exposición al público y la interacción entre el personal, reduciendo así el riesgo de contagio.
- Procura que todos los empleados accedan a su puesto con el uniforme o ropa y calzado de trabajo, evitando salir a la calle con la ropa de trabajo, a fumar, en los momentos de descanso, etc.
- Intenta mantener una distancia de seguridad interpersonal de dos metros, tanto con el público como entre el personal de la tienda. Si, dadas las condiciones de tu tienda, es difícil mantener dos metros de distancia entre los empleados y respecto a los clientes, la atención al público deberéis hacerla con mascarillas y extremar las medidas de higiene personal.
- Procura que cada empleado, en el caso de ser varios, se mantenga en una zona concreta de trabajo, ya sea tras el mostrador, junto a su caja, etc. minimizando, si es posible, la permanencia en las zonas de circulación y estancia del público.
- Elimina todos los elementos del mostrador como expositores, cartelera, muestras promocionales, etc. que dificultan la limpieza y son un reclamo para ser tocadas por los clientes.
- Recomienda el pago a través de los medios electrónicos disponibles.

# 04



## MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LAS TIENDAS DE ALIMENTACIÓN

---

A pesar de que las tiendas de alimentación han permanecido abiertas en todo momento y ya han adoptando medidas higiénicas y de distanciamiento físico, es conveniente volver a detallar los principales criterios a considerar, a los que se debe dar una solución más o menos estable y definitiva, más allá de las medidas urgentes y provisionales que se han tomado hasta ahora.

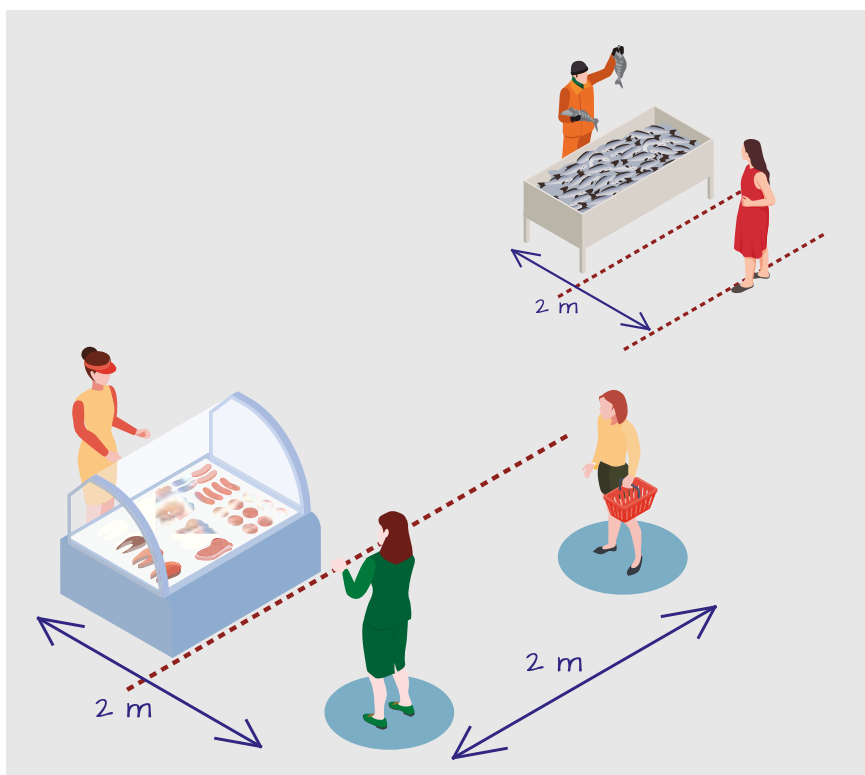


Si dispones de carros y cestas para facilitar la compra dentro del establecimiento, debes intensificar su limpieza mediante la continua desinfección de sus mangos y manteniendo limpio su interior (sin restos de alimentos, envoltorios, guantes usados, etc.).

Asigna personal encargado de revisar y limpiar los carritos de compra después de su uso y ofrece la posibilidad de que los clientes los puedan limpiar ellos mismos mediante toallitas desechables u otro sistema rápido de desinfección, si esto contribuye a aumentar su sensación de seguridad e higiene.



Considera la instalación de dispensadores de guantes desechables y gel hidroalcohólico en la entrada del establecimiento. Estos guantes deberán ser depositados en un contenedor de basura a la salida del mismo. Recuerda a los clientes que no deben tocarse la cara mientras que lleven puestos los guantes, con el fin de evitar la contaminación.



Asegura la distancia entre los clientes y los productos no envasados tales como carnes, pescados, frutas y hortalizas, etc. aunque no se trate de autoservicio y los productos no sean manipulados por los clientes. Valora incluso la incorporación de vitrinas de plástico para garantizar la higiene y transmitir una mayor sensación de seguridad a tus clientes.

En el caso de los artículos que se dispensan a granel, debes evitar que los clientes toquen los alimentos, e incluso, si puedes, evita el contacto directo de los clientes con esta clase de productos que carecen de envasado, tales como frutas, verduras, legumbres, frutos secos, salazones, encurtidos, café en grano, especias, productos de panadería, repostería, etc. Restringe su manipulación al personal de la tienda u ofrécelos en envases de celofán o papel.

Si, por las dimensiones o condiciones del local, la dispensación de frutas y verduras debe ser realizada directamente por los clientes, la manipulación debe hacerse con guantes de plástico que serán desechados en papeleras dotadas de tapa y apertura con pedal tras su uso. Si las balanzas son utilizadas por los clientes, asegúrate de que la utilicen con los guantes puestos.





Extrema las medidas higiénicas de los mangos y soportes de utensilios tales como pinzas, cucharones, etc. que se usan para el suministro de algunos productos, sobre todo si no puedes evitar que sean manipulados por los clientes. Recuerda también desinfectar los tiradores y mecanismos de las neveras y los arcones frigoríficos, así como las botoneras de las balanzas.

No realices acciones de degustación promocional en la tienda, evitando así aglomeraciones y posibles contagios.







Valora la conveniencia de mantener servicios tales como el exprimido de zumo de naranja por parte de los clientes o servicios tales como la expedición de bebidas calientes (café, infusiones, etc.) mediante máquinas expendedoras automáticas o el autoservicio de comidas preparadas. Si no pueden ser servicios dispensados exclusivamente por los empleados del establecimiento, quizá lo más seguro sea no ofrecer este tipo de servicios o hacerlo de forma preenvasada (empaquetada o embotellada).

Evita el uso de recipientes reutilizables aportados por los clientes para hacer sus compras. Proporcionales recipientes de un solo uso para los alimentos preparados en el acto, crudos o cocinados.

Recomienda a tus clientes el lavado previo de los productos antes de su uso.





No hay motivo para fomentar el uso de envases y objetos desechables frente a los reutilizables. Por ello, no impidas a tus clientes que usen sus propias bolsas reutilizables, pero invita a que sean ellos mismos quienes las manipulen y empaqueten sus compras.

Si consideras que debes ayudar a tus clientes con el empaquetado en bolsas de sus compras, recuerda mantener la higiene de tus manos en todo momento, aunque lleves guantes.



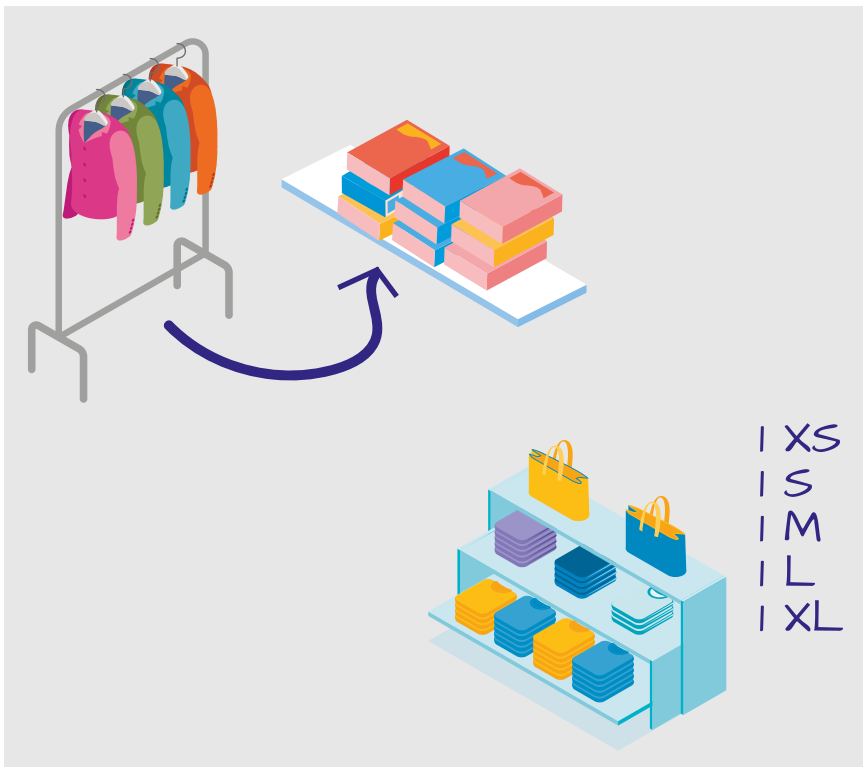
# 05



## **MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LAS TIENDAS DE MODA**

Este sector ha de hacer frente al reto de compatibilizar las medidas higiénicas establecidas con un modelo de negocio basado en buena medida en el contacto íntimo con el producto, donde el tacto y la prueba de las prendas son fundamentales en el proceso compra.

Por ello, además de las medidas de higiene y las destinadas a garantizar el distanciamiento físico entre los clientes y con el personal, en las tiendas de moda se deberán adoptar las condiciones siguientes:



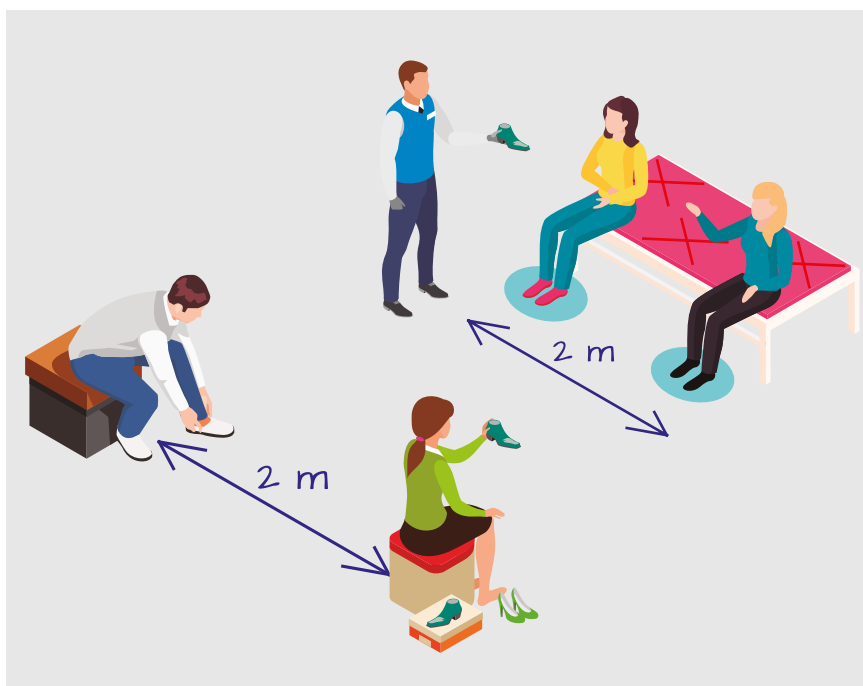
Mantén la ropa en su embalaje original. Si dispones de suficiente espacio de almacenaje, reduce las prendas expuestas a un ejemplar de cada talla, manteniendo embaladas las demás en el almacén o en los estantes.

Reduce la cantidad de prendas expuestas en percheros o maniqués. De esta forma podrás disponer de más espacio libre para el acceso y paso de clientes, simplificarás la limpieza y controlarás la desinfección de las prendas.



Invita a tus clientes a comprar las prendas y probárselas en su casa, si así se sienten más cómodos y seguros, pudiendo devolverlas o cambiarlas posteriormente.

Como es inevitable que las prendas expuestas sean tocadas, y la sensación de los tejidos al tacto no puede percibirse con guantes, dispón de dispensadores de gel desinfectante de manos por toda la tienda e invita a tus clientes a lavarse las manos cuando toquen alguna prenda.



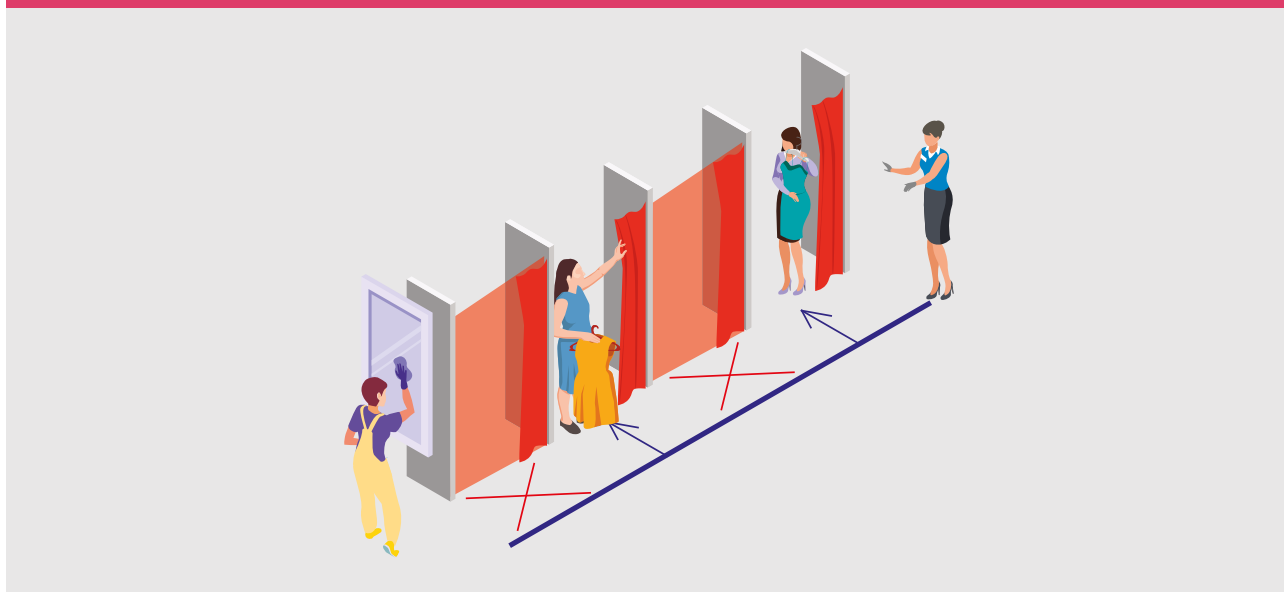
En las zapaterías, garantiza que se mantenga la distancia de seguridad entre clientes mientras se prueban el calzado, eliminando asientos o disponiendo barreras entre ellos, si se trata de asientos continuos o bancadas.

Para las pruebas de accesorios en la cabeza, tales como sombreros, tocados, etc. deberás disponer de gorros desechables de celulosa que se tirarán una vez terminada la prueba, evitando el contacto directo de las prendas con la cara.

En el caso de disponer de varios probadores, reduce su número de forma drástica para facilitar el control de las prendas probadas y la desinfección de los probadores. Puedes plantearte reducir el servicio de probadores al 50%, siempre que ello no provoque grandes aglomeraciones y esperas, dejando uno cerrado entre dos abiertos, lo que contribuirá a mantener las distancias de seguridad entre los usuarios.

Indica a tus clientes que accedan de uno en uno a los probadores. Asegura que los acompañantes, durante su espera, mantengan igualmente las distancias mínimas requeridas, o invítalos a que esperen fuera de la tienda.

Debes limpiar el espacio interior del probador después de cada uso, tanto los picaportes, pasadores, perchas, asientos, etc. como sus paredes. Retira igualmente las perchas o restos de embalaje que puedan haber quedado dentro.



Las prendas, tanto de ropa como de calzado, que los clientes se prueben y no compren deben ser tratadas antes de su retorno a los percheros o estanterías. La forma más sencilla es dejar esas prendas "en cuarentena", es decir, retirarlas al almacén durante 48 horas, depositándolas en un espacio específico para ello, reconocible por todos los empleados. Habrás oído hablar de otras formas de desinfección en seco de los textiles, mediante la pulverización de ozono o mediante luz ultravioleta, pero debes saber que no forman parte del listado oficial de virucidas autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

Las prendas que sean devueltas a la tienda por los clientes deben ser sometidas al mismo proceso de desinfección que las prendas procedentes de los probadores. Las bolsas de plástico en las que devuelvan las prendas serán devueltas al cliente o bien serán desechadas. Recuerda utilizar para su recogida guantes desechables.



# 06



## MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA OTROS SECTORES COMERCIALES

Existen muchos otros sectores que tendrán que adaptar las condiciones generales de higiene a su forma de exposición y venta de productos. Se recogen, a continuación, algunas recomendaciones específicas para algunos de ellos.

### 6.1. Joyerías

- Relojes, joyas y bisutería ya suelen estar expuestos en vitrinas protegidas, hasta ahora por motivos de seguridad, y ahora también para garantizar la higiene. En este sentido, deberás extremar las medidas de higiene de todo el muestrario, que será desinfectado tras cada muestra y prueba por parte de los clientes.
- Es recomendable que proporciones guantes desechables a tus clientes para las pruebas, que muestres previamente los productos sobre un catálogo o desde el interior de las vitrinas y expositores y les recomiendes probar o tocar la menor cantidad posible de piezas.

- Como la muestra y prueba de este tipo de artículos no puede hacerse manteniendo dos metros de distancia entre vendedor y cliente, deberás 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 sería 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.

## 6.2. Equipamiento del hogar: muebles, menaje, aparatos sanitarios, etc.

- Es recomendable que protejas las superficies de los sofás, sillas, colchones y otros muebles expuestos en la tienda que para su venta requieran de contacto físico. Puedes usar protectores o cubre canapés que se desecharán o desinfectarán una vez terminada la prueba.
- Para comprobar la textura de los materiales, destina una zona del mueble para ser testada y tocada por tus clientes, que posteriormente será desinfectada.
- En aquellos casos en los que las ventas se hagan sobre catálogo en papel, evita que sea manipulado por los clientes, o bien ofréceles guantes desechables para que los puedan revisar ellos.
- Realiza el suministro de los productos y materiales directamente a pie de la obra bajo procedimientos de suministro que aseguren la higiene y desinfección en todo momento.
- Intenta optimizar la coordinación con el responsable de la obra para que realice el menor número de desplazamientos a la tienda o almacén para elegir, abonar y retirar materiales y productos.



# 07



## LIMPIEZA DE LA TIENDA

---

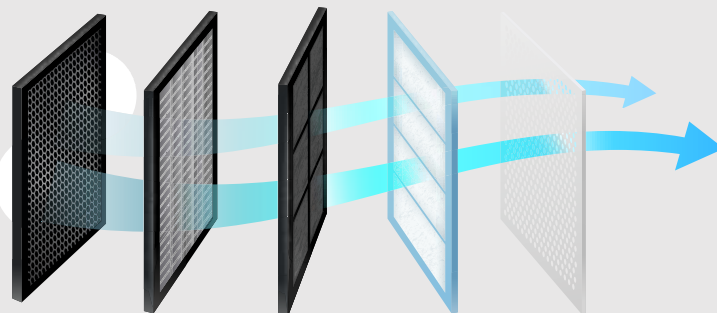
Más allá de las recomendaciones extendidas sobre higiene personal (lavado de manos, barrera respiratoria, distancias mínimas, minimizar contactos, etc.) es necesario replantear las rutinas de limpieza de la tienda.

No se trata solo de limpiar más, sino de hacerlo mejor, introduciendo una serie de rutinas y adaptando la frecuencia de limpieza y los productos empelados a cada zona de la tienda, como se indica detalladamente a continuación.

Asegura una ventilación natural del local, como mínimo durante cinco minutos diarios. Si puedes, deja la puerta abierta.

Es recomendable que refuerces la limpieza de los filtros del aire acondicionado si lo estás usando. Es recomendable que lo uses para ayudar a renovar el aire, aunque no climatices.

De esta manera reduces la recirculación de aire y aumentas la renovación de aire.



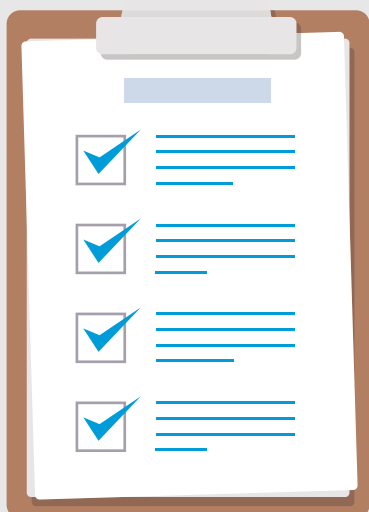
Debes reforzar las tareas de limpieza en todas las estancias, especialmente las de uso público, incidiendo en todas las superficies que más se tocan, como los mostradores, los pomos, pasamanos y tiradores de las puertas, y todos los aparatos de uso habitual: caja registradora, teclado del ordenador, ratón, tablet, teléfono, interruptores, mandos de maquinarias, datáfono, etc.

Puedes disponer felpudos humedecidos con una solución de agua y lejía al 2% en las entradas y salidas de la tienda, como medida adicional de higiene.

Las superficies y aparatos que toquen más frecuentemente los clientes, límpialos constantemente. Además, es recomendable limpiar el área de trabajo usada por un empleado en cada cambio de turno.

En la medida de lo posible, es aconsejable que si sois varios dependientes, no vayáis cambiando de mostrador o caja durante el turno de trabajo.





## 7.1 Cómo organizar la limpieza.

Debes ser especialmente metódico a la hora de proceder con las labores de limpieza. Es fácil, si te organizas y tienes en cuenta lo siguiente:

- Define las zonas críticas (las más expuestas al público, allí donde haya contacto con las superficies o aparatos, o allí donde se acopia la mercancía recién llegada a la tienda) y zonas limpias de la tienda (zonas de paso donde el cliente no toca ningún producto expuesto, aquellas a las que no accede el público, etc.).
- Especifica las normas de higiene que seguiréis en cada una de las zonas: con qué limpiar, quién, cada cuanto tiempo, etc.
- Determina los materiales críticos y no críticos de la tienda: aquellos más delicados, que no pueden ser limpiados con productos más agresivos, los aparatos electrónicos, las tapicerías, los que requieren productos específicos de limpieza, etc.
- Define el protocolo de entrada de mercancías, donde dejar los enseres personales de los empleados, la ropa de trabajo y la de calle, etc.
- Determina un procedimiento específico para garantizar la higiene durante el proceso de dispensación (distancia mínima, utilización de desinfectantes, limpieza de mostrador y datáfono, etc.) Una vez lo interiorices, ya lo harás de forma automática.

A la hora de poner en marcha estos procedimientos, recuerda:

- La decisión de cómo y cuándo se realizan estas operaciones depende de la cantidad y el tipo de suciedad que se presente y del flujo de clientes.
- Siempre que veas el suelo o las superficies mojadas o humedecidas, lávalas inmediatamente.
- El método de limpieza se elige de acuerdo con el nivel de desinfección deseado, teniendo en cuenta las características del material que se debe desinfectar, dado que algunos productos tienen alto poder corrosivo y pueden deteriorar partes de los elementos a desinfectar.
- En el momento de la limpieza y desinfección, las personas encargadas deben utilizar todos los elementos de protección personal como guantes de vinilo, de acrilonitrilo o de látex, estos últimos sobre guantes de algodón, mascarillas y gafas o visera.
- Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, es necesario que el personal de limpieza realice una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.
- Recuerda ventilar bien las estancias, también cuando se limpien.

## 7.2 Con qué productos limpiar

Para limpiar las superficies que se tocan con frecuencia, como los pomos de las puertas, teclados, teléfonos, interruptores, datáfono, etc., puedes utilizar un paño limpio, pañuelos desechables, rollo de papel, o cabezales de mopa desechables, con una solución hidroalcohólica compuesta con alcohol común (concentración de 96%) diluido en agua, mezclando 70 ml de alcohol con 30 ml de agua, que no requiere ser aclarado después.

Para el resto de superficies, suelos, etc. puedes recurrir a alguna de estas opciones:

- Solución de lejía doméstica en una dilución de entre 20 y 30 ml de lejía por litro de agua, preparada justo antes de ser usada.
- Solución de etanol (alcohol etílico) al 62-71%, usado de manera inmediata a su preparación.
- Solución de peróxido de hidrógeno (agua oxigenada) al 0,5%, usado de manera inmediata a su preparación.

En el caso de que para la desinfección se utilicen productos cuya aplicación requiera de personal profesional especializado, las empresas que realizan estos tratamientos deben formar parte del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de las Comunitat Valenciana.

Los objetos que no se puedan limpiar con soluciones desinfectantes, como las tapicerías, los puedes limpiar con vapor.



LEJÍA DOMÉSTICA



ALCOHOL ETÍLICO



AGUA OXIGENADA



### 7.3 Gestión de residuos habituales

La separación de los residuos de la tienda y los derivados de la limpieza del local debes seguir haciéndola como ya la hacías habitualmente, tratando de maximizar la separación de residuos en los tipos establecidos.

Los pañuelos desechables que uses para el secado de manos o para la limpieza de la nariz al estornudar, toser, etc. deben ser desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal.

Los guantes de látex o nitrilo empleados para la limpieza y el resto de material de desecho de higiene personal debes depositarlo en el contenedor de la fracción resto o rechazo (bolsa negra), y no en el contenedor de envases ligeros (amarillo).



#### 7.4 Gestión de residuos generados en zonas de la tienda donde ha estado un caso sospechoso.

Por motivos de precaución, se recomienda que los residuos generados en la limpieza de la zona donde haya estado un caso sospechoso sean tratados de manera diferenciada de los residuos habituales de la tienda.

1. Los residuos que haya podido generar en la tienda una persona sospechosa de padecer la enfermedad, incluido el material desechable (guantes, pañuelos, mascarillas), se deberán depositar en una bolsa de basura.
2. Una vez cerrada esta bolsa, se introducirá en una segunda bolsa de basura, donde además se depositarán los guantes y mascarilla utilizados por la persona encargada de la manipulación y limpieza.
3. Inmediatamente después, quien haya manipulado estas bolsas se deberá lavar bien las manos, con agua y jabón, entre 40 y 60 segundos.
4. Finalmente, la bolsa se depositará, con el resto de los residuos asimilables a domésticos generados en la tienda, en otra bolsa de basura que será depositada exclusivamente en el contenedor de fracción resto o de rechazo (bolsa negra) habitual, nunca en los contenedores de recogida selectiva (orgánica, envases, papel, vidrio o textil).



#### 7.5 Medidas higiénicas para la preparación de los embalajes y pedidos.

Si realizas el empaquetado de pedidos en la tienda, para su entrega directa a los clientes o a través de un repartidor, continúa desarrollando las medidas higiénicas habituales, prestando especial atención a:

- Realizar la desinfección periódica de las mesas o mostradores de preparación de los pedidos y de las superficies e instrumentos que se utilizan con frecuencia.
- Desinfectar los embalajes antes de su entrega a los repartidores y a los clientes, si su entrega no es inmediata a su preparación.

Establece diferentes rangos de horario para la recepción de las diferentes mercancías, para que puedas desinfectar la zona de recepción entre un pedido y otro. Revisa la mercancía y desinfecta los productos, eliminando los envoltorios y embalaje cuanto antes, intentando que la mercancía sea manipulada por el menor número posible de personas.



# 08



## REFERENCIAS

**Plan para la Transición hacia una Nueva Normalidad.**

<https://www.lamoncloa.gob.es/consejodeministros/resumenes/Documents/2020/PlanTransicionNuevaNormalidad.pdf>

**Plan para la Transición hacia una Nueva Normalidad. Respuestas a preguntas frecuentes**

[https://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/sanidad14/Documents/2020/03052020\\_Desescalada.pdf](https://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/sanidad14/Documents/2020/03052020_Desescalada.pdf)

**Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.**

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/03/pdfs/BOE-A-2020-4793.pdf>

**Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, por la que se flexibilizan determinadas restricciones sociales y se determinan las condiciones de desarrollo de la actividad de comercio minorista y de prestación de servicios, así como de las actividades de hostelería y restauración en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.**

<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/03/pdfs/BOE-A-2020-4791.pdf>

**RESOLUCIÓN de 24 de abril de 2020, de la consellera de Sanidad Universal y Salud Pública, a propuesta de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica y de la Conselleria de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, por la que se establecen las condiciones para la apertura de los mercados de venta no sedentaria de productos de primera necesidad en la Comunitat Valenciana, durante el estado de alarma provocado por Covid-19.**

[http://www.dogv.gva.es/datos/2020/04/25/pdf/2020\\_3079.pdf](http://www.dogv.gva.es/datos/2020/04/25/pdf/2020_3079.pdf)

**Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial**

[https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/buenas\\_practicas\\_establecimientos\\_actualizado.pdf](https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/buenas_practicas_establecimientos_actualizado.pdf)

**Productos virucidas autorizados en España para uso ambiental, industria alimentaria e higiene humana.**

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)

**Nota sobre el uso de productos biocidas.**

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota\\_sobre\\_el\\_uso\\_de\\_productos\\_biocidas\\_27.04.2020.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas_27.04.2020.pdf)







# REAPERTURA DE COMERCIOS POSTCOVID-19