

MEDIDAS COVID T.INDUSTRIAL

Recomendaciones apertura
25 / 05/ 2020



GENERALITAT
VALENCIANA



COMUNITAT
VALENCIANA

Cámara
Valencia

Consell de
Cambres
de la Comunitat Valenciana

ÍNDICE

- 1 // ORGANIZACIÓN GENERAL DE LOS ESPACIOS
- 2 // CRITERIOS GENERALES ATENCIÓN AL PÚBLICO
- 3 // MEDIDAS ESPECIFICAS TIENDA
- 4 // MEDIDAS SERVICIO DE CATAS Y RESTAURACIÓN
- 5 // REFERENCIAS

SITUACIÓN ACTUAL

La Secretaría de Estado de Turismo en coordinación con el Ministerio de Sanidad ha elaborado las guías de especificaciones para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2. Las guías contienen especificaciones de servicio, limpieza y desinfección, mantenimiento y gestión del riesgo para los diferentes subsectores del sector turístico.

Estas guías completan las medidas dispuestas por las órdenes del Ministerio de Sanidad, y, en todo caso, se supeditan a las mismas.

Quedamos a la espera de su publicación...

ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS

Debes garantizar una distancia interpersonal de 2 metros, lo que puede obligarte a reducir el número de clientes que permanecen simultáneamente dentro de la tienda.

Adapta el espacio interior, si es posible, para disponer del mayor espacio libre para la circulación interior.

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. Intentar que no se agobien.

ORGANIZACIÓN DE LOS ESPACIOS

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.

SERVICIO DE CATAS Y RESTAURANTE

- Grupos reducidos, máximo 10 personas
- Realizar y trasladar todo lo que se permita al aire libre
- Higienización de mesas y sillas después de uso
- Priorizar mantelerías de un solo uso, posterior lavado a 60°C
- Eliminar productos de autoservicio

CRITERIOS GENERALES PARA ATENCIÓN AL PÚBLICO

Cada vez que se realice una dispensación sobre el mostrador, es recomendable que limpies y desinfectes esta zona. Dispensadores de gel hidroalcohólico.

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..

CRITERIOS GENERALES PARA ATENCION AL PUBLICO

Procura los empleados, 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.

MEDIDAS ESPECIFICAS ATENCIÓN

Ventilación adecuada de todos los locales. Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida en agua, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.

SERVICIO DE CATAS Y RESTAURACIÓN

Distancia social o equipos de protección que minimicen riesgo contagios directo entre personas

Facilitar los dispositivos y medidas que potencien el frecuente y adecuado lavado.

Eliminar o reducir los objetos compartidos entre personas, que puedan transmitir el COVID19

Intensificar la limpieza y desinfección

A tener en cuenta

- Señalización y marcado de zonas de espera y flujos
- Cartelería para informar clientes y trabajadores
- Planificación y gestión de las prácticas de higiene y manipulación según las fases
- Sensibilización y gestión de la prevención
- Papeleras con tapa y pedal al servicio de los clientes
- Baños solo 1 persona

REFERENCIAS

Orden SND/399/2020 DE 9 DE Mayo , para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la Fase 1 del plan para la transición hacia la nueva normalidad.

Guías para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en el sector turístico

<https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Paginas/Guias-sector-turistico.aspx>

Guía para apertura establecimientos comerciales PATECO

http://www.indi.gva.es/documents/161328150/169707556/GUIA+PRACTICAS+SEGURAS+COMERCIO_ver2.pdf/7b192ef2-0f3b-4410-ba8c-fceeafe3971c