



Benvolgudes i benvolguts,

Des de la Regidoria de Promoció Econòmica i Comerç us fem arribar un resum dels punts més importants de l'Ordre SND/388/2020, publicada en el BOE el dia d'avui (03 de maig de 2020).

Esperem que us ajudi en la vostra feina.

Atentament.

Ordre SND/388/2020

Article 1. Condicions d'obertura.

Obertura de tots els establiments de superfície inferior a 400 metres quadrats seguint els següents requeriments:

- Sistema de cita prèvia i màxim d'una persona per cada persona treballadora. No es pot habilitar una zona d'espera.
- L'atenció haurà de ser individualitzada mantenint les distàncies mínimes exigides. En cas de no ser possible serà necessària la utilització de mampares.
- S'ha d'establir un horari per majors de 65 anys i que haurà de coincidir amb el seu horari de passeig.
- Tots els establiments poden establir sistema de recollida dels productes al local sempre respectant que no es produeixin aglomeracions a l'interior ni a l'accés del local.

Article 2. Mesures d'higiene.

- S'hauran de realitzar dues neteges al dia dels establiments, una d'elles a la finalització del dia fent especial èmfasi en poms, mostradors, etc. Es podrà utilitzar una dissolució amb lleixiu d'1:50 acabada de preparar.
- La roba de treball haurà de rentar-se diàriament en cicles de rentat de 60 a 90 graus.
- S'haurà de garantir una ventilació adequada del local.
- Els serveis no podran ser utilitzats per la clientela, excepte casos excepcionals. En cas d'ús per part de la clientela s'haurà de procedir a la seva neteja.
- A l'entrada del local s'ha de disposar de papereres, amb tapa i pedal a ser possible, i s'hauran de netejar un cop com a mínim al dia.

Article 3. Mesures de prevenció del personal.

- No es poden incorporar persones treballadores o empresàries amb símptomes o en quarantena.



AJUNTAMENT D'ALELLA

- Per part de l'empresari/a s'ha de garantir el subministrament dels EPIs necessaris per la realització de l'activitat laboral.
- La marcació del fitxatge haurà de realitzar-se preferentment per sistemes que no siguin d'empremta i en cas que no es pugui canviar s'haurà de realitzar la desinfecció abans i després de cada ús.
- S'ajustaran els torns per garantir la distància de seguretat.

Article 4. Mesures de protecció a la clientela.

- Es limita la concurrència en el local al temps estrictament necessari.
- S'haurà de senyalitzar la distància interpersonal en aquells locals on es puguin atendre més d'una persona.
- Hi haurà d'haver a l'entrada del local gel hidroalcohòlic per la clientela.
- No està autoritzat l'autoservei per evitar la manipulació dels productes per part de la clientela.
- No es podran posar a disposició de la clientela els productes de prova (com a exemple els testers).
- Els emprovadors s'hauran de desinfectar després de cada ús i la roba haurà de ser higienitzada.

Article 5. Hostaleria i restauració.

- Es podran prestar mitjançant servei a domicili o recollida de comandes.
- En el sistema de recollida s'ha d'establir un horari i un sistema per evitar aglomeracions al voltant de l'establiment i la comanda no es pot fer de manera presencial.

Article 6. Prevenció pel personal d'hostaleria i restauració.

- No es poden incorporar persones treballadores o empresàries amb símptomes o en quarantena.
- Per part de l'empresari/a s'ha de garantir el subministrament dels EPIs necessaris per la realització de l'activitat laboral.

Article 7. Higiene per a clientela i aforament.

- Hi ha d'haver a l'entrada del local gel hidroalcohòlic per la clientela.
- A l'entrada del local s'ha de disposar de papereres, amb tapa i pedal a ser possible, i s'hauran de netejar un cop al dia com a mínim.
- El temps de permanència en l'establiment serà l'indispensable per a la recollida de la comanda.
- S'haurà de senyalitzar la distància interpersonal en aquells locals on es puguin atendre més d'una persona.

Aquestes normes seran d'aplicació a aquells comerços que han NO estat oberts durant tot l'estat d'alarma.