



Resumen 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

Reapertura de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados.

Podrá procederse a la reapertura al público de los establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del Estado de alarma. Se excepcionan aquellos que tengan una superficie de más de 400 metros cuadrados, y los que tengan carácter de centro o parque comercial, o que se encuentren dentro de los mismos, sin acceso directo e independiente del exterior que cumplan los siguientes requisitos.

Requisitos:

1. Se establecerá un sistema de cita previa, que garantice la permanencia en el establecimiento en un mismo momento de un único cliente por cada trabajador.
2. Se garantizará la atención individualizada al cliente con la debida separación física y de no ser esta posible mediante la instalación de mamparas o mostradores.
3. Se establecerá un horario de atención preferente para los mayores de 65 años.

Medidas de higiene que se deberán aplicar en los establecimientos y locales con apertura al público:

1. Limpieza y desinfección de establecimiento al menos dos veces al día, preferentemente al final de la jornada de trabajo.
2. Se llevará a cabo, tras cada cambio de turno, una limpieza de puesto de trabajo y equipo, así como las zonas privadas destinadas al personal.
3. Es obligatorio el lavado diario de uniformes y prendas de trabajo a una temperatura de entre 60 y 90 grados.
4. Ventilación adecuada del establecimiento.
5. Queda prohibida la utilización de aseos por los clientes salvo con carácter excepcional debiéndose, proceder de forma automática a su limpieza tras su uso.
6. Los establecimientos deberán de disponer de papeleras que han de ser limpiadas al menos una vez al día.

Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios en los establecimientos y locales que abran al público.

1. No se incorporarán a su puesto los trabajadores aislados por padecer algún síntoma de covid 19 así como aquellos otros que se encuentren en situación de cuarentena.
2. El titular de la empresa es el responsable del cumplimiento de las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales. A tal fin, debe asegurar que todos los



- trabajadores tengan a su disposición equipos de protección individual acordes a los riesgos inherentes al desempeño de su puesto de trabajo
3. Es obligatorio el uso de mascarillas cuando no pueda garantizarse el de la distancia de seguridad.
 4. Se sustituirán los sistemas de control de acceso por huella digital por otros adecuados. Si ello no fuera posible los primeros deberán de ser desinfectados tras su uso.
 5. La distancia de separación entre el empleado que presta sus servicios y el usuario deberá de ser de dos metros si no hay barreras y de un metro si hay una barrera de protección.
 6. Estas medidas de separación también han de observarse en zonas comunes tales como taquillas o vestuarios.

Medidas de protección en el interior de locales:

1. El tiempo de permanencia de los clientes en el establecimiento deberá ser el mínimo imprescindible para realizar las operaciones de compra o prestación de servicios.
2. Debe señalizarse físicamente la distancia interpersonal entre los distintos clientes, a quienes no se podrá atender simultáneamente.
3. Las empresas deberán poner a disposición de sus usuarios dispensadores de hidrogel
4. No se puede hacer entrega a los clientes productos de prueba.
5. En el caso de las tiendas de ropa, tras cada uso de los probadores, se debe realizar la desinfección.
6. Las prendas que haya sido objeto de prueba han higienizarse antes de ser facilitadas a otro cliente.

Actividades de hostelería y restauración:

Sólo podrán prestarse a través de los sistemas de entrega a domicilio o recogida en el establecimiento. Queda prohibido que el consumo se realice en el interior de los locales. Los pedidos se realizarán telefónicamente o en línea, debiendo establecer la empresa un horario de recogidas que evite aglomeraciones.

Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración:

Quedan exonerados de la obligación de reincorporarse a su puesto de trabajo aquellos operarios que se encuentren en situación de aislamiento o cuarentena. Las empresas son responsables del cumplimiento de las obligaciones establecidas en materia de prevención de riesgos laborales, debiendo facilitar al personal a su servicio equipos individuales de protección adecuados al riesgo, principalmente mascarillas e hidrogel.

Medidas en materia higiene para los clientes y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración.



Región de Murcia
Consejería de Empresa,
Industria y Portavocía

Dirección General de Comercio,
Consumo y Artesanía

A la entrada de los establecimientos, el titular de la actividad deberá poner a disposición de los clientes aparatos de dispensación de hidrogel de limpieza de manos, y a la salida papeleras con tapa de accionamiento no manual.

El tiempo de permanencia será indispensable para la recogida del pedido. La atención a los usuarios en ningún caso será simultánea, debiendo garantizarse las medidas de distancia social necesarias para evitar riesgos.

Murcia, mayo de 2020.