

MEDIDAS DE PREVENCIÓN COVID PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN

LIMPIA ¡Y DESINFECTA!

- Establece un protocolo de limpieza y desinfección.
- Usa lejía o desinfectantes viricidas autorizados.
- Dosifica bien los productos.
- Refuerza la limpieza general del local, aseos, objetos y superficies de contacto más frecuentes.



AFORO Y HORARIO: ORGANIZA E INFORMA

Controla el aforo: ¡informa a tus clientes!

Establece un recorrido y señálalo.

Organiza:

- El uso de escaleras y ascensores.
- El acceso a los aseos, vestuarios y parking.



Cumple tu horario.



Procura dar atención preferente a personas mayores y embarazadas.



ESTABLECIMIENTO: REDUCE EL RIESGO



Mantén ventilado tu establecimiento * (abre frecuentemente puertas y ventanas).



Indica que los inodoros se descarguen con la tapa cerrada.



Dispón geles hidroalcohólicos para trabajadores y usuarios.



Evita aglomeraciones.



Fomenta el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.



Ubica papeleras y medidas físicas de protección (mamparas) donde sean necesarias.



Vigila el cumplimiento de las normas por parte de los clientes.



Evita el contacto directo de clientes con productos no envasados en régimen de autoservicio.

TRABAJADOR: CUMPLE LAS NORMAS



Usa siempre mascarillas.



Lava tus manos de forma adecuada y con frecuencia.



Mantén la distancia de seguridad entre trabajadores y clientes.



Cumple con las buenas prácticas de elaboración y manipulación.



Evita objetos y productos de uso compartido.



Lava la ropa de trabajo siguiendo el procedimiento establecido.



Si tienes síntomas compatibles avisa al responsable, abandona tu puesto de trabajo y contacta con el médico.

M-9004-2021



* Consulta más información sobre la **ventilación** de tu establecimiento.



madrid
salud