

CIRCULAR: 78/2020

FECHA: 11/05/2020

ASUNTO: 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 UNA NUEVA NORMALIDAD.

Estimados compañeros:

Os informamos de que en el día de hoy, ha sido publicado en el B.O.E. el **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 una nueva normalidad** (os acompañamos copia), la cual ha entrado en vigor en el día de hoy.

Aunque en el artículo 10.2 de dicha Orden Ministerial se establece que la misma no será de aplicación a las actividades y los establecimientos con apertura al público permitida de acuerdo con el *Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo*, como es el caso de las expendedorías de tabaco, los cuales pueden continuar abiertos en las mismas condiciones que tenían desde la entrada en vigor del referido Real Decreto Ley, **la Orden SÍ OBLIGA A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS, INCLUIDOS LOS QUE HAYAN PERMANECIDO ABIERTOS DURANTE EL ESTADO DE ALARMA, como son los estancos, a cumplir con las medidas de seguridad e higiene que se prevén en sus artículos 4, 11 y 12.**

Os adjuntamos a continuación las principales obligaciones en materia de seguridad e higiene que deben tener en cuenta los expendedores en sus establecimientos:

1.- Medidas de higiene y/o de prevención para estancieros y el personal trabajador en su establecimiento (arts. 4 y 12):

- Se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo y de que tengan permanentemente a su disposición, en el lugar de trabajo, geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.
- El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección. Lo anterior será también aplicable todos los trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.
- El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se modificarán, en la medida necesaria,

para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores, siendo esto responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue.

- **La distancia entre vendedor o proveedor de servicios y cliente durante todo el proceso de atención al cliente será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barreras, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos.**
- Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondiente. El trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

2.- Medidas de higiene exigibles a los establecimientos y locales con apertura al público (art. 11):

- Se realizarán, al menos dos veces al día, una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:
 - a) Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día.
 - b) Serán de aplicación las siguientes indicaciones de limpieza y desinfección:
 - Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
 - Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Para dicha limpieza se podrá realizar, a lo largo de la jornada y preferentemente a mediodía, una pausa de la apertura dedicada a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición. **Estos horarios de cierre por limpieza se comunicarán debidamente al consumidor por medio de cartelera visible o mensajes por megafonía.**

Asimismo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores y mesas u otros elementos de los puestos en mercadillos, mamparas en su caso, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador. Cuando en el establecimiento o local vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona comercial, sino también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

- Se revisará, como mínimo una vez al día, el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos en los establecimientos y locales comerciales minoristas.
- En el caso de la venta automática, máquinas de vending, lavanderías autoservicio y actividades similares, el titular de las mismas deberá asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección adecuadas tanto de las máquinas como de los locales, así como informar a los usuarios de su correcto uso mediante la instalación de cartelera informativa.
- No se utilizarán los aseos de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso de que resultara estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta.

Atentamente.



Secretaría