



## AUTONOMOAK

## OSASUN LABORALA

AUTÓNOMAS Y AUTÓNOMOS

SALUD LABORAL

### SEKTOREA: MERKATARITZA ETA OSTALARITZA

SECTOR: COMERCIO Y HOSTELERÍA

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.

La finalidad de la presente orden es abordar la fase inicial o fase 0 destinada a la reactivación de la actividad comercial y de determinadas actividades de servicios profesionales que requieren la apertura al público de establecimientos o locales, asimiladas al comercio minorista, cuya actividad se encuentra suspendida tales como peluquerías y centros de estética, servicios de arreglos y reparaciones, y similares.

Desde el punto de vista del área de SALUD, se establecen las siguientes condiciones en los siguientes sectores:

#### 1- Condiciones para la apertura al público de establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados:

Podrá procederse a la reapertura al público de todos los establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales cuya actividad se hubiera suspendido tras la declaración del estado de alarma, salvo en tres excepciones:

- a) Aquellos que tengan una **superficie de más de 400 metros cuadrados**.
- b) Aquellos que tengan **carácter de centro comercial o de parque comercial**.
- c) Aquellos **establecimientos que se encuentren dentro de un centro comercial o de parque comercial, sin acceso directo e independiente desde el exterior**.

Para la reapertura al público, será necesario el cumplimiento de los siguientes **requisitos**:

- a) Se establecerá un **sistema de cita** previa que garantice la permanencia en el interior del establecimiento o local en un mismo momento de un **única persona cliente por cada persona trabajadora**, sin que se puedan habilitar zonas de espera en el interior de los mismos.
- b) Se **garantizará la atención individualizada al cliente con la debida separación física prevista en este capítulo o, en el caso de que esto no sea posible, mediante la instalación de mostradores o mamparas**.
- c) Se establecerá un **horario de atención preferente para personas mayores de 65 años, que deberá hacerse coincidir con las franjas horarias para la realización de paseos y actividad física de este colectivo**.



Los establecimientos y locales que abran al público **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:

- (i) **Una de las limpiezas se realizará, obligatoriamente, al finalizar el día;**
- (ii) **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. Si se utiliza un desinfectante comercial se respetarán las indicaciones de la etiqueta.**
- (iii) **Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección individual (en adelante EPIs) utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.**

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 las personas trabajadoras, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a las personas trabajadoras 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 las personas trabajadoras**, siendo esto responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue.

La distancia entre la o el vendedor o la o el proveedor de servicios y clientela durante todo el proceso de atención a la clientela será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barreras, o de aproximadamente dos metros sin estos elementos.

En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, como pueden ser las **peluquerías, centros de estética o fisioterapia**, se deberá utilizar el equipo de protección individual oportuno que asegure la protección tanto de la persona trabajadora como de la clientela, debiendo asegurar en todo caso el mantenimiento de la distancia de dos metros entre una o un cliente y otra u otro.

Las medidas de distancia previstas en esta orden deberán cumplirse, en su caso, en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en cualquier otra zona de uso común.

## **2- Condiciones en las que deben desarrollarse las actividades de hostelería y restauración:**

Las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse mediante **servicios de entrega a domicilio y mediante la recogida de pedidos por la clientela en los establecimientos correspondientes**, quedando prohibido el consumo en el interior de los establecimientos.



En los servicios de entrega a domicilio podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por COVID-19.

En los servicios de recogida en el establecimiento, la o el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.

**La o el titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento deberá poner, en todo caso, a disposición de la clientela:**

- a) **A la entrada del establecimiento:** geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- b) **A la salida del establecimiento:** papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

Tanto en los sectores del comercio minorista como en el de hostelería, **no podrán incorporarse a sus puestos de trabajo en los establecimientos comerciales las siguientes personas trabajadoras:**

- a) Trabajadoras y trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento comercial estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.
- b) Trabajadoras y trabajadores que, no teniendo síntomas, se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

### **3- Condiciones para la apertura al público, realización de actividades y prestación de servicios en los archivos, de cualquier titularidad y gestión:**

Los archivos prestarán sus servicios preferentemente por **vía telemática, mediante solicitudes y peticiones que serán atendidas, cuando resulte posible, por los servicios de información, administración y reprografía digital.**

Las solicitudes se registrarán y atenderán por orden de recepción y serán atendidas, siguiendo este criterio, por los servicios de referencia y atención a la ciudadanía, quienes proporcionarán la información oportuna, o entregarán las correspondientes copias digitales o en papel, obtenidas a partir de soportes digitales, hasta un máximo de veinticinco unidades.

De todos modos, **cuando sea absolutamente imprescindible, la ciudadanía podrá solicitar la consulta presencial de hasta diez documentos o unidades de instalación física en que éstas se encuentren, por jornada de trabajo. Estas consultas deberán realizarse en las dependencias establecidas para este fin.**

El archivo comunicará, presencialmente o por correo electrónico, la fecha y las condiciones de consulta de los documentos o unidades de instalación correspondientes.



Sin perjuicio de la aplicación inmediata de esta orden, **las y los titulares o gestores de los archivos deberán contar con los protocolos y medidas de prevención de riesgos necesarios para garantizar que los trabajadores, ya sean públicos o privados, pueden desempeñar sus funciones en las condiciones adecuadas, siendo en todo caso de aplicación las recomendaciones de las autoridades sanitarias.** Sin perjuicio de la aplicación inmediata de esta orden, los titulares o gestores de los archivos deberán contar con los protocolos y medidas de prevención de riesgos necesarios para garantizar que los trabajadores, ya sean públicos o privados, pueden desempeñar sus funciones en las condiciones adecuadas, siendo en todo caso de aplicación las recomendaciones de las autoridades sanitarias. Las solicitudes se registrarán y atenderán por orden de recepción y serán atendidas, siguiendo este criterio, por los servicios de referencia y atención al ciudadano, quienes proporcionarán la información oportuna, o entregarán las correspondientes copias digitales o en papel, obtenidas a partir de soportes digitales, hasta un máximo de veinticinco unidades.

Los archivos deberán adecuar sus instalaciones para garantizar la protección tanto de las y los trabajadores como de la ciudadanía que accedan a los mismos.

[Acceso al BOE](#)