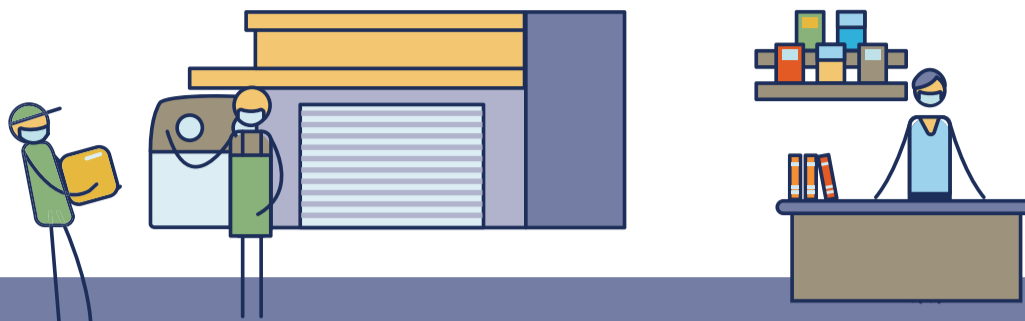


MEDIDAS DE PREVENCIÓN COVID PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA NO ALIMENTARIO

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 aseos, vestuarios, probadores y parking.

Cumple tu horario

Procura dar atención preferente a personas mayores y embarazadas.



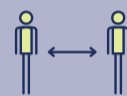
TRABAJADOR: CUMPLE LAS NORMAS



Usa siempre mascarillas.



Lava tus manos de forma adecuada y con frecuencia.



Mantén la distancia de seguridad entre trabajadores (también con los clientes).



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.

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 clientes.



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.

PRUEBA Y DEVOLUCIÓN DE PRODUCTOS: MEDIDAS DE HIGIENE



No pongas a disposición de los clientes productos de prueba.

Higieniza (mediante desinfección o cuarentena) los artículos probados y no adquiridos o devueltos.

M-9002-2021



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

madrid
salud