

## PLAN DE MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN ANTE LA CRISIS SANITARIA POR LA COVID-19 PARA PEQUEÑOS ESTABLECIMIENTOS

Titular: NIF:	<i>Firma del titular o representante legal</i>
Representante legal: NIF:	
Dirección de la actividad:	
Actividad realizada:	Fecha de firma
Horario habitual:	Aforo interior máximo <sup>1</sup> :

El presente documento recoge el conjunto de operaciones organizativas, de mantenimiento y de limpieza, así como de comportamiento de los trabajadores y usuarios con el fin de reducir el riesgo de contagio de la COVID-19 en el establecimiento indicado.

Con la firma del mismo asume el firme compromiso de su cumplimiento.

Mediante su mantenimiento actualizado y aplicación se da cumplimiento a la exigencia establecida en apartado 2.1.j) del ACUERDO vigente, *de la Junta de Castilla y León, por el que se aprueba el Plan de Medidas de Prevención y Control para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, en la Comunidad de Castilla y León.*

### OBLIGACIONES GENERALES DE LOS TITULARES DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS

– Deber de cautela y protección: los titulares de cualquier actividad deben adoptar las medidas necesarias para evitar la generación de riesgos de propagación de la COVID-19 y la propia exposición a dichos riesgos tanto de los trabajadores como de los clientes.
– Respeto de las medidas de seguridad e higiene establecidas por las autoridades sanitarias y, en su caso, de aforo.
– Distancia de seguridad interpersonal de al menos 1,5 metros. Podrá ser de 1 m. cuando se cuente con elementos de protección o barrera entre las personas usuarias o consumidoras con la persona vendedora o proveedora de servicios.
– Obligatorio el uso de mascarilla para personas mayores de seis años cuando sea previsible la concurrencia en el mismo espacio con personas no convivientes. Se exceptúa la obligación del uso de la mascarilla, entre otros casos, en situaciones de consumo de alimentos y bebidas.
– Respeto de medidas de higiene de manos correcta y frecuente e higiene respiratoria.
– Deber de facilitar a las autoridades sanitarias la información disponible para la

<sup>1</sup> Número máximo de personas que pueden estar en el interior del establecimiento de acuerdo con la legislación sobre la COVID-19. Incluye a trabajadores.

trazabilidad de contactos: identificación y datos de contacto de las personas potencialmente afectadas.

## **MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE Y PREVENCIÓN PARA TODAS LAS ACTIVIDADES**

El titular de la actividad económica o, en su caso, el director o responsable asegurará la aplicación de las medidas de higiene y prevención, incluyendo el aforo máximo (incluyendo los trabajadores), las condiciones de higiene y salubridad de las instalaciones utilizadas por los clientes y por los propios trabajadores, así como la limpieza y desinfección de equipos y útiles de uso compartido, todo ello teniendo en cuenta lo exigido por el acuerdo vigente que establece *Plan de Medidas de Prevención y Control para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, en la Comunidad de Castilla y León*.

La limpieza y desinfección son operaciones complementarias. Con la limpieza se elimina la suciedad de las superficies, mientras que la desinfección tiene por objeto la destrucción de los gérmenes que pueden quedar tras la limpieza. En la desinfección se utilizan productos con actividad virucida que se encuentran en el mercado y debidamente autorizados y registrados en España, respetando las indicaciones de la etiqueta.

Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desechan en el contenedor de la fracción resto. En ningún caso se depositan estos residuos en contenedores, preferiblemente con tapa y pedal de apertura, de recogida separada (papel/cartón, envases, fracción orgánica, vidrio, etc...).

El lavado de las manos se realiza con agua y jabón frotándose como mínimo 40 – 60 segundos, o bien con una solución hidroalcohólica. Los dispensadores de geles hidroalcohólicos se mantienen en funcionamiento con productos de actividad virucida. El uso de guantes no exime de la higiene de manos, debiéndose sustituir por otros tantas veces como sea necesario.

Las actividades concretas a realizar en este establecimiento y los productos empleados se establecen en los anexos “Plan de medidas de higiene y prevención” y “Lista de productos utilizados en la limpieza y desinfección e higiene de manos”

Es recomendable la cumplimentación de un registro de las medidas ejecutadas, especialmente en locales o establecimientos o centros en los que trabajan varias personas.

### **Se adjuntan a este documento los siguientes anexos<sup>2</sup>:**

- Actividades específicas del Plan de medidas de higiene y prevención
- Relación de productos utilizados en la limpieza y desinfección e higiene de manos

---

<sup>2</sup> Los citados anexos son una referencia, pudiendo adaptarse atendiendo a la actividad realizada en el establecimiento.

- Registro de actividades realizadas