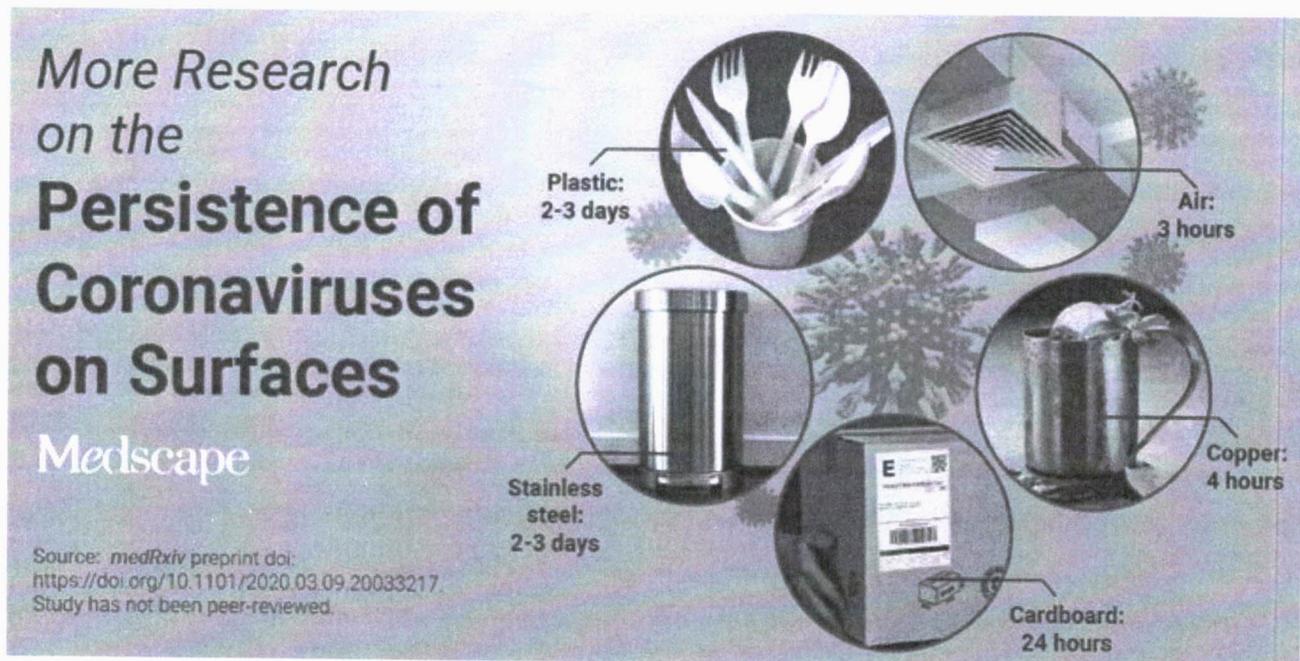


MEDIDAS PARA DISMINUIR LOS CONTAGIOS

Todas ellas tienen carácter sumatorio, es decir, ninguna de ellas es eficaz 100% contra el virus de forma aislada, pero cuantas más se lleven a cabo y más correctamente se realicen, menor será la probabilidad de contaminarse con el virus o menor será la carga viral con la que nos contaminemos.

¡OJO MIRE LA PERSISTENCIA DEL VIRUS EN LAS SUPERFICIES!



En todos los servicios y establecimientos abiertos es necesario:

1. Como norma general, **todo trabajador que intercambie dinero, productos u objetos con los clientes o proveedores deberá utilizar guantes y lavarlos y desinfectarlos entre persona y persona** o, si lavar no es posible, desinfectarlos al menos. **Dotar al personal de material para la desinfección periódica de guantes.**
2. **Desinfectar periódicamente (cada 10-30 minutos según afluencia de clientes) todos los objetos que se toquen frecuentemente por los clientes** como barandillas de escaleras, pulsadores y botones de ascensor, teclados de cajeros automáticos, manillas de puertas con especial cuidado en los servicios higiénicos, y las puertas que no sean automáticas mejor abiertas en todo momento. También a las puertas que toca el público, especialmente **manillas y pomos (armarios de frío, arcones congeladores, ...).**
3. **Asegurar una buena renovación de aire para lo que puede ser útil mantener puertas o ventanas abiertas.** (Evitar en lo posible equipos de aire forzado, frío o caliente)
4. **Atender por teléfono y preparar pedidos.** En el reparto domiciliario llevar un estricto control de la preparación del encargo y el reparto, en que el personal lleve

mascarilla, gafas de protección y guantes y se desinfecte con la frecuencia adecuada.

5. No debe acudir al trabajo **ningún operario con síntomas respiratorios o malestar general.**

6. **La ropa debe ser exclusiva para el trabajo y debe lavarse mecánicamente entre 60°C y 90°C.**

7. **Controlar los accesos al público,** e indicar que debe **mantener y respetar las distancias entre sí** de al menos 1,5 m, dentro y fuera.

8. **Cambiar disposición del local** en la medida de lo posible **para permitir distancias de seguridad entre clientes y entre trabajadores y clientes.**

9. Colocar a la entrada **guantes de un solo uso para la clientela, y una papelera para su eliminación,** preferiblemente dotada de tapa con apertura a pedal. Los guantes que utilice el público deben desecharse tras su uso. **Es bueno que se pongan los guantes del local incluso encima de los que traiga.**

iiiiEl uso de guantes no asegura la no transmisión del virus, no evita el lavado de manos igual o más que si no se utilizasen!!!!

11. **Evitar exponer frutas y otros productos sin envasar al alcance del público, si es posible usando mecanismos de separación, salvo que sea autoservicio.**

iiii NO DEJAR ENTRAR A NADIE SIN MASCARILLA O PAÑUELO TAPANDO NAIZ Y BOCA EN EL ESTABLECIMIENTO!!!!!!

12. Terminada la jornada de trabajo, **se procederá a una limpieza y desinfección del establecimiento y equipos y se hará una más exhaustiva sobre los elementos que toca la clientela como asas de cestas, carros, manillas y pomos de puertas, datafono,** etc. El personal que la realice llevará los métodos de autoprotección necesarios en función de las operaciones a realizar y sustancias a utilizar:

- **Las personas que limpien deben utilizar guantes,** que se quitarán tras limpiar y desecharán. **Se lavarán las manos inmediatamente después con agua y jabón** durante un mínimo de 30 segundos.

- **Las superficies sucias deben limpiarse con detergente o jabón previamente a la desinfección.** - **Se aplicará el desinfectante, y dejará actuar el tiempo necesario según el fabricante o en su defecto, unos 10 minutos mínimos.**

iiiLEJIA COMERCIAL: Dilución al 1%: 250 ml de lejía y completar hasta 1 litro !!!