

BUENAS PRÁCTICAS EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y VENTA A DISTANCIA



BUENAS PRÁCTICAS EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES



RECOMENDACIONES BUENAS PRÁCTICAS DEL ÁREA SALUD LABORAL FETICO



CONFEDERACIÓN SINDICAL INDEPENDIENTE

La disposición de los puestos de trabajo, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad mínimas exigidas.

- Redefinir las salas de pedido on line, de forma que los puestos estáticos tengan señalizada la distancia exigible de dos metros. Limitar el aforo de trabajadores en estas salas conforme a los metros disponibles.
- En las salas de descanso y vending incorporar la señalización en mesas y suelo y reducir el número de sillas para garantizar la distancia e informar en la entrada mediante panel informativo de su aforo máximo.

Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos ...

- Recomendamos para esta acción se aumente la disponibilidad de difusores spray con solución de agua y lejía, el propio Ministerio recomienda esta mezcla para la limpieza de pomos, carros de compra, puertas, teléfonos y otras superficies. (Es una medida fácil y rápida de implementar que mejorará considerablemente la desinfección de estas zonas).

Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia de más de un metro.

- Facilitar guantes a todos los clientes en el acceso a tienda e informar de la obligación de mantener la debida distancia y de la obligación de atender a la señalización e indicaciones del personal del centro.

Limitar la permanencia en los establecimientos.

- Informar al cliente del aforo limitado y de la necesidad de limitar la permanencia en tienda por su seguridad y la del resto de la población y trabajadores, difusión por megafonía.

Lavado y desinfección diaria de los uniformes. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C.

- Facilitar mecanismos y procedimientos a los trabajadores de pedercederos, carnicería, pescadería, frutería y panadería para poder facilitar el correcto lavado y desinfección (lavados entre 60 y 90 grados).

Suspender el fichaje con huella dactilar.

- Recomendamos se elimine este sistema de registro de jornada ante la situación de estado de alarma y se habiliten mecanismos más seguros control de registro de jornada para evitar contagios o bien se instale gel limpiador tras cada uso.

<p>Falta de disponibilidad de mascarillas en el mercado y su preferencia de uso por parte del sistema de salud pública.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tomar las medidas oportunas para ante esta falta de disponibilidad, buscar otras alternativas como la fabricación de mascarillas textiles lavables y reutilizables.
<p>Identificar aquellos productos que puedan ser manipulados directamente por el cliente minimizando al máximo esta posibilidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En la medida de lo posible delimitar las zonas de autoservicio que posibiliten la manipulación directa de los productos no protegidos por parte del cliente mediante cintas de seguridad o establecimiento de sistemas de atención por turno.
<p>Limpieza del TPV tras cada uso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar limpiador en cada puesto de caja para facilitar la limpieza del TPV después de cada cobro. • Aumento del límite de pago con contactless reduciendo la necesidad de tener que marcar el PIN.
<p>Establecer un aforo máximo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer aforos limitados proporcionales a los metros cuadrados de cada tienda. • Indicar mediante panel informativo el aforo de cada establecimiento. • Designar a falta de personal de seguridad en las aperturas, un responsable para controlar y contabilizar en el punto de acceso (mediante dispositivos de contabilización de aforos) el número de clientes que acceden teniendo en cuenta el número de trabajadores que ya se encuentren dentro. • La espera de los clientes se organizará mediante la correspondiente señalización de la distancia de seguridad y su entrada se irá permitiendo en base al número de personas que vayan saliendo.
<p>Establecer e implementar la limpieza de los vehículos de reparto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de vehículos, aprovechando los momentos previos a su carga mediante el personal de limpieza o en su defecto facilitando a los propios trabajadores los medios para su desinfección.
<p>Al personal de reparto, sea propio o subcontratado, se les facilitará gel o solución alcohólica sustitutiva del lavado de manos, para proceder de manera inmediata a la higiene necesaria entre cada entrega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dotar a todos los vehículos de geles y soluciones alcohólicas que posibiliten el lavado de manos tras cada entrega.
<p>Revisión al menos diaria del funcionamiento de dispensadores de jabón , gel desinfectante, papel desechable, grifería y sanitarios etc... procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que presenten averías.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Programar 3 revisiones diarias respecto al funcionamiento de estos elementos, dos de ellas durante la jornada y una última al finalizar antes del cierre.

BUENAS PRÁCTICAS EN LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS A DISTANCIA



RECOMENDACIONES BUENAS PRÁCTICAS DEL ÁREA SALUD LABORAL FETICO



<p>Desinfección periódica de las mesas o mostradores de preparación de los pedidos y de las superficies e instrumentos que se utilizan con frecuencia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar la disponibilidad de productos de desinfección e incrementar la frecuencia en la desinfección de todas las zonas destinadas a la preparación de envíos.
<p>Desinfección de los embalajes antes de su entrega a los repartidores y a los clientes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar la disponibilidad de difusores spray con solución de agua y lejía y organizar la limpieza de forma rotatoria para que todos los embalajes o valijas empleados en los envíos se desinfecten varias veces al día. Si es necesario aumentar el número de valijas de forma que mientras unas se utilizan otras se desinfectan.
<p>Incrementar los servicios de limpieza profesional del puesto de trabajo, incidiendo especialmente en los cambios de turno.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En las zonas de preparación de pedidos establecer una limpieza y desinfección más profunda, que la que se realiza durante la jornada. Sobre todo en cada cambio de turno que se realice en el puesto.
<p>Uso individualizado de los puestos y herramientas de trabajo, como cascos de atención telefónica, teclados, ratones, etc...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener una limpieza constante de teclados, ratones y teléfonos. En la medida de lo posible facilitar el uso individualizado de cascos de atención telefónica evitando que sean compartidos.
<p>Fomentar el sistema "Click & Car" de forma que los clientes puedan recoger sus pedidos sin salir del coche, permitiendo mantener la distancia de seguridad entre el trabajador y el cliente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informar al cliente mediante panel en el punto de recogida que la entrega de su compra se efectuará directamente al maletero, sin necesidad de que el cliente baje del vehículo.
<p>Establecer un sistema de cita previa para la recogida de forma que el cliente pueda elegir con antelación el horario de recogida, limitando la afluencia excesiva de personas en las instalaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Programar tramos de recogida de forma que el cliente a la hora de tramitar su compra, pueda seleccionar un horario de recogida dentro de las disponibles, para reducir y evitar posibles aglomeraciones en los puntos de recogida. Permitiendo una mejor organización y programación de la plantilla necesaria para dar respuesta a las entregas.
<p>Establecer un sistema de entrega que no implique recoger la firma del cliente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Indicar al cliente que el albarán de entrega se cumplimentará de forma automática sin necesidad de firma en el momento de la recepción.
<p>Depositar el pedido en la puerta del domicilio, respetando la distancia de seguridad hasta que sea recogido por el destinatario.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informar al cliente en el momento de tramitar su pedido de que la entrega se efectuará respetando en todo momento la distancia de dos metros, al depositar la mercancía en la puerta de su domicilio, debiendo esperar a que el repartidor se aleje.