

O BOE publicou este domingo, 3 de maio, as condicións que deben cumplir determinados comercios e establecementos de servizos para a súa apertura ao público na denominada fase O que comeza mañá.

Entre as actividades que inclúe a orde atópanse unha parte do comercio comerciante polo miúdo (con menos de 400 metros cadrados) e servizos profesionais que poderán dar servizo, pero con cita previa.

Hostalería e restauración tamén poderá abrir, áinda que soamente con servizo para recoller. Poderá seguir prestando o servizo a domicilio.

RESUMO DAS CONDICIÓN S DE APERTURA Ao PÚBLICO

- **Comercios e locais de ata 400 metros cadrados** poderán abrir e atender a clientes con cita previa e as debidas medidas sanitarias e de distanciamento (separación física de 2 metros). “Establecerase un sistema de **cita previa** que garanta a permanencia no interior do establecimiento ou local nun mesmo momento dun único cliente por cada traballador, sen que se poidan habilitar zonas de espera no interior dos mesmos.”
- Garantir a **atención individualizada ao cliente coa debida separación física**, e no caso de que isto non sexa posible, mediante a instalación de mostradores ou biombos.
- Establecer un **horario de atención preferente para maiores de 65 anos**, que deberá facerse coincidir coas franxas horarias para a realización de paseos e actividade física deste colectivo (de 10 a 12 e de 19 a 20 horas).
- Permiso para recoller comida dun **bar/restaurante**, ademais do xa establecido para o reparto a domicilio, ou **productos adquiridos, sempre garantizando unha recollida graduada** que evite aglomeración no interior ou acceso ao local.
- Os **desprazamentos aos establecementos e locais** poderán efectuarse únicamente dentro

do municipio de residencia, salvo que o servizo ou produto non se atope dispoñible no mesmo.

- Permiso para o adestramento de deportistas profesionais.
- Consulta de arquivos.
- **Uso obligatorio de máscara no transporte público.**
- Estas medidas súmanse ás xa establecidas, como os paseos e deporte individual.

HOSTELERÍA

Os establecementos de hostalería só poderán abrir para dar servizo de comida para levar. Habilitaranse un horario e zonas especiais para recoller estes produtos encargados previamente polos clientes, garantindo unha distancia física de dous metros ou unha separación con mostradores ou biombos. "**Os establecementos só poderán permanecer abertos ao público durante o horario de recollida de pedidos**", di a orde.

TENDAS DE ROUPA

No caso das tendas de roupa, **os probadores deberán utilizarse por unha única persoa**, despois do seu uso limparanse e desinfectarán. No caso de que un cliente próbese unha peza que posteriormente non adquira, se desinfectará.

As tendas, ademais, deberán establecer **sistemas que permitan o reconto e control do aforo**, de forma que este non sexa superado en ningún momento. O aforo deberá incluír aos propios traballadores.

PERRUQUERÍAS, BARBERÍAS, CENTROS DE ESTÉTICA OU FISIOTERAPIA

No caso de negocios como perruquerías, barberías, centros de estética ou fisioterapia, onde é imprescindible o contacto físico cos clientes, **os traballadores deberán utilizar equipos de protección individual, sendo obligatoria a máscara**. A orde especifica que o titular do negocio deber garantir que se dispoña, como mínimo, de máscaras e xeles hidroalcohólicos.

Neste tipo de locais, **aínda que a separación entre traballador-cliente sexa menor a eses**

dous metros, si se debe garantir esa distancia entre os clientes que coincidan no establecemento.

FICHAXE SEN PEGADA

Os empregados deberán contar cos EPIs adecuados ao seu nivel de risco e eliminarase o sistema de fichaxe do persoal a través da pegada dactilar. Deberá ser sustituido por outro que garanta a seguridade e a hixiene.

LIMPEZA E DESINFECCIÓN DE LOCÁIS COMERCIAIS

En todos os negocios, tanto tendas como hostalería, **se desinfectarán os espazos dúas veces ao día (unha sempre ao final da xornada)**, poñendo especial atención "aos pomos das portas, mostradores e mesas ou outros elementos dos postos en mercadillos, mobles, pasamanos, máquinas dispensadoras, chans, teléfonos, perchas, e carros e cestas, billas..." Todos os establecementos e locais "deberán dispoñer de papeleiras, se é posible con tapa e pedal nos que poder depositar panos e otros residuos".

Deberá garantirse a boa ventilación dos locais, **os clientes non poderán usar os aseos "salvo en caso estritamente necesario"**, e todos deberán ter papeleiras "se é posible con tapa e pedal". Estas tamén deberán limpíarse polo menos unha vez ao día..

"Realizarase unha limpeza e desinfección dos postos de traballo en cada cambio de quenda, con especial atención a mostradores, biombos, teclados, terminais de pago, pantallas táctiles, ferramentas de traballo e outros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aqueles utilizados por máis dun traballador".

Lavado e desinfección diaria dos uniformes e ropa de traballo (ciclos de lavado de 60° a 90°)

OBRAS E REFORMAS EN VIVENDAS DESHABITADAS E LOCAIS PECHADOS

O Boletín Oficial do Estado tamén publicou hoxe a orde ministerial que autoriza as reformas en vivendas deshabitadas e locais pechados.

Incluímos, por tanto, a Orde pola que se modifica unha orde anterior, a do 12 de abril, na que se suspendían determinadas actividades relacionadas con obras de intervención en edificios existentes nas que exista risco de contaxio polo Covid 19 para persoas non

relacionadas coa devandita actividade.

Segundo a nova orde, que entra en vigor este mesmo domingo 3 de maio, poderase retomar a actividade das obras a condición de que "non se produza interferencia algunha" cos veciños.

Tamén se permiten "aqueñas obras que se realicen en locais, vivendas ou outras zonas delimitadas do edificio non habitadas, ou ás que non teñan acceso os residentes mentres duren as obras".

Para poder retomar a actividade, limitarase a circulación de traballadores e materiais por zonas comúns non sectorizadas, e adoptaranse todas as medidas oportunas para evitar, durante o desenvolvemento da xornada, o contacto cos veciños do inmoble.

A entrada e saída ao comezo e fin da xornada queda regulada e os traballadores terán que adoptar as medidas de prevención e hixiene fronte ao Covid.