



*Resumen elaborado por la empresa Arquitecnia Gestion Tecnica SLP dentro del acuerdo de colaboración que tiene con la Concejalía de Promoción Empresarial y Desarrollo Local del Ayto. de Consuegra*

## **Normas básicas para la prevención del contagio de Covid-19 entre los trabajadores de actividades en general**

*(Compendio de normas y recomendaciones publicadas por las autoridades sanitarias)*

### Normas para los empresarios

- ✓ Se consultará a todos los trabajadores si tienen enfermedades crónicas de pulmón, cardíacas o de inmunidad y se facilitará todo material preventivo necesario. En todo caso suponemos que todos tienen reconocimientos médicos favorables.
- ✓ En caso de intervenir subcontratas, de revisiones de instalaciones, etc., no lo harán en el mismo espacio de tiempo y lugar.
- ✓ A la entrada de obra se medirá la temperatura corporal de los operarios y se le preguntará si tiene alguno de los síntomas característicos, procediendo según el apartado siguiente.
- ✓ En espacios reducidos se asignarán tareas minimizando los contactos y roces.
- ✓ Se planificarán las horas de aseo, descanso y comida de manera que sólo esté presente 1 trabajador.
- ✓ Toda actuación que se lleve a cabo fuera de la planificación deberá ser revisada y aprobada por el empresario.
- ✓ En el caso de que algún trabajador tenga algún síntomas característico de esta enfermedad, se paralizará inmediatamente la actividad y se comunicará a los trabajadores o terceros que hayan podido estar en contacto durante los últimos 15 días.
- ✓ Hay aseo, vestuario y comedor con agua corriente, dosificador de jabón, toallas de un solo uso o secador eléctrico, papeleras con tapa a pedal, etc.

### Normas para los trabajadores

- ✓ Durante los desplazamientos "in itinere" peatonales circular de uno en uno; si es en coche sólo podrán ir el conductor y otro más en el asiento trasero derecho; en transporte público se actuará según las indicaciones de la autoridad.
- ✓ Se usa ropa de trabajo distinta de la empleada en los desplazamientos.
- ✓ En el trabajo se respetará la distancia mínima de 2 metros entre trabajadores o con terceros; si no es posible se usarán mascarillas. En todo caso se evitará cualquier contacto físico, evitando aglomeraciones tanto en los puestos como en las dependencias e instalaciones generales.
- ✓ Todo el personal deberá lavarse las manos antes de las comidas, en los descansos, en los aseos, etc. y al entrar y salir del centro de trabajo durante al menos 60 segundos. Este lavado deberá ser frecuente en función del contacto con terceros.
- ✓ Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca, pues las manos son un medio de transmisión del virus.
- ✓ Alejarse inmediatamente del centro de trabajo y comunicarlo a sus superiores en caso de presentar síntomas tales como tos seca, dolor de garganta, fiebre, dificultad para respirar (disnea), dolor de cabeza, escalofríos, secreción nasal o malestar general.

### Limpieza y desinfección de instalaciones y utensilios

- ✓ Ventilación suficiente según normativa sectorial.
- ✓ Previa a la desinfección se debe limpiar diariamente con agua y jabón las superficies de contacto frecuente, desde las zonas menos sucias a las más sucias y de las zonas más altas a las zonas más bajas.
- ✓ En aseos, vestuarios, comedores, etc. se debe prestar más atención a pomos y manecillas de puertas, barandillas, interruptores, botones, teléfono, telefonillo, mandos a distancia y de electrodomésticos, grifos de agua, utensilios de cocina, etc.
- ✓ Posterior desinfección de las mismas superficies anteriores con 20 ml. de lejía por litro de agua; también con virucidas según lista del Ministerio de Sanidad. No mezcle productos y siga siempre las instrucciones del fabricante.



- ✓ Se utiliza un paño distinto para desinfectar que para limpiar, lavando bien y dejando secar los materiales usados.
- ✓ Lavado final de manos y desinfección de la ropa con los mismos productos.

### Limpieza y desinfección de objetos de uso personal

- ✓ Objetos de uso personal como gafas, móviles, teclados, ratón, tarjetas, bolsos, etc. se limpian con frecuencia con los productos indicados por cada fabricante. Para desinfectarlos se usa un paño limpio con solución hidro-alcohólica o alcohol común al 70%.

### Limpieza y desinfección de productos servidos al cliente

- ✓ Todos los productos manufacturados alimentarios que carezcan de envases herméticos, serán suministrados en bolsas, cajas, etc. que permitan una desinfección previa a la entrega, según los criterios anteriores.
- ✓ La entrega se realizará con mampara y separando al cliente 1 metro de ésta. Si no está disponible se aumenta la distancia a 2 metros y el empleado usará mascarilla.
- ✓ Limpieza frecuente y siempre que haya un cambio de conductor, de todas las superficies que se tocan regularmente: volante, freno de mano, manijas de puertas, cinturón de seguridad, asientos, control de equipo de sonido, calefacción etc., con lejía diluida o en su defecto alcohol.
- ✓ Se dispone de papel de un solo uso en el coche, de un recipiente para tirarlos y de solución hidro-alcohólica .
- ✓ Se desinfectan las manos cada vez que se entra al vehículo.
- ✓ Los clientes que permanezcan en el exterior a la espera de acceder guardarán la distancia de seguridad, debiéndose informar de ello mediante carteles.