



MESURES COVID-19

Noves mesures de
contenció del brot
epidèmic de COVID-19 per
al comerç i la restauració

La **situació epidemiològica** a la ciutat de Barcelona ha **obligat a adoptar mesures especials** de contenció de l'activitat laboral i social per tal de frenar la transmissió del virus de la COVID-19 i protegir la salut de la població. Així, en aquest nou context, la Generalitat de Catalunya ha emès una **resolució amb noves recomanacions i normes** que tenen una afectació directa al teixit comercial i de restauració de Barcelona.

Tens un comerç o un establiment de restauració a Barcelona? En aquesta guia et **resolem alguns dels dubtes** que et pot generar la nova situació.

La ciutadania pot desplaçar-se fins al meu establiment comercial?

Com a norma general, **es recomana** que la població **s'estigui al seu domicili** i que limiti la circulació per la via pública, respectant les mesures de protecció individual i col·lectiva establertes per les autoritats competents. Concretament, en l'àmbit comercial, es recomana que la sortida del domicili es realitzi **solament per desplaçar-se a:**



- Entitats **financeres, d'assegurances i de serveis similars.**
- Establiments **comercials minoristes d'alimentació, begudes i matèries primeres.**
- Establiments comercials minoristes amb **cita o avís previs**, els quals han de **complir les mesures de protecció i de seguretat** establertes per les autoritats competents.

Quin tipus de serveis he d'evitar oferir?



Les empreses **no poden oferir serveis que impliquin un contacte personal proper**, tret que sigui un servei essencial, una emergència o una situació crítica. La prestació s'ha de fer, en la mesura que sigui possible, sense contacte físic amb la clientela.

Més enllà dels serveis, també s'ha d'**evitar tant com es pugui el contacte físic** amb els clients de les botigues, mitjançant **comandes telefòniques o en línia**, o bé lliurant els productes a la porta del local.

Tinc un establiment de restauració. Què he de fer?

En les activitats d'hostaleria i restauració, hi ha canvis importants que cal respectar:



- Limitar al **50% l'aforament a l'interior** dels locals de restauració.
- El consum sempre s'ha de fer a les **taules**.
- En el cas de les **terrasses**, l'aforament que caldrà respectar serà el resultat d'aplicar una distància de **2 metres entre taules i grups** de taules.
- Sempre que sigui possible, oferir **serveis a domicili** o comandes per emportar-se.

Quines mesures d'higiene he d'aplicar per a la meva plantilla?

Més enllà del compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals i similar, cal adoptar les mesures següents:



- **Netejar i desinfectar** adequadament els centres de treball, així com garantir-ne la **ventilació**.
- Posar a disposició dels treballadors **aigua i sabó**, o **gels hidroalcohòlics o desinfectants** amb activitat viricida autoritzats, per a la neteja de mans.
- Prendre mesures organitzatives en les condicions de treball de manera que es garanteixi el **manteniment de la distància de seguretat** interpersonal mínima. Quan això no sigui possible, s'hauran de proporcionar als treballadors els **equips de protecció** adequats al nivell de risc.
- L'**ús de la mascareta és obligatori** en l'entorn laboral, d'acord amb la Resolució SLT/1648, de 8 de juliol, per la qual s'estableixen noves mesures en l'ús de mascareta per a la contenció del brot epidèmic de la pandèmia de COVID-19.
- Adoptar mesures per **evitar la coincidència massiva de persones**, tant de les treballadores com de les clientes o usuàries, durant les franges horàries en què es prevegi més afluència.
- Potenciar l'**ús del teletreball** quan sigui possible per la naturalesa de l'activitat laboral.

Consulta [aquí](#) les FAQs publicades sobre el criteris d'aplicació de les mesures restrictives per la COVID-19 a Catalunya