



Directrices Para Mercados Durante el Brote de COVID-19

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés), la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA por sus siglas en inglés) o el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) no tienen conocimiento de ningún informe que sugieran que COVID-19 pueda transmitirse a través de alimentos o envases de alimentos. La evidencia en este momento muestra que el mayor riesgo de transmisión de COVID-19 es de personas a persona. Para reducir la propagación de COVID-19, mercados deben operar según los mandatos de la guía de reapertura gradual y cumplir con las órdenes ejecutivas del gobernador Sisolak.

Cubiertas de Tela Para la Cara:

- Todas las personas en los establecimientos de alimentos tienen que seguir las recomendaciones de los CDC, "[Uso de mascarillas para ayudar a desacelerar la propagación del COVID-19](#)" y usar cubiertas de tela para la cara, no mascarillas de tipo quirúrgicas. *
- Debido a que uno pueda no estar enterado que tiene el coronavirus, el uso de una cubierta de tela para la cara puede prevenir la propagación del virus a otras personas.
- El uso de la cubierta de tela para la cara no substituye el distanciamiento social ni el lavado adecuado de manos.
- Vea "[Directrices para el uso de Cubiertas de Tela Para la Cara en Establecimientos de Alimentos](#)" del Distrito de Salud para información de cómo usar, remover y cuidar la cubierta para la cara.

Asistir a sus Clientes:

- Proporcione toallitas u otros métodos para que los clientes desinfecten los carritos, manijas, pantallas táctiles electrónicas y cualquier otro punto de contacto. *
- Coloque letreros que pidan a los enfermos que no entren.
- Desaliente el uso de bolsas reutilizables.
 - o Si permite bolsas reutilizables, solicite a los clientes que embolsen sus propios artículos.
- Practique el distanciamiento social manteniendo un mínimo de seis pies de distancia de otros cuando sea posible: *
 - o Proporcione letreros para indicar seis pies de distancia en las áreas donde se formarán las líneas (entradas y salidas). *
 - o Haga los pasillos unidireccionales para maximizar el espacio entre los clientes, donde sea práctico. Identifique los pasillos unidireccionales de manera visible con letreros y / o marcas en el piso.
 - o Instale barreras, como placas acrílicas, para proteger al personal.
 - Si no es práctico instalar barreras, considere colocar una mesa, silla u otro objeto entre la estación de pago y el cliente.
 - o Ofrezca métodos de compra alternativos: compras en línea, órdenes para llevar, y recoger o entregar en la acera.



Directrices Para Mercados Durante el Brote de COVID-19

- Proporcione horas de compra designadas para la población con alto riesgo de infección ([high-risk populations](#)).

Capacidad:

- Para maximizar el espacio entre los clientes, límite de la capacidad de la tienda al 50% según el código local de incendios. * El personal debe mantener un recuento del número de clientes que entran y salen.
- Use letreros, mensaje de servicio público y anuncios para comunicar a los clientes que solo debe haber una persona por hogar durante las compras, siempre que sea posible.

Áreas de autoservicio (Frutas y Verduras, Contenedores de Alimentos a Granel, Estaciones de Ensaladas, Panes, Estaciones de Agua):

- Descontinúe los buffets, las barras de ensaladas y los contenedores de alimentos a granel para autoservicio que tengan utensilios que todos puedan usar, como pinzas y cucharas o superficies táctiles comunes como dispensadores. *
 - El establecimiento puede pre envasar productos a granel. La etiqueta debe incluir el nombre del producto, la información sobre alérgenos, el peso, y la dirección del establecimiento, como mínimo.
- Desinfecte las áreas que se tocan con frecuencia.
- Si se observa contaminación por parte de un cliente, como personas con tos y estornudos, cerca de verduras, retire los artículos de la venta y deséchelos.
- Desaliente el uso de artículos personales del cliente, como bolsas, vasos y recipientes reutilizables.

Áreas de servicio operadas por los empleados (Deli/Carnicería /Panadería): Al manipular alimentos, siempre siga las prácticas de seguridad alimenticia para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. En la página web de internet: www.snhd.info/ferl se encuentran disponibles muchos letreros, registros y formas de ejemplo.

- Vea "[Guía Sobre el COVID-19 Para Operaciones de Alimentos.](#)"
- Lavado de Manos
 - Lávese las manos antes de comenzar la preparación de alimentos. El desinfectante de manos no debe usarse en lugar del lavado de las manos.
 - Elimine el contacto directo de las manos con los alimentos que están listos para comer usando guantes de un solo uso u otras barreras (pinzas, cucharones, papel de deli).
 - Lávese las manos antes de ponerse los guantes.
- Solicite que los clientes mantengan un distanciamiento social adecuado de por lo menos seis pies de distancia. *
 - Coloque cinta adhesiva u otras marcas para indicar las líneas del cliente.



Directrices Para Mercados Durante el Brote de COVID-19

- Reduzca el contacto físico colocando los alimentos en el mostrador en lugar de entregárselos directamente al cliente.
- Suspenda el ofrecimiento de muestras y el autoservicio de alimentos. *

En la Caja Registradora:

- Deje que los clientes manejen sus propias tarjetas de fidelidad y de pago para una transacción sin contacto.
- Coloque cinta adhesiva u otras marcas al menos a 6 pies de distancia en las áreas de la línea del cliente para indicar el distanciamiento social apropiado.
- Requiere lavado de manos frecuente o el uso de un desinfectante para manos con al menos 60% de alcohol después de tocarse la cara y si hay contacto de persona a persona. *
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca mientras usa guantes.

Limpieza y Desinfección:

- En áreas de preparación de alimentos, use los químicos de limpieza y desinfección aprobados para superficies de contacto con alimentos y siga las instrucciones.
- Aunque no se cree que los desinfectantes para superficies de contacto con alimentos sean efectivos contra COVID-19, se deben mantener buenas prácticas de seguridad de alimenticia.
- Los guantes utilizados durante la limpieza y desinfección no deben utilizarse para otras tareas. Lávese las manos después de quitarse los guantes.

Desinfección:

Se requiere la desinfección para superficies de contacto frecuente o áreas que hayan sido visitadas por personas con COVID-19, presuntos o confirmado. * Siga las recomendaciones de los CDC "[Limpieza y desinfección para establecimientos comunitarios](#)" usando un desinfectante de la Lista N. de la EPA ([EPA's List N](#)).

- Siga las instrucciones del fabricante y capacite a los empleados para el uso de todos los químicos (por ejemplo, concentración, método de aplicación, equipo de protección personal y tiempo de contacto, etc.).
 - Si las superficies están sucias deben limpiarse con agua y jabón antes de la desinfección.
- Después de usar químicos a nivel de desinfección en superficies en contacto con alimentos, estas superficies deben lavarse, enjuagarse y saturarse con químicos en concentraciones aprobadas para ellas.
- Las superficies que se tocan con frecuencia incluyen, pero no se limitan a, carros/canastas de compra, cintas transportadoras, divisores de carriles, terminales para pagos electrónicos y puntos de venta, plumas, líneas para el auto pago, manijas de las puertas del refrigerador/congelador, baños, puntos de contacto en dispensadores de bebidas, mostradores, mesas y sillas. Las superficies que se tocan con



Directrices Para Mercados Durante el Brote de COVID-19

frecuencia en la parte de atrás del negocio incluyen, entre otros, botones de maquinaria, manijas de llaves, de puertas y de refrigerador/congelador o placas metálicas de activación.

Directrices de Salud Para Los Empleados:

Continúe con sus directrices de salud para los empleados, excluyendo o restringiendo a los manipuladores de alimentos que presenten síntomas de vómitos, diarrea, fiebre y dolor de garganta, heridas infectadas en las manos y los brazos, e ictericia. Adicionalmente:

- Utilice el "[Cuestionario para Detección de COVID-19](#)" por posibles síntomas de COVID-19 al comienzo de cada turno. *
- **Los empleados confirmados con COVID-19 por un laboratorio, serán excluidos.** Si se confirma que un empleado tiene COVID-19, informe de manera confidencial a los otros empleados de la posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo. *
- **Los empleados que tienen síntomas de fiebre, escalofríos, tos, dificultad para respirar, fatiga, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta o pérdida reciente del olfato o sabor, congestión o secreción nasal, náuseas o vomito, o diarrea deben notificar a su supervisor y quedarse en casa. ***
 - Los empleados enfermos deben seguir las recomendaciones de los CDC con respecto a qué hacer si está enfermo, "[Que hacer si está enfermo](#)"
 - Los empleados no deben volver a trabajar hasta que:
 - No haya fiebre durante al menos 24 horas completos sin el uso de medicamento para reducir la fiebre y otros síntomas como (tos o dificultad de respirar) hayan mejorado **Y**
 - Hayan pasado al menos 10 días desde la aparición de los síntomas.
- **Los empleados que parezcan tener síntomas al llegar al trabajo** o que se enferman durante el turno deben irse inmediatamente a casa y seguir las recomendaciones de los CDC con respecto a qué hacer si está enfermo, "[Que hacer si está enfermo](#)"
- **Los empleados que se encuentren bien pero que tengan un miembro del hogar enfermo con COVID-19** deben someterse a cuarentena siguiendo las directrices de los CDC y monitorear su salud. Deben llamar a su proveedor de atención médica y al Distrito de Salud si desarrollan síntomas de COVID-19 durante este periodo de tiempo. *

***Esto permanecerá vigente durante la Fase de Reapertura**