Orientación para pequeños supermercados: Minimizar la propagación del COVID-19

Salud Pública
Seattle y el condado de King

Por ser negocio esencial, los supermercados pueden desempeñar un papel importante en la protección de sus empleados y clientes del COVID-19 siguiendo estas prácticas

- **Aplique las recomendaciones de distanciamiento social a las líneas que se forman dentro o fuera de la tienda.**
    - Limite el número de clientes que esté adentro de su establecimiento. Las personas que estén afuera esperando deben estar al menos a 6 pies de distancia entre ellas.
    - Establezca en los pasillos que el tráfico sea en un solo sentido (puede usar cinta adhesiva para crear flechas indicando la dirección del flujo)
    - En las líneas para pagar, coloque cinta adhesiva en el piso al menos a 6 pies de distancia para espaciar a los clientes.
- **En estos momentos están prohibidos los alimentos de autoservicio.** Esto incluye bufetes, barras de comida caliente o fría y alimentos a granel.
- **Están prohibidas las muestras de alimentos.**
- **Limpie y desinfecte las superficies que se tocan con mucha frecuencia** y cumplir con las directrices de limpieza establecidas por los CDC.
    - Limpiar y desinfectar durante todo el día superficies como las perillas de las puertas, carritos de compras y asas de las canastas, terminales de pago de tarjetas de crédito, estaciones de cajeros y manijas/llaves de lavabos y grifos.
    - Solución de agua con cloro: 1 cucharadita de blanqueador/lejía sin aroma por 1 galón de agua fría. Cambie la solución desinfectante cada 2-3 horas.
- **Revise diariamente a los empleados para detectar síntomas de enfermedad** al comienzo de su turno. Las personas con los siguientes síntomas pueden tener COVID-19: tos, falta de aliento o dificultad para respirar. También pueden tener COVID-19 si presentan al menos dos de estos síntomas: fiebre, escalofríos, temblores repetidos con escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta o pérdida reciente del olfato o el gusto.
    - Los empleados deben quedarse en casa si están enfermos con síntomas.
- **Los empleados deben lavarse las manos con jabón y agua tibia** durante 20 segundos antes de comenzar a trabajar, después de usar el baño, antes y después de comer y a lo largo del día. También deben evitar tocar sus ojos, nariz o boca.
- **Tenga disponibles desinfectantes para manos a base de alcohol (60%)** para empleados y clientes. Coloque desinfectantes en lugares convenientes, como a las entradas de la tienda y en las cajas registradoras.
- **Convenza a los empleados de alto riesgo de no trabajar con el público.** Los empleados de alto riesgo incluyen a las personas mayores de 60 años, embarazadas o que tienen condiciones de salud crónicas (por ejemplo, diabetes, enfermedades del corazón).
- **Ofrezca horarios de compra especiales para clientes de alto riesgo.**
- **Se pide firmemente a los empleados y clientes a que usen cubiertas de tela para la cara conforme a la nueva Directiva del Oficial de la Salud Local.** Descargue carteles aquí.

5/25/2020

- **Coloque un cartel en la tienda** que indique a los clientes y al personal los pasos que se están tomando para reducir el riesgo de contraer COVID-19. Descargue carteles aquí.

Si usted es dueño de un negocio de alimentos o un trabajador en la industria de alimentos y tiene preguntas relacionadas con la operación del establecimiento, comuníquese con su Investigador de Salud Ambiental o llame al 206-263-9566 para hablar con el personal de la oficina. Para obtener la información más reciente, visite el siguiente sitio web: www.kingcounty.gov/covid