

## Protocolo para tiendas de comestibles y mercados minoristas de alimentos: Apéndice B-1

Fecha de entrada en vigor: **jueves 6 de mayo de 2021 a las 12:01 am**

**Actualizaciones recientes:** (Los cambios están resaltados en amarillo)

**5/5/21:**

- Los requisitos de limpieza se han actualizado para reflejar la guía de limpieza actualizada del CDC (por sus siglas en inglés).
- El vocabulario de la licencia por enfermedad remunerada se ha actualizado para reflejar los

Las tasas de casos de COVID-19, las hospitalizaciones y las muertes han disminuido un poco y parecen mantenerse estables, pero el COVID-19 aún representa un riesgo alto para las comunidades y requiere que todas las personas y empresas tomen precauciones y modifiquen tanto sus operaciones como actividades con el objetivo de reducir la propagación.

Dado que el Condado de Los Ángeles entró en el "Nivel **Amarillo**" del plan para una Economía Más Segura del marco estatal, se actualiza el presente protocolo para suspender algunas restricciones específicas de la actividad local. Los mercados deben proceder con precaución y cumplir con los requisitos de este protocolo para reducir la posible propagación del COVID-19 dentro de sus operaciones comerciales.

Los requisitos que figuran a continuación son específicos para los mercados de alimentos al por menor, incluidos, entre otros, los supermercados, las tiendas de conveniencia, las licorerías y todo otro lugar de venta al por menor que vendan productos alimenticios o bebidas y que tengan un permiso de salud expedido por el Departamento de Salud Pública como mercado de alimentos al por menor. Además de las condiciones impuestas por el Gobernador a estos comercios minoristas específicos, estos tipos de comercios deben cumplir con las condiciones requeridas por el presente protocolo del Condado.

En todo momento, **los negocios que tienen un permiso de salud pública como mercado minorista de alimentos** deben limitar su ocupación al 75% para garantizar que los empleados y clientes puedan mantener una distancia física de al menos 6 pies de las personas que no son miembros de su hogar.

A los efectos de una tienda de comestibles, este protocolo registrará para todos los departamentos del mercado minorista de alimentos al por menor, tales como productos en general, productos agrícolas, florería, carnicería, charcutería y panadería. Es posible que los mercados de alimentos al por menor tengan que respetar la siguiente guía:

- Protocolos del Departamento de Salud Pública (DPH, en inglés) para **Restaurantes**: no obstante, ningún alimento puede ser "permeado" del restaurante y consumido dentro del mercado minorista de alimentos, excepto en las zonas de comedor designadas, si corresponde.

Asimismo, aquellos negocios que operen independientemente y que estén ubicados dentro de los locales de mercados minoristas de alimentos al por menor deben cumplir con el protocolo adecuado para su negocio.

Por favor, tenga en cuenta: El presente documento puede actualizarse a medida que se disponga de información y recursos adicionales. Por esa razón, asegúrese de consultar el sitio web del Condado de Los Ángeles (<http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>) de forma frecuente para conocer cualquier actualización de este protocolo.

Esta lista de verificación cubre:

- (1) Políticas y prácticas en el lugar de trabajo para proteger la salud de los empleados
- (2) Medidas para asegurar el distanciamiento físico
- (3) Medidas para luchar contra la infección
- (4) Información para los empleados y el público
- (5) Medidas para garantizar el acceso equitativo a los servicios esenciales

Se deben considerar estas cinco áreas clave al momento de su instalación desarrollar cualquier protocolo de reapertura.

Todos los negocios que abarca este protocolo deben implementar todas las medidas pertinentes que se enumeran a continuación y deben estar preparados para explicar la razón por la cual una medida no se adecuado a su establecimiento

Nombre del negocio: \_\_\_\_\_

Dirección de la instalación: \_\_\_\_\_

Ocupación máxima para todos los mercados minoristas de alimentos al por menor sujetos a este protocolo en base a una capacidad del 75%: \_\_\_\_\_

Fecha de publicación: \_\_\_\_\_

**A. POLÍTICAS Y PRÁCTICAS EN EL LUGAR DE TRABAJO PARA PROTEGER LA SALUD DE LOS EMPLEADOS (MARQUE TODAS LAS QUE CORRESPONDAN AL ESTABLECIMIENTO)**

- Se les indico a todas las personas que pueden llevar a cabo su trabajo desde casa, que lo hagan.
- Al personal vulnerable (personas mayores de 65 años o aquellos con condiciones de salud crónicas) se le asignan tareas que pueden desempeñar desde sus casas siempre que sea posible.
- Se les indicó a todos los empleados que no deben concurrir al trabajo si están enfermos. Los empleados entienden que deben seguir la guía del DPH para el aislamiento y la cuarentena, si corresponde. Las políticas de licencia en el lugar de trabajo fueron revisadas y modificadas para garantizar que los empleados no sean penalizados en caso de que deban quedarse en su casa debido a una enfermedad.
- Los [controles de síntomas](#) en la entrada se llevan a cabo antes de que los empleados ingresen al lugar de trabajo, de acuerdo con la [guía de controles de entrada del Departamento de Salud Pública](#). Dichos controles deben incluir un registro relativo a la tos, falta de aliento, dificultad para respirar y fiebre o escalofríos y se debe indagar si el empleado se encuentra actualmente bajo órdenes de aislamiento o cuarentena. Los mencionados controles pueden hacerse a distancia o en persona en el momento que los empleados llegan al lugar. Si es posible, también se debe controlar la temperatura en el lugar de trabajo.
  - Control negativo (puede ingresar): Si la persona no presenta síntomas y no tuvo contacto con un caso conocido o sospechoso de COVID-19 en los últimos **10** días, se la puede autorizar para que trabaje ese día.
  - Control positivo (no puede ingresar):
    - Si la persona no fue vacunada<sup>1</sup> de forma completa contra el COVID-19 y tuvo contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos **10** días o actualmente debe acatar una orden de cuarentena, no puede entrar ni trabajar en el lugar y debe ser enviada de inmediato a su casa para que permanezca en cuarentena. Proporcíóneles las instrucciones de cuarentena que se encuentran en [ph.lacounty.gov/covidquarantine](https://ph.lacounty.gov/covidquarantine).
    - Si la persona presenta alguno de los síntomas mencionados con anterioridad o actualmente debe acatar una orden de aislamiento, no puede entrar ni trabajar en el lugar y debe ser enviada de inmediato a su casa para que se aisle en su hogar. Proporcíóneles las instrucciones de aislamiento que se encuentran en [ph.lacounty.gov/covidisolation](https://ph.lacounty.gov/covidisolation).
- Se les brinda información a los trabajadores sobre las prestaciones por licencia del empleador o patrocinadas por el gobierno que el empleado puede tener derecho a recibir y que facilitarían la permanencia en el hogar. Consulte la información adicional sobre [los programas del gobierno que apoyan la licencia por enfermedad y la compensación al trabajador debido al COVID-19](#), incluyendo los derechos de licencia por enfermedad del empleado de acuerdo con la [ley de Horas de Enfermedad Pagadas Suplementarias por COVID-19 de 2021](#).
- Se modifican los procesos de trabajo en la medida de lo posible para aumentar las oportunidades de que los empleados trabajen desde casa.

<sup>1</sup> Se considera que una persona está vacunada de forma completa contra el COVID-19 luego de dos (2) semanas o más de haber recibido la segunda dosis en una serie de 2 dosis (por ejemplo, Pfizer-BioNTech o Moderna), o dos (2) semanas o más luego de haber recibido una vacuna de una sola dosis (por ejemplo, Johnson and Johnson [J&J]/Janssen).

- Al ser informado de que uno o más empleados dieron positivo o presentan síntomas consistentes con el COVID-19 (caso), el empleador debe contar con un plan o protocolo para que los casos se aíslen en su casa y requerir la cuarentena inmediata de todos los empleados que estuvieron expuestos al caso en el lugar de trabajo. El plan del empleador debe considerar un protocolo para que todos los empleados en cuarentena tengan acceso o puedan realizarse la prueba de detección del COVID-19 a fin de determinar si existieron exposiciones adicionales en el lugar de trabajo, lo que puede implicar la imposición de medidas adicionales para controlar el COVID-19. Consulte la guía de salud pública sobre la [respuesta al COVID-19 en el lugar de trabajo](#).
- En caso de que se identifiquen 3 o más casos en el lugar de trabajo en un lapso de 14 días, el empleador debe informar sobre este grupo al Departamento de Salud Pública al (888) 397-3993 o (213) 240-7821, o de forma online en la página web <http://www.redcap.link/covidreport>. Si se identifica un brote en el lugar de trabajo, el Departamento de Salud Pública iniciará una respuesta de grupo que incluye la provisión de guías y recomendaciones para el control de la infección, apoyo técnico y medidas de control específicas para el lugar de trabajo. Se asignará a un administrador de casos de salud pública para ayudar a orientar la respuesta del establecimiento.
- A los empleados que tienen contacto con otros se les ofrece, sin costo alguno, una [mascarilla adecuada](#) que cubre tanto la nariz como la boca. Para más información, consulte la página web sobre mascarillas para el COVID-19 del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles: <http://ph.la-county.gov/masks>. El empleado debe usar la mascarilla en todo momento durante la jornada laboral cuando esté en contacto o pueda estar en contacto con otros. Aquellos empleados a los que su médico les indicó que no deben utilizar una mascarilla deben usar una pantalla facial con una cortina en el borde inferior para, de esta forma, cumplir con las directivas del Estado, siempre que su condición lo permita. Es preferible una cortina que se ajuste debajo de la barbilla. No se deben usar mascarillas con válvulas unidireccionales.
- Todos los empleados deben usar una mascarilla en todo momento, excepto cuando trabajen solos en oficinas privadas a puertas cerradas o cuando comen o beben. Se anula hasta nuevo aviso la excepción hecha con anterioridad para los empleados que trabajan en cubículos con mamparas sólidas que superan la altura del empleado mientras éste está de pie.
- Para asegurar que las mascarillas se utilicen de manera consistente y correcta, se les prohíbe a los empleados a comer o beber, excepto durante sus descansos cuando pueden quitarse las mascarillas de manera segura y distanciarse físicamente de los demás. En todo momento al comer o beber, los empleados deben mantener una distancia mínima de seis pies de los demás. A la hora de comer o beber, es preferible hacerlo al aire libre y lejos de los demás, si es posible. Es preferible comer o beber en un cubículo o estación de trabajo a comer en una sala de descanso si comer en estos espacios proporciona una mayor distancia y barreras entre los trabajadores. Es más probable que la transmisión de COVID-19 se produzca cuando los empleados están juntos y no utilizan mascarillas.
- Se reduce la ocupación y se maximiza el espacio entre los empleados en cualquier sala o área que los empleados usen para comer y/o descansar. Esto se ha logrado al:
  - Publicar una ocupación máxima que sea consistente con una distancia de al menos seis pies entre las personas en las salas o áreas utilizadas para los descansos;
  - Escalonar los descansos u horarios de comida para reducir la ocupación en salas o áreas utilizadas para comer y descansar; y
  - Colocar mesas al menos a ocho pies de distancia y asegurar que haya seis pies de distancia entre los asientos, quitar o colocar cinta adhesiva en los asientos para reducir la ocupación, colocar marcas en los pisos para asegurar el distanciamiento y organizar los asientos de manera que se minimice el contacto cara a cara. Se recomienda el uso de mamparas para prevenir aún más la propagación, pero no debe considerarse un sustituto de la reducción de la ocupación y el mantenimiento del distanciamiento físico
- Los empleados tienen instrucciones de lavar o reemplazar sus mascarillas diariamente.
- Los empleadores deben evaluar en qué casos el uso de guantes desechables puede ser útil para complementar el lavado frecuente de las manos o el uso de desinfectantes para manos. Los siguientes son ejemplos en los que los empleados pueden necesitar guantes desechables: para examinar a otras personas y detectar si poseen síntomas o para manipular artículos de uso común, como carritos de compras, canastas de manos y artículos para reponer.
- Todas las estaciones de trabajo están separadas por una distancia de al menos 6 pies.
- Se desinfectan **como se describe a continuación, pero no menos de una vez al día**, las áreas de distribución (para la

recogida de productos en la acera), las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes de acuerdo con el siguiente cronograma:

- Áreas de distribución \_\_\_\_\_
- Salas de descanso \_\_\_\_\_
- Baños \_\_\_\_\_
- Otros \_\_\_\_\_

- El desinfectante y los suministros relacionados están disponibles para los empleados en las siguientes zonas:  
\_\_\_\_\_
- El desinfectante de manos efectivo contra el COVID-19 está disponible para todos los empleados en las siguientes áreas:  
\_\_\_\_\_
- Los empleados tienen permitido tomarse descansos frecuentes para lavarse las manos.
- Se distribuyeron copias de este protocolo a cada empleado.
- En la medida de lo posible, se le asignan a cada trabajador sus propias herramientas, equipos y espacio de trabajo definido. Se minimiza o elimina la posibilidad de compartir los elementos que se manipulan.
- Se brinda tiempo para que los trabajadores implementen las prácticas de limpieza durante su turno. Las tareas de limpieza se asignan durante las horas de trabajo como parte de las obligaciones laborales de los empleados.
- Toda política descrita en esta lista de verificación, con excepción de las relacionadas con las condiciones de empleo, aplica al personal de entrega y a cualquier otra persona que pueda estar en el establecimiento como tercero.
- Opcional—Describa otras medidas:  
\_\_\_\_\_

## B. MEDIDAS PARA ASEGURAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- El número de personas en un **mercado minorista de alimentos** es lo suficientemente bajo, pero en ningún caso debe poder superar el 75% de la ocupación máxima, para garantizar el distanciamiento físico de al menos 6 pies de distancia entre los empleados y los clientes que no viven en el mismo hogar.
- El número máximo de clientes en la instalación se limita a: \_\_\_\_\_
- Todos los **mercados minoristas de alimentos** deben controlar de forma estricta y continua la entrada y la salida de los clientes en todas las entradas con el fin de realizar un seguimiento de la ocupación para garantizar el cumplimiento de los límites de capacidad interior. Los comercios minoristas que no cuenten con medidores o que parezcan tener un exceso de capacidad podrán, a discreción del inspector de salud pública, ser cerrados temporalmente hasta que se solucionen estos problemas según lo indique dicha autoridad en el lugar. En la medida de lo posible, se debe designar una entrada única y claramente identificada y una salida separada para ayudar a mantener el distanciamiento físico.
- Este preparado para acomodar a los clientes en filas en el exterior sin romper el distanciamiento físico. Puede usar señales visuales. En caso de que sea necesario, se posiciona a un empleado (o varios si hay más de una entrada) con una mascarilla adecuada cerca de la entrada, pero a una distancia mínima de 6 pies de los clientes más cercanos para controlar la ocupación y pedirles a los visitantes que hagan una fila dejando una distancia de 6 pies si el comercio alcanzó el límite de la ocupación.
- Se adoptan medidas para garantizar una distancia física de al menos seis pies entre los empleados y los clientes. Esto puede incluir el uso de divisiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas en el suelo, cintas de colores o signos que indiquen dónde deben pararse los trabajadores y/o empleados).
- Se implementan medidas en las cajas registradoras para minimizar la exposición entre los cajeros y los clientes, como las barreras plexiglás. Las barreras deben tener una altura mínima de 6 pies desde el suelo. Se colocan carteles cerca de las entradas, carriles de cajas registradoras y cajas registradoras para recordarle a los clientes la necesidad del distanciamiento físico.

- La cinta adhesiva u otras marcas identifican tanto el lugar de partida para los clientes que entren en la línea de salida como intervalos de 6 pies para los clientes subsiguientes que se unan a la fila.
- Se les comunica a los empleados que deben mantener una distancia mínima de seis (6) pies de los clientes y entre otros empleados en todas las áreas de la tienda. Los empleados pueden acercarse de forma momentánea cuando sea necesario para aceptar el pago, entregar bienes o servicios o según lo amerite la situación.
- Los baños de uso público permanecen abiertos.
- Las estaciones de trabajo de los empleados están separadas por 6 pies de distancia y las áreas comunes están modificadas para limitar las reuniones de empleados. De esta forma, se asegura una distancia física de por lo menos 6 pies.
- Las salas de descanso y otras áreas comunes están modificadas para limitar las reuniones de los empleados y asegurar la distancia física de al menos 6 pies. Cuando sea posible, se crean áreas de descanso al aire libre, la sombra y asientos para ayudar a asegurar una distancia física. En cumplimiento de las regulaciones de salario y horas, los descansos de los empleados se escalonan para velar por los protocolos de distanciamiento físico.
- Los requisitos de distanciamiento físico se implementan en los muelles de carga y se adoptan firmas sin contacto para las entregas.
- Los camioneros, los agentes de entrega o los proveedores que no sean empleados y que deban entrar en los lugares de venta al por menor deben usar una mascarilla adecuada.

### C. MEDIDAS PARA LUCHAR CONTRA LA INFECCIÓN

- El sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC por sus siglas en inglés) se encuentra en buen estado y está funcionando. En la medida de lo posible, se aumenta la ventilación. La ventilación eficaz es una de las formas más importantes de controlar la transmisión de virus pequeños. Examine la posibilidad de instalar limpiadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible y realizar toda otra modificación para incrementar la cantidad de aire exterior y la ventilación en las oficinas y otros espacios.
  - Consulte la [guía previsional para la ventilación, la filtración y la calidad del aire en ambientes interiores](#) del Departamento de Salud Pública de California para obtener información más detallada.
  - Tenga en cuenta, por favor, que la ventilación y toda otra mejora de la calidad del aire interior son un complemento y no un sustituto de las protecciones obligatorias, entre las que se incluyen el uso de mascarillas (excepto en determinados entornos de alto riesgo que requieran el uso de una protección respiratoria adecuada), el mantenimiento de al menos 6 pies de distancia entre las personas, el lavado de manos frecuente y la limitación de actividades que reúnan a personas de diferentes hogares.
- Se realizan controles de síntomas antes de que los visitantes puedan ingresar en la instalación, de acuerdo con la [guía de controles de entrada](#) del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles. Los controles deben incluir un registro relativo a la tos, la falta de aliento, la dificultad para respirar, fiebre o escalofríos y se debe indagar si el empleado se encuentra actualmente bajo órdenes de aislamiento o cuarentena. Los controles pueden hacerse en persona o mediante métodos alternativos, como el registro en línea en los sistemas o mediante [carteles](#) colocados en la entrada del establecimiento en los que se indique que los visitantes con dichos síntomas no podrán ingresar.
  - Control negativo (puede ingresar): Si la persona no presenta síntomas y no tuvo contacto con un caso conocido o sospechoso de COVID-19 en los últimos **10** días, se la puede autorizar para entrar en la instalación para ese día.
  - Control positivo (no puede ingresar):
    - Si la persona tuvo contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos **10** días o actualmente debe acatar una orden de cuarentena, no puede entrar y debe ser enviada de inmediato a su casa para que permanezca en cuarentena. Proporcióneles las instrucciones de cuarentena que se encuentran en [ph.lacounty.gov/covidquarantine](http://ph.lacounty.gov/covidquarantine).
    - Si la persona presenta alguno de los síntomas mencionados con anterioridad o actualmente debe acatar una orden de aislamiento, no puede entrar y debe ser enviada de inmediato a su casa para que se aisle en su hogar. Proporcióneles las instrucciones de aislamiento que se encuentran en [ph.lacounty.gov/covidisolation](http://ph.lacounty.gov/covidisolation).

- Se les debe recordar a los visitantes que deben utilizar una mascarilla en todo momento que permanezcan en el establecimiento o el recinto del mismo. Esto rige para todos los adultos y niños mayores a 2 años. Aquellos empleados a los que su médico les indicó que no deben utilizar una mascarilla deben usar una pantalla facial con una cortina en el borde inferior para, de esta forma, cumplir con las directivas del Estado, siempre que su condición lo permita. Es preferible una cortina que se ajuste debajo de la barbilla. No se deben usar mascarillas con válvulas unidireccionales. Para contribuir con la seguridad de los empleados y otros visitantes, hay mascarillas disponibles para aquellos visitantes que lleguen al establecimiento sin una.
- Aquellos clientes que concurren al establecimiento con niño deben asegurarse de que estos permanezcan junto a uno de sus padres, eviten tocar a toda otra persona o artículo que no les pertenezca y usen un cobertor facial si la edad lo permite.
- Se incorporan sistemas de pago sin contacto o, si esto no es factible, los sistemas de pago se desinfectan **una vez al día**. Describa:  
\_\_\_\_\_
- Las zonas comunes y los objetos que se tocan con frecuencia en la recogida y el pago por parte del cliente (por ejemplo, mesas, pomos o manijas de puertas y lectores de tarjetas de créditos, entre otros) se desinfectan, **por lo menos, una vez al día** durante el horario laboral con desinfectantes aprobados por la EPA (póngase sus siglas en inglés).
- Se aumenta la limpieza y desinfección de superficies que se encuentran en áreas de alto tráfico o que están expuestas a personas que no utilizan mascarillas.**
- Los espacios de trabajo y todo el establecimiento se limpian por lo menos diariamente. Los baños y las áreas u objetos que se tocan con frecuencia se limpian con mayor frecuencia **según se determine necesario**.
- Los horarios de las tiendas minoristas se ajustan para brindar un tiempo apropiado para la **limpieza diaria** y el almacenamiento de productos. Se escalona el abastecimiento de productos para que los empleados estén en diferentes pasillos.
- Siempre que sea posible, fomente el uso de tarjetas de débito o crédito por parte de los clientes.
- Aquellos clientes que concurren al establecimiento con niño deben asegurarse de que estos permanezcan junto a uno de sus padres, eviten tocar a toda otra persona o artículo que no les pertenezca y usen un cobertor facial si la edad lo permite.
- Las áreas que venden alimentos listos para consumirse poseen carteles que indican a los clientes que no pueden consumir alimentos y bebidas dentro de la tienda, excepto en los lugares designados para hacerlo, si corresponde.
- Se suspenden los bares de la tienda, las fuentes de gaseosas, los artículos de comida de autoservicio, las opciones de venta al por mayor y las muestras de productos.
- Cuando sea posible, se instalan dispositivos de manos libres, como luces con sensores de movimiento, sistemas de pago sin contacto, dispensadores automáticos de jabón y toallas de papel y sistemas de tarjetas para fichar.
- El desinfectante de manos y los botes de basura están disponibles para todos en o cerca de la entrada del establecimiento.
- Se proporciona un método para higienizar las manijas de los carritos y los cestos de la compra, ya sea al brindar toallitas sanitizantes adyacentes al área de almacenamiento de los carritos y cestos de la compra. Otra posibilidad es que un empleado gestione el proceso entre cada uso de los clientes.
- Los clientes tienen prohibido usar vasos reutilizables para llenar bebidas.
- Opcional – Describa otras medidas (por ejemplo, proporcionar horarios exclusivos para personas mayores o incentivar las ventas que no sean de alta demanda):  
\_\_\_\_\_

#### D. MEDIDAS QUE COMUNICAN AL PÚBLICO

- Se coloca una copia del presente protocolo o del Certificado de Cumplimiento de seguridad COVID-19 del Condado de Los Ángeles se coloca en todas las entradas públicas de la instalación. Para más información o para completar el programa de certificación del cumplimiento de seguridad contra el COVID-19, visite la página web: <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>. Las instalaciones deben contar con una copia de los Protocolos en el sitio para su revisión, en caso de que los pidan.

- Los carteles en la entrada y/o donde los clientes hacen fila notifican a los clientes sobre las opciones y ventajas de los pedidos y el pago anticipados.
- Se colocan carteles que le recuerdan a los clientes que deben mantener un distanciamiento social de seis (6) pies, usar una mascarilla en todo momento, lavarse las manos o usar desinfectante al ingresar al establecimiento, quedarse en casa si están enfermos o si presentan síntomas consistentes con el COVID-19. Los letreros también deben comunicar los cambios en las ofertas de los servicios. Los carteles deben colocarse en lugares claramente visibles, incluir pictogramas y estar disponibles de forma digital (por ejemplo, a través del correo electrónico). Consulte la página web de la [guía sobre el COVID-19 del Departamento de Salud Pública del Condado](#) para obtener recursos adicionales y ejemplos de señalización que pueden utilizar los negocios.
- Se colocan carteles que les recuerdan a los clientes que no pueden comer o beber dentro del mercado de alimentos al por menor, excepto en las zonas de comedor designadas, si corresponde.
- Los puntos de ventas en línea del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) ofrecen información clara sobre el horario de la tienda, el uso obligatorio de mascarillas, las políticas relacionadas con los pedidos anticipados, el pago anticipado, la recogida y/o entrega de productos y toda otra cuestión pertinente.

**E. MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL ACCESO EQUITATIVO A LOS SERVICIOS ESENCIALES**

- Se habilitan horarios de compras dedicados a las poblaciones vulnerables, incluidas las personas mayores y las personas médicamente vulnerables, si corresponde, preferiblemente en un momento posterior a la limpieza completa.
- Se priorizan los servicios que son esenciales para los clientes.
- Las transacciones o servicios que pueden ofrecerse a distancia se hacen de forma online.
- Se adoptan medidas para garantizar el acceso a los bienes y servicios para los clientes que presentan limitaciones de movilidad y/o están en situaciones de alto riesgo en los espacios públicos.

**Toda otra medida adicional que no esté incluida con anterioridad deberá enumerarse en páginas separadas, que la empresa deberá adjuntar al presente documento.**

**Puede ponerse en contacto con la siguiente persona si tiene alguna pregunta o comentario sobre el presente protocolo:**

**Nombre del contacto en la empresa:**

**Número de teléfono:**

**Fecha de la última revisión:**

---

---

---