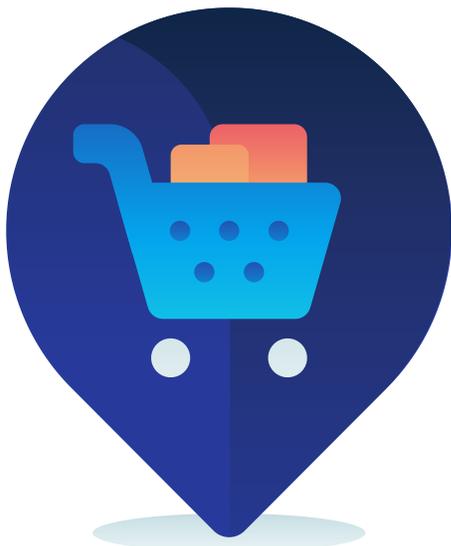


**RECOMENDACIONES PARA EL DEBIDO
FUNCIONAMIENTO DE SUPERMERCADOS
Y OTROS LUGARES
DE VENTA DE ALIMENTOS**



Para el funcionamiento del establecimiento:

- El responsable de local debe designar un encargado para coordinar y vigilar las medidas de higiene del establecimiento, en cada uno de los turnos de funcionamiento.
- Antes de la atención de clientes se debe desinfectar superficies del establecimiento y pisos con solución de cloro.
- Organice una pausa cada 2 horas durante la jornada para repetir este procedimiento y luego al cierre.
- Desinfecte las manillas de los carros de compras con solución clorada cada 2 horas.
- Coloque dispensadores de alcohol gel accesibles para empleados y clientes.
- Cautelar que la entrada al supermercado sea fragmentada, permitiendo el acceso a grupos de no más de 10, garantizando que, durante el pago, se pueda realizar una fila que mantenga una distancia de al menos 1 metro entre clientes.
- Mantener la apertura del local por un máximo de 6 horas.
- Se recomienda priorizar la entrada de adultos mayores y su atención preferencial.



Para la Seguridad de los trabajadores:

- Reforzar todas las condiciones de seguridad y salud amparadas en la legislación vigente.
- Recomendamos no utilizar mascarillas desechables, salvo en los puestos de trabajos estipulados en la reglamentación vigente (fiambrería, carnicería, deli, pescadería, entre otros).
- En estos trabajadores, la mascarilla debe cambiarse cada 3 horas o cuando se humedezca.
- Mantener a lo menos un metro de distancia entre los diferentes puestos de trabajo, especialmente entre cajeros y personas que manipulen alimentos.
- En este grupo de manipuladores de alimentos se debe mantener el uso de guantes, protección de cabeza y su recambio luego de cada cliente.
- Para trabajadores que manipulen dinero en efectivo, tal como cajeros/as y supervisores, se sugiere una pausa cada 30 minutos para lavado de manos con jabón y secado con papel desechable.



Para protección de la población general

- Privilegiar el pago con tarjetas que no requieran la manipulación de cajeros/as.
- Higienizar el teclado de la máquina de pago con un paño con solución clorada entre cliente y cliente.
- Se insiste en que las filas para pagar, respeten 1 metro de distancia entre personas.
- Asegurar la disponibilidad jabón, agua y papel en los baños de clientes y trabajadores.
- Se sugiere que empaquetadores no trabajen durante este periodo, pues aumenta la posibilidad de contagio.
- Pedimos se limite la compra a no más de 3 unidades de los productos de higiene y aseo domiciliario o personal.



MEDIDAS RECOMENDADAS PARA EL DEBIDO FUNCIONAMIENTO DE PEQUEÑOS LOCATARIOS DURANTE EMERGENCIA SANITARIA

- Desinfectar superficies, pisos y utensilios con agentes clorados, antes de la entrada de clientes.
- Asegurar pausas cada 2 horas como máximo para volver a desinfectar y al cerrar.
- Se sugiere atender por ventanilla. De no poder hacerlo, asegure al menos 1 metro de distancia entre Ud. y el cliente.
- Permita el acceso al número de personas que asegure mantener distancia superior a 1 metro entre clientes.
- Disponer de dispensador de alcohol gel, tanto para el locatario como para clientes.
- Cada 1 hora, realice lavado de manos con jabón y agua. Secar las manos con toalla de papel.
- Si manipula alimentos, como fiambres y panes, utilice guantes de látex. Renovar para cada atención.
- Evite manipular dinero con las manos enguantadas.



MEDIDAS RECOMENDADAS PARA EL DEBIDO FUNCIONAMIENTO DE FERIAS LIBRES, TERMINALES PESQUEROS Y MERCADOS DURANTE EMERGENCIA SANITARIA

Además de las medidas habituales de higiene de alimentos:

- El encargado de la feria, mercado o terminal (Presidente de Sindicato u otro) debe asegurarse que ningún locatario acuda a trabajar si tiene síntomas respiratorios.
- También se recomienda que mayores de 60 años mantengan aislamiento en sus hogares.
- Según el espacio de cada lugar, disponer cada 10-20 metros, de bidones (con llave) con agua clorada al 0,05% para lavado de manos, tanto de clientes como de vendedores: con cuidado de no quemarse, poner una cucharadita de té de cloro puro por cada litro de agua.
- Se sugiere usar guantes y gafas para preparar la solución.
- Asegurar al menos 1 metro de distancia entre vendedor y cliente; así como entre clientes.
- Quien manipule directamente alimentos, debe utilizar guantes de látex, cambiándolos frecuentemente; siendo otra persona quien manipule el dinero.
- Cada 1 hora, realice lavado de manos con jabón y agua. Secar las manos con toalla de papel.

