

Protocolo para mercados de agricultores certificados

Actualizaciones recientes: (los cambios están resaltados en amarillo)

4/22/21: Los mercados de agricultores certificados pueden aumentar sus operaciones al 75% de su ocupación máxima. Se actualizaron los requisitos de limpieza para reflejar las pautas de limpieza actualizadas del CDC. Asimismo, se modificó el lenguaje sobre los beneficios de la licencia paga por enfermedad.

Las tasas de casos de COVID-19, las hospitalizaciones y las muertes disminuyeron y parecen estables, pero la propagación en la comunidad continúa siendo moderada. 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 Naranja” 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 de agricultores certificados deben proceder con precaución y cumplir con los requisitos de este protocolo para reducir la posible propagación del COVID-19 dentro de sus establecimientos comerciales.

El presente protocolo se ha desarrollado para permitir que los mercados de agricultores certificados que se encuentren certificados por el Estado de California y que operen de conformidad con los requisitos del Departamento de Alimentos y Agricultura de California y los requisitos previstos en el Código de Alimentos al por menor de California (CRFC, en inglés) pueden funcionar cuando cumplan con los protocolos del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles (DPH, en inglés).

Los mercados de agricultores certificados pueden permitir que las instalaciones temporales de alimentos (puestos de comida) operen como un evento comunitario siempre que esté adyacente al mercado de agricultores certificados o pueden operar en conjunto con éste, de conformidad con los requisitos establecidos en el Código de Alimentos al por Menor de California.

Tanto el mercado de agricultores certificado (“Mercado”) como el evento comunitario adyacente deben ser administrados por el Gerente del Mercado autorizado a cargo del lugar. Dicha persona se encargará de la capacitación y el control continuo de todo el personal, el suministro de todo el equipo y los materiales necesarios de las áreas comunes dentro del mercado, la supervisión del cumplimiento de la totalidad de las medidas de seguridad y la obtención de las aprobaciones del Departamento de Salud Pública, la zonificación local y los funcionarios de la ciudad, según sea necesario. Visite la página web <http://www.ph.lacounty.gov/eh/DSE/CommunityEvent.htm> para solicitar un permiso de salud pública para operar un puesto de comida en un mercado de agricultores certificado y aprobado.

Los mercados de agricultores certificados pueden celebrar eventos en vivo al aire libre de acuerdo con el [protocolo para lugares grandes/eventos en vivo al aire libre del DPH](#).

Los mercados de agricultores certificados pueden permitir la realización de cenas al aire libre en conformidad con el [protocolo para restaurantes del DPH](#).

Los mercados de agricultores certificados que operen como comercios minoristas deben cumplir con el [protocolo para establecimientos minoristas del DPH](#).

Tenga en cuenta: Este documento puede actualizarse a medida que se disponga de información y recursos adicionales, así que asegúrese de consultar el sitio web del Condado de Los Ángeles con frecuencia para conocer cualquier actualización de este documento: <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>.

Esta lista de verificación cubre:

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

Estas cinco áreas claves deben abordarse cuando se creen los planes para organizar un mercado de agricultores certificados.

Todos los mercados de agricultores certificados cubiertos por el presente protocolo deben implementar las medidas aplicables que se enumeran a continuación y deben estar preparados para explicar por qué una medida no se puede implementar a la empresa. Los gerentes de mercado deben compartir una copia del presente protocolo con todos los vendedores para garantizar el cumplimiento del mismo.

Mercado de agricultores certificado: _____

Dirección: _____

Ocupación máxima, según el código contra incendios: _____

Ocupación máxima, basada en el 75% de ocupación: _____

Superficie total aproximada del espacio abierto al público: _____

A. POLÍTICAS Y PRÁCTICAS EN EL LUGAR DE TRABAJO PARA PROTEGER LA SALUD DE LOS EMPLEADOS (MARQUE TODO LO QUE CORRESPONDA AL ESTABLECIMIENTO)

- Todos los empleados (incluidos los empleados o voluntarios que trabajan en nombre del gerente del mercado y los que trabajan para los vendedores de puestos) recibirán una copia de este protocolo.
- A aquellos empleados vulnerables (los mayores de 65 años, los que tienen condiciones de salud crónicas) se les asigna un trabajo que puedan realizar desde casa siempre que sea posible o que limite su contacto con las demás personas en el Mercado.
- Se les informó a todos los empleados (se incluye en la denominación colectiva de “empleados” a los voluntarios y vendedores) que no concurran al Mercado si están enfermos o si están expuestos a una persona que tenga COVID-19. Los empleados entienden que deben cumplir con la guía del DPH para el aislamiento y la cuarentena, si corresponde. Las políticas de licencia en el lugar de trabajo se revisaron y modificaron para asegurarse de que los empleados no sean penalizados cuando se queden en casa debido a una enfermedad.
- Se llevan a cabo controles de síntomas de entrada de todos los vendedores y empleados, de acuerdo con la [guía de controles de entrada del condado](#), antes de que puedan entrar al Mercado. Los controles deben incluir una verificación respecto a la presencia de tos, falta de aliento, dificultad para respirar y fiebre o escalofríos. Asimismo, se debe indagar si el empleado actualmente está bajo una orden de aislamiento o cuarentena. Estos controles se pueden hacer de forma remota o en persona a la llegada de los empleados. De ser posible, se debe realizar también una verificación de 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 está vacunada completamente¹ contra el COVID-19 y tuvo contacto con un caso registrado de COVID-19 en los últimos 10 días o actualmente debe acatar una orden de cuarentena no podrá entrar o trabajar en el lugar y se la debe enviar a su casa de inmediato para que permanezca en cuarentena. Proporciónese las instrucciones de cuarentena que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Si la persona muestra alguno de los síntomas mencionados con anterioridad o actualmente debe acatar una orden de aislamiento, no puede entrar o trabajar en el lugar y se la debe enviar a su casa de inmediato para que se aisle allí. Proporciónese las instrucciones de aislamiento que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidisolation.
- Los empleados reciben información sobre los beneficios de licencia otorgados por el empleador o por el gobierno

¹ Se considera que las personas están completamente vacunadas contra el COVID-19 dos (2) semanas o más después de recibir la segunda dosis de una serie de 2 dosis (por ejemplo, Pfizer-BioNTech o Moderna), o dos (2) semanas o más después de recibir una vacuna de dosis única (por ejemplo, Johnson and Johnson [J&J/Janssen]).

a los que el empleado puede tener derecho y que facilitarían económicamente su permanencia en el hogar. Consulte la información adicional sobre los programas [gubernamentales que respaldan la licencia por enfermedad y la compensación del trabajador debido al COVID-19](#), incluyendo los derechos de licencia por enfermedad del empleado de acuerdo a la [Ley de Licencia Paga Suplementaria por Enfermedad del COVID-19 del año 2021](#).

- En cuanto se informe que uno o más vendedores o empleados dan positivo o tienen síntomas consistentes con COVID-19 (caso), el gerente del mercado cuenta con un plan o protocolo para que el (los) caso(s) se aisle(n) en su casa y para requerir la cuarentena inmediata de la totalidad de los empleados que tuvieron una exposición en el lugar de trabajo de los casos. El plan del empleador debe considerar un protocolo para que todos los empleados en cuarentena tengan acceso o se sometan a pruebas de detección del COVID-19 a fin de determinar si hubo exposiciones adicionales en el lugar de trabajo. Esto puede suponer medidas adicionales de control del COVID-19. Asimismo, se debe incluir un plan sobre cómo llegar a otros vendedores en caso de que exista la exposición. Consulte la guía de salud pública sobre cómo [responder a la presencia de 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 empleado debe informar sobre dicho grupo al Departamento de Salud Pública del Condado de Los Angeles al (888) 397-3993 o al (213) 240-7821, o en línea en la página web www.redcap.link/covidreport. Si se identifica un grupo en el lugar de trabajo, Salud Pública iniciará una respuesta de grupo que incluye la provisión de orientación y recomendaciones para el control de infecciones, apoyo técnico y medidas de control específicas para el lugar. Se designa a la investigación de grupo un administrador de casos de salud pública para orientar el accionar del establecimiento.
- A todos los vendedores y empleados que tengan contacto con otros se les ofrece, sin costo alguno, una mascarilla adecuada que cubra 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 Angeles: <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks>. Los empleados y los empleados deben utilizar la mascarilla en todo momento de la jornada laboral cuando estén en contacto o puedan estarlo con otros. Todos los empleados deben recibir una mascarilla adecuada sin costo alguno. Aquellos vendedores y empleados que recibieron instrucciones de sus médicos de no usar una mascarilla deben utilizar una pantalla facial con una cortina en el borde inferior para cumplir con las directivas del Estado, siempre y cuando la condición lo permita. Se prefiere una cortina que se ajuste debajo del mentón. No se deben utilizar mascarillas con válvulas unidireccionales.
- Los empleados reciben instrucciones **sobre el uso adecuado de las mascarillas, incluida la necesidad** de lavar o sustituir las mascarillas diariamente.
- Para garantizar que las mascarillas se usen de manera constante 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 todos los momentos que coman o beban, los empleados deben mantener una distancia de 6 pies de los demás. Asimismo, cuando coman o beban, es preferible que lo hagan al aire libre y lejos de las demás personas. Es preferible comer o beber en un cubículo o estación de trabajo en vez de una sala de descanso si las áreas mencionadas con anterioridad brindan una mayor distancia y barrera entre los empleados.
- Se reduce la ocupación y se maximiza el espacio entre los empleados en cualquier espacio o área utilizado por los empleados para las comidas y/o los descansos. Esto se logra mediante las siguientes prácticas:
 - Se ubican la ocupación máxima que sea consistente con una distancia de al menos seis pies entre las personas en los espacios o áreas utilizadas para los descansos;
 - Se escalonan los descansos o las comidas para reducir la ocupación de las salas o áreas utilizadas para las comidas y los descansos; y
 - Se colocan mesas **al menos a** ocho pies de distancia y se asegura una distancia de seis pies entre asientos, quitar o pegar con cinta adhesiva los asientos para reducir la ocupación, colocar marcas en los pisos para asegurar el distanciamiento y al organizar los asientos de manera tal que se minimice el contacto cara a cara. Se aconseja el uso de particiones para evitar una mayor propagación, pero estos no deben considerarse un sustituto de la reducción de la ocupación y el mantenimiento del distanciamiento físico.
- Siempre que sea posible, se crean zonas de descanso al aire libre con áreas a la sombra y asientos para asegurar el distanciamiento físico. En cumplimiento con las regulaciones de salarios y horas, los descansos se escalonan para asegurar que los empleados puedan mantener una distancia de seis (6) pies entre sí en las salas de descanso en todo momento.
- Todos los puestos de venta y los puestos de trabajo dentro de los puestos de venta están separados por una distancia de al menos 6 pies. Las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes se desinfecta con la frecuencia que se indica a continuación, pero no menos de una vez al día durante las horas de funcionamiento, de acuerdo al siguiente cronograma:

- Sala de descanso _____
- Baños _____
- Otros _____
- Los vendedores y los empleados pueden obtener desinfectantes y otros suministros relacionados con el (los) siguiente(s) lugar(es):

- El desinfectante de manos efectivo contra el COVID-19 está disponible para los vendedores y los empleados en el (los) siguiente(s) lugar(es):

- A los empleados se les permite realizar descansos frecuentes para lavarse las manos.
- A cada empleado se le asignan sus propias herramientas, equipos y espacio de trabajo definido. Siempre que sea posible, se minimiza o elimina compartir artículos que se tocan (como, por ejemplo, teléfonos, tabletas, computadoras portátiles, escritorios, bolígrafos, etc.).
- Todas las políticas descritas en esta lista de verificación, salvo las relacionadas con las condiciones de empleo, se aplican también al personal de entrega y a cualquier otra empresa que pueda estar en el establecimiento como terceros.
- Opcional- Describa otras medidas:

B. MEDIDAS PARA GARANTIZAR EL DISTANCIAMIENTO FÍSICO

- El mercado de agricultores certificado se lleva a cabo al aire libre. La ocupación máxima del Mercado está limitada para permitir que todos los empleados, vendedores y clientes mantengan una distancia física de 6 pies de aquellos que no son miembros del mismo hogar. Se les aconseja a los mercados de agricultores certificados a limitar su ocupación al **75%** de la capacidad del Mercado al aire libre.
 - El número máximo de clientes dentro del Mercado está limitado a: _____
- El gerente del mercado debe asegurarse que el espacio destinado a los vendedores (tanto de comida como de venta al por menor) les permita trabajar con un espacio amplio para colocar mesas, toldos y otros despliegues de acuerdo con los requisitos de distancia física apropiado.
- Se pueden utilizar toldos siempre que estos cumplan con la guía obligatoria del Departamento de Salud Pública sobre el [uso de estructuras temporales para operaciones comerciales al aire libre](#). Excepción para los puestos de comida, basada en los requisitos indicados en el CRFC.
- Un empleado (o empleados, si existe más de una entrada) que use una mascarilla adecuada se posiciona cerca de la entrada, pero a al menos 6 pies de los clientes más cercanos, para orientarlos y monitorear la ocupación del Mercado.
- Considere la posibilidad de poner en práctica un sistema de entrada o reservación cronometrada para minimizar el riesgo de alcanzar la ocupación máxima. Si esto sucede, se puede permitir que los clientes se coloquen en fila según lo dispuesto por los códigos locales, si el espacio lo permite. Sin embargo, se les debe indicar que mantengan una distancia física de 6 pies entre sí mientras permanezcan en la fila.
- Una cinta u otras marcas identifican tanto el lugar de partida para los clientes que llegan al Mercado como los intervalos de 6 pies para los clientes subsiguientes que se unan a la fila para entrar.
- Se implementaron medidas para garantizar la distancia física de por lo menos seis (6) pies para asegurar la distancia física entre los vendedores y clientes.
 - Los pasillos entre las filas de las cabinas son lo suficientemente amplios como para acomodar el tráfico en ambas direcciones, o están claramente designados como de una sola dirección.
 - Las cabinas son lo suficientemente grandes como para permitir que más de un cliente esté en la cabina y aun así mantener una distancia física de 6 pies de otros.
 - Se les informa a los vendedores que deben instalar cabinas para que sus empleados puedan mantener una

distancia física de 6 pies de los clientes. En las zonas en las que no es posible una distancia de 6 pies (por ejemplo, en la caja registradora) se instalan barreras impermeables como el plexiglás. Consulte la guía de salud pública sobre las [barreras](#). Esto puede incluir el uso de particiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas en el suelo, cinta de color o señales para indicar dónde deben pararse los trabajadores y los clientes).

- Considere escalonar la llegada de los vendedores para el montaje antes del evento para de esta forma garantizar el distanciamiento físico a medida que los vendedores llegan y arman sus puestos.
- Se les aconseja a los vendedores que permanezcan en sus puestos tanto como sea posible y evitar congregarse con otros mientras estén en el Mercado.
- El consumo de alimentos in situ solo está permitido en la zona designada para comer al aire libre que está físicamente separada de todas las demás actividades. Se les debe recordar a los asistentes que solo se permite comer y beber en la zona de comedor designada del Mercado. Está prohibido comer/beber en cualquier otro lugar del mercado.
 - Con el fin de garantizar una distancia física de al menos 6 pies entre los clientes sentados en mesas diferentes, éstas debe estar separadas al menos por seis (6) pies de distancia al medir desde el respaldo de la silla de una mesa hasta el respaldo de la silla de la mesa adyacente.
 - El número de personas sentadas en una mesa no podrá ser superior a 6.
 - Las estructuras temporales utilizadas para comer al aire libre deben cumplir con los criterios del Estado para configurar un entorno al aire libre, como se especifica en la guía obligatoria del Departamento de Salud de California sobre el [uso de estructuras temporales para operaciones comerciales al aire libre](#).
- Las áreas de asientos públicos (por ejemplo, sillas, bancos y otros espacios públicos) se reconfiguran para favorecer el distanciamiento físico.
- Las actuaciones de entretenimiento en vivo están permitidas únicamente en el exterior. Debe haber una demarcación visible para crear al menos 12 pies de distancia entre los grupos de clientes sentados y el escenario o el artista. Los artistas deben utilizar micrófonos para las actuaciones en la mayor medida posible para que los puedan limitar las proyecciones de voz, que hacen que se desprendan más partículas, aerosoles y gotas, y que se desplacen más lejos.
 - Está prohibido que los clientes bailen. Los grupos de clientes deben permanecer sentados en la medida de lo posible durante cualquier actuación.
 - Los clientes que están viendo el espectáculo en vivo deben estar físicamente distanciados de los demás a una distancia mínima de 6 pies y deben usar una mascarilla. No se puede comer ni beber mientras se ve el espectáculo en vivo al aire libre a menos que las personas estén sentadas en una de las zonas designadas para comer al aire libre.

C. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE INFECCIONES

- Hay estaciones disponibles en todo el mercado para que los clientes tengan acceso a los productos sanitarios correspondientes, incluido un desinfectante de manos con un contenido de alcohol de al menos 60%, toallitas de papel y tachos de basura.
- Se elaboró y se adoptó un plan de limpieza y desinfección para las superficies de alto contacto y las áreas de acceso:
 - Las zonas comunes y los objetos que se tocan con frecuencia relacionados con la recolección y el pago de los clientes (por ejemplo, las mesas o los lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan al menos una vez al día durante el horario comercial con desinfectantes aprobados por la EPA.
 - Se aumenta la limpieza y la desinfección de las superficies que se encuentran en zonas de mucho tránsito o de las superficies que están expuestas a personas sin mascarillas.
- Se les comunica a los clientes que deben utilizar una mascarilla en todo momento mientras permanezcan en el Mercado. Esto aplica a todos los adultos y niños de 2 años de edad o más. Aquellas personas a las que su médico les indicó que no deben usar una mascarilla deben usar una pantalla facial con una tela en el borde inferior, para cumplir con las directivas del Estado, siempre que su condición lo permita. Es preferible una tela que se ajuste a la barbilla. No se deben utilizar mascarillas con válvulas unidireccionales. Para apoyar la seguridad de sus empleados y otros visitantes, se debe proporcionar una mascarilla a los visitantes que lleguen sin uno.

- Los clientes pueden quitarse la mascarilla solo cuando coman/beban en la zona designada para comer al aire libre.
 - Los clientes deben estar sentados para consumir toda comida o bebida. Los clientes no pueden caminar o estar de pie mientras coman o beban.
 - Se les puede negar el servicio y pedirles que se marchen a aquellos clientes que se nieguen a usar una mascarilla.
- Se llevan a cabo controles de síntomas antes de que los clientes puedan ingresar al Mercado, de conformidad con la [guía de controles de entrada](#) del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles. Los controles deben incluir una examinación de la presencia de tos, falta de aliento, dificultad para respirar y fiebre o escarotíros. Asimismo, se debe indagar si la persona actualmente está bajo una orden de aislamiento o cuarentena. Estos controles pueden hacerse en persona o mediante métodos alternativos como el sistema de registro en línea o mediante [letreros](#) colocados en la entrada del establecimiento en los que se indique que los visitantes con síntomas no deben ingresar al recinto.
- 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 entre al establecimiento 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. Proporcione las instrucciones de cuarentena que se encuentran en 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. Proporcione las instrucciones de aislamiento que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidisolation.
- Los clientes que lleguen al Mercado con niños deben asegurarse de que estos permanezcan junto a uno de sus padres, eviten tocar a cualquier otra persona o artículo que no les pertenezca y usen una mascarilla si la edad lo permite.
- Se implementaron sistemas de pago sin contacto o, si esto no es factible, los sistemas de pago se desinfectan con frecuencia.
- Los baños exteriores y las estaciones de lavado de manos cuentan con jabón para manos, toallas de papel y cubos de basura sin contacto. Los baños públicos al aire libre **se revisan con regularidad** y se limpian y **desinfectan al menos una vez al día o con mayor frecuencia si se considera necesario** con desinfectantes aprobados por la EPA.
- Las fuentes públicas de agua potable se encuentran apagadas y tienen carteles que informan a los clientes que no se pueden utilizar.
- Los clientes tienen fácil acceso a productos de higiene adecuados, incluyendo desinfectante para las manos, toallitas desechables de papel y tachos de basura en las áreas comunes de todo el Mercado. Los vendedores de los puestos proporcionan un puesto de desinfección de manos en el mismo si permiten que los clientes manipulen sus productos.
- No se permite las áreas de juego para niños, las áreas de actividades u otros servicios (por ejemplo, fotos de las fiestas).
- Opcional: Describa otras medidas (por ejemplo, tener un horario exclusivo para personas mayores, fomentar el pedido y la recolección del pedido en línea, incentivar las ventas fuera del horario pico):

CONSIDERACIONES SOBRE LA SEGURIDAD DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS

- Se cumplen y se mantienen todas las prácticas y requisitos de seguridad alimentaria descritos en el Código de Alimentos al por Menor de California (CRFC).
- Los espacios exteriores de los restaurantes pueden abrir de acuerdo con el [protocolo para restaurantes del DPH](#). Los vendedores de comida solo pueden vender alcohol cuando éste se adquiere en la misma transacción que una comida. El público no puede consumir alimentos o bebidas mientras esté dentro del mercado.
- Limpie y desinfecte los utensilios y equipos con la frecuencia requerida por el CRFC.
- Cumpla con las prácticas de salud e higiene de los empleados: no trabajar cuando están enfermos, lavarse las manos con frecuencia, usar guantes según lo indicado en el CRFC.

- Asegúrese de que todos los alimentos e ingredientes de los alimentos sean de una fuente de alimentos aprobada.
- Se disuade a los empleados que preparan alimentos de cambiar o entrar en las estaciones de trabajo de otros durante los turnos.
- No se permite tomar muestras de alimentos no empaquetados.

D. MEDIDAS QUE COMUNICAN AL PÚBLICO

- Una copia de este protocolo o copia impresa del Certificado de Cumplimiento contra el COVID-19 del Condado de Los Ángeles del Mercado 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>. Los establecimientos deben contar con una copia de los Protocolos en el sitio para su revisión, en caso de que los pidan.
- Se colocan carteles en la entrada del Mercado y en cada puesto que les recuerdan a los clientes que deben mantener a una distancia física de 6 pies con otros, la necesidad de usar una mascarilla en todo momento, la importancia de lavarse las manos con frecuencia y la obligación de quedarse en casa si se sienten enfermos o presentan síntomas de COVID-19. 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 las empresas.
- Se colocan carteles que les recuerdan a las personas que no se permite comer o beber mientras permanezcan en el Mercado, excepto en las áreas designadas para comer.
- Los letreros en todo el Mercado indican a los clientes dónde encontrar el dispensador de desinfectante de manos más cercano.
- Los anuncios en línea del Mercado (sitio web, redes sociales, etc.) brindan información clara sobre el horario del mercado, el uso obligatorio de mascarillas, la ocupación limitada, toda política con respecto a la admisión, el pedido previo, el pago anticipado, la recolección y/o entrega y otros temas relevantes.

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

- Se priorizaron los servicios que son críticos para los clientes.
- Las transacciones o servicios que pueden ofrecerse de forma remota se han movido en línea.
- Se adoptaron medidas para garantizar el acceso a los bienes y servicios para los clientes que tiene limitaciones de movilidad y/o se encuentran en situación de alto riesgo en los espacios públicos.

Toda medida adicional que no se esté incluida en el protocolo deberá enumerarse en páginas separadas que la empresa deberá adjuntar al presente documento.

Puede ponerse en contacto con la siguiente persona en caso de que tenga preguntas o comentarios sobre este protocolo:

Nombre del contacto de la empresa:

Número de teléfono:

Fecha de la última revisión:
