Guía para Mercados

Se espera que este documento sirva de recurso para mercados y establecimientos de venta directa al consumidor durante la transición a la autoridad local, como medidas de mitigación del COVID-19, que comienzan el primero de mayo. A continuación se muestra una lista de requisitos y recomendaciones (mejores prácticas) para todos los establecimientos dentro del Condado de Clark. Por favor, tenga en cuenta que este documento es específico para COVID-19, y que las prácticas de manejo de los alimentos requeridas por el Distrito de Salud del Sur de Nevada continúan.

MANDATOS/REQUISITOS

- Todas las personas en establecimientos de alimentos deben usar una mascarilla.
- Se permitirá un máximo del 80% de la capacidad según el código de incendios local para maximizar el espacio entre los clientes. (Este límite puede aumentar cuando las condiciones cumplen con los requisitos identificados en el Plan Local del Condado de Clark.)
- Coloque letreros en la entrada del cliente para revisar la salud, por ejemplo, explicando que no ingrese con síntomas de COVID-19, y haga que un empleado cuente personas en la entrada para administrar la capacidad de las tiendas de más de 50,000 pies cuadrados.
- Practique el distanciamiento social manteniendo un mínimo de 3 pies de distancia cuando sea posible. (Esta distancia puede disminuir cuando las condiciones cumplen con los requisitos identificados en el Plan Local del Condado de Clark).
- Requiera que los empleados permanezcan en casa si presentan síntomas.
- Áreas de autoservicio, buffets, estaciones de ensaladas, contenedores de alimentos a granel puede reanudarse en este momento. Si elige operar estaciones de autoservicio, debe ocurrir lo siguiente:
    - Cada estación es supervisada por un empleado.
    - Se ofrece desinfectante de manos a los clientes antes de obtener la vajilla.
    - Los utensilios de servicio se cambian cada hora.
    - Los clientes y empleados practican un distanciamiento social adecuado (si corresponde).

- El ofrecimiento de muestras puede reanudarse en este momento, si las mascarillas se reemplazan tan pronto como se consume la muestra.
- Utilice químicos y concentraciones aprobadas para superficies en contacto con alimentos.
- El programa Tarjeta de Capacitación en Seguridad para Manipuladores de Alimentos (Tarjeta de salud) está abierto con citas. Para más información, visite www.snhd.info/food-handler.

RECOMENDACIONES/MEJORES PRACTICAS

- Provea y publique documentación informativa referente a síntomas, el uso adecuado de mascarillas y marcas en el suelo para el distanciamiento social cuando sea apropiado.
- Ofrezca métodos de compra alternativos: compras en línea, órdenes para llevar, y recoger o entregar en la acera.
- Proporcione horas de compra designadas para la población con alto riesgo de infección (high-risk populations).
- Provea de estaciones para desinfección de manos en la entrada, baños de clientes y áreas de alto contacto.
- Verifique la temperatura del cliente en la entrada.
- Deje que los clientes manejen sus propias tarjetas de fidelidad y de pago para una transacción sin contacto.
- Alterne los turnos de los empleados para minimizar los grupos grandes en los pasillos y los ascensores de servicio.
- Asignar grupos de turnos para que los empleados trabajen con el mismo grupo de personas todos los días.
- Aumente las tasas de ventilación del sistema HVAC para aumentar la filtración de aire.
- Desarrolle un plan de limpieza de rutina para las superficies de alto contacto y las áreas de acceso.
- 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.
- 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).

Rev. 4-29-21