

Protocolo para supermercados y mercados de alimentos al por menor: Apéndice B-1

Actualizaciones recientes: (Los cambios están resaltados en amarillo)

12/9/2020: Se actualiza el documento para aclarar que los supermercados independientes, cuya actividad comercial principal es la venta de alimentos, pueden abrir hasta el 35% de la capacidad de ocupación de acuerdo con el código de edificación o el código contra incendios pertinente. Todos los demás comercios afectados por este protocolo deben operar hasta alcanzar una ocupación del 20%.

12/6/2020:

- De conformidad con la Orden regional de estadía en el hogar del estado emitida el 3 de diciembre de 2020 y efectiva desde el 6 de diciembre de 2020 a las 11:59 P.M. (PST) hasta nuevo aviso, todos los mercados de alimentos al por menor deben:
 - Limitar su ocupación al 20% del total de la capacidad del edificio. La ocupación es en base al Código de construcción.
 - Implementar un sistema para monitorear la ocupación.
 - Establecer horarios especiales para personas mayores y personas con afecciones crónicas o sistemas inmunes comprometidos.
- Los empleados que trabajen en cubículos, incluidos los equipados con mamparas, deben usar cobertores faciales.
- Los empleados deben mantener una distancia de 6 pies de los demás en todo momento al comer o beber y si es posible, deben hacerlo al aire libre. Es preferible comer o beber en un cubículo o estación de trabajo a comer en una sala de descanso.
- Las superficies que son tocadas frecuentemente se desinfectan cada hora.

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.

Los supermercados independientes pueden abrir hasta el 35% de la capacidad de ocupación de acuerdo con el código de edificación o el código contra incendios pertinente. A los efectos del presente protocolo, un supermercado se define como toda tienda donde la actividad comercial principal es la venta de alimentos. Todos los demás comercios que tengan un permiso sanitario como mercado de alimento al por menor pueden abrir hasta alcanzar el 20% de su capacidad, en virtud de los límites de ocupación de los departamentos de edificación o contra incendios.

A los efectos de un supermercado, este protocolo regirá para todos los departamentos del mercado 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:

- Los Protocolos del Departamento de Salud Pública (DPH, en inglés) para restaurantes, cervecerías y bodegas. No obstante, ningún alimento puede ser “para llevar” del restaurante y consumido dentro del mercado de alimentos.

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

Por favor, tenga en cuenta que 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 abarca las siguientes áreas:

- (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 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 comercio: _____

Dirección del establecimiento: _____

Ocupación máxima según el Código de edificación o contra incendios para supermercados independientes en base a una capacidad del 35%: _____

Ocupación máxima para todos los mercados de alimentos al por menor sujetos a este protocolo en base a una capacidad del 20%: _____

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.
- 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 Respuesta al Coronavirus de Families First](#) y los derechos del empleado a los beneficios de compensación al trabajador y la presunción de la relación laboral con las exposiciones al COVID-19 que ocurran entre el 19 de marzo y el 5 de julio, según la [Orden Ejecutiva N-62-20](#) del Gobernador.

- Se modifican los procesos de trabajo en la medida de lo posible para aumentar las oportunidades de que los empleados trabajen desde casa.
- 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 aislen 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](#).
- Los [controles de síntomas](#) se llevan a cabo antes de que los empleados puedan ingresar al lugar de trabajo. 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.
- 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. 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, un cobertor facial apropiado que cubre tanto la nariz como la boca. El empleado debe llevar dicho cobertor 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 un cobertor facial deben usar un protector 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. Los empleados no necesitan utilizar un cobertor facial cuando se encuentren solos en una oficina privada o un cubículo con un divisor sólido que exceda la altura del empleado cuando la persona está de pie.
- De conformidad con la ORDEN OFICIAL DE SALUD PARA EL CONTROL DEL COVID-19: RESPUESTA DE AUMENTO SUSTANCIAL DE NIVEL 1 emitida el 28 de noviembre de 2020, todos los empleados deben usar cobertores faciales en todo momento, excepto cuando trabajen solos en oficinas privadas con puertas cerradas o al comer o beber. La excepción hecha anteriormente para los empleados que trabajan en cubículos con divisiones sólidas que exceden la altura del empleado mientras están de pie se anula durante el período de vigencia de la orden temporal, desde las 12:01 A.M. (PST) del 30 de noviembre de 2020 hasta nuevo aviso.
- Para asegurar que las mascarillas se utilicen de manera consistente y correcta, se desalienta 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 un cubículo o estación de trabajo proporciona una mayor distancia y barreras entre los trabajadores.

- 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 a seis 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 cobertores faciales 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 **cada hora** 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 _____
- En conformidad con las regulaciones de salarios y horas, los descansos se escalonan para garantizar que exista una distancia de seis (6) en todo momento entre los empleados en las salas de descanso.
- 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 clientes en un **mercado independiente** es lo suficientemente bajo como para garantizar el distanciamiento físico, pero en ningún momento puede superar el **35%** de la ocupación máxima en virtud de lo especificado en el código de edificación o código contra incendio pertinente. **El número de clientes en todos los demás mercados de alimentos al por menor es lo suficientemente bajo como para garantizar el distanciamiento físico, pero en ningún caso puede superar el 20% de la ocupación máxima en virtud de lo establecido en el código de edificación o código contra incendio pertinente.**

El número máximo de clientes en el establecimiento se limita a: _____

- El mercado de alimentos al por menor supervisa todas las entradas para hacer un seguimiento de la ocupación. Siempre que sea posible, seleccione una entrada única que esté designada claramente y una salida separada para ayudar a mantener el distanciamiento físico.
- Esté 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 un cobertor facial 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 a la sombra y asientos para ayudar a asegurar una distancia física. En cumplimiento de las regulaciones de salarios 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 un cobertor facial.

C. MEDIDAS PARA LUCHAR CONTRA LA INFECCIÓN

- El sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado se encuentra en buen estado y está funcionando. En la medida de lo posible, se aumenta la ventilación. 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.
- Se incorporan sistemas de pago sin contacto o, si esto no es factible, los sistemas de pago se desinfectan con regularidad. 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 cada hora durante el horario laboral con desinfectantes aprobados por la EPA.
- 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.
- Los horarios de las tiendas minoristas se ajustan para brindar un tiempo apropiado para la limpieza profunda regular 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. Solicíteles a los clientes que traigan bolsas reutilizables para embolsar sus propias compras. Si un empleado embolsa los productos, éste debe cambiarse los guantes después de manipular las bolsas de los clientes. Aconséjeles a los clientes que limpien sus bolsas reutilizables con frecuencia.
- Se les recuerda a los visitantes que lleguen al establecimiento que deben usar un cobertor facial en todo momento que se encuentren en el establecimiento o en los terrenos del mismo. Esto debe cumplirse por todos los adultos y niños de 2 años o más. Solo las personas a las que el médico les indicó que no deben usar un cobertor facial están exceptuadas de hacerlo. Para contribuir con la seguridad de los empleados y otros visitantes, se debe poner a disposición de los visitantes cobertores faciales en caso de que lleguen sin uno.
- Se realizan controles de síntomas antes de que los visitantes puedan ingresar en el establecimiento. 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.
- 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.
- 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.
 - Todos los portales de pagos, bolígrafos y estilógrafos se desinfectan cada hora.
 - 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 PARA INFORMAR AL PÚBLICO

- Se coloca una copia del presente protocolo en todas las entradas públicas al establecimiento.
- 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 letreros que le recuerdan a los clientes que deben mantener un distanciamiento social de seis (6) pies, lavarse las manos o usar desinfectante al ingresar al establecimiento y 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).
- 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 cobertores faciales, 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 de contacto de la empresa:

Número de teléfono:

Fecha de la última revisión:
