

Guía de la COVID-19

Para tiendas de comestibles

Las personas enfermas deben quedarse en sus casas.

Revise sus políticas de licencia por enfermedad.

Asegúrese de que sus empleados no estén enfermos cuando empiezan su turno.



Compruebe que no tenga tos, dificultad para respirar ni otros síntomas.

Fiebre, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta o pérdida del gusto o del olfato.



Permita que las personas de alto riesgo se queden en sus casas.

Personas de 65 años o más, embarazadas o con sistemas inmunológicos debilitados.

Promover la salud.



No toque la comida lista para comer con las manos descubiertas.

Use guantes, pinzas o utensilios.



Lávese frecuentemente las manos con jabón y agua tibia.

Frote durante 20 segundos.



Instale estaciones de desinfección en toda la tienda para los clientes y el personal.

Use desinfectante con al menos un 60 % de alcohol.



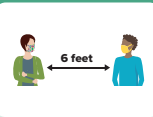
Tosa o estornude en un pañuelo de papel o en el pliegue de su codo. Tire los pañuelos usados a la basura y lávese las manos inmediatamente.

Apoye el distanciamiento social.



Marque puntos a 6 pies de distancia para que los clientes esperen.

Filas en cajas y áreas de alta circulación.



Designe a un empleado para hacer cumplir el distanciamiento social.

Anime a los clientes y al personal a mantenerse a 6 pies de distancia.

Limpie y desinfecte frecuentemente.



Limpie con un paño las superficies que las personas tocan a menudo. Teclados, mangos de carros de compra y canastos, aparatos electrónicos, picaportes y superficies de mostradores.