

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

Nombre del negocio: Presione o toque aquí para ingresar texto.

Dirección del establecimiento: Presione o toque aquí para ingresar texto.

Para cualquier pregunta o comentario sobre este Protocolo, puede contactar:

Nombre: Presione o toque aquí para ingresar texto.

Número de Teléfono: Presione o toque aquí para ingresar texto.

Cada negocio que esté sujeto a la Directiva del Oficial de Salud No. 2020-07 debe crear, publicar y educar al personal con respecto a un Plan de Salud y Seguridad que aborde cada punto enumerado a continuación. El negocio puede usar este formulario para completar el requisito o puede crear su propio documento que aborde cada uno de estos puntos. El negocio debe dar detalles como, explicar dónde se colocan señalizaciones/letreros, cómo educar a los empleados o cómo completar otras cosas que son requeridas. Si algo no se aplica, el negocio puede escribir “N/A” o “none” (nada), o “does not apply” (no se aplica) Para minimizar la posibilidad de confusión se debe proporcionar información explicando del porque el no se aplica. Se pueden omitir secciones o páginas enteras si no se aplican pero deben incluir una declaración del porque no aplican. Las dos primeras secciones incluyen Señalización, Educación y Requisitos generales que se aplican a cada negocio. Los demás secciones solo aplican a los aspectos del negocio que incluyen los tipos de servicios enumerados. Un documento electrónico que se puede completar para este propósito está disponible en línea, visite: www.sfedcp.org/covid19.

Requisitos Generales (cada artículo en las Secciones 1 y 2 aplica a cada Farmacia, Mercados Agrícolas, Supermercado, y Ferreterías)

1. Sección 1 - Señalización y educación:

- 1.1.** Publique letreros en cada entrada pública del establecimiento o lugar de trabajo (si corresponde) para informar a todo el personal y clientes que deben: evitar entrar al establecimiento o lugar de trabajo si tienen tos o fiebre, mantener una distancia mínima de seis pies de los demás en el establecimiento o lugar de trabajo, el uso de un cubrebocas en todo momentos, no darse la mano ni participar en ningún contacto físico innecesario. Los requisitos para los cubrebocas y los relacionados con su uso se establecen en la Orden del Oficial de Salud No. C19-12, publicado el 17 de abril de 2020 (la “Orden de Cubreboca”). Para ver los letreros de muestra, visite: <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-1>
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 1.2.** Publique una copia del Protocolo de Distanciamiento Social en cada entrada pública del establecimiento o lugar de trabajo.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

- 1.3. Publique una copia del Plan de Salud y Seguridad en cada entrada pública del negocio o ubicación.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 1.4. Distribuya a todo los empleados copias del Protocolo de distancia social y el plan de salud y seguridad (o un resumen de cada punto con información sobre cómo se pueden conseguir copias) y cualquier material educativo requerido por el Plan de Salud y Seguridad.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 1.5. Capacite a todo los empleados sobre los requisitos del Protocolo de Distanciamiento Social y el Plan de Salud y Seguridad que se les apliquen.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 1.6. Actualice el Plan de Salud y Seguridad según corresponda mientras la directiva esté en efecto.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

2. Sección 2 - Requisitos para la protección e higiene del personal y cliente:

- 2.1. Informe a todo el personal verbalmente y por escrito de que no vengan a trabajar o al establecimiento si están enfermos.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.2. Proporcione una copia del documento adjunto a este Anexo, titulado “Información para el Personal (empleados, contratistas, voluntarios) de Negocios Esenciales y otros Negocios Autorizados para operar durante la Emergencia de Salud” (vea el “documento adjunto”), a todo el personal en formato impreso o electrónicamente. El formato PDF y las versiones traducidas a otros idiomas se pueden encontrar por internet, visite: www.sfcddcp.org/covid19 (haga clic en “Empresas y Empleadores” de la sección “Información y Orientación para el Público”). Si el documento adjunto es actualizado, proporcione una copia actualizada a todo el personal.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.3. Todos los días, revise los criterios enumerados en la Parte 1 del documento adjunto con todo el personal en la ciudad antes de que cada persona ingrese al lugar de trabajo o comience su turno. Si no es posible hacer dicho revision porque el negocio esencial no está en contacto directo diario con algunos miembros del personal en un lugar específico, el negocio esencial debe (1) informar al personal que debe revisar los criterios antes de cada turno en la ciudad y (2) pedir al personal que reporte al negocio esencial mediante una aplicación, sitio web o llamada por teléfono diciendo que todo está bien para comenzar el turno de trabajo. Cada negocio esencial

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

debe mantener un registro diario u otro tipo de registro que indiquen que se han revisado los criterios así como reportes relacionados con todo el personal en la ciudad.

Informe a los miembros del personal que contesten afirmativamente a cualquiera de las preguntas en la Parte 1 del documento adjunto que deberán regresar a sus casas o que no podrán presentarse en el trabajo, y que sigan las instrucciones que aparecen en el documento adjunto. Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.4. Indique al personal que se quedaron en casa o que regresaron a sus casas de acuerdo con los criterios enumerados en el documento adjunto los cuales hay que seguir, así mismo como los requisitos establecidos de las órdenes de cuarentena y aislamiento (disponibles por internet, visite: www.sfdph.org/dph/alerts/coronavirus-healthorders.asp) antes de regresar al trabajo. Si se les ordena que se pongan en cuarentena o se aislamiento voluntario, solo podrán regresar al trabajo después de haber completado la cuarentena y aislamiento voluntario. Si la prueba del virus es negativo (no se encontró ningún virus), solo podrán volver al trabajo después de esperar la cantidad de tiempo que figura en el documento adjunto y después de que sus síntomas se hayan desaparecido. El personal no está obligado a proporcionar una carta de alta médica para volver al trabajo siempre que cumpla con los requisitos descritos en el documento adjunto. Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.5. Es probable que en las próximas semanas, el Departamento de Salud Pública emita una serie de pautas que exijan que los Negocios Esenciales y a otros negocios autorizados, cumplan con los requisitos de la prueba COVID-19 para empleadores y empresas. Consulte por lo menos una vez a la semana en nuestra página de internet sobre los requisitos de las pruebas del COVID-19 para empleadores y negocios, visita: www.sfdcp.org/covid19. Si se agregan requisitos adicionales, asegúrese que el Plan de Salud y Seguridad estén actualizados y que todo Negocio Esencial y Personal cumpla con los requisitos de las pruebas. Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.6. Ordene los empleados y a los clientes que se mantengan a seis pies de distancia como mínimo de los demás, incluyendo cuando estén comprando para otros clientes, con la excepción de que pueden acercarse momentáneamente para aceptar pagos, dar o entregar productos.
- 2.7. Proporcione cubrebocas a todo el personal, con instrucciones que deben llevar el cubrebocas puesto en todo momento mientras estén trabajando, como se establece en la Orden de Cubrebocas. Para muestra de letreros, visite <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>. Permita que el personal traigan su propia cubrebocas siempre y cuando estén limpias antes de comenzar su turno del trabajo. En general, las personas deben tener varios cubrebocas (pueden ser reutilizables o desechables) para asegurarse que usan uno limpio cada día. Los Negocios Esenciales deben saber que la orden de cubrebocas permite ciertas excepciones, por ejemplo los niños menores de 12 años o una persona que tenga por escrito una declaración de excusa médica por su doctor. Cuando el personal no use una cubrebocas debido a una excepción, tome medidas adicionales para

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

asegurar la seguridad de todos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.8.** Solicite a los clientes que usen una cubrebocas mientras esperan en la fila de afuera o dentro del establecimiento o lugar de trabajo. Esto incluye tomar medidas para notificar a los clientes de que no podrán ingresar sin un cubrebocas y que no se les atenderá si no están en la fila o si tratan de ingresar sin un cubrebocas, el negarse atender a un cliente por no usar un cubrebocas y tomar las medidas necesarias para hacer salir a ese cliente del establecimiento, es parte de lo dispuesto según la Orden del Uso de Cubrebocas. El negocio esencial puede proporcionar a los clientes con cubrebocas que estén limpios antes de ingresar. Permita que los clientes que están excusados a usar un cubrebocas reciban servicios conforme a Orden del Uso de Cubrebocas y asimismo tomar las medidas que garanticen y aumenten la seguridad para todos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.9.** Establezca e implemente un plan de educación para todo el personal y que incluya todos los requisitos del Protocolo de Distanciamiento Social y de Plan de Salud y Seguridad.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.10.** Proporcione un lavabo con jabón, agua y toallas de papel para lavarse las manos, para todo el personal que trabaja en el establecimiento o lugar de trabajo, así como también para los clientes (si el establecimiento o lugar de trabajo tiene un baño público). Ordene que todo el personal se lave las manos al comienzo y al final de cada turno como mínimo, después de estornudar, toser, comer, beber, fumar (en la medida en que esté permitido fumar por la ley y por el establecimiento), después de usar el baño, al cambiar de funciones, y cuando sea posible, frecuentemente durante cada turno.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.11.** Coloque un desinfectante para las manos que sea eficaz contra el COVID-19 en las entrada de el negocio, puntos de compra para todos los clientes y en otros lugares en el establecimiento o lugar de trabajo para el personal. También se debe proporcionar desinfectante para empleados cuando compre, entregue o conduzca durante su turno de trabajo. Si no se puede obtener desinfectante, bastará con tener un lugar para lavarse las manos con jabón, agua y toallas de papel para los clientes y parte del personal que está trabajando en el lugar que se encuentra el negocio esencial. Sin embargo, para el personal que compre, entreguen o conduzcan durante su turno, el negocio esencial deberá proporcionar en todo momento desinfectante para las manos que sea efectivo contra el COVID-19. Si durante un periodo de tiempo el negocio esencial no puede proporcionar desinfectante para las manos al personal que compra, entrega y maneja, el negocio esencial no tendrá permiso a realizar estas actividades comerciales por la ciudad. Para mas informacion y detalles sobre el desinfectante para las manos, incluido el desinfectante efectivo contra COVID-19 y cómo obtener el desinfectante, visite la Administración de Alimentos y Medicamentos en:

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

<https://www.fda.gov/drugs/information-drug-class/qa-consumers-hand-sanitizers-and-covid-1>

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.12.** Proporcione desinfectante y productos parecidos al personal y pida al personal que desinfecte todas las superficies de uso frecuente, como, entre otros: carritos y cestas de compras, mostradores, vitrinas de alimentos/ productos, puertas de refrigeradores y congeladores, cajones con herramientas y otros materiales, áreas de pagos; cajas registradoras, equipos de pago y quioscos de autopago; manijas de puerta; herramientas y equipos utilizados por el personal durante un turno de trabajo; y cualquier equipo o dispositivo de rastreo de inventario o de entrega que requiera manejo durante un turno de trabajo. Estos artículos deben desinfectarse de manera rutinaria durante el transcurso del día, incluso según se requiere a continuación. Puede encontrar en este enlace una lista de productos enumerados por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos como criterios de uso contra el virus que causa el COVID-19 aquí: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.13.** Desinfecte frecuentemente las áreas de descanso, baños, y otras áreas comunes. Crear y usar una lista diaria para documentar cada vez que estas salas y áreas sean desinfectados.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.14.** Asigne personal para desinfectar los carritos y cestas de compras después de cada uso y tomar medidas para prevenir que cualquier persona agarre carritos y cestas de compras que aún no estén desinfectados.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.15.** Proporcione toallitas desinfectantes que sean efectivas en contra del COVID-19 cerca de carritos y cestas de compras. Puede encontrar en línea una lista de productos enumerados por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos como criterios de uso contra el virus que causa el COVID-19: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.16.** Establezca un tiempo durante el transcurso del trabajo en que el personal limpie y descontamine el establecimiento o lugar de trabajo. Esto puede realizarse al final o comienzo del día. Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.17.** Suspenda el uso de cualquier microondas, dispensadores de agua fría, fuentes para beber agua, y cualquier tipo de equipos similares que usan las personas durante recesos hasta nuevo aviso.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.18.** Si es posible, proporcione una barrera de protección entre el cliente y el cajero, tal como una barra temporal hecha de plexiglás. Si no es posible, asegure que haya espacio suficiente para

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

que el cliente pueda pararse a más de seis pies de distancia del cajero mientras se escanean / cuentan y se embolsan los productos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.19.** Recomiende al personal cambiarse de ropa y zapatos antes o al entrar a casa después de terminar su turno de trabajo con el fin de reducir la probabilidad de que su ropa y zapatos expongan a cualquier persona de su hogar con el virus y que deberían lavar esa ropa antes de ser usado de nuevo.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.20.** Proporcione sistemas de pago sin contacto o, si no es posible, desinfecte los sistemas de pago, incluidas las pantallas táctiles, los portales de pago, los bolígrafos y lapiz digitales, después de cada uso. Los clientes pueden pagar en efectivo, pero para limitar aún más el contacto de persona a persona, el personal debe recomendar a los clientes a usar tarjetas de crédito, débito o regalo para el pago.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.21.** Prohibir a clientes de usar sus propias bolsas de compras, taza, o cualquier envases rellenables traídos de casa. Sin embargo, los clientes están permitidos a usar carritos de empuje para ayudarlos a traer y transportar artículos, asimismo silla de ruedas, bastones u otros dispositivos de asistencia para la movilidad

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.22.** Recomiende a los clientes que no toquen o sujeten los productos si no los va a comprar. Use carteles para sugerir a los clientes de seleccionar los productos en forma visual. Esta guía se convierte en un requisito sobre el manejo de los productos y para el personal que está haciendo compras para otras personas tal como se indica en otros apartados de estas Mejores Prácticas y en las directivas del Oficial de Salud.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.23.** Para establecimientos o lugares de trabajos más grandes, designe a un trabajador sanitario encargado en todo momento de limpiar y desinfectar continuamente las superficies que se tocan con más frecuencia para cumplir con las pautas de limpieza medioambiental establecidas por el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 2.24.** Si un empleado u otro miembro del personal da positivo en la prueba del COVID-19, siga las instrucciones en “Guía Empresarial si un miembro del personal resulto positivo en la prueba del COVID-19”, disponible en línea, visite:

[f.gov/business-guidance-if-staff-member-tests-positive-covid-19](https://www.fda.gov/business-guidance-if-staff-member-tests-positive-covid-19).

Presione o toque aquí para ingresar texto.

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

- 2.25.** En cualquier momento limite el número de clientes en establecimientos o lugares de trabajo a un número que permita que los clientes y el personal puedan mantener fácilmente la distancia de al menos 6 pies de uno del otro en todo momento.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.26.** Coloque a personal en la puerta de entrada de los establecimientos o lugares de trabajo para garantizar que no se exceda el número máximo de clientes que puedan estar dentro de un establecimiento. Una vez que se alcanza el número máximo de clientes, sólo podrá entrar un cliente cuando salga alguien. Asimismo, el establecimiento o lugar de trabajo puede disminuir la entrada de clientes para prevenir la aglomeración en la tienda o en las filas para pagar.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.27.** Para los artículos que se agotan rápidamente, coloque límites al número de artículos por persona y trate de abastecer su estantes durante el día para reducir las multitudes y las filas.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.28.** Coloque cinta adhesiva u otras señales en el piso a un mínimo de seis pies de distancia en el área donde los clientes hacen filas dentro del establecimiento o lugar de trabajo o en las aceras de las entradas públicas con letreros que indiquen a los clientes que usen las señales para mantener la distancia.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.29.** El tipo de clientes puede ser mixta y cuando sea apropiado otorgue una hora o más de compras a las poblaciones vulnerables al comienzo del día después de que la tienda haya sido desinfectada. Esto no es un requisito, pero se recomienda encarecidamente cuando sea apropiado para el negocio.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.30.** Al almacenar los estantes, asegúrese que el personal se lave y desinfecte las manos antes de colocar los artículos en los estantes, asegurándose de volver a lavar y desinfectar si se contaminan al tocarse la cara, el pelo o a ser expuestos a superficies sólidas.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 2.31.** Haga que el personal supervise el cumplimiento del Protocolo de Distanciamiento Social y el Plan de Salud y Seguridad por parte de de servicios de compras comerciales de terceros. Los servicios de compras comerciales de terceros que no cumplan deben ser advertidas de las violaciones y si no cumplen serán escoltados fuera de las instalaciones sin poder completar sus compras. El establecimiento o lugar de trabajo también debe proporcionar comentarios sobre el repetido incumplimiento a los servicios de compras comerciales de terceros y notificar al Departamento de Salud Pública. Es importante que los servicios de compras comerciales de terceros no abrumen a otros clientes que están comprando. Las violaciones se pueden informar en línea en: <https://sf.gov/report-health-order-violation>. Asegúrese de que cualquier servicio de compras administrado por el establecimiento o lugar de trabajo siga estas reglas y

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

no abrume a otros clientes que están comprando.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.32. Retire o cierre las áreas de descanso para clientes, incluidas las mesas y sillas dentro del establecimiento o lugar de trabajo (excepto en lo que respecta a la espera de los servicios de Farmacia, que se abordan con más detalle a continuación).

2.33. Asegúrese que todo el personal que compre o seleccione productos en representación de otros clientes lleven cubrebocas cuando compre, empaque y / o entregue los productos.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.34. Pida al personal que se laven las manos frecuentemente en las siguientes situaciones:

- Cuando entren a la cocina o al área de preparación de alimentos
- Antes de tocar o comenzar la preparación de alimentos
- Después de tocar su cara, cabello u otras partes del cuerpo
- Después de usar el baño
- Después de toser, estornudar, usar pañuelos desechables, fumar, comer o beber
- Antes y después de manipular alimentos crudos.
- Antes de ponerse guantes
- Después de participar en otras actividades que pueden contaminar las manos

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.35. Asigne a personal que se encargue de proveer toallas de papel y jabón almacenadas en los lavabos y estaciones de lavamanos al menos cada hora y de reponer otros productos desinfectantes.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

2.36. Proporcione una estación para lavamanos. Si no hay una área disponible para compartir un lavamanos, proporcione una área personal para cada empleado. Para una guía de instrucciones sobre cómo crear una estación para lavarse las manos, visite:

<https://www.sfdph.org/dph/EH/Food/Handwash.asp>.

Presione o toque aquí para ingresar texto.

Otros requisitos específicos para ciertos tipos de negocios esenciales

3. Sección 3 - Requisitos para Farmacias (aplica a cada farmacia o supermercado que tiene dentro una farmacia):

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

- 3.1.** Si una farmacia ofrece servicio de entrega de medicamentos o otros suministros médicos sin prescripción, entonces la farmacia debe tener un cartel publicado recordando a los clientes de este servicio y recomendando su uso.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 3.2.** La farmacia debe recomendar a los clientes a hacer pedidos y pagos adelantados por teléfono o en línea.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 3.3.** Si la farmacia tiene un área de espera, asegurarse de que las sillas no estén pegadas o marque las sillas que no se van a utilizar para garantizar el distanciamiento social de un mínimo seis pies entre las sillas. Todas estas áreas de asiento deben desinfectarse como superficies de alto contacto como se describe en la Sección 2, arriba.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 3.4.** Suspenda el uso de revistas y otros artículos compartidos en las áreas de espera.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 3.5.** Suspenda el uso de autoservicio para la presión arterial u otro equipo de diagnóstico compartido.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 3.6.** Asegúrese de que las líneas de espera y las interacciones con los técnicos de farmacia y los cajeros cumplan con los requisitos para las líneas y las interacciones con el personal enumerados en la Sección 2:.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 3.7.** El personal debe evitar el manejo de las tarjetas de seguro del cliente cuando sea posible. En cambio, la Farmacia deberá alentar al cliente de enviar la información de la tarjeta en línea o mediante una aplicación, si es posible, o leer la información al técnico / cajero de la farmacia (pero de una manera que minimice la capacidad de otros clientes de escuchar).
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 4. Sección 4 - Requisitos de manipulación de alimentos para productos y alimentos preparados (se aplica a cada Farmacia, Mercados Agrícolas, Supermercado o Ferretería si han preparado alimentos o productos alimenticios):**

 - 4.1.** Proporcione guantes para todo el personal que manipule alimentos. Brinde capacitación al personal sobre el uso de guantes, incluido cómo ponerse y quitarse los guantes adecuadamente (después de lavarse las manos) cuándo reemplazarlos cuando estén sucios o dañados. Los guantes de un solo uso deben usarse para una sola tarea y deben desecharse cuando estén dañados, sucios o cuando se interrumpa la manipulación de alimentos. También se deben

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

seguir todas las reglas y regulaciones existentes de la industria con respecto al uso de guantes.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

- 4.2. Evite que los clientes sirvan a sí mismos alimentos que no esté preenvasado, incluye barra caliente de alimentos, barra fría de alimentos, barras de ensaladas, estaciones de bebidas, buffets, áreas de alimentos y productos en gran cantidad. Para hacer esto, asegúrese de que:
Presione o toque aquí para ingresar texto.
 - 4.2.1. Las tapas, tazas, y recipientes son colocadas en el artículo por el personal o son ofrecidas individualmente al cliente y no deben estar disponible como autoservicio.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
 - 4.2.2. Los contenedores de alimentos en grandes cantidades no deben estar disponibles para uso de autoservicio del cliente. Esta prohibición incluye dispensadores de artículos de peso en grandes cantidades. Si la instalación desea ofrecer alimentos en grandes cantidades, entonces el artículo grande debe estar separada del acceso del cliente y el personal debe proporcionar los artículos solicitados por el cliente.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
 - 4.2.3. Evite que los clientes toquen cualquier producto si no lo van a comprar. La selección de productos solo se puede realizar mediante un examen visual. Se debe prohibir a los clientes tomar muestras, oler o manipular artículos que no compran. Ponga carteles para recordar a los clientes de no tocar los artículos que no van a comprar.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 4.3. Prohíba dar muestras de degustación de comida dentro de la tienda, excepto cuando es distribuido por el personal detrás de un mostrador o mesa y sin tocar las manos del cliente.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 4.4. Todos los alimentos preparados deben estar a la venta para llevar/ o para consumo fuera del establecimiento.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 4.5. Todo alimento preparado debe prepararse en una establecimiento de alimentos que esté autorizada e inspeccionada por el Departamento de Salud Pública de San Francisco, o si no es por el Departamento de Salud Pública de San Francisco, entonces por el Departamento de Salud Pública de California u otro departamento de Salud Medio Ambiental de jurisdicción local conforme con los requisitos del Código de Alimentos Minoristas de California.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

5. Sección 5 - Requisitos adicionales para los Mercados Agrícolas (se aplica a cada Mercado de Agricultores):

- 5.1.** Notifique los vendedores de mercados agrícolas que no asistan al mercado si están enfermos. El cargo por cancelación debe ser perdonado temporalmente a los proveedores que no asistan debido a una enfermedad.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.2.** Si no hay un área común de lavado de manos disponible, pedir a los vendedores traer y usar una estación de lavado de manos personal. Una guía de instrucciones sobre cómo crear una estación de lavado de manos está disponible, visite:
<https://www.sfdph.org/dph/EH/Food/handwash.asp>
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.3.** Los vendedores deben, entre las entregas y al comienzo y al final del turno de mercado, limpiar y desinfectar las superficies de uso frecuente, así como las superficies dentro del vehículo del vendedor que entran en contacto con bolsas, contenedores o recipientes utilizados para sujetar los alimentos durante el transporte o que son de uso frecuente.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.4.** En cualquier momento limitar el número de clientes por puesto de venta a un número que permita a los clientes y al personal mantener fácilmente una distancia de al menos seis pies entre sí en todo momento posible, y crear un amortiguador físico (por ejemplo, con mesas o cinta) para aumentar el espacio entre empleados y clientes.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.5.** Asigne un personal que se asegure que los clientes se abstengan de entrar al puesto de venta y así mantener la distancia de al menos seis pies entre ellos en todo momento posible.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.6.** Los mercados agrícolas deben hacer uso de agentes de seguridad u otro personal que asegure el distanciamiento social de los clientes y el cumplimiento de otros requisitos.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.7.** Instale los puesto de venta a un mínimo de 12 pies de distancia para mantener al personal y clientes a un mínimo de seis pies de distancia, incluso cuando estén haciendo la fila. Instale barreras alrededor del puestos para que los clientes solo puedan acceder al puesto desde el frente del puesto y no desde la parte posterior o los lados del puesto.
Presione o toque aquí para ingresar texto.

Para Farmacias, Mercados Agrícolas, Supermercados y Ferreterías

- 5.8.** Coloque letreros afuera en el borde de los puestos de venta que recuerden a las personas que deben mantenerse un mínimo de seis pies de distancia, incluso cuando estén en la fila.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.9.** Coloque cinta adhesiva u otro tipo de marcas a un mínimo de seis pies de distancia en las áreas de líneas de espera dentro del puesto, aceras, y entradas públicas con letreros que indiquen a los clientes usar los marcas para mantener la distancia.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.10.** Si es práctico, separe las áreas de órdenes y de entregas para prevenir que los clientes se junten.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.11.** Empaque previamente los productos / cantidades que son populares para reducir las multitudes y las filas.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.12.** Haga que el vendedor seleccione y empaque los productos para prevenir que los clientes los toquen.
Presione o toque aquí para ingresar texto.
- 5.13.** Si es práctico, tenga una persona que se encargue de entregar los productos de alimentos y otra que maneje el pago para evitar el contacto innecesario de los productos u otros alimentos.
Presione o toque aquí para ingresar texto.