



# MERCADOS DE AGRICULTORES CERTIFICADOS

## Sumario de las Mejores Prácticas Durante la Pandemia de COVID-19

### SER SALUDABLE, SER LIMPIO



- Entrene a los vendedores empleados y profesionales sobre las reglas de distanciamiento y saneamiento social y físico.
- Instruya a los vendedores enfermos para que se queden en casa. Si está enfermo, le recomendamos que consulte a un médico si tiene síntomas de COVID 19.
- Supervise a los empleados en busca de signos de síntomas DE COVID-19 antes de cada turno.



- Asegúrese de que las manos se laven con frecuencia, con jabón y agua antes de ponerse los guantes y después, por lo menos 20 segundos.
- Proporcione un desinfectante de mano con base del alcohol 60 para que los clientes, empleados y profesionales.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Proporcione estaciones de lavado de manos y desinfectantes abastecidas para los clientes.



- Publicar señalización para no entrar en el establecimiento si está enfermo con síntomas COVID 19.
- Pida a las personas usen revestimientos faciales y mantengan la separación de 6 pies.
- Considere el uso de barreras físicas para proveedores y empleados que tengan una estrecha interacción con los clientes.

### LIMPIAR Y DESINFECTAR



- Entrene a los empleados sobre procedimientos de limpieza y desinfección, y medidas de protección.
- Utilice artículos de limpieza y utilizar productos desinfectantes registrados por la EPA de acuerdo con sus etiquetas.
- Proporcione instalaciones limpias y sanitarias de aseo y lavado de manos.



- Asigne personal para desinfectar superficies de alto tacto con frecuencia (incluyendo, contadores, perillas de puertas, baños, sillas/mesas de clientes).
- Utilice sistemas de pago sin contacto, o si no es posible, desinfecte los sistemas de pago con frecuencia.



- Los empleados separados deben aceptar el pago y manejar los productos/reabastecimientos en las mesas si es posible o usar desinfectante de manos (o lavarse las manos) entre las transacciones.
- Si es posible, use guantes para evitar el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer.

### DISTANCIA SOCIAL



- Publicar letreros para educar a los proveedores/empleados y clientes sobre la importancia del distanciamiento social.
- Designar un empleado como monitor de control de tráfico para garantizar que se mantengan los requisitos de distanciamiento social.
- Implemente señales direccionales de tráfico para mejorar la seguridad.



- Las instalaciones de comida móvil están separadas por al menos seis pies tanto como sea posible.
- Utilice señalización y barreras físicas (cuerda, cinta) para separar las áreas de pedido y entrega/recogida para evitar que los clientes se reúnan en un solo lugar.



- Limite la duración del evento y el número de clientes en cualquier momento, lo que permite a los clientes y proveedores/empleados mantener 6 pies.
- Eliminar o reducir las áreas de consumo de alimentos y bebidas. Si es posible, separe las mesas de comedor y restrinja el uso para mantener las fiestas domésticas separadas de otras por lo menos 6 pies.

### SEGURIDAD GENERAL DEL MERCADO DE LOS AGRICULTORES CERTIFICADOS



- Fomente actividades como el empaquetado para minimizar el contacto y agilizar las compras y las transacciones.
- Prohibir el muestreo de alimentos hasta que se levante la Orden Ejecutiva.



- Las tazas, tapas, varillas de agitación, etc. son proporcionadas por el personal, no disponible para el autoservicio.
- Descontinúe el autoservicio de alimentos que no estén enpaquetados, en su lugar, el vendedor lo proporciona a los clientes en lugar de autoservicio.



- Mantenga recipientes de desechos para guantes sucios, tejidos y otros desechos para su eliminación segura.
- Mantenga los alimentos elevados fuera del suelo y recuerde seguir los conceptos básicos de seguridad alimentaria de mantener los alimentos a temperaturas seguras, libres de contaminación y de fuentes de alimentos seguros.