



## Medidas de prevención para "COMERCIOS ABASTECEDORES DE ALIMENTOS"

- Mantener distancia social de 2 metros
- Toser o estornudar hacia el pliegue del codo
- Lavado y desinfección de manos frecuente del personal
- Disponer de estaciones de lavado completas y accesibles para el correcto lavado de manos (agua segura -jabón líquido- toallas de papel)
- Contar con cartelería de recomendaciones para el lavado de manos
- **Antes de abrir el comercio:** limpie profundamente y desinfecte todas las superficies que estén en contacto con el personal y /o con el cliente
- Limpiar y desinfectar luego de recibir la mercadería de parte del proveedor
- En los mostradores se deberá disponer de alcohol en gel para los clientes
- Ventilar los ambientes de forma permanente
- El comercio que tenga a la venta alimentos en exposición, de consumo directo (panaderías, verdulerías, entre otros) no debe exponerlos al cliente ni permitir el autoservicio
- Se recomienda el ingreso y permanencia de hasta tres personas por cada caja de cobro con la debida distancia, siendo una sola persona por grupo familiar
- Usar indumentaria de forma exclusiva y lavarla diariamente
- Organice modalidad delivery, con la correspondiente limpieza y desinfección entre cada entrega
- Cada empleado deberá contar con el "Certificado de Circulación Único"