



**H. AYUNTAMIENTO MUNICIPAL CONSTITUCIONAL DE  
TEZIUTLÁN, PUEBLA  
2018 – 2021**

**PROTOCOLO DE ACCIÓN DE REAPERTURA DE SUPERMERCADOS**

**Protocolo de acceso del personal a los Establecimientos**

1. Establecer un Filtro de Supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación de gel anti bacterial en manos al ingreso del establecimiento. Así mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37°C, o con síntomas de congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo; así mismo asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aíslen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.
2. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso de personal.
3. Cancelar temporalmente el registro de llegada con huella digital, y hacerlo con algún otro medio.
4. Si usa uniforme, traerlo de su casa en una bolsa, y cambiarse en el establecimiento, lo mismo a la salida, quitarse el uniforme y llevarse dentro de su bolsa para su lavado.
5. Los uniformes deberán lavarse diariamente.
6. Limpiar y desinfectar el área de trabajo al inicio de cada jornada, y al término de esta.
7. Escalonar los horarios de entrada, para evitar aglomeraciones al registrar entradas o salidas, mantener siempre la sana distancia.
8. Es obligatorio para todos los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados, según corresponda como careta, guantes, cubrebocas, etc.
9. Los horarios de funcionamiento serán de 08:00 horas a las 22:00 horas de lunes a domingos, dicho horario se aplicará hasta nuevo aviso de las autoridades municipales.

**Protocolo de acción dentro del local comercial**

1. Establecer un Filtro de Supervisión, para la toma de temperatura con termómetro infrarrojo y aplicación de gel anti bacterial en manos al ingreso del establecimiento. Así

mismo, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37°C, o con síntomas de congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo; así mismo asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aíslen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias.

2. Colocar un tapete sanitizante impregnado de solución clorada al ingreso de personal.
3. Realizar limpieza y desinfección de pisos, mostradores y superficies de alto contacto, como manijas de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos.
4. Asegurar la adecuada ventilación de todas las áreas.
5. Tener disponible para clientes y empleados gel antibacterial en el área de cajas y otros puntos de interacción entre personas, para los usuarios en el ingreso y salida del establecimiento asegurando su uso. La solución de alcohol debe ser de al menos un 60%.
6. Todas las personas deberán usar cubrebocas dentro del establecimiento
7. Utilizar mamparas o elementos físicos que aseguren la protección de vendedor/cliente, se deberá instalar en las cajas de cobro mamparas de plástico de fácil limpieza.
8. Todos los botes de basura deberán tener tapa, bolsa y pedal.
9. Limitar el volumen máximo de productos a adquirir por cliente, cuando ponga en riesgo el desabasto.
10. Colocar señalización en el piso de distancia de 1.5 metros entre cliente y cliente en áreas de caja o mostrador.
11. Informar mediante carteles visibles a empleados y a los clientes, de los procedimientos de higiene, incluida la forma de atención y el distanciamiento.
12. Fomentar el pago mediante tarjeta.
13. El establecimiento debe determinar la capacidad máxima de público que pueda permanecer simultáneamente en el interior del establecimiento, bajo el contexto de pandemia. Para estos efectos la autoridad sanitaria determinó que el aforo máximo por local se calculará en función de los m<sup>2</sup> de éste, y no podrá ser mayor a 1 persona cada 10 m<sup>2</sup>. Es decir, en un supermercado de 1000 m<sup>2</sup>, no podrán estar más de 100 personas en forma simultánea en su interior. Por lo que la dirección de protección civil del municipio será la autoridad responsable para determinar el número máximo personas por local comercial.
14. Si el establecimiento cuenta con 2 accesos, deberá habilitar uno de manera exclusiva para el ingreso y otro de manera exclusiva para la salida. En el caso de no ser factible lo anterior, es decir, donde se cuente sólo con un acceso, utilizado para entrada y salida, esta deberá dividirse, indicando y demarcando el sentido de circulación para el

ingreso y para la salida. En ambos casos, se debe señalar claramente el tránsito para el ingreso y salida.

15. Demarcar el distanciamiento de seguridad de 1.5 metro en el piso, mediante una cinta adhesiva o pintura permanente con color visible, de preferencia amarillo, negro o rojo, en pasillos, acceso a cajas, y cualquier otro servicio que requiera un tiempo de espera para la atención del usuario, tales como: servicio al cliente, cajeros automáticos, baños, caseta de pago de estacionamientos, comercio anexo (si está disponible, por ejemplo farmacias), entre otros. De la misma forma, se demarcará la ruta de ingreso y salida. Esta demarcación debe permanecer en buenas condiciones durante el periodo de pandemia. Adicional a lo anterior, se recomienda utilizar toda la señalética complementaria que se estime pertinente para garantizar el distanciamiento establecido.

16. Una vez determinada la capacidad máxima para público, considerando la superficie útil interior y el distanciamiento, no se permitirá el ingreso de nuevos clientes. Para cumplir con este objetivo se debe disponer de personal que controle el acceso y salida de los clientes al establecimiento.

17. Se debe asegurar un flujo continuo de clientes, en lo posible, por cada egreso permitir un ingreso, con el objeto de evitar la aglomeración de personas al exterior de las instalaciones, sin superar la capacidad máxima determinada.

18. En el caso de existir usuarios que se encuentren en el exterior de la instalación esperando su turno para ingresar, se debe asegurar el distanciamiento definido de 1.5 A 2.00 metros entre personas. En este caso, también se debe demarcar en el piso el distanciamiento.

19. Se debe resguardar el acceso preferencial a las personas mayores de 60 años, embarazadas, personas en situación de discapacidad y enfermos crónicos. Lo anterior, aun cuando se debe tener en cuenta que es preferible que dicho segmento de la población permanezca al interior de su hogar.

20. Desinfectar varias veces al día todas las superficies de contacto frecuente, tales como:

21. Carros y canastos (en especial las manillas de estos dispositivos y otras superficies de contacto). Idealmente, estos dispositivos se deben desinfectar después de cada uso. Asimismo, las manillas de las puertas de entrada, pasamanos de las vías de acceso, manillas de los refrigeradores y congeladores, vitrinas de carne, rotiserías, alimentos preparados, zona de cajas, zonas de autoservicio, llaves de lavamanos y WC; y en general cualquier otra superficie de contacto frecuente.

### **Protocolo de acción del personal dentro del local comercial**

1. Realizar lavado de manos frecuente y frotar por lo menos 20 segundos (lavado con agua y jabón).

2. En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos, limpiarse frecuentemente con gel antibacterial.
3. Evitar el contacto estrecho y mantener sana distancia de 1.5 a 2.00 metros entre las personas.
4. Evitar intercambio de objetos entre compañeros de trabajo. En caso necesario, lavar y desinfectar antes y después de usarlos, seguido del lavado de manos.
5. Al toser o estornudar aplicar el modo de etiqueta.
6. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
7. Lavado diario de los uniformes.
8. Es obligatorio para los trabajadores el uso de los elementos de seguridad que le sean entregados de acuerdo con el nivel de riesgo de su actividad (careta, guantes, cubrebocas, etc.)
9. Contar con un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
10. Limpieza de mesón con alcohol antes y después de atender a cada cliente.
11. Desinfección de la caja por cada cambio de turno, con alcohol u otro tipo de desinfectante de uso doméstico.
12. Los manipuladores de alimentos reforzarán la higiene de las manos, con el lavado frecuente con agua y jabón o el uso de alcohol gel, de al menos el 60%.

### **Protocolo de acción de la interacción con los clientes**

1. Establecer en las puertas de acceso un Filtro de Supervisión, con termómetro a distancia, deberá restringir el acceso de personas con temperatura arriba de 37°C, o con síntomas de congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo; así mismo asegurar que usen cubrebocas y solicitarles que se aíslen y se pongan en contacto con las autoridades sanitarias. Así mismo, deberán aplicar gel antibacterial en manos, al ingreso al establecimiento.
2. En ninguna circunstancia debe atender a los clientes alguna persona de los grupos vulnerables: personas mayores, mujeres embarazadas, cualquier persona con antecedentes de diabetes, hipertensión o enfermedades respiratorias, así como los inmunodeprimidos.

3. Colocar al ingreso y en lugares visibles leyendas que recomienden a los clientes asistir solos a realizar sus compras e invitar a que no asistan niños menores de 12 años ni personas de la tercera edad. Si el comercio lo cree conveniente, se pueden tener horarios especiales para atender a adultos mayores y grupos vulnerables
4. En caso de existir carritos o canastas para realizar las compras, estos se deberán sanitizar previo a que cada cliente los utilice.
5. Evitar el contacto estrecho y mantener sana distancia de 1.5 a 2.00 metros entre personas.
6. Evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos, especialmente los no envasados, y de equipos, para lo que será necesario disponer de señalética.
7. Fomentar el pago por tarjeta. Se deberá realizarla limpieza de la terminal con solución desinfectante.
8. Utilizar guantes para cobrar, lavado frecuente con agua y jabón, o en su defecto, con gel antibacterial.
9. Recomendar al cliente que empaque sus productos, especialmente si lleva su propia bolsa. En caso de disponer de personal para esta función deberá utilizar cubrebocas y lavarse las manos o usar gel antibacterial antes y después de atender a cada cliente.
10. Cuando se tenga contacto con dinero, proceder al lavado de manos o uso de gel antibacterial.
11. Mantener la limpieza diaria de los pisos.
12. Evitar la manipulación de alimentos que no serán adquiridos en el momento de la compra.

Los presentes protocolos se podrán actualizar y precisar, tomando en consideración el comportamiento de la pandemia COVID-19.