**Protocolo de seguridad sanitaria y contención de COVID 19 para Supermercados**

Se permitirá la operación de establecimientos de supermercado respetando las siguientes medidas de seguridad sanitaria:

1. Permitir el acceso en las instalaciones del supermercado a un grupo no mayor de 50 personas. Una vez empiece a salir personas de ese grupo se procederá a permitir el ingreso de uno a uno.
2. No se permitirán filas de personas con una cercanía menor a dos metros entre persona y personas; ya sea en la caja o para ingresar al supermercado.
3. Se deberá aplicar alcohol gel a las personas que ingresen y salgan del supermercado (no instalar aplicadores; sino que será aplicado directamente por personal del establecimiento a los usuarios, para garantizar que el 100% de ellos haga efectiva esta medida).
4. Colocar alcohol gel en baños.
5. Deberá contarse con un doctor o enfermera a la entrada del supermercado midiendo con termómetro de distancia la temperatura de las personas; si estas tuvieran más de 38°C o más, no se les permitirá el acceso y se llamará al 132. Así mismo, deberá de evaluarse la condición de salud del personal tres veces al día.
6. Deberá instalarse dispensadores de alcohol gel en cada cabeza de góndola, mostrador de carne, mostrador de embutidos y en cada área que el supermercado tuviese como área separada en cada caja.
7. Todo el personal deberá usar mascarillas adecuadas para el COVID19.
8. Todo el personal deberá usar guantes de polipropileno descartables, los cuales deberán ser desechados, como mínimo dos veces al día.
9. Separar cajas para recibir pagos sólo en efectivo y sólo con tarjeta de crédito.
10. Deberá verificarse la temperatura del personal, al menos tres veces al día.
11. Deberán sanitizarse cada media hora carretillas, áreas de cajas y POS; cada hora, las básculas para el pesaje de verduras.
12. Se deberá colocar un dispensador de alcohol gel en la entrada de acceso del personal, entradas de baños y en cada una de las estaciones de trabajo.
13. No se permitirán aglomeraciones de personas en el área de carga y descarga de mercaderías.
14. El horario del personal para comer deberá ser adecuadamente distribuido para evitar aglomeraciones en períodos de descanso.
15. Los lockers para los empleados deberán sanitizarse antes de entrar, en la hora de descanso y a la salida de estos.
16. Sanitizar baños, grifos, manecillas cada hora.
17. Deberán sanitizarse los aparatos de aire acondicionado o chillers, una vez por semana.
18. No se permitirá el ingreso de menores de edad al supermercado.
19. Deberán promoverse compras en línea y entrega domiciliar.
20. Las personas mayores de 60 años tendrán un horario especial de 10: 00 am a 12:00 pm. en el cual puedan acceder únicamente dicho grupo al supermercado
21. Se elimina el uso de marcadores biométricos por huella digital, como mecanismo de control de horarios de entrada y salida o la firma de listas de asistencia generales que permitan el contacto de todos los empleados con la misma hoja de papel o lapicero.

Estas medidas deberán implementarse en un plazo no mayor de 48 horas; siendo verificadas por el Ministerio de Trabajo y Ministerio de Salud.

El incumplimiento de estas medidas ocasionará el inmediato cierre del establecimiento.