



Estas normas serán aplicables, hasta que sean revocadas o enmendadas por el Estado, para todos los negocios minoristas, excepto para los mercados de agricultores, que seguirán rigiéndose por las directrices del Departamento de Salud Pública. Estas normas sustituyen y reemplazan las directrices actuales del Departamento de Salud Pública que rigen las tiendas de comestibles y las farmacias.

Los comercios minoristas que han sido definidos como proveedores de servicios esenciales de conformidad con la Orden N° 13 de COVID-19 deberán cumplir estos protocolos de seguridad específicos del sector en el plazo de una semana a partir de la fecha en que se autorice la apertura de los comercios minoristas de conformidad con la Orden de Reapertura de la Fase 2 del Gobernador.



DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Garantice >6 pies entre las personas

- Cada comercio minorista debe controlar las entradas y salidas de los clientes y limitar la ocupación en todo momento al mayor de los siguientes:
 - 8 personas (incluido el personal de la tienda) por cada 1,000 pies cuadrados de espacio interior accesible; o
 - 40% de la ocupación máxima permitida de un comercio minorista, documentada en su permiso de ocupación en el registro del departamento de construcción municipal u otro registro municipal
 - Los comercios minoristas para los que no se ha registrado ninguna limitación de ocupación permitida pueden utilizar el método de 8 personas por cada 1,000 pies cuadrados
 - Los operadores de centros comerciales cerrados y otros espacios comerciales interiores de varios ocupantes deben vigilar las entradas y salidas de clientes y trabajadores a las zonas comunes y limitar la ocupación de las zonas comunes en todo momento al 40% de los niveles máximos de ocupación permitidos
 - Todos los recuentos y cálculos de ocupantes incluirán a los clientes y trabajadores
 - Dentro de centros comerciales cerrados y otros espacios comerciales interiores de varios ocupantes:
 - Los minoristas o restaurantes que sirven alimentos y bebidas sólo pueden ofrecer servicio de comida para llevar o de entrega a domicilio
 - Cualquier área de asientos, incluyendo los patios de comidas, debe ser cerrada
 - Las áreas de juego de los niños deben estar cerradas
 - Todas las salas de juego deben ser cerradas
 - Las tiendas deben poner marcadores fuera de la tienda para asegurar 6 pies de distancia para los clientes que están esperando fuera para entrar
 - Si la tienda ofrece entrega a domicilio, posibilidad de recogida en la acera o compras limitadas con cita previa, se debe aconsejar a los clientes que utilicen esos métodos antes de entrar en la tienda
 - Las tiendas de comestibles y los comercios minoristas con un departamento de farmacia deben proporcionar un horario dedicado de al menos una hora cada día, por la mañana temprano, para el uso de adultos de 60 años o más. Estas horas deben ser publicadas visiblemente
 - Se alienta a otros comercios minoristas a ofrecer horarios exclusivos u otros acondicionamientos para aquellos en poblaciones de alto riesgo según lo definido por los CDC
- Garantizar una separación de 6 pies o más entre los individuos cuando sea posible:
- Cerrar o reconfigurar los espacios comunes de los trabajadores y las áreas de alta densidad donde es probable que se reúnan los trabajadores (por ejemplo, salas de descanso, áreas para comer) para permitir el distanciamiento social
 - Separadores físicos deben dividir las estaciones de trabajo que no pueden ser espaciadas (los divisores deben tener al menos 6 pies de altura)
 - Instalar barreras físicas para las cajas registradoras cuando sea posible, de lo contrario mantener una distancia de 6 pies cuando no sea posible
 - Instalar marcadores visuales de distanciamiento físico para fomentar que los clientes se mantengan a una distancia de 6 pies (por ejemplo, filas fuera de las tiendas si corresponde, filas para hacer pagos, filas para usar el baño)
- Establecer pasillos direccionales para gestionar el flujo de clientes para el tráfico peatonal, si es posible, para minimizar el contacto (por ejemplo, entrada y salida de la tienda en un solo sentido, pasillos de un solo sentido). Poner carteles claramente visibles en relación con estas políticas
- Mejorar la ventilación de los espacios cerrados cuando sea posible (por ejemplo, puertas y ventanas abiertas)
 - Escalonar los horarios de almuerzo y descanso, regulando el número máximo de personas en un lugar y garantizando al menos 6 pies de distancia física
 - Exigir que todos los clientes y trabajadores lleven una cobertura facial, excepto en el caso de personas que puedan llevar una cobertura facial debido a una condición médica o a una discapacidad
 - Se exhorta a que se utilicen métodos de pago sin contacto
 - Los comercios deben cerrar los bares de ensaladas y cualquier otro puesto de comida preparada u otros puestos abiertos, y deben eliminar cualquier muestra o degustación gratuita abierta
 - Los minoristas no pueden permitir la toma de muestras o la aplicación de bienes personales (es decir, maquillaje, perfume, loción)
- Se pueden encontrar detalles adicionales sobre los protocolos específicos de cada sector en <https://www.mass.gov/info-details/reopening-massachusetts>
- Los proveedores deben permanecer cerrados y los clientes no pueden probarse la ropa



PROCOLOS DE HIGIENE

Aplicar protocolos de higiene rigurosos

- Desinfectar los equipos compartidos, como cajas registradoras, intercomunicadores, máquinas etiquetadoras antes de ser utilizados por otro empleado
- Asegurar el acceso a las instalaciones de lavado de manos en el lugar, incluidos el jabón y el agua corriente, siempre que sea posible y exhortar al lavado de manos frecuente; como alternativa se pueden utilizar desinfectantes para manos a base de alcohol con un mínimo de 60% de alcohol
- Suministrar a los empleados en el lugar de trabajo productos de limpieza adecuados (por ejemplo, desinfectante, paños desinfectantes)
- Los desinfectantes para manos a base de alcohol con al menos un 60% de alcohol deben estar disponibles en las entradas y en todas las áreas del piso, tanto para los trabajadores como para los clientes
- Evitar compartir equipos y suministros entre los trabajadores
- Poner carteles visibles en todo el sitio para recordar a los trabajadores los protocolos de higiene y seguridad
- Prohibir el uso de bolsas reutilizables; las tiendas pueden usar bolsas de plástico o de papel



PERSONAL Y OPERACIONES

Incluir procedimientos de seguridad en las operaciones

- Proporcionar capacitación a los trabajadores sobre información y precauciones actualizadas en materia de seguridad, incluida la higiene y otras medidas destinadas a disminuir la transmisión de enfermedades, entre otras:
 - El distanciamiento físico, el lavado de manos, el uso adecuado de las coberturas faciales
 - Autoevaluación en casa, incluyendo controles de temperatura o de síntomas
 - La importancia de no venir a trabajar si se está enfermo
 - Cuándo buscar atención médica si los síntomas se tornan graves
 - Cuáles son las condiciones de salud subyacentes que pueden hacer que las personas sean más susceptibles de contraer y sufrir una afección grave del virus
- Ajustar las horas y los turnos del lugar de trabajo (hacer uso de equipos de trabajo con diferentes horarios o llegada y salida escalonadas) para minimizar el contacto entre los trabajadores y disminuir la aglomeración
- Los negocios deben reducir las horas de operación para permitir la limpieza y el saneamiento en horas no laborables
- Limitación de visitantes y proveedores de servicio en el sitio; los envíos y las entregas deben realizarse en las zonas designadas
- Los trabajadores deben quedarse en casa si se sienten mal
- Recomendar a los trabajadores que son particularmente vulnerables a COVID-19 según los Centros para el Control de Enfermedades (por ejemplo, debido a la edad o a condiciones subyacentes) que se queden en casa
- Recomendar encarecidamente a los trabajadores que comuniquen directamente al empleador los síntomas o cualquier contacto cercano con un caso conocido o sospechoso de COVID-19
- Animar a los trabajadores que den positivo en el test de COVID-19 a que lo revelen al empleador de la oficina con el fin de limpiar / desinfectar y rastrear el contacto. Si se notifica al empleador un caso positivo en el centro de trabajo, el empleador debe notificar a la Junta de Salud local (LBOH) donde se encuentra el centro de trabajo y cooperar con ellos para localizar posibles contactos en el lugar de trabajo y aconsejar a los trabajadores que se aíslen y se pongan en cuarentena. Se puede recomendar la realización de pruebas de otros empleados de acuerdo con la orientación y/o a petición de la LBOH
- Anunciar a los trabajadores y clientes información importante sobre la salud y las medidas de seguridad pertinentes, como se indica en las [Normas de seguridad obligatorias de la Mancomunidad en el lugar de trabajo](#)
- Para la entrega a domicilio de productos, como muebles y electrodomésticos, se debe examinar a los clientes para detectar síntomas antes de que los trabajadores entren en la casa. Retrasar la entrega si el cliente indica una posible persona positiva de COVID-19 en el hogar



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Incorporar protocolos de higiene rigurosos

- Llevar a cabo una limpieza y desinfección frecuente del lugar (al menos diariamente y con mayor frecuencia si es posible)
- Llevar un registro de la limpieza que incluya la fecha, la hora y la extensión de la limpieza
- Llevar a cabo una desinfección frecuente de las zonas de tránsito intenso y de las superficies de alto contacto (por ejemplo, picaportes, baños, cestas, carritos, habitación de descanso para trabajadores)
- De haber un caso positivo, cerrar el sitio para una limpieza y desinfección profunda del lugar de trabajo de acuerdo con las directrices actuales de los CDC