

Protocolo para locales comerciales

ESTABLEZCA UN FILTRO DE SUPERVISIÓN

- Tomar temperatura (prohibir acceso a personas arriba de 37° o síntomas catarrales)
- Aplica gel antibacterial
- Uso obligatorio de cubrebocas



LIMPIAR Y DESINFECTAR ÁREAS DE TRABAJO

- Al inicio y al finalizar tus actividades de trabajo; debes de limpiar tus áreas de trabajo



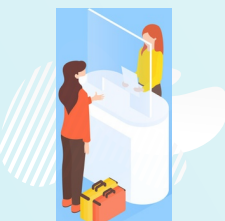
TENGA DISPONIBLE GEL ANTIBACTERIAL

- Tenga al alcance siempre el gel antibacterial



UTILIZAR MAMPARAS O ELEMENTOS FÍSICOS

- Colocar protección de plástico entre cliente/vendedor
- Éstas deben de ser instaladas en cada una de las cajas



LIMITAR UN MÁXIMO DE PRODUCTOS

- Limitar a cada cliente el máximo de los productos para evitar desabasto



INFORMA A TRAVÉS DE CARTELES

- Informa a tus empleados y clientes sobre los procedimientos de higiene, la distancia y la forma de atención por medio de carteles visibles



COLOCAR UN TAPETE SANITIZANTE

- Éste debe de contener solución clorada
- El personal debe de pisar éste tapete antes de ingresar a los establecimientos



TENGA UNA VENTILACIÓN ADECUADA

- Debe de haber una ventilación adecuada en cada una de las áreas



USO DE CUBREBOCAS

- Todo personal de trabajo y clientes deben de usar cubrebocas dentro del establecimiento



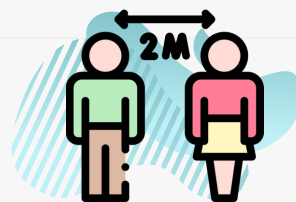
BOTES DE BASURA

- Cada bote de basura deberá de tener bolsa de plástico, tapadera y pedal



COLOCAR SEÑALAMIENTOS DE DISTANCIA

- Cada señalamiento debe de estar a 1.5-2.25 metros
- Ésta distancia debe de estar entre cliente y cliente, en el área de mostrador/cajas



FORMAS DE PAGO

- Implementa la forma de pago por medio de tarjeta

