

## **Lista De Verificacion Para Negocios**

*Como se describe en la orden ejecutiva GA-18 del Gobernador Abbott, los negocios no esenciales pueden operar hasta el 25% de ocupación total listada. Además, los negocios no esenciales pueden operar a través de la recolección, entrega por correo o entrega a domicilio del cliente. Los centros comerciales pueden operar hasta en un 25% de la ocupación total registrada del centro comercial, pero los comedores del patio de comidas del centro comercial, áreas de juego y exhibiciones interactivas y la configuración debe permanecer cerrada.*

*De acuerdo con la orden ejecutiva GA-18 del Gobernador Abbott, los siguientes son los mínimos recomendados protocolos de salud para todos los negocios que eligen operar en Texas. Los minoristas pueden adoptar protocolos adicionales y medidas necesarias específicas para ayudar a proteger la salud y la seguridad de todos los empleados y clientes.*

*El virus que causa COVID-19 puede transmitirse a otros por personas infectadas que tienen pocos o ningún síntoma. Incluso si una persona infectada solo está levemente enferma, las personas a las que la contagia pueden enfermarse gravemente o incluso morir, especialmente si esa persona tiene 65 años o más con condiciones de salud preexistentes que los ponen en mayor riesgo. Debido a la naturaleza oculta de esta amenaza, todos deben seguir rigurosamente las prácticas especificadas en estos protocolos, todos los cuales facilitan una reapertura segura y medida de Texas. El virus que causa COVID-19 sigue circulando en nuestras comunidades. Deberíamos seguir observando prácticas que protejan a todos, incluso los que son más vulnerables.*

*Tenga en cuenta que la guía de salud pública no puede anticipar cada situación única. Los minoristas deben mantenerse informados y tomar acciones basadas en el sentido común y el juicio sabio que protegerá la salud y apoyará la economía. Los negocios también deben tener en cuenta las leyes laborales federales y estatales y la seguridad laboral normas.*

### **Protocolos de salud para atender a sus clientes:**

- Se recomienda a los negocios que consideren dedicar un cierto período de tiempo cada día solo para los clientes que están en riesgo o entregar bienes comprados a vehículos para reducir la necesidad de que ingresen clientes en riesgo la tienda.
- Si es práctico, controle qué los elementos toquen los clientes para limpiar o desinfectar cuando el cliente deje el negocio.
- Se recomienda que paguen con tarjeta. Donde no esté disponible, se debe minimizar el contacto.

<sup>1</sup> Los clientes en riesgo son aquellos que tienen 65 años o más, especialmente aquellos con enfermedad pulmonar crónica; moderado a severo asma; enfermedad cardíaca crónica; obesidad severa; diabetes; enfermedad renal crónica sometida a diálisis; enfermedad del hígado; o sistema inmunitario debilitado

## **Protocolos de salud para los empleados:**

- Capacite a todos los empleados sobre la limpieza y desinfección adecuadas, higiene de manos y etiqueta respiratoria.
- Examine a los empleados antes de ingresar al negocio:
- Envíe a casa a cualquier empleado que tenga alguno de los siguientes síntomas antes de que empeore con el COVID-19:
  - Tos
  - Escalofríos
  - Dolor muscular
  - Dolor de garganta
  - Diarrea
  - Falta de aliento o dificultad respiración
  - Estornudos con escalofríos
  - Dolor de cabeza
  - Pérdida del gusto u olfato.
  - Sensación de fiebre o alto temperatura. 100.0 grados fahrenheit o mas.
- Contacto cercano con una persona que ha sido expuesta y tiene COVID-19
- No permita que los empleados con los síntomas de el COVID-19 regresen a trabajar hasta:
  - En el caso de un empleado que fue diagnosticado con COVID-19, el individuo puede regresar al empleo cuando se cumplen los siguientes tres criterios: han transcurrido al menos 3 días (72 horas) de la recuperación (resolución de la fiebre sin el uso de medicamentos antifebriles); y el individuo tiene mejoría en los síntomas respiratorios (p. ej., tos, falta de aliento); y han transcurrido al menos 7 días desde que aparecieron los primeros síntomas; o
  - En el caso de un empleado que tiene síntomas que podrían ser COVID-19 y no ha sido evaluado por un profesional médico o probado para COVID-19, se presume que el individuo tiene COVID-19, y el individuo no puede volver a trabajar hasta que el individuo cumplido los ultimas tres pasos anteriores; o
  - Si el empleado tiene síntomas que podrían ser COVID-19 y quiere volver a trabajar antes de completar el período de autoaislamiento previo, el individuo debe obtener un médico y carta de el medico que autoriza al individuo a regresar en base a un diagnóstico alternativo.
- No permita que un empleado con COVID-19 para regresa al trabajo hasta que el período de cuarentena de 14 días desde la última fecha de exposición haya concluido (con una excepción otorgada para trabajadores de la salud e infraestructura crítica trabajadores).
- Haga que los empleados se laven o desinfecten las manos al ingresar al negocio.
- Haga que los empleados mantengan al menos 6 pies de distancia con otras personas. Si tal distanciamiento no es factible, otras medidas como cubrirse la cara, higiene de manos, etiqueta para la tos, limpieza y el saneamiento debe practicarse rigurosamente.
- Si un negocio proporciona una comida a los empleados, se recomienda a los trabajadores que coman individualmente.

- De acuerdo con las acciones tomadas por muchos negocios en todo el estado, considere tener a todos los empleados use mascarar faciales de tela (sobre la nariz y la boca). Si está disponible, los empleados deben considerar usar máscaras faciales de grado médico.

### **Protocolos de salud para instalaciones de negocio:**

- Limpie y desinfecte regularmente y con frecuencia cualquier superficie que se toque regularmente, como pomos de las puertas, mesas, sillas y baños.
- Desinfecte cualquier artículo que entre en contacto con los clientes.
- Haga que el desinfectante de manos, toallitas desinfectantes, agua y jabón, o desinfectante similar estén fácilmente disponibles para empleados y clientes.
- Coloque letreros fácilmente visibles en el negocio para recordar a todos las mejores prácticas de higiene.