

**RECOMENDACIONES EN ESTABLECIMIENTOS DE  
ALIMENTACION, PARA PROTEGER A EMPLEADOS Y  
CLIENTES:**

Se recomienda informar de las medidas que se detallan a continuación a través de carteles, megafonía y/o redes sociales; así como a través de los propios autónomos y/o empleados:

- Acudir **solamente una persona** a realizar la compra (no en familia, o con niños o grupos).
- **No** acudir a realizar la compra personas que formen parte de los **grupos de riesgo**; ancianos, personas con enfermedades crónicas...
- Estar realizando la compra, el **menor tiempo posible**.
- **Pagar preferentemente con tarjeta** y evitar el uso de dinero en efectivo.

ADEMÁS:

- Poner a disposición de los clientes (incluso poder exigir el uso) de **geles** desinfectantes a la entrada y/o salida, junto a **guantes** (pueden ser los de verduras o similares, no tienen por qué ser de latex.)
- **Señalizar distancia mínima de un metro**, como mínimo en cajas y lugares de posible aglomeración. Incluso en la vía pública si se da el caso de posibles colas.
- **Controlar aforo**, si es necesario.
- Poder entregar a empleados **guantes e incluso mascarilla como protección**.
- **Reforzar los procesos de limpieza y desinfección**
- **Extremar las medidas en preparación directa de alimentos** (carnicería, charcutería, pescadería, etc.....)

Y OTRAS QUE CADA ESTABLECIMIENTO CONSIDERE,  
AGRADECIENDO LA COLABORACIÓN DE TODOS.