



Guía para los mercados de agricultores y proveedores de Minnesota

Esta guía presenta sugerencias que los mercados y los proveedores pueden implementar para permanecer abiertos según la Orden Ejecutiva 20-04 del gobernador Walz. Esta orden cerró restaurantes, bares y otros comercios donde se reúnen personas. Los mercados de agricultores están exentos de la orden del gobernador, siempre y cuando no ofrezcan alimentos para consumir en el lugar (esto incluye las muestras de alimentos). También se recomienda a los mercados organizar la venta directamente a los clientes en sus vehículos, mantener la distancia física de seis pies y promover el lavado de manos.

Además, durante la pandemia de la COVID-19, el Departamento de Agricultura de Minnesota ha dejado de exigirles a los mercados la licencia de alimentos si estos han tenido que hacer modificaciones en la estructura o las ventas para cumplir con el mandato de la Orden Ejecutiva 20-04, según la evaluación de cada caso. Una vez que termine la crisis de la COVID-19, si el mercado desea continuar sus actividades y estas requieren una licencia, dicho mercado deberá obtener la licencia correspondiente.

Guía para los mercados

Evalúe el diseño actual y la posibilidad de hacer un cambio que permita mantener una separación de seis pies y minimizar el tiempo que las personas se quedan en el lugar. Estas son las sugerencias que recopilamos de los mercados de agricultores de Estados Unidos:

- Evalúe lugares alternativos que permitan ingresar directamente con un vehículo o solo para recoger pedidos.
- Instale los puestos con una distancia de al menos seis pies.
- Coloque una mesa vacía frente a todas las mesas de exhibición de productos y usarla para colocar las compras y cobrar.
- Amplíe los pasillos entre las filas de puestos.
- Haga marcas con cinta o tiza con separaciones de seis pies para mostrarles a los clientes la distancia que deben mantener los unos de los otros.
- Instale [estaciones de lavado de manos](#) en las entradas y exija que todos se laven las manos al ingresar.
- Cree una línea divisoria (con un vallado, cintas o sogas) para el mercado a fin de limitar las entradas y las salidas.
 - » Agregue carteles que indiquen: "Ingrese por las entradas que tienen estaciones de lavado de manos".
- De ser posible, limite el número de clientes que están dentro del mercado al mismo tiempo.
- Instale más carteles en el mercado. Considere estos ejemplos:
 - » Lávese las manos >>> Estación de lavado de manos
 - » Mantenga la distancia física de 6 pies.

- » Disculpe las molestias, mantenga la distancia. ¡Evite los apretones de manos!
- » No se permite comer aquí. Solo alimentos para llevar.
- Aumente el personal o los voluntarios del mercado para advertir el lavado de manos y controlar la multitud.
- Intente controlar el flujo de clientes.
 - » ¿Pueden todos los clientes ir en la misma dirección en los pasillos para evitar que las personas se crucen entre sí a menos de seis pies de distancia?
- Para reducir las multitudes y mantener las ventas, requiera que los clientes anticipen los pedidos a los proveedores. Esto podría incluir implementar una zona para ingresar con vehículos para recoger los pedidos.
 - » Habilitar un método de pago anticipado en línea puede disminuir el tiempo que las personas se toman en las transacciones presenciales. La Coalición Nacional de Jóvenes Agricultores creó una guía para comparar plataformas de ventas: <https://www.youngfarmers.org/wp-content/uploads/2020/04/Farmers-Guide-to-Direct-Sales-Software-Platforms.pdf>
 - » Considere establecer días o lugares diferentes para que los clientes recojan los pedidos.

Guía para proveedores

- Intente empacar las frutas, los vegetales y otros productos de antemano para limitar la manipulación de los alimentos y agilizar el tránsito de los clientes.
- Recomiende a los clientes hacer pedidos y pagar anticipadamente en línea, siempre que sea posible. Esto los ayudará a moverse más rápido por el mercado.
- Considere traer una estación de lavado de manos para su propio puesto del mercado.
- Coloque una mesa vacía frente a cada una de las mesas de exhibición de productos, y úsela para colocar las compras y cobrar.
 - » Esto mantiene la separación de seis pies y ayuda a evitar que los clientes toquen los productos.
 - » Permite a los proveedores guardar todos los productos de un cliente en una bolsa o un contenedor que solo tocará ese cliente.
 - Si el cliente trae su propia bolsa, deje que él mismo guarde sus productos.
- Tenga a al menos dos personas en el puesto: una para cobrar y otra únicamente para manipular los productos. De no ser posible, debe lavarse las manos o usar un desinfectante entre cada tarea.
- Los puestos de comida ambulantes y los proveedores de alimentos preparados pueden operar únicamente si venden alimentos para llevar. Se recomienda hacer pedidos anticipados.

Guía de higiene para los mercados y los proveedores

- Contemple maneras de lavar o desinfectar las fichas del mercado o formas alternativas de limitar el contacto directo cuando deban efectuarse transacciones en persona o de efectivo (por ej., las transacciones de SNAP). Considere limpiar los equipos del punto de venta entre cada uso.
- Siga las recomendaciones del CDC para limpieza y desinfección: [Limpieza y desinfección - CDC COVID-19](#).
- Establezca un horario para desinfectar todas las superficies que tocan las personas: mesas, estaciones de lavado de manos, manijas de puertas, máquinas para tarjetas, cestas de compras, etcétera.
- Establezca un horario para limpiar todas las superficies de los baños, si los hay, y reponer el jabón, desinfectantes y papel higiénico regularmente.
- Establezca un horario para reponer agua, jabón y toallas de papel en las estaciones de lavado de manos, y también para retirar los residuos de papeles y el agua.

- Use mesas y manteles que puedan lavarse y desinfectarse (de vinilo, de plástico, no de tela ni superficies de madera) y establezca un horario para desinfectarlos mientras el mercado esté activo.
- Tenga una botella con rociador con la solución de limpieza adecuada y paños para limpiar los equipos.
- Utilice los productos recomendados que la EPA aprobó contra los patógenos virales emergentes:
 - » Productos antimicrobianos registrados por la EPA para usar contra el nuevo coronavirus SARS-CoV-2, que causa la COVID-19 (<https://www.americanchemistry.com/Novel-Coronavirus-Fighting-Products-List.pdf>)
 - » Productos para combatir el nuevo coronavirus (COVID-19), del Centro para Químicas Biocidas (CBC, por sus siglas en inglés) del Consejo Estadounidense de Química (<https://www.americanchemistry.com/Novel-Coronavirus-Fighting-Products-List.pdf>)
 - » Siga las instrucciones del fabricante de los productos de limpieza y desinfección (como concentración, modo de uso, tiempo de contacto y el uso de equipos de protección personal) y no mezcle los productos.
 - » No todos los productos son adecuados para limpiar las superficies que tienen contacto con los alimentos.

Guía para la fuerza laboral de los proveedores y del mercado

- Los trabajadores que están enfermos, incluso los proveedores, no deben ir al mercado.
- Recomiende a los trabajadores mantener el distanciamiento social y evitar reuniones cuando no estén en el mercado para reducir el riesgo de una potencial exposición al virus.
- Establezca un horario para que los trabajadores se laven las manos y desinfecten los materiales durante las actividades del mercado.
- Organice horarios escalonados para comer y descansar o proporcione espacio adicional para aumentar la distancia entre los trabajadores.
- Intente designar un área donde todos los trabajadores del mercado deban comer. Puede ser simplemente un espacio grande abierto fuera del área de los puestos (los trabajadores del mercado pueden consumir alimentos en el mercado).
- Recuérdeles a los trabajadores que deben lavarse las manos antes y después de comer.