

**GUÍA PRÁCTICA Y RECOMENDACIONES  
SANITARIAS PARA MERCADOS Y  
TIANGUIS EN EL ESTADO DE QUINTANA  
ROO**

**Octubre 2020**

CONTENIDO 1. ANTECEDENTES .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. OBJETIVO .....	3
3. RECOMENDACIONES GENERALES .....	3
Comportamientos saludables .....	3
Mantener ambientes saludables .....	5
Fomentar operaciones seguras como: .....	6
Limpieza y desinfección .....	8
Supervisión y Vigilancia.....	10
4. RECOMENDACIONES PARA TIANGUIS Y COMERCIO AMBULANTE .....	11
Medidas generales .....	11
Especificaciones para los puestos de tianguis y comercio ambulante .....	11
Pasillos y áreas comunes.....	12
Puestos de alimentos.....	12
Población Vulnerable .....	12

## 1. ANTECEDENTES

La pandemia COVID-19 es uno de los riesgos principales en el entorno económico a nivel internacional. Esta pandemia se originó en la ciudad de Wuhan, en la provincia China de Hubei, con el reporte de los primeros casos por una neumonía causada por un virus no identificado.

La propagación de la enfermedad a nivel e internacional se dio de forma acelerada causando que la OMS la declarara oficialmente como una pandemia el 11 de marzo de 2020.

Como resultado de lo anterior, los países se vieron obligados a implementar, en primera instancia, medidas de contención y prevención de la enfermedad como el distanciamiento social voluntario, recomendado o en su caso forzoso.

A medida que la pandemia se fue agudizando en las diferentes regiones, los gobiernos tomaron medidas más rigurosas como el cierre de fronteras, cancelación de actividades académicas, recreativas y laborales no esenciales que implicaran la aglomeración de personas, dando como resultado una serie de afectaciones en el ámbito social y económico.<sup>1</sup>

## 2. OBJETIVO

Este documento tiene como objetivo generar recomendaciones de prevención y protección sanitaria para uso cotidiano de locatarios, comerciantes, consumidores, personal laboral y proveedores en mercados y tianguis en el Estado.

## 3. RECOMENDACIONES GENERALES

### Comportamientos saludables

- Alentar a las personas a quedarse en casa cuando están enfermas y/o presenten síntomas de Covid-19.
- Mantener una distancia de al menos metro y medio de otras personas, incluso al aire libre, reduce la probabilidad de exposición al virus a través de las gotitas respiratorias de otras personas.
- Uso obligatorio de cubrebocas a los locatarios, personal laboral, consumidores y proveedores.

---

<sup>1</sup> Recomendaciones y especificaciones sanitarias para oficinas públicas del Gobierno de Quintana Roo

- Lavado frecuente de manos o desinfección de manos con un gel que contenga al menos un 60% de alcohol para uso de todas las personas, incluidos los clientes, el personal del mercado, los voluntarios y los proveedores.
-

Se deben colocar carteles con el horario de atención del mercado y las precauciones de seguridad en cada entrada o salida y cerca de las áreas de uso común.

- Emplear el estornudo de etiqueta utilizando pañuelo desechable o el ángulo interior del brazo.<sup>2</sup>

### Mantener ambientes saludables

Promover modificaciones para fomentar el distanciamiento social como:

- Establecer un acceso para entrada de público y otro distinto para la salida del recinto. En caso de picos con afluencia masiva de clientes, se impedirá la entrada de éstos al recinto y deberán esperar fuera, de forma organizada, y guardando rigurosamente la distancia de seguridad.<sup>3</sup>
- Promover el uso de equipo de protección personal como caretas y lentes.
- La instalación de barreras físicas.
- Permanecer solo el tiempo estrictamente necesario.
- Reducir la cantidad de interacciones presenciales.
- Limitar la cantidad de clientes para reducir las aglomeraciones y las filas.
- Colocar carteles claros y visibles con indicaciones y recordatorios sobre la distancia física y demás medidas sanitarias de prevención.
- Promover la ventilación natural de espacios cerrados.

---

<sup>2</sup> <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/outdoor-farmers-markets.html>

<sup>3</sup>

Instalar filtros sanitarios en los accesos de los mercados y tianguis, donde se mida la temperatura de los clientes y una estación de provisión de gel antibacterial o de lavado de manos.<sup>3</sup>

- Instalar señalética para favorecer los flujos unidireccionales y evitar aglomeraciones o contacto entre las personas.

Fomentar operaciones seguras como:

- Restricciones que limiten la cantidad de asistentes o proveedores.
- Establecer aforo máximo de cada puesto de acuerdo con el semáforo epidemiológico para evitar aglomeraciones.
- Evitar acudir con niños menores a 12 años ya que ellos pueden tener síntomas leves o ser asintomáticos y contagiar población vulnerable.
- Orientar a los consumidores sobre higiene de alimentos y desinfección de envases.
- Colocar contenedor con tapa para colocar pañuelos desechables y cubrebocas.
- Limitar las actividades del mercado orientadas a personas identificadas como de mayor riesgo de enfermarse gravemente.

---

<sup>3</sup> No se recomienda la instalación de túneles sanitizantes.

[https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo\\_y\\_guia\\_de\\_buenas\\_practicas\\_dirigida\\_a\\_la\\_actividad\\_comercial.pdf](https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo_y_guia_de_buenas_practicas_dirigida_a_la_actividad_comercial.pdf)

- Crear un horario que incluya horarios especiales de compras para las poblaciones de riesgo o vulnerables.
- Procurar la implementación de sistemas de pago sin efectivo.

---

Se valorará disponer una mesa con bandejas para que los clientes puedan recoger el producto sin establecer contacto físico entre cliente y comerciante.<sup>4</sup>

- Al intercambiar y tocar billetes y monedas no tocarse la cara y pedir a los clientes que coloquen el dinero sobre la mesa o directamente en una caja, en lugar de dárselo en mano.
- Los puestos de los proveedores deben asignar una persona a cargo del dinero y otra que manipule los alimentos o productos alimenticios.
- Limitar o suspender las degustaciones, demostraciones de cocina y otras actividades para probar comidas.
- Si su mercado ofrece comidas preparadas para consumo inmediato, considerar limitar el servicio sólo a pedidos para llevar.
- Ofrecer gel antibacterial en cada puesto.
- Poner marcas en el piso para mantener una sana distancia.
- Procurar que sea de preferencia solo una persona por familia a realizar las compras.

---

<sup>4</sup> [https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo\\_y\\_guia\\_de\\_buenas\\_practicas\\_dirigida\\_a\\_la\\_actividad\\_comercial.pdf](https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo_y_guia_de_buenas_practicas_dirigida_a_la_actividad_comercial.pdf)



- Sugerir a los clientes que no toquen los artículos que no van a comprar. Únicamente los vendedores podrán tocar los productos. Utilizarán mascarilla, y siguiendo las instrucciones y recomendaciones de higiene frente al Covid-19.<sup>6</sup>
- Capacitar al personal, los voluntarios y los proveedores acerca de los nuevos procedimientos por COVID-19.
- Escalonar los horarios de comidas y descansos e identificar un área designada para el personal.

---

Promover que los clientes y usuarios lleven sus propias bolsas de tela para el almacenamiento de alimentos y productos, a fin de evitar el intercambio de objetos y plásticos.<sup>5</sup>

### Limpieza y desinfección

- Promover la sanitización de bodegas y de calles.
- Implementar la capacitación para el manejo adecuado de sustancias sanitizantes y desechos.

---

<sup>5</sup> <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/outdoor-farmers-markets.html>  
[https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo\\_y\\_guia\\_de\\_buenas\\_practicas\\_dirigida\\_a\\_la\\_actividad\\_comercial.pdf](https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo_y_guia_de_buenas_practicas_dirigida_a_la_actividad_comercial.pdf)

- Limpiar y desinfectar de manera frecuente objetos y superficies de uso común.
- Generar un cronograma de limpieza y desinfección frecuentes de todas las superficies de los baños, para reponer el jabón, los desinfectantes o los productos de papel.
- Generar una calendarización para la realización de limpieza y desinfección profunda por lo menos una vez al mes.
- Establecer contenedores con bolsa y tapa para el debido manejo de residuos sanitarios como pañuelos desechables y cubrebocas desechables.
- Use guantes desechables al retirar bolsas de basura o manipular la basura: tirar los guantes desechables en un cesto con bolsa después de usarlos; no desinfectar ni reutilizar los guantes; lavar las manos correctamente al quitarse los guantes.<sup>6</sup>

---

Los puestos de venta deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia. Al final de la jornada se limpiará y desinfectará toda la maquinaria, dispositivos y otros elementos del puesto ambulante, teniendo en cuenta las superficies que hayan podido ser tocadas, y siguiendo las instrucciones de limpieza y desinfección dictadas para hacer frente a la pandemia del Covid-19.<sup>9</sup>

---

<sup>6</sup> <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/outdoor-farmers-markets.html>

## Supervisión y Vigilancia

- Establecer un Comité Covid-19 que capacite a los comerciantes y difunda medidas de sana distancia, uso adecuado del equipo de protección personal y del lavado frecuente y correcto de manos.
- Realizar por dicho Comité acciones de vigilancia y supervisión de observancia de estas medidas de prevención sanitaria.
- Dicho Comité Covid-19 será notificado de cualquier identificación o sospecha de caso Covid-19 para el debido aislamiento de la persona en caso de ser personal que labora en el mercado y asistirle para contactar al 911 o a la Unidad de Inteligencia al 8008329198 o al 800 004 4800. Si fuera consumidor y en el filtro se detectan síntomas relacionados con Covid-19 no se le dará acceso al mercado o tianguis y se le sugerirá acciones a seguir
- Cooperar con inspectores o acciones institucionales que estén orientadas a fortalecer las medidas de prevención de contagio del virus.

#### 4. RECOMENDACIONES PARA TIANGUIS Y COMERCIO AMBULANTE<sup>7</sup>

##### Medidas generales

- Establecer filtros en las entradas de acuerdo con lo antes referido.
- Establecer entradas y salidas diferenciadas.
- Vigilar y mantener el uso obligatorio en todo momento de cubrebocas, uso de gel antibacterial y estaciones con agua y jabón.
- Poner a disposición en las áreas comunes agua y jabón.

##### Especificaciones para los puestos de tianguis y comercio ambulante

- Separación de 1.5 metros como mínimo entre puestos
- Dimensión: podrán tener 4 metros de frente y 2 de fondo; puestos de bazar 2 metros con o sin permiso
- Podrá haber 1 persona por puesto y si hubiera otra separada de la otra 2 metros.
- Deberá sanitizarse y desinfectarse el puesto antes y después de empezar labores.
- Deberá colocarse en lugar visible señalética e infografías con medidas de prevención.

---

<sup>7</sup> Recomendaciones perfiladas por la Unión de Tianguis y Comerciantes Ambulantes del Estado de Quintana Roo.

### Pasillos y áreas comunes

- Deberán estar despejadas.
- Queda prohibido el dejar triciclos y/u otros objetos que provoquen aglomeración en pasillos
- Deberá realizarse limpieza y desinfección de éstos.

### Puestos de alimentos

- Mesa de 1 metro por cada 2 metros de separación
- Usar equipo de protección personal como cubrebocas, lentes y en su caso guantes, si así lo disponen las normas de higiene para preparación de alimentos.
- Colocar pantallas protectoras que separen las áreas de preparación de alimentos

### Población Vulnerable

- No se permitirán niños menores a 12 años.
- Se recomienda a personas de la tercera edad no ayudar en los puestos.

Nota: Estas recomendaciones serán obligatorias en tianguis y habrá cero tolerancias a la falta de su cumplimiento.