

Apoyo a la seguridad de los trabajadores en las operaciones agrícolas durante el brote de COVID-19

El brote de COVID-19

No hay evidencia de que COVID-19 se haya transmitido a través de alimentos o en envases de alimentos (FDA). Se cree que COVID-19 se propaga principalmente de persona a persona. Puede propagarse entre personas que están físicamente cerca de uno a otro y a través de gotitas respiratorias producidas cuando la persona infectada tose o estornuda. Estas gotas pueden llegar a la boca o nariz de personas que estén cerca o ser inhalado hacia los pulmones. Para mantener a los trabajadores a salvo, es importante mantener una distancia física de 6 pies para minimizar la propagación del virus. Haga clic [aquí](#) para más detalles. Es posible que una persona pueda contraer COVID-19 al tocar superficies donde está el virus presente y luego tocarse la boca, nariz o los ojos. [Investigaciones recientes](#) muestran que el virus sigue siendo viable en el aire y en superficies duras por 3 horas o más.

Minimizando el riesgo de la propagación del virus

Instalaciones agrícolas y productores de alimentos deben seguir protocolos establecidos por los departamentos de salud locales y estatales. La coordinación con los funcionarios locales de salud es vital. [Comuníquese con los empleados](#) sobre COVID-19. Ponga [carteles](#) en áreas para los empleados como oficinas, áreas de descanso, baños, sobre cómo minimizar la propagación de COVID-19.

Trabajadores enfermos deben quedarse en casa

Trabajadores que estén enfermos deben evitar trabajar con cualquier cultivo que otros vayan a comer. Si esta práctica ya es parte de la operación agrícola, siga cumpliéndolo como de costumbre. Asegúrese de que los empleados se queden en casa si se sienten enfermos y mándelos a su casa si muestran síntomas en el trabajo. Revisen su póliza de enfermedad. Consideren cómo pueden ayudar a los empleados a quedarse en casa cuando estén enfermos ofreciéndoles tiempo de enfermedad adicional. Deben poner letreros en puestos de granjas que pida a los clientes no comprar en su negocio si no se siente bien.

Planificación para el cambio

Muchas granjas de productos agrícolas y puestos de granjas son negocios administrados por una cuadrilla chica. Planifique cómo funcionaría su establecimiento si hay un recorte de personal debido a una enfermedad o si necesitan cuidar a sus niños o familiares enfermos en casa.

Distanciamiento social

[Siempre que sea posible](#) mantenga los trabajadores a 6 pies de distancia mientras estén trabajando. Esto podría reducir el número de empleados por cuadrilla o de limitar el número de visitantes que pueden estar en su operación en cualquier momento. Limite o prohíba las reuniones si no cuentas con un espacio grande. Eviten los saludos de mano.

Lavado de manos

Recuérdelos a los trabajadores la importancia de lavarse las manos correctamente al llegar al trabajo, y al cambiar de función (por ejemplo, al pasar de trabajo de oficina a lavar y empacar), antes y después de comer, después de usar el baño, antes de ponerse los guantes para trabajar en frutas y verduras, después de fumar, después de usar el teléfono celular, y después de tener contacto con animales. Lavarse bien las manos con agua y jabón durante por lo menos 20 segundos, tallando completamente todas las partes de manos y dedos. Es importante secarse las manos con una toalla de papel desechable, desecharlo en un bote de basura que esté cubierto y forrado. Considere en asignar a una persona por turno para que sea responsable de mantener el equipo adecuado en áreas de lavado de manos. Agregar estaciones adicionales para lavado de manos puede ser considerado. Evitar el procedimiento de autoservicio en la granja y desarrollar un proceso de servicio "listo para llevar" donde el personal pueda empacar los pedidos de clientes individualmente. Tenga disponibles productos desinfectantes de manos en el puesto de granja y en oficina.

Uso de guantes

Los guantes deben de ser cambiados regularmente. Estos se deben de quitar y cambiar cuando se vean sucios, y después de usar el baño, de comer, fumar, usar el teléfono celular, cambio de funciones laborales, tocarse la cara, pelo o parte de la piel expuesta.

Limpieza, sanitizar y secado

Revisar, mejorar, y reforzar el funcionamiento estandar en procedimientos para limpiar, desinfectar, sanitizar, y el secado de cualquier superficie de contacto con alimentos, equipo de manejo de alimentos, contenedores y herramientas. Acceda a la lista de Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en inglés), de productos de limpieza eficaces contra COVID-19 [aquí](#). Deje que las superficies se sequen completamente al aire antes de usar.