MANEJO DEL COVID-19

MEJORES PRÁCTICAS PARA AGRONEGOCIOS

El COVID-19 se esparce principalmente a través del contacto cercano de una persona con otra o cuando las gotas que contienen el virus salen al toser o hablar y contaminan superficies que luego son tocadas por individuos saludables. Se pueden tomar medidas preventivas para proteger la salud de los empleados y clientes mientras su tienda de suministros y alimentos agrícolas continúa abierta durante el brote de una enfermedad u otras emergencias.

CAMBIANDO SUS ACTIVIDADES COMERCIALES

- Ponga en práctica medidas estrictas de limpieza y desinfección para aquellas superficies que se tocan frecuentemente. Las superficies deben limpiarse primero con agua y jabón o detergente, y luego desinfectarse, siguiendo las instrucciones en la etiqueta del producto.
 - Los CDC recomiendan que se usen los desinfectantes mencionados en la lista de la EPA. La encontrará en go.ncsu.edu/epacovid-19 (Advertencia: esta lista contiene datos actualizados, pero la eficacia de los productos en la desactivación del COVID-19 no se ha comprobado)
 - Se puede usar una solución de 5 cucharadas de cloro o lejía doméstica por galón de agua para desinfectar las superficies.
- Si tiene vehículos que son compartidos por los empleados, limite su uso a un empleado a la vez. Enséñeles a desinfectar todas la superficies que se tocan cuando entran y salen del vehículo.
- Para minimizar el contacto con otros empleados, permita que solo un empleado a la vez complete las órdenes o cargue los camiones.
- Los empleados deben usar cubiertas faciales de tela mientras están trabajando.

SALUD DEL EMPLEADO

- Eduque a sus empleados acerca de la transmisión del COVID-19, cómo reducir su propagación (lavándose las manos, desinfectando superficies, manteniendo su distancia, etc.). Explique las reglas relacionadas a los días por enfermedad. Dígale a sus empleados que se deben quedar en sus casas si están enfermos.
- Los negocios deben seguir las recomendaciones que los CDC y la FDA han dado para examinar empleados que han estado expuestos al COVID-19.
 - Evalúe si sus empleados tienen fiebre o síntomas del virus antes de que comiencen a trabajar.
 - Recomiéndele a los empleados que tienen fiebre o síntomas del virus que visiten un doctor para ser evaluados. Refiéralos a su departamento de recursos humanos para que sepan cuáles son los próximos pasos a seguir.
- Puede encontrar más información acerca del COVID-19 y como preparar su negocio en go.ncsu.edu/oshacovid-19

PROTEGIENDO A SUS CLIENTES

- Provea desinfectante de manos para que los clientes lo usen cuando llegan al local. Debe fomentar que los clientes usen cubiertas faciales de tela basado en las recomendaciones locales.
- Limite la cantidad de clientes que pueden estar en su tienda a la vez, implementando un tiempo límite máximo razonable.
- Asegúrese que los clientes mantengan una distancia de no menos de 6 pies entre ellos, adentro y afuera de su tienda.
- Otra alternativa es cerrar la tienda y tomar órdenes por teléfono o por la Internet. Limite el contacto entre empleados y clientes teniendo procedimientos específicos para entrega y recogido de órdenes. Informe a sus clientes acerca de estos procedimientos cuando llamen para hacer una orden. Sugiérales que se queden en sus autos cuando vengan a recoger sus pedidos.

Durante esta pandemia se debe desalentar la interacción cercana y la socializacíon para proteger a nuestra comunidad.

- Coloque afuera los productos comunes de la temporada como flores, verduras de primavera y fertilizantes.
 Así puede ayudar a los clientes a mantener una distancia segura unos de otros mientras hacen sus compras. Infórmele a los clientes que pueden pedirle a algún empleado que le traiga artículos que están dentro de su tienda.
- Considere colocar una lista fuera de su tienda, de los productos que tienen mayor demanda y sus precios. Incluya un número de teléfono para que los clientes puedan llamar y hacer sus órdenes sin tener que entrar a la tienda.
- Use transacciones con tarjetas y pagos electrónicos cuando sea posible. El dinero no se puede desinfectar y es tocado por muchas personas durante el día. Asegúrese que los empleados se laven las manos o usen desinfectante de manos luego de completar las transacciones.



