



Si bien no hay evidencia de que el virus COVID-19 sea un problema de seguridad en los alimentos, es un problema de salud para los trabajadores a medida que se propaga a través del contacto cercano de persona a persona o por contacto con superficies contaminadas. La comida no parece ser una causa probable de la transmisión del COVID-19 en frutas y verduras frescas. Siga las mismas prácticas utilizadas para prevenir las enfermedades transmitidas por la contaminación de alimentos. Así también se disminuirá el riesgo de propagación del COVID-19 en los trabajadores de la granja y de las empacadoras.

## COMUNICÁNDOSE CON LOS TRABAJADORES

- Eduque a los trabajadores sobre los síntomas del COVID-19, cómo se propaga y cómo pueden reducir la propagación de la enfermedad. Indique a los trabajadores que se queden en casa si están enfermos (tos, dolor de garganta, fiebre, diarrea, vómitos, etc.).
- Algunos empleados necesitan saber con seguridad que no serán castigados por faltar al trabajo debido a una enfermedad, mientras que otros pueden no estar dispuestos a perder un cheque de pago debido a una enfermedad. Tenga un plan y compártalo con sus trabajadores con anticipación para que estén preparados (licencia por enfermedad remunerada, etc.).
- Todos los empleados deben lavarse frecuentemente las manos durante el día con agua y jabón por un mínimo de 20 segundos. Esto incluye cuando llegan al trabajo, antes de manipular alimentos, después de descansos / usar el baño, etc.

## DESINFECTANDO EQUIPO, HERRAMIENTAS Y SUPERFICIES

- Limpiar y desinfectar son dos pasos separados que deben realizarse en ese orden. La limpieza elimina la suciedad y se requiere el uso de jabón / detergente y agua. Para desinfectar es necesario utilizar un químico para inactivar el virus en la superficie.
- Las herramientas que sean utilizadas por varios trabajadores deben limpiarse y desinfectarse cada vez que sean usadas por diferentes empleados.
  - Los CDC recomiendan utilizar los desinfectantes mencionados en la lista de la EPA. La encontrará en: [go.ncsu.edu/epacovid-19](https://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.
    - El cloro puede usarse para desinfectar superficies, pero la concentración es mayor para el COVID-19
      - que la fórmula que se utiliza para desinfectar diariamente: 5 cucharadas de cloro por un galón de agua.
- Limpie las cestas de cosecha, bolsas, delantales, cuchillos, etc. después de cada uso. Lave las telas con detergente en agua caliente y aplique un desinfectante en las superficies no porosas. Consulte las pautas de los CDC sobre lavandería: [go.ncsu.edu/cdclaundry](https://go.ncsu.edu/cdclaundry)
- Desinfecte las superficies que se tocan con frecuencia incluyendo las manijas de las puertas, los volantes, los teclados, las pantallas táctiles, etc. Desinfecte varias veces al día.

Se deben de aumentar las rutinas de limpieza y desinfección para proteger la salud de los trabajadores durante el COVID-19 o cualquier otra situación de brote. En estas rutinas de limpieza se deben incluir las oficinas, los tractores y camiones y las áreas de descanso que generalmente no se incluyen en la limpieza diaria.





## HIGIENE Y EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

- Las áreas para desinfectarse las manos deben complementar pero no reemplazar el lavado de manos. Considere tener desinfectante disponible para los trabajadores que cosechan y empaacan los alimentos.
- Trate de evitar que los empleados compartan teléfonos, herramientas, utensilios, vehículos, etc.
- Deben proporcionarse guantes de un solo uso a todos los trabajadores que manipulen alimentos y deben cambiarse cuando estén contaminados (por ejemplo, cuando las manos tocan la piel o el suelo). Los trabajadores deben lavarse las manos y usar desinfectante de manos con frecuencia cuando no pueden usar los guantes por que interfieren con la capacidad de realizar su trabajo (por ejemplo, cosechar, colocar etiquetas, etc.)
- Los trabajadores deben usar cubiertas faciales de tela mientras trabajan cerca de otros. Se les debe enseñar a los trabajadores cómo usarlas correctamente para prevenir enfermedades o lesiones.

## DISTANCIAMIENTO Y AGRUPAMIENTOS

- Indique a los trabajadores que se mantengan a 6 pies de distancia entre sí. Limite a un empleado por vehículo a la vez y dígame a los conductores que desinfecten las superficies que son tocadas frecuentemente antes de que termine su turno.
- Cuando el distanciamiento físico no sea una opción, considere dividir a los trabajadores en grupos para que solo trabajen con miembros dentro de ese grupo durante la duración del brote.
  - Por ejemplo, divida a su equipo de empaque en dos grupos. Haga que el primer turno limpie y desinfecte sus áreas y equipo de trabajo al final de su turno, planee de 15 a 30 minutos entre el final del primer turno y el comienzo del siguiente turno para garantizar que los empleados no estarán en contacto durante los cambios de turno.
- Las operaciones más pequeñas pueden considerar tener equipos designados de cosecha y empaque, para que los miembros de distintos equipos no interactúen durante el día de trabajo.
  - Los empleados que residan en la misma casa deben ser puestos en un mismo grupo o equipo.
  - El agrupamiento reduce el riesgo de perder a toda su fuerza laboral en caso de que un empleado sea diagnosticado con el COVID-19 y propague el virus a sus compañeros.

## SALUD DE LOS EMPLEADOS

- Las empresas deben seguir las pautas de los CDC y la FDA para evaluar a los empleados que han estado expuestos al COVID-19.
- Realice una evaluación previa de los empleados para detectar síntomas o fiebre antes de comenzar a trabajar.
- Se debe aconsejar a los empleados con fiebre y con síntomas que consulten a un médico para su evaluación y se les debe referir al departamento de recursos humanos para determinar los pasos a seguir.

