

PASOS PARA LOS ENCARGADOS DE LAS GRANJAS

El COVID-19 no es una enfermedad que se transmite a través de los alimentos. Es muy poco probable que alguien se contagie a través del alimento. Es más probable contagiarse con el virus a través de las vías respiratoria que con los alimento. Hay más probabilidad de contagio cuando las personas están cerca unas de otras o cuando tocan superficies que han sido

LAS MEJORES PRÁCTICAS

- Los empleados deben utilizar guantes cuando tocan dinero o considere utilizar tarjetas de crédito para limitar el uso de efectivo. Si toca dinero, lave sus manos o utilice desinfectante de manos.
- Posponga cualquier evento grande o aglomeraciones de gente.
- Todos los empleados y voluntarios deben usar cubiertas faciales mientras están trabajando.
- Limite la cantidad de personas que pueden estar en la finca a la vez o sepárelos para prevenir grupos de diez personas o más. Ponga marcas en el suelo para ayudar a los clientes a mantener seis pies de distancia entre ellos.
- Ponga marcas en el suelo para ayudar a los clientes a mantener seis pies de distancia entre ellos.

COMUNICÁNDOSE CON LOS CLIENTES

- Dígame a los clientes que no deben ir a la granja si tienen síntomas de COVID-19 o si han estado en contacto con personas enfermas que tengan el virus. Si alguna persona presenta síntomas mientras se encuentra en la granja, pídale que se vaya.
- También debe fomentar que los clientes usen cubiertas faciales de tela basado en las recomendaciones locales.
- Comuníquese con sus clientes a través de anuncios, medios sociales o boletines informativos.
- Déjele saber a los empleados que si están enfermos o han sido expuestos al virus no podrán trabajar.

LIMPIANDO Y DESINFECTANDO

- Las granjas deben tener estaciones de lavado de manos y/o desinfectante de manos para todos los visitantes y deben exigir que se laven las manos antes y después de entrar al campo. Los empleados deben desinfectarse las manos después de cada transacción y deben usar guantes.
 - Los empleados deben desinfectarse las manos después de cada transacción y deben usar guantes.
- Desinfecte regularmente las superficies, contenedores reusables, cubetas y baldes, barandales, manijas de las puertas, mesas, etc. Utilice mesas de plástico no porosas que puedan desinfectarse fácilmente en cualquier momento.
 - Utilice mesas de plástico no porosas que puedan desinfectarse fácilmente en cualquier momento.
- Los CDC aconseja utilizar productos que estén en la lista de desinfectantes recomendados por EPA, los cuales pueden encontrarse en el sitio: go.ncsu.edu/epacovid-19 Advertencia: esta lista está basada en datos actuales, pero los productos no han sido comprobados para COVID-19. Se puede usar cloro o lejía doméstica para desinfectar las superficies, pero la mezcla para COVID-19 debe ser más concentrada que la que se usa para la limpieza diaria: 5 cucharadas de cloro por galón de agua.
 - Advertencia: esta lista está basada en datos actuales, pero los productos no han sido comprobados para COVID-19
 - Se puede usar cloro o lejía doméstica para desinfectar las superficies, pero la mezcla para COVID-19 debe ser más concentrada que la que se usa para la limpieza diaria: 5 cucharadas de cloro por galón de agua.

SALUD DEL EMPLEADO

- 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 muestran 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.

