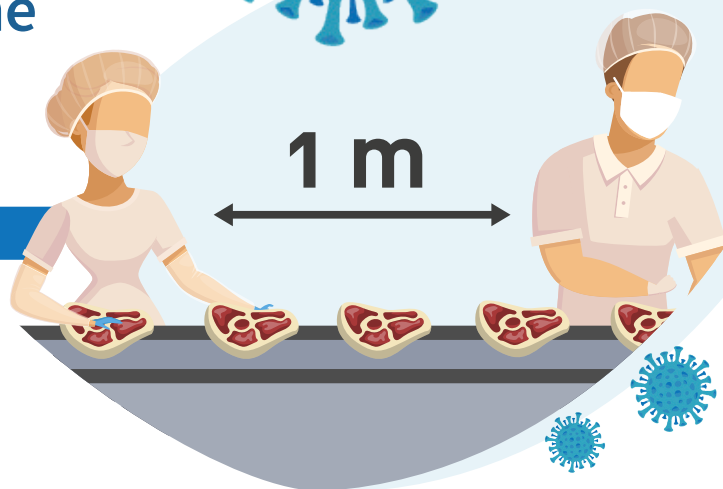
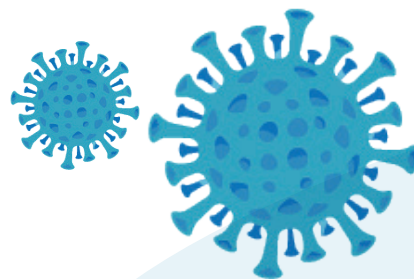


COVID-19

Buenas prácticas de higiene y distanciamiento físico



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE



Lave las manos con frecuencia.



Limpie y desinfecte superficies de trabajo y puntos de alto contacto.



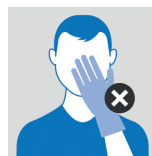
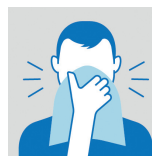
Utilice EPPs.

Use desinfectantes para las manos a base de alcohol 70-80% con frecuencia.

70%



Use pañuelos y deseche en una basura con tapadera.



Evite tocarse el rostro cuando lleve los guantes.



Practique etiqueta respiratoria.



ATENCIÓN: Los guantes no deben ser utilizados en el trabajo como sustituto del lavado de manos.

DISTANCIAMIENTO FÍSICO

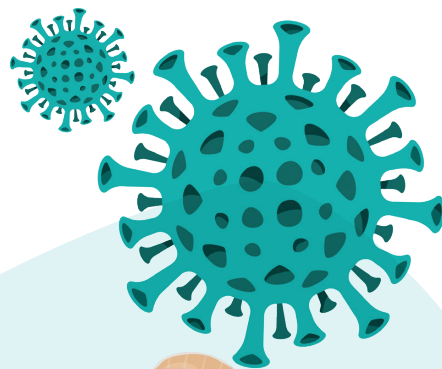


- ✓ Mantenga al menos 1 metro de distancia entre los colegas de trabajo.
- ✓ Promueva el trabajo en turnos para evitar contacto directo entre trabajadores.

NOTA: Escalone sus empleados en turnos aunque conlleve una reducción de la velocidad en las líneas de producción.

COVID-19

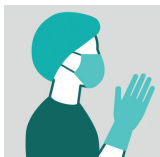
Orientaciones para la prevención en industrias de alimentos



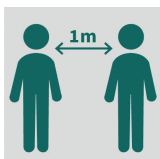
Lave las manos con frecuencia.



Practique etiqueta respiratoria.



Use equipamiento de protección personal.



Distanciamiento físico de al menos 1 metro entre trabajadores.



Suministre agua y jabón o dispensadores de alcohol en gel 70% en todas las etapas de producción y comercialización.



Fije carteles que orienten a los trabajadores sobre el lavado de manos frecuente.



Limpie y desinfecte con frecuencia equipamientos, instalaciones y superficies.



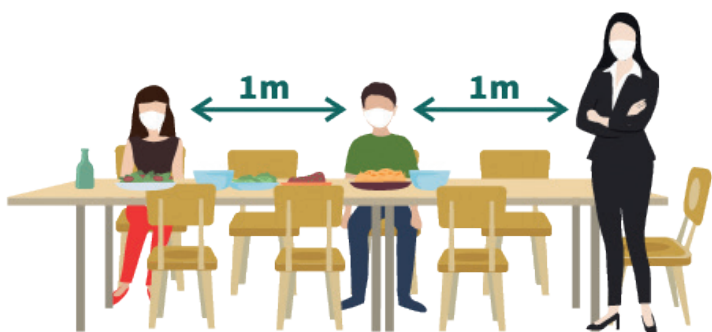
De entrenamientos de cómo evitar la propagación de la COVID-19.



Desarrolle un plano de acción para gerenciar posibles casos de la COVID-19 en la empresa.



Cree canales de comunicación para que los trabajadores puedan informar síntomas de la enfermedad.



Organice a los trabajadores en grupos de trabajo para evitar aglomeraciones.

COVID-19

Orientaciones de transporte y entrega de productos alimentarios



Los conductores no deben salir de los vehículos durante la entrega.



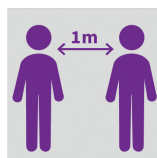
Utilice desinfectante para las manos antes de recibir los documentos.



Utilice recipientes y embalajes descartables para evitar posibles contaminaciones.



Implemente protocolos de higiene y desinfección para recipientes reutilizables.



Los conductores deben practicar el distanciamiento físico.



Lave frecuentemente las manos.



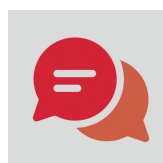
Limpie y desinfecte con frecuencia las superficies de alto contacto.



Mantenga los contenedores limpios y desinfectados y proteja los alimentos para evitar cualquier contaminación.

COVID-19

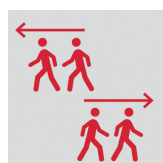
Acciones frente la presencia de trabajadores con síntomas en el ambiente de trabajo



Comuníquese con su gerente en caso de que presente síntomas de la COVID-19.



Sigue las directrices nacionales para relatar casos sospechosos de la COVID-19.

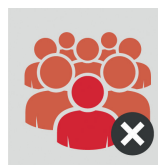


Organice el personal en turnos de trabajo.

El trabajador con síntomas debe ser aislado en un cuarto con la puerta cerrada y las ventanas abiertas.



Limpe y desinfecte todas las superficies e áreas que estuviesen en contacto con el trabajador infectado.



No toque superficies o tenga contacto con otros trabajadores.



Los trabajadores que tuviesen contacto con el infectado deben permanecer en cuarentena por 14 días.

Después del periodo de cuarentena, puede volver al trabajo cuando:

TESTE 1 Covid-19:
+ Positivo
- Negativo



TESTE 2 Covid-19:
+ Positivo
- Negativo

0



14 días más después de los síntomas



NO SE RECOMIENDA EL CIERRE DE LA EMPRESA DE ALIMENTOS.

COVID-19

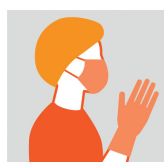
Orientaciones para los establecimientos de venta al por menor



Lave las manos con frecuencia.



Suministre desinfectante para las manos en los puntos de entrada a la tienda.



Utilice EPPs y practique etiqueta respiratoria.



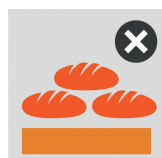
Limpie y desinfecte las superficies de alto contacto después de cada uso.



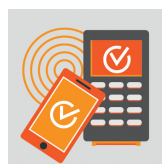
Coloque letreros orientando a los clientes con síntomas de la COVID-19 evitar entrar en la tienda.



Informe a los clientes sobre el distanciamiento físico y el lavado de manos.



Proteja los productos en expositores abiertos con envolturas o barreras de acrílico.



Fomente los medios de pago sin contacto.

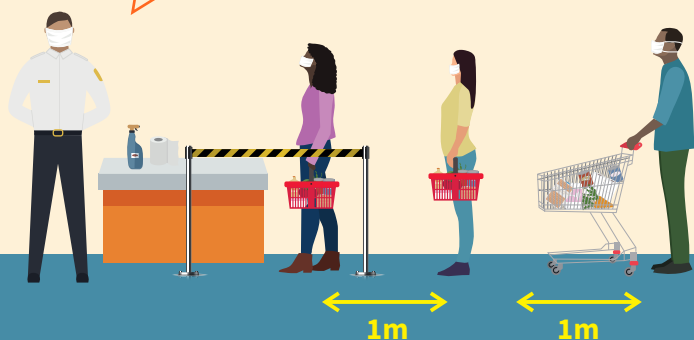


Limpie las bolsas retornables antes de cada uso.

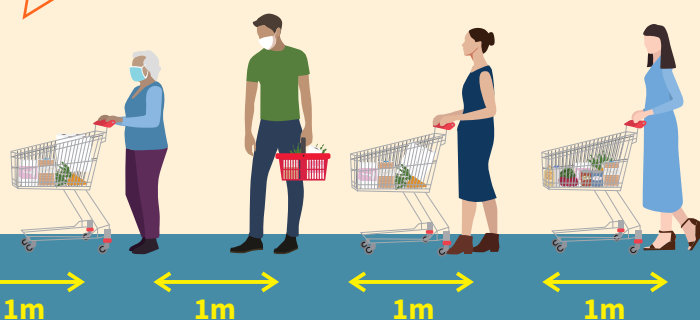


Desinfecte frecuentemente los utensilios de contacto.

Regule el número de clientes.



Organice la fila y las distancias entre personas con marcadores en el suelo.



COVID-19

Orientaciones para trabajadores de la producción primaria



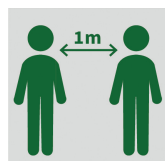
Lave las manos con frecuencia.



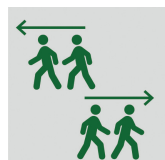
Utilice EPPs recomendados.



Permite sólo a las personas esenciales acceso a las instalaciones.



Practique el distanciamiento físico de al menos 1 metro entre las personas.



Organice el personal en turnos de trabajo.



No comparta utensilios con sus colegas de trabajo.

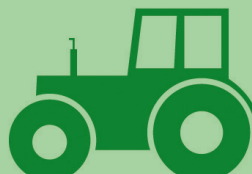


Higienice todas las superficies de alto contacto incluyendo herramientas y vehículos.



ATENCIÓN:

El virus de la COVID-19 sobrevive hasta 72h en plástico y acero inoxidable, 24h en papel y hasta 4h en cobre.



Higienice todas las superficies de contacto de utensilios y vehículos.