



Agricultura - Descripción general

Según el Departamento de Agricultura de Pensilvania, la cadena de suministro de alimentos ha sido identificada como un negocio para mantener la vida en Pensilvania. Esto significa que a la mayoría de las operaciones agrícolas se les permitirá operar en las fases "Rojo", "Amarillo" y "Verde" del plan de [Reapertura por Etapas de Pensilvania](#); sin embargo, cualquier operación comercial que pueda llevarse a cabo de forma remota debe realizarse para limitar la exposición.

Las siguientes pautas del Departamento de Agricultura de Pensilvania y la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) ayudarán a garantizar una operación segura en el sector agrícola.

Para ver las páginas de origen de la información a continuación, consulte: [Procedimientos de desinfección y empleados diagnosticados](#), [Mercados de agricultores y mercados agrícolas](#), [Granjas y entregas agrícolas](#), [Subastas y mercados agrícolas](#), y [Productos alimenticios e instalaciones alimentarias](#).

Estos materiales y cualquier actualización relacionada se proporcionan y están destinados a fines de información pública general y orientación. Si bien pretende ser oportuna y precisa, tenga en cuenta que las regulaciones y directivas federales y estatales están cambiando con frecuencia. En ese sentido, continúe monitoreando este sitio para detectar modificaciones y desarrollos significativos.

Consejos y pautas para empleadores

General

- Monitoree constantemente el bienestar de los empleados y no permita que ningún informe sintomático funcione. Vuelva a visitar su licencia o programa de enfermedad para permitir este tiempo libre.
- Los empleados que controlan su temperatura en casa deben actualizar a su supervisor si tienen una temperatura superior a 100.4 grados Fahrenheit y se quedan en casa.
- La FDA ha declarado que la exposición transmitida por los alimentos al COVID-19 no es una ruta de transmisión conocida.
 - Lavarse las manos con frecuencia. Use agua tibia, aplique jabón, haga espuma durante al menos 20 segundos y enjuague. Use toallas de papel para secar y cerrar el grifo.
 - Practique el distanciamiento social. Permanezca a 6 pies o más de distancia de los demás cuando sea posible.
 - Cubra la tos y los estornudos con el codo.

- Asegúrese de que las superficies de alto contacto se limpien y desinfecten de manera rutinaria. Se debe asignar tiempo para toda la limpieza.
- Los empleados de limpieza deben recibir capacitación sobre cómo limpiar y desinfectar adecuadamente el tipo de superficie en la que están trabajando.
- Los fabricantes de alimentos regulados por la FDA están obligados a seguir las Buenas Prácticas de Fabricación (CGMP) actuales y muchos tienen planes de seguridad alimentaria que incluyen un análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos. Los CGMP y los planes de seguridad alimentaria tienen requisitos para mantener las instalaciones limpias y desinfectadas y las superficies de contacto con alimentos. Ver: [Regla final de la FSMA para controles preventivos para la alimentación humana](#).
- Todos los productos químicos que se utilizan en superficies en contacto con alimentos deben estar aprobados para el equipo de alimentos en la etiqueta y utilizarse a la concentración adecuada según las instrucciones de la etiqueta.
- Requerir que todos los clientes usen máscaras mientras se encuentren en las instalaciones.
- Haga que una persona diferente maneje productos y maneje dinero o se lave las manos / desinfecte entre estas tareas.
- Desinfecte / desinfecte con frecuencia todos los lugares de reunión, baños, manijas de puertas, máquinas de tarjetas de crédito, cestas de compras, etc. a intervalos regulares de tiempo preestablecidos.
- Escalone los horarios de almuerzo o proporcione espacio adicional para aumentar el distanciamiento de los empleados.
- Informar a los empleados dónde pueden encontrar instalaciones para lavarse las manos y desinfectar materiales en los puntos de contacto en la granja.
- Los empleados deben evitar grandes reuniones y practicar el distanciamiento social durante las horas no laborales.
- Al personal de limpieza se le deben proporcionar guantes, batas y otros equipos de protección personal (PPE) desechables para todas las tareas.
- Informe al personal de limpieza que informe de inmediato a su supervisor sobre las brechas en el PPE, como una rotura en los guantes o cualquier otra exposición potencial.
- Evite tocarse los ojos, la nariz o la boca con las manos sin lavar.
- Escalone los horarios de inicio y finalización del trabajo para los empleados cuando sea posible para evitar que grupos grandes entren o salgan de las instalaciones al mismo tiempo.
- Limitar personas en áreas comunes de empleados.
- Realizar reuniones y capacitaciones virtualmente. Si se debe celebrar una reunión en persona, límitela a la menor cantidad de empleados posible, sin exceder los 10 empleados a la vez, y mantenga una distancia social de 6 pies.
- Prohibir la entrada de visitantes no esenciales a las instalaciones del negocio.
- Publique letreros en las entradas de las instalaciones, restringiendo el acceso solo a aquellos que son saludables para proteger el bienestar de los empleados y otros.
- Asegúrese de que la instalación tenga suficientes empleados para realizar todas las medidas enumeradas de manera efectiva y de una manera que garantice la seguridad del público y de los empleados.

- Para apoyo adicional, puede comunicarse con el Departamento de Salud del Condado de Chester al 610-344-6225.

Continuidad

- Se recomienda que todas las granjas tengan planes de Continuidad de Negocio (COB) para mantener las operaciones funcionando sin problemas en caso de cualquier interrupción.
 - Si bien los planes COB son críticos para todas las operaciones, las granjas pequeñas pueden estar en mayor riesgo si ocurre una interrupción porque el propietario puede ser el único cuidador. Es importante tener documentación escrita de sus operaciones comerciales para que otro miembro de la familia o vecino pueda ayudarlo si necesita ser aislado o tratado debido a COVID-19. o Incluya lo siguiente: campos y acres bajo control de la granja, hoja de contactos, proveedores clave de la granja, mercados clave para productos agrícolas, la próxima persona de confianza a cargo de la granja
- #### Entregas y devoluciones relacionadas con la agricultura
- Registre todas las entregas y entradas en la granja.
 - Utilice el registro de un visitante para todos los que ingresen a la granja.
 - Confirme las entregas tomando una foto de la entrega completa en el sitio.
 - Considere las opciones de entrega o recogida y, si es posible, permita pedidos en línea o por teléfono.
 - Elementos pre envasados para limitar el manejo de los alimentos por parte de los compradores y hacer que los clientes se muevan rápidamente.
 - Considere lugares alternativos que podrían permitir conducir o recoger.
 - Identifique un lugar de entrega para entregas regulares lejos de las áreas de gran tráfico en la granja.
 - Los buzones / lugares de entrega deben colocarse cerca de la carretera, antes de ingresar a la granja.
 - Cree señalización para identificar fácilmente los puntos de entrega. Proporcionó instrucciones específicas para dejarlo.
 - Practique el distanciamiento con los conductores de reparto. En estas circunstancias, es mejor no saludarlos con un apretón de manos. En su lugar, mantenga una distancia recomendada de al menos 6 pies.
 - Póngase en contacto con las ubicaciones antes de entregarlas. Solicite punto de entrega e instrucciones.
 - En caso de necesidad de seguimiento de contactos, controle los viajes personales con un registro de viaje personal.
 - Desinfecte antes y después de cada entrega. Evitar el contacto en la granja.
 - Use y deseche guantes desechables en cada lugar de entrega.
 - Estacione lejos de viviendas y áreas de alto tráfico en la granja.

Mercados de agricultores

- Ofrezca horarios designados para que las personas mayores y de alto riesgo compren al menos una vez por semana si hay un componente continuo de atención al cliente en persona.
- Considere colocar letreros e información en sitios web y redes sociales para explicar cualquier cambio, opciones de entrega o precauciones adicionales tomadas para limitar la exposición al COVID-19. Ejemplo: indique a los clientes que no manipulen alimentos.

- Empaque el queso y los huevos para los clientes, incluso si el queso y los huevos se empaquetan individualmente. Abra cartones de huevos para que los clientes vean los huevos que obtienen en lugar de hacer que manejen varios cartones.
- Separa las gradas para limitar las multitudes. Considere limitar el número de clientes dentro de su mercado al mismo tiempo.
- Retire los manteles y desinfecte las mesas regularmente.
- Eliminar muestras y áreas para comer. Dirija a los clientes a llevar alimentos preparados a casa.

Subastas y mercados agrícolas

- Permitir que solo compradores conocidos entren en los mercados agrícolas para desalentar a las personas que ingresan a navegar.
- Para las subastas con oferentes que escriben sus ofertas, aliente a los oferentes a usar sus propios bolígrafos o lápices. De lo contrario, desinfecte los bolígrafos o lápices de forma rutinaria o haga que un empleado de la subasta escriba información para los postores.
- Proporcione estaciones desinfectantes para manos en los cuellos de botella donde los asistentes deben tocar superficies o tienen más probabilidades de interactuar entre ellos.
- En las subastas, restrinja la entrada a un anillo de ventas y áreas de ganado / aves de corral a los empleados y postores con tarjetas de postor visibles. Si una tarjeta del postor no está visible, se debe denegar el acceso.
- Mantenga un registro diario de todos los compradores, consignadores y empleados que se encontraban en las instalaciones para fines de localización de contactos, en caso de que un asistente contrate COVID-19.
- Los consignadores deben descargar productos y regresar a casa a menos que compren productos. En ese caso, se debe exigir a los consignadores que se registren y obtengan una tarjeta de postor para ingresar al anillo de ventas o establo.
- Abstenerse de vender alimentos o bebidas, o solo proporcionar comida para llevar o recoger.
- Eliminar las áreas para comer en interiores o exteriores para desalentar a la congregación.
- Considere el uso de cubiertas que se puedan limpiar para cualquier dispositivo electrónico.
- Prepare a sus empleados antes de las ventas brindándoles orientación para el lavado de manos y el manejo seguro de los materiales. Asegúrese de que haya orientación disponible y comunicada a los empleados en sus idiomas nativos. Anime a los empleados a evitar grandes reuniones y practique el distanciamiento social durante las horas no laborales.

Cómo los empleados pueden protegerse a sí mismos

- Controle su temperatura todas las mañanas. Los empleados que tienen una temperatura superior a 100.4 grados Fahrenheit deben quedarse en casa y notificar a su supervisor.
- Use máscaras protectoras / cubiertas faciales.
- Sepa dónde encontrar materiales desinfectantes.
- Practique el distanciamiento social de al menos 6 pies de los demás y evite grandes reuniones.
- No manipule las bolsas reutilizables de los clientes y deje que los clientes empaquen sus propias bolsas.

- Los empleados que tienen síntomas deben quedarse en casa y no venir a trabajar hasta que estén libres de fiebre y cualquier otro síntoma durante al menos 24 horas.
- Evitar el contacto cercano con personas que están enfermas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Cubra su tos o estornudo con un pañuelo desechable, luego tírelo a la basura.
- Practique una higiene eficaz de las manos, como lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Si no hay agua y jabón disponibles, use desinfectante para manos que contenga al menos 60% de alcohol.
- Limpie regularmente las áreas de superficie de alto contacto.

Si un empleado da positivo

- Si el individuo recibe una notificación de prueba positiva mientras está en la facilidad, siguen la póliza de Recursos Humanos establecida. Si el individuo recibe una notificación de prueba positiva mientras NO está en la facilidad, el individuo debe seguir la póliza establecida de Recursos Humanos, quedarse en casa y aislarse de acuerdo con las guías del Departamento de Salud del Condado de Chester.
- Cierre las áreas visitadas por el individuo positivo. Refiere a las guías de general de limpieza y desinfección del CDC ([CDC's general cleaning & disinfecting guidance](#)) y la guía en instalaciones donde alguien está enfermo ([guidance in facilities where someone is sick.](#))
- Determine quién tuvo contacto con el individuo positivo durante el tiempo en que el individuo tuvo síntomas, también 48 horas antes de los síntomas. Notifique a los empleados que estuvieron en contacto cercano con la persona confirmada mientras mantiene la confidencialidad requerida de la ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA).
 - Las personas que tuvieron contacto cercano deben someterse a cuarentena por 14 días a partir de la fecha del último contacto con la persona positiva.
 - "Contacto cercano" se define como tener contacto durante más de 15 minutos, a una distancia de 6 pies o menos, con un individuo positivo.
- Los individuos pueden discontinuar el aislamiento en la casa y regresar al trabajo en las siguientes condiciones:
 - Han transcurrido al menos 3 días (72 horas) desde que tu fiebre se ha desaparecido sin el uso de medicamentos para reducir la fiebre
 - Y los síntomas respiratorios mejoran (p. Ej., tos, falta de aire)
 - Y han pasado al menos 10 días desde que aparecieron los primeros síntomas.
- Después de regresar al trabajo, los individuos deben:
 - Usar una máscara facial en cada momento mientras están en el trabajo hasta que todos los síntomas se hayan resuelto por completo o hasta 14 días después del inicio de la enfermedad, lo que sea más largo.
 - Restringirse del contacto con personas con mayor riesgo (p. Ej., los adultos mayores y las personas de cualquier edad que tengan condiciones médicas subyacentes graves que podrían tener un mayor riesgo de enfermedad severa).

- Adherirse a la higiene de las manos, la higiene respiratoria y la etiqueta de la tos (p. Ej., cúbrase la nariz y la boca al toser o estornudar, deseché los pañuelos de papel en los recipientes para desechos).
- Autocontrol de los síntomas. Busque una reevaluación inmediata del proveedor de salud ocupacional/atención primaria y no trabaje si los síntomas recurren o empeoran.
- El Departamento de Salud del Condado de Chester será notificado de todos los casos confirmados a través de los protocolos establecidos de notificación de enfermedades y hará un seguimiento adecuado de la persona. Comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Chester al 610-344-6225.

Apoyando a clientes y clientes

- Los visitantes deben controlar los signos de enfermedad y pueden tomar su temperatura antes de llegar. Deben quedarse en casa si muestran síntomas de enfermedad o si tienen una temperatura superior a 100.4 grados Fahrenheit.
- Practique una higiene eficaz de las manos, como lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
 - Si no hay agua y jabón disponibles, use desinfectante para manos que contenga al menos 60% de alcohol.
 - Cuando sea posible, mantenga una distancia de al menos 6 pies de otras personas.
 - Cubra la tos o estornudos con una manga o codo, no con las manos.
 - Use máscaras protectoras / cubiertas faciales.