

WISCONSIN

LINEAMIENTOS PARA PREPARAR LOS LUGARES DE TRABAJO PARA EL COVID-19



AGRICULTURA



La industria agrícola aporta más de USD 100 000 millones al año a la economía de Wisconsin. Desde productos lácteos hasta ginseng, la diversidad del sector agrícola de Wisconsin brinda empleos en granjas, instalaciones de procesamiento de alimentos y con proveedores de servicios en todo el estado. Más allá de su impacto económico, la tradición agrícola de Wisconsin es esencial para la identidad cultural del estado y el tejido de sus comunidades rurales.

La pandemia del COVID-19 ha interrumpido la cadena de suministro de alimentos en todo el país, lo que ejerce más presión sobre la economía agrícola y pone en peligro los medios de vida de los agricultores. El cierre de escuelas, restaurantes y otros compradores institucionales ha puesto en peligro puntos de venta clave para la leche, los arándanos y otros productos agrícolas que se cultivan en Wisconsin. Los canales de comercialización directa, como los mercados de agricultores, también se han visto afectados por las medidas de distanciamiento social. Esto ha generado una demanda impredecible de productos alimenticios y, paradójicamente, el desperdicio de alimentos, mientras que la inseguridad alimentaria aumenta.

Los siguientes lineamientos tienen como objetivo ayudar a los agricultores a continuar sus operaciones de manera segura a medida que comienza la recuperación de la pandemia del COVID-19. Además, consulte el documento "Lineamientos para todas las empresas" para obtener una guía aplicable a todas las industrias y consulte las otras guías de la industria disponibles según corresponda para su tipo específico de negocio.

Lineamientos y recursos para la agricultura

General

Salud e higiene de los empleados

- ▶ Los empleados que tengan fiebre u otros síntomas de COVID-19 no podrán trabajar.
- ▶ Mantenga un suministro adecuado de toallas de papel, jabón y desinfectante para manos para permitir la higiene adecuada de las manos de los empleados.



PROTÉJASE



LÁVESE CON FRECUENCIA



DESINFECTE



TENGA CUIDADO

- ▶ Proporcione pañuelos desechables para que los empleados tosan/estornuden y cestos de basura automáticos.
- ▶ [La Orden de Emergencia 25 de Wisconsin](#) establece que, en los campos de trabajo para migrantes, las áreas de contacto frecuente deben desinfectarse diariamente según las indicaciones de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control, CDC) de los EE. UU. Deben colocarse estaciones de lavado de manos o desinfectante para manos con al menos 60 % de alcohol en las instalaciones de cocina, los comedores, las habitaciones, en el campo y en otros centros de operación de alimentos/cultivos.
- ▶ Brinde capacitación y suministros a los empleados para limpiar y desinfectar el lugar de trabajo y la

vivienda que empleador brinda a sus empleados. Recomiende a los empleados que utilicen ropa limpia al comienzo de su turno. Proporcione guantes y otros equipos de protección personal apropiados según sea necesario para trabajar de manera segura con artículos de limpieza y desinfectantes.

Limpiar y desinfectar

- ▶ Aumente el nivel de limpieza y desinfección en toda la granja y el lugar de trabajo, incluidos los volantes, los grifos de bidones de agua y las herramientas y equipos agrícolas.
- ▶ Indique a los empleados que eviten compartir herramientas y equipos agrícolas, si es posible. Considere proporcionar una fuente de agua que no sea un enfriador de agua común.
- ▶ Proporcione tiempo para que los empleados se laven las manos durante la jornada.

Equipo de protección y tapabocas

- ▶ [La Orden de Emergencia 25 de Wisconsin](#) establece que los operadores de campos de trabajo migrantes deben poner tapabocas desinfectados a disposición de los trabajadores para que los trabajadores usen en las áreas comunes del campo.
- ▶ Enseñe a sus empleados a colocarse y quitarse adecuadamente el tapabocas o la mascarilla. Los [CDC](#) muestran cómo usar adecuadamente el tapabocas y tienen diversos tutoriales para fabricar uno.
- ▶ Los CDC recomiendan [usar tapabocas](#) en lugares públicos, especialmente en áreas de transmisión comunitaria. El tapabocas no protege al usuario de los virus, pero puede evitar su propagación del usuario a otras personas. Los tapabocas no forman parte del EPP y no deben utilizarse cuando se requieran mascarillas o respiradores.
- ▶ Los empleados deben lavarse las manos con jabón durante al menos 20 segundos después de ponerse, tocar o quitarse el tapabocas.

Distanciamiento social

- ▶ Asegúrese de que los empleados se mantengan al menos a seis pies de distancia de otros empleados siempre que sea posible, incluso en los campos, huertos y empacadoras, y cuando registren su ingreso al comienzo de su turno.
- ▶ El escalonamiento de los horarios de inicio, descanso y almuerzo de los trabajadores también podría ayudar a fomentar el distanciamiento social.
- ▶ Durante la cosecha, considere ajustar el flujo del producto para mantener los estándares de inspección y clasificación con menos empleados disponibles.
- ▶ Cuando viaje a diferentes sitios o viviendas para



empleados proporcionadas por el empleador, proporcione desinfectante para manos en el vehículo y aliente a los empleados a abstenerse de comer y beber mientras están en el vehículo.

- ▶ Si hay viviendas para empleados proporcionadas por el empleador, asignar grupos de trabajadores por vivienda puede ayudar a limitar la exposición entre los empleados y facilitar la cuarentena de los empleados enfermos si es necesario.
- ▶ Establezca un lugar para recibir entregas lejos de las áreas agrícolas y de alto tráfico, y de la vivienda.
- ▶ Siempre que sea posible, escalone los tiempos de recogida y designe a distintos empleados para encargarse del efectivo y de los productos para reducir la cantidad de clientes en los puntos de venta.
- ▶ Iniciar o expandir las ventas en línea con opciones de recogida o entrega fuera de la granja puede ayudar a diversificar los ingresos para los agricultores y limitar la exposición para los empleados.



Bioseguridad

Visitantes en la granja

- ▶ Limite los visitantes de la granja a aquellos que sean necesarios para continuar con sus operaciones, por ejemplo, personal sanitario de productos lácteos del Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor (Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection, DATCP) y otros agentes reguladores. Hable con asesores y proveedores de servicios por teléfono siempre que sea posible.
- ▶ Todas las entregas a la granja deben registrarse y dejarse en una caja u otra ubicación para limitar el contacto de persona a persona.

Planes de contingencia

- ▶ Desarrolle un plan de contingencia que especifique cómo continuarán las operaciones comerciales si los empleados no pueden trabajar y comunique ese plan a un familiar, empleado o amigo.
- ▶ Considere brindar capacitación cruzada a los empleados en puestos de respaldo y compartir recursos con granjas vecinas si es necesario.

Granjas lecheras

Limpieza y desinfección

- ▶ Asegúrese de que los empleados siempre usen guantes para ordeñar y se laven las manos después de trabajar en la sala de ordeño u otras áreas de la lechería.
- ▶ Recomiende a los empleados tomarse una ducha después de trabajar en la lechería y lavar la ropa de trabajo antes de comenzar un nuevo turno.

Desechar la leche

- ▶ Antes de desechar la leche o alimentar con leche no pasteurizada a un rebaño lechero, revise las regulaciones y los lineamientos adecuados que se resumen en el [sitio web de Productos lácteos y COVID-19](#) del Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin (DATCP).

Dieta y gestión de la salud del rebaño

- ▶ Debido a que es necesario reducir los gastos, asegúrese de que estas reducciones no afecten negativamente la salud y la dieta del rebaño.
- ▶ Evalúe los insumos de repuesto para animales, revise los procedimientos de gestión del ganado para garantizar el distanciamiento social y asegúrese de la reducción de la producción de leche no dañe a las vacas ni ponga en peligro la producción futura.

Recursos

Kit de herramientas para el COVID-19 del DATCP de Wisconsin:

[Recursos para el COVID-19 del DATCP, incluye el Kit de herramientas para el COVID-19](#)

Recursos para el COVID-19 de Dairy Farmers of Wisconsin:

<https://wisconsinmilk.com/Dairy-Companies/covid-19>

Recursos para el COVID-19 de Wisconsin Cheese Makers Association:

<https://www.wisconsincheesemakers.com/news/covid-19-resources>

Hoja de datos de prevención de la infección del COVID-19 en la agricultura de California:

<https://www.dir.ca.gov/dosh/Coronavirus/COVID-19-Infection-Prevention-in-Agriculture.pdf>

Guía federal de recursos rurales del Departamento de Agricultura de EE. UU.:

https://www.rd.usda.gov/sites/default/files/USDA_COVID-19_Fed_Rural_Resource_Guide.pdf



WISCONSIN DEPARTMENT
of HEALTH SERVICES

WISCONSIN
— DEPARTMENT OF TOURISM —

IN PARTNERSHIP WITH WISCONSIN'S REGIONAL ECONOMIC DEVELOPMENT ORGANIZATIONS:

7 Rivers Alliance
Centergy

Madison Region
Economic Partnership
Milwaukee 7

Momentum West
Prosperity Southwest
Grow North
The New North
Visions Northwest

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA REABRIR SU NEGOCIO

AGRICULTURA

Después de leer la guía disponible para su sector comercial en wedc.org/reopen-guidelines use esta lista de verificación para asegurarse de que ha tomado las medidas necesarias para abrir su negocio de manera segura, protegiendo la salud de sus empleados y clientes. Además de revisar esta lista de verificación, asegúrese de consultar con su departamento de salud local, ya que algunas comunidades pueden tener regulaciones locales adicionales.

Lista de verificación de políticas

- Cree una política para la identificación y el aislamiento de las personas enfermas, incluido el autocontrol de los empleados, la notificación obligatoria de enfermedades, las políticas de licencia por enfermedad y el aislamiento de los empleados que se enfermen durante el evento.
- Evalúe las políticas de licencia para trabajadores en cuarentena/aislados y aquellos que cuidan a familiares enfermos.
- Actualice las políticas de los empleados. Recomiende que los empleados usen mascarillas o tapabocas de tela cuando no sea posible el distanciamiento social. Es posible que desee recomendar que los empleados con contacto cercano y frecuente con miembros del público u otros trabajadores usen gafas y mascarillas.
- Conecte a los empleados con recursos de asistencia comunitaria o para empleados, como la línea directa de COVID-19 de Wisconsin (211) o COVID-19 Wisconsin Resiliente dhs.wisconsin.gov/covid-19
- Cree una política de servicio al cliente. En la medida de lo posible, los clientes deben usar tapabocas cuando reciben servicios. Recomiende a los clientes que traigan su propia mascarilla o tapabocas, y también proporcióneseles a aquellos que no traigan el suyo. Debe prestar atención a los clientes que no pueden o no quieren usar una mascarilla o cubierta facial de tela. Rechace brindar servicio a cualquier cliente que llegue con síntomas.
- Cree un plan de respuesta en caso de que un empleado tenga síntomas de COVID-19 o se sospeche o confirme que tiene COVID-19. Esto debe incluir normas para que los empleados afectados regresen al trabajo, así como orientación para identificar, comunicarse con y contemplar a los trabajadores o visitantes potencialmente expuestos.

Lista de verificación del plan de comunicaciones

- Establezca un cronograma de comunicaciones para los empleados y desarrolle un plan de capacitación para los empleados con módulos sobre distanciamiento social, mejores prácticas de higiene y saneamiento, qué hacer si se sienten enfermos, el uso adecuado de los EPP y las mascarillas de tela, y cómo educar a los huéspedes sobre las nuevas políticas y prácticas.
- Actualice el sitio web y las redes sociales con nuevas políticas y procedimientos. Informe a los clientes de las políticas actualizadas u otros cambios en el servicio. Implemente sistemas/opciones de pago sin contacto.
- Limite el número de visitantes de la granja conforme razones esenciales y programe estas visitas cuando tenga la menor cantidad de trabajadores presentes.
- Mantenga registros adecuados de las personas que asisten a las reuniones en persona en el sitio, incluidos los nombres, números de teléfono y fechas de visita, para ayudar en caso de que sea necesario rastrear contactos. También mantenga registros precisos de trabajo remoto para el personal. .

Lista de verificación del plan de instalaciones

- Publique letreros sobre los cambios de políticas para clientes y empleados.
- Proporcione pañuelos desechables y recipientes de basura sin contacto.
- Instale desinfectantes o estaciones de lavado de manos en múltiples ubicaciones convenientes. Proporcione toallitas desinfectantes en el equipo que requiere contacto o cerca de él (p. ej., Equipo compartido (equipo agrícola, jarras de agua, herramientas).

- Elimine el contacto físico innecesario y aumente el espacio entre los empleados al menos a seis pies.
- Considere proporcionar una fuente de agua que no sea un dispensador de agua común.
- Cierre las áreas comunes (cocinas, salas de descanso) o desinfecte después de cada uso. De estar abiertas, modifique los asientos para que los empleados no puedan sentarse a menos de seis pies uno del otro.
- Compre juegos adicionales de equipos/herramientas según sea necesario (por ejemplo, bolígrafos, marcadores, tijeras, walkie-talkies) para minimizar la necesidad de que los empleados los compartan. Si los elementos deben compartirse, proporcione un medio para desinfectarlos luego de cada uso.
- Identifique una ubicación con poco tráfico para recibir entregas o realizar recogidas de clientes.

Lista de verificación de plan de operaciones

- Asigne uno o más miembros del personal (idealmente uno por turno) para liderar la limpieza y desinfección. Revise las etiquetas de los productos de limpieza/desinfección/higiene para determinar los requisitos para el uso de guantes y otros EPP. Proporcione capacitación sobre riesgos químicos a los empleados.
- Considere la capacitación cruzada de los empleados en puestos de respaldo y haga arreglos para compartir recursos con una granja vecina si fuera necesario.
- Compre mascarillas o tapabocas de tela para los clientes y EPP para el personal. Brinde capacitación y suministros de limpieza a los empleados para limpiar y desinfectar el lugar de trabajo y la vivienda que empleador brinda a sus empleados.
- Recomiende a los empleados que utilicen ropa limpia al comienzo de su turno. Recomiende a los empleados tomarse una ducha después de trabajar en la lechería y lavar la ropa de trabajo antes de comenzar un nuevo turno.
- Compre productos de limpieza apropiados para desinfectar los tipos de superficies y productos que se encuentran en sus instalaciones.
- Mantenga registros de trabajo precisos de los empleados para fines de seguimiento de contacto.
- Escalone los días de trabajo y las horas de inicio en la medida de lo posible. Escalone los descansos para minimizar la congestión y el contacto.
- Mantenga reuniones en persona en espacios abiertos y bien ventilados cuando sea posible.
- Cuando viaje en vehículos, proporcione desinfectante para manos y aliente a los empleados a abstenerse de comer y beber dentro del vehículo.
- Para las granjas lecheras, asegúrese de que los empleados siempre usen guantes de ordeño y que se laven las manos después de trabajar en la sala de ordeño u otras áreas de la lechería. Asegúrese de que reducir la producción de leche no dañe a las vacas ni amenace la producción futura.
- Durante la cosecha, ajuste el flujo del producto para mantener los estándares de inspección y clasificación con menos empleados en la línea.

Programa de limpieza

Entre usuarios/frecuente

- Áreas comunes (manijas de puertas)
- baños

Diario

- Mostradores, mesas, estaciones de trabajo