

Pautas sobre la COVID-19 para pequeñas plantas de procesamiento de carne en Minnesota

La información que contiene este documento se basa en recomendaciones del Departamento de Salud de Minnesota (MDH - Minnesota Department of Health), el Departamento de Agricultura de Minnesota (MDA - Minnesota Department of Agriculture) y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC - Centers for Disease Control and Prevention). Estas estrategias deben ser parte de su Plan de preparación para la COVID-19.

Consulte las plantillas del Plan de preparación para la COVID-19 del Departamento de Trabajo e Industria de Minnesota (DLI - Minnesota Department of Labor and Industry): www.dli.mn.gov/updates

A fin de minimizar el riesgo de la COVID-19 en el lugar de trabajo, considere lo siguiente:

Control de empleados y visitantes

Es importante hacer un control integral de empleados y visitantes para limitar la introducción y propagación de la COVID-19. Mantenga un solo punto de entrada a su planta y realice controles cada día antes de ingresen que los empleados o visitantes.

- Control inicial: Esto implica hacer verbalmente una serie de preguntas básicas —para responder sí o no— que cubren los síntomas comunes de la COVID-19.
- A toda persona que responda “Sí” a cualquiera de las preguntas de detección o cuya temperatura medida supere 100.0° F se le debe recomendar que se comunique con su proveedor de atención médica y procure hacerse una prueba. Esa persona debe irse a su casa, aguardar los resultados de la prueba y mantenerse separada de los demás.
- El empleador debe confirmar que el empleado pueda autoaislarse (separarse de otros que viven en la misma vivienda). Si el empleado no puede autoaislarse, la gestión local de emergencias y las agencias locales de salud pública pueden ayudarlo.
- Considere entregar un formulario de autorización al empleado, la clínica médica o donde sea que se realice la prueba a fin de permitir específicamente que la planta reciba en tiempo real los resultados de las pruebas de aquellos empleados que opten por firmar el formulario. **(Autorización para la Revelación de Información Médica Protegida – Solicitud del MDA)**. Esto permite que la gerencia de la planta realice su propio seguimiento en el lugar de trabajo, si es necesario, a fin de evitar —lo más rápido posible— el contacto con los compañeros de trabajo a los empleados que dieron positivo en la prueba de COVID.

Distanciamiento y barreras

Implemente barreras adecuadas y medidas de distanciamiento en su planta, como cambios operativos que permitan la separación física de los empleados a 6 pies de distancia.

- Instale paneles divisorios, que sean de un material duradero, liso, no poroso y fácil de limpiar, como acrílico o plástico estirado, con un bastidor adecuado, para establecer barreras de separación entre los empleados donde no se pueda mantener una distancia física de 6 pies de manera uniforme.
- Provea espacio adicional para descansos, almuerzo o armarios a fin de dejar una mayor distancia entre los empleados. Por ejemplo, monte mesas de pícnic al aire libre.
- Forme equipos de empleados específicos para cada turno o tarea a fin de limitar la posible propagación del virus de cualquier persona a un grupo pequeño.
- Marque una distancia de 6 pies a partir de cajas registradoras, relojes de control de asistencia y en todas las áreas frecuentadas por clientes para crear un recordatorio físico de lo que significa una distancia de 6 pies.

Higiene personal

Recuerde a los empleados que constantemente practiquen una buena higiene personal en su planta.

- Mantenga abundantes suministros de jabón y toallas desechables; proporcione estaciones de lavado de manos adicionales donde sea necesario.
- En cada estación de lavado de manos, publique instrucciones para el lavado de manos que se entiendan rápida y fácilmente, con imágenes o ayudas visuales. Aquí hay un ejemplo de un póster ilustrado e imprimible: www.health.state.mn.us/people/handhygiene/wash/dontforget.pdf
- Proporcione desinfectante de manos y toallitas desinfectantes en otras áreas de trabajo en toda la planta, particularmente junto a la entrada, salidas, cajas registradoras y lugares de paso.
- Recuerde a los empleados que eviten tocarse la cara —en particular los ojos, la nariz y la boca— y que se laven las manos antes y después de tocarse esas partes del cuerpo.
- Refuerce un buen protocolo para toser y estornudar. Aquí hay un ejemplo de un póster ilustrado e imprimible: www.health.state.mn.us/people/cyc/hcposter.html

Protocolos para el edificio y la ventilación en el lugar de trabajo

Considere la capacidad operativa y aumente, mejore y mantenga la ventilación en todo el edificio.

- Aumente el porcentaje del aire exterior.
- Para los sistemas que hacen recircular el aire, mejore los filtrados de aire central.
- Reemplace y actualice los filtros.
- Haga funcionar el sistema con el economizador completo según lo permitan las condiciones del aire exterior.
- Consulte con un experto en calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) para mejorar la ventilación y asegurarse de que se mantenga al nivel adecuado.

Equipo de protección personal (PPE) y cubiertas faciales

La COVID-19 se transmite de persona a persona mediante gotitas que se proyectan al aire cuando alguien tose, estornuda o habla. Entre los ejemplos de protocolos adecuados para cubierta facial y PPE se incluye:

- Exigir que todos los empleados y visitantes usen normalmente máscaras faciales de algodón, cubiertas faciales o máscaras desechables en su planta, junto con el PPE estándar, como guantes de látex o cuero, necesario para realizar las tareas de trabajo regulares.

- Proporcione el PPE y las cubiertas faciales que se requieran —juntamente con la capacitación sobre el uso correcto— a todos los empleados en forma gratuita.
- Recuerde a los empleados que se laven las manos después de ponerse, tocar o quitarse cualquier cubierta facial.
- Consulte la orientación de la Administración de Alimentos y Fármacos de EE. UU. (FDA) titulada “Uso de respiradores, tapabocas desechables y cubiertas de tela para la cara en el sector alimentario y agrícola durante la pandemia de la enfermedad del coronavirus (COVID-19)”: www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus.

Comunicación

Brinde orientación a los empleados sobre el Plan de preparación para la COVID-19 obligatorio en su instalación y las medidas que está tomando para minimizar los riesgos.

- Establezca un proceso para que los empleados reporten los síntomas —tanto propios como de miembros de su grupo familiar— a la gerencia de la planta.
- Comunique claramente que no habrá consecuencias adversas por quedarse en su casa cuando estén enfermos.
- Brinde información en los idiomas que entienden los empleados y publique de manera destacada las instrucciones y los recordatorios sobre los síntomas de la enfermedad, el lavado de manos, el protocolo de higiene y los procedimientos para reportar la enfermedad. Haga clic aquí para acceder a mensajes importantes sobre el coronavirus, traducidos a diversos idiomas: www.health.state.mn.us/diseases/coronavirus/materials/keymessages.html

Limpiar, higienizar y desinfectar

Implemente la limpieza, higiene y desinfección de las áreas de contacto comunes en toda la planta. Establezca una lista de control para garantizar una práctica coherente.

- Limpie completamente y use productos higienizantes o desinfectantes en los equipos del área de trabajo y en lugares comunes como lugares de descanso, comedores y baños, al menos diariamente y en cada cambio de turno. Preste especial atención a las áreas de contacto frecuente como barandillas de escaleras, herramientas, protectores, perillas de puertas, computadoras o interruptores de luz, así como todo panel divisorio instalado para mantener la distancia entre los empleados.
- Use desinfectantes registrados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) para desinfectar las superficies. Se puede consultar una lista de esos productos en: www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2
- Asegúrese de examinar las pautas de la etiqueta del producto para saber si esos productos higienizantes o desinfectantes son seguros y se recomienda su uso en los establecimientos que procesan productos alimenticios.
- Verifique que los empleados sigan las instrucciones de la etiqueta y observen los tiempos de contacto para una limpieza y desinfección efectivas.
- Si un empleado se enferma en el trabajo, las áreas de trabajo y las áreas compartidas deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente antes de que se le asigne a otro el área de trabajo del empleado enfermo.
- Para obtener más información, consulte la guía de los CDC titulada “Cómo limpiar y desinfectar su establecimiento”: www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prepare/disinfecting-building-facility.html

Visitantes y espacios compartidos en el edificio y el terreno

- Limite los visitantes a aquellos esenciales para las operaciones empresariales y restrinja adónde pueden ir los visitantes dentro de la planta.
- Solicite a los no empleados que ingresen a la planta, como los equipos de limpieza, los contratistas de control de plagas y los conductores de entrega o distribución, que sigan las pautas suyas sobre la COVID-19.
- Identifique otras actividades u otros ocupantes que comparten espacio en el mismo edificio o terreno, aunque sea algo ocasional o estacional, como almacenamiento compartido, muelles de carga, espacio de manufactura arrendado, etc. Según corresponda, la capacitación del Plan de preparación para la COVID-19 debe incluir esas áreas y a esas personas.

Prácticas de descarga, recogida y entrega

- Siempre que sea posible, reciba las entregas por método sin contacto.
- Mantenga una distancia de 6 pies al recibir o intercambiar entregas.
- Minimice o elimine el intercambio de escáneres, bolígrafos u otras herramientas compartidas para la entrega.

Minimización del contagio con los clientes

- Limite la cantidad de personas que puede acompañar al cliente.
- Exhiba carteles para indicar que, si los clientes no se sienten bien o tienen algún síntoma de la COVID-19, deben quedarse en su casa. También deben permanecer en su casa si un miembro de su grupo familiar tiene los síntomas.
- Haga que los clientes completen una lista de verificación para evaluación de salud, como la que se usa con los empleados.
- Incentive a los clientes a desinfectarse las manos.
- Exija que los clientes usen cubiertas faciales. Las cubiertas faciales de tela NO sustituyen el mantenimiento de la distancia física de 6 pies.
- Desinfecte el equipo después del uso de cada cliente.

Protocolos para recibir e intercambiar pagos

- Para quienes hacen un pago en el establecimiento, marque una línea a 6 pies delante de la caja registradora y haga marcas cada 6 pies para los demás clientes que esperan en línea.
- Instale barreras en el mostrador de pago.
- Utilice el pago sin contacto cuando sea posible, como una transferencia electrónica de fondos o un pago con tarjeta de crédito que permita al cliente iniciar y terminar la transacción del pago en forma remota o separado del empleado.

Reducción y gestión de la ocupación

- Reduzca la capacidad de ocupación al porcentaje permitido para mantener el distanciamiento social (actualmente, 50% de la capacidad).
- Anuncie sus protocolos empresariales para que los clientes estén preparados e informados sobre los cambios. Use sitios web, redes sociales, llamadas telefónicas previas a la visita, etc.
- En la entrada de la planta, publique carteles que describan sus protocolos y procedimientos.
- Si un cliente presenta síntomas de la COVID-19, niéguele el servicio y aconséjele que se retire de la planta.

Cómo responder a un resultado positivo en la prueba de COVID-19

El Departamento de Salud de Minnesota recomienda hacer —en forma continua— pruebas a los empleados sintomáticos (incluso aquellos con síntomas muy leves), que se identifican mediante un control intensivo de los empleados al inicio de cada turno. Sin embargo, puede haber situaciones en las que se deben considerar hacerle la prueba a todos los empleados (tanto sintomáticos como asintomáticos). Un factor clave para tomar esta decisión es un aumento brusco de los casos positivos, en un período breve, en proporción al tamaño de la fuerza laboral.

¿Qué puede usted esperar si a un empleado le da positivo la prueba de COVID-19?

- El MDH llamará al empleado enfermo para entrevistarle sobre el historial de su enfermedad y sus contactos con el grupo familiar y en el lugar de trabajo.
- Pueden pasar varios días antes de que un representante del MDH pueda llamar y entrevistar al empleado enfermo. Por lo tanto, recomendamos que sus empleados firmen el formulario titulado “Autorización para la Revelación de Información Médica Protegida”. El acceso a resultados en tiempo real puede darle la oportunidad de hacer su propio seguimiento de contactos y así determinar qué otros empleados pueden haberse expuesto.
- Reúna un equipo, que incluya a representantes de la planta, el MDA, la agencia de salud pública local y la clínica médica local, a fin de examinar las mejores prácticas y crear un plan para hacer la prueba a los empleados sintomáticos.

¿Cuándo puede regresar al trabajo un empleado que dio positivo en la prueba de COVID?

- Cualquier empleado que da positivo, así como los empleados enfermos que no han dado positivo en la prueba, deben quedarse en su casa y, siempre que sea posible, tener su propia habitación y baño para reducir la propagación a otros miembros del grupo familiar. Debe permanecer aislado en su casa hasta que sus síntomas se hayan resuelto y se cumplan estas tres condiciones:
 - » Los síntomas han mejorado (esto puede tomar hasta 14 días), Y
 - » Han pasado al menos 10 días desde que aparecieron los síntomas, Y
 - » Han pasado al menos tres días sin fiebre (sin medicamentos para reducirla).

¿Qué pasa con los contactos en el lugar de trabajo y el grupo familiar de los empleados que dieron positivo en la prueba de COVID?

- Las plantas de procesamiento de carne se consideran infraestructura crítica y pueden solicitar que los **contactos** asintomáticos en el **lugar de trabajo** con exposiciones preocupantes sigan trabajando en caso de que no se pueda operar sin esos trabajadores. Sin embargo, el MDH recomienda que los contactos en el lugar de trabajo, en las industrias de infraestructura crítica, cumplan una cuarentena en su casa durante 10 días siempre que sea posible.
- Los **contactos en el grupo familiar** deben permanecer en su casa y en cuarentena durante 14 días.

¿Cómo puede usted ayudar a sus empleados?

- Brinde asistencia al empleado mientras está enfermo y recuperándose.
- Si un empleado da positivo para COVID-19 y su falta de acceso a elementos críticos y esenciales le impide aislarse en su casa, comuníquese con la agencia local de salud pública. (www.health.state.mn.us/communities/practice/connect/findlph.html)
- Si el empleado se encuentra en mayor riesgo de desarrollar una enfermedad grave (por ejemplo, mayor de 65 años o con una afección subyacente como enfermedad pulmonar crónica, enfermedad cardíaca crónica, diabetes, cáncer o sistema inmunológico debilitado), consulte a un proveedor de atención médica.
- Si empeoran los síntomas del empleado, ayúdelo a buscar atención médica; para ello, entréguele recursos como acceso a un teléfono, transporte u otros recursos medios para obtener la atención necesaria.
- Si el empleado tiene problemas para respirar, dolor persistente o presión en el pecho, labios azulados u otros indicios de emergencia, llame al 911.

Más información y recursos

Manténgase al corriente de la información más reciente para empresas y empleados y actualice su Plan de preparación para la COVID-19, según sea necesario.

- Stay Safe MN (Mantente a salvo, MN): <https://staysafe.mn.gov/>
- Minnesota Department of Agriculture (Departamento de Agricultura de Minnesota): www.mda.state.mn.us/covid-19-agriculture
- MDA COVID-19 Question Line (Línea para preguntas sobre la COVID-19 - MDA): mdaresponds@state.mn.us
- Dairy and Meat Inspection Main Line (Línea principal para la inspección de productos lácteos y carnes): 651-201-6300 o correo electrónico MDA.MeatPoultryEgg@state.mn.us
- Minnesota.gov statewide COVID-19 Response (Respuesta de Minnesota.gov a la COVID-19 en todo el estado): <https://mn.gov/covid19>
- Minnesota Department of Agriculture (Departamento de Salud de Minnesota): www.health.state.mn.us/diseases/coronavirus/index.html
- Para encontrar más enlaces a recursos de orientación, visite: www.health.state.mn.us/people/foodsafety/emergency/covid.html.
- Minnesota Department of Employment and Economic Development (Departamento de Empleo y Desarrollo Económico de Minnesota): <https://mn.gov/deed/newscenter/covid/>
- Minnesota Department of Labor and Industry (Departamento de Trabajo e Industria de Minnesota): www.dli.mn.gov/updates
- Guía interina de los CDC para empresas y empleadores en su respuesta a la enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19): www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html
- Se puede encontrar sugerencias adicionales en: Preguntas frecuentes generales para empresas: www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/general-business-faq.html
- Guía de los CDC para limpiar y desinfectar su establecimiento: www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html
- Inocuidad y disponibilidad de alimentos durante la pandemia del coronavirus (COVID-19) - FDA: www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19
- Uso de respiradores, tapabocas desechables y cubiertas de tela para la cara en el Sector Alimentario y Agrícola durante la pandemia de la enfermedad del coronavirus (COVID-19) - FDA: www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus