

# Lista de verificación general sobre COVID-19 de Cal/OSHA para el empaque y procesamiento de alimentos

2 de julio de 2020

Esta lista de verificación tiene la finalidad de ayudar a los empleadores de empaque y procesamiento de alimentos a implementar sus planes para prevenir la propagación del COVID-19 en el lugar de trabajo y es complementaria a la [Guía para el empaque y procesamiento de alimentos](#). Esta lista de verificación es un resumen e incluye explicaciones breves de algunas partes de la guía. Familiarícese con la guía antes de usar esta lista de verificación.



## Contenido del plan específico del lugar de trabajo escrito

- Las personas responsables de implementar el plan.
- Una evaluación de riesgos y las medidas que se llevarán a cabo para evitar la propagación del virus.
- Uso de mascarillas, de acuerdo con la [Guía del CDPH](#).
- Capacitación y comunicación con los trabajadores y sus representantes sobre el plan.
- Un proceso para verificar el cumplimiento y para documentar y corregir las deficiencias.
- Un proceso para investigar casos de COVID, alertar al departamento de salud local, e identificar y aislar contactos cercanos del lugar de trabajo y trabajadores infectados.
- Protocolos cuando un lugar de trabajo tiene un brote, de acuerdo con la [Guía del CDPH](#).
- Actualice el plan según sea necesario para evitar más casos.



## Temas para la capacitación de trabajadores

- Información sobre el [COVID-19](#), cómo prevenir la propagación y quiénes son especialmente vulnerables.
- Autoevaluación en la casa, lo que incluye controles de temperatura o de síntomas con las [pautas de los CDC](#).
- La importancia de no concurrir al trabajo si los trabajadores tienen tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofríos, dolor muscular, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida reciente del sentido del gusto o del olfato, congestión o

secreciones nasales, náuseas o vómitos, o diarrea, o si ellos o alguien con quien estuvieron en contacto fueron diagnosticados con COVID-19.

- Regreso al trabajo después de un diagnóstico de COVID-19 solo cuando hayan pasado 10 días de la aparición de los síntomas y 72 horas sin fiebre.
- Cuándo buscar atención médica.
- La importancia del lavado de manos.
- La importancia del distanciamiento físico, ya sea dentro o fuera del trabajo.
- Uso correcto de las mascarillas de tela, incluida la información de la [Guía del CDPH](#).
- Información sobre los beneficios de licencia remunerada, incluida la [Ley Familias Primero de Respuesta al Coronavirus](#) y el [Decreto ejecutivo N-51-20](#) del gobernador, así como los beneficios de compensación para trabajadores según el [Decreto ejecutivo N-62-20](#) del gobernador, mientras esté en vigencia ese decreto.
- Capacite a todos los contratistas independientes, trabajadores temporales o contratados, o voluntarios respecto de estas políticas y asegúrese de que tengan los EPP necesarios.



## Evaluaciones y medidas de control individuales

- Evalúe los síntomas y realice controles de temperatura.
- Incentive a los trabajadores que estén enfermos o que presenten síntomas de COVID-19 a quedarse en casa.
- Proporcione mascarillas y todos los EPP necesarios a los trabajadores y asegúrese de que los usen.
- Fomente el lavado de manos frecuente y el uso de desinfectante para manos.
- Proporcione a los trabajadores guantes descartables como complemento al lavado de manos frecuente para tareas como la manipulación de artículos que se toquen con frecuencia o la realización de la evaluación de los síntomas.
- Restrinja el ingreso de las personas que no son empleados a las instalaciones para que solo puedan ingresar a aquellas que la administración clasifique como esenciales.



## Protocolos de limpieza y desinfección

- Limpie en profundidad las áreas con mucho tránsito.
- Desinfecte con frecuencia las superficies de uso común.
- Limpie y desinfecte todas las herramientas y los equipos compartidos entre cada uso.
- Coordine el uso de los productos de limpieza con la USDA o la FDA si se van a utilizar en las áreas de producción de alimentos.
- Limpie las superficies que se toquen entre turnos o usuarios, lo que sea más frecuente.

- ❑ Asegúrese de que los vehículos de entregas y los equipos se limpien antes y después de efectuar las rutas de entrega, y de que transporten materiales de desinfección suficientes.
- ❑ Evite el uso compartido de herramientas y otros artículos. De lo contrario, límpielos y desinfectelos.
- ❑ Los cascos y los protectores faciales deben desinfectarse al final de cada turno.
- ❑ Asegúrese de que las instalaciones sanitarias estén en funcionamiento y abastecidas en todo momento.
- ❑ Asegúrese de que los empleados tengan acceso a desinfectantes y otros elementos de higiene que podrían necesitar.
- ❑ Asegúrese de que todos los sistemas de agua sean seguros después de un cierre prolongado de las instalaciones para minimizar el riesgo de la enfermedad del legionario.
- ❑ Limpie los pisos con una aspiradora con filtro HEPA u otros métodos que no dispersen patógenos en el aire.
- ❑ Asigne tiempo para que los trabajadores implementen las prácticas de limpieza durante sus turnos.
- ❑ Escalone los descansos y proporcione instalaciones sanitarias adicionales si es necesario para mantener el distanciamiento físico durante los descansos programados.
- ❑ Use productos aprobados contra el COVID-19 de la lista de productos [homologados por la Agencia de Protección Ambiental \(EPA\)](#) y capacite a los trabajadores sobre los riesgos químicos, las instrucciones de los productos, los requisitos de ventilación y los requisitos de Cal/OSHA. Siga los [métodos de limpieza seguros para asmáticos](#) del CDPH.
- ❑ Considere realizar mejoras en el filtrado de aire y la ventilación.
- ❑ Si se usan ventiladores en las instalaciones, asegúrese de que los ventiladores soplen aire limpio en la zona de respiración de los trabajadores.
- ❑ Modifique las ofertas en las cafeterías del lugar, incluido el uso de alimentos y cubiertos empacados.



## Pautas de distanciamiento físico

- ❑ Implemente medidas para separar físicamente a los trabajadores y clientes al menos seis pies, como divisiones físicas o señales visuales (por ejemplo, marcas en los pisos, cintas de colores o carteles para indicar dónde deberían pararse los trabajadores).
- ❑ Modifique la alineación de las estaciones de trabajo, incluso a lo largo de las líneas de procesamiento, de manera que los trabajadores estén separados por al menos seis pies en todas las direcciones.
- ❑ Instale barreras físicas, como cortinas de tiras, Plexiglás o materiales similares, entre los trabajadores.
- ❑ Designe trabajadores para vigilar y facilitar el distanciamiento.
- ❑ Si es necesario para asegurar el distanciamiento físico, aumente el número de turnos por día, reduzca la velocidad de las líneas y distancie a los trabajadores de acuerdo con las pautas de los CDC.

- Considere la posibilidad de agrupar a los trabajadores para que siempre trabajen juntos.
- Limite la cantidad de trabajadores en espacios cerrados.
- Delinee caminos con una sola dirección para evitar que los empleados estén en contacto cercano en pasillos estrechos.
- Escalone las horas de inicio y alterne las ubicaciones de los casilleros para aumentar el distanciamiento físico dentro de las salas de casilleros y en el reloj registrador.
- Reconfigure, restrinja o cierre las áreas comunes y cree espacios alternativos para los descansos en los que se pueda mantener el distanciamiento físico.
- Escalone los descansos de los empleados en cumplimiento de los reglamentos sobre salarios y horarios para mantener los protocolos de distanciamiento físico.
- Adapte las reuniones en persona, si son necesarias, para garantizar el distanciamiento físico. De ser posible, ofrezca oportunidades de reunión y capacitación virtuales.
- Pida a los conductores que se queden en sus camiones mientras estén en la propiedad y que sigan un protocolo de entrega sin contacto en la puerta de seguridad.
- Modifique los procesos de entrega y retiro para reducir el contacto al mínimo.
- De ser posible, incentive a los trabajadores a evitar compartir el mismo auto para dirigirse al trabajo y regresar de allí.

