**Lista de chequeo estratégico del COVID-19 para Instalaciones**

Este documento tiene como objetivo crear una lista de chequeo contra el COVID- 19 como medida estratégica a implementar en empresas procesadoras de alimentos.

Estas medidas de prevención están organizadas siguiendo el principio esquemático: “TOP” – Técnico / Operacional / Personal. Esta es una guía puede ser modificada para ser adaptada a cualquier situación y circunstancia en la empresa.

Este documento está en proceso; comuníquese con Louise Felker con comentarios y sugerencias para correcciones de este documento. Publicaremos versiones actualizadas continuamente.

**Medidas Técnicas**

* Instale dispensadores con desinfectante, particularmente en las entradas y salidas de áreas con alto tránsito.
* Verificar el efecto virucida de los disinfectantes con [EPA Guidance Document](https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2).
	+ Use el [DEC List](https://www.dec.ny.gov/docs/materials_minerals_pdf/covid19.pdf) si opera dentro de NYS.
* Evalué el suministro de guantes, mascaras y otros equipos de protección personal, ordene con anticipación, pero sea prudente y no ordene en exceso.
* Evalué el suministro de artículos de limpieza y desinfectantes.
* Publique letreros informativos para minimizar el riesgo en los empleados.
	+ [Lavado de manos](https://www.who.int/gpsc/information_centre/gpsc_desinfectmanos_poster_es.pdf?ua=1)
	+ [Uso de guantes](https://www.h50.es/wp-content/uploads/2020/03/Como-quitarte-los-guantes_coronavirus_guantes.jpg)
	+ [Uso de mascaras](https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/diy-cloth-face-coverings.html)
	+ Limpieza y desinfección – consulte estas guías de orientación [NYS Dept. of Health and Dept. of Agriculture & Markets Guidance](https://dairyextension.foodscience.cornell.edu/sites/dairyextension.foodscience.cornell.edu/files/shared/NYAM-NYDOH%20Guidance%20for%20Cleaning%20and%20Disinfection%20of%20Food%20Manufacturing%20Facilities%20or%20Food%20Retail%20Stores%20for%20COVID-19.pdf)
	+ COVID-19 [síntomas](https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html) y como protegerse

Identifique y limpie frecuentemente superficies de altoS contacto como manijas de las puertas, baños, casilleros, salas de descanso [Ejemplos](https://instituteforfoodsafety.cornell.edu/sites/instituteforfoodsafety.cornell.edu/files/shared/lista-de-superficies-de-alto-y-frecuente-contacto-en-procesos-de-la-industria-mar-20-2020.docx). Desarrolle un SSOP para mantener estas ubicaciones rutinariamente limpias y desinfectadas y con mayor frecuencia.

**Manejo Operacional**

* Designe a una persona dentro de la organización como coordinador de comunicaciones del COVID-19.
* Evite reuniones de empleados en grupos grandes para controlar COVID-19 cumpla con la distancia social aconsejada, mantenga pequeños grupos y una distancia entre ellos de >6ft, mantenga bien informados a los empleados en las nuevas estrategias para controlar COVID-19.
	+ Política proactiva de días de enfermedad.
	+ Un método confidencial reportando empleados enfermos o que tuvieron contacto con un positivo al COVID-19
* Reduzca el número de empleados al mínimo para mantener operaciones mientras promueve el distanciamiento social.
* Organice los empleados en grupos y por turnos para promover distancia social durante trabajo y descansos.
* Designe a una persona o a un equipo en la empresa para que regularmente y frecuentemente limpien y desinfecten superficies de contacto frecuente.
* Prohíba la entrada a visitantes y contratistas
* Prohíba la interacción con transportadores y limite la movilización de ellos dentro de la instalación.
* Identifique suministros que puedan estar en riesgo en su provisión actual y planifique uso y reemplazo adecuadamente

Si en algún momento hay cambios o substitutos en la formulación de su producción o en el empaque, su food Safety Plan debe ser revisado por y aprobado por las autoridades pertinentes, por favor consulte [aquí](http://www.afdo.org/foodprocessing) las agencias de seguridad alimentaria en su estado.

* Desarrolle un SOP con acciones detalladas para ser tomadas en cuenta si algún empleado es positivo a la prueba del COVID-19. Haga click [aquí](https://instituteforfoodsafety.cornell.edu/sites/instituteforfoodsafety.cornell.edu/files/shared/sop-actions-when-worker-tests-positive-for-covid-19-V5-04142020.pdf) para un ejemplo.

**Manejo del Personal**

* Desarrolle y use protocolos para evaluar a sus empleados
	+ Consulte la pagina 3 podra ver una lista de chequeo para evaluar a sus empleados
	+ Conuslte [aquí](https://instituteforfoodsafety.cornell.edu/sites/instituteforfoodsafety.cornell.edu/files/shared/employee-screening-checklist-spanish-04232020.docx) estas listas de chequeo de síntomas
* Promueva a sus empleados en la medida de lo posible que cumplan con la [Distancia social](https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/social-distancing.html) sugerida.
	+ Por lo menos 6 pies de distancia entre ellos
	+ Evitar contacto personal como saludo de manos, etc.
	+ Use [mascaras](https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/diy-cloth-face-coverings.html) o mascaras de tela siempre si el distanciamiento social no es posible.
* Mantenga actualizados a sus empleados en como tener una apropiada higiene, uso de guantes, [lavado de manos](https://www.cdc.gov/handwashing/esp/when-how-handwashing.html) y evitar tocarse la cara.
* Desarrolle protocolos para mantener una mejor higiene respiratoria como al estornudar, toser cubrirse la boca y la nariz utilizando pañuelos desechables. Visite este [link](https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html) para mas información.
* Promueva medidas de protección para limitar el contacto con manijas de las puertas con las manos y lavese las manos.
* Restablezca nuevos horarios en las salas de descanso para promover distancia social.

**Lista de chequeo para empleados**

1. ¿Ha viajado recientemente por aire o por medio de crucero? Si / No
2. ¿Ha viajado recientemente desde una región clasificada como alto riesgo para COVID-19? Si / No

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/travelers/after-travel-precautions-sp.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index-sp.html>

1. ¿Ha estado en contacto con alguien que tenga tos, fiebre, o dificultad respiratoria? Si / No
2. ¿Ha estado en contacto con alguien que haya dado positive a la prueba COVID-19? Si/No
3. En los últimos 14 días usted ha presentado tos, fiebre >100.4 F o dificultad respiratoria? Si/ No

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/symptoms-testing/symptoms->

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/guidance-prevent-spread-sp.html>

1. ¿Usted ha dado positivo a COVID-19 o está esperando los resultados de la prueba COVID-19? Si/ No

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/sick-with-2019-nCoV-fact-sheet-sp.pdf>

Si los empleados respondieron Si a las preguntas 1 - 4, pero respondió No a las preguntas 5 &6 considere chequearle la temperatura usando un termómetro que no requiera contacto. Si la temperatura es > 100.4 F por favor envíelos a su hogar para que contacten inmediatamente a su médico. Proporcione instrucciones a sus empleados en grupos pequeños para mantener y reforzar la distancia social.