



GUÍA SOBRE COVID-19 PARA LA INDUSTRIA:

Empaque y procesamiento de alimentos

2 de julio de 2020

covid19.ca.gov



RESUMEN

El 19 de marzo de 2020, el funcionario de salud pública estatal y director del Departamento de Salud Pública de California emitió una orden que exige que la mayoría de los californianos se queden en casa para detener la propagación del COVID-19 en la población.

Todavía no se conoce por completo el impacto del COVID-19 en la salud de los californianos. Se informaron grados de enfermedad de muy leve (algunas personas no presentan síntomas) a enfermedad grave que puede provocar la muerte. Algunos grupos, incluidas las personas mayores de 65 años y aquellas con afecciones médicas serias de base, como enfermedad cardíaca o pulmonar o diabetes, tienen más riesgo de necesitar hospitalización y tener complicaciones serias. La transmisión es más probable cuando las personas están en contacto cercano o en un área con poca ventilación con una persona infectada, incluso si esa persona no presenta síntomas o todavía no ha desarrollado síntomas.

Al momento, no hay información precisa disponible sobre la cantidad y las tasas de COVID-19 por industria o grupos ocupacionales, incluidos los trabajadores de infraestructuras críticas. Hubo varios brotes en diversos lugares de trabajo, lo que indica que los trabajadores están en riesgo de adquirir o transmitir la infección del COVID-19. Estos lugares de trabajo incluyen, por ejemplo, hospitales, centros de cuidados a largo plazo, prisiones, producción de alimentos, almacenes, plantas procesadoras de carne y tiendas de comestibles.

A medida que se modifican las órdenes de confinamiento, es esencial que se tomen todas las medidas posibles para garantizar la seguridad de los trabajadores y del público.

Las prácticas clave de prevención incluyen las siguientes:

- ✓ Distanciamiento físico en la mayor medida posible.
- ✓ Uso de mascarillas por parte de los trabajadores (en donde no es necesaria la protección respiratoria) y los compradores o clientes.
- ✓ Lavado frecuente de manos y limpieza y desinfección regulares.
- ✓ Capacitación de trabajadores sobre estos y otros elementos del plan de prevención del COVID-19.

Asimismo, será fundamental contar con procesos adecuados para identificar casos nuevos de la enfermedad en los lugares de trabajo y, cuando se identifiquen, intervenir rápidamente y trabajar con las autoridades de salud pública para detener la propagación del virus.

PROPÓSITO

Este documento presenta una guía para las instalaciones que procesan o empaacan carne, lácteos o productos agrícolas para propiciar un entorno seguro y limpio para los trabajadores. La guía no pretende revocar ni derogar ningún derecho de los trabajadores, ya sean estatutarios, regulatorios u obtenidos a través de un convenio colectivo, y no es exhaustiva, ya que no incluye órdenes de salud del condado, ni

un reemplazo de ningún requisito regulatorio existente relacionado con la salud y la seguridad como aquellos de Cal/OSHA. [Esté al día con los cambios a la guía sobre salud pública y a las órdenes estatales/locales, a medida que la situación del COVID-19 continúa.](#) Cal/OSHA cuenta con una guía más completa sobre las [Pautas generales provisionarias de Cal/OSHA para proteger a los trabajadores del COVID-19 en su página web](#). Los CDC y la OSHA federal tienen una guía específica para el [Procesamiento de carne y aves](#)

Uso obligatorio de mascarillas

El 18 de junio, el CDPH publicó la [Guía sobre el uso de mascarillas](#), que requiere ampliamente el uso de mascarillas tanto para miembros del público como para trabajadores en todos los entornos públicos y los lugares de trabajo en donde existe un alto riesgo de exposición.

Las personas de California deben utilizar mascarillas cuando trabajan, ya sea en el lugar de trabajo o cuando realizan trabajos fuera del lugar de trabajo, en los siguientes casos:

- Cuando interactúan en persona con cualquier miembro del público.
- Cuando trabajan en un espacio que visitan los miembros del público, independientemente de que haya alguien presente en el momento.
- Cuando trabajan en un espacio donde se prepara o empacan alimentos para la venta o distribución.
- Cuando trabajan o caminan por áreas comunes, como pasillos, escaleras, ascensores y estacionamientos.
- En cualquier sala o área cerrada donde haya otras personas presentes (excepto los miembros de la unidad familiar o la residencia de esa persona), cuando no es posible mantener distancia física.
- Cuando conducen u operan cualquier tipo de transporte público o transporte de personas con discapacidades, taxi o servicio de automóviles privados o vehículo de viajes compartidos, mientras haya pasajeros presentes. Cuando no haya pasajeros presentes, se recomienda enfáticamente el uso de mascarillas.

Los detalles completos, incluidos todos los requisitos y las excepciones a estas reglas, pueden encontrarse en la [guía](#). Se recomienda enfáticamente el uso de mascarillas en otras circunstancias, y los empleadores pueden implementar requisitos adicionales de protección facial para cumplir su obligación de brindar a los trabajadores un lugar de trabajo seguro y saludable. Los empleadores deben proporcionar mascarillas a los trabajadores o reembolsar a los trabajadores el costo razonable de obtenerlas.

Los empleadores deben desarrollar una política de adaptación para los trabajadores que cumplan una de las excepciones para el uso de mascarilla. Si un trabajador que

preferiría utilizar mascarilla debido al contacto frecuente con otras personas no puede hacerlo debido a una afección médica, se le debe proporcionar una alternativa no restrictiva, como un protector facial plástico con tela en la parte inferior, si es posible, y si la afección médica lo permite.

Los negocios que están abiertos al público deben ser conscientes de las excepciones a usar mascarillas en la [Guía para el uso de mascarillas del CDPH](#) y no deben excluir a ningún miembro del público por no usar una mascarilla si esa persona está cumpliendo con la [guía](#). Los negocios deberán desarrollar políticas para manejar estas excepciones entre los compradores, clientes, visitantes y trabajadores.



Plan específico del lugar de trabajo

- Establezca un plan de prevención escrito para el COVID-19 específico del lugar de trabajo en cada ubicación, realice una evaluación de riesgos integral de todas las áreas de trabajo y tareas de trabajo, y designe a una persona en cada establecimiento para implementar el plan.
- Incorpore la [Guía para el uso de mascarillas del CDPH](#) en el Plan específico del lugar de trabajo e incluya una política para el manejo de las excepciones.
- Identifique la información de contacto para el departamento de salud local en donde se encuentra la operación para comunicar información sobre los brotes de COVID-19 entre trabajadores o clientes.
- Capacite y notifique a los trabajadores y los representantes de los trabajadores respecto del plan, y ponga el plan a disposición de los trabajadores y sus representantes.
- Evalúe con regularidad el establecimiento para verificar el cumplimiento del plan, y documente y corrija las deficiencias identificadas.
- Investigue todos los casos de enfermedad por COVID-19 y determine si algún factor relacionado con el trabajo puede haber contribuido al riesgo de infección. Actualice el plan según sea necesario para evitar más casos.
- Implemente los procesos y protocolos necesarios cuando un lugar de trabajo tenga un brote, de acuerdo con las [pautas del CDPH](#).
- Identifique los contactos cercanos (a menos de seis pies durante 15 minutos o más) de un trabajador infectado y tome medidas para aislar a los trabajadores con resultado positivo para COVID-19 y sus contactos cercanos.
- Cumpla las siguientes pautas. El incumplimiento podría producir enfermedades en el lugar de trabajo que podrían requerir el cierre o la limitación temporal de las operaciones.



Temas para la capacitación de trabajadores

- Información sobre el [COVID-19](#), cómo evitar que se propague, y qué afecciones médicas preexistentes pueden hacer que los individuos sean más propensos a contraer el virus.
- Autoevaluación en la casa, lo que incluye controles de temperatura o de síntomas con las [pautas de los CDC](#).
- La importancia de no ir a trabajar:
 - Si un trabajador tiene síntomas de COVID-19 según [describen los CDC](#), como fiebre o escalofríos, tos, dificultad para respirar o falta de aire, fatiga, dolor muscular o corporal, dolor de cabeza, nueva pérdida del gusto o del olfato, dolor de garganta, congestión o secreciones nasales, náuseas, vómitos o diarrea.
 - Si un trabajador recibió un diagnóstico de COVID-19 y todavía no se le ha permitido salir del aislamiento.
 - Si, dentro de los últimos 14 días, un trabajador ha estado en contacto con alguien a quien se le ha diagnosticado COVID-19 y a quien se considera potencialmente infeccioso (es decir, sigue aislado).
- Regresar al trabajo después de que un trabajador recibe un diagnóstico de COVID-19 únicamente si pasaron 10 días desde que aparecieron los síntomas por primera vez, los síntomas mejoraron y el trabajador no presenta fiebre (sin uso de antipiréticos) en las últimas 72 horas. Un trabajador sin síntomas al que se le diagnosticó COVID-19 puede regresar a trabajar solo si han pasado 10 días desde la fecha de la primera prueba de COVID-19 positivo.
- Buscar atención médica si los síntomas se vuelven graves, lo que incluye dolor persistente o presión en el pecho, confusión o labios o rostro azulados. La [página web de los CDC](#) cuenta con más detalles y actualizaciones.
- La importancia del lavado de manos frecuente con agua y jabón, refregando las manos con jabón durante 20 segundos (o usando desinfectante para manos con al menos 60 % de etanol [preferentemente] o 70 % de isopropanol, si el producto no está al alcance de los niños sin supervisión, cuando los trabajadores no tienen acceso a un lavabo o estación para el lavado de manos, según las [pautas de los CDC](#)).
- La importancia del distanciamiento físico, tanto durante el horario de trabajo como fuera de este (consulte la sección “Distanciamiento físico” a continuación).

- Uso adecuado de mascarillas, que incluye lo siguiente:
 - Las mascarillas no protegen a la persona y no son equipos de protección personal (EPP).
 - Las mascarillas pueden ayudar a proteger a las personas cercanas, pero no reemplazan la necesidad de distanciamiento físico y lavado de manos frecuente.
 - Las mascarillas deben cubrir la nariz y la boca.
 - Los trabajadores deben lavarse o desinfectarse las manos antes y después de utilizar o ajustarse las mascarillas.
 - Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
 - Las mascarillas no deben compartirse y deben lavarse o descartarse después de cada turno.
- La información incluida en la [Guía para el uso de mascarillas del CDPH](#), que indica las circunstancias en las que se deben usar las mascarillas y sus excepciones, así como las políticas, reglas laborales y prácticas que el empleador haya adoptado para garantizar el uso de las mascarillas. La capacitación también debe incluir las políticas del empleador sobre cómo se manejarán las excepciones para el uso de mascarilla.
- Asegúrese de que los contratistas independientes, los trabajadores temporales o los trabajadores por contrato en la instalación también estén correctamente capacitados en las políticas de prevención del COVID-19 y que tengan los suministros y el EPP necesarios. Analice con anticipación estas responsabilidades con las organizaciones que proporcionan trabajadores temporales o por contrato.
- Información sobre beneficios de licencia remunerada a los que el trabajador pueda tener derecho a recibir que harían que fuese financieramente más sencillo permanecer en el hogar. Consulte más información sobre los [programas gubernamentales que fomentan las licencias por enfermedad y las compensaciones para los trabajadores por COVID-19](#), incluidos los derechos de licencia por enfermedad para trabajadores según la [Ley Familias Primero de Respuesta al Coronavirus](#) y los derechos de los trabajadores de recibir los beneficios de compensación y presunción de la relación entre el trabajo y el COVID-19 según el [Decreto ejecutivo N-62-20](#) del gobernador mientras esté en vigencia el decreto.



Medidas de control y detección individuales

- Realice controles de la temperatura o los síntomas a todos los trabajadores al comienzo del turno y a todo personal que ingrese a la instalación. Asegúrese de que los encargados de realizar controles de temperatura/síntomas no entren en contacto estrecho con los trabajadores en la medida de lo posible.
- Si los trabajadores deben autoevaluarse en su casa, la cual es una alternativa adecuada al control en el establecimiento, asegúrese de que esa evaluación se realice antes de que el trabajador salga de su casa para ir a trabajar y cumpla las [pautas de los CDC](#), como se describe en la sección “Temas para la capacitación de trabajadores” arriba.
- Incentive a los trabajadores que estén enfermos o que presenten síntomas de COVID-19 a quedarse en casa.
- Los empleadores deben proporcionar y garantizar que los trabajadores usen todo el equipo de protección requerido, como protección para la vista y guantes, cuando sea necesario.
- Los empleadores deben considerar los casos en los que los guantes descartables puedan ser útiles para complementar el lavado frecuente de manos o el uso de desinfectante para manos; por ejemplo, para trabajadores que evalúan a otros para detectar síntomas o que manipulan artículos que se tocan con frecuencia.
- Se debe limitar el ingreso al establecimiento a quienes no sean trabajadores solamente a aquellos que la administración clasifique como esenciales y dichos individuos deberían completar una evaluación de la temperatura o los síntomas antes de ingresar. Los contratistas, conductores y todos los inspectores del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) o de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), así como otros funcionarios reguladores que ingresen a la planta deben usar mascarilla.



Protocolos de limpieza y desinfección

- Limpie en profundidad las áreas con mucho tránsito, como las salas de descanso, las áreas de almuerzo, vestidores, estaciones de trabajo y las áreas de ingreso y egreso, incluidas las escaleras, los descansos de las escaleras, los pasamanos y los controles de los ascensores. Desinfecte frecuentemente las superficies de uso común, incluidos los relojes de registro de horas, los accesorios de baño, las mesas y sillas de las salas de descanso, los vestidores y las

máquinas expendedoras.

- Implemente procedimientos de desinfección en áreas externas a la producción (áreas públicas, pasillos, etc.) para contribuir con la mejora de las prácticas de higiene de las manos.
- Todas las herramientas, equipos y controles deben limpiarse entre turnos o usuarios, lo que sea más frecuente. Coordine el uso de los productos de limpieza con la USDA y/o la FDA si se van a utilizar en las áreas de producción de alimentos.
- Asegúrese de que se limpien los vehículos y el equipo de entrega antes y después de las rutas de entrega, lleve materiales sanitarios adicionales durante las entregas y utilice equipo de protección personal limpio en cada parada de entrega.
- Evite compartir teléfonos, escritorios, oficinas u otras herramientas de trabajo y equipos, cuando sea posible. De ser necesario, límpielos y desinfectelos antes y después de cada uso.
- Los cascos y los protectores faciales deben desinfectarse al final de cada turno. Limpie el interior del protector facial, luego el exterior, y luego lávese las manos.
- Asegúrese de que se provean instalaciones sanitarias (baños y lavamanos portátiles con jabón y desinfectante para manos) en todos los lugares de trabajo. Asegúrese de que estas instalaciones permanezcan funcionales y estén equipadas en todo momento, y debe brindar jabón, toallas de papel y desinfectante para manos adicionales cuando sea necesario. En la medida de lo posible, se deben instalar lavamanos con sensores, dispensadores de jabón, dispensadores de desinfectante y dispensadores de papel toalla.
- A fin de minimizar el riesgo de presentar la [enfermedad del legionario](#) y otras enfermedades asociadas con el agua, [tome medidas](#) para garantizar que todos los sistemas de agua y sus accesorios sean seguros después de un cierre prolongado de las instalaciones.
- Donde sea posible, no limpie los pisos barriendo ni con otros métodos que puedan dispersar los patógenos en el aire. Use una aspiradora con filtro HEPA cuando sea posible.
- Asigne tiempo para que los trabajadores implementen las prácticas de limpieza durante su turno. Las tareas de limpieza deben asignarse durante el horario laboral como parte de las obligaciones laborales de los trabajadores.
- Escalone los descansos y proporcione instalaciones sanitarias adicionales si es factible y necesario para mantener el distanciamiento físico durante los descansos programados.

- Al elegir las sustancias químicas desinfectantes, los empleadores deben usar productos aprobados para el uso contra el COVID-19 de la lista aprobada por la [Agencia de Protección Ambiental \(EPA\)](#) y seguir las instrucciones de los productos. Use desinfectantes cuya etiqueta indique que son eficaces contra patógenos virales emergentes, soluciones caseras de blanqueador diluido (5 cucharadas por galón de agua), o soluciones de alcohol con al menos 70 % de alcohol que sean apropiadas para la superficie. Brinde capacitación a los trabajadores sobre los riesgos con sustancias químicas, las instrucciones del fabricante, los requisitos de ventilación y los requisitos de Cal/OSHA para el uso seguro. Los trabajadores que utilicen limpiadores o desinfectantes deben usar guantes y otros equipos de protección según lo indiquen las instrucciones de cada producto. Siga los [métodos de limpieza seguros para asmáticos](#) recomendados por el Departamento de Salud Pública de California y garantice una ventilación adecuada.
- Contemple instalar limpiadores de aire portátiles de alta eficacia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficacia posible y hacer otras modificaciones para incrementar la cantidad de aire exterior y la ventilación en oficinas y otros espacios.
- 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 empacados y opciones seguras para la dispensación de bebidas, condimentos y cubiertos.



Pautas de distanciamiento físico

- Los trabajadores del sector de procesamiento de alimentos suelen trabajar cerca unos de otros en equipos y líneas industriales. Para garantizar la seguridad de estos trabajadores, se debe practicar el distanciamiento físico en el lugar de trabajo. Implemente medidas para garantizar el distanciamiento físico de al menos seis pies entre los trabajadores cuando sea posible. Esto puede incluir el uso de separadores físicos o indicaciones visuales (por ejemplo, marcas, cintas de color o indicadores en el suelo para señalar dónde deben pararse los trabajadores).
- Modifique la alineación de las estaciones de trabajo, incluso a lo largo de las líneas de procesamiento, si es factible, de manera que los trabajadores estén separados por al menos seis pies en todas las direcciones (por ejemplo, de lado a lado y cuando estén frente a frente). Lo ideal sería que modifique la alineación de las estaciones de trabajo de manera que los trabajadores no estén frente a frente.

Considere la posibilidad de utilizar marcas y letreros para recordarle a los trabajadores que deben mantenerse en su estación, lejos de los demás, y practicar el distanciamiento físico en los descansos.

- Utilice barreras físicas, como cortinas de tiras, Plexiglás o materiales similares, u otros tabiques y divisiones impermeables, para separar a los trabajadores de empaque o procesamiento, si es posible.
- Designe trabajadores para vigilar y facilitar el distanciamiento en las líneas de piso de procesamiento.
- 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. Practique un distanciamiento físico de seis pies en la mayor medida posible, incluso si esto significa que la producción se ralentice.
- Los empleadores pueden determinar que el ajuste de las líneas de procesamiento o producción, los turnos y el escalonamiento de los trabajadores en los distintos turnos ayuda a mantener la capacidad general de empaque o procesamiento mientras se aplican medidas para minimizar la exposición al virus. Por ejemplo, una planta que normalmente opera en un turno diurno puede dividir a los trabajadores en dos o tres turnos a lo largo de un período de 24 horas. En las plantas de empaque o procesamiento, puede ser necesario reservar un turno para la limpieza y desinfección.
- Considere ofrecer a los trabajadores opciones de tareas modificadas que minimicen su contacto con los clientes y otros trabajadores cuando lo soliciten (por ejemplo, administrar inventarios en lugar de trabajar como cajero o gestionar necesidades administrativas mediante teletrabajo).
- Considere la posibilidad de agrupar a los trabajadores en grupos. Esto puede aumentar la eficacia de la modificación de los horarios normales de los turnos de la planta porque asegura que los grupos de trabajadores se asignan siempre a los mismos turnos con los mismos compañeros de trabajo. Agrupar a los trabajadores puede reducir la propagación de transmisiones en el lugar de trabajo porque minimiza el número de personas que están en contacto cercano entre sí durante el plazo de una semana. Agrupar a los trabajadores también puede reducir el número de trabajadores en cuarentena debido a la exposición al virus.
- Coloque limitaciones adicionales respecto de la cantidad de trabajadores en espacios cerrados para garantizar una separación de al menos seis pies a fin de limitar la transmisión del virus.
- Se deben delinear los caminos de un solo sentido para evitar que los

trabajadores estén en contacto cercano en pasillos estrechos.

- Modifique o escalone las horas de inicio y alterne las ubicaciones de los casilleros para aumentar el distanciamiento físico dentro de estos y en el reloj registrador.
- Dado que los trabajadores del sector de procesamiento de alimentos suelen tener tiempos de descanso uniformes, es decir, cientos de trabajadores se reúnen en las salas de descanso y la cafetería a la vez, escalone los descansos para limitar el número de trabajadores en una sala de descanso o cafetería al mismo tiempo.
- Añada barreras, retire o reorganice sillas y mesas, o añada divisiones a las mesas, en las salas de descanso y otras áreas que los trabajadores pueden frecuentar para aumentar la separación entre los trabajadores y garantizar que no se encuentren frente a frente. Identifique las áreas alternativas con capacidad para el volumen en exceso, como las salas de capacitación y de conferencias o el uso de carpas exteriores para las áreas de descanso y almuerzo.
- Limite el número de personas en las reuniones y limite el número de participantes en las orientaciones para nuevos contratados y otras capacitaciones. Ofrezca oportunidades de reunión y capacitación virtuales siempre que sea posible.
- Aplique protocolos para que los conductores se mantengan en sus camiones mientras estén en la propiedad y proporciónese un protocolo de entrega sin contacto en la puerta de seguridad.
- Designe lugares de recogida para entregar los pedidos lejos de las áreas con mucho tránsito en el lugar. Mantenga un distanciamiento físico de al menos seis pies con los conductores que recogen pedidos. No sacuda las manos.
- Llame a los destinatarios con anticipación cuando realiza entregas. Entregue en lugares de entrega confirmados que eliminen el contacto físico con los destinatarios.
- Fomente que los trabajadores eviten compartir el mismo auto hacia y desde el trabajo, de ser posible. Si es necesario que los trabajadores compartan el auto o utilicen los vehículos de transporte de la empresa, se deben utilizar las siguientes prácticas de control:
 - Limite el número de personas por vehículo en la medida de lo posible. Esto puede significar el uso de más vehículos.
 - Fomente que los trabajadores mantengan el distanciamiento físico tanto como sea posible dentro del vehículo.
 - Fomente que los trabajadores realicen higiene de manos antes

de entrar en el vehículo y al llegar a su destino.

- Limpie y desinfecte las superficies que se tocan comúnmente después de transportarse en un vehículo compartido o en un vehículo de transbordo (por ejemplo, manijas de las puertas, pasamanos, cinturones de seguridad, hebillas de cinturones de seguridad).
- Fomente que los trabajadores sigan el protocolo para toser y estornudar cuando estén en el vehículo.



Pautas adicionales

- Visite el sitio web del [COVID-19 del Departamento de Alimentos y Agricultura de California](#) para obtener guías adicionales sobre lo siguiente:
 - Mercados de ganado,
 - Mercados de granjeros,
 - Granjas y ranchos,
 - Viveros
 - Otras instalaciones relacionadas
- Consulte la [actualización de los CDC para instalaciones de procesamiento de carnes y aves](#) para obtener guía adicional.

¡Deben considerarse requisitos adicionales para las poblaciones vulnerables. La industria de empaque y procesamiento de alimentos debe cumplir con todos los estándares de [Cal/OSHA](#) y estar preparada para cumplir con su guía, así como con la guía de los [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC\)](#) y el [Departamento de Salud Pública de California \(CDPH\)](#). Además, los empleadores deben estar preparados para modificar sus operaciones a medida que esas pautas cambien.

