

# SALUD Y SEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES DURANTE COVID-19

Cada compañía de procesamiento de carnes, cerdo y alimentos necesita personal calificado que desarrolle los protocolos sanitarios para garantizar la seguridad de todos. Es fundamental que estos protocolos se adapten e implementen rápidamente para atender el reciente brote de COVID-19.

Por tanto, hacemos un llamado a **TODOS**, empleadores de empaquetado y procesamiento ya sea sindicalizados o no, para que garanticen:

## MEJORES ESTANDARES DE SALUD E HIGIENE

- Implementar de protocolos de limpieza y desinfección en espacios comunes como áreas de descanso, baños, cafeterías, salones de comida y entrenamiento. Asegúrese que estos protocolos son implementados por personal calificado.
- Desinfectar regularmente superficies que se tocan frecuentemente como máquinas dispensadoras, pasamanos, puertas, y microondas.
- **NO se confíe en productos anti-bacteriales de limpieza.** Estos resultan ser inadecuados porque el virus que causa el COVID-19 no es una bacteria – es un virus
- Solicitar una copia del protocolo por escrito. Debe especificar que es un desinfectante “EPA-registered,” y debe incluir separadamente los pasos de limpieza y desinfección a seguir.

● **Cafeterías, salones de descanso y de entrenamiento, vestuarios y baños, deben limpiarse y desinfectarse frecuentemente – después de cada receso y cambios de turno. ¡Una vez al día no es suficiente**



- **Libre aprovisionamiento de guantes.** Los guantes deben reemplazarse según se necesiten. Al menos una vez después de cada receso y cambio de turno, después de usar el baño, y antes de las comidas. Información sobre cómo usar y retirarse los guantes correctamente debe estar a la vista de todos.
- Debe recordarse a los trabajadores no tocar su cara, nariz, boca ni ojos con los guantes, ya que esta es una forma de transmitir el virus e infectarse.
- Cada vez que se retire los guantes, los trabajadores deben lavarse las manos.