

Condado de Santa Clara

Departamento de Salud Pública

Oficial de Salud
976 Lenzen Avenue, 2.º piso
San José, CA 95126
408.792.5040



DIRECTIVA OBLIGATORIA PARA EMPRESAS AGRÍCOLAS, DE ENVASADO DE ALIMENTOS Y DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Por favor, confirme que la Orden del Estado permite abrir a su establecimiento o sitio de trabajo. Si hay alguna diferencia entre la Orden del Condado local y la Orden del Estado, se debe seguir la orden más restrictiva. Además de esta directiva obligatoria, el Estado también tiene guías específicas para ciertos establecimientos y sitios de trabajo que deben seguirse igualmente.

Puede encontrar información sobre la Orden del Estado y la guía del Estado en covid19.ca.gov.

Fecha de emisión: 10 de julio de 2020

Las industrias agrícolas, de envasado de alimentos y de procesamiento de alimentos brindan servicios vitales que sostienen la cadena de suministro de alimentos de la nación. Estas industrias incluyen empresas que crían animales, cultivos o árboles de cultivo tanto en interiores como en exteriores (incluidas horticultura, cultivos de invernadero, ganadería, piscicultura y lácteos) y que envasan o procesan productos agrícolas, como carne, pescado, lácteos, o verduras. Las empresas agrícolas a menudo alojan y alimentan a sus trabajadores en el sitio y emplean medios de transporte compartidos para llevarlos al trabajo, por lo que enfrentan desafíos únicos para prevenir y controlar la propagación de COVID-19. Asimismo, muchas explotaciones de procesamiento y envasado de alimentos han sido puntos críticos de transmisión de COVID-19 debido a sus entornos de trabajo, incluidas las condiciones de ventilación y las líneas de procesamiento y otras áreas que facilitan el contacto cercano entre los trabajadores.

En esta Directiva se explica cómo pueden operar las empresas agrícolas, de envasado de alimentos y de procesamiento de alimentos. **Esta Directiva es obligatoria y su incumplimiento constituye una infracción de la Orden de la Oficial de Salud emitida el 2 de julio de 2020** (la "Orden"). Debe usted cumplir la Orden y todos los requisitos de esta Directiva.

Directiva Obligatoria para Empresas Agrícolas, de Envasado de Alimentos y de Procesamiento de Alimentos

Página 1 de 11

(Orden emitida el 2 de julio de 2020)

Junta de Supervisores: Mike Wasserman, Cindy Chávez, Dave Cortese, Susan Ellenberg, S. Joseph Simitian
Ejecutivo del Condado: Jeffrey V. Smith

La orden del 2 de julio

La Orden impone varias restricciones a todas las empresas y actividades para garantizar que el Condado se mantenga lo más seguro posible, incluidas, entre otras, las siguientes:

- **El Protocolo de Distanciamiento Social:** todas las empresas deben completar y presentar al Condado la versión más reciente del Protocolo de Distanciamiento Social utilizando el formulario en línea, disponible [aquí](#). El Protocolo se presenta bajo pena de perjurio, lo que significa que todo lo escrito en el formulario debe ser veraz y preciso al leal saber y entender del firmante, y el envío de información falsa es un delito. El Protocolo debe distribuirse a todos los trabajadores, y debe ser accesible a todos los funcionarios encargados de hacer cumplir la Orden. Las empresas son responsables de garantizar que los trabajadores entiendan y estén capacitados sobre los requisitos del Protocolo en un idioma que entiendan.
- **Letreros:** todas las empresas deben imprimir (1) un letrero PREPARADOS PARA COVID-19 actualizado y (2) una Hoja Informativa para Visitantes sobre el Protocolo de Distanciamiento Social, y exponer ambos de forma prominente en todas las entradas del establecimiento o sitio de trabajo. Dicho material estará disponible para imprimir una vez que se envíe el Protocolo de Distanciamiento Social para su aprobación por Internet.
- **Cubre bocas:** todas las personas que se encuentren en un establecimiento o sitio de trabajo comercial deben usar cubrebocas en todo momento (excepto los niños muy pequeños, personas para quienes los cubrebocas son médicamente desaconsejables, o para la comunicación con personas con discapacidad auditiva). Los trabajadores agrícolas, de procesamiento de alimentos y de envasado de alimentos deben usar cubrebocas (u otra protección respiratoria según lo prescrito por Cal/OSHA para ciertas actividades, como la aplicación de pesticidas) en todo momento durante su jornada laboral, a menos que usar cubrebocas represente un riesgo para la seguridad laboral. Los trabajadores también deben usar cubrebocas mientras realizan entregas, excepto cuando estén solos en un vehículo de entrega.
- **Limitación de Densidad:** todas las empresas deben limitar el número de personas presentes en el establecimiento simultáneamente. Para los miembros del personal, el límite es de 1 persona por cada 250 pies cuadrados brutos de espacio de espacio interior del establecimiento (esto significa espacio total, incluidas las áreas abiertas solo para el personal, p. ej. espacios de almacenamiento). Para los clientes, el límite es de 1 persona por cada 150 pies cuadrados de espacio interior abierto al público. Los requisitos de densidad indican a las empresas cuántas personas (personal o clientes) pueden dejar entrar antes de que deba salir otra persona. Los menores de 12 años que acompañen a un padre o tutor no cuentan para el límite, pero todos los mayores de 12 años sí lo hacen.

(Nota: este requisito de densidad no se aplica a áreas al aire libre como campos o viviendas para trabajadores).

Consulte la [Orden](#) y la [página de preguntas frecuentes](#) para obtener más detalles.

Además de estos requisitos generales aplicables a todas las empresas bajo la Orden, las empresas agrícolas, de procesamiento de alimentos y de envasado de alimentos deben cumplir las siguientes directivas.

Medidas de Distanciamiento Social

1. Medidas obligatorias para garantizar el Distanciamiento Social

Además de los requisitos descritos en el Protocolo de Distanciamiento Social, las empresas agrícolas, de procesamiento de alimentos y de envasado de alimentos deben seguir los siguientes pasos para asegurarse de que todos los presentes en el establecimiento o el sitio de trabajo puedan mantener al menos 6 pies de distancia social siempre que sea posible:

- a. Ponga letreros para recordar e informar a todos en el establecimiento o el sitio de trabajo que deben mantenerse siempre al menos a 6 pies de distancia de todas las personas con las que no compartan vivienda. Este requisito de 6 pies se aplica tanto a espacios interiores (como líneas de producción, envasado y procesamiento e invernaderos) como a espacios exteriores (como campos).
- b. Implemente medidas para garantizar que los trabajadores estén separados al menos seis pies entre sí siempre que sea posible en las líneas de procesamiento/envasado y en otras zonas de trabajo. Esas medidas pueden incluir particiones físicas (como cortinas de tiras, plexiglás u otros divisores o divisiones impermeables), así como señales visuales, como marcas en el piso, cintas de colores o letreros para indicar dónde deben pararse los trabajadores para mantener una distancia social adecuada.
- c. Modifique la alineación de las estaciones de trabajo, incluido a lo largo de las líneas de procesamiento/envasado, si es posible, de modo que los trabajadores estén al menos a 6 pies de distancia en todas las direcciones (por ejemplo, de lado a lado y frente a frente). Idealmente, modifique la alineación de la estación de trabajo para que los trabajadores no estén unos frente a otros.
- d. Designe trabajadores para vigilar y facilitar el distanciamiento social en las líneas de procesamiento y envasado y durante la cosecha y el trabajo de campo.

- e. Si es necesario para garantizar un distanciamiento social adecuado, aumente el número de turnos en un día, reduzca la velocidad de las líneas y espacie a los trabajadores. Ajuste los turnos y escalone a los trabajadores según sea necesario para mantener un distanciamiento social adecuado. Considere reservar al menos un turno específicamente para limpieza y saneamiento de las plantas de procesamiento. Practique el distanciamiento social de seis pies en la mayor medida posible, incluso si hace necesario aminorar el ritmo de producción.
- f. Use señales visuales (como marcas en el piso) donde se formen filas (como los relojes para fichar y las áreas de descanso) para mostrar a los trabajadores dónde deben pararse para mantener al menos 6 pies de distancia social.
- g. Siempre que sea posible, ofrezca reuniones y oportunidades de capacitación virtuales o trasládelas al aire libre. No debe haber reuniones en persona a menos que sea necesario para garantizar el funcionamiento seguro del establecimiento.
- h. Designe lugares para recibir entregas lejos de las áreas de mucho tráfico en el sitio y en la granja. Asegúrese de que los trabajadores mantengan al menos 6 pies de distancia social con los conductores de reparto.
- i. Llame con antelación a los destinatarios cuando realice entregas y entregue en lugares confirmados que eliminen el contacto físico con los destinatarios.
- j. Capacite a los trabajadores para que no se den la mano, se abracen o usen saludos similares entre ellos y con los conductores de reparto y otras personas que visiten el establecimiento o sitio de trabajo.
- k. Escalone los horarios de descanso del personal, de conformidad con las reglamentaciones salariales y horarias, para limitar el número de trabajadores presentes al mismo tiempo en una sala de descanso o cafetería, o que se toman descansos juntos.
- l. Reorganice, restrinja o cierre las salas de descanso y otras áreas comunes para mantener el distanciamiento social. Las salas de descanso representan un riesgo debido a que el personal se quita los cubrebocas cuando come o bebe, y también suelen encontrarse en espacios cerrados pequeños. Siempre que sea posible, cree áreas de descanso al aire libre con zonas de sombra de acuerdo con los requisitos de Cal/OSHA.

2. *Medidas ampliamente recomendadas para garantizar el Distanciamiento Social*

La Oficial de Salud urge a aplicar las siguientes medidas adicionales de distanciamiento

social, aunque no sean estrictamente necesarias:

- a. Considere agrupar a los trabajadores en grupos específicos, asignándoles siempre los mismos turnos con los mismos compañeros. La agrupación en grupos específicos puede reducir la transmisión en el sitio de trabajo al minimizar la cantidad de personas diferentes que entran en contacto cercano en el transcurso de una semana, y reducir la cantidad de trabajadores que necesitarán ponerse en cuarentena si se produce un caso positivo en el sitio de trabajo.
- b. Designe vías de un solo sentido en zonas de circulación estrechas (como pasillos o surcos en el campo) para evitar que los trabajadores entren en contacto cercano.
- c. Cambie o escalone las horas de inicio y fin y alterne las ubicaciones de los casilleros para aumentar el distanciamiento social dentro de los vestuarios y en el reloj para fichar.

Medidas para el transporte de trabajadores

3. Medidas obligatorias para el transporte proporcionado por el empleador

Los empleadores que brinden transporte a los trabajadores deben tomar estas medidas:

- a. Limite la cantidad de personas en el vehículo tanto como sea posible para mantener la distancia social. Puede que necesite más vehículos o múltiples viajes para llevar y traer a todos los trabajadores al trabajo.
- b. En la medida de lo posible, transporte a los trabajadores en vehículos que tengan suficiente espacio para que todos los ocupantes se sienten al menos a 6 pies de distancia de toda persona con la que no compartan vivienda.
- c. Pida a conductores y pasajeros que usen cubrebocas en todo momento cuando estén dentro del vehículo.
- d. Indique a los pasajeros que guarden tanto como sea posible la distancia social con los miembros de otras unidades familiares mientras están dentro del vehículo.
- e. Limpie y desinfecte las superficies que se toquen a menudo después de cada viaje (como manijas de puertas, pasamanos, cinturones de seguridad y hebillas de cinturones de seguridad).
- f. Mantenga las ventanas del vehículo abiertas siempre que sea posible y ponga la calefacción/aire acondicionado en aire fresco en lugar de recircular.

- g. Proporcione desinfectante de manos para que lo utilicen los conductores y los pasajeros al ingresar al vehículo y según sea necesario mientras estén en el vehículo.

4. *Medidas para reducir los riesgos asociados con los viajes colectivos de trabajadores*

Los empleadores deben animar a los trabajadores a evitar ir al trabajo en vehículos con personas con las que no compartan vivienda. Indique a los trabajadores que, si necesitan compartir vehículo con personas con las que no conviven, deben:

- a. Limitar la cantidad de personas en el vehículo tanto como sea posible para mantener la distancia social.
- b. Mantener la mayor distancia social posible con personas con las que no convivan mientras estén en el vehículo.
- c. Usar cubrebocas en todo momento mientras estén en un vehículo con personas con las que no convivan.
- d. Limpiar y desinfectar las superficies que se toquen a menudo después de cada viaje (como manijas de puertas, cinturones de seguridad y hebillas de cinturones de seguridad).
- e. Mantener las ventanas del vehículo abiertas siempre que sea posible y ponga la calefacción/aire acondicionado en aire fresco en lugar de recircular.

Medidas de saneamiento e higiene

Las empresas agrícolas, de procesamiento de alimentos y de envasado de alimentos deben implementar las siguientes medidas de desinfección para minimizar el riesgo de transmisión dentro del establecimiento o en el sitio de trabajo:

5. *Limpieza periódica de establecimientos y sitios de trabajo*

Limpie periódicamente los establecimientos y sitios de trabajo siguiendo las [Guías de los CDC](#), que incluyen:

- a. Desinfectar periódicamente todas las áreas y superficies de contacto frecuente (como perillas de las puertas, manijas, rieles, interruptores de luz, estaciones de desinfección, baños, lavabos, inodoros, relojes y vestuarios).
- b. Limpiar de forma periódica y exhaustiva las áreas de mucho tráfico (como salas de descanso y vestuarios).

- c. Limpiar y desinfectar todas las herramientas, equipamientos, equipamientos compartidos de protección (como cascos) y realizar controles entre turnos o entre usuarios, lo que sea más frecuente.
- d. Si es necesario, cambiar el horario para garantizar que se pueda realizar una desinfección periódica y exhaustiva del establecimiento o sitio de trabajo.
- e. Los desinfectantes utilizados para cumplir esta Directiva deben ser eficaces contra COVID-19. Los CDC han proporcionado una lista de desinfectantes efectivos [aquí](#).

6. *Lavado de Manos*

Además de poner a disposición de los trabajadores desinfectantes de manos en todo el establecimiento o sitio de trabajo (como exige el Protocolo de Distanciamiento Social), ponga letreros que requieran que los trabajadores usen desinfectante de manos o se laven las manos (con agua y jabón, por lo menos durante 20 segundos) periódicamente. Los trabajadores deben lavarse las manos:

- a. Al llegar y antes de salir del trabajo
- b. Después de ir al baño
- c. Después de toser, estornudar, usar pañuelos desechables o fumar
- d. Antes, durante y después de la preparación de comidas
- e. Antes y después de comer
- f. Antes de ponerse guantes desechables
- g. Después de un contacto cercano con otros
- h. Después de tocar superficies o herramientas compartidas
- i. Antes y después de usar máscaras o guantes
- j. Después de tocar un animal, alimentos para animales o desechos de animales
- k. Después de tocar basura
- l. Después de otras actividades que puedan contaminar las manos

7. *Instalaciones de lavado y retretes*

Proporcione retretes e instalaciones de lavado con una cantidad adecuada de agentes de limpieza, agua y secadores de manos o toallas de un solo uso. Instale fregaderos sin contacto, dispensadores de jabón, dispensadores de desinfectante y dispensadores de toallas de papel siempre que sea posible.

8. *Asegúrese de que los trabajadores dediquen suficiente tiempo a la higiene*

Proporcione el tiempo adecuado para que los trabajadores implementen prácticas de limpieza durante sus turnos. Las tareas de limpieza deben asignarse durante las horas de trabajo, como parte de las tareas laborales de los trabajadores.

9. *Medidas adicionales*

- a. Considere instalar filtros de aire portátiles y de alta eficiencia, cambiar los filtros de aire del edificio por otros con la mayor eficiencia posible, abrir puertas y ventanas protegidas y realizar otros cambios para aumentar la circulación y la ventilación con aire exterior.
- b. Si se utilizan ventiladores en el establecimiento, asegúrese de que emitan aire limpio en la zona de respiración de los trabajadores.
- c. Limpie los vehículos de entrega y el equipo de entrega antes y después de los viajes de entrega y lleve materiales de saneamiento durante la entrega.

Instalaciones en las viviendas para empleados

10. *Normas mínimas obligatorias*

- a. Las instalaciones de las viviendas para trabajadores agrícolas proporcionadas por el empleador deben cumplir las siguientes normas mínimas:
- b. Proporcione dormitorios, cocinas y baños dedicados y separados para que los trabajadores agrícolas con COVID-19 confirmado, o que se sospeche que lo tienen, puedan aislarse y recuperarse sin infectar a otros.
- c. Las viviendas para trabajadores deben cumplir los requisitos del código de vivienda estatal para evitar hacinamiento. Asegúrese de que los trabajadores puedan mantener una distancia social de al menos 6 pies en todo momento en las instalaciones de vivienda, incluido mientras se recrean, cocinan, comen y duermen.

- d. Las camas en habitaciones compartidas deben estar dispuestas alternando pie y cabecera y separadas por al menos seis pies (2 metros) de distancia. Si la vivienda tiene literas, alterne las asignaciones de literas superior e inferior, o idealmente deje una litera completamente vacía entre cada cama ocupada. Nunca permita que se ocupe tanto la litera superior como la inferior de una cama individual.
- e. Promueva un lavado de manos frecuente y minucioso. Asegúrese de que las estaciones de lavado de manos estén adecuadamente abastecidas de jabón, agua y toallas de papel, y proporcione desinfectante de manos para complementar las estaciones de lavado de manos.
- f. Asegúrese de que las unidades de vivienda se limpien con frecuencia y tengan suministros adecuados de desinfectantes y material de saneamiento a mano en todo momento.
- g. Asegúrese de que las habitaciones compartidas tengan un buen flujo de aire y ventilación. Tome medidas para maximizar la circulación de aire exterior, como abrir ventanas, donde sea seguro y factible.
- h. Minimice el uso compartido de duchas/instalaciones de baño. Si hay grupos de trabajadores que usan duchas o baños al mismo tiempo, los grupos deben ser lo bastante pequeños para que los trabajadores puedan mantenerse separados por lo menos 6 pies entre sí en todo momento mientras se duchan o bañan. Las instalaciones de duchas o baños deben desinfectarse a fondo tras ser usadas por cada grupo de trabajadores.

11. *Normas mínimas obligatorias para cocinas y comedores compartidos*

Las cocinas y los comedores compartidos en las instalaciones de vivienda proporcionadas por el empleador deben cumplir estas normas mínimas:

- a. Escalone las horas de servicio de alimentos para reducir aglomeraciones en las áreas de cocina y comedor y permitir que el personal y los residentes mantengan una distancia social de al menos 6 pies en todo momento. Limpie a fondo las áreas de comedor entre cada turno de comidas.
- b. Recuerde al personal de cocina las mejores prácticas de higiene, que incluyen lavarse las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos, y brinde descansos frecuentes para lavarse las manos.
- c. Aumente la frecuencia de las operaciones de limpieza y desinfección de todas las superficies duras en las áreas de cocina y comedor, incluidas las mesas, encimeras

y utensilios de cocina utilizados por el personal de cocina y los trabajadores que recojan sus comidas, siguiendo las [Guías de los CDC](#).

- d. No permita que los trabajadores se sirvan directamente en buffets, barras de ensaladas u otros recipientes comunales de alimentos y bebidas. Proporcione la comida en envases preenvasados o asigne personal para dispensar alimentos y bebidas.
- e. No permita compartir platos, vasos, tazas ni utensilios para comer. Los artículos de servicio de alimentos no desechables deben lavarse con detergente para platos y agua caliente o en un lavavajillas tras cada uso.

Requisitos para casos positivos

12. Requisito general

Siempre que una empresa agrícola, de envasado de alimentos o de procesamiento de alimentos, tenga conocimiento de que una persona que dio positivo por COVID-19 estuvo en el establecimiento o sitio de trabajo en las 48 horas posteriores a la fecha de la prueba, o las 48 horas posteriores a la aparición de síntomas, la empresa debe seguir las instrucciones de www.sccsafeworkplace.org, que incluyen:

- a. Implementar de inmediato los procedimientos del Protocolo de Distanciamiento Social específico del sitio de trabajo para cuando una persona da positivo por COVID-19.
- b. Informar del caso positivo al Departamento de Salud Pública del Condado en las cuatro horas posteriores al momento en que la empresa conozca el caso positivo, siguiendo las instrucciones de www.sccsafeworkplace.org.
- c. Cerrar todos los lugares donde se sepa que el trabajador infectado estuvo presente en las últimas 48 horas y mantenerlos cerrados hasta que se limpien y desinfecten.
- d. Colaborar con todas las medidas de investigación de casos, rastreo de contactos y pruebas de trabajadores que realice el Condado.

13. Los contratistas laborales deben informar de los casos positivos inmediatamente

Todos los contratistas laborales deben alertar de inmediato (en el espacio de 1 hora, independientemente de la hora del día) a la empresa de envasado/procesamiento agrícola o de alimentos en cuanto tengan conocimiento de que uno de sus empleados ha dado positivo y se encuentra actualmente en el sitio de trabajo, o estuvo en el sitio de trabajo

en las 48 horas posteriores a la fecha en que se hizo la prueba, o en las 48 horas posteriores a la aparición de síntomas.

Requisitos para baja por enfermedad

Desde el 16 de abril de 2020, la Orden Ejecutiva N-51-20 de California requiere que todos los empleadores con 500 o más trabajadores que participan en la cadena de suministro de alimentos ofrezcan hasta 80 horas de baja por enfermedad a sus trabajadores a tiempo completo (así como baja calculada sobre las horas trabajadas a los que trabajen a tiempo parcial). Esto incluye a los trabajadores agrícolas y los empleados en el procesamiento y envasado de alimentos. Los trabajadores pueden acceder a la baja por enfermedad si: (1) están sujetos a una orden de cuarentena o aislamiento; (2) un proveedor de atención médica les aconseja ponerse en cuarentena o autoaislamiento por motivos relacionados con COVID-19; o (3) su entidad contratante les prohíbe trabajar debido al riesgo de transmisión de COVID-19.

Se urge a los empleadores no sujetos a esta ley a que amplíen el acceso de su Personal a la baja por enfermedad de emergencia a fin de proteger a los trabajadores y sus familias de la propagación de COVID-19.

Manténgase informado

Para obtener respuesta a preguntas frecuentes sobre este sector y otros temas, consulte la [página de preguntas frecuentes](#). **Tenga en cuenta que esta Directiva puede modificarse en el futuro.** Para obtener la información más reciente sobre la Orden de la Oficial de Salud, visite el sitio web del Departamento de Salud Pública del Condado en www.sccgov.org/coronavirus.

Recursos adicionales para empresas y trabajadores agrícolas, de procesamiento de alimentos y de envasado de alimentos

- [Cómo los Trabajadores Agrícolas Pueden Mantenerse a Salvo del Coronavirus \(COVID-19\)](#) (Departamento de Salud Pública de California)
- [Guía para Trabajadores y Empleadores de la Industria del Procesamiento de Carne y Aves de Corral](#) (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades)
- [Guía para Trabajadores y Empleadores Agrícolas](#) (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades)
- [Guía para Trabajadores](#) (Departamento de Salud Pública del Condado de Santa Clara)