

ENFERMEDAD DE CORONAVIRUS

OPERACIONES DE “COSÉCHALO TÚ MISMO” EN MARYLAND DURANTE EL ESTADO DE EMERGENCIA POR COVID-19

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

Como empleado de una granja “Coséchaló tú mismo”....

¿Qué necesito hacer para proteger a mis empleados, a mis clientes, al público y a mí mismo del COVID-19?

Todo los habitantes de Maryland están advertidos para que tomen precauciones que ayuden a retrasar la expansión del COVID-19. Cualquier lugar donde se reúna gente es una posible oportunidad para el COVID-19 para expandirse.

Es absolutamente esencial para los trabajadores de las granjas “Coséchaló tú mismo” hacer todo lo posible para reducir el riesgo de transmisión.

En general, los operadores están advertidos para lo siguiente:

- Requerir a los clientes y empleado que obedezcan la Orden Ejecutiva del Gobernador Hogan de 20-04-15 que obliga a usar una protección facial incluyendo máscaras faciales o [máscaras faciales de tela](#).
- Impida que empleados o clientes formen grupos demasiado próximos unos a otros, en ningún caso más cerca de 6 pies de distancia.
- Provea señalización que pida a los clientes que se mantengan a 6 pies de distancia unos de otros, y desanime a grupos de 10 o más personas a reunirse juntos en el mismo área.
- Facilite que los clientes puedan estar separados 6 pies o más cuando están recolectando y pagando por el producto. Utilice banderas, conos y cintas o como alternativa, señalice las áreas disponibles para la recolección en los campos. Facilite el suficiente espacio para que los clientes puedan estar separados cuando esperan para pagar por el producto.
- No permita a nadie trabajar o recolectar si está enfermo o sintiendo fiebre, dolor en el cuerpo, náuseas, garganta irritada, dificultad al respirar o podría haber estado en contacto con personas con alguno de esos síntomas. Usted puede usar señalizaciones como “No recolecte si está o se siente enfermo”

- Si uno de sus trabajadores se pone enfermo durante el tiempo de trabajo, haga que regrese a su casa y se autoaisle del resto de trabajadores y clientes inmediatamente.

¿CÓMO PREPARO MI OPERACION “COSÉCHELO USTED MISMO”?

- Ponga señales y provea información en páginas web y medios sociales para explicar cualquier cambio en la operación o precauciones extraordinarias tomadas para limitar la exposición al COVID-19.
- Tenga una completa provisión de estaciones sanitarias y de lavado de manos en múltiples lugares y disponga señales que informen al cliente sobre la manera correcta de lavarse la manos. Trabajadores y clientes deben lavarse las manos al menos por 20 segundos con jabón y agua caliente si es posible, o usar gel sanitario de manos, antes y después de manipular el producto.
- Considere otras opciones como órdenes on-line, alternar las recojidas, cargar el producto directamente al coche o enviar el producto a la casa del cliente. De esta forma evitará grandes aglomeraciones de personas.
- Establezca tiempos de recolección para limitar el numero de personas recojiendo, incluido aunque no limitado, un tiempo especialmente reservado a personas especialmente vulnerables al COVID 19.
- Limite y controle el acceso a la granja para asegurar una distancia social correcta estableciendo puntos de entrada y salida claramente marcados para los clientes.
- Retrase o cancele cualquier evento en la granja.
- Ofrezca recogida y empaquetado de los productos en venta en contenedores de un solo uso para minimizar aglomeraciones y el contacto con el producto.
- En lugar de que los clientes traigan sus propios contenedores, suminístrelos usted en una medida o peso (ejemplo: frascos de un cuarto para pulpa o bandejas de cartón) . Considere modificar la estructura de sus precios para incluir el precio de los contenedores y así cubrir su costo. Este cambio le permitirá contar rápidamente los contenedores en el momento de pagar y no sólo aumenta la eficacia sino tambien minimiza la manipulación de contenedores por multiples personas.
- Use lectores de tarjetas de credito que permita a sus clientes deslizar sus propias tarjetas o utilice sistemas de pago sin contacto. Inutilice la funcion de firma en su punto de pago (POS) para limitar el contacto con multiple clientes. Desanime a sus clientes a pagar con dinero en efectivo.

- Limpie los grandes contenedores reutilizables primero usando detergente y agua, y después con un producto sanitario que esté aprobado para su uso en superficies en contacto con alimentos. Todo esto antes de reutilizar el contenedor. Use paños desechables en contenedores reusables.
- Mantenga limpias y deinfectadas todas las superficies en contacto con alimentos y otros objetos que sean tocados con frecuencia y considere implantar un horario de limpieza más frecuente. Facilite a sus clientes toallitas para desinfectar o carritos limpios antes de su uso.

¿Puedo aún ofrecer muestras de mis productos en la granja?

Generalmente, cuanta más comida es manipulada, más fácilmente se convierte en una fuente de exposición a virus como el COVID 19. MDH firmemente recomienda no ofrecer muestras de comida durante el estado de emergencia.

¿Pueden mis clientes pre-ordenar y recoger en la granja?

Sus clientes pueden pre-ordenar y recoger productos regulados por MDA ó MDH. Siga todas las recomendaciones para distancia social y otras precauciones de salud pública cuando manipule los encargos.

¿Cómo preparo a mis empleados?

- Tenga normas claras sobre enfermedades y COVID 19. Ningún empleado debe acudir a trabajar si está enfermo o ha estado en contacto con alguien que ha estado enfermo. Empleados y encargados deben comprobarse a sí mismos buscando posibles síntomas del COVID 19 (fiebre, tos, síntomas similares a la gripe). Todos los empleados deben notificar a sus supervisores si están enfermos y quedarse en sus casas.
- Separe o escalone los tiempos de almuerzo ó descanso de sus empleados para promover la distancia social.
- Si sus trabajadores desarrollan COVID 19 – ya sea una sospecha o un diagnóstico de un profesional de la medicina o confirmado por un diagnóstico de laboratorio- debe aislarse en su casa y no debe permitirsele regresar al trabajo hasta:
 - -No ha habido fiebre al menos en las ultimas 72 horas. (Tres dias completos sin fiebre y sin haber tomado medicamentos para reducir la fiebre) ADEMÁS
 - -Otros sintomas han mejorado (la tos puede durar por 1 ó 2 semanas) ADEMÁS

- -Ha pasado como mínimo una semana desde que aparecieron los primeros síntomas.
- Exija a sus clientes y empleados que sigan la Orden Ejecutiva del Gobernador Hogan de 20-04-15 que hace obligatorio el uso de protección para la cara incluyendo máscara o protecciones [para la cara de tela](#).

¿Qué prácticas de seguridad en alimentos debo aplicar en la granja para minimizar el riesgo de transmisión de COVID 19 a mis clientes?

- Prácticas de salud e higiene por parte de los empleados, como lavarse las manos con frecuencia, normas de uso de guantes, del cuarto de aseo, ropas limpias y otras normas básicas de higiene y salud reducen el riesgo de transmisión del COVID 19. El uso de guantes desechables y el cambio frecuente de guantes cuando está manejando frutas, vegetales y dinero en efectivo es una medida de seguridad adicional que se puede establecer.
- Los empleados enfermos deben quedarse en casa y NO deben reasignarse a puestos donde no tengan contacto con alimentos.

Tengo excedente de fruta y vegetales, ¿puedo seguir haciendo jaleas, mermeladas y otros productos de más valor para seguir vendiendo en la granja?

- Sí, la fruta extra puede usarse para hacer jaleas y mermeladas.
- La fruta debe ser de acidez alta con un pH natural de 4.6 o menos (ejemplo, manzanas, ciruelas, blackberries, moras, cerezas, uvas, melocotones, etc.)
- Mermeladas y jaleas deben ser etiquetadas con: El nombre común del alimento; la lista de los ingredientes (y sub-ingredientes) en orden descendente según el peso; una declaración de los colorantes artificiales o sabores artificiales y conservantes químicos; una declaración del peso del contenido del envase en unidades métricas y en inglés; el nombre y el lugar de negocio del fabricante, empaquetador o distribuidor; etiqueta de valor nutricional si no está exento; y el nombre de la mayor fuente de alérgenos en el alimento (a menos que esta fuente de alérgenos sea parte del nombre común del alimento).
- Si usted tiene actualmente una licencia de MDH como procesador de alimentos caseros en la granja o procesador de alimentos, los excedentes de fruta y vegetales pueden ser utilizados para hacer esos productos de valor añadido que han sido aprobados por MDH. Puede encontrar más información disponible aquí: [Procesando y vendiendo productos de valor añadido en Maryland](#).
- Los productos frescos pueden ser enviados a los consumidores en Maryland sin una licencia. Para enviar a otros estados puede encontrar restricciones en algunos casos.

- Los negocios de comida casera pueden enviar, si están adecuadamente etiquetados, alimentos autorizados (jaleas y mermeladas de alta acidez y comidas horneadas no potencialmente peligrosas) a consumidores en Maryland. Por favor, visite la [pagina web](#) del Departamento de Salud en Empresas de Comida Casera en Maryland (Maryland Department of Health's Cottage Food Businesses) para conseguir más información.

SI UN TRABAJADOR O CLIENTE SE PONE ENFERMO MIENTRAS ESTÁ TRABAJANDO O RECOGIENDO FRUTA, Y USTED ESTÁ FÍSICAMENTE CERCA DE ÉL, (MENOS DE 6 PIES) POR MÁS DE 3 MINUTOS SIN EQUIPO DE PROTECCIÓN COMO MÁSCARA, GUANTES Y PROTECCIÓN DE OJOS, USTED PUEDE HABER SIDO EXPUESTO AL VIRUS. USTED DEBE AISLARSE INMEDIATAMENTE EN SU CASA Y LLAMAR A SU PROVEEDOR DE SALUD.

Fuentes de información adicionales sobre el COVID 19

Guía para empresas y empleadores: El Centro para Control y Prevención de Enfermedades ofrece una “[Guía interna](#)” para empresas y empleadores, y guías adicionales específicas para empresas pueden encontrar en Maryland’s Business Express [website](#).

Guía de Seguridad Alimentaria: El Departamento de Salud de Maryland (MDH) ofrece una guía específica de seguridad en alimentos [aquí](#). Para más información sobre la salud de los empleados de granjas, entrenamiento higiénico u otras preguntas sobre cuestiones de seguridad en la cosecha, por favor envíe un email a produce.safety@maryland.gov. Información adicional está disponible en la [página web](#) del Departamento de Agricultura de Maryland (MDA)

Extensión de la Universidad de Maryland: La Extensión de la Universidad de Maryland y programas de extensión de otros estados han estado trabajando para crear una página guía de hechos relativos al COVID-19 para el uso familiar, servicios de comidas menores, tiendas de alimentación, granjas y PYOs, también bancos de comida. La información esta disponible en español y en chino y se actualizan semanalmente. Visite: <http://extension.umd.edu/foodsafety>.

Guías de limpieza y desinfección: La [página web](#) de CDC’s ofrece guías generales para limpieza y desinfección.