

Plan de Prevención de COVID-19 Especifico al Sitio de Trabajo Condado de Ventura, Estado de California			
Nombre del Negocio: _____		Sector Empresarial: Empaque de Comida	
		Persona Responsable de Implementar el Plan: _____	
Lista General de Verificación COVID-19 para los Empleadores (Publicado 7 de mayo de 2020)	Procedimiento (escriba brevemente de qué manera va a abordar el punto de la lista)	Frecuencia (cada hora, diario, etc...)	Recursos Necesarios (guantes, donde firmar, barreras, etc...)
1. Plan para el Sitio de Trabajo			
1	Las personas responsables de implementar el plan.		
2	El asesoramiento de riesgo y las medidas que se llevarán a cabo para prevenir la propagación del virus.		
3	Entrenamiento y comunicación sobre el plan con los empleados y representantes de los empleados.		
4	Proceso para revisar su cumplimiento y para documentar y corregir deficiencias.		
5	Proceso para investigar los casos de COVID, alertar al departamento de salud local, e identificar y aislar contactos cercanos en el sitio de trabajo de los empleados infectados hasta que hayan sido probados.		
6	Actualizar el plan cuando sea necesario para prevenir mas casos.		
2. Entrenamiento de Empleados			
1	Información sobre el COVID-19, cómo prevenir la propagación, y quienes son especialmente vulnerables.		
2	Auto examen en casa, incluyendo la temperatura y/o revisión de síntomas usando las pautas del CDC.		

3	Importancia de no presentarse a trabajar cuando tenga tos frecuente, fiebre, dificultad para respirar, escalofrío, dolor de músculos, dolor de cabeza, dolor de garganta, pérdida de gusto y olfato reciente, o si el empleado o alguien con quien vive ha sido diagnosticado con COVID-19.			
4	Cuando buscar atención médica.			
5	La importancia de lavarse las manos.			
6	La importancia del distanciamiento físico, tanto en el trabajo como fuera del trabajo.			
7	Uso apropiado de mascararas de tela.			
3. Medidas de Control Individual y Detección				
1	Detección de Síntomas y/o revisión de temperatura.			
2	Fomentar que los trabajadores que están enfermos o que tienen síntomas de COVID-19 se queden en casa.			
3	Lavarse las manos frecuentemente y el uso de desinfectante.			
4	Proveer guantes desechables a los trabajadores usando limpiadores y desinfectantes cuando sean requeridos. Considere los guantes un suplemento al lavado frecuente de manos para otra limpieza, tareas como manejar artículos comúnmente tocados o al conducir detección de síntomas.			
5	Fuertemente recomiende mascararas de tela.			
6	Cierre las salas de descanso o aumente la distancia entre mesas/sillas o provea áreas de descanso al aire libre para asegurar el distanciamiento físico.			
7	Restringir que entren en las instalaciones los que no son empleados y solo permitir a los que han sido clasificados como esenciales por la administración.			
4. Protocolos para Limpiar y Desinfectar				
1	Llevar acabo limpieza completa de las áreas de alto trafico.			

2	Desinfectar frecuentemente las superficies usadas comúnmente.			
3				
4				
5				
6	Coordinar el uso de productos de limpieza con el USDA y/o el FDA si estos se utilizan en las áreas de producción de alimentos.			
7	Limpie las superficies tocables entre los turnos o entre el uso, lo que sea mas frecuente.			
8	Asegure que los vehículos de entrega y el equipo sean limpiados antes y después de las rutas de entrega y que cargan suficientes materiales para desinfectar.			
9	Evite compartir herramienta y otros artículos. Si se comparten, límpielos y desinfectelos.			
10	Asegure que las instalaciones de sanidad están operando y abastecidas en todo momento.			
11	Asegure que los empleados tengan acceso rápido a desinfectante y otros artículos para desinfectar que pudieran necesitar.			
12	Use productos aprobados para el uso contra el COVID-19 por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) en la lista de aprobación y siga las instrucciones del producto y los requerimientos de Cal/OSHA.			
13	Provea tiempo para que los trabajadores implementen las practicas de limpieza antes y después de sus turnos, contrate compañías de limpieza.			
14	Considere actualizaciones para mejorar la filtración del aire y la ventilación. Si utiliza abanicos en las instalaciones, asegúrese que los abanicos soplan aire limpio a las zonas de respiración de los empleados.			
5. Pautas para el Distanciamiento Físico				
1	Implemente medidas para separar físicamente a las personas por lo menos 6 pies usando medidas como divisores físicos o señales visuales (por ejemplo indicaciones en el piso, cinta de color, o letreros que indiquen donde deben pararse los trabajadores).			

2	Instale barreras físicas, como cortinas de tiras, plexiglás o materiales similares.			
3	Designe trabajadores que monitoreen y lleven a cabo el distanciamiento.			
4	Si es necesario para asegurar el distanciamiento físico, aumente el número de turnos en un día, disminuya la velocidad de la línea, y separe a los trabajadores siguiendo las pautas del CDC.			
5	Considere acomodar a grupos de personas que siempre trabajen en conjunto.			
6	Ajuste las citas en persona, si estas son necesarias, para asegurar el distanciamiento físico.			
7	Indique caminos de un solo rumbo para prevenir que los empleados pasen en contacto cercano en los pasillos angostos.			
8	Vuelva a acomodar, restringir o cerrar las áreas comunes y crear espacio alternativo para los descansos donde sea posible el distanciamiento físico.			
9	Separe los tiempos de iniciar y los descanso de los empleados, siguiendo los reglamentos de salario y horario, para mantener el distanciamiento físico.			
10	Modifique lo que se ofrece en las cafeterías de las instalaciones, incluyendo usar alimentos pre empaquetados.			
11	Los choferes deben permanecer dentro de sus vehículos cuando estén en la propiedad y seguir los protocolos de entrega sin contacto en el portón de seguridad.			
12	Ajuste el proceso de entregar y recoger para disminuir el contacto.			

*Después de completar un Plan de Prevención de COVID-19 por escrito, los negocios deben registrarse en www.vcreopens.com

13	Aliente a los trabajadores a que eviten ir y venir juntos en un solo carro, si es posible.			
----	--	--	--	--

Este documento sirve como notificación de participación y cumplimiento con las pautas establecidas por el Estado de California y el Condado de Ventura. Esta lista general de verificación y los procedimientos demuestran como nuestro negocio cumple con las ordenes para reabrir nuestro negocio cumpliendo con las orden del estado y el condado referente a la crisis del COVID.

Firma: _____

Fecha: _____