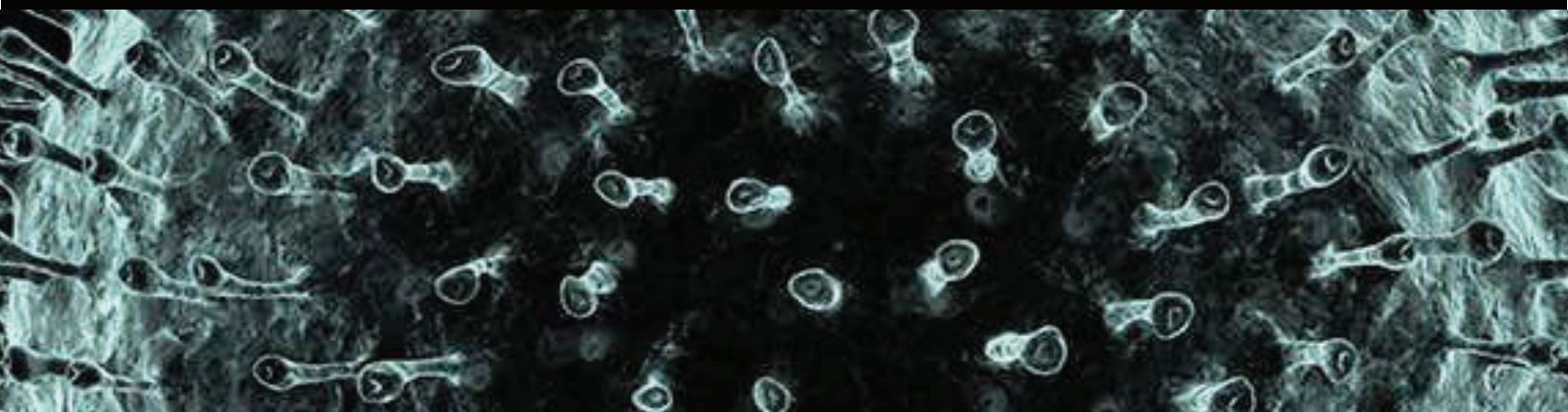




COVID-19

BOLETÍN INFORMATIVO #3

INDUSTRIA ALIMENTARIA



RECOMENDACIONES PARA PLANTAS PROCESADORAS

1. Instale dispensadores de desinfectante para manos (por ejemplo, alcohol en gel) en entradas, salidas y zonas de mucho tránsito.
2. Verifique el efecto contra el virus de los desinfectantes que utiliza. Su proveedor le puede facilitar esta información.
3. Evalúe el suministro de guantes y otros equipos de protección personal. Ordene con anticipación. Sea prudente y no solicite en exceso, pues las instituciones de salud también necesitan estos materiales.
4. Evalúe la disponibilidad de productos y materiales de limpieza y desinfección, asegure un inventario adecuado pero sin pedidos excesivos.
5. Coloque letreros visibles sobre el protocolo de lavado de manos, síntomas del COVID-19, frecuencia y procedimientos de limpieza y desinfección, etc.
6. Identifique y limpie con mayor frecuencia las superficies de alto contacto (mesas de trabajo, manijas de puertas, pantallas de control, equipos, apagadores, casilleros, dispensadores de desinfectantes, camiones repartidores, etc.).
7. Evite reuniones del personal en grupos grandes. Procure la distancia social recomendada por las autoridades sanitarias.

Referencias:

<https://instituteforfoodsafety.cornell.edu/coronavirus-covid-19/risk-management-strategy-checklist/>

Si necesita apoyo, no dude en contactarnos: apoyotecnologico.cita@ucr.ac.cr