

MEDIDAS DE SUPERVISIÓN PARA EL INGRESO DEL PERSONAL A LAS INSTALACIONES DONDE SE PRODUCEN O EMPACAN PRODUCTOS AGRÍCOLAS



FASE 3 DE LA PANDEMIA POR COVID-19

- Planear el ingreso de su personal en diferentes momentos para evitar aglomeraciones, también considerar horarios diferentes para proveedores y prestadores de servicios. No permitir el acceso a las instalaciones a personas vulnerables (adultos mayores de 60 años, mujeres embarazadas, personas con obesidad, hipertensión, diabetes, tabaquismo, enfermedades crónicas respiratorias, enfermedades cardiovasculares, asma, inmunosupresión, VIH/SIDA).



@SDAyR_GTO

sdayr.guanajuato.gob.mx
Tel: 800 CAMPO GT (22676 48)



Grandeza de México

Secretaría de
Desarrollo
Agroalimentario
y Rural



MEDIDAS DE SUPERVISIÓN PARA EL INGRESO DEL PERSONAL A LAS INSTALACIONES DONDE SE PRODUCEN O EMPACAN PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- Colocar un filtro de supervisión en cada acceso a las instalaciones. Cada acceso debe contar con:
 - Letreros con imágenes de medidas sanitarias para prevenir contagios por COVID-19, adicionalmente a las medidas de higiene y seguridad establecidas;
 - Profesional de salud o personal capacitado, usando bata o ropa exclusiva para el trabajo y cubrebocas de triple capa;
 - Solución desinfectante debidamente identificada para el mobiliario del filtro y pisos (ej. Solución de hipoclorito de sodio *);
 - Estación de lavado de manos, provista con agua, jabón y toallas de secado individual, así como letreros con imágenes del lavado correcto de las manos;
 - Gel desinfectante para manos (70 % alcohol etílico) debidamente identificado;
 - Bote de basura con tapa para los desechos (se deberá vaciar, limpiar y desinfectar frecuentemente);
 - Termómetro infrarrojo que no requiera contacto físico con la persona a quien se toma la temperatura; y
 - Marcas en el suelo a una distancia de por lo menos 1.5 m, para las personas esperan su turno para pasar por el filtro.
- Para el personal que espera su turno en el filtro de supervisión:
 - Hacer fila respetando las marcas indicadas, conserva en todo momento la sana distancia;
 - Lavarse las manos y colocarse gel desinfectante;
 - Permitir que se le tome la temperatura;
 - Reportar cualquier síntoma de enfermedad respiratoria al supervisor; y
 - Respetar las reglas de higiene y seguridad de la instalación.

¡El campo es esencial, por eso seguimos produciendo!

* 0.6 litros de hipoclorito de sodio comercial (4-6%) en 20 litros de agua limpia.



@SDAyR_GTO

sdayr.guanajuato.gob.mx
Tel: 800 CAMPO GT (22676 48)



Secretaría de
Desarrollo
Agroalimentario
y Rural

