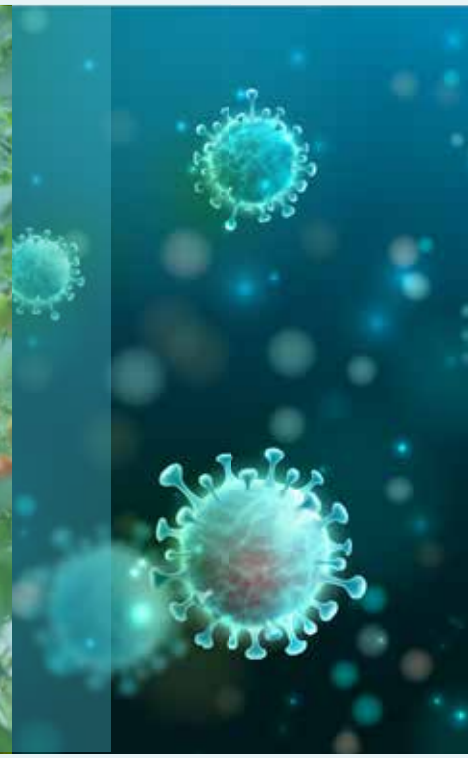


## ADDITIONAL PREVENTION MEASURES TO MITIGATE COVID-19 FOR EMPLOYERS AND MANAGERS



Updated 03/31/20

Although the produce industry already has adopted good hygiene, cleaning/sanitation, and worker health practices to ensure the safety of the workforce and safety of produce, this document includes examples of extra mitigation measures for employers to consider to safeguard their workforce and minimize the potential to spread of the COVID-19 disease. These preventive measures include but are not limited to:

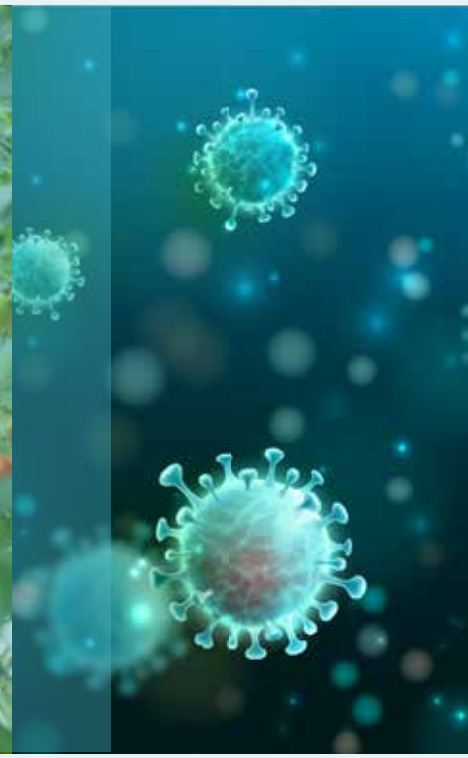
### Office Workers

- Keep office and production staff physically separated.
- Schedule office staff on shifts to increase social distancing.
- Minimize contact among workers on separate shifts.
- Increase distances between personnel – i.e., staggering entry and exit times into and out of the office for breaks, shift changes, etc.
- Increase cleaning and sanitizing of frequent touchpoints (e.g., door handles, time clocks, table and counter tops, etc.).
- Close non-essential common areas.
- Require more frequent handwashing, provide hand sanitizer and alcohol- based wipes.

### Field & Harvest Workers

- While transporting workers, allow space between workers on buses or other transport vehicles.
- Clean and sanitize buses that transport field workers.
- Increase cleaning and sanitizing of frequent touchpoints and close non-essential common areas.
- Minimize touchpoints i.e., any item or surface that is touched by multiple people; for example – have one person hand out smocks or open and hold the door for everyone instead of having multiple people touch a doorknob.
- Increase cleaning and sanitation of frequent touchpoints -- e.g., door handles, time clocks, table and counter tops, etc.
- Require more frequent handwashing, provide hand sanitizer and alcohol- based wipes.
- Re-train and provide continuous communications regarding proper handwashing technique and good hygiene practices.
- Intensify tailgate meetings for harvesters on hygiene practices and worker health policies.
- When running tailgate meetings and other training events, break employees into smaller groups and provide worker separation within the meeting area.
- When using communal water jugs, consider cleaning/sanitizing them more frequently, consider the use of alcohol-based wipes at each water station, requiring field workers and harvest crews to wash their hands before touching the spigot of a water jug and/or if feasible provide individual water bottles or containers.
- For personnel who are permitted to work following an exposure (for instance, if someone from a harvest crew tests COVID-19 positive and the rest of the crew continues to work), establish a procedure/train those employees to self-monitor by taking their temperature before each work shift to ensure they remain afebrile. Employers may consider to take temperatures, on days these individuals are scheduled to work, consider measuring temperature and assessing symptoms prior to their starting work. See WG Guidance and Procedure on “What to do if an employee tests positive.”

## MEDIDAS ADICIONALES PARA LA PREVENCIÓN DE COVID-19



Actualizado 03/31/20

Aunque la industria de productos frescos ya ha adoptado una buena higiene, limpieza / saneamiento, y prácticas de salud de los trabajadores para garantizar la seguridad de la fuerza laboral y la seguridad de los productos, este documento incluye ejemplos de medidas de mitigación adicionales para que los empleadores las consideren para proteger a su fuerza laboral y prevenir la propagación de la enfermedad COVID-19. Estas medidas preventivas incluyen, pero no se limitan a:

### Trabajadores de oficina

- Mantenga su personal de oficina y producción físicamente separados.
- Establezca un horario para el personal de la oficina en turnos para aumentar el distanciamiento social.
- Minimice el contacto entre los trabajadores en turnos separados.
- Aumente las distancias entre el personal, por decir, cambie los horarios de entrada y salida, dentro y fuera de la oficina para descansos, cambios de turno, etc.
- Aumente la limpieza y desinfección de los puntos de contacto frecuentes. p.ej., manijas de las puertas, relojes, mesas y mostradores, etc.).
- Cierre las áreas comunes que no son esenciales.
- Requiera que se laven las manos con mayor frecuencia, proporcione desinfectante y paños húmedos que contengan alcohol.

### Trabajadores de campo y cosecha

- Cuando transporte trabajadores, permita espacio personal entre ellos en el autobús u otros vehículos.
- Limpie y desinfecte los autobuses que transportan a los trabajadores de campo.
- Aumente la limpieza y desinfección los puntos de contacto frecuentes y cierre las áreas que no son esenciales.
- Minimice los puntos de contacto, es decir, cualquier superficie o implemento que sea tocado por varias personas; por ejemplo, haga que una sola persona entregue las batas o que alguien abra y sostenga la puerta para que los demás puedan entrar en lugar que varias personas toquen el pomo de la puerta.
- Aumente la limpieza y desinfección de los puntos de contacto frecuentes, por ejemplo, manijas de las puertas, relojes, mesas y mostradores, etc.
- Requiera que se laven las manos con mayor frecuencia, proporcione desinfectante y paños húmedos que contengan alcohol.
- Vuelva a entrenar y proporcione comunicaciones continuas sobre como lavarse las manos adecuadamente y buenas prácticas de higiene.
- Intensifique las juntas para los que cosechan sobre prácticas de higiene y políticas de salud de los trabajadores.
- Cuando haga juntas informales y otros eventos de capacitación, separe los empleados en grupos más pequeños y proporcione espacio para que haya separación entre los empleados en las reuniones.
- Cuando use jarras de agua comunales, considere limpiarlas / desinfectarlas con mayor frecuencia, considere el uso de toallitas con alcohol en cada estación de agua, pida que los trabajadores de campo y los que cosechan se laven las manos antes de tocar la llave de las jarras de agua y / o si es posible, proporcione botellas o recipientes de agua.
- Establezca un procedimiento y entrenamiento para los trabajadores que se le permita trabajar después de estar expuesto (por ejemplo, si alguien de los que cosechan resulta tener COVID-19 y el resto de su cuadrilla continúa trabajando) para que sepa monitorear síntomas y medirse la temperatura antes de su jornada de trabajo y para asegurarse que no tenga fiebre. Cuando estos trabajadores tengan que trabajar, los empleadores deberían considere revisarles su temperatura y evaluar síntomas antes de su jornada de trabajo. Vea la guía y procedimiento sobre “¿Qué hacer si un empleado resulta con COVID-19?”