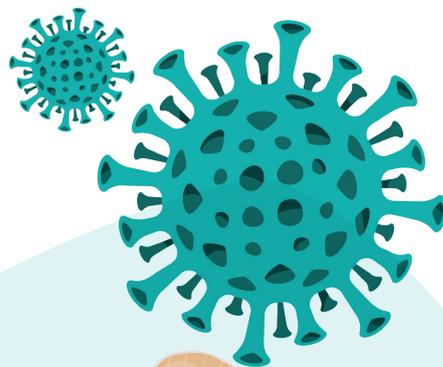


COVID-19

Orientaciones para la prevención en industrias de alimentos



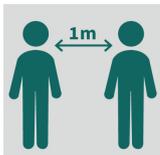
Lave las manos con frecuencia.



Practique etiqueta respiratoria.



Use equipamiento de protección personal.



Distanciamiento físico de al menos 1 metro entre trabajadores.



Suministre agua y jabón o dispensadores de alcohol en gel 70% en todas las etapas de producción y comercialización.



Fije carteles que orienten a los trabajadores sobre el lavado de manos frecuente.



Limpie y desinfecte con frecuencia equipamientos, instalaciones y superficies.



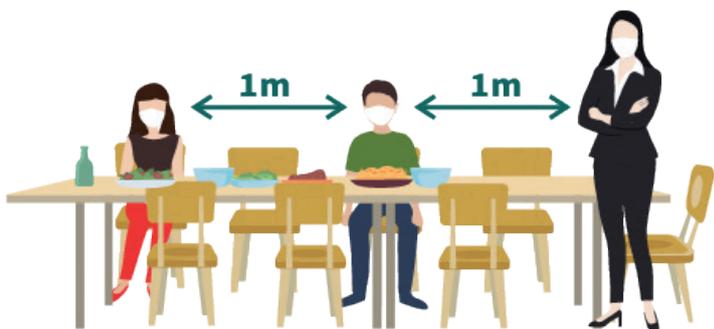
De entrenamientos de cómo evitar la propagación de la COVID-19.



Desarrolle un plano de acción para gerenciar posibles casos de la COVID-19 en la empresa.



Cree canales de comunicación para que los trabajadores puedan informar síntomas de la enfermedad.



Organice a los trabajadores en grupos de trabajo para evitar aglomeraciones.