



Agriculture and Markets

The industry specific guidance below was developed by the Department in response to the pandemic and is no longer mandatory. These archived documents are made available as a public reference and resource only.

Industry partners should refer to [New York Forward Guidance](#) for the most up-to-date information regarding COVID-19. For more information, please visit <https://agriculture.ny.gov/coronavirus>.

Guía provisional para la prevención y la respuesta ante la COVID-19 en establecimientos agropecuarios

Revisado el 27 de mayo de 2020

Esta guía se proporciona a los propietarios de establecimientos agropecuarios, operadores y trabajadores agrícolas para que puedan incorporar estos procedimientos en sus protocolos para prevenir y responder ante la COVID-19.

Antecedentes

El 7 de marzo de 2020, el gobernador Andrew M. Cuomo emitió el [Decreto 202](#), por el que declara el estado de emergencia en respuesta a la COVID-19. La transmisión comunitaria de la COVID-19 se ha producido en todo el estado de Nueva York.

Cómo detener la propagación

Se deben colocar [letreros](#) que promuevan este mensaje en lugares prominentes para reforzar el distanciamiento social (un mínimo de 6 pies), el lavado de manos y la salud respiratoria. También hay letreros disponibles en [idiomas alternativos](#).

Higiene de las manos

El lavado frecuente de las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos se debe realizar:

- antes y después de comer
- después de estornudar, toser o sonarse la nariz
- evitar tocarse la cara y el cabello
- después de usar el baño
- antes de manipular alimentos
- después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas, incluso la cara, el cabello, el teléfono celular o la ropa
- después de usar equipos y suministros que se comparten

¿Qué medidas se deben tomar?

Todos los establecimientos agropecuarios deben seguir realizando la limpieza y desinfección de rutina del lugar.

Además, los establecimientos de alto riesgo (véase a continuación) garantizan la limpieza y desinfección en un horario regular.

Se debe mantener el distanciamiento social de al menos 6 pies (2 metros) para todos los trabajadores en el lugar de trabajo y en las viviendas. Es preciso utilizar mascarillas en público y cuando no se pueda respetar el distanciamiento social. Se deben utilizar mascarillas en vehículos compartidos.

Se debe coordinar con el Departamento de Salud Local (LHD, por sus siglas en inglés) sobre la evaluación de los trabajadores y los alojamientos de viviendas apropiados para los trabajadores.

Trabajador: Siga todos los pasos que se indican en el cartel "[STOP THE SPREAD](#)" (DETENGA LA PROPAGACIÓN). Además, debe usar una mascarilla en presencia de otras personas si no es posible mantener el distanciamiento social.

Si una persona con COVID-19 confirmado por un laboratorio presentó síntomas o dio positivo mientras estaba en el establecimiento agropecuario: Obtenga de inmediato atención médica para esa persona y comuníquese con su Departamento de Salud local. Limpie y desinfecte la zona.

Se deben establecer y mantener estaciones de desinfección de equipos y lavado de manos en todas las áreas de trabajo y vivienda comunes que incluyan jabón, agua y toallas de papel. También se puede proporcionar un desinfectante para manos que contenga al menos un 60% de alcohol para que los trabajadores tengan las manos limpias. La desinfección de las manos no es efectiva si las manos están muy sucias.

Higiene respiratoria y mascarillas

- Al toser o estornudar, cubrirse con pañuelos descartables o la parte interna del codo.
- Deshacerse inmediatamente del pañuelo descartable sucio después de su uso.
- Cualquier persona que tenga más de dos años de edad y pueda tolerar médicamente una mascarilla, debe usar una para cubrirse la nariz y la boca cuando esté en público y no sea posible mantener el distanciamiento social de acuerdo con el [Decreto 202.17](#) y el [Decreto 202.18](#), y sus extensiones. Esto incluye el uso de mascarillas dentro de los vehículos. Para obtener más información, consulte la [Orientación interina sobre los Decretos 202.17 y 202.18 que exigen el uso de mascarillas en público durante el brote de COVID-19, 17 de abril de 2020](#).
- Los empleadores deben proporcionar a los trabajadores esenciales mascarillas gratis para que las usen cuando interactúen con el público de conformidad con el público de acuerdo con el [Decreto 202.16](#), y las extensiones correspondientes. Para obtener más información, consulte la [Orientación interina sobre el Decreto 202.16 que exige el uso de mascarillas para empleados públicos y privados que interactúan con el público durante el brote de COVID-19, 14 de abril de 2020](#).

Distanciamiento social

Mantener una distancia de 6 pies (aproximadamente 2 metros) de distancia con respecto a otras personas para minimizar la propagación de la COVID-19:

- Vigilar y recordar a los trabajadores que mantengan una distancia de 6 pies durante su turno. Esto debería ocurrir en todos los lugares, como campos, huertos, viñedos, plantas de embalaje, salas de ordeño, graneros, etc.
- Escalonar a los trabajadores en las filas y pasillos.
- Ajustar el flujo del producto para una inspección o clasificación adecuada con menos trabajadores en la línea.
- Los trabajadores deben usar mascarillas cuando estén en público y en los casos en los que el distanciamiento social no sea posible.
- Aquellos cuyos deberes laborales permitan una separación continua de más de 6 pies no necesitan cubrirse la cara, a menos que estén en estado de cuarentena (véase a continuación).
- Utilizar una cinta métrica o una varilla de medición para demostrar una distancia de 6 pies, que es aproximadamente 3 longitudes del brazo de un hombre adulto promedio.
- Aconsejar a los trabajadores que eviten los saludos sociales físicos directos, tales como apretones de manos, abrazos o golpes en el puño y el codo, y fomentar, en su lugar, las olas y las sonrisas.
- Proporcionar tiempo y espacio adecuados para que los trabajadores puedan entrar y salir de sus turnos mientras mantienen una distancia segura.
- Realizar reuniones y capacitaciones en grupos pequeños, de modo que los trabajadores puedan mantener una distancia de 6 pies y aún así escuchar al orador.
- Proporcionar espacio para permitir que los trabajadores mantengan una distancia de

6 pies de los demás durante los períodos de descanso y comida.

- Evitar el transporte compartidos en vehículos donde no se pueda mantener el distanciamiento social. Utilizar mascarillas en los vehículos.

Limpieza de rutina

Prácticas estándar de control de infecciones

Como parte de las prácticas estándar de control de infecciones, la limpieza habitual: debe ser rigurosa y continua. Los operadores deben proporcionar los suministros de limpieza y el tiempo para que las personas limpien rutinariamente el lugar de trabajo y la vivienda. Las superficies que se tocan con mayor frecuencia deben priorizarse para la limpieza rutinaria, ya que estas superficies pueden ser reservorios para los gérmenes y una vía de exposición para la transmisión de la COVID-19.

Ejemplos de áreas prioritarias para la limpieza rutinaria incluyen:

- Superficies con las que se tiene un mayor contacto y que son tocadas por muchas personas, como interruptores de luz, volantes, utensilios, pasamanos, manijas de los carros de compra, botones de equipos, cintas transportadoras, manijas de tanques, equipos compartidos y picaportes/manijas.
- Comederos.
- Contenedores de almacenamiento.
- Pisos y paredes.
- Contenedores de basura.
- Baños.
- Ventilaciones de aire acondicionado y calefacción.
- Superficies horizontales y artefactos de iluminación.
- Equipo de uso frecuente.
- Uniformes, equipos de protección y/o ropa de cama.

De forma rutinaria, identificar, limpiar y desinfectar establecimientos de alto riesgo, incluso antes de que ocurra un caso confirmado de COVID-19.

Algunos ejemplos de lugares de alto riesgo incluyen:

Plantas de embalajes, almacenes, salas de ordeño, graneros, cobertizos y salas de tanques

Ejemplos de superficies que se tocan con frecuencia:

- equipos compartidos;
- mostradores, mesas y sillas;
- manijas de las puertas y placas de empuje;
- palancas y volantes;
- pasamanos;
- grifos de cocina y baño;
- superficies de equipos;
- botones de equipos;
- interruptores de luz;
- controles remotos;
- teléfonos, teclados y dispositivos electrónicos compartidos;
- zonas de descanso compartidas.

Nota: Algunas superficies o equipos son difíciles de limpiar o son sensibles a los líquidos. Cuando se comparten, pueden contribuir a la transmisión indirecta.

Los sitios con equipos de uso compartido deben colocar carteles con respecto a la higiene adecuada de las manos antes y después de usar los equipos para minimizar la transmisión de enfermedades. Además, considere el uso de cubiertas removibles y que se puedan lavar para proteger contra derrames al hardware y facilitar la limpieza.

- Limpie y desinfecte con frecuencia las superficies/equipos de acceso con regularidad.
- Descarte o lave las toallitas o paños después de cada uso.

Baños

- Limpie y desinfecte todas las superficies de los baños, los accesorios, los picaportes de las puertas, las placas de empuje y los interruptores (al menos una vez al día).

Áreas de comedor/salas de descanso

- Limpie y desinfecte los mostradores, las mesas y las sillas con regularidad (al menos una vez al día).

Vestuarios/dormitorios

- Limpie y desinfecte regularmente superficies, mesas, sillas, camas, catres y casilleros (al menos una vez al día).

Otras superficies, equipos o áreas que se tocan con frecuencia

- Limpie y desinfecte diariamente, como mínimo, las superficies que se tocan con frecuencia en un horario periódico según lo permitan las cuestiones operativas.

Limpieza y desinfección

La limpieza elimina los gérmenes, la suciedad y las impurezas de superficies u objetos. La desinfección elimina los gérmenes en las superficies u objetos.

Los suministros de limpieza y desinfección y las instrucciones sobre cómo usar los suministros se deben proporcionar a los trabajadores agrícolas, tanto para las áreas de trabajo como de vivienda. Las personas responsables de limpiar y desinfectar deben recibir y utilizar equipos de protección (por ejemplo, guantes) según se recomiende en las etiquetas del producto. Lea cuidadosamente y siga todas las instrucciones de la etiqueta para un uso seguro y efectivo.

Paso 1: Limpieza

Siempre limpie las superficies antes de usar desinfectantes para reducir la suciedad y eliminar los gérmenes. La suciedad y otros materiales en las superficies pueden reducir la efectividad de los desinfectantes. Limpie las superficies con agua y jabón o detergente para reducir la suciedad y eliminar los gérmenes. Para obtener productos combinados que puedan limpiar y desinfectar, siga siempre las instrucciones de la etiqueta específica del producto para garantizar un uso efectivo.

Paso 2: Desinfección

Antes de la desinfección debe completarse la limpieza de las áreas sucias para garantizar la eficacia del producto desinfectante. Utilice la [lista de productos](#) del Departamento de Conservación Ambiental (DEC, por sus siglas en inglés) registrados en el estado de Nueva York identificados como efectivos contra la COVID-19. Esta lista corresponde a aquellos identificados por Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés). El registro del DEC no estará incluido en las etiquetas de los productos de desinfección. Si tiene alguna pregunta sobre el registro de pesticidas del NYSDEC, comuníquese con la oficina de manejo de pesticidas del NYSDEC al (518) 402-8748. Si estos productos no están disponibles, desinfecte las superficies con un desinfectante registrado de la EPA (y del DEC*) etiquetado como efectivo contra el rinovirus o el coronavirus humano. Si estos productos comerciales no están disponibles, también es aceptable usar una solución blanqueadora de dióxido de cloro

fresca, al 2% (aproximadamente 1 cucharada de lejía en 1 litro de agua). Preparar la solución blanqueadora diariamente o según sea necesario.

Se deben seguir las instrucciones de la etiqueta cuando se utilicen desinfectantes para garantizar que los virus a atacar se eliminan de manera efectiva. Esto incluye tiempos de contacto adecuados (es decir, la cantidad de tiempo que debe permanecer un desinfectante en las superficies para que sea efectivo), que pueden variar entre cinco y diez minutos después de la aplicación. Los desinfectantes que vienen en forma de toallita también incluirán los tiempos de contacto efectivos en su etiqueta.

Para los desinfectantes que vienen en forma concentrada, es importante seguir cuidadosamente las instrucciones para preparar la concentración diluida necesaria para eliminar de manera efectiva el virus. Esta información se puede encontrar en la etiqueta del producto.

Paso 3: Eliminación

Coloque todos los guantes usados y otros artículos desechables en una bolsa que pueda atarse antes de desecharlos con otros residuos. Lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos inmediatamente después de quitarse los guantes o use un desinfectante para manos a base de alcohol en un 60% como mínimo si no hay jabón y agua disponibles. Si tiene las manos visiblemente sucias, debe usar agua y jabón.

Coordinación del Departamento de salud local (LHD)

Los operadores deben trabajar estrechamente con su LHD para abordar el estado de detección, aislamiento y cuarentena, además de las necesidades de vivienda de sus trabajadores. Los operadores que proporcionen vivienda a los trabajadores deben elaborar un plan si una gran cantidad de trabajadores requieren un alojamiento separado debido a las restricciones de cuarentena que impuso el LHD, o para los trabajadores que requieren aislamiento si se vuelven sintomáticos. Los trabajadores agrícolas se consideran trabajadores esenciales y pueden seguir trabajando mientras están en cuarentena siempre que se sigan las condiciones requeridas a continuación.

Guía de detección

Identifique al personal responsable de evaluar a los trabajadores y coordinar las viviendas apropiadas para los trabajadores bajo cuarentena o aislamiento, tal como se expone a continuación y junto con LHD.

- Antes de reportarse al lugar de trabajo, los encargados de la detección deben revisar si los trabajadores hicieron viajes internacionales.
- Las pruebas de detección deben realizarse a medida que los trabajadores entren en el lugar de trabajo, y cada 12 horas a partir de ese momento.
- Las pruebas de detección deben preguntar a los trabajadores si tienen síntomas relacionados con la COVID-19, como tos o dificultad para respirar, o si estuvieron expuestos a cualquier persona que haya tenido un resultado positivo de COVID-19 o que haya tenido síntomas de COVID-19.
- Las pruebas de detección también deben verificar si la persona tiene una temperatura de 100.0 °F (38 °C) o mayor.

Trabajadores potencialmente expuestos a un caso confirmado o sospechoso de COVID-19

Los siguientes trabajadores deben estar en cuarentena durante 14 días en los que no trabajarán en el establecimiento agropecuario, incluso si son asintomáticos:

- Los trabajadores que en los últimos 14 días han estado en contacto cercano o próximo con una persona infectada con COVID-19.
- Los trabajadores que en los últimos 14 días viajaron de otro país o que estaban en un crucero (incluidos los cruceros fluviales).
- Cualquier trabajador que el LHD considere que debe estar en cuarentena por razones de prevención.

Trabajadores que se consideren personal esencial, tal como se describe en la [Recomendación de salud: Protocolos para que el personal esencial regrese al trabajo después de haber estado expuesto a la COVID-19 o infectado de COVID-19](#) del Departamento, que cumplen con los criterios de cuarentena descritos anteriormente, pueden ser autorizados a trabajar de acuerdo con dicha recomendación de salud del Departamento y si:

- permanecen asintomáticos
- permanecen en cuarentena cuando no están en el trabajo Los trabajadores pueden ser puestos en cuarentena en su propia casa o en un lugar designado por el operador que cumpla con los requisitos de cuarentena del LHD.
- Si es difícil prever una separación de 6 pies entre los trabajadores esenciales mientras están en cuarentena, pueden ponerse en cuarentena en un vehículo recreativo, la habitación de un hotel o motel, en su casa, en su propia habitación, etc.
- Confíe en que los LHD y los empleadores cubrirán las necesidades esenciales, como atención médica, alimentos, medicamentos y servicios de lavandería.
- Sométase a controles de temperatura y de síntomas cuando llegue al trabajo y, al menos, cada 12 horas a partir de ese momento, durante el trabajo, y contrólese por su cuenta (es decir, tómese la temperatura, evalúe los síntomas) dos veces al día cuando no esté en el trabajo. Los operadores deben tener termómetros en el lugar para realizar controles de temperatura.
- Utilice una mascarilla mientras está en presencia de cualquier otra persona.
- Detenga de inmediato el trabajo y notifique a su supervisor si desarrolla algún síntoma relacionado con la COVID-19. Se puede consultar al LHD acerca de los siguientes pasos, tal como se describe a continuación.
- Las pruebas se deben priorizar para el personal esencial con síntomas.

Trabajadores con casos confirmados o sospechosos de COVID-19

Los trabajadores que dieron positivo en las pruebas de COVID-19, sin importar si tienen o no síntomas de COVID-19, y los trabajadores que tienen síntomas de COVID-19, como una temperatura de 100.0 °F (38 °C) o mayor, tos o dificultad para respirar, deben aislarse y no se debe permitir que regresen al trabajo durante al menos 10 días, o de acuerdo con cualquier guía de salud federal o estatal emitida con posterioridad a esta guía.

Los trabajadores en aislamiento deben:

- Permanecer aislados en su propia habitación con la puerta cerrada.
- Usar su propio baño, si es posible. Si el empleador proporciona viviendas para los trabajador afectados, debe trabajar con el LHD para organizar cómo aislar a los demás.

- Tener la supervisión del LHD, según corresponda.
- Tener cubiertas las necesidades esenciales, como atención médica, alimentos, medicamentos y servicios de lavandería.

Los trabajadores aislados no podrán presentarse a trabajar hasta que:

- Hayan pasado al menos 10 días desde que aparecieron los síntomas por primera vez; y
- Hayan estado al menos 3 días (72 horas) sin fiebre y sin el uso de medicamentos antifebriles; y
- Hayan mejorado los síntomas respiratorios, que incluyen tos y dificultad para respirar.

Guía de viviendas para trabajadores

Todas las viviendas para trabajadores deben prever el distanciamiento social, la limpieza y la desinfección adecuados, así como los controles necesarios para evitar la transmisión de COVID-19:

- Trabajar con los LHD para filtrar y asignar trabajadores a las viviendas apropiadas según la guía anterior.
- Poner a los trabajadores en las viviendas con los grupos más pequeños posibles.
- Colocar las camas al menos a 6 pies de distancia.
- Aumentar la ventilación en todas las áreas de la vivienda, entre las que se incluyen la sala de estar y la habitación, la cocina y el comedor, y las áreas de baño y ducha, abriendo puertas y ventanas si las temperaturas del exterior son agradables.
- Implementar medidas de distanciamiento social para áreas comunes, como programar el uso escalonado de estas áreas.

Requisitos generales de aislamiento y refugio en cuarentena

- Habitaciones separadas para dormir, con la posibilidad de cerrar la puerta y separar las instalaciones de los baños para cada grupo familiar o persona.
- Acceso a un fregadero con jabón, agua y toallas de papel.
- Restricción de la interacción con otras personas fuera de un grupo familiar.
- Restricción del uso de espacios compartidos.
- Suministro de limpieza, por ejemplo, toallas húmedas de limpieza para el hogar.
- Los alimentos deben entregarse a la habitación de la persona expuesta.
- Suministro de mascarillas para las personas.
- La basura se colocará en bolsas y se la dejará afuera junto a la puerta de la habitación para que sea recolectada de manera rutinaria. No se requiere un manejo especial.
- Se implementará un sistema de control de la temperatura y los síntomas para evaluar a las personas en las habitaciones separadas.

Más información

Página web sobre la COVID-19 del Departamento de Salud del estado de Nueva York:

- <https://coronavirus.health.ny.gov/home>

Lista de los departamentos de salud locales:

- https://www.health.ny.gov/contact/contact_information/

Página web para el Control y Prevención de Enfermedades:

- <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/>

Orientación de la FDA sobre alimentos y el manejo de alimentos:

- <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>

Recursos y respuesta frente a la COVID-19 de Cornell CALS:

- <https://cals.cornell.edu/covid-19-response>