> RECOMENDACIONES GENERALES (esenciales)

- Mantener sana distancia de al menos 1.5 m con los demás.
- Lavar las manos con agua y jabón.
- Usar gel antibacterial con base de alcohol al 70% antes y después de tener contacto con cualquier cosa o persona.
- No tocarse la cara, ojos o boca.
- No compartir objetos de uso común o personales.
- Tomarse la temperatura diario, mayor o igual a 37.5 °C de reportar a jefe inmediato.
- Usar siempre el equipo de protección.
- Al final de la jornada transportar el uniforme en bolsa a casa.
- Al viajar en transporte, desinfectar las manos antes y después de abordar. Usar cubre bocas todo el tiempo de recorrido.
- Mantener uñas cortas sin pintar, cabello recogido o corto, sin alhajas y relojes.

Atención: ¡Un riesgo puede ocultar otro! Asegúrate de que la atención prestada al riesgo de infección no oculta o reduce la atención prestada a los riesgos específicos de los lugares de trabajo (riesgo de animales, máquinas, caídas de altura, manipulaciones, utilización de los EPP, etc.).

> SUPERVISIÓN

- Que los trabajadores, visitantes, clientes y proveedores conozcan y respeten las instrucciones.
- Que no se compartan los dispositivos de comunicación, EPP, audífonos, materiales, objetos o herramientas de trabajo El respeto de las distancias de seguridad.
- La disponibilidad de los productos necesarios para la higiene.
- La limpieza de los utensilios y maquinaria varias veces al día y al final de la jornada de trabajo.
- La correcta eliminación de los residuos en bolsas cerradas herméticamente al final de la jornada.
- Verifica que los clientes conserven la sana distancia y sigan todas las indicaciones del establecimiento. Considera la retroalimentación y comparte las experiencias de las dificultades de la jornada para adaptar los procedimientos y las medidas previstas inicialmente.

Descarga esta información:



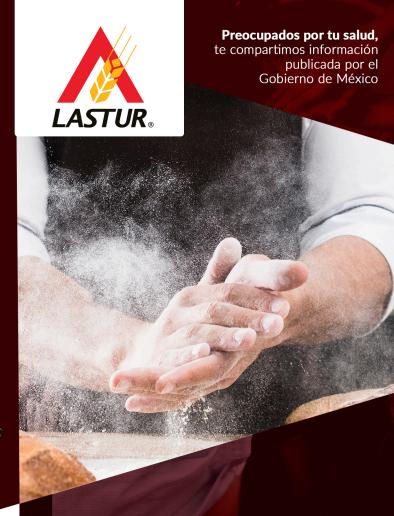
Información extraída del documento publicado por Gobierno de México:

PREVENCIÓN DE COVID-19 EN LA ACTIVIDAD LABORAL, 2020.

Dirección de Prestaciones Económicas y Sociales Coordinación de Salud en el Trabajo Coordinación de Bienestar Social

¡Si te cuidas tú nos cuidamos todos!





CUIDEMOS NUESTRA SALUD Guía de prevención de COVID-19 en la Actividad Laboral

PANADERÍA

Para entenderlo mejor...

> ¿QUÉ ES CONTACTO DE TRABAJO?

Aquella persona que ha compartido el mismo espacio laboral con una persona confirmada o sospechosa de COVID-19, bajo las siguientes condiciones:



Por un periodo de 10 minutos o más a una distancia menor a 1.5 metros y sin equipo de protección personal adecuado (sin cubrebocas, careta o lentes protectores).



Haber tenido exposición directa con las secreciones, gotículas o aerosoles de un trabajador infectado o sospechoso o contacto directo con superficies contaminadas por el trabajador infectado.



El contacto de trabajo debe haber ocurrido en promedio cinco días anteriores al inicio de los síntomas.

> PREPARACIÓN

Prepare la lista de lo que es absolutamente necesario

Soluciones desinfectantes o cloro comercial (100 ml diluido en 900 ml de agua), deben permanecer en la superficie mínimo 1 minuto.

Equipo de protección personal (EPP): cubrebocas, red para el pelo, protección ocular, guantes domésticos para la limpieza, mandil plástico, etc.

Disponiblidad de consumibles para higiene para trabajadores y clientes.

Señalización para trabajadores y clientes (entrada y lugares visibles).

Reemplaza las puertas con manija por puertas de doble abatimiento.

Instala barreras de acrílico, en caso de que sea posible.

Organice la jornada de trabajo (eficiente)

Asegura que todos estén informados sobre el virus.

Política clara sobre acciones a seguir en caso de que se reporten contactos de pacientes COVID-19.

Establece horarios de operación más cortos, para limitar el contacto físico y riesgo de contaminación.

Resguardo de pertenencias previo al ingreso al área de trabaio.

Limitar el aforo de clientes dentro de las instalaciones.

Implementa nuevas reglas para la recepción de materias primas: una sola persona.

Herramientas de trabajo individuales.

Distribuir descansos, desinfectar todas las áreas después de cada pausa.

En caso de tener una sola entrada, organizar la circulación de las personas por la derecha y que se salga de manera intercalada.

Protege del alcance de los usuarios **productos elaborados** que aún están sin empaquetar.

Implementar días de limpieza profunda.

Fomentar el pago electrónico.

Entrega de producto cero contacto.

El propósito de estas recomendaciones es que ningún trabajador reúna las condiciones para ser un contacto en el trabajo.





ÁREA DE PREPARACIÓN

Limpia los empagues e ingredientes cuando lleguen antes de guardarlos en donde corresponda.



Realiza limpieza de forma constante en superficies que se tocan: mesas de trabajo, batidoras, horno, manijas, accesorios de los equipos (globo, paleta y gancho) puertas, manijas, etc.

Lava los recipientes y utensilios con agua tibia; usa detergentes y desinfectantes especificados por el proveedor.

Que cada trabajador tenga sus propios utensilios de trabajo, si debe compartirlos, se lavan antes de entregarlos.

Cada empleado debe tener su área de preparación aislada tanto como sea posible y deberá procurar que su contacto no sea cara a cara, más que nunca limite el contacto con los ingredientes,

Tenga botes de basura con pedal.

• SITIO DE FABRICACIÓN Y EL ESPACIO DE VENTA

Prevé cuando sea posible, una zona en donde puedan colocarse los productos terminados antes de ponerlos a la venta.

En la medida de lo posible, procure pre empaquetar el pan o bizcochos, a modo de minimizar su exposición.



ÁRFA DE EXHIBICIÓN Y VENTA.

Lave las charolas y pinzas después de cada uso por cliente.

No ofrecer degustaciones.

Empacar el pan o gelatinas que no sea posible pre empacar, con el mínimo de manipulación.











