



COMMONWEALTH of VIRGINIA

Department of Agriculture and Consumer Services

PO Box 1163, Richmond, Virginia 23218

www.vdacs.virginia.gov

Jewel H. Bronaugh, Ph.D.
Commissioner

Actualizado: Marzo 25, 2020

Lineamientos para Granjas con Recolección Pública y Puestos Individuales de Granjas

En Marzo 23, 2020, el Gobernador Northam emitió la Orden Ejecutiva 53 con lineamientos para ciertos tipos de negocios con respecto a restricciones temporales a operaciones durante el estado de emergencia declarado. Las granjas que ofrecen recolección al público y los puestos de granjas individuales no fueron específicamente cubiertos, sin embargo, en línea con otros negocios comerciales no listados en el párrafo 5 de la Orden, estos negocios pueden continuar operando pero deben limitar el número de clientes comprando a no más de 10 por establecimiento (o campo o área exterior designada) al mismo tiempo.

Todos los negocios tienen la responsabilidad de tomar medidas para prevenir la propagación del COVID-19. Es crítico que las operaciones de recolección al público y los puestos individuales de granjas den pasos para prevenir la propagación de COVID-19 entre sus empleados y clientes. Todos los negocios deberán, en la medida de lo posible, cumplir con las recomendaciones de distanciamiento social, las prácticas sanitarias en superficies comunes, y otros lineamientos apropiados para el lugar de trabajo emitidos por las autoridades estatales y federales, mientras estén operando.

El Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de Virginia recomienda las siguientes precauciones a las granjas que ofrecen recolección al público y a los puestos individuales de granjas.

- Instalar señalización clara recordando a los clientes y empleados practicar el distanciamiento social, tapar la toz y los estornudos, y lavarse las manos o usar desinfectante de manos con frecuencia.
- Imprimir y colgar la información más reciente sobre COVID-19 emitida por el CDC y VDH en los baños y otros lugares apropiados.
- Actualizar la página web y redes sociales con información detallada para los clientes de forma que tengan expectativas claras antes de visitar la granja.
- Los operadores deben de checar visualmente a los clientes que visiten el establecimiento para detectar signos de fiebre, tos o estornudos prohibiendo la entrada a personas con síntomas.
- Alentar a los clientes para que llamen con anterioridad y visiten fuera de las horas pico.
- Ofrecer artículos pre empacados para promover compras rápidas.
- Proveer estaciones con desinfectante de manos o estaciones para lavar las manos para todos los empleados y clientes.
- Los gerentes deben requerir a los clientes que se laven las manos antes de recolectar y comprar.

- Proveer bolsas o canastas desechables para uso de los clientes mientras hacen recolección.
- Todos los contenedores o cubetas para usos múltiples deben ser desinfectados después de cada uso.
- Diseñar la operación a modo de evitar puntos de congestión o congregación. Los clientes que estén esperando en cualquier área deben de mantenerse a un mínimo de 6 pies de distancia de cada uno.
- Eliminar servicio de comida en el establecimiento o limitar el servicio de comida para llevar. Eliminar los asientos para clientes (adentro y afuera del establecimiento).
- Utilizar buenas practicas sanitarias para limpiar y desinfectar el establecimiento, especialmente en cualquier área o superficie de uso común.
- Aquellos empleados que manejen dinero deben desinfectar sus manos entre cada transacción.
- Reponer los suministros para el lavado de manos frecuentemente, incluyendo jabón y toallas de papel.
- La gerencia debe identificar e implementar cambios operativos que aumenten la separación física entre empleados; sin embargo, el distanciamiento social a 6 pies quizás no sea posible en algunos establecimientos. De acuerdo al Food and Drug Administration (FDA), el riesgo de que un empleado transmita el COVID-19 a otro empleado depende de la distancia entre empleados, la duración de la exposición y la efectividad de las prácticas de higiene y sanidad de los empleados. Cuando no sea practico para los empleados en estos establecimientos mantener el distanciamiento social, se deben de mantener prácticas de higiene efectivas para reducir la probabilidad de contagio.
- Los trabajadores, incluyendo gerentes, que tengan síntomas como tos, falta de aliento, fiebre, u otros síntomas de enfermedad, no deben regresar al trabajo hasta que no tengan síntomas y sean autorizados por un profesional médico.