ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CAPITULO 04

LA SALUD DE TODOS \ ES ASUNTO DE TODOS

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Cartilla Protocolo
COVID-19 para Caficultores.

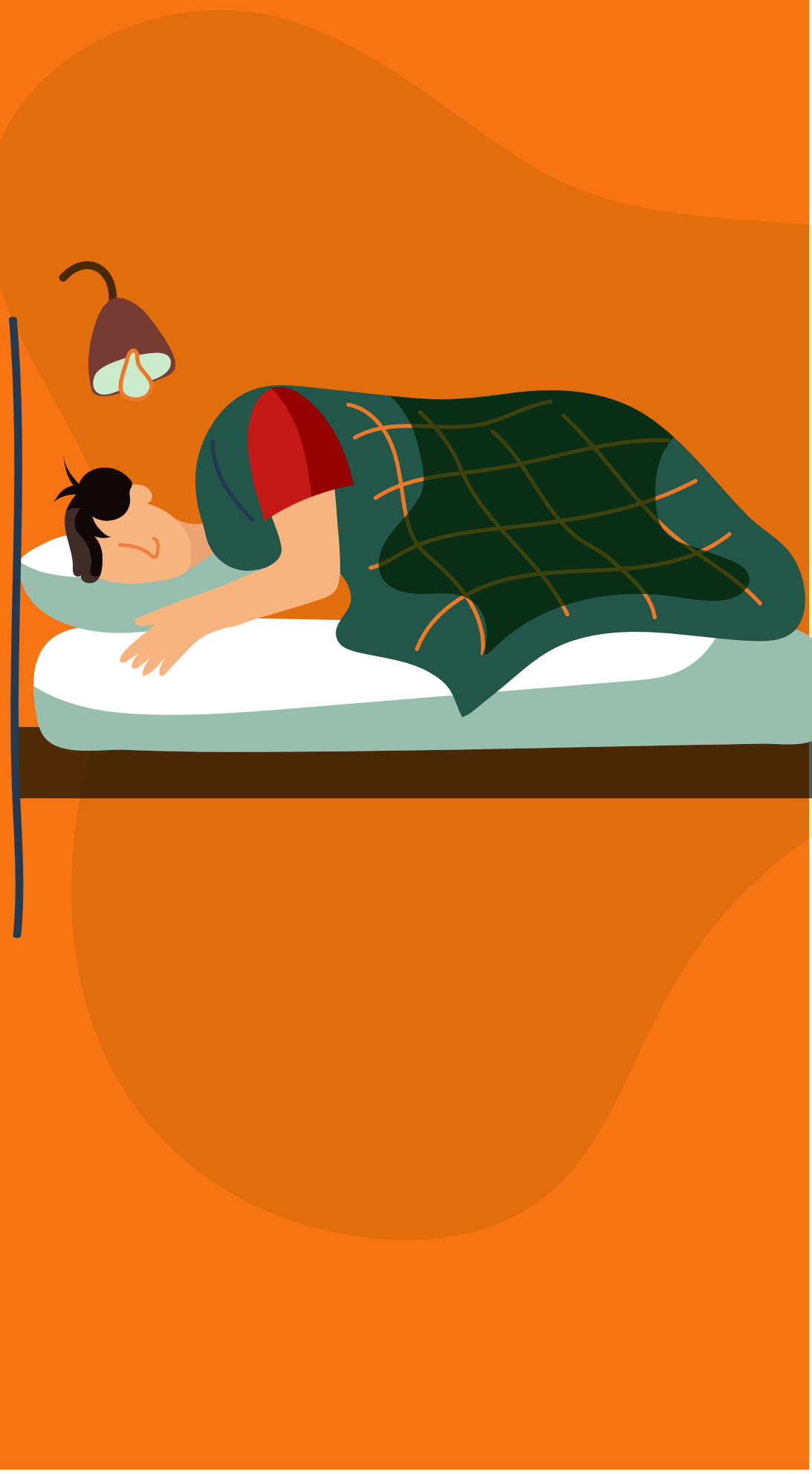
Revisado por el
Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 0678 del 24 de abril de 2020.
Por medio del cual se adopta el protocolo de bioseguirdad
para el manejo y el control de riesgo de la enfermedad COVID-19
en el sector caficultor.

Actividades de limpieza y desinfección

Tenga en cuenta las siguientes **recomendaciones:**

Es necesario que diariamente se realice limpieza y desinfección de cocinas, comedores, habitaciones, baños, duchas y áreas de lavandería. Todos los utensilios de cocina, vajillas, vasos y pocillos deben lavarse muy bien con agua y jabón después de cada comida.

Es necesario **diariamente limpiar e higienizar con hipoclorito de sodio** antes de cada turno de alimentación de trabajadores. Establezca turnos de alimentación para evitar aglomeraciones y asegurar filas y puestos en la mesa a 2 metros una persona de otra.



Lavar muy bien los alimentos antes de prepararlos y limpiar y desinfectar varias veces al día el piso de la cocina, los mesones, lavaplatos, estufa y paredes. El comedor también debe ser limpiado y desinfectado antes de cada comida. Hay que limpiar pisos, paredes, mesas y sillas.

Durante la cosecha es importante que se asegure el **suministro suficiente y permanente de agua y jabón** en las duchas, cocinas, comedores y áreas de lavado de ropa.

El vehículo de la finca debe ser desinfectado frecuentemente en pasamanos, sillas, puertas entre otras, y las superficies que más estén en contacto directo. Si es posible, disponer de alcohol glicerinado Al 60 – 70% para que cada trabajador se aplique antes de ingresar al vehículo.

El personal que utilice motocicleta deberá mantenerla limpia y desinfectada, al igual que los elementos de protección como casco, rodilleras, coderas y petos, que deben ser de uso personal.

Todos los utensilios de cocina, vajillas, vasos y pocillos **deben lavarse muy bien** con agua y jabón después de cada comida.

Limpiar e higienizar con hipoclorito de sodio antes de cada turno de alimentación de trabajadores. Establezca turnos de alimentación para evitar aglomeraciones y asegurar filas y puestos en la mesa a 2 metros una persona de otra

Comportamientos que debemos tener en cuenta para hacer estos espacios más saludables:

Habitaciones - Dormitorios: Si la casa lo permite, separar las camas cada una a 2 metros, organice otras habitaciones para separar camas.

Cocinas - Comedores: Comedores abiertos y separados. Separación entre puestos de 2 mts.

Baños: Asear con más frecuencia. No compartir toallas.

Lavamanos: Asegurar permanente disponibilidad de jabón. Asearlos varias veces al día. No compartir toalla para manos .

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

LA SALUD DE TODOS \ ES ASUNTO DE TODOS

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

FAMILIAS CAFICULTORAS

Hagan su autodiagnóstico, evalúen su salud y reciban información y recomendaciones sobre el **COVID-19**

DESCARGANDO

CORONAPP

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

- Es una aplicación gratuita, que **NO consume datos.**

La salud es de todos | Minsalud

LA SALUD DE TODOS \ **ES ASUNTO DE TODOS**

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

www.federaciondecafeteros.org

@fedecafeteros