



3684 PRISM LANE • KIELER, WI 53812 • T: (888) 871-6335 • F: (608) 568-3429

DE: Amy Lowe, Vicepresidente ejecutiva, PSSI Soluciones de Seguridad de Alimentos
Doug Sharp, Presidente, PSSI Chemical Innovations

PARA: A quien corresponda

AVISO: Empleados esenciales en infraestructura crítica (Suministro de alimentos/seguridad)

FECHA: Marzo 19, 2020

Nuestros nombres son Amy Lowe, vicepresidente ejecutiva para PSSI Soluciones de Seguridad de Alimentos y Doug Sharp, Presidente de PSSI Chemical Innovations (Colectivamente "PSSI"). Por favor acepte esta carta explicando que el empleado que le entregó esta carta representa servicios esenciales para la industria de alimentos, la cual es una infraestructura crítica a la luz de la pandemia del coronavirus (COVID-19). Porque la asistencia de estos empleados al trabajo es vital para la continuación de las operaciones de las instalaciones de producción de alimentos en América Norte dada la alta demanda pública, les pedimos que los excusen de cualquier violación de toques de queda locales o restricciones relacionadas con sus viajes hacia y desde el trabajo.

Como modo de antecedente, PSSI es una compañía de seguridad de alimentos y química, especializada en la limpieza y saneamiento de instalaciones procesadoras de alimentos. La oficina corporativa de PSSI está basada en Kielers, Wisconsin y opera a través de los Estados Unidos, incluyendo en su área. PSSI emplea alrededor de 17,000 empleados en América del Norte, quienes son responsables por el saneamiento de las áreas de producción de comida para cumplir con los estándares reguladores estrictos de higiene que son mantenidos para todos los productores de alimentos.

Los servicios de PSSI son típicamente realizados muy temprano en las horas de la mañana entre los turnos de producción de los productores de alimentos, iniciando alrededor de las 11:00 PM y finalizando aproximadamente a las 6:00 AM. PSSI debe tener cada área limpia en la mañana para la inspección de USDA y FDA (también conocidas como "la inspección previa a las operaciones"). Durante las inspecciones previas a los turnos, los inspectores del gobierno deben dar el "todo listo" confirmando que el área de producción ha sido adecuadamente desinfectada para prevenir el contacto directo de alimentos con superficies que no están limpias.

En vista de la pandemia del COVID-19, es el interés nacional continuar permitiendo a negocios críticos como los procesadores de alimentos el procesar y distribuir productos. Para que inicie la producción, los servicios de saneamiento deben ser realizados para eliminar patógenos peligrosos de las áreas de trabajo donde los alimentos se procesan. Los empleados de PSSI realizan esta función crítica y les pedimos que los exoneren de las restricciones en su área y les permitan trabajar.

Si tienen alguna pregunta, por favor contacten a la oficina corporativa al (888) 871-6335 o contacte a uno de los números telefónicos listados a continuación. Gracias por su cooperación.

Amy Lowe
Doug Sharp
Megan Palen (HR)
Amanda Vaassen (HR)
Margie Loeffelholz (HR)
Jenny Stacey (HR)
Haily McGowan (HR)

T: (319) 850-6894 o E: alowe@pssi.com
T: (404) 661-1842 o E: dsharp@pssi.com
T: (563) 451-9469 o E: mpalen@pssi.com
T: (563) 580-0450 o E: avaassen@pssi.com
T: (563) 542-4285 o E: mloeffelholz@pssi.com
T: (608) 732-6280 o E: jstacey@pssi.com
T: (608) 558-3850 o E: hmcgowan@pssi.com