



Directrices Generales
de **Bioseguridad**
para la **prevención** del
riesgo de contagio
por **COVID-19**
en el **medio rural**

A person wearing a grey vest over a red long-sleeved shirt and light-colored trousers is riding a dark brown horse. They are herding a large group of white sheep in a green, hilly landscape. In the background, there are large, rugged mountains under a blue sky with scattered white clouds.

PRESENTACIÓN

La Secretaría General de la Comunidad Andina (SGCAN), el Comité Veterinario Permanente del Cono Sur (CVP) y el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA) tienen el honor de presentar a sus Países Miembros y a la comunidad en general, el documento ***“Directrices Generales de Bioseguridad para la prevención del riesgo de contagio del COVID-19 en el medio rural”***.

En estos momentos críticos para la humanidad, causados por la pandemia del COVID-19, nuestras organizaciones comparten la preocupación de preservar la salud de los productores del sector primario de alimentos y del personal involucrado con los eslabones de transporte y abastecimiento de productos frescos y procesados de la cadena alimentaria, tomando en consideración el rol de vital importancia que ejercen para afrontar la emergencia mundial a la cual nos enfrentamos.

En estas inéditas circunstancias, en que la ciudadanía en general se encuentra en la obligación y responsabilidad de mantener el confinamiento domiciliario, para mitigar los estragos de la pandemia, existen personas que, por la naturaleza de sus oficios son indispensables para el bienestar de la sociedad, renunciando así, por el bien común, al privilegio de confinarse y asumiendo el riesgo de contraer el Covid-19.

Por lo tanto, valorando el aporte de los organismos de salud, médicos, las fuerzas militares y de policía, bomberos y otras instituciones y personas dedicadas al servicio de la sociedad, destacamos la enorme importancia del sector agrícola (campesinos y empresarios que se encargan de la producción primaria, de alimentos y todas aquellas actividades involucradas a lo largo de la cadena agroalimentaria).

La preservación de la seguridad alimentaria resulta estratégica para el mantenimiento de las medidas de confinamiento domiciliario que soportan millones de personas en ciudades y poblaciones, por ello, aunamos esfuerzos a fin de contribuir a la prevención del ingreso del COVID-19 al medio rural.

La presente guía se constituye en una herramienta vital, que describe las directrices generales sanitarias y de bioseguridad para impedir que el virus se haga presente en la población dedicada a la producción, transformación y abastecimiento de alimentos.

Como organismos internacionales, en este momento crítico para la humanidad, que demanda de nosotros apoyo a las estrategias y respaldo a nuestros gobiernos, caminando de manera integrada y con plena solidaridad, por el bienestar de todos, podremos afrontar esta crisis que nos ha generado un reto excepcional: proteger al sector agropecuario y proveer la seguridad alimentaria en nuestros 18 países.

Jorge Hernando Pedraza
Secretario General
de la CAN

José Carlos Martín
Presidente
CVP

Efraín Medina
Director Ejecutivo
OIRSA

SECRETARÍA GENERAL DE LA COMUNIDAD ANDINA

Av. Paseo de la República 3895
San Isidro, Lima - Perú
Teléfono: (511) 710 6400
www.comunidadandina.org

COMITÉ VETERINARIO PERMANENTE DEL CONO SUR

Luis P. Piera 1992 Piso 3.
Montevideo - Uruguay
Teléfono: (598) 2410 1676 int. 135/136
www.cvpconosur.org

ORGANISMO INTERNACIONAL REGIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA

Calle Ramón Belloso, final pasaje Isalde
Colonia Escalón. San Salvador - El Salvador
Teléfono: (503) 2209 9200
www.oirsa.org

Directrices Generales de Bioseguridad para la prevención del riesgo de contagio del COVID-19

Editado por el equipo técnico de la
SGCAN, el OIRSA y el CVP

Fecha de Edición: 17 de abril de 2020
Diseño y Diagramación:
Lorena Herencia Espinoza



INTRODUCCIÓN

Uno de los retos más importantes para los países de la región, en la atención de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del COVID-19, es evitar el ingreso del virus al sector rural.

Es indispensable prevenir el contagio de las personas que con su labor mantienen la producción primaria de alimentos y sustentan los eslabones de la cadena agroalimentaria que abastecen a las ciudades y contribuyen de manera sustancial a la preservación de la seguridad alimentaria.

El suministro oportuno y suficiente de alimentos, resulta estratégico para el mantenimiento del aislamiento domiciliario implementado por las Autoridades Sanitarias en los centros urbanos para impedir o limitar el contagio por el virus.

El presente documentos representa un esfuerzo conjunto de nuestras organizaciones para contribuir a lograr este cometido.

Objetivo

Fortalecer la capacidad de las unidades productivas del sector primario de la producción de alimentos de origen animal y vegetal, de la industria de transformación de alimentos y del sector del transporte vinculado a las mismas, para prevenir el ingreso del COVID-19 y su contagio a los trabajadores y a la población rural.

Alcance

El presente documento propone medidas sanitarias y de bioseguridad con el propósito de evitar el contagio por el COVID-19 en las personas que integran los eslabones de la producción, transporte y transformación de la cadena agroalimentaria. Esta guía resulta aplicable a las granjas agrícolas, porcícolas, avícolas, acuícolas, ganaderas, centros de producción de material genético, plantas de procesamiento de alimentos de origen animal y vegetal, a las plantas de producción de piensos y a los frigoríficos.

Estructura

El documento en primera instancia presenta las recomendaciones sanitarias y de bioseguridad aplicables a los trabajadores y unidades productivas pequeñas y medianas, posteriormente aborda los aspectos referentes a las explotaciones de mayor capacidad, a las empresas agroindustriales y al sector del transporte vinculado a las mismas. En función de sus particularidades, propone de manera

puntual los requisitos sanitarios y de bioseguridad para evitar el ingreso del COVID-19 a los tambos o hatos productores de leche y a los frigoríficos.

Finalmente se consignan las pautas a seguir en el caso de la detección de casos sospechosos y positivos al COVID-19 en los trabajadores y las actuaciones que se deben seguir de acuerdo a lo dispuesto por las Autoridades Sanitarias.

1. Recomendaciones sanitarias y de bioseguridad para el sector de la producción primaria de pequeños y medianos productores.

9

1.1. Medidas de restricción para el acceso y salida de personal de las unidades productivas.

10

1.1.1. Restricción de acceso de personas.

10

1.1.2. Medidas de restricción para la salida del personal.

11

1.1.3. Recomendaciones de higiene personal.

11

1.1.4. Recomendaciones para el relacionamiento personal.

13

1.2. Medidas locativas generales de bioseguridad.

14

1.3. Medidas específicas para prevenir el COVID-19 en tambos o hatos lecheros.

14

2. Recomendaciones sanitarias y de bioseguridad para el transporte de insumos a las fincas y de productos agropecuarios desde estas a las plantas de transformación o comercialización.

16

3. Recomendaciones sanitarias y de bioseguridad para la prevención del COVID-19 en granjas o empresas de producción agrícola, porcícola, avícola, ganaderas, acuícolas, de producción de material genético, de piensos para animales y de transformación de alimentos.

21

3.1 Responsabilidades sanitarias y de bioseguridad de los trabajadores.

23

3.2 Responsabilidades sanitarias y de bioseguridad de las empresas.

24

3.3 Organización de los trabajadores en los espacios comunes a fin de reducir el número de personas expuestas y el riesgo de contagio por COVID-19.

25

3.4 Delimitación de zonas de trabajo.

26

3.5 Limpieza y desinfección de equipos y maquinaria de trabajo.

27

3.6 ¿Qué productos utilizar para la desinfección?

27

3.7 Transporte de personal hacia y desde la fincas, plantas y unidades productivas.

27

3.8 Medidas de prevención del COVID-19 en los frigoríficos.

28

4. Cómo proceder en caso de aparición de síntomas de COVID-19

32





1.

RECOMENDACIONES SANITARIAS
Y DE BIOSEGURIDAD PARA EL
SECTOR DE LA PRODUCCIÓN
PRIMARIA DE PEQUEÑOS Y
MEDIANOS PRODUCTORES

1.1. | Medidas de restricción para el acceso y salida de personal a las unidades productivas



1.1.1. Restricción de acceso de personas

La principal medida consiste en restringir al máximo posible el acceso de personal ajeno a la finca, según las directrices que se exponen a continuación.

Tenga en cuenta que personas aparentemente sanas y sin síntomas evidentes pueden transmitir el coronavirus, por lo tanto, lo recomendable es **No permitir** el ingreso a las fincas de las siguientes personas:

- Quienes hayan permanecido en el exterior en las últimas tres (3) semanas. Igualmente, aquellos que hayan estado en contacto con familiares o amigos de estas personas.
- Ciudadanos extranjeros que hayan venido al país en las últimas tres (3) semanas y quienes hayan estado en contacto con estos.
- Quienes trabajen en hospitales donde se atienden a pacientes positivos o aquellos de los cuales se sospeche que puedan estar afectados por el COVID-19, como médicos, enfermeras (os), laboratoristas y demás personal que lleven a cabo labores de apoyo en los hospitales. Excepto en los casos en que las Autoridades Sanitarias lo estime indispensable y con el cumplimiento de las medidas de bioseguridad y protección correspondientes. Igualmente, aquellos que hayan estado en contacto con familiares o amigos de estas personas.

- Personas que trabajen en aerolíneas y aeropuertos. Igualmente, aquellos que hayan estado en contacto con familiares o amigos de estas personas.
- Personal que labora en hoteles donde se hayan alojado ciudadanos extranjeros o personas procedentes del exterior en los últimos tres (3) semanas. Igualmente, aquellos que hayan estado en contacto con familiares o amigos de estos.
- Conductores que transporten pasajeros desde los aeropuertos, sus familiares y quienes hayan estado en contacto con estas personas.
- Personas que trabajen en actividades turísticas en la cuales se relacionen con personas venidas del extranjero, tales como guías o conductores de empresas de turismo.
- Personas que provengan de ciudades o poblaciones del país en que se hayan presentado casos de COVID-19 y cuya presencia no resulta indispensable en la finca.
- Toda persona que presente síntomas de gripe, como fiebre, estornudos frecuentes, tos, malestar general, secreción nasal, igualmente personas que experimenten pérdida o disminución del sentido del gusto o del olfato.

1.1.2. Restricción para la salud del personal

Las personas que laboran y habitan en las fincas o predios rurales de producción, deben evitar la exposición en potenciales zonas de contagio, como las ciudades y centros poblados cercanos a las unidades productivas. Esta previsión debe aplicarse para los propietarios, administradores y trabajadores que residan en los predios rurales y así como a sus familias. Lo anterior hasta tanto las Autoridades competentes no informen

que ha culminado la situación de emergencia y por tanto ha cesado el riesgo de infección.

En caso de que, por razones de fuerza mayor, por ejemplo, por necesidad de recurrir a la atención médica, los habitantes de las fincas se vean forzados a salir, deben evitar a toda costa tener contacto con las personas mencionadas en el apartado anterior.

1.1.3. Recomendaciones de higiene personal

- Lavarse y desinfectarse las manos antes y después de las labores, antes de comer y después de ir al baño.

Esto es **FUNDAMENTAL**. Emplear el protocolo de lavado de manos. [Ver video](#)
- No toser ni estornudar en las manos o en el ambiente, para tal efecto hacerlo sobre una

- servilleta o papel que luego se desechará de manera tal que se evite la contaminación. De no ser posible hacerlo sobre el antebrazo.
- No tocarse la cara, ojos, boca o nariz con las manos.
- Lavar y desinfectar las superficies y los utensilios de uso frecuente.





1.1.4. Recomendaciones para el relacionamiento con el personal

- Evitar todo tipo de reuniones sociales, técnicas, comerciales, laborales o religiosas.
- No practicar el saludo de mano, abrazo o beso. Se recomienda como saludo, un gesto cordial con la mano dejando una prudente distancia de mínimo un metro entre las personas.
- Procurar comunicarse telefónicamente con los vecinos y parientes a través del teléfono fijo o celular o de los programas o aplicaciones que estos ofrecen.
- Procurar tener los teléfonos celulares con carga y minutos disponibles para hacer llamadas de emergencia.
- Tener guardados en los números telefónicos que consideren indispensables en caso de emergencia, como servicios de salud, bomberos, Defensa Civil, Policía y Autoridades de Sanidad Agropecuaria.
- Para la atención de los transportadores que acuden a la finca a recoger productos agropecuarios, destinar el mínimo de personas necesarias y en todos los casos conservar con estos una distancia mínima de un metro y procurar emplear una mascarilla o una tela limpia que les cubra la nariz y la boca.
- La visita de estas personas debe durar solo el tiempo indispensable para realizar la labor que corresponda.
- Se debe conservar un registro de todos los vehículos y personas que ingresen a la finca. Se debe consignar en una hoja o planilla la fecha y hora de la visita, la placa del vehículo, nombre del conductor o de la persona visitante, el objeto de la visita y la hora de salida del predio.
- En lo posible practicar el lavado y la desinfección de los vehículos que ingresen al predio.

1.2. Medidas locativas de bioseguridad

Mantener en buen estado la puerta y cercas del predio con el fin de evitar el ingreso de personas y de vehículos no autorizados, así como de animales ajenos al predio.

La puerta de entrada al predio **debe permanecer cerrada** para evitar el libre ingreso de personas, animales y vehículos a la unidad productiva.

1.3. Medidas específicas para prevenir el COVID-19 en tambos o hatos lecheros

- El ordeño es la única tarea impostergable. Debemos proteger a quienes lo realizan. Separe las tareas y las personas encargadas de ésta labor.
- Programe semanalmente la provisión de alimentos e insumos para el ordeño.
- Designe un área para el cambio de vestimenta y calzado para el personal que realizará el ordeño.
- De ser posible, adecúe las salidas, permisos y licencias del personal, cerrando la posibilidad de participación externa en la labor del ordeño.
- Tome las precauciones de distancia, higiene y desinfección en la entrada de los camiones de recolección de la leche, el de alimentos para animales, semillas o de otro proveedor de insumos.
- Reprograme las visitas de asesoramiento técnico del veterinario o de vendedores.
- Mantenga el sitio del ordeño limpio y ventilado.
- Recordar que se mantiene la denuncia obligatoria ante las Autoridades de Sanidad Animal, de sospecha de enfermedades como brucelosis bovina, tuberculosis bovina y fiebre aftosa.
- Se recuerda reforzar los cuidados en el uso prudente de medicamentos veterinarios y plaguicidas agrícolas, respetando y registrando el tiempo de retiro o período de espera, respectivamente.
- Recuerde que, para desinfectar las superficies, las herramientas y el calzado, debe utilizar preferiblemente, una solución de hipoclorito de sodio (50 ml de cualquier lavandina, lejía o blanqueador de uso doméstico en un (1) litro de agua). Utilice alcohol antiséptico al 70° para aplicarlo sobre la piel.

“NO HAY NADA MÁS URGENTE E IMPORTANTE QUE SU SALUD Y LA DE SU FAMILIA, MANTENGAMOS EL COVID 19 LEJOS DE NUESTRA CASA Y DE NUESTRA REGIÓN Y SUMINISTREMOS UN PRODUCTO INOCUO PARA LOS CIUDADANOS”.





2.

RECOMENDACIONES SANITARIAS Y DE BIOSEGURIDAD PARA EL **TRANSPORTE DE INSUMOS** A LAS FINCAS Y DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS DESDE ESTAS A LAS PLANTAS DE TRANSFORMACIÓN O COMERCIALIZACIÓN



Se recomienda que el personal encargado de la operación de equipos de transporte sea capacitado sobre las medidas de prevención para el coronavirus y que se lleven a cabo capacitaciones sobre los protocolos de higiene y garantizar que estos se sigan. [Ver video](#)

Los vehículos, sus conductores y tripulantes representan un riesgo para la introducción del coronavirus a las fincas, por lo tanto, debemos implementar una serie de medidas para minimizar este riesgo.

1. Los conductores, tripulantes y ayudantes, que tengan síntomas de gripa, como tos, fiebre o dificultad para respirar, se deben quedar en la casa y por ningún motivo deben hacer ni acompañar labores de transporte.
2. No toser ni estornudar en las manos o en el ambiente, para tal efecto hacerlo sobre una servilleta o papel que luego se desechará de

manera tal que se evite la contaminación. De no ser posible hacerlo sobre el antebrazo.

3. No tocarse la cara, ojos, boca o nariz con las manos.
4. Cuando llegue a las fincas, evite saludar de mano.
5. Garantizar el aseo personal y el cambio diario del uniforme o ropa limpia.
6. Mantener desinfectante en el vehículo.
7. Mantener la cabina del vehículo limpia y ventilada.
8. Limpiar y desinfectar las superficies y objetos que toca habitualmente (timón, palanca de cambios, celulares, sillas y cabina del vehículo).

9. Particularmente en el caso de los conductores de transporte de leche cruda, lavar y desinfectar las manos y los instrumentos para el proceso de recolección de la leche antes y después de cada operación.

10. En lo posible no deben ingresar vehículos a la finca. Procurar que la carga que traigan a la finca o que deban transportar desde la finca, se deje en la entrada o en el lugar más lejano de las viviendas del predio rural.

11. En el caso de los vehículos recolectores de leche cruda, deben permanecer el menor tiempo posible en la finca y estacionarse en un lugar exclusivamente previsto para tal fin.

12. En caso de que el vehículo deba ingresar a la finca, en razón del peso o volumen de la carga, debe estacionarse en un sitio lo más alejado posible de las viviendas.

13. El tiempo que permanezca el vehículo, su conductor y tripulante, debe ser el mínimo indispensable para realizar la labor de carga o descargue. No hacer visitas.

14. Se debe destinar el menor número de personas de la finca para que atiendan la labor de carga y descarga de insumos o productos, procurando mantener una distancia de un metro, como mínimo, con el personal que recoge o lleva la carga.

15. Para su alimentación durante la ruta, prefiera llevar sus propios alimentos desde casa.

16. Una vez terminada su labor diaria, evite lugares concurridos y prefiera llegar lo antes posible a su casa.



3.

MEDIDAS SANITARIAS Y DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 EN **GRANJAS O EMPRESAS DE PRODUCCIÓN** AGRÍCOLA, PORCÍCOLA, AVÍCOLA, GANADERAS, ACUÍCOLAS, DE PRODUCCIÓN DE MATERIAL GENÉTICO, DE PIENSOS PARA ANIMALES Y DE **TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS**

La protección de la salud y la prevención del contagio del COVID-19, es una responsabilidad compartida de la empresa y de sus trabajadores.

Los consejos prácticos y medidas sanitarias y de bioseguridad que a continuación se describen se aplican al personal de las granjas agrícolas, porcícolas, avícolas, acuícolas, ganaderas, centros de producción de material genético, fábricas de pienso, plantas de higienización de leche, frigoríficos y transporte de materias primas, pienso y animales. Tales medidas tienen por objeto la

protección de la salud y a su vez son actuaciones encaminadas a garantizar el buen funcionamiento de la granja y la normal producción y abastecimiento de alimentos inocuos de origen animal y vegetal para el consumo humano.

Las medidas de restricción de acceso de personal descritas en el numeral 1.1.1 son aplicables a las empresas; esto es muy importante puesto que de su observancia depende en gran medida el impedir el ingreso del COVID-19 a la granja, planta o empresa.



3.1. Responsabilidades sanitarias y de bioseguridad de los trabajadores

LOS TRABAJADORES deben seguir las medidas de higiene personal y de bioseguridad que a continuación se describen:

- Acatar rigurosamente las medidas sanitarias y de bioseguridad establecidas en la unidad productiva, planta o empresa, según la naturaleza de su actividad y aquellas adicionales que con ocasión de la emergencia de COVID 19 se implementen.
- Con carácter obligatorio, todo el personal de campo, planta y bodegas deben vestir uniformes limpios y desinfectar su calzado en los pediluvios.
- Conservar estricta higiene personal, especialmente mediante el correcto y frecuente lavado y desinfección de las manos.
- Lavarse y desinfectarse las manos después de toser o estornudar, antes y después de comer, luego de utilizar los servicios higiénicos, después de haber tenido contacto con otras personas y al empezar y finalizar la jornada de trabajo.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente la superficie de los equipos que puedan contaminarse con secreciones respiratorias.
- Lavarse y desinfectarse las manos luego de tocar superficies que pueden estar contaminadas como pomos de puertas, equipos de carga, maquinaria, interruptores y teclados compartidos, entre otros.
- Procurar mantener una distancia mínima de 1 m con las otras personas, tanto en campo como en las instalaciones de la empresa.
- En todo momento el personal debe emplear

tapabocas o barbijos de manera permanente

- No saludar de mano y evitar el contacto personal.
- No tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- En caso de toser o estornudar se deben utilizar preferentemente pañuelos desechables, que deben ser depositados en los contenedores previstos para ello.
- Si no se dispone de pañuelos, se debe estornudar utilizando el brazo para no contaminar las manos.
- Mantener las instalaciones y recintos de trabajo ventilados según la actividad que se trate.
- No compartir objetos personales.
- Los teléfonos celulares deben ser portados y usados según la política de la empresa. Sin embargo, deben estar en todo momento limpios y desinfectados y solo ser empleados por su propietario.
- Evitar beber agua en fuentes, salvo que se usen vasos.
- Los trabajadores que porten guantes deben lavar las manos con jabón y aplicar antisépticos, cada vez que se los quiten o los cambien.
- Acatar el aislamiento domiciliario según lo dispongan las Autoridades.
- No acudir a actividades sociales, celebraciones y reuniones de toda índole.

3.2. Responsabilidades sanitarias y de bioseguridad de las empresas

LAS EMPRESAS deben establecer las medidas sanitarias y de bioseguridad para proteger la salud de los trabajadores, según se describe a continuación:

- Proporcionar a los trabajadores información sobre la infección por COVID-19, sobre sus síntomas y las medidas sanitarias y de bioseguridad para prevenirlo y evitar su contagio.
- Se debe prohibir toda visita o entrada a la granja o planta que no sea estrictamente indispensable.
- Las visitas de personal externo a las granjas o plantas, deberán estar únicamente permitidas a las Autoridades de Salud, de Sanidad Animal y Vegetal, de las fuerzas del orden y al personal técnico de las empresas o personal encargado de realizar labores de mantenimiento imprescindibles.
- Suministrar a los trabajadores según su labor, indumentaria limpia y el material de protección personal requerido, incluyendo tapabocas o barbijos.
- Facilitar a los trabajadores el acceso oportuno a la atención médica.
- Proporcionar detergente y desinfectantes para llevar a cabo las labores de limpieza y desinfección de las instalaciones.
- En las zonas de trabajo, poner a disposición del personal lavamanos dotados de jabón líquido, toallas de papel desechables, dispensadores con gel antiséptico y recipientes con tapa para disponer de las toallas usadas.
- Evitar congregarse más de diez (10) personas en ambientes cerrados o instalaciones de trabajo.
- Para la comunicación y el desarrollo de actividades técnicas y administrativas, priorizar el uso de la tecnología como internet y aplicaciones en los teléfonos celulares, evitando al máximo el contacto directo entre trabajadores.
- Evitar el acceso a la granja de vehículos ajenos a la planta o unidad productiva.
- Evitar viajes y desplazamientos a otra localidad diferente a la del centro de trabajo (granja o planta) y residencia.
- Suspender y aplazar hasta nueva orden los cursos de formación programados y toda forma de reuniones presenciales.



3.3. Organización de los trabajadores en los espacios comunes



Con el fin de reducir el número de personas expuestas y evitar posibles contagios por COVID-19, se recomienda a las empresas:

- Organizar las labores mediante la conformación de grupos de trabajadores o cuadrillas y la asignación de turnos y coordinar sus relevos.
- Los grupos de trabajo deben estar claramente identificados.
- Evitar el intercambio de miembros entre los diferentes grupos de trabajo.
- Garantizar que se conserve una distancia de seguridad de al menos un metro (1,0 m.) entre los trabajadores, tanto en sus puestos de trabajo como en zonas comunes.
- Los grupos de trabajo deben evitar realizar actividades de forma conjunta. Evitar utilizar los comedores, servicios sanitarios u otras instalaciones de manera simultánea.
- Realizar la entrada y la salida del personal de forma escalonada y ordenada, de acuerdo a los turnos establecidos.
- Dotar a los encargados de los grupos de trabajo de termómetros, para controlar la temperatura de los trabajadores a su cargo, antes del comienzo de los trabajos. Se debe impedir que trabajen personas con temperaturas por encima de los 37,5 °C, que presenten síntomas compatibles con el coronavirus y aquellos que se nieguen a que se les tome la temperatura.

3.4. Delimitación de zonas de trabajo y restricción de movilidad de los grupos de trabajo

- Se recomienda delimitar las zonas de trabajo.
- Restringir la movilidad de los trabajadores a zonas que no les correspondan.
- Para cada grupo de trabajo o cuadrilla es recomendable asignar determinados servicios sanitarios.
- En cada área de trabajo se dispondrá de zonas de lavado de manos y dosificadores de gel desinfectante.
- Los trabajadores que transitan varios lugares como los encargados del mantenimiento, deberán extremar las medidas de higiene personal, siendo recomendable la limpieza y desinfección de sus manos al pasar de una zona de trabajo a otra. Estos trabajadores deben ir provistos de mascarillas y guantes de protección.



3.5. Limpieza y desinfección de equipos y maquinaria de trabajo

El coronavirus puede permanecer en los equipos, sillas, mesas, teclados y superficies de uso frecuente, por lo tanto, se debe llevar a cabo y documentar la limpieza y desinfección de los mismos, antes de ser utilizados por otro grupo de trabajadores.

Cuando se tengan que emplear instalaciones y equipos de trabajo de uso común, la limpieza y desinfección debe ser rigurosa, particularmente en las partes de los equipos que entran en contacto con el trabajador, esto es clave para evitar un eventual contagio.

3.6. ¿Qué productos utilizar para la desinfección?

- Preferentemente se debe emplear hipoclorito de sodio para desinfectar superficies, en diluciones del 0,25% al 5%. Es decir, 50 mililitros o 100 ml de hipoclorito de sodio de una solución comercial del 5% diluido en 1 litro de agua potable. Dejar actuar la solución un minuto sobre las superficies a desinfectar.
- Otros productos de uso sanitario que demostraron efectividad para eliminar a diferentes cepas de coronavirus son:
 - o Peróxido de hidrógeno al 0,5 % (agua oxigenada).
 - o Glutaraldehído (0,5%).
 - o Amonio cuaternario (0,5%).
- o Productos iodóforos (0,5 al 2,5 % de iodo).

Estos productos se deben dejar actuar durante 5 minutos sobre las superficies a desinfectar.

3.7. Transporte del personal

- El vehículo que transporta al personal a la finca, planta o unidad productiva, debe ser rigurosamente lavado con detergente y desinfectado, antes y después de cada uso. La desinfección se puede llevar a cabo con una solución de hipoclorito de sodio en solución del 0,5%, es decir, 100 ml de producto un comercial al 5% por litro de agua.
- Es obligatorio que el conductor, antes de subir al vehículo, aplique todas las medidas de higiene personal, en especial el lavado de las manos.
- No saludar de mano, con abrazos o besos.
- Mantener el interior del vehículo limpio y ventilado.
- El conductor y los pasajeros deben emplear mascarillas durante el transporte.
- Evitar toser, estornudar y evitar conversar durante los trayectos de viaje.
- Mantener distancia mínima de 1 m distancia entre los pasajeros.

3.8. Medidas de prevención del COVID-19 en los frigoríficos



En la emergencia que actualmente vivimos, resulta vital garantizar la producción, la inocuidad y el suministro de alimentos cárnicos para la población. Por lo tanto, es fundamental mantener la salud de los trabajadores que realizan esta importante labor.

En este sentido todo el personal de la planta debe recibir información sobre las medidas recomendadas por el Ministerio de Salud para evitar el contagio y transmisión del COVID-19.

Las plantas de sacrificio deberán adoptar las medidas pertinentes de prevención en salud pública y gestionar los programas que aseguren la

inocuidad de la carne a través de la aplicación de sistemas de aseguramiento de calidad e inocuidad.

A continuación, se describen las principales medidas específicas para prevenir el ingreso del COVID-19 a las plantas de sacrificio. Para tal efecto se debe mantener un protocolo de bioseguridad de alto nivel de exigencia y procedimientos sanitarios estrictos. El personal debe estar entrenado para realizarlos y tales procedimientos deben ser permanentemente monitoreados y registrados en un sistema que permita su verificación y trazabilidad.

3.8.1. Ingreso a la planta

- El personal destacado en los puntos de ingreso a la planta debe estar provisto de los equipos de protección personal requeridos y cumplir de manera periódica las medidas de higiene establecidas.
- No permitir el acceso de personal ajeno a la planta.
- En casos de permitir el ingreso de personal ajeno a la planta, por motivos excepcionales (por ejemplo, mantenimiento, atención a proveedores, transporte de animales en pie o transporte de carne), se deberá realizar sin excepción, la toma de temperatura a todas y cada una de las personas. Para tal efecto emplear un termómetro infrarrojo controlado por personal entrenado para el efecto. Igualmente se deben tomar los datos personales y aplicar las respectivas medidas de seguridad si el ingreso es por primera vez.
- Tomar temperatura corporal al 100% del personal, sin excepción, tanto al ingreso a sus labores y como en los tiempos intermedios que la empresa determine. Los trabajadores con temperatura superior a 37.5°C, no deben ingresar a la planta y deben acudir de manera inmediata al médico.
- En la entrada principal de la planta se deberá contar con un área específica para lavado de manos y desinfección, dotada de jabón líquido y alcohol o gel antiséptico. Asegurar que el 100% de las personas laven sus manos con jabón, durante al menos 30 segundos, cuando ingresen a la planta y cada vez que sea necesario, de conformidad con el procedimiento establecido para tal efecto.
- Controlar aún más el acceso del personal a la planta, por ejemplo, ajustando los horarios de ingreso y salida, instalando cajas de entrada/salida de documentación fuera de las oficinas y restringiendo de manera estricta el acceso de los empleados a determinadas área de la planta, limitándola al personal estrictamente requerido para las labores que allí se realizan.
- Se debe ingresar con vestimenta totalmente limpia, sin uso desde el último lavado y sin ningún elemento como relojes, aros, pulseiras o anillos.

3.8.2. En la planta

- En la planta es obligatorio el lavado y sanitizado de manos y brazos, el lavado de botas y sanitizado de suelas y el uso de mascarillas y cofia cubre cabello.
- En las salas de proceso se deben lavar, sanitizar y esterilizar, de manera permanente y luego de cada uso los instrumentos de faena y las herramientas. Esto se debe cumplir en todos los procesos, por ello es importante activar todas las medidas adicionales a fin de asegurarse que no exista posibilidad de ingreso y transmisión del virus dentro de la planta.
- El 100% de las personas deben disponer y usar con mascarillas dentro de las plantas; su uso es obligatorio.
- De acuerdo con los tiempos establecidos en el sistema de calidad de la planta, los trabajadores deberán hacer cambio de sus elementos de protección especialmente tapabocas, cofia cubre cabello, protectores, petos/mandiles y guantes.
- Conservar una estricta división e independencia de los grupos de trabajo en las plantas. Por ejemplo: corrales, faena, cuarteo, despostada, entre otros.
- Procurar dividir al personal de faena en dos (2) grupos, un “grupo activo” y otro “grupo inactivo”, este último reemplazaría al primero en caso de ser requerido. De acuerdo a las características de cada línea de producción y operación se sugiere reducir la velocidad



de faena, reducir el número de operarios, aumentar la distancia entre operarios, entre otras medidas, tendientes a reducir el personal, reducir el riesgo de contagio y tener la capacidad de disponer de un grupo de contingencia.

- Detener la línea (reduciendo el nivel de ruido) para comunicar adecuadamente un eventual problema crítico y de esa manera eliminar la necesidad de “comunicación de contacto cercano” en un entorno ruidoso.
- Procurar que los inspectores solo se comuniquen con los operarios cuando esto sea estrictamente necesario y se mantenga con estos una distancia mínima de 2 m.
- Ajuste de las prácticas y frecuencias de inspección en el sitio, a fin de aumentar la distancia entre los operarios de la planta, para evitar áreas congestionadas de personas.
- Evitar a toda costa la comunicación no esencial entre los operarios en el piso de sacrificio, la cual se puede dar como consecuencia del nivel de ruido. Reducir al máximo los casos de contacto cercano y adoptar prácticas de comunicación alternativas como el teléfono y el correo electrónico para la comunicación esencial.
- El personal encargado de la limpieza debe estar igualmente provisto de equipo de protección (cofia cubre cabello, tapabocas y guantes). En su labor deben tener especial atención en la desinfección de las zonas, áreas y superficies mayor contacto y riesgo de contaminación como picaportes, interruptores, mobiliario en general, servicios sani-

tarios, muebles de oficina y teclados, entre otros.

- Aplicar separadores físicos o de señalización que permitan mantener una efectiva separación entre los grupos de trabajo. Particularmente en áreas comunes como instalaciones sanitarias, casinos y camarines o recintos para cambio de ropas, de tal manera que se mantengan en todo momento las medidas sanitarias de acuerdo a los grupos de trabajo definidos.
- Minimizar o eliminar el uso de equipos comunes a la planta (huelleros digitales), pues constituyen un riesgo de contaminación.
- Sanitización frecuente de todos los elementos de uso compartido en casinos como alcuzas o aceiteras, dispensadores de salsas, saleros, azucareras; herramientas en áreas de trabajo; teclados, monitores y equipos oficinas.
- Se debe llevar a cabo una estricta limpieza y desinfección de los baños.
- Las labores limpieza y desinfección de instalaciones deben ser objeto inspección periódica, varias veces al día según el sistema de calidad de cada planta.
- Evitar todo tipo de contacto físico entre las personas, manteniendo la mayor distancia posible.
- Incorporar en los manuales de procedimiento, los registros de sanitización por Covid-19 de todas las áreas, antes, durante y después de cada operación.

- Tras la faena, las personas de los camiones de transporte de carne, no deben soportar los canales o piezas de carne sobre sus ropas.
- Los vehículos de transporte de animales para sacrificio y transporte de carne, deben ser desinfectados antes del ingreso a la planta, igualmente deben estar estrictamente separados y permanecer en la misma el menor tiempo.
- El personal encargado del transporte de carne tras la faena en la planta de sacrificio debe vestir indumentaria limpia, utilizar los elemen-

tos de protección; guantes, tapabocas, peto/mandil y cofia cubre cabello.

- En el caso de conductores que llevan los vehículos a la zona de descargue de los animales para sacrificio no deben bajar del camión o en su defecto guardar la distancia de 2 m y no entrar en contacto con el personal de los corrales.
- Gestionar el riesgo de la falta de insumos, pero minimizar los contactos con proveedores de insumos.

3.8.3. Recomendaciones relativas a la salud

- Identificar y enviar a sus hogares a todas las personas de riesgo (mujeres embarazadas, mayores de 65 años, personas hipertensas, enfermedades respiratorias, con diabetes o enfermedades autoinmunes o recibiendo tratamientos que afecten el desempeño del sistema inmune).
- Cumplir estrictamente el estándar de salud que prohíbe que un trabajador ingrese a realizar sus labores estando enfermo.
- Consultar a todo el personal de la planta si ellos, sus familiares o allegados, realizaron recientemente viajes al exterior o estuvieron recientemente en contacto con personas que hayan realizado este tipo de viajes o si han entrado en contacto con personas que se encuentren en cuarentena. De conformidad con lo anterior, la empresa evaluará a través del área de salud las acciones a implementar.
- Si un trabajador presenta síntomas como: fiebre, estornudos frecuentes, tos, malestar general, secreción nasal o experimenta pérdida o disminución del sentido del gusto o del olfato, deberá retirarse de inmediato del puesto de trabajo, notificar la novedad al funcionario responsable de salud en la planta y acudir de inmediato a las Autoridades Sanitarias.
- Igualmente, el trabajador afectado deberá identificar e informar a la empresa las per-

sonas con las que tuvo contacto, para que se aplique el protocolo médico establecido según sea el caso.

- Poner en cuarentena por catorce días a todos los trabajadores del grupo en el que se detecte un trabajador con COVID-19, y sanitizar todas las instalaciones con las que tuvieron contacto estos trabajadores.
- Las empresas, en el marco de su Sistema de Gestión de Inocuidad (SGI) o su Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), debe reforzar las actividades de saneamiento, bioseguridad, limpieza y desinfección, a fin de gestionar los riesgos asociados a las instalaciones o la conducta de los trabajadores, independientemente del tipo de virus o bacteria que pueda poner en peligro la salud del personal o la inocuidad de la carne. En todo momento los operadores deben mantener instalaciones limpias y desinfectadas, particularmente las superficies que están en contacto con alimentos. Se debe buscar orientación adicional de las autoridades locales de salud pública.
- El personal sanitario que cumple funciones en la planta, en el caso de médicos y enfermera(o)s deben disponer de equipos de protección para atención de personas, según lo recomendado por el Ministerio de Salud.



4.

CÓMO PROCEDER
EN CASO DE **APARICIÓN**
DE SÍNTOMAS DE **COVID-19**

Los principales síntomas de la infección por COVID-19 son los siguientes:

Fiebre, estornudos frecuentes, tos, malestar general, secreción nasal y dificultad para respirar. Algunas personas pueden experimentar pérdida o disminución del sentido del gusto o del olfato.



4.1. ¿Qué hacer si los síntomas aparecen en el lugar de trabajo?

El trabajador que presente alguno de estos síntomas deberá comunicarlo inmediatamente a la empresa y minimizar su contacto con el resto del personal. De ser posible debe ser alojado en una habitación donde permanezca solo. Si no es posible, se deberá respetar una distancia mínima de dos (2) metros con el resto de personas, idealmente interponiendo alguna barrera física. En todo momento debe utilizar mascarilla.

La persona afectada deberá informar al responsable de la empresa con cuáles trabajadores estuvo en contacto.

La empresa de manera inmediata debe poner en conocimiento la novedad a las Autoridades Sanitarias.

Si las Autoridades de salud pública informaran que los resultados de las pruebas practicadas al trabajador son positivos a COVID-19, se debe proceder de la siguiente manera:

- La empresa se pondrá a disposición de la Autoridad Sanitaria competente para implementar las acciones a seguir a fin de proteger la salud del personal. En este contexto, evaluar la continuidad de las actividades de producción y suministro.
- Actuar de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la Autoridad Sanitaria, respecto del trabajador afectado.
- Actuar de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la Autoridad Sanitaria competente en lo referente al monitoreo y control de los contactos del trabajador positivo a COVID-19.
- Ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de la línea que permita retomar la producción en el menor plazo posible, cumpliendo con las medidas sanitarias recomendadas por el Ministerio de Salud Pública.

4.2. ¿Qué hacer si los síntomas aparecen en el domicilio del trabajador?

- La empresa, antes del inicio de las tareas de cada grupo, deberá informar al personal y/o sus representantes las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad a los trabajadores en sus puestos de trabajo.
- La empresa dispondrá de un equipo de contingencia adecuado o grupo de “personal inactivo” para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadores sometido a vigilancia de autoridad sanitaria, hasta que esta autorice su reincorporación.
- En el marco de la emergencia, se mantendrá un registro auditable con las declaraciones juradas de los trabajadores sobre su estado de salud y el de su familia, así como también el informe diario de temperatura corporal y las fichas clínicas del personal. Dicho registro quedará a disposición de la Autoridad Sanitaria.

“Con el cumplimiento de estas medidas se protege la salud de todos, se previene el riesgo de contagio y se contribuye a mantener la actividad de las empresas”.



BIBLIOGRAFÍA

- CFIA, Canada, 2020. "Coronavirus disease (COVID-19): CFIA information for industry". <https://www.inspection.gc.ca/covid19/cfia-information-for-industry/eng/1584462704366/1584462704709>
- Larrechart Mónica, 2020. "Guía para industria láctea- COVID 19". MGAP-ROU, Depto. Control sanitario de lácteos, consultado en marzo de 2020.
- Subcomisión Técnica y de Calidad del Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas, 2020. "Protocolo de actuación para el manejo de un caso positivo de coronavirus en plantas del Consorcio de exportadores de carnes argentinas para asegurar la continuidad de las operaciones". Consultado en marzo de 2020.
- PROEXPORT, frutas y hortalizas de Murcia España 06-04-2020. Protocolo de actuación AGRO frente al coronavirus (COVID-19). <https://www.proexport.es/coronavirus/protocolo-coronavirus/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador, Grupo de Musáceas. Protocolo para la prevención del coronavirus (COVID 19) en áreas bananeras del Ecuador. Circular 16 de marzo 2020.
- Agencia de Regulación y control Fito y Zoosanitario del Ecuador AGROCALIDAD PROTOCOLO DE RECOMENDACIONES PARA EL SECTOR AGROPRODUCTIVO. Marzo-2020.
- Cooperativa Lechera de Antioquia COLANTA. Medidas prevención COVID 19 para carrotanques de transporte de leche. Marzo de 2020. <https://colanta.com/corporativo/seccion/noticias/covid-19/>
- Ministerio de Salud y Ministerio de Agricultura de Colombia. Recomendaciones y orientaciones para la prevención, contención y mitigación del coronavirus covid-19 en las actividades agrícolas y ganaderas, Circular Externa 001 de 2020. Marzo de 2020.
- Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria OIRSA, Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos. Manual de Inspección de carne de bovino, 2016. https://www.oirsa.org/contenido/biblioteca/OIRSA_MANUAL_INSPECCION.pdf
- Organización Mundial de la Salud. OMS Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): orientaciones para el público <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

