



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

Resolución

Número:

Referencia: Aprueba Protocolo de “Lineamientos para la minimización del riesgo de contagio por COVID-19 en establecimientos de comercialización mayorista frutihortícolas” (EX-2020-07371718-GDEBA-DSTAMDAGP)

VISTO el expediente electrónico N° EX-2020-07371718-GDEBA-DSTAMDAGP por el cual se propicia la aprobación de los “Lineamientos para la minimización del riesgo de contagio por COVID-19 en establecimientos de comercialización mayorista frutihortícolas”, los Decretos de Necesidad y Urgencia N° 260/2020 y su modificatorio N° 287/2020, N° 297/2020 y sus modificatorios N° 325/2020 y N° 355/2020 del Poder Ejecutivo Nacional, el Código Rural aprobado por el Decreto-Ley N° 10.081 y sus modificatorias, la Ley N° 15.164, el Decreto N° 132/2020, y la Resolución N° 135/2020 del Ministerio de Trabajo, y

CONSIDERANDO:

Que en virtud de la Pandemia declarada por la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS) en relación con el coronavirus (SARS-CoV-2) y la enfermedad que provoca el COVID-19, mediante el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 260/2020 el Poder Ejecutivo Nacional amplió, por el plazo de UN (1) año, la emergencia pública en materia sanitaria establecida por la Ley N° 27.541, disponiendo una serie de medidas en tal marco;

Que el virus que causa el COVID-19 produce enfermedades respiratorias, conociéndose que la principal vía de contagio es de persona a persona y su rápida propagación supone un riesgo para la salud pública y exige una respuesta inmediata y coordinada para contener la enfermedad e interrumpir la propagación y el contagio;

Que, como consecuencia de ello, el Gobernador de la Provincia de Buenos Aires dictó el Decreto N° 132/2020, mediante el cual se declara el estado de emergencia sanitaria en el ámbito de toda la Provincia de Buenos Aires, por el término de ciento ochenta (180) días, a tenor de la enfermedad por el nuevo coronavirus (COVID-19);

Que el marco de la declaración de Pandemia emitida por la OMS, la emergencia sanitaria ampliada por el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 260/20 y su modificatorio N° 287/2020, y en atención a la evolución

de la situación epidemiológica con relación al coronavirus (COVID-19), mediante el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 297/2020 y sus modificatorios N° 325/2020 y N° 355/2020, se establece la medida de “aislamiento social, preventivo y obligatorio” para todas las personas que habitan en el país o se encuentren en él en forma temporaria, quedando exceptuadas del cumplimiento de dicha medida y de la prohibición de circular las personas afectadas a las actividades y servicios declarados esenciales en la emergencia;

Que entre las actividades y servicios esenciales, exceptuadas del cumplimiento de la medida de “aislamiento social, preventivo y obligatorio” y de la prohibición de circular, se encuentran: las industrias de alimentación, su cadena productiva e insumos –entendiéndose por tal las que integran la cadena de valor e insumos de los sectores productivos de alimentación y bebidas-, las actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria y de pesca, el reparto a domicilio de alimentos, las actividades vinculadas con el comercio exterior, las actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización forestal, curtiembres, aserraderos y fábricas de maquinaria vial y agrícola;

Que por ello que se torna necesario implementar medidas para minimizar los riesgos de contagio para las actividades y en los establecimientos que albergan procesos de producción, distribución y abastecimiento de alimentos;

Que entre los diferentes eslabones que componen la cadena agroalimentaria exceptuados del “aislamiento social, preventivo y obligatorio”, se encuentra el sector frutihortícola que incluye a los operadores de comercialización mayorista ubicados en los mercados de interés nacional, los centros de reexpedición, depósitos mayoristas y acopiadores de frutas y hortalizas, los cuales deben realizar sus actividades respetando las recomendaciones habituales que hacen a la manipulación de los alimentos establecidas en el Código Alimentario Argentino –CAA-, cabiendo reforzar las que particularmente disponen las autoridades sanitarias en el contexto de prevención de la propagación del COVID 19;

Que la Ley N° 15.164 establece en su artículo 22 que le corresponde al Ministerio de Desarrollo Agrario asistir al Gobernador en todo lo inherente a las materias de su competencia, y en particular intervenir en la gestión e implementación de la política bromatológica en materia de agroalimentos, entender en promoción, fiscalización y control de las actividades frutícola, hortícola y cualquier materia afín, e intervenir en las relaciones y participación de la Provincia en la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires y demás organizaciones concentradoras de productos;

Que en tal sentido es competencia del Ministerio de Desarrollo Agrario el ejercicio del poder de policía sanitario en lo atinente a la sanidad vegetal previsto en el Código Rural aprobado por el Decreto-Ley N° 10.081 y sus modificatorias, encontrándose contempladas en las áreas que integran la estructura orgánico funcional de la Jurisdicción las acciones correspondientes a tal fin, conforme lo previsto en el Decreto N° 75/2020;

Que en tal marco y como producto de una mesa de trabajo conjunto entre este Ministerio de Desarrollo Agrario y los organismos nacionales con competencias materiales relacionadas a la producción y abastecimiento de alimentos, municipios, universidades y representantes del sector, se elaboró un Protocolo con los Lineamientos para la prevención de la propagación del COVID 19 en los mercados concentradores de frutas y hortalizas, contenido en el anexo IF-2020-07315670-GDEBA-SSDAYCAMDAGP;

Que mediante la Resolución N° 135/2020 el Ministerio de Trabajo estableció que los empleadores deben confeccionar, implementar y cumplir un Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo, en el marco de la EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19, de conformidad con las especificidades que requiera la actividad desarrollada y/o las tareas prestadas por las trabajadoras y los trabajadores en cada uno de los establecimientos del empleador y/o lugares de trabajo, determinando en tal sentido en su artículo 2° que la confección del protocolo debe ajustarse a las previsiones de los plexos normativos allí enumerados, “a las normas existentes específicas para cada actividad, y a aquellas que se dicten en consecuencia de la emergencia sanitaria declarada en el ámbito de toda la Provincia de Buenos Aires y a nivel nacional”, y en su artículo 4° la exhibición obligatoria por parte de los empleadores y su comunicación al comité mixto de

salud, higiene y seguridad en el empleo si lo hubiere o a la/s asociación/es sindical/es que represente/n a las trabajadoras y los trabajadores que presten tareas en el establecimiento;

Que en consecuencia, resulta procedente formalizar la aprobación del referido Protocolo de “Lineamientos para la minimización del riesgo de contagio por COVID-19 en establecimientos de comercialización mayorista frutihortícolas”, contenido en el anexo IF-2020-07315670-GDEBA-SSDAYCAMDAGP, en tanto integrantes de las actividades exceptuadas relacionadas a la producción y abastecimiento de alimentos, y sin perjuicio de las actualizaciones que pudieran derivarse de nuevas medidas y/o recomendaciones de las autoridades sanitarias competentes;

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Decreto-Ley N° 10.081 y sus modificatorias, y la Ley N° 15.164;

Por ello,

EL MINISTRO DE DESARROLLO AGRARIO

DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

RESUELVE

ARTÍCULO 1°. Aprobar el Protocolo de “Lineamientos para la minimización del riesgo de contagio por COVID-19 en establecimientos de comercialización mayorista frutihortícolas” que como Anexo (IF-2020-07315670-GDEBA-SSDAYCAMDAGP) forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°. La exhibición y comunicación del Protocolo de “Lineamientos para la minimización del riesgo de contagio por COVID-19 en establecimientos de comercialización mayorista frutihortícolas” aprobado mediante el artículo precedente, de acuerdo a lo previsto en el artículo 4° de la Resolución N° 135/2020 el Ministerio de Trabajo, determinará la adhesión al mismo, sin perjuicio de exteriorizarse también su adopción o implementación mediante otro instrumento.

ARTÍCULO 3°. Registrar, comunicar, publicar, dar al Boletín Oficial y al Sistema de Información Normativa de la Provincia de Buenos Aires (SINBA). Cumplido, archivar.

Digitally signed by RODRÍGUEZ Javier Leonel
Date: 2020.04.27 18:52:49 ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2020.04.27 18:52:59 -03'00'

LINEAMIENTOS PARA LA MINIMIZACIÓN DEL RIESGO DE CONTAGIO POR COVID 19 EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA FRUTIHORTÍCOLA



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

MINISTERIO DE
DESARROLLO AGRARIO



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

Dada la situación originada por la pandemia de COVID 19, y a partir del Decreto del Gobierno Nacional, 297/2020, que dispone medidas para asegurar el cumplimiento del “aislamiento social, preventivo y obligatorio”, en el que quedan expresamente exceptuadas las “Actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria”, y “reparto a domicilio de alimentos” (Incisos 13 y 19 del artículo 6° del citado Decreto) y los Decretos 132/2020 y 165/2020 del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires se emite el presente PROTOCOLO con los LINEAMIENTOS para el abastecimiento, manipulación, comercialización y transporte de alimentos.

Los diferentes eslabones que componen la cadena agroalimentaria frutihortícola a saber, los operadores de comercialización mayorista ubicados en los mercados de interés nacional, los centros de reexpedición, depósitos mayoristas y acopiadores de frutas y hortalizas, todos ellos alcanzados en la reglamentación vigente (Resolución Senasa N° 637 del año 2011), deben realizar sus actividades respetando las recomendaciones habituales que hacen a la manipulación de los alimentos establecidas en el Código Alimentario Argentino y las que particularmente dispone el Ministerio de Salud de la Nación Argentina.

Es por ello que se emite el siguiente PROTOCOLO con los LINEAMIENTOS para la prevención de la propagación del COVID 19 en los mercados concentradores de frutas y hortalizas.

IMPORTANTE

No salga de su casa si usted es mayor de 60 años o padece afecciones preexistentes (inmunosupresión, enfermedad cardiovascular, diabetes y enfermedad respiratoria crónica, entre otras) y delegue las actividades productivas.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN AL COVID 19 EN LA CADENA DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Resulta necesario encuadrar los siguientes lineamientos en los principios de las BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, vinculadas con los procedimientos de limpieza y desinfección en general, prestando especial atención a la higiene y a la salud del personal llevando registros de las tareas cotidianas y habituales que se realicen al respecto.

RESPONSABILIDADES DE LA GERENCIA

INFORMACIÓN: En todo momento es necesario poner a disposición del público información y procedimientos sobre la adecuada higiene de manos y la apropiada higiene respiratoria o manejo de la tos, ante la presencia de síntomas de una infección respiratoria.

Los encargados de llevar adelante las actividades agroalimentarias deberán informar a sus empleados las medidas sanitarias que deben adoptarse, las distancias que deben mantenerse entre el personal (2 metros), y toda medida preventiva a adoptar (disminuir la asistencia del personal a lo indispensable para desarrollar el trabajo-identificar personal de riesgo que no deben concurrir a trabajar- informar si hay personal con algún síntoma para que cumpla cuarentena y comunicar a la autoridad sanitaria).

- Las recomendaciones visuales¹ suelen ser de gran utilidad, por lo tanto se sugiere distribuir cartelera en todos los puntos de acceso a las instalaciones, en lugares visibles para los trabajadores y el público general.



¹ Puede descargar la cartelera del siguiente enlace:
<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

- Capacitar al personal en el correcto lavado de manos, medidas de higiene respiratoria y el correcto uso del barbijo².
- Verificar que el personal encuadrado como de riesgo para el COVID - 19 no debería estar en accesos a terceros ni brindar atención directa al público (mayores a 60 años, con problemas de salud encuadrados en la Resolución 2020-207-APNMT del Ministerio de Trabajo de la Nación, fundada en el artículo 1º del Decreto N° 260 de fecha 12 de Marzo de 2020).
- Flexibilizar el horario de trabajo (guardias) con el fin de evitar la circulación innecesaria de personal en las instalaciones de comercialización y centros de distribución.
- Garantizar las medidas de resguardo higiénico sanitario de todo el personal y el público en general.
- Asegurar que los espacios comunes cumplan las medidas de higiene, protocolos de limpieza y desinfección según lo establecido por las autoridades sanitarias.
- Los encargados de llevar adelante las actividades agroalimentarias deberán informar a sus empleados las medidas sanitarias a adoptar durante la jornada laboral: ropa reglamentaria, higiene de manos al entrar ingresar, ventilación correcta de los espacios, distancia que deben mantener.
- Arbitrar medidas para aumentar la frecuencia de ventilación en locales, naves, depósitos, sanitarios, etc.
- Garantizar el lavado de manos con agua y jabón durante y después de realizar las tareas de manipulación.
- Contar con un plan de contingencia para todos los casos sospechosos o con síntomas aparentes de COVID 19, antes del ingreso o durante el trabajo o circulación dentro del establecimiento.
- Facilitar la circulación con el objetivo de asegurar una distancia prudente de un metro y medio a dos entre personas al hacer una fila, trabajar o moverse dentro de la unidad de comercialización. (pasillos amplios, espacios despejados, sentido de circulación, obstáculos presentes, etc.).
- Instrumentar un diagrama de flujo, a través de diferentes indicaciones en cada espacio, para evitar que en las colas se generen aglomeraciones y la proximidad entre personas.
- Verificar el uso obligatorio de elementos de protección que cubran nariz y boca por parte de todas las personas que permanezcan o circulen dentro del establecimiento.

² Fuente recomendada: <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>

- En lo posible se recomienda la anticipación de pedidos por vías electrónicas, telefónicas u otras con el objetivo de programar las compras y minimizar la recorrida y permanencia de los clientes en el establecimiento.
- Identificar cada uno de los puestos para minimizar la circulación de los clientes en el establecimiento.
- Garantizar las condiciones en las que se tiene que desempeñar el transportista, sea cual fuere su rol dentro del mercado, para minimizar su circulación y exposición.
- Ante la presencia de algún personal con posibles síntomas comunicarse con Atención Ciudadana de manera rápida para que reciban la atención correspondiente.
- Se recomienda extender los horarios de atención al público (y/o abrir con más frecuencia) para evitar la concentración de gente.
- Informar a los trabajadores y proveedores de la importancia de no acudir al trabajo cuando presenten síntomas, aunque ellas sean leves.
- Prever medidas en el establecimiento para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID 19 en una sala o zona donde no tenga contacto con otras personas, hasta comunicarse con las autoridades locales de salud pertinente.
- Determinar que el Protocolo, en el marco de la EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19, sea de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, debiendo exponerse al menos UNO (1) por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización por parte de todos trabajadores y los trabajadores.

RESPONSABILIDADES DE LOS PUESTEROS

- Identificar claramente su puesto para minimizar la circulación de los clientes en el establecimiento.
- Garantizar la distancia mínima recomendable de un metro y medio entre personas dentro y fuera del puesto (cantidad de personas por turno, extensión de turnos de atención, ordenamiento y cantidad de mercadería acopiada, diferenciación de ventas mayoristas/minoristas).
- Asegurar la disponibilidad permanente de los elementos o insumos de higiene personal y desinfección de las superficies y herramientas de trabajo necesarios (jabón, agua, toallas de papel descartables, alcohol en gel, desinfección del puesto).

- Asegurar que el puesto se mantenga en permanentes condiciones de higiene y desinfección (pisos, superficies, utensilios, herramientas y equipos).
- Minimizar la circulación de los puesteros y empleados por las instalaciones del mercado y áreas comunes.
- Proveer de barbijos y guantes al personal; así como disponer de rociador con solución desinfectante³ para los guantes.
- Lavarse y desinfectarse con frecuencia las manos antes, durante y después realizar las tareas.

RESPONSABILIDADES DE LOS TRANSPORTISTAS

- Cuando haya que realizar la carga y descarga de la mercadería, el transportista debe mantenerse en la cabina y en caso de contacto higienizarse las manos y mantener la distancia.
- Higienizar y luego desinfectar constantemente las superficies donde se colocan las verduras y frutas, ya sea pisos, mesadas, cajones o cualquier otro recipiente donde se coloque la mercadería.

RESPECTO DE CHANGARINES, PROVEEDORES, CLIENTES Y TODA PERSONA AUTORIZADA A INGRESAR AL MERCADO

Se recomienda a las autoridades del mercado difundir las siguientes normas de conducta y proveer cartelera informativa, en caso de ser necesario:

- No compartir mate, vasos, cubiertos, herramientas tecnológicas, utensilios ni otro objeto de uso personal.
- No saludarse con un beso, abrazo ni con la mano.
- Estornudar y toser en el pliego del codo.
- Utilizar elementos de higiene y seguridad en la cantidad necesaria (jabón, desinfectante, barbijos y guantes). Emplear de ser necesario pañuelos descartables y desecharlos en cestos de basura.

³ Alcohol 70/30: Desinfectante eficaz, de fácil preparación para superficies, utensilios y manos. Usamos alcohol etílico que posee 96 % volúmenes y lo diluimos (puro no sirve), en las siguientes proporciones para llenar recipientes vaporizadores: 700 ml puro + 300 ml agua

- Evitar el contacto de las manos con el rostro.
- Lavarse y desinfectarse con frecuencia las manos antes, durante y después realizar las tareas.
- Para el caso que alguna persona que trabaje en el establecimiento pueda tener algún síntoma de enfermedad y pretenda concurrir a trabajar deberá informarle que estará imposibilitado de concurrir a su trabajo y deberá informar inmediatamente para adoptar las medidas sanitarias correspondientes a la autoridad competente.
- En el caso que algún trabajador regrese de un viaje del extranjero o resulte conviviente con personas que estuvieron en el exterior, debe aplicarse el protocolo de cuarentena por 14 días y deberá preverse el reemplazo de la labor en la planta o en su caso que pueda desarrollar sus tareas remotamente.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias. Se recuerda que diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, carretillas, etc.

LIMPIEZA HÚMEDA:

Con trapo de piso o paño, evitar (escobas, cepillos, etc.)

PROCEDIMIENTO DOBLE BALDE Y DOBLE TRAPO:

Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.

Con la solución preparada en el balde 1, friccionar las superficies a limpiar con un primer trapo (trapo 1), desde la zona más limpia a la más sucia. Repetir hasta que quede visiblemente limpia.

Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con agua. La presión del agua y el cepillado contribuyen a la limpieza de aquellas superficies que presente incrustaciones.

NOTA: usar agua caliente con detergente para la limpieza ya que disuelve las grasas, y como el virus COVID 19 está rodeado de una capa de lípidos, éstos se disuelven por acción detergente al disminuir la tensión superficial y deja expuesto al virus facilitando su destrucción.

DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES:

Una vez realizada la limpieza de superficies se debe proceder a su desinfección que es la reducción de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación de los alimentos que se elaboran, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados.

ALCOHOL 70/30:

Desinfectante eficaz, de fácil preparación para superficies, utensilios y manos. Usamos alcohol etílico que posee 96 % volúmenes y lo diluimos (puro no sirve), en las siguientes proporciones para llenar recipientes vaporizadores:

- 700 ml puro + 300 ml agua
- 350 ml puro + 150 ml agua
- 200 ml puro + 85 ml agua
- 150 ml puro + 64 ml agua

Lavandina: (Hipoclorito de Sodio):

- Utilizar en concentración de 55g/lit.
- Debe prepararse en el momento
- No exponerse a la luz solar no al calor
- Es corrosiva e irritante. Evitar el contacto con la piel y ojos
- Aplicar diluida en agua fría. El agua caliente inactiva el ion cloro
- No mezclar con detergente ya que produce gases tóxicos e inactivación del ion cloro

Dilución recomendada:

- Lavandina de 55 g/lit : 100 ml de lavandina en 10 lit de agua
- Lavandina de 55g/lit: 10 ml (una cucharada sopera) en 1 lit de agua

PROCEDIMIENTO:

Distribuir la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. Dejar secar la superficie.

IMPORTANTE

El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección..

ADHIEREN:



ABASTO XXI S.A.



Orlando J. Gonzalez e Hijo
General Belgrano



Mercado de Abasto
BAHIA BLANCA



**Cooperativa Frutihortícola
Copacabana Limitada**
MUNICIPALIDAD DE LUJÁN

**Mercado Cochabamba
Almirante Brown**

Cooperativa de Provisión
Frutihortícola
Nor Chichas de Moreno



**MERCADO TRES DE FEBRERO
COOPROYCO LTDA**

**Mercado Frutihortícola
Panacochi
Escobar**



**MERCADO SUCRE
Almirante Brown**



**Mercado Mayorista de Frutas y Verduras
MALVINAS ARGENTINAS**

**Cooperativa Linares
MERCADO DE MERLO**

Mercado Producer S.R.L.
Quilmes







GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: LINEAMIENTOS PARA LA MINIMIZACIÓN DEL RIESGO DE CONTAGIO POR COVID 19 ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA FRUTIHORTÍCOLA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2020.04.17 21:11:10 -03'00'

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2020.04.17 21:11:10 -03'00'