



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN AGROALIMENTARIO



1. INTRODUCCIÓN

Coronavirus COVID-19

En el contexto de emergencia ante la propagación del coronavirus COVID-19 y la potencial infección de la población, se aplicará el siguiente plan de preparación y respuesta con el fin de evitar/minimizar la transmisión de la enfermedad. El mismo será actualizado toda vez que se considere necesario.

El coronavirus COVID19 es un virus nuevo, desconocido anteriormente en la patología humana. La infección con SARS-CoV-2, el virus que causa el COVID-19, puede causar afecciones que varían de moderadas a severas y, en algunos casos, pueden ser fatales. Los síntomas típicamente incluyen fiebre, tos y respiración entrecortada.

El objeto de este protocolo es el de facilitar a las empresas y/o trabajadores del sector de agroalimentos medidas de contención, prevención y control adecuadas para proteger la salud de los trabajadores frente a la exposición al CORONAVIRUS COVID-19.

Principales vías de transmisión del virus

De persona a persona: se transmite por el contacto cercano entre ellas (menos de 1 metro de distancia) vía respiratoria a través de las gotas respiratorias de más de 5 micras, cuando una persona infectada habla, tose y/o estornuda. Estas gotas pueden llegar a la boca o la nariz de las personas que se encuentren cerca y eventualmente llegar al tracto respiratorio inferior.

Por contacto con superficies u objetos contaminados: el contagio se produce al tocar una superficie u objeto que tenga el virus y llevarse posteriormente las manos a la boca, nariz o los ojos. Esta vía no es considerada como la principal responsable de propagación del virus.



El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección es el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus y la higiene personal.

No existen evidencias que sugieran que el COVID-19 esté circulando en el **ganado lechero u otro ganado** ni que pueda transmitirse de humano a bovinos o viceversa.

Los **alimentos** correctamente procesados no son considerados actualmente como una vía de transmisión. Diferentes instituciones informaron que, hasta el momento, no existe evidencia de transmisión alimentaria del SARS-CoV-2.

Ante estas evidencias, el equipo de trabajo del sector agroalimentario tiene muy pocas posibilidades de enfermarse.

Sin embargo, aún dadas estas ventajas, se debe extremar la adopción de medidas preventivas para mantener esta situación en un mínimo de riesgo.

2. RECOMENDACIONES PREVENTIVAS DE CARÁCTER GENERAL

1. **Divulgación de buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación: carteleras, fondos de pantalla y TVs Comedor.
2. **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baño y vestuario.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos de limpieza como alcohol al 70%, lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar tirando lavandina diluida (100 ml en un balde de 10 L) antes de cepillar y escurrir. La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.
3. **Lavarse las manos frecuentemente.** Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas



posteriormente a un basurero. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño.

4. **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo**, no en la mano.
5. **Evitar cualquier contacto físico.**
6. **Mantenerse a la mayor distancia posible** ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
7. **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
8. **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
9. **Abastecimiento y previsión de stock de insumos** (barbijos, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
10. **Revisión y adecuación de los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso**, de tal manera de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo (distancia mínima entre personas, por ejemplo).
11. **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
12. En el caso uno de que alguna persona regrese de un viaje del extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
13. En caso de que el trabajador/a sea conviviente con personas que hubieran estado en destinos listados como “países de riesgo”, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.
14. **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona debería salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento que no viva en el campo deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.
15. **Restringir el acceso a las industrias y/o establecimientos productivos a personas de riesgo** (mayores de 60 años o con enfermedades de base respiratorias o afecciones como diabetes).



3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA

3.1. COSECHA DE GRANOS

- **Limitar la cantidad de personal** al mínimo indispensable.
- Antes de iniciar las actividades de cosecha y pos-cosecha, acuerde la metodología de trabajo con el equipo interno y externo (productor, asesor, contratista, operarios, camioneros, acopiadores, etc.) y, en lo posible, mantenga comunicación por telefonía celular.
- **Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.** Lavar y desinfectar manubrio, volantes, botones, palancas y manijas después de su uso. Evitar los acompañantes. Antes de un relevo en la operación de la maquinaria, limpiar y desinfectar adecuadamente el puesto de comando.
- **Extremar las medidas de seguridad** entre el productor agropecuario y/o su personal y el camionero en el momento de intercambio de la carta de porte.
- **Disponer agua limpia, jabón y rollos de papel secante** en la maquinaria de campaña como tolvas, cosechadora y, especialmente, en la casilla rural para que el personal pueda lavarse regularmente las manos de forma adecuada
- **Evitar compartir mate**, es recomendable llevar su propio equipo, como así también la vajilla personal (cubiertos y vaso) y elementos de aseo personal (toallas y otros).
- **Realizar por medios electrónicos y/o virtuales la mayor cantidad de trámites posibles** -cartas de porte, Código de Trazabilidad de Granos (CTG)- entre los productores agropecuarios, los acopiadores y puertos para reducir los encuentros presenciales.
- Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio.



3.2. ACOPIO DE GRANOS

- Como medida preventiva se mantendrá sólo **atención telefónica o por medios digitales**, minimizando de esta manera los encuentros interpersonales.
- Extremar las medidas de higiene, limpieza y desinfección detalladas en el punto 2, 3 y 5.
- **Coordinar ingresos y egresos de los camiones** para evitar congestiones en las plantas.
- La **espera del camionero debe realizarse dentro del camión** hasta tener indicaciones.
- La **comunicación entre el personal del acopio y el camionero** debe mantenerse al aire libre y respetando la distancia de 1,5 metros.
- Se priorizará la carga/descarga de camiones siguiendo los procedimientos dispuestos por las áreas de incumbencia con el objeto de disminuir al máximo posible la estancia de las personas en los establecimientos.
- No realizar reuniones entre camioneros durante la espera.
- **Evitando compartir mate y elementos** como cubiertos, teléfonos celulares, radio llamados o cualquier otro elemento.
- **Sincronizar y dar cumplimiento a los turnos otorgados** a los acopios por parte de los entes portuarios.
- **No deberán recibirse visitas de proveedores en las locaciones**

Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al predio y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio.



3.3. FRUTAS Y HORTALIZAS

- Debe asegurarse que la **información** sobre las medidas de actuación sea conocida por todo el personal. Utilizar lenguaje claro y asegúrese de que llegue a todas las personas.
- En la rutina de la cosecha se debe **limitar la cantidad de personal** mínimo indispensable (establecer turnos de trabajo).
- Guardar una **distancia preventiva mínima de 1,5 metros** en la medida de lo posible.
- **Evitar concentraciones** de más de 10 personas en lugares cerrados, como almacenes, donde no se pueda garantizar la distancia mínima.
- Se solicita a todos los trabajadores que intensifiquen el **lavado de manos** con frecuencia, colocación de jabón y/o alcohol en gel en distintos sectores de las instalaciones y utilización de elementos de seguridad como barbijos y guantes.
- **Extremar las medidas de seguridad** entre el productor y/o su personal y el transportista. El transportista debe permanecer en el interior del vehículo durante la carga. En la medida de lo posible evitar contacto con la población local de los sitios por donde circule. Se indicará uso de barbijo e higiene de manos antes y después de tomar contacto.
- Disponer de desinfectantes de superficies para higienizar los lugares comunes con frecuencia (mesadas, pisos, cajones o cualquier superficie donde se coloque las frutas y/o verduras).
- Modificar o adaptar horarios y/o establecer turnos de trabajo.
- **Restringir visitas** a los establecimientos y fomentar la comunicación por teléfono y correos electrónicos.
- Para los trabajos de campo establecer **grupos de trabajo**, delimitar las zonas de trabajo para cada grupo de trabajadores, tener identificados los equipos y maquinaria de trabajo utilizados. Los diferentes grupos de trabajo deben evitar realizar actividades de forma conjunta. Tampoco deben utilizar los comedores, aseos u otras instalaciones de forma simultánea.
- Se ventilará de forma frecuente las instalaciones, si es posible mediante la apertura de las ventanas.



- **Higienización periódica de las partes de las maquinarias** que entra en contacto con el trabajador, clave para evitar la propagación en caso de contagio.
- En la medida de lo posible, se **tomará la temperatura** a los trabajadores y personal externo antes del comienzo de los trabajos en el establecimiento, y en los descansos realizados a lo largo de la jornada, si alguno supera los 37°C se aislará en su casa vigilando los síntomas tales como tos, fiebre, incluso malestar general.
- Se debe impedir el trabajo en el establecimiento o el acceso, a las personas que presenten cuadro febril, por encima de los 37°C, que presenten síntomas compatibles con el coronavirus, y a las personas que se nieguen a que se les tome la temperatura.

Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio.

3.4. APICULTURA

- Se recomienda realizar solamente aquellas tareas críticas para la supervivencia de las colmenas.
- Reduzca al mínimo las salidas. Planifique previamente la recorrida de sus apiarios de manera de ser eficiente en el uso del tiempo, y visitar la mayor cantidad de apiarios en un mismo día.
- Se recomienda trasladarse solamente una persona por vehículo.
- Disponga en el vehículo de alcohol en gel, alcohol al 70% y/o agua y jabón, y pañuelos o toallas descartables, para higienizarse después de abrir cada tranquera, y de salir de cada apiario.



- Evite el contacto con los propietarios/empleados del establecimiento donde tiene su apiario. Si el contacto es inevitable, mantenga una distancia mínima de 1,5 metros durante el encuentro y tome las medidas de prevención antes y después del contacto.
- No comparta mate o utensilios de uso personal.
- Cada vez que regrese del establecimiento apícola: a) limpie y desinfecte con alcohol al 70% o lavandina al 10% los elementos utilizados (pinza, guantes, etc.), b) limpie y desinfecte el interior del vehículo, c) lave la vestimenta (en lo posible disponga de vestimenta exclusiva para ir al campo), d) al regresar a su hogar, báñese de inmediato, higienizando muy bien sus brazos, cara y cuello.
- Evitar el contacto con otros apicultores, proveedores o clientes.
- Utilizar medios virtuales y contactos telefónicos para sus transacciones.
- Salas de extracción de miel:
 - a) realice lavado frecuente de manos con agua y jabón,
 - b) manténgase a la mayor distancia posible de otras personas (mínimo 1,5 metros). En la medida de lo posible, disminuir la cantidad de personal, y organizar horarios de entrada y de salida,
 - c) Considerar dos áreas para la ropa: sucia, para la ropa de calle y limpia, para la ropa de planta. Luego de terminar el trabajo, lave toda la ropa utilizada. Limpie las suelas de sus zapatos al ingreso y egreso de la sala,
 - d) Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo,
 - e) al recibir insumos se deberá higienizarse el empaque con alcohol o solución de agua y lavandina.

Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al predio y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio.

Fuente: PREVENCIÓN DEL COVID-19. Recomendaciones para apicultores. INTA.SENASA. Ministerio de Agricultura, ganadería y pesca.



3.5. TAMBOS

Todas las personas que trabajan y habitan en el establecimiento deben conocer y entender las medidas de seguridad propuestas para poder colaborar en su aplicación y control. El propietario/administrador deberá asumir la responsabilidad de comunicar y explicar el “por qué” de cada medida.

MEDIDAS DE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL

- **Lavarse las manos frecuentemente.** Es una de las medidas de mayor impacto de prevención y control de la infección. Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. Los momentos clave para hacerlo son: antes de iniciar el ordeño y después de disponer de la indumentaria de trabajo, después de ir al baño y al finalizar el trabajo.
- **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo,** no en la mano.
- **Mantener una distancia mínima de 1 metro** entre las personas. Evitar el saludo con la mano.
- **Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.**
- **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
- **Reforzar la rutina diaria de limpieza en sala de ordeño, sala de leche, sala de máquinas, baño y vestuario.** Lavar y desinfectar por fuera las unidades de ordeño, manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos de limpieza como alcohol al 70%, lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar tirando lavandina diluida (100 ml en un balde de 10 l) antes de cepillar y



escurrir. **La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.**

- **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- **Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.** Lavar y desinfectar manubrio, volantes, botones, palancas y manijas después de su uso.
- En puestos de trabajo compartidos, limpiar y desinfectar, antes del relevo: controles, teclados, mouse, pantallas, herramientas y otros elementos de contacto.
- El personal de limpieza deberá contar con todos los elementos de seguridad necesarios para minimizar la exposición al virus.
- **Las viviendas de los trabajadores deben considerarse como ambientes laborales** aplicando el mismo criterio preventivo que en el ámbito de trabajo.
- Evitar el uso de elementos y sustancias para la limpieza y desinfección que sean incompatibles con otras sustancias presentes en el ambiente de trabajo y pueden generar incidentes potencialmente graves.
- **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona debería salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento que no viva en el campo deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.

RESTRINGIR EL INGRESO DE PERSONAS AL ESTABLECIMIENTO

- Permitir sólo el ingreso de proveedores de servicios que garanticen la operación del tambo: Recolección de la leche, suministro de alimentos, servicios ordeñadora y equipo de refrigeración, veterinarios, agrónomos.
- Identificar, respetar y hacer respetar los circuitos de circulación. Los ingresos deben permanecer cerrados. Los externos al establecimiento solo podrán circular por los lugares permitidos
- En muchos tambos, especialmente en los de mayor escala y/o cercanos a centros urbanos, una parte del personal viaja diariamente. Analizar puntualmente estas situaciones y sus riesgos. En lo posible y como pauta general, limitar o suspender



temporalmente el ingreso. Estos podrían transformarse en reemplazo ante un eventual caso enfermedad.

PROTOCOLO BÁSICO PARA LA RECOLECCIÓN DE LECHE

- Respetar el circuito de circulación.
- Colocarse cubre calzado de plástico antes de descender.
- Al ingresar a la sala de leche, lavarse las manos con jabón y secarlas con toallas descartables, sino existe dicha infraestructura, desinfectarse con alcohol al 70.
- Finalizado el procedimiento, desinfectar los siguientes sectores: válvula de descarga, escalera, boca de inspección y botones o llaves de comando, manija de puerta de ingreso a sala de leche.
- Retirar y depositar el cubre calzado en bolsa ubicada a la salida de la sala de leche.
- Si se requiere la presencia del tambero, evitar el saludo de manos, no compartir el mate o ambientes cerrados y respetar la distancia mínima de un metro entre personas en todo momento.
- Los mismos principios deberían adoptarse para el suministro de alimento y otros servicios. En estos casos, el ingreso es menos frecuente y de menor riesgo.

PLAN DE CONTINGENCIA

Ante la posibilidad de que un operario del tambo se encuadre como caso probable, sospechoso o confirmado de coronavirus COVID-19 y dada las características del trabajo en el tambo, el resto del personal o parte del mismo, puede quedar enmarcado como “contacto estrecho”. Si la autoridad sanitaria define esta situación, todos los empleados estarán obligados a respetar las medidas establecidas (seguramente dejar de trabajar y aislarse).

- **Personal externo.** Licenciarlo por un tiempo o reasignarle tareas que no impliquen contacto estrecho con el resto del personal (labores culturales, distribución de alimentos, etc).
- Si existieran **grupos de trabajo con actividades diferenciadas** (por ejemplo: ordeñadores, personal de campo, crianza, manejo de mixer, etc), sería imprescindible



sostener estos trabajos evitando contactos estrechos con el resto del personal. Esta situación, complementada con medidas higiénicas reforzadas, abre la posibilidad de recurrir al grupo no alcanzado por la cuarentena para continuar con los trabajos esenciales.

- **Coordinar con vecinos** la posibilidad de ayuda recíproca frente a casos de enfermedad y cuarentena. Todos asisten al auxilio del productor que tiene que licenciar a su personal.
- Un grupo de productores puede organizarse previamente para conformar un grupo de trabajo externo “latente”. Este se activa en el caso de necesidad. El grupo paga un monto compartido solidario (seguro) que se ajusta en el caso de necesidad de activar el grupo “latente”. Esta posible alternativa podría organizarse coordinadamente con cooperativas, industrias, grupos existentes.
- Por logísticas eventuales que afecten el abastecimiento, se debería considerar la posibilidad de incrementar las reservas de alimentos disponibles en el establecimiento.

PROCEDIMIENTO ANTE UN CASO DE ENFERMEDAD

- **Personas externas al establecimiento y con permiso de ingreso** (se presenta el caso del transportista de leche). Si la autoridad sanitaria define a esta persona como “sospechoso, probable o confirmado”, quedará aislada respetando las instrucciones de las autoridades sanitaria a cargo del caso. La recolección de leche se realizará a partir de este momento con personal de reemplazo. Se deberá lavar y desinfectar la cabina del camión o vehículo y sectores críticos del mismo, por ejemplo, muestreador de leche, válvulas, conservadora, etc.).
- **A nivel del tambo**, se procederá rápidamente a lavar y desinfectar los sectores de circulación de esta persona e instalaciones utilizadas. Podrán utilizarse los sanitizantes o desinfectantes de uso habitual (hipoclorito de sodio y compuestos de amonio cuaternario, entre otros).

La autoridad sanitaria evaluará la situación de esta persona con respecto al resto del personal. Si se evitó el contacto (situación que mencionamos), el tambo estará en mejores condiciones de seguir operando con el personal. Caso contrario, la autoridad definirá la existencia de contactos estrechos o si todo el personal está comprometido.



- **Personal y/o familiares que habitan en el establecimiento.** Las personas que presenten síntomas de la enfermedad (fiebre, tos, dolor de garganta) o hayan tenido contacto con personas que hayan viajado o con casos confirmados o probables y con síntomas, deben quedarse en su casa, aislarse del resto y avisar rápidamente a los números de contacto de los servicios de salud ocupacional y autoridades sanitarias competentes y al propietario/responsable del tambo.

La totalidad de las instalaciones deberán lavarse y desinfectarse. Pueden utilizarse los sanitizantes o desinfectantes de uso habitual (hipoclorito de sodio y compuestos de amonio cuaternario, entre otros).

El servicio médico realizará un diagnóstico del caso, estableciendo las pautas a seguir por esta persona.

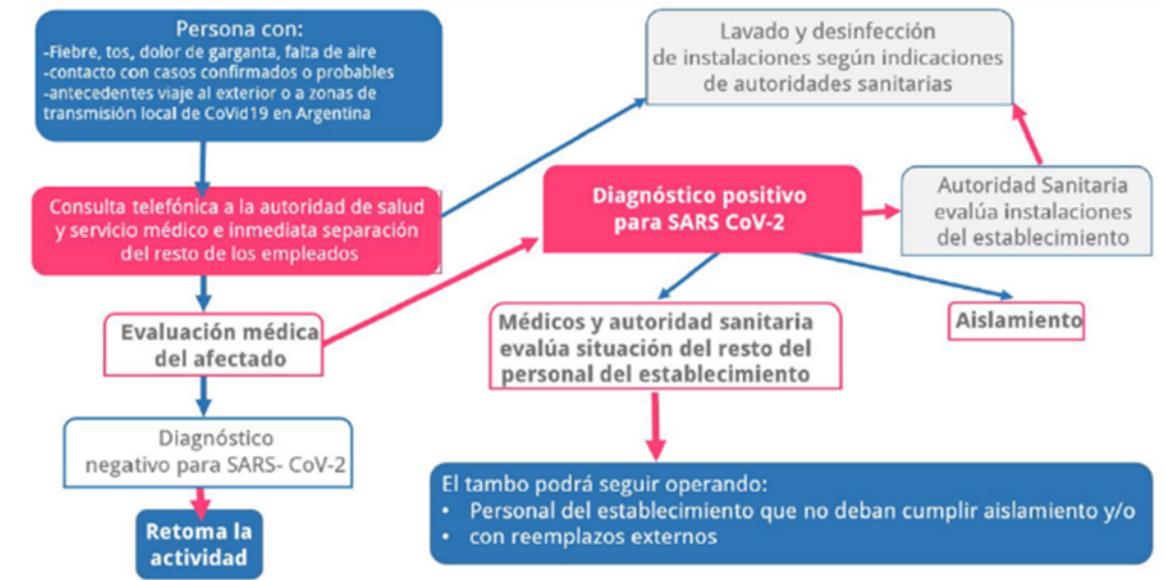
- Si el resultado fuera negativo, la persona podrá retomar su trabajo cuando esté en condiciones de hacerlo.
- Si el resultado fuera positivo, el servicio médico establecerá las medidas a implementar por esta persona y evaluará la situación del resto del personal.
- Si de la evaluación resultará que todo el resto del personal tuvo contacto con el enfermo, deberán aislarse y no podrán trabajar.
- Si hubiera personas que por su trabajo o por las precauciones implementadas, no tuvieron contacto estrecho con la persona enferma, posiblemente las autoridades analicen la posibilidad de continuidad laboral.

El tambo podrá operar a partir de estas alternativas:

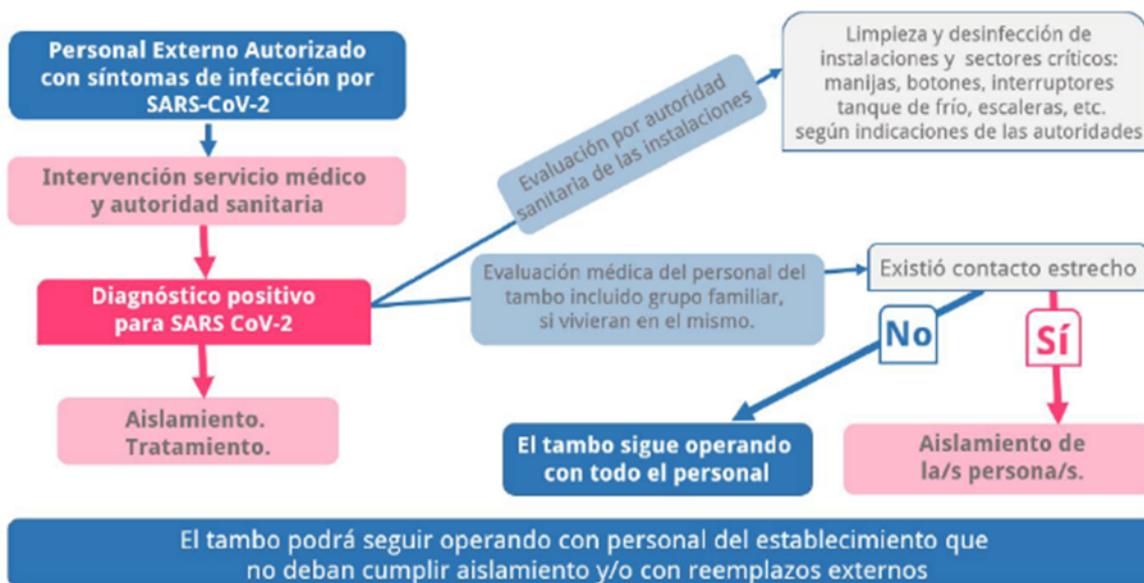
- a) Con personal de reemplazo
- b) Con personal que a criterio de la autoridad pueda seguir trabajando.
- c) Combinado ambas situaciones.



Tambo y CoVid-19. Pasos a seguir. Caso de "Empleado Interno"



Tambo y CoVid-19. Pasos a seguir. Caso de "Empleado Externo Confirmado"





3.6. SECTOR AGROPECUARIO EN GENERAL

CONTROL DE ACCESO DE PERSONAS A ESTABLECIMIENTOS

- Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). Control de temperatura previo a la entrada en la instalación y debe ser menor de 37°C. En caso de presentar síntomas abstenerse de venir a trabajar, informar a la empresa a la brevedad y aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- Operarios temporales y nuevas incorporaciones: a) Comprobar la procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto con alguna persona afectada por la enfermedad limitar o suspender temporalmente el ingreso, b) comprobar personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.
- Control de acceso de personal externo. Se aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos dentro de la explotación del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.

HIGIENE PERSONAL. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES

- **Lavarse las manos frecuentemente.** Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. **Los momentos clave para hacerlo son:** antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño.
- **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo,** no en la mano.
- **Evitar cualquier contacto físico.**
- **Mantenerse a la mayor distancia posible ($\geq 1,5$ m)** si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
- **Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.**
- **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.



- **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
- **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baño y vestuario.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos de limpieza como alcohol al 70%, lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar tirando lavandina diluida (100 ml en un balde de 10 l) antes de cepillar y escurrir. **La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.**
- **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- **Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.** Lavar y desinfectar manubrio, volantes, botones, palancas y manijas después de su uso.
- En puestos de trabajo compartidos, limpiar y desinfectar, antes del relevo: controles, teclados, mouse, pantallas, herramientas y otros elementos de contacto.
- **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona debería salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento no viva en el campo. En estos casos, deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) quedarse en casa (aislamiento domiciliario), informar a su responsable directo y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa recuperación.
- **Si se tienen dudas**, tomarse la temperatura y si es superior a 37 °C quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo. Informar a la empresa según lo definido en el punto anterior.
- **Ante una situación de ser caso confirmado o sospechoso** (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.

El establecimiento debe:

- a) Disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.



- b) Registros de acciones que se implementen.
- c) Aumento de la frecuencia de limpieza y desinfección de las instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.

Las personas que hayan tenido contacto con personas que hayan viajado o con casos confirmados o probables y con síntomas, deben quedarse en su casa, aislarse del resto y avisar rápidamente los servicios de salud y al propietario/responsable del establecimiento. Si hubiera personas que por su trabajo o por las precauciones implementadas, no tuvieron contacto estrecho con la persona enferma, posiblemente las autoridades analicen la posibilidad de la continuidad laboral.

En síntesis: el establecimiento podrá operar a partir de estas alternativas:

- a) Con personal de reemplazo
- b) Con personal que a criterio de la autoridad pueda seguir trabajando.
- c) Combinado ambas situaciones.

3.7. PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

a) PLANTAS LÁCTEAS

Se recomienda la aplicación de Buenas Prácticas de manufactura en la industria láctea. Las mismas se pueden resumir en:

- Lavarse las manos con agua y jabón y secar con toallas descartables antes y después de manipular alimentos.
- Desinfectar superficies utilizadas para preparar alimentos.
- Someter los alimentos a los procesos térmicos reglamentados (pasterización, esterilización, etc).
- Conservar las condiciones de almacenamiento adecuadas para cada tipo de alimento.

PROCEDIMIENTOS FRENTE A LA ENFERMEDAD



En el caso de la presencia de uno o varios empleados con síntomas COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, falta de aire) y/o que evidencien factores de riesgo (antecedentes de viaje al exterior o a zonas de transmisión local de COVID-19 en Argentina), se recomienda proceder a tres niveles:

1. EMPLEADOS

Internos

- **Informar telefónicamente a la autoridad de salud y servicio médico.** Se deberá aislar de forma inmediata a la/s persona/s del resto del personal.
- La/s persona/s queda/n bajo la responsabilidad del médico actuante, quien efectuará el diagnóstico correspondiente si lo considera necesario. Si es negativo, el personal podrá retomar su trabajo. Si es positivo, se aislará/n la/s personas y el servicio médico definirá los pasos a seguir con el o los enfermo/s.
- Los médicos y autoridad sanitaria evaluarán la situación del resto del personal e informarán a éstos el estado de situación.

Externos

- A todo personal externo (visitantes, clientes, proveedores, contratistas, etc.) que deba ingresar a las instalaciones del establecimiento se le requerirá una **Declaración Jurada** asociada al estado de salud, posible contacto con personas contaminadas o haber estado en países de riesgo. Se someterá de forma obligatoria al **control de temperatura corporal**.
- De cumplir con estas restricciones, su ingreso y permanencia deberá estar supeditado los siguientes procedimientos:
 - a) Se le indicará el uso de **mascarillas y/o guantes**. Se le prohibirá abandonar su vehículo hasta no ser recibido por personal de la empresa.
 - b) Solo debe entrar en contacto exclusivamente con los sectores y personal asignado previamente. (Ej. camiones cisterna exclusivamente sector recibo; transportes de producto terminado exclusivamente sector de cargas etc.).
 - c) En caso de empresa con sistema APPCC vigente, el equipo deberá revelar los riesgos a medida que se presenten situaciones excepcionales.



- Para todo **transportista**, las exigencias serán: **no bajar del vehículo** salvo autorización de un encargado. Utilizar **barbijo** en todo momento dentro de las instalaciones. Se prohíbe el ingreso con acompañantes y se deben evitar las reuniones en los puntos de espera.
- Se prohíbe estacionar dentro del sitio que no sea para operaciones estrictamente necesarias para la actividad realizada
- El acceso a todos y cada uno de los sectores del establecimiento está prohibido en ausencia de autorización expresa del personal de recepción del sitio.
- Los contratistas que se nieguen a cumplir con todos los requisitos descritos anteriormente deberán abandonar el sitio de inmediato.
- En caso de transportes provenientes de terceros países importadores, la empresa deberá entregar documentación vigente acerca de los protocolos nacionales, provinciales y municipales para el caso de permanencia en la localidad.

2. INSTALACIONES

Si bien no hay evidencia de transmisión del virus por alimentos, tal como ocurre con otros virus (que sí se transmiten por alimentos), es posible que el SARS-CoV-2 pueda persistir en superficies o en objetos utilizados por personas infectadas que manipulan los alimentos. Por este motivo es fundamental seguir las indicaciones de seguridad alimentaria antes detalladas.

Para realizar el procedimiento de limpieza y desinfección se recomienda:

1. Ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre, previo a la desinfección.
2. Una vez efectuado el proceso de limpieza, realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra, trapeadores, u otros métodos. Los sanitizantes o desinfectantes recomendados para controlar el SARS-CoV-2, son los que se emplean con frecuencia, entre ellos, soluciones de hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, peróxido de hidrógeno y los fenoles. Existen otros productos, aunque con menor experiencia en su uso. Para efectos de este protocolo, se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0,1%.



3. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol al 70%.
4. Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.

2. PRODUCCIÓN

Dado que, hasta el momento, no existen evidencias que indiquen la transmisión de COVID-19 asociado al consumo de alimentos, la autoridad competente evaluará alternativas posibles de nuevos tratamientos, reprocesamiento, que posibiliten asegurar la inocuidad de lo producido, recuperar parte del valor de la producción, preservando la imagen y marca de la empresa afectada.

La empresa podrá seguir operando una vez que las Autoridad Competente (SENASA, ASSAL, Ministerio de la Producción) haya evaluado y aprobado el procedimiento de lavado y desinfección de las instalaciones y definido cual sería el personal habilitado para tal fin.

PROCEDIMIENTOS PARA LA CIRCULACIÓN DE MERCADERÍAS

La producción y comercialización de alimentos está contemplada como una actividad esencial. En el siguiente link se pueden encontrar los permisos de circulación necesarios

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/aislamiento/aclaraciones/permisos>

Resumen de recomendaciones:

- Intensificar el lavado de manos, colocar elementos de higiene y desinfección en distintos sectores de las instalaciones y utilizar los elementos de seguridad.
- Disminuir el contacto directo entre personas internas y fundamentalmente restringir al máximo el contacto con externos (productores, transportistas, proveedores de servicios, público en general).
- Prohibir el ingreso de visitas a los establecimientos y fomentar la comunicación por teléfono y otros medios electrónicos.



- Restringir la presencia del médico veterinario sólo a casos de urgencia, en el resto de los casos recurrir a consultas vía telefónica o mensajes.
- De ser posible, mantener distancia entre los trabajadores (1 metro)
- Desinfectar todas las superficies que pueden ser fuente de contagio del virus al menos dos veces al día. Entre ellas, radios, teléfonos celulares, cabinas, escritorios, picaportes, baños, ambientes en general, lockers, interruptores. Los desinfectantes que pueden utilizarse pueden encontrarse en el sitio mencionado anteriormente.
- En los casos que las líneas de producción y la cantidad de personal lo permita, se podrían definir grupos con turnos diferentes de trabajo. Entre turno y turno se debería realizar un limpieza y desinfección de los lugares comunes de trabajo: baños, vestuarios, picaportes, etc. Ante la posibilidad de un positivo, se podría recurrir al otro grupo y continuar con la producción, siempre que la autoridad sanitaria evalúe y autorice el procedimiento.
- Ante síntomas o casos sospechosos de enfermedad comunicarse telefónicamente con los servicios de urgencia dispuestos para esta emergencia en cada provincia. Y dar aviso inmediato a las autoridades de la empresa.

b) INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

a. Implementar todas las medidas generales básicas de seguridad, higiene, limpieza y cuidado personal de los trabajadores en una línea de producción, para minimizar las posibilidades de contagio del virus. A modo meramente enunciativo, se describen las siguientes medidas de prevención, que serán adoptadas en cada empresa de acuerdo con las características y modalidades del establecimiento y la operación:

- Realizar una DDJJ a todo el personal que asista a la planta, para conocer si realizó viajes al exterior, estuvo en contacto con personas que hayan realizado viajes recientes o que se encuentren en cuarentena. La empresa evaluará a través del departamento médico las acciones a implementar.
- Realizar un seguimiento diario a todo el personal mediante control de temperatura corporal al momento de su ingreso a planta.



- Organización de los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar la distancia mínima recomendada por la autoridad sanitaria entre persona y persona, durante toda la jornada de trabajo.
 - Comunicación constante a los empleados de las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido.
 - Refuerzo de medidas de higiene personal, puesta a disposición de desinfectantes (alcohol en gel o alternativa permitida), limpieza y desinfección continua de comedores, vestuarios, áreas de descanso y otros espacios comunes.
 - Restringir al máximo el acceso de personal ajeno a la planta. En casos de permitir el ingreso de personal ajeno a la planta por motivos excepcionales (mantenimiento externo, otros proveedores, transporte, etc), se le realizará la toma de temperatura y la firma de una declaración jurada.
 - Vehículos de transporte de productos y materia prima. Se sugiere delimitar zonas de acceso y evitar que los conductores desciendan de los vehículos. Se deberá proveer de baños químicos en áreas permitidas.
- b. Evaluar la posibilidad de dividir al personal en dos grupos, un “grupo activo” y otro “grupo inactivo”, este último reemplazará en caso que el primero se vea afectado. Para ello se sugiere reducir la velocidad de faena, reducir el personal, aumentar el distanciamiento entre operarios, entre otras medidas tendientes a reducir el personal y establecer un grupo de contingencia.
- c. Organizar al personal activo en distintos grupos de trabajos siempre que sea posible, con la menor cantidad de personas por grupo de trabajo, de acuerdo a las características de cada línea de producción y de la operación. Se sugiere organizar grupos por áreas de trabajo en cada planta. Por ejemplo: corrales, faena, cuarteo, despostada, entre otros. Asegurar la independencia entre los grupos de trabajo, evitando áreas comunes, con el fin de reducir al máximo el impacto ante un eventual caso positivo.
- d. Establecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento industrial de cada grupo de trabajo.
- e. Implementar medidas para que los distintos grupos de trabajo no tengan contacto físico entre sí.

- f. Maximizar la limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y lugares comunes en la planta (vestuario, comedor, lugares de descanso y similares) entre las actividades de los distintos grupos de trabajo.
- g. Proveer alimentos que no requieran el uso de cubiertos y platos. Utilizar material descartable y si es posible que el refrigerio se realice en los puestos de trabajo. Por ejemplo, puestos administrativos exceptuando la línea de producción de alimentos.

ACCIONES A CUMPLIMENTAR ANTE UN CASO COMPATIBLE CON LA SINTOMATOLOGÍA COVID 19 Y/O UN CASO POSITIVO DE CORONAVIRUS

Ante la detección de un caso sospechoso con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o sintomatología compatible con COVID-19 (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente (Anexo 1), evitar su ingreso a planta y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

En caso de confirmarse un caso positivo, la empresa se pondrá a disposición de la autoridad sanitaria competente para evaluar acciones a seguir para garantizar la salud del personal. En este contexto, evaluar la continuidad de la actividad de producción y suministro de esa empresa:

1. Actuar de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación para ese trabajador, colaborar con dichas autoridades para el seguimiento del caso.
2. Grupo de trabajadores en contacto con el caso positivo confirmado: actuar de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación y colaborar con dichas autoridades para el monitoreo de ese grupo.



3. 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 de la Nación y en el marco de la RESOL-2020-219-APNMT
4. 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.
5. 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 hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.
6. Se dispondrá de un protocolo de emergencia, en el marco del cual se mantendrá registro auditable de las DDJJ al personal definido por la empresa como así también el informe diario de temperatura corporal realizado y las fichas clínicas del personal. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria competente que lo requiera. Árbol de decisión ante casos sospechosos y positivos de COVID-19 en plantas de producción de alimentos.

ÁRBOL DE DECISIÓN ANTE CASOS SOSPECHOSOS Y POSITIVOS DE COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS





Las siguientes instituciones participaron junto a la Secretaría de Agroalimentos del Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología de Santa Fe en la redacción de este documento:



Ministerio de Producción,
Ciencia y Tecnología

PROVINCIA
DE SANTA FE

IGEVET
CONICET
FCV-UNLP



CONSORCIO DE EXPORTADORES
DE CARNES ARGENTINAS

JASSAL

senasa

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
CÓRDOBA
Ministerio de
AGRICULTURA
Y GANADERÍA

