

# LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19

Sector

# CEREZAS

---



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**



**SINDICATO OBREROS  
EMPACADORES DE FRUTA DE RÍO  
NEGRO Y NEUQUÉN**



## 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 DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LAS ETAPAS DE COSECHA, POSCOSECHA Y PROCESADO DE CEREZAS

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”** (incisos 13 del artículo 6o del citado decreto), el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca en conjunto con la Cámara Argentina de Productores de Cerezas IntegradosI y demás instituciones emiten las siguientes **recomendaciones** para la cosecha, poscosecha y procesamiento de las cerezas.

Estos lineamientos sugieren elementos indispensables a tener en cuenta en este marco, recomienda que quienes hagan uso del mismo tengan los conocimientos necesarios de las Buenas Prácticas Agrícolas y estén implementando las Buenas Prácticas de Manufactura (resoluciones SENASA 5/2018 , 510/02).

Aun cuando no se tiene constancia de ningún informe que sugiera que el COVID-19 pueda transmitirse a través de los alimentos, al tratarse de una enfermedad que se contagia principalmente por las vías respiratorias es central resguardar la salud de los trabajadores al desempeñar sus tareas y prevenir el contagio entre personas. Como así también la higiene de los espacios de trabajo.

El presente documento establece pautas y lineamientos generales de salubridad, distanciamiento, y particularidades que hacen a la industria de las cerezas en Argentina. El mismo sirve de base para ser acordado con cada jurisdicción provincial y/o municipal, según corresponda.

El presente documento ha sido desarrollado para identificar las medidas de prevención del coronavirus SARS CoV-2 en establecimientos de producción, empaque y comercialización de cerezas frescas, siendo aplicable al campo y a la planta de empaque de las empresas, para facilitar la capacitación y entrega de información a las personas al respecto.

# 1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN GENERALES APLICABLES A TODAS LAS INSTALACIONES (CAMPO, PLANTA DE EMPAQUE, TALLER)

## 1.1. ORGANIZACIÓN - COMITÉ COVID

- > La empresa contará con un comité Covid que tendrá la responsabilidad de la implementación del plan y/o de los requisitos indicados en este protocolo y supervisar que se cumplan las medidas preventivas, los registros de trazabilidad de las personas y ser el contacto con las autoridades de fiscalización y con las organizaciones de seguridad laboral que corresponda.
- > Definir en cada empresa quienes deben integrar el comité Covid.
- > Hacer una tabla con esta información, detallando integrantes y números telefónicos.
- > Designar una persona de guardia en tiempo completo dentro del comité para que sea referente de contacto con el equipo de salud pública local.

## 1.2. CONTRATACIÓN DE PERSONAL

Al contratar personal, se llenará los siguientes cuestionarios con carácter de declaración jurada:

- > Declaración jurada para trabajadores comprendidos en actividades exceptuadas en el artículo 6 del decreto 297/20 del poder ejecutivo nacional y sus disposiciones complementarias en el marco, de la emergencia sanitaria por el Covid-19 del Anexo 1 decreto 359/20.
- > Declaración jurada de la jurisdicción provincial competente (Ej. caso de la Pcia. de Río Negro: Anexo 2 Declaración jurada resolución 591/2020 secretaria de estado de Rio Negro).
- > Declaración jurada Personal de Riesgo en el marco de lo dispuesto por el artículo 1° del Decreto N° 260/20.

Dichos cuestionarios debieran ser completados por profesionales de la salud contratados por la empresa.

### 1.3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN APLICABLES A TODO EL PERSONAL

Tanto para autocuidado, como para evitar contagiar a otras personas por este Coronavirus, y para cuidar superficies, fruta o materiales de embalaje, todas las personas que trabajan en campo, planta de empaque, ya sea en oficinas, zonas de producción, transporte de personas y carga, actividades de campo, operadores de frigorífico, etc deben cumplir los siguientes requisitos:

- **Uso obligatorio de barbijo.**
- **Lavado de manos y/o desinfección de manos frecuente.**
- **Distanciamiento físico de al menos 1,5 m.**
- **Higiene respiratoria**
- **No compartir botellas, vajilla, utensillos ni elementos personales.**
- **Verificación de estado de salud.**
- **La importancia de avisar oportunamente cuando la persona presente síntomas de la enfermedad o haya tenido contacto con personas enfermas.**
- **Evitar el contacto innecesario con objetos de uso común.**
- **Aumentar la frecuencia del lavado de la ropa utilizada para trabajar.**

#### USO DE BARBIJOS OBLIGATORIO

- > Todas las personas deben usar barbijo quirúrgico cubriendo nariz y boca (no es correcto cubrir solamente la boca), durante toda su permanencia en la planta o campo y durante el traslado en los medios de transporte hacia o desde su trabajo.
- > Los barbijos que se utilizarán deberán contar con la correspondiente habilitación de la ANMAT (habilitación del establecimiento como fabricante, importador y/o distribuidor y el registro del producto) para asegurar que sean seguros y eficaces.
- > Todas las personas serán instruidas para una colocación y manipulación adecuada del barbijo. El ajuste a boca y nariz deberá ser de tal manera que permita asegurar que al colocarlo permanezca en su lugar, sin que sea necesario ajustarlo permanentemente. Se instruirá para la correcta manipulación del mismo durante su uso, y su desecho, ya que puede ser un potencial foco de contaminación directa o cruzada. Estas deben ser desechadas en un basurero designado con bolsa de basura y tapa. Antes de desechar la bolsa, ésta debe estar cerrada.

Será obligatorio su uso durante su jornada laboral debiéndose reemplazar luego de 6-8 h de uso o si estos se mojaran o si los mismos se dañaron en su estructura.

## LAVADO DE MANOS

El lavado de manos frecuente, con agua y jabón es una de las principales medidas de protección recomendada por las autoridades. El lavado se realiza sin anillos ni reloj, se debe mojar las manos primero, luego se incorpora el jabón y se frota por unos 40-60 segundos, procurando abarcar toda la superficie de la mano (dedos, palma, dorso, puño, muñeca, etc), formando espuma, enjuagar y secar con toallas de papel desechables.

Además de las condiciones implementadas por inocuidad, siempre se deben lavar las manos en situaciones tales como:

- > Después de sonarse, toser o estornudar.
- > Al ingresar a su labor o a las oficinas.
- > Después de usar los baños.
- > Antes y después de preparar sus alimentos y comer.
- > Después de tocar cualquier superficie de uso común (escaleras cosecheras, pasamanos, puertas, etc.).
- > Antes de manipular material de embalaje.
- > Después de limpiar su puesto de trabajo o equipos.
- > Luego de manejar dinero, materiales o documentos externos (recepción de materia prima, materiales, entrega de carga, inspecciones de carga etc.), que han sido manipulados por terceros.

Esta instrucción será dada a todos quienes trabajen en el campo y planta de embalaje y se debe establecer como mínimo lo siguiente:

- > En campo y empaque, debe haber disponibilidad de puntos de lavado y sanitización de manos en ingresos a los distintos recintos, distintas secciones en el interior del empaque, y en zonas de descanso, cercanos a toda cuadrilla en el campo, además de los filtros sanitarios y servicios higiénicos.
- > En cada lavamanos debe haber agua potable o potabilizada, jabón, un medio sanitario para secado de manos, (idealmente, toallas de papel desechables) y receptáculos para basura, con tapa accionable a pedal.
- > Donde no se pueda disponer de lavamanos, o sea necesario por las características del lugar, el tráfico de personas o la cosecha, se instalará alcohol en gel al 70%. El frotado de manos con una solución a base de alcohol es un método práctico para la higiene de manos. Es eficiente y se puede realizar en práctica-

mente cualquier lado. Recordar que la higiene de manos en base a alcohol es eficaz solamente cuando las manos no están visiblemente sucias. En dicho caso, la higiene debe realizarse con la técnica de agua y jabón descrita previamente.

- > Al ingresar al sitio y antes de dirigirse a otras dependencias, toda persona, debe pasar por una estación de lavado de manos con agua y jabón o bien utilizar alcohol en gel.
- > Se instalará cartelería e infografías sobre el correcto lavado de manos y uso del alcohol gel.

## **DISTANCIAMIENTO FÍSICO**

Es necesario que cada persona mantenga siempre al menos 1,5 metro de distancia con otras personas en todo momento.

Para un mejor cumplimiento del distanciamiento físico, la planta o el campo podrá establecer demarcaciones en el piso, conos, cartelería, o estrategias de ubicación de las personas en sus puestos de trabajo, por ejemplo, en diagonal o en zigzag evitando que queden enfrentadas.

Cuando la distancia no sea factible de mantener, se instalaran, entre las personas, separadores de material de fácil lavado y desinfección. A su vez, donde no es factible instalar barreras físicas, considerar el uso de escudo facial y barbijo.

## **HIGIENE RESPIRATORIA**

- > No tocarse el rostro: Las personas deben evitar tocar su cara (ojos, nariz y boca) sin lavarse las manos anteriormente. Si las manos estuvieran contaminadas podría ser un modo de contagio.
- > Al estornudar o toser no hacerlo frente a otras personas, donde se encuentre producto o materiales de embalaje.
  - Para estornudar o toser, taparse con el antebrazo, o utilizar pañuelos desechables Nunca taparse con las manos.
  - Después de toser, sonarse o estornudar, lavarse las manos de inmediato con agua y jabón o utilizar alcohol gel.
  - Nunca salivar. Esa acción disemina el virus a gran distancia en el aire y en el suelo.

## **NO COMPARTIR BEBIDAS, VAJILLA, UTENSILLOS NI ELEMENTOS DE USO PERSONAL**

Esta medida es sumamente importante para prevenir contagios de Covid-19, por lo que cada trabajador deberá disponer de sus elementos de uso personal, llámese:

- > Botellas y vasos para hidratación.

- > Queda **PROHIBIDO** tomar mate en el ámbito laboral (ni en predio, campo o durante el traslado). Aún los mates individuales están prohibidos.
- > Utensilios (tenedor, cuchillo, platos, etc) son de uso personal exclusivo.

## **LA IMPORTANCIA DE AVISAR OPORTUNAMENTE CUANDO PRESENTE SÍNTOMAS DE LA ENFERMEDAD O HAYA TENIDO CONTACTO CON PERSONAS ENFERMAS**

Se debe informar en primera instancia a salud pública (teléfono 107) y al área de recursos humanos y enfermería de la empresa, en lo posible vía telefónica cuando se presente síntomas compatibles con la enfermedad y a su vez cuando se haya estado en contacto con una persona enferma.

La autoridad encargada de evaluar y determinar el aislamiento preventivo serán las autoridades de salud pública local. Dicho aislamiento deberá estar respaldado por un certificado médico emitido por esta institución.

### **1.4. ESTADO DE SALUD Y SUPERVISIÓN DE SÍNTOMAS**

Se designará un encargado de verificar en forma permanente el estado de salud de las personas para detectar en forma temprana a quienes puedan estar en etapas iniciales de la enfermedad COVID-19.

#### **VERIFICACIÓN ESTADO DE SALUD**

- > Se debe efectuar medición de temperatura a diario a todas las personas antes de ingresar a las instalaciones, (37,5 °C es indicador de síntomas). Todas las personas deben seguir las instrucciones de prevención establecidas.
- > Ninguna persona con síntomas puede ingresar a la planta o campo.
- > Capacitar a las personas en la importancia de informar si presenta cualquier síntoma, o si ha estado en contacto con alguna persona diagnosticada con la enfermedad. Ello deberá ser reportado oportunamente para no asistir a la jornada laboral y tomar las medidas de resguardo para esa persona.

#### **EN CASO DE SÍNTOMAS**

- > Si en el área de trabajo o en el interior del sitio, alguna persona comienza a mostrar síntomas, deberá seguir las instrucciones del plan de contingencia indicado en Sección 5.
- > Debe ser separada de sus labores, avisar al coordinador Covid para seguir los protocolos definidos (definir y disponer área o sala de aislamiento). Los principales síntomas se señalan en sección 1.5.
- > Dejar registros de la asistencia y de la conducta a seguir.

## 1.5. CAPACITACIÓN Y OBLIGACIÓN DE INFORMAR SOBRE COVID-19

En la capacitación, es fundamental crear conciencia en el auto cuidado en todo momento, dentro o fuera del sitio de trabajo. Se deben considerar los siguientes temas de capacitación en relación a la enfermedad Covid-19.

Se debe llevar al día el registro de “reuniones Covid” de cada área.

### RECONOCER LA ENFERMEDAD

Todas las personas que trabajan en una planta de embalaje o en un campo deben estar capacitadas para reconocer síntomas de la enfermedad, que se indican a continuación:

- **Dolor de cabeza**
- **Dificultad respiratoria**
- **Dolores musculares o de cuerpo**
- **Diarrea**
- **Tos**
- **Dolor torácico**
- **Fiebre (temperatura igual o mayor que 37,5 °C) o escalofríos**
- **Dolor abdominal**
- **Dolor de garganta u odinofagia**
- **Otros síntomas pueden ser: Aumento de frecuencia respiratoria o taquipnea, cianosis, fatiga, congestión nasal, náuseas o vómitos**
- **Pérdida repentina del olor o alteración del sabor (anosmia o disgeusia)**

Los síntomas pueden aparecer entre 2 a 14 días después de la exposición al virus.

Los supervisores o encargados deben estar atentos y adoptar un enfoque preventivo con aquellas personas que presenten síntomas o que hayan tenido contacto directo con una persona positiva

### MEDIDAS DE PREVENCIÓN PERSONAL

Realice charlas a todas las personas para dar a conocer las medidas de prevención ante este Coronavirus, incluyendo aspectos tales como:

## Uso de mascarillas

La obligatoriedad del correcto uso de barbijos. Este es un elemento necesario para autoprotección o evitar contagio a otras personas. Los supervisores deben explicar su uso correcto según las instrucciones en el envase o del proveedor.

## Distanciamiento físico

- La obligación de mantener distanciamiento físico permanente de al menos un metro y medio entre personas, no saludar de manos, besos o abrazos y no formar grupos.
- La prohibición de acciones que favorezcan la transmisión o diseminación del virus por microgotas de saliva, tales como gritar, silbar o cantar en ningún sitio. (No hablar durante su trabajo, a menos que sea necesario).
- No se debe compartir elementos personales tales como vasos, celulares, auriculares, botellas de bebida, cucharas, elementos personales, bufandas, etc.

## Medidas de higiene

- Informar sobre las medidas de higiene establecidas por la empresa.
- La importancia de avisar oportunamente cuando la persona presente síntomas de la enfermedad o haya tenido contacto con personas enfermas, para tomar medidas preventivas en favor de la persona. (Ver 1.5.5).
- Contratistas y servicios externos también deben ser capacitados para reportar en caso de síntomas.

## LAVADO DE MANOS

Es necesario reforzar la capacitación sobre lavado de manos y la necesidad de hacerlo frecuentemente.

- > Forma correcta de lavarse las manos: con agua y jabón, frotando durante al menos 40 segundos la totalidad de las manos, dedos dorso y palmas, formando espuma, enjuagar y secar con toallas de papel desechables.
- > Además de las condiciones implementadas por inocuidad, siempre se deben lavar las manos en situaciones tales como:
- > Después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- > Al ingresar a su labor o a las oficinas.
- > Después de usar los baños.
- > Antes y después de preparar sus alimentos y comer.
- > Después de tocar cualquier superficie de uso común (escaleras cosecheras, pasamanos, puertas, etc.).

- > Antes de manipular material de embalaje.
- > Después de limpiar su puesto de trabajo o equipos.
- > Luego de manejar dinero, materiales o documentos externos (recepción de materia prima, materiales, entrega de carga, inspecciones de carga etc.), que han sido manipulados por terceros.

**Alcohol en gel.** Se debe capacitar sobre el uso de alcohol en gel en zonas donde no hay lavamanos, con las siguientes consideraciones:

- > No utilizar en manos que estén visiblemente sucias, manchadas por líquidos/ materias orgánicas o empolvadas, en dichos casos el lavado es obligatorio. No usar alcohol en gel en manos mojadas, ya que el agua diluye el alcohol y no permite el secado.
- > No utilizar simultáneamente con jabón u otro antiséptico.
- > No utilizar para la desinfección de material o mucosas.
- > No utilizarlo si la piel presenta algún tipo de irritación (dermatitis).

## MEDIDAS DE HIGIENE RESPIRATORIA

Se refiere a establecer las formas correctas para toser, sonarse la nariz y estornudar:

- > Recordar en forma permanente la instrucción de no hacerlo frente a otras personas, donde se encuentre producto o materiales de embalaje.
- > Para estornudar o toser, taparse con el antebrazo, o utilizar pañuelos desechables. En caso de utilizar pañuelos desechables. Contar con basureros con tapa para desecharlos Nunca taparse con las manos.
- > Después de toser, sonarse o estornudar, lavarse las manos de inmediato con agua y jabón o utilizar alcohol gel.
- > Nunca escupir. Esa acción disemina el virus a gran distancia en el aire y en el suelo.

## PROCEDIMIENTO PARA AVISAR ENFERMEDADES O SÍNTOMAS EN EL TRABAJO O EN SU HOGAR

Los empleados que no se sientan bien o tengan síntomas de la COVID-19 no deben acudir a su lugar de trabajo. Además, todos los empleados deben informar si tiene convivientes que han sido estudiados para COVID-19 o si fue contacto estrecho de alguien enfermo, etc.

Debiendo informar vía telefónica al coordinador o referente en la empresa.

Contactos estrechos, deberán acudir a centro de salud y según criterio médico cumplir medidas de aislamiento por 14 días. Ver sección 7. Definiciones de contacto estrecho y caso probable.

Este procedimiento debe ser explicado en la capacitación y debe incluir los pasos a seguir en caso que la persona deba no asistir o retirarse de sus labores producto de los síntomas.

## **PLAN DE CONTINGENCIA EN CASO DE BROTES EN EL INTERIOR DE LA PLANTA O CAMPO**

Un plan de contingencia sugerido se encuentra en la sección 6 de este protocolo. Se debe presentar y explicar a las personas.

## **REGLAMENTO DE ORDEN, HIGIENE Y SEGURIDAD**

Se debe recordar el permanente cumplimiento al Art. 184 del Código del Trabajo, referido a la obligación de las partes de cumplir con las condiciones de higiene que se encuentran contenidas e informadas en el Reglamento de Orden, Higiene y Seguridad.

## **SEÑALÉTICA E INFOGRAFÍA**

Para apoyar la comprensión de las principales medidas preventivas, se deben instalar señaléticas e infografías informativas en los lugares del tránsito y en el interior de la sala de embalaje, comedor, etc. (Por ejemplo, uso de barbijo, distanciamiento físico, lavado de manos, entre otros).

Se sugiere reforzar capacitaciones diariamente a través de charlas de 5 minutos, operacionales, e idealmente, difusión a través de pantallas instaladas en sectores como comedores, ingreso planta, etc., e infografías.

## **1.6. MEDIDAS DE TRAZABILIDAD DE LAS PERSONAS**

La empresa adoptará medidas de trazabilidad para identificar contactos y áreas de trabajo en caso de tener personas con síntomas de la enfermedad, en caso que se requiera la identificación de la persona como trabajador rural también será válida la libreta del trabajador rural (ley 25.191) expedida por el RENATRE. La misma podrá ser leída o escaneada por medios electrónicos a los efectos de agilizar los trámites evitando demoras y aglomeraciones. Esta identificación será válida para todos los puntos en los que se requiera el ítem Trazabilidad.

## **PUESTOS DE TRABAJO**

Se mantendrán a las personas en el mismo lugar de trabajo ya sea en planta de empaque o en campo y/o cuadrilla (grupos de personas que trabajan en la misma área y actividad del empaque o campo). Las personas de una misma cuadrilla tomarán su descanso en el mismo turno y viajarán en el mismo colectivo/mini-bus, evitando mezclarse con otras cuadrillas.

## REGISTROS

Se mantendrá un registro diario con el nombre de las personas presentes en cada puesto y se registrará la siguiente información:

En transporte:

- > Distribución de las personas en los colectivos y autos particulares.

En sitio de trabajo:

- > Todas las personas que ingresen al establecimiento y cosecha o área de trabajo específica.
- > Todas las personas que trabajen en cada turno o en la cosecha o en cada cuadrilla y su ubicación (puestos de trabajo, cuartel, sección, etc.).
- > Todas las personas que trabajan en limpieza.

## 1.7. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INTERIOR Y EXTERIOR DE PLANTA DE EMPAQUE, OFICINAS Y AMBIENTES DE USO COMÚN

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA

Todas las áreas tales como planta de empaque, comedor, baños, oficinas, depósitos, taller, etc estarán incluidas en el programa de limpieza y desinfección (Anexo POES y protocolo de limpieza y desinfección), al menos a diario, con un desinfectante adecuado para cada área de trabajo en particular.

La limpieza y desinfección quedará registrada y en cada área se incluirá todas las superficies, que son utilizadas por varias personas, tales como los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesas de muestreo, herramientas, tableros eléctricos, switch on-off, flejadoras, carretillas manuales y eléctricas, cosecheros, etc.

### PRODUCTOS PARA DESINFECCIÓN

Para consultas sobre productos autorizados en Chile para Sars CoV-2 se puede consultar el sitio web de MINSAL. Para consulta sobre efectividad de productos desinfectantes para Sars CoV-2, consultar la página web de EPA.

- > El Ministerio de Salud y la ANMAT establecen como productos con ingredientes activos válidos para Coronavirus, entre otros, alcohol sobre 70% de concentración, hipoclorito de sodio (a concentración y tiempo de acción dependiendo de las instrucciones del fabricante y enjuagar).

- > En el interior de la planta o en zonas de acopio o almacenaje de fruta o de materiales de embalaje, siempre se debe usar productos autorizados para superficies de contacto con alimentos. Nunca aplicar sobre las personas.
- > El amonio cuaternario es un limpiador de superficies usado preferentemente, porque tienen bajo nivel de corrosión sobre las superficies inanimadas, amplio espectro para la actividad microbiana y fáciles de usar. Se encuentra dentro de los productos autorizados, pero no se recomienda usarlo en zonas o equipos de contacto con el producto. Sí podría ser útil para utilizarlo en áreas externas a la planta de embalaje, por ejemplo para oficinas, computadoras, baños, puertas, etc.
- > Es recomendable contar con un procedimiento rápido de limpieza de superficies expuestas a contaminación por microgotas por estornudos o tos.

Cuando hay necesidades especiales de desinfección, se señalan en la sección respectiva.

## GESTIÓN DE RESIDUOS

Los residuos que se generen en las áreas comunes, barbijos, guantes, etc., se depositarán en bolsas de basura con recipiente con tapa.

## 1.8. ABASTECIMIENTO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

La empresa asegurará la suficiente provisión de materiales para la prevención y control de Coronavirus durante la temporada, incluyendo barbijos, equipos para desinfección, productos químicos desinfectantes y sanitizantes, termómetros etc., según corresponda a la evaluación del riesgo definido por la empresa.

## 1.9. ANÁLISIS DE RIESGOS

Es necesario incorporar la variable Covid-19, como peligro mayor hacia las personas, a los análisis de riesgos, planes HACCP, análisis de peligros y medidas preventivas, etc., que tenga cada empresa, identificando las medidas de prevención necesarias.

## 2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ÁREAS Y ACTIVIDADES GENERALES

A efectos de estas recomendaciones, se denomina “áreas y actividades generales” a aquellas que se efectúan en todo tipo de instalaciones ya sea campo, planta de empaque, transporte de personas, comedor, oficinas, etc., para las cuales son válidas las mismas medidas preventivas

### 2.1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL TRANSPORTE DE PERSONAS

Las siguientes medidas se aplicarán al transporte de personas hacia o desde el establecimiento y en el transporte interno en campo, ya sea el servicio prestado por la empresa o el uso de vehículos particulares.

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
Aplicables a las personas	<p><b>Medidas de higiene y distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos los pasajeros deben utilizar barbijo al subir, durante todo el trayecto y al bajar del colectivo.</li> <li>• Se proporcionará alcohol gel en el medio de transporte, siendo su uso obligatorio por parte del trabajador al ascender y descender del medio de transporte.</li> <li>• La subida al transporte se organizará de tal manera que se evite aglomeraciones.</li> </ul> <p>Utilizando marcadores con separación de 1 metro y medio en las filas para subir al transporte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los pasajeros utilizarán a diario el vehículo y los asientos designados para cada uno, a fin de identificar su ubicación y contactos (trazabilidad).</li> <li>• No deben efectuarse cambios de asiento durante el trayecto.</li> <li>• La capacidad de transporte será del 60% establecida por el COEM local, donde cada trabajador deberá permanecer sentado en el asiento asignado.</li> <li>• Se instalará cartelería de recomendaciones y obligaciones tales como uso de barbijo, alcohol en gel y otras instrucciones referidas a prevención de la enfermedad Covid-19 en cada medio de transporte.</li> <li>• Las personas no deben subir al colectivo con anticipación.</li> <li>• Quienes usen sus vehículos, particulares compartidos con otros trabajadores, deben notificar a la empresa. Todos los pasajeros deben usar barbijo durante el trayecto.</li> </ul>
Aplicables a los medios de transporte	<p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al inicio de la jornada y después de cada viaje se debe desinfectar el interior de los colectivos.</li> <li>• La desinfección se llevará a cabo con una de las siguientes soluciones: agua lavandina, amonio cuaternario o alcohol al 70%. Es importante desinfectar pasamanos, asientos, cortinas. El conductor debe desinfectar volante, palanca de cambios, botoneras.</li> <li>• La desinfección debe quedar registrada.</li> <li>• El proveedor del servicio deberá realizar la ventilación de los colectivos cuando no se encuentren en servicio.</li> </ul>

<b>Trazabilidad</b>	<p><b>Trazabilidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros: Para efectuar trazabilidad frente a síntomas de la enfermedad, se mantendrá un registro con:</li> <li>• El nombre de los pasajeros asignados a cada colectivo, y numeración de asiento en cada viaje.</li> <li>• Identificación del colectivo y del conductor.</li> <li>• La hora de inicio de trayecto.</li> </ul> <p><b>Organización del transporte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se asignarán colectivos por cuadrillas o por grupos de personas que trabajen en la misma área de la planta de empaque y campo.</li> </ul>
---------------------	---

## 2.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LA ENTRADA A LA PLANTA O AL CAMPO

Las siguientes medidas se aplicarán al transporte de personas hacia o desde el establecimiento y en el transporte interno en campo, ya sea el servicio prestado por la empresa o el uso de vehículos particulares.

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<b>Aplicables a las personas</b>	<p><b>Supervisión de síntomas</b></p> <p>Se verificará el estado de salud de todas las personas las personas (ver 1.4 y 1.5) antes de cada ingreso, en la entrada de cada turno, mediante lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medición de temperatura a todo el personal, para detectar en forma temprana posibles síntomas (registros mayores a 37,5 °C activarán el plan de contingencia, ver 6.1).</li> <li>• Los termómetros deben guardarse cuidadosamente, evitando golpes, humedad, etc.</li> <li>• Se verificará, preguntando y visualmente, otros síntomas como tos, dolor de cabeza, decaimiento, estornudos, dolor de garganta etc.</li> <li>• Se evitará la entrada innecesaria al establecimiento de personas externas. En caso de ser esencial su visita (prestadores de servicios, proveedores, organismos oficiales de control, etc) deberá completar la declaración de salud.</li> <li>• La medición de temperatura y verificación de condiciones de salud se efectuará a todo el personal así como a choferes, visitas, transportistas, contratistas, autoridades y toda persona que ingrese a las instalaciones y oficinas.</li> <li>• La verificación de síntomas deberá ser organizada evitando aglomeraciones. Por ejemplo, mediante marcadores con separación de un metro y medio cuando se deba hacer filas.</li> <li>• Las personas encargadas de la supervisión de síntomas, debido a que atienden a muchas personas deberán usar barbijo, máscara facial y disponer de elementos para lavado y desinfección de manos.</li> </ul> <p><b>En caso de detección de síntomas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si se detecta personas con síntomas (fiebre/febrícula, tos, estornudos, dolor de cabeza, decaimiento) deben mantenerse en un área definida para estos efectos, sin ingresar a otras áreas de la planta. Se debe avisar al Coordinador Covid para aplicar el procedimiento definido en la Sección 5.</li> </ul>

<b>Aplicables a las personas</b>	<b>Distanciamiento físico y protección</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas las personas deben ingresar a la planta de empaque o campo utilizando barbijo y respetando la distancia mínima de un metro y medio entre personas.</li> <li>• Se recomienda evitar que los pasillos que conducen a las zonas de trabajo se usen bidireccionales, (al menos para los momentos de tránsito masivo).</li> <li>• Se notificará a los transportistas mediante declaración jurada las medidas preventivas tomadas por la empresa (uso de barbijo, distanciamiento, no descender del vehículo sin autorización, lavado de manos, uso de alcohol en gel, etc.).</li> <li>• Se programara la llegada diferida del personal, para reducir las aglomeraciones.</li> </ul>
<b>Aplicables a infraestructura (las instalaciones de la entrada a campo o planta)</b>	<b>Medidas de higiene para las personas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En los ingresos de todas las áreas se dispondrá de puntos de sanitización de manos, que pueden ser lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos, (toallas de papel) y dispensadores de alcohol gel.</li> <li>• Se colocará un dispensador de alcohol gel junto al reloj de ingreso para que el personal se desinfecte las manos después de utilizarlo.</li> <li>• Se desinfectará periódicamente con un producto desinfectante (amonio cuaternario) y antes de la entrada del personal lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de reloj control por huella.</li> <li>• Todos los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, teléfonos, etc.</li> <li>• Todos los elementos que provengan del exterior.</li> <li>• Casilleros de ingreso</li> <li>• Piletas de higienización de manos</li> <li>• Ventanillas de atención</li> </ul> </li> </ul>
<b>Trazabilidad de las personas</b>	Además de las medidas de trazabilidad de las personas ya citadas. En esta área en particular se procederá como sigue: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrar el nombre y contacto de cada persona externa, con hora de ingreso y salida (por ej.: transportistas, y sus ayudantes, inspectores, visitas, etc).</li> <li>• Declaración de salud a personas externas, la cual es obligatoria y debe mantenerse confidencial.</li> </ul>

### 2.3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN INGRESO A CASILLEROS Y BAÑOS

<b>ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER</b>
<b>Aplicables a las personas</b>	<b>Distanciamiento físico y protección</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siempre usar barbijo cubriendo nariz y boca.</li> <li>• Instalación de punto de sanitización de manos en el ingreso.</li> <li>• Respetar la distancia mínima de 1,5 m entre personas.</li> <li>• Evitar aglomeraciones en su interior incorporando señalización en el piso distanciados 1,5 m.</li> <li>• Usar estas dependencias brevemente.</li> </ul>
<b>Aplicables a infraestructura (salas de vestidores y a los baños)</b>	<b>Ventilación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La zona de casilleros y baños contará con ventilación natural (manteniendo ventanas/puertas abiertas).</li> </ul> <b>Desinfección</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realizará a diario según planillas de tareas de limpieza y desinfección (POES). Dicha tarea incluirá la desinfección de sanitarios y artefactos, lavamanos, asientos, casilleros, manillas, puertas, etc.</li> </ul>

## 2.4. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL COMEDOR

En campo y planta de empaque, las personas llevan su propio alimento. Para personal de empaque se dispone de medios para calentarlos y un comedor.

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<p><b>Medidas de prevención aplicables</b></p>	<p><b>Medidas de higiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El personal debe usar en forma permanente barbijo cubriendo boca y nariz al ingresar al comedor.</li> <li>• En el comedor, sobre el área de ingreso a almorzar, se dispondrá de puntos de sanitización de manos con alcohol en gel.</li> <li>• En el comedor se agregara cartelería sobre: lavado de manos y uso de alcohol en gel, distanciamiento físico, uso de barbijo, higiene respiratoria.</li> <li>• Las mesas estarán distanciadas una de otras al menos por 1 metro y medio.</li> <li>• Al terminar de comer deberá ponerse nuevamente su barbijo.</li> <li>• Se controlará que no se extienda más de lo necesario el tiempo de alimentación.</li> <li>• Previo a la hora del almuerzo, y posterior a ésta, se desinfectaran las mesas.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El aforo (la cantidad máxima de personas) del comedor es de <b>xxx personas</b>.</li> <li>• Deben mantener la distancia física de al menos un 1,5 m en la fila de ingreso.</li> <li>• Se dividirán los bancos y las mesas en forma de cubículos; las divisiones serán de material rígido, de fácil lavado y desinfección.</li> </ul> <p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El comedor está incluido en el protocolo de limpieza y desinfección diarios, con un producto para uso en superficies de contacto con alimentos. (hipoclorito de sodio o alcohol 70%).</li> <li>• Se desinfectará antes de la hora de almuerzo, todos los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, etc.</li> <li>• Se deben desinfectar antes y después de cada uso o turno de almuerzo todos los puntos de alto nivel de contacto, como mesones y mesas, sillas o bancas, bandejas, máquinas dispensadoras, etc.</li> <li>• No está permitido el uso común de vajilla como vasos, tazas, etc. Cada trabajador deberá traer sus utensilios personales.</li> </ul> <p><b>Ventilación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El comedor será ventilado continuamente con apertura de ventanas.</li> </ul>
<p><b>Trazabilidad</b></p>	<p><b>Organización de turnos de almuerzo o uso del comedor</b></p> <p>El almuerzo se debe organizar con listas específicas de personas por cada turno, considerando lo siguiente y deben estar en un mismo turno de almuerzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las personas que viven juntas.</li> <li>• Grupos de trabajo fijos (cuadrillas y similares).</li> <li>• Idealmente asignar puestos de almuerzo por persona (ej: mesa 2-sitio 4) para tener registro de quienes han almorzado juntos.</li> </ul> <p><b>Registros</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrar a diario las personas asistentes a cada turno de almuerzo y su ubicación en mesas o bancas según lo asignado.</li> </ul>

## 2.5. OFICINAS

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<p><b>Medidas de prevención aplicables a las personas</b></p>	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El uso permanente de barbijo cubriendo boca y nariz, es obligatorio.</li> <li>• Si se detectan personas con síntomas avisar al Coordinador Covid para aplicar el procedimiento definido (Sección 5)</li> <li>• En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel.</li> <li>• No tener vasos, tazas, cucharas, etc., de uso compartido.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se separarán los puestos de trabajo por medio de mamparas como barrera física las cuales se desinfectaran periódicamente.</li> <li>• La atención de personas, recepción de encomiendas, correspondencia etc., se ejecutará por ventanilla de atención con barrera física a fin de evitar el ingreso a las oficinas.</li> </ul> <p><b>Reuniones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evitará el efectuar reuniones presenciales. En caso de ser necesario hacerlas, se deben respetar todas las consideraciones emitidas por la autoridad en cuanto a la cantidad de personas en la sala. Se debe mantener el distanciamiento de 1,5 m y la utilización obligatoria de barbijo.</li> <li>• En las reuniones no debe haber comida ni bebida.</li> <li>• Durante la reunión se debe abrir las ventanas para ventilación.</li> <li>• Después de cada reunión se debe desinfectar el lugar de acuerdo con el protocolo de limpieza y desinfección.</li> </ul>
<p><b>Medidas de prevención aplicables a infraestructura (oficinas)</b></p>	<p><b>Infraestructura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las oficinas deben contar con buena ventilación ya sea natural o forzada. Evitar oficinas cerradas.</li> <li>• En el área de baños y comedor se debe colocar cartelera recordando el lavado de manos frecuente, uso correcto de barbijo, distanciamiento físico y medidas de higiene respiratoria</li> </ul> <p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada puesto de trabajo en las oficinas, debe estar incluido en el programa de limpieza y desinfección diarios, incluyendo los puntos de alto nivel de contacto, como puertas, mesas.</li> <li>• En el caso de equipos de uso compartido, como teléfonos, máquinas dispensadoras, microondas, refrigeradores, fotocopiadoras, calculadoras, etc. Las partes de contacto se deben desinfectar antes y después de su uso. Se puede usar alcohol al 70% o una solución de hipoclorito de sodio</li> </ul>
<p><b>Trazabilidad de las personas</b></p>	<p><b>Registrar en esta área</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto en esta sección (como transportistas, productores, etc.).</li> </ul>

## 2.6. ÁREAS COMUNES, ESPACIOS DE DESCANSO, ESTACIONAMIENTOS

En campo y planta de empaque, las personas llevan su propio alimento. Para personal de empaque se dispone de medios para calentarlos y un comedor.

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<b>Medidas generales</b>	<p><b>Medidas de higiene para las personas y desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de barbijo cubriendo nariz y boca permanentemente.</li> <li>• Se instalarán dispensadores de alcohol en gel y puntos de sanitización de manos.</li> <li>• El no salivar debe ser una exigencia mayor, pues esa acción disemina al virus a largas distancias y en el suelo.</li> <li>• Se colocará cartelera sobre las medidas a adoptar en estas áreas.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener distancia física de al menos un 1,5 m entre personas.</li> <li>• Capacitar y señalizar para que en estas áreas las personas no se saluden de manos, no formen grupos, no se abracen, no canten, silbar, etc.</li> <li>• No compartir botellas, vasos, bombillas, alimentos en general, ropas, cigarrillos, etc.</li> </ul> <p><b>Fumadores</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mientras una persona no esté fumando debe usar barbijos cubriendo nariz y boca.</li> <li>• Instruir que fumar se debe hacer a una distancia mayor de 1,5 m de separación física con otras personas.</li> <li>• Instruir no tirar colillas al piso.</li> </ul>

## 2.7. VISITAS

Se debe evitar en la mayor cantidad posible el ingreso de visitas al campo o instalaciones. Por la misma razón, también se debe reducir la entrega de encomiendas, correspondencia, etc., al interior del campo o empaque.

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<b>Medidas de higiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En caso que sea imprescindible el ingreso de cualquier persona externa, incluyendo transportistas, contratistas y servicios, se debe tomar la temperatura a cada persona y solicitar la declaración de salud.</li> <li>• Todas las visitas, proveedores, contratistas etc deben ingresar con barbijos, haber desinfectado sus manos con alcohol gel y respetando la distancia de al menos 1,5 m entre ellas.</li> </ul>
<b>Distanciamiento físico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se deben tomar medidas para evitar que las visitas deambulen por las instalaciones y evitar completamente su contacto con personas, materiales de empaque y producto.</li> <li>• Al atenderlas, recordar el distanciamiento físico. Idealmente, en todos los casos en que sea posible, atenderlas a través de una ventanilla.</li> </ul>
<b>Información</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de ingresar al campo o planta se les debe entregar y explicar todas las instrucciones de prevención establecidas.</li> <li>• Contratistas y servicios externos también deben ser capacitados para reportar en caso de síntomas.</li> </ul>
<b>Trazabilidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe llevar un registro detallado de cada visita indicando nombre, contacto, lugar de procedencia, nombre de acompañante en el vehículo, si lo hubiera, persona con la que se reunirá, hora de ingreso y salida.</li> </ul>

### 3. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS SARS COV-2 EN CAMPO

En el trabajo de campo se deben considerar las medidas generales establecidas en las secciones 1, 2 y 6 de esta Guía y las siguientes medidas adicionales, que se deben adaptar a cada situación.

#### 3.1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ZONA DE MANEJO/ LAVADO DE RECOLECTORES

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
Aplicables a las personas	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso obligatorio de barbijo cubriendo boca y nariz permanentemente.</li> <li>• En el área debe contarse con una estación para lavado (agua, jabón y elemento desechable para secado) o desinfección de manos (alcohol en gel).</li> <li>• En caso de usar guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las personas deben mantener una distancia física siempre de al menos 1,5 m.</li> <li>• Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, ni disponer de separadores, será obligatorio el uso de escudo facial y barbijo.</li> <li>• Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo tractoristas, transportistas, etc.</li> </ul> <p><b>Supervisión de síntomas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los supervisores deben verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, y actuar según se señala en secciones 1.4, 1.5 y 5.</li> </ul>
Aplicables a infraestructura (zona de manejo/ lavado de cajas cosecheras)	<p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los equipos de esta área se incluirán en los programas de desinfección diaria, incluyendo superficies de apoyo, bancas, botoneras, asientos, controles de tractores, herramientas, etc.</li> <li>• Se desinfectarán luego de cada jornada los recolectores, el cual será de uso personal y se identificaran con el nombre del trabajador.</li> </ul>
Trazabilidad de las personas	<p><b>Registros</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ver lo indicado en sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”.</li> </ul>

## 3.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ENTREGA DE MATERIALES

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<p><b>Aplicables a las personas</b></p>	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de barbijo cubriendo boca y nariz en forma permanente, es obligatorio.</li> <li>• En el área de trabajo de las cuadrillas se dispondrá de lavamanos con agua, jabón y dispensadores de alcohol en gel.</li> <li>• Se proveerá de suficiente disponibilidad de agua y estaciones para lavado de manos y bebida, donde se cumpla lo siguiente:</li> <li>• Debe ser agua de calidad potable o potabilizada.</li> <li>• No permitir el uso de bombillas o vasos compartidos.</li> <li>• Los bidones de agua, deberán ser cerrados.</li> <li>• En caso de usar guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante el trabajo en cosecha, las personas deben mantener una distancia física de al menos 1,5 m.</li> <li>• Las opciones que se manejan son: disponer al personal de forma que no queden uno frente a otro. Organizar la cosecha de modo tal que cada trabajador este en una fila. Cuando esto no sea posible, ubicar a los trabajadores en distintos claros.</li> <li>• No permitir ingreso de personas que no correspondan a la cuadrilla o grupo de trabajo pre•establecido.</li> <li>• En la zona de vaciado de recolectores a bandejas y control de cosecha se procurará que no se produzcan aglomeraciones. En caso que los cosechadores deban esperar para vaciar la fruta a la bandeja, se deberá advertir sobre el distanciamiento mínimo de 1,5 m lineal de distancia entre ellos o supervisar que no se produzca aglomeración.</li> <li>• Tractoristas y transportistas deben permanecer en su vehículo y si se bajan, no deben deambular entre las personas de la cosecha.</li> </ul>
<p><b>Medidas de prevención hacia el producto</b></p>	<p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se desinfectará al finalizar cada jornada de trabajo, todos los equipos, herramientas y útiles tales como escaleras, recolectores, escala de colores y calibre y todo instrumento, o equipo utilizados en cosecha, con productos desinfectantes tales como hipoclorito de sodio o alcohol 70</li> <li>• Los tractores y otros equipos móviles, se desinfectan a diario y/o en cada cambio de turno todos los comandos, puertas, asientos etc.</li> <li>• En la desinfección diaria de baños de campo se incluirá puertas, manillas, llaves de agua, etc.</li> <li>• Las bandejas utilizadas en la cosecha serán desinfectadas al pasar por hidrocooling con agua clorada.</li> </ul>

<b>Trazabilidad de las personas</b>	<p><b>Puestos de trabajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se mantendrá a las personas en la misma cuadrilla, sin mezclar personas de distintas cuadrillas, desde que toman el transporte para ingresar al campo hasta el retorno a sus domicilios al finalizar la jornada laboral.</li> </ul> <p><b>Registros</b></p> <p>Ver lo indicado en sección 1.6. e incluir también:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombres y contacto de cada persona externa que haya ingresado a la faena, como transportistas, ayudantes de cargas, personas de aseo, otros productores, personal de empresas de baños químicos, etc.).</li> </ul>
-------------------------------------	---

### 3.3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN COSECHA

<b>ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER</b>
<b>Aplicables a las personas</b>	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de barbijo cubriendo boca y nariz en forma permanente, es obligatorio.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante el trabajo en cosecha, las personas deberán mantener una distancia física de al menos 1,5 m. Se recomienda colocar demarcaciones o cartelera de separación donde las personas hacen fila para recibir materiales.</li> </ul>
<b>Aplicables a infraestructura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La entrega de materiales se debe efectuar de a una persona.</li> <li>• En el área deberá haber disponibilidad de alcohol en gel, al menos en el momento de entrega de materiales.</li> </ul> <p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El área se incluirá en el programa de desinfección diaria.</li> <li>• Se deberá además desinfectar la mesa de atención, o similar, al inicio de la entrega y recepción de materiales y al finalizar cada día.</li> <li>• Las herramientas y materiales se deben desinfectar cada día, por ejemplo con alcohol al 70% o solución de hipoclorito de sodio al recibirlas.</li> </ul>

### 3.4. EMBALAJE EN CAMPO (DESCARGA DE RECOLECTOR EN BANDEJA)

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<b>Aplicables a las personas</b>	<b>Medidas de higiene para las personas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas las personas deben usar barbijo en forma permanente, cubriendo boca y nariz, el cual es obligatorio.</li> <li>• Se dispondrá de agua y estaciones para lavado de manos y bebida. En caso de no contar con agua, se utilizará alcohol en gel.</li> <li>• Al momento de realizar la descarga del recolector se debe utilizar barbijo.</li> <li>• La persona encargada de entregar el vale por la bandeja cosechada deberá higienizarse permanentemente las manos y utilizar alcohol en gel, procurando no compartir lápices, lapiceras, etc. utilizando barbijo y máscara facial.</li> </ul>
<b>Medidas de prevención hacia el producto y material de embalaje</b>	<b>Bandejas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener siempre protegidos todos los materiales que se dirigirán al empaque y embalaje.</li> <li>• Nunca apoyar directamente sobre el suelo, sino colocar un polietileno sobre el mismo y desinfectar periódicamente.</li> </ul>
<b>Trazabilidad de las personas</b>	<b>Puestos de trabajo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener a las personas en la misma cuadrilla, sin mezclar personas de distintas cuadrillas.</li> <li>• Asegurar que las personas que sacan los recolectores llenos a las cabeceras no circulen libremente por otros sectores de la cosecha que no sea la fila asignada.</li> </ul> <b>Registros</b> <p>Ver lo indicado en sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”, e incluir también:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre y trabajo diario de los integrantes de las cuadrillas.</li> <li>• Que el orden o forma de llevar el registro permite identificar cuadrillas o grupos de trabajo específicos.</li> </ul>

### 3.5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ZONA DE ACOPIO, CARGA DE CARROS Y/O DESPACHO DE FRUTA A PLANTA DE EMPAQUE

Esta actividad se efectúa en la cabecera de los lotes. Se deben establecer las siguientes medidas preventivas.

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<p><b>Aplicables a las personas</b></p>	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso permanente de barbijo cubriendo boca y nariz, el cual es obligatorio aunque trabajen solos.</li> <li>• Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> <li>• En el área se dispondrá de lavamanos portátiles (con agua, jabón) o dispensadores de alcohol gel.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <p>Todas las personas deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener una distancia de al menos 1,5 m entre ellas.</li> <li>• Los responsables de carga de bandejas a los carros (“chateros”) deberán utilizar barbijo.</li> <li>• Se reducirá al máximo el tránsito de personas en el área.</li> <li>• Tractoristas deben usar barbijo y no deben bajar de sus tractores o mantenerse en un sitio retirado. No deambular entre las cuadrillas.</li> </ul>
<p><b>Medidas de prevención hacia el producto</b></p>	<p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se desinfectara a diario: carros, tractores y todas las superficies, que son utilizadas por varias personas.</li> </ul>
<p><b>Trazabilidad de las personas</b></p>	<p><b>Registros</b></p> <p>Incluir en el registro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se deberá tener registro de los grupos o cuadrillas de trabajo encargadas de la carga de bandejas y tractoristas.(cuadrillas de chateros).</li> </ul>

### 3.6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE CONTROL DE CALIDAD / CONTROL DE COSECHA

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<p><b>Aplicables a las personas</b></p>	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso permanente y obligatorio de barbijo cubriendo boca y nariz.</li> <li>• Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> <li>• Se dispondrá de alcohol gel en la zona o en los mesones donde se hacen los análisis. En su defecto se puede proporcionar un dispensador individual a la persona que efectúa el control.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <p>Las personas de control de calidad o control de cosecha deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener una distancia de al menos 1,5 m entre ellas y demás personas.</li> <li>• Reducir al máximo los desplazamientos de trabajo en el campo o interior de la planta de embalaje o en otras secciones.</li> <li>• Las personas que efectúan controles de cosecha, de BPA, etc., y que se desplazan por todo el campo, deben utilizar como protección adicional máscara facial y barbijo cubriendo nariz y boca.</li> </ul>
<p><b>Medidas de prevención hacia el producto y materiales de embalaje</b></p>	<p><b>Medidas de higiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antes de devolver las bandejas o muestras de producto, se deben desinfectar las manos o los guantes.</li> </ul> <p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las bandejas de análisis, instrumentos de medición y mesas se desinfectarán después de la jornada.</li> </ul>
<p><b>Trazabilidad de las personas</b></p>	<p><b>Registros</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ver lo indicado en sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”.</li> </ul>

## 4. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS SARS COV-2 EN PLANTA DE EMPAQUE

En la planta de empaque, además de las medidas generales establecidas en las secciones 1, 2 y 5 de este protocolo, se deben considerar y adaptar las siguientes medidas adicionales.

### 4.1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN RECEPCIÓN DE FRUTA

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
Aplicables a las personas	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El uso de barbijos, de manera permanente, cubriendo boca y nariz, es obligatorio.</li> <li>• Debe existir dispensadores de alcohol gel en zona de recepción</li> <li>• Las personas que reciban remitos del tractorista deben usar alcohol gel en sus manos inmediatamente después de recibirlos.</li> <li>• Las personas que mueven bandejas de fruta deben desinfectar sus manos frecuentemente con alcohol gel. Si usan guantes, independiente del material, deben desinfectarse periódicamente, cada vez que se saquen. Se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las personas deben mantener una distancia física siempre de al menos 1,5 m entre ellas.</li> <li>• Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, se dispondrá de separadores, como barrera física. En las áreas que no fuera posible ello, será obligatorio el uso de máscara facial y barbijo.</li> <li>• Se evitará el ingreso de personas que no participan directamente en los procesos de recepción.</li> <li>• Tractoristas idealmente deben permanecer en su vehículo, o bien mantener la distancia física establecida con otras personas.</li> </ul>
Aplicables a infraestructura	<p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El área se desinfectará a diario incluyendo todas las superficies que son utilizadas por múltiples personas, tales puertas, mesas, balanzas, botoneras, teclados, manillas, instrumentos, herramientas, etc.</li> </ul>
Medidas de prevención hacia el producto	<p><b>Medidas de higiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se realice revisión de la fruta a la recepción, se deberá desinfectar todas las bandejas de toma de muestras, mesas, instrumentos de medición etc., al menos después de cada turno con un desinfectante adecuado.</li> </ul>
Trazabilidad de las personas	<p><b>Trazabilidad y puestos de trabajo</b></p> <p>Seguir lo señalado en la sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”. En esta área en particular.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registrar nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, productores, etc.).</li> </ul>

## 4.2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LA ENTRADA A LAS SALAS DE PROCESO

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
Aplicables a las personas	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso obligatorio y permanente de barbijos cubriendo boca y nariz.</li> <li>• Al ingresar a la planta de empaque deberán obligatoriamente lavarse las manos con agua y jabón.</li> </ul>
Aplicables a infraestructura (zonas de entrada)	<p><b>Distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas las personas deben mantener una distancia de al menos 1,5 m entre personas. Más detalles en sección 1.3 punto 3.</li> <li>• Cuando en la entrada del turno se produce aglomeración en esta área, es necesario organizar los flujos de personas, establecer un lugar para hacer fila y colocar separadores a 1,5 m de distancia en el piso (pintados, conos, etc.).</li> </ul> <p><b>Infraestructura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El filtro sanitario debe contar con ventilación natural a través de la apertura de ventanas.</li> </ul>
Trazabilidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguir lo señalado en sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”.</li> </ul>

## 4.3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN LA ZONA DE EMBALAJE/ PROCESO

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<p><b>Aplicables a las personas</b></p>	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso permanente y obligatorio de barbijo cubriendo boca y nariz.</li> <li>• Se dispondrá de dispensadores de alcohol en gel en distintas zonas del empaque, cercanos a los puestos de trabajo.</li> <li>• Las personas que mueven cajas al interior del empaque deben desinfectar sus manos frecuentemente con alcohol en gel. Si usan guantes, independiente del material del que están fabricados, deben desinfectarlos periódicamente, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es necesario que cada persona mantenga siempre al menos 1,5 m de distancia con otras personas en todo momento.</li> <li>• Para un mejor cumplimiento del distanciamiento físico en distintos sectores se contará con cartelera o estrategias de ubicación de las personas en sus puestos de trabajo, por ejemplo, en diagonal o en zigzag se evita que queden enfrentadas.</li> <li>• Cuando la distancia no sea factible de mantener, se instalarán, entre las personas, separadores de material de fácil lavado y desinfección. A su vez, donde no sea factible instalar barreras físicas, se considerará el uso de máscara facial y barbijo.</li> </ul> <p><b>Ingreso al sitio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En caso que exista más de 1 turno de trabajo, se recomienda organizar los flujos de personas en los cambios de turno para evitar aglomeraciones y colocar separadores a un 1,5 m de distancia en el piso (pintados, conos, etc.) y establecer un lugar para hacer fila antes de entrar.</li> <li>• Es recomendable organizar horarios de ingresos diferidos para evitar aglomeraciones.</li> </ul> <p><b>Puestos de trabajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En los puestos de trabajo, mantener una distancia de al menos 1,5 m entre las personas.</li> <li>• Cuando no sea factible cumplir con distanciamiento físico, se instalarán separadores. A su vez, cuando ello no sea posible por razones físicas de espacio, tipo de equipos, etc., se proveerá de máscara facial que cubra el rostro completo, además de usar barbijo.</li> <li>• En algunos casos se optará por disponer al personal en forma diagonal o zig-zag de tal manera que no queden enfrentados. En diagonal se reducen los riesgos de contaminación.</li> <li>• El tránsito de personas en el interior del empaque se reducirá al máximo.</li> </ul>

<p><b>Aplicables a infraestructura (zonas de embalaje)</b></p>	<p><b>Infraestructura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zona de Ingreso al empaque: Al ingreso al empaque se dispondrá de un dispenser para el uso de alcohol en gel (filtro sanitario) y se dispondrá de un área para el lavado de manos.</li> </ul>
<p><b>Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje</b></p>	<p><b>Supervisión de síntomas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. Supervisión de síntomas.</li> <li>• Se retirara de inmediato de los lugares de trabajo a quienes muestren síntomas como tos, fiebre o estornudos.</li> </ul> <p><b>Desinfección</b></p> <p>Se desinfectara, al menos a diario, con un producto adecuado, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La línea de embalaje (mesas, rieles, etc.) en cada cambio de turno.</li> <li>• Tijeras, calibradores, lápices fichas, escobillones y otros elementos similares deberán ser desinfectados donde las personas los toman. Al menos a diario y en lo posible dos veces al día.</li> <li>• Todas las superficies que son utilizadas por múltiples personas, tales como pasamanos, puertas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, instrumentos, mesas de trabajo, herramientas, pisos y estructuras etc. se desinfectarán en forma continua.</li> <li>• Los pisos y estructuras en los lugares de alto tránsito de personas deberán limpiarse y desinfectarse continuamente.</li> </ul> <p><b>Materiales e implementos de trabajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las personas no deben compartir implementos ni materiales de trabajo tales como lápices o tijeras, calibradores, etc.</li> <li>• Se debe evitar la circulación de los trabajadores a las zonas de entrega de materiales de embalaje. Estos deberán ser distribuidos por personas designadas para tal efecto.</li> <li>• La preparación y distribución de todos los materiales de empaque y embalaje, etiquetado, etc., debe efectuarse usando mascarillas, desinfección, frecuente lavado de manos y manteniendo siempre protegidos estos materiales antes de su uso.</li> </ul>
<p><b>Trazabilidad de las personas</b></p>	<p><b>Trazabilidad y puestos de trabajo</b></p> <p>Seguir lo señalado en sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se registrará ordenadamente a diario el nombre de las personas por turno y puesto de trabajo, equipo que operó, etc., de forma que sea factible efectuar trazabilidad por línea y personas vecinas a cada sitio de trabajo.</li> <li>• Adicionalmente se debe registrar nombre, contacto, hora de ingreso y salida de toda persona externa a la operación.</li> </ul>

## 4.4. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ZONA DE ARMADO DE CAJAS Y EN ALIMENTACIÓN DE CAJAS A LA LÍNEA (MATERIALES)

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
Aplicables a las personas	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El uso permanente de barbijo cubriendo boca y nariz, es obligatorio.</li> <li>• En el área se dispondrá de dispensadores de alcohol gel, el que debe ser usado periódicamente, especialmente en las personas encargadas del armado de cajas y colocación de bolsas.</li> <li>• Los guantes, independiente del material del que están fabricados, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <p>Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. punto 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En caso que, debido a la naturaleza de la operación, no sea posible mantener la distancia física de al menos 1,5 m y no poder instalar separadores entre puestos de trabajo, se requerirá el uso obligatorio de escudo facial y barbijo.</li> </ul>
Aplicables a infraestructura (zona de armado de cajas y alimentación a la línea)	<p><b>Desinfección</b></p> <p>Esta área estará incluida en los programas de desinfección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe incluir todas las superficies que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, botoneras de máquinas armadoras, manillas, mesas.</li> </ul>
Medidas de prevención hacia el producto	<p><b>Supervisión de síntomas</b></p> <p>El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si hay sospechas que haya ocurrido contaminación accidental por micro-gotas de saliva en una superficie o material de trabajo:</li> <li>• No usar el material que pudiese estar contaminado.</li> <li>• Limpiar y desinfectar el área.</li> </ul> <p><b>Material de embalaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje.</li> </ul>
Trazabilidad de las personas	<p><b>Trazabilidad y puestos de trabajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguir lo señalado en la sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”.</li> </ul>

## 4.5. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ZONA DE PALLETIZAJE

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
Aplicables a las personas	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso permanente y obligatorio de barbijo cubriendo boca y nariz.</li> <li>• Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> <li>• En el área se dispondrá de alcohol gel.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <p>Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. Adicionalmente en esta área:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las personas deben mantener una distancia física siempre de al menos 1,5 m.</li> <li>• Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, ni disponer de separadores, será obligatorio el uso de escudo facial y barbijo.</li> <li>• Las personas que efectúan etiquetado manual de cajas y otras actividades similares, deben evitar circular innecesariamente y manipular en la menor medida posible las cajas o embalajes. A su vez deberán desinfectarse las manos periódicamente con alcohol en gel.</li> <li>• Reducir al máximo el tránsito de personas en el área, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, etc.</li> </ul>
Aplicables a infraestructura (zona de palletizaje y embalaje)	<p><b>Desinfección</b></p> <p>Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección según se indica en sección 1.7.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe incluir todas las superficies, que son utilizadas por múltiples personas.</li> <li>• Se desinfectaran pasamanos, puertas, botones, manillas, instrumentos y herramientas. Se debe desinfectar al menos diario la máquina embaladora, pisos y transportadoras.</li> </ul>
Medidas de higiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balanzas deberán ser desinfectadas frecuentemente al igual que mesas de clasificado y despalillado.</li> </ul>
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<p><b>Material de embalaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje.</li> <li>• Idealmente cubrir, donde sea factible, la transportadora de cajas llenas cuando se encuentre en zonas de alto flujo de personas o en caso que existan pasarelas peatonales sobre ellas.</li> </ul> <p><b>Supervisión de síntomas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5 y en esta área en particular, Supervisión de síntomas.</li> </ul>
Trazabilidad de las personas	<p><b>Trazabilidad y puestos de trabajo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguir lo señalado en la sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”.</li> </ul>

## 4.6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN CONTROL DE CALIDAD / SALAS DE INSPECCIÓN

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<p><b>Aplicables a las personas</b></p>	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas las personas sean internas o externas al empaque, deben usar en forma permanente y obligatoria, barbijo cubriendo boca y nariz..</li> <li>• En el área donde hacen los análisis se dispondrá de dispensadores de alcohol en gel.</li> <li>• Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> <li>• Esta área y sus mesones debe estar incluida, al menos a diario una vez finalizado el turno, en los programas de desinfección con un desinfectante adecuado.</li> <li>• Se deben desinfectar todos los pasamanos, puertas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, dispensadores de agua, etc.</li> <li>• Cada persona debe portar y mantener bajo resguardo los lápices u otros implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <p>Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducir al máximo el desplazamiento de control de calidad en el interior del empaque o en otras secciones, readecuando las rutas de tráfico o los puntos donde hace los análisis.</li> <li>• El control de calidad debe limitar la comunicación a la supervisora de calidad para evitar la comunicación directa con pesadoras y clasificadoras.</li> <li>• En el laboratorio o salas de inspección, establecer la cantidad máxima de personas que pueden estar en su interior (aforo), lo que dependerá de las dimensiones del recinto, para mantener la distancia física de al menos 1,5 m entre personas. El mismo se debe desinfectar diariamente (bandejas de análisis, mesadas, instrumentos de medición, pisos, superficies de contacto, etc).</li> </ul>
<p><b>Medidas de prevención hacia el producto y/o materiales de embalaje</b></p>	<p><b>Supervisión de síntomas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. Supervisión de síntomas.</li> </ul> <p><b>Medidas de higiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las bandejas de análisis, instrumentos y mesones se deben desinfectar periódicamente.</li> <li>• Antes de devolver cajas o producto analizado a la línea, se deben desinfectar las manos o guantes.</li> </ul>
<p><b>Trazabilidad de las personas</b></p>	<p><b>Trazabilidad y puestos de trabajo</b></p> <p>Seguir lo señalado en sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas” incluyendo registrar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ubicación de las personas y rutas de cada una mientras efectúa el control de calidad.</li> <li>• Incluir en el registro los nombres de personas que ingresan al laboratorio o sala de inspección. En el caso de personas externas que trabajen en estos recintos, registrar la institución o empresa a la que pertenecen su contacto y la localidad de origen anterior.</li> </ul>

## 4.7. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ZONA DE PREFRÍOS Y FRIGORÍFICOS

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<b>Aplicables a las personas</b>	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El uso de barbijo cubriendo boca y nariz es obligatorio y permanente</li> <li>• En el área se dispondrá de dispensadores de alcohol gel.</li> <li>• Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <p>Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. y adicionalmente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como control de calidad, mantención, etc.</li> <li>• No permitir el ingreso de personal externo como transportistas etc.</li> </ul>
<b>Aplicables a infraestructura (prefríos y frigoríficos)</b>	<p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección. Se debe incluir todas las superficies, que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, botoneras, puertas y palancas de puertas de cámaras frigoríficas, teléfonos, manillas, instrumentos, herramientas, etc.</li> </ul>
<b>Medidas de prevención hacia el producto y/o materiales de embalaje</b>	<p><b>Supervisión de síntomas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5.</li> </ul> <p><b>Medidas de higiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instruir que las personas no se apoyen sobre las cajas o pallets ya armados.</li> </ul>
<b>Trazabilidad de las personas</b>	<p><b>Trazabilidad y puestos de trabajo</b></p> <p>Seguir lo señalado en sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”.</p>

## 4.8. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ZONA DE DESPACHO Y CARGA DE CONTENEDORES

ÁMBITO DE MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS PREVENTIVAS A ESTABLECER
<p><b>Aplicables a las personas</b></p>	<p><b>Medidas de higiene para las personas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos, incluyendo personas externas, deben usar en forma permanente y obligatoria, barbijo cubriendo boca y nariz.</li> <li>• En el área se dispondrá de lavamanos portátiles (con agua, jabón), o dispensadores de alcohol gel.</li> <li>• Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.</li> <li>• Las personas que reciban documentos del transportista deben usar alcohol gel inmediatamente después de recibirlos.</li> <li>• Cada persona debe mantener y portar bajo resguardo los lápices y otros implementos y desinfectarlos frecuentemente.</li> <li>• Procurar que los transportistas usen sus propios lápices para firmar documentos.</li> </ul> <p><b>Distanciamiento físico</b></p> <p>Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3, punto 3. Adicionalmente en esta área:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transportistas deben permanecer en sus vehículos o tener un área separada para ellos si requieren bajar (cabina sanitaria) en cuyo caso se exigirá y verificará que cumplan con las medidas indicadas por la empresa (uso de barbijo, distanciamiento, etc.).</li> <li>• Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como control de calidad, etc.</li> </ul>
<p><b>Aplicables a infraestructura (zona de carga de fruta)</b></p>	<p><b>Desinfección</b></p> <p>Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe incluir todas las superficies, que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesas de muestreo, herramientas, etc.</li> </ul>
<p><b>Medidas de prevención hacia el producto y/o materiales de embalaje</b></p>	<p><b>Supervisión de síntomas</b></p> <p>El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5.</p> <p><b>Medidas de higiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instruir que las personas no se apoyen sobre pallets ya armados o sobre las cajas estibadas en el contenedor.</li> <li>• Instruir que las personas no se apoyen en las paredes internas del contenedor.</li> </ul> <p><b>Contenedor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicitar a empresas navieras desinfectar internamente los contenedores con productos autorizados y efectivos para SARS CoV-2 y contar con evidencia que ella se ha efectuado.</li> <li>• Si la naviera no puede efectuar la desinfección, o en caso de dudas, es necesario hacerlo en la planta. Se debe esperar que las paredes se sequen antes de cargar los pallets.</li> </ul>
<p><b>Trazabilidad de las personas</b></p>	<p><b>Trazabilidad y puestos de trabajo</b></p> <p>Seguir lo señalado en sección 1.6., “Medidas de trazabilidad de las personas”, registrando además:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El nombre y teléfono o e-mail de contacto de cada persona externa (por ej.: transportistas y sus ayudantes, personal de organismos de inspección o similares) que ingrese a esta zona o faena.</li> </ul>

## 5. PLAN DE CONTINGENCIA POR PERSONAS CON SÍNTOMAS EN EL INTERIOR DEL CAMPO, PACKING PREDIAL O DE LA PLANTA

### 5.1. ANTECEDENTES

El Ministerio de Salud de la Nación al 11 de septiembre del 2020 presenta modificaciones en la vigilancia epidemiológica, las cuales incluyen algunos cambios en los criterios para la categorización de Casos sospechosos y de Casos confirmados. Por su parte, el Ministerio de Salud de Río Negro adopta dichas modificaciones que las incorpora en el documento revisado de Vigilancia Epidemiológica 14.09.20/Versión 18 que forma parte del Plan Operativo para atender la Emergencia Provincial COVID-19.

Es necesario tener presente que las presentes definiciones están sujetas a la dinámica de la pandemia y su evolución en la Argentina, por lo tanto podrá ser modificada y/o actualizada por el Ministerio de Salud de la Nación y/o por el Ministerio de Salud de cada jurisdicción provincial de acuerdo a las necesidades surgidas del desarrollo de la situación epidemiológica.

A continuación se muestra un resumen que aplica al presente protocolo.

TIPO DE CASO	DEFINICIÓN
<b>Caso sospechoso</b>	<p><b>Toda persona que presenta un cuadro agudo con al menos dos de los siguientes síntomas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fiebre/febrícula (37.5 °C o más)</li><li>• Tos</li><li>• Dificultad para respirar</li><li>• Odinofagia (dolor de garganta)</li><li>• Mialgias</li><li>• Cefalea</li><li>• Diarrea/vómitos</li></ul> <p><b>O bien toda personas que presente</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pérdida repentina del olfato (anosmia) o del gusto (ageusia), en ausencia de cualquier otra cosa identificada.</li></ul> <p><b>O bien</b></p> <p><b>Todo paciente con infección respiratoria aguda grave, que requiera hospitalización.</b></p>
	<p><b>Desinfección</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El área se desinfectará a diario incluyendo todas las superficies que son utilizadas por múltiples personas, tales puertas, mesas, balanzas, botoneras, teclados, manillas, instrumentos, herramientas, etc.</li></ul>

<b>Caso confirmado por laboratorio</b>	Toda persona que cumpla la definición de caso sospechoso en la cual el resultado de la prueba específica para SARS CoV-2 resultó “positiva” (detección de genoma viral de SARS CoV-2) por técnicas directas.
<b>Caso confirmado por nexo clínico-epidemiológico</b>	Personas que han estado en contacto estrecho con un caso confirmado y desarrollan al menos un síntoma compatible con Covid-19 dentro de los primeros 14 días posteriores al contacto.
<b>Contacto estrecho</b>	<p>Se entenderá por <b>contacto estrecho</b> aquella persona que ha estado en contacto con un caso confirmado con Covid-19, entre 2 días antes y 14 días después del inicio de síntomas del enfermo.</p> <p>En el caso de una persona que no presente síntomas, el contacto deberá haberse producido durante los 14 días siguientes a la toma del examen PCR.</p> <p>En ambas situaciones, para calificarse dicho contacto como estrecho, deberá cumplirse alguna de las siguientes circunstancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haber mantenido contacto más de 15 minutos a menos de un metro y medio, sin barbijo.</li> <li>• Haber compartido un espacio cerrado por 2 horas o más, en lugares tales como oficinas, trabajos, reuniones, colegios, entre otros, sin barbijo.</li> <li>• Vivir o pernoctar en el mismo lugar, tales como, viviendo familiar, hostales, internados, instituciones cerradas, hogares de ancianos, residencias, entre otros.</li> <li>• Haberse trasladado en cualquier medio de transporte cerrado a una proximidad menor de un metro con otro ocupante del medio de transporte que esté contagiado, sin barbijo.</li> </ul>

## 5.2. PLAN DE CONTINGENCIA

De acuerdo a las definiciones anteriores, cuando en la planta o campo se tenga un caso sospechoso o confirmado, se debe cumplir con un Plan de contingencia, para el cual se dan lineamientos a continuación

	<b>CONTENIDO MÍNIMO PLAN DE CONTINGENCIA</b>
<b>¿Cuándo la persona trabajadora debe avisar?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando en el interior de la planta o en el campo una persona comience con síntomas compatibles que hagan sospechar COVID-19: fiebre, tos, dificultad para respirar, dolor de garganta, pérdida de olfato o gusto (ver punto 5.1 de definiciones de caso sospechoso) deberá siempre avisar a su jefe/responsable inmediato del área donde está desarrollando su actividad, debiendo dejar su puesto laboral. Se deberá contactar inmediatamente con las autoridades sanitarias y seguir estrictamente las indicaciones que correspondan.</li> <li>• Cuando la persona trabajadora estando en su domicilio comience con síntomas compatibles con COVID deberá comunicarse telefónicamente con las autoridades de salud local y no acudirá al trabajo debiendo comunicar a la empresa su situación.</li> </ul>
<b>¿Dónde llevar a la persona?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la persona se encuentra trabajando comienza con síntomas compatibles deberá acudir al área de enfermería para su valoración inicial. Si la persona estuviera en el campo alejado los responsables/jefes del área deberán llamar de inmediato al área de enfermería para coordinar el traslado de la persona trabajadora. un Servicio de Salud o urgencia.</li> <li>• Para ello todos los responsables deberán disponer de un teléfono del área de enfermería de la empresa y ellos coordinarán los pasos a seguir.</li> </ul>

<p><b>¿Dónde aislar a la persona?</b></p>	<p>El área específica de enfermería deberá contar con personal mientras se encuentre la planta con personal trabajando. Además deberá tener un número de teléfono disponible para consultas y dudas.</p> <p>Toda persona con síntomas compatibles será aislada preventivamente. El personal de enfermería realizará una evaluación inicial.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si de la misma se tratara de un cuadro leve (dolor de garganta, fiebre, tos, malestar general, mialgias, cefaleas) con saturación O2 normal. Se procurará el retiro laboral inmediato y se coordinará su atención programada por médico de cabecera o en el hospital local dentro de las 24 h.</li> <li>• Si se detectara síntomas y/o signos correspondientes a cuadro clínico moderado-graves: disnea, saturación menor al 95%, taquipnea, deshidratación, agravamiento de su patología de base, entre otros, se procurará la derivación inmediata para la atención hospitalaria contactando a la línea telefónica de emergencias del Hospital local/zonal y se seguirán las instrucciones correspondientes.</li> </ul> <p>Esta área debe contar con buena ventilación, disponer de alcohol en gel y dentro de lo posible contener el mínimo de objetos en su interior. Tensiómetro, termómetro digital, saturómetro y dispondrá de un tubo de oxígeno y mascarilla.</p>
<p><b>¿Quién lo traslada?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El traslado del caso moderado-grave lo debe hacer preferentemente una ambulancia. En caso de no contar se seguirán las instrucciones de los profesionales de salud intervinientes con el propósito de trasladar de forma segura y lo más pronto posible para su atención.</li> <li>• Para el traslado de los casos leves, la empresa dispondrá de un vehículo que deberá disponer de un asiento separado al del conductor e idealmente instalar una barrera plástica que separe completamente ambos asientos. Ambas personas deben usar barbijo quirúrgico.</li> </ul>
<p><b>Desinfección de áreas</b></p>	<p>Desinfectar, inmediatamente después que se traslade al caso sospechoso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El o las áreas de trabajo de la persona comprometida.</li> <li>• Los sitios de uso común en la planta o campo, incluyendo vestidores, baños, casilleros, etc.</li> <li>• La sala o área de aislamiento.</li> <li>• El vehículo de transporte utilizado.</li> </ul>
<p><b>¿A quién notificar?</b></p>	<p>La empresa debe dar aviso a las Autoridades de Salud locales y al organismo de seguridad laboral que corresponda ante la sospecha, sin necesidad de esperar el resultado de laboratorio. Asimismo facilitará toda la información necesaria para identificar tempranamente a todos los posibles contactos estrechos laborales.</p>
<p><b>Trazabilidad</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La empresa llevará un registro de todo el personal que se sospeche COVID-19, y realizará un relevamiento de la actividad, sectores y compañeros de trabajo durante el periodo de transmisibilidad. Dichos registros facilitarán la trazabilidad de la persona para identificar y separar del trabajo a quienes hayan tenido contacto estrecho con la persona involucrada (Ver definición sección 5.1).</li> <li>• Incluir trazabilidad de la persona diagnosticada en el transporte de personal y de la información de los convivientes.</li> </ul>
<p><b>Producto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacer trazabilidad de aquellos lotes donde pueda haber participado la persona enferma. Los sistemas de trazabilidad habitual implementados en las plantas para cumplir con las regulaciones locales e internacionales, deberían ser suficientes para determinar e identificar lotes de producción a segregar, acorde a regulaciones de mercado de destino, si las hay.</li> <li>• Identificar y no utilizar material de embalaje ni despachar las cajas con producto embalado que pudiesen estar posiblemente contaminado por micro-gotas de tos, estornudos, etc.</li> </ul>

<b>Comunicación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Explicar a las personas de la planta o campo la situación y las medidas de prevención tomadas. (La desinfección efectuada, la situación de la persona comprometida, enfatizar el lavado de manos frecuente, el distanciamiento físico y uso de alcohol gel).</li> <li>• Nunca divulgar el nombre de la persona afectada, (excepto a la autoridad cuando lo requiera), pues ello compromete la confidencialidad.</li> </ul>
<b>Verificación de síntomas en las personas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentar frecuencia de medición de temperatura y verificación de otros síntomas al resto de las personas.</li> </ul>
<b>Registros</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener registros firmados de todas las acciones tomadas.</li> </ul>
<b>Reemplazos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En el caso de operadores de equipo, el plan debe considerar tener reemplazos capacitados.</li> </ul>

Lo anterior puede variar en la medida que la situación evolucione y las autoridades establezcan criterios adicionales, como ser incorporar test rápidos autorizados por ANMAT, para detección de personas asintomáticas.

### **5.3. REINGRESO DE PERSONAS QUE CURSARON LA ENFERMEDAD**

Las personas que hayan cursado la enfermedad, pueden reingresar al trabajo con un certificado de alta emitido por el servicio de salud local o un servicio médico.

Toda persona que se reintegre o ingrese por primera vez a trabajar después de ser un caso confirmado, sospechoso, probable o contacto estrecho, deberá realizar nuevamente la Declaración de Salud y acreditar el cumplimiento de requisitos legales para volver a sus labores.



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**



**SINDICATO OBREROS  
EMPACADORES DE FRUTA DE RÍO  
NEGRO Y NEUQUÉN**

