

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

Sector

OVINO



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

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: GANADERÍA OVINA

OBJETIVO

- 1.** Resguardar la salud de los trabajadores de las cadenas pecuarias mediante la implementación de medidas de prevención, control y mitigación del riesgo de transmisión del virus COVID-19.
- 2.** Concientizar sobre la falsa percepción de la “protección del espacio en ámbito rural”. Las grandes distancias protegen, pero las personas se mueven a sitios urbanizados a estar con la familia en algún momento, a buscar alimentos o repuestos, a tratar con oferentes de servicios, a los centros de salud, etc. Luego regresan al campo y entran en contacto con otros trabajadores, sus familias y otros. Esa persona puede ser portadora.
- 3.** Asegurar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos de origen pecuario.
- 4.** Planificar las actividades para reducir la cantidad de intervenciones con los animales que exijan la concurrencia de varias personas a un mismo sitio (mangas, corrales, aguadas, galpones).
- 5.** Orientar cómo actuar en caso de sospecha o caso positivo confirmado.

PRODUCCIÓN PRIMARIA

Comunicar y mantener informado al personal de la situación y del plan de medidas

Todas las personas que trabajan y habitan en el establecimiento rural deben conocer y entender las medidas de seguridad propuestas para poder colaborar en su aplicación y control. El propietario/responsable del establecimiento debe asumir la responsabilidad de comunicar y explicar el “por qué” de cada medida. Se pueden imprimir carteles con información para reforzar las medidas generales que recomienda el Ministerio de Salud.

En el siguiente link se pueden encontrar material de comunicación. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion>.

Reforzar las medidas de higiene, protección personal

> El lavado de manos es la forma más sencilla de prevenir muchas enfermedades, no solo la del nuevo coronavirus COVID-19. Lavarte las manos con agua y jabón o usar desinfectante a base de alcohol elimina las partículas virales que pueda haber en tus manos.

Se recomienda lavar con agua y jabón y secarse con toallas de papel individual las que deberán ser descartadas posteriormente en un basurero. Si se usan toallas de tela se recomienda no compartir la misma y que cada persona tenga la suya.

Es importante el lavado de manos se realice:

- » Antes de tocarse la cara.
- » Después de toser o estornudar.
- » Después de ir al baño.
- » Antes de preparar y comer alimentos.
- » Después de tirar la basura.
- » Después de tocar superficies que se usan con frecuencia como las manijas de las puertas, las barandas, los pasamanos, etc.
- » Después de estar en lugares públicos o de tocar animales.
- » Antes de entrar y al salir de un área utilizada por otras personas.
- » Antes de iniciar el trabajo y una vez finalizado el mismo.

> Limpiar periódicamente las superficies y los objetos que usan con frecuencia.

> Ventilar los ambientes.

- > Usar el pliegue del codo para estornudar o toser, así se evita la propagación del virus. Si se utilizan las manos el virus se traslada a todo aquello que se toque.
- > Mantener una distancia mínima de 1,5 metros entre las personas.
- > Evitar el saludo con la mano y/o abrazos. Los virus respiratorios pueden transmitirse al darse la mano y luego tocarse los ojos, la nariz y la boca. Por este tiempo, es mejor saludar con un gesto o una inclinación de la cabeza antes que con la mano.
- > Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.
- > Evitar compartir elementos personales y de trabajo: vaso, cubiertos, mate, teléfono, elementos de higiene, lapiceras, libretas, etc.
- > Cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.
- > Reforzar la rutina diaria de limpieza en lugares de trabajo, baño y vestuario. Lavar y desinfectar por fuera las manijas de puertas, techados, botones, mangos, etc. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos de limpieza tales como alcohol al 70% (70 partes de alcohol y 30 de agua), lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar con lavandina diluida (100 ml en un balde de 10lt.).
- > En el caso del personal que vive en el establecimiento, una vez finalizada la tarea laboral debe permanecer en su vivienda.
- > Coordinar todas las acciones que tengan que ver con el aprovisionamiento del establecimiento (alimento, elementos de higiene, insumos generales etc.) de manera de reducir la cantidad de veces y personas que concurren a realizar compras.
- > Para el caso de establecimientos que tienen lugares comunes cerrados como comedores, galpones, etc, respetar el distanciamiento social entre las personas reduciendo la cantidad o armando turnos en diferentes horarios si fuera necesario.

Restringir el ingreso de personas al establecimiento

- > Solo permitir el ingreso de proveedores de servicios que garanticen la operación del establecimiento. Se recomienda establecer e identificar circuitos de circulación

diferenciados para el personal interno y para proveedores o personas externas al establecimiento. Se recomienda que los ingresos al establecimiento permanezcan cerrados para un mejor control de accesos. Los proveedores de servicios solo podrán circular por los lugares permitidos tratando de evitar el contacto innecesario con otras personas o áreas de trabajo.

> Personal que viven fuera del establecimiento: En muchos establecimientos, 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, se debería limitar/suspender temporalmente el ingreso. Estas personas podrían transformarse en personal de reemplazo ante un eventual caso enfermedad dentro del establecimiento.

> Registro diario de temperatura corporal tanto de personal que ingrese como del residente permanente. Es importante en este registro que los mismos declaren si él o alguna persona de su entorno familiar presentan signos compatibles con COVID-19.

> Reducir los trabajos con los animales a los absolutamente necesarios por tratamientos sanitarios, vacunaciones obligatorias u otra tarea impostergable. Se pueden postergar o eliminar tareas de relevamientos por registros rutinarios, pero no prioritarias (Ej. pesadas periódicas de todos los animales o una muestra para monitorear producción, tatuajes o remarcados si no son absolutamente necesarios, palpaciones u otro trabajo que no sea conducente a una decisión impostergable).

> Evitar actividades que expongan a riesgos innecesarios que luego convocan a varias personas a resolver situaciones emergentes (ej. castración a lazo, sujeción a mano entre varios, uso de caballos en amansamiento, entrenamiento de personal para tareas rudas o que implican la interacción muy cercana con demostración).

Regiones de veranadas e invernadas y arreos en general:

> Evitar la presencia de varias personas en aguadas, puestos y refugios.

> No transitar, innecesariamente, por rutas y caminos. Evitar viajar a los centros urbanos.

> En caso de tener que transitar por caso de urgencia, lo ideal es efectuarlo de a una o dos personas por vehículo respetando las distancias entre si y solo para abastecerse de medicamentos, alimentos, elementos de higiene o combustible.

- > No compartir utensilios personales ni mate.
- > Los arreos solo se harán con el personal indispensable, es decir, solo por personal que trabaja, y sin la compañía de personas mayores de 60 años, niños o embarazadas.

Manejo en la Manga

- > Evitar que haya rotación entre personas para cada tarea.
- > Lavar con un trapo mojado en agua y lavandina las partes de contacto de las instalaciones, manijas de puertas, trancas, cepo, etc.
- > Cada operario deberá contar con los insumos, elementos y herramientas de uso particular necesarias para la realización de la tarea, los que limpiará antes y después de su uso.
- > Finalizada la operación cada trabajador debe lavarse de manos.
- > Siempre respetar el distanciamiento social recomendado de 1.5 metros. Concientizar permanentemente y observar el cumplimiento de distancias mínimas entre personas. Esas distancias son involuntariamente quebradas en el trabajo de manga o con maquinarias donde se requiere más de una persona. En la mayoría de los casos es evitable.

Recomendaciones para la esquila de ovinos, caprinos y camélidos

- > Si el personal no se siente bien, o presenta fiebre, debe avisar a su empleador y aislarse sin poner en riesgo a sus compañeros.
- > Cada esquilador debe mantener una distancia mínima de 1,5 metros entre los compañeros de trabajo durante toda la jornada de trabajo.
- > Los vehículos que se movilizan deben permitir una distancia de 1,5 metros entre los pasajeros. Desinfectar los puntos de contacto de las cabinas diariamente. Tener alcohol en gel en cada vehículo o solución sanitizantes como alcohol al 70% o solución de lavandina al 30%.

- > Cada trabajador de la esquila debe utilizar sus propios elementos de higiene personal, toalla, jabón, utensilios de cocina, botas, etc.
- > En las áreas de comidas deben respetar las distancias de 1,5 metros entre las personas. No compartir mate ni bebidas, en botella o vasos.
- > Se sugiere lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón blanco (antes de comer, al ingresar desde el exterior de campo al recinto de descanso, antes y después de cada labor generada en conjunto, etc.).
- > Mantener especial cuidado con las herramientas de trabajo, cada esquilador debe utilizar herramientas separadas o identificadas, no llevarse las manos a boca, nariz, ni ojos. Recordar que las superficies pueden estar contaminadas.
- > Los esquiladores deberían poseer bolsos (o elemento de similar fin) para guardar su propio equipamiento de esquila, es decir, bajada, tijeras, herramientas, etc.
- > Los playeros deben esperar el momento en que el esquilador va al brete a buscar un animal lanudo, para retirar el vellón del animal esquilado.

Recomendaciones para el empresario de esquila y/o el empleador de la empresa de esquila o comparsa:

- > Tomar la temperatura de todos los integrantes de la empresa de esquila al comenzar la jornada de trabajo. Confeccionar una planilla diaria donde conste nombre completo y DNI de cada integrante de la empresa de esquila junto a la temperatura registrada, con el agregado de un espacio para dejar plasmada alguna anomalía o síntoma. Dicha planilla deberá ser presentada a cada Productor donde ingrese dicha empresa de esquila, debiendo estar firmada por el Contratista o Propietario de la misma y por el Productor del establecimiento donde realizó la tarea previamente. En el caso que se detecte que el empleado tiene fiebre, tos, dolor de garganta o los síntomas del COVID – 19, realizar el debido aislamiento al trabajador sin poner en riesgo a sus compañeros (cuidando las distancias recomendadas) y avisar a las autoridades sanitarias locales y no permitir que el empleado trabaje.
- > Deberán contar con guantes, barbijos y alcohol en gel, los dos primeros necesarios en caso de tener que aislar y trasladar a alguien con síntomas al médico o esperar su traslado según ordenes sanitarias.
- > Se debe proveer al personal de agua y jabón suficiente para el lavado de manos

y aseo personal durante todo el periodo de la esquila (y/o) soluciones sanitizantes (por ejemplo, alcohol en gel).

- > Se debe proveer de lugar adecuado que respete las distancias de 1,5 metros entre el personal, vehículos de traslado, áreas de comida y espacios para dormir.
- > Hacer desinfectar metódicamente y diariamente las áreas de cocina, duchas y baños.
- > Comunicar y hacer docencia de la situación y las medidas preventivas al personal.
- > Confeccionar hoja de ruta donde conste nombre del establecimiento, razón social, localidad más cercana, cantidad de animales a esquila y fecha estimada de ingreso a cada establecimiento. Presentar dicha hoja de ruta, previo al inicio de la actividad ante la autoridad competente.

Recomendaciones para los productores:

- > Tener suficiente provisión de los productos recomendados de sanitización.
- > Controlar que el personal y las empresas de servicios cumplen con las normas de limpieza y desinfección determinadas por el establecimiento.
- > Verificar que cada persona a ingresar al establecimiento tenga la autorización o salvoconducto legal correspondiente.
- > Promover y controlar el permanente lavado de manos de todo el personal.
- > En casos de dudas de salud, aislar el personal posiblemente afectado y contactar a las autoridades sanitarias más cercanas, antes de moverlos.

La salud está por encima del resultado económico, productor, contratista de esquila y demás trabajadores involucrados deben comprender que la productividad podría ser menor y los costos mayores.

Maquinarias

- > Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.

- > Mantener siempre la higiene. Limpiar periódicamente con un trapo con agua y lavandina manijas de puertas, volante, palancas, etc.
- > Proceder al lavado de manos antes y después de realizada cada tarea.
- > Evitar compartir entre personas las herramientas e instrumentos para el manejo, sujeción, vacunación. Es preferible que los mismos estén a disposición de las personas que los usarán y éstos se encarguen de la higiene de esos instrumentos (jeringas, lazos, marcadores, tatuadores, etc) antes y después del uso.

Caso sospechoso o positivo y plan de contingencia

Ante la posibilidad de que una persona del establecimiento se encuadre como caso sospechoso, con síntomas compatibles con COVID-19, deberá procurarse (Definición-de-caso) su aislamiento preventivo y comunicarse inmediatamente con la autoridad de salud local (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/>).

Si se confirma un caso, la autoridad sanitaria local establecerá las medidas a tomar tanto con el caso particular como con todas aquellas personas que han estado en contacto. En este sentido, el personal que haya estado en contacto estrecho debe entrar inmediatamente en aislamiento obligatorio durante un mínimo de 14 días. Por este motivo y a los fines del funcionamiento de los distintos eslabones de las cadenas pecuarias es muy importante que se adopten rigurosas medidas de prevención.

Manejo del personal/ reasignación de tareas como alternativas estratégicas

- > Licenciar por un tiempo al personal externo 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, 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.
- > Guardia de acciones mínimas: 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” y este se mantiene en aislamiento incorporándose a la actividad laboral en caso de necesidad.

TRANSPORTE

> Desinfectar antes y después de cargar los animales todas las partes del camión, chasis y acoplado que potencialmente pueda entrar en contacto con personas (manijas, puertas, cadenas, etc).

> El transportista debe tomar los recaudos generales de higiene personal antes y después de cargar los animales, así como en eventuales paradas previas al destino y luego de descargar en destino.

> Lavarse las manos o utilizar alcohol en gel después de manipular documentación.

PLANTAS INDUSTRIALES (Frigoríficos, Lácteas, Chacinados, Ovoproductos, Incubación, Alimento animal, etc)

Acciones preventivas

1. Medidas generales básicas de seguridad, higiene, limpieza y cuidado personal de los trabajadores (producción, administración, mantenimiento):

> Comunicación a los empleados de las medidas de prevención dispuestas por la autoridad sanitaria y las acciones establecidas por la empresa en tal sentido, con base en la RES-SRT-29-2020. Además, se recomienda utilizar la infografía del Ministerio de Salud a los efectos de reforzar las medidas preventivas las cuales pueden bajarse del siguiente link: <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion>

> DDJJ única a todo el personal para conocer si realizó viajes al exterior, estuvo en contacto con personas que hayan realizado viajes recientes o que se encuentren en cuarentena.

> DDJJ del personal para conocer diariamente si el personal presenta o presentó en las últimas 24 h fiebre, tos, dificultad para respirar, pérdida del gusto y/o pérdida del sabor.

> Control de temperatura corporal al personal en el momento del ingreso a planta.

- > Garantizar la distancia mínima recomendada por la autoridad sanitaria entre persona y persona durante toda la jornada de trabajo, inclusive en los lugares comunes o de descanso.
 - > Reforzar las medidas de higiene personal, uso de barbijo y mascarilla de acetato.
 - > Reforzar las medidas de limpieza y desinfección espacios comunes (comedores, vestuarios, oficinas, entre otros) a los fines de evitar contaminación entre los distintos grupos de trabajadores.
 - > Restringir al máximo el acceso de personal ajeno a la planta. En casos de ser necesario el ingreso de personal externo (personal de mantenimiento específico), se deberán extremar todos los recaudos necesarios (control de temperatura, asegurar el distanciamiento social, evitar el contacto con otros operarios de la planta, circunscribir la circulación dentro de las instalaciones a la mínima necesaria, etc).
 - > Ingreso y egreso de transportes de cargas e insumos. Se sugiere delimitar zonas de acceso y evitar que los conductores desciendan de los vehículos. En la medida de lo posible delimitar los servicios sanitarios que puedan ser para uso exclusivo de personas externas a la planta.
2. Se recomienda evaluar la posibilidad de contar con dos grupos de trabajadores, un “grupo activo” y otro “grupo de reserva”, este último reemplazará en caso que el primero se vea afectado.
 3. Organizar al personal en distintos grupos de trabajos siempre que sea posible, con la menor cantidad de personas por grupo, de manera de garantizar el distanciamiento social recomendado.
 4. Asegurar la independencia entre los grupos de trabajo, evitando áreas comunes o higienizando las mismas entre el tránsito de un grupo y el otro.
 5. Establecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento de cada grupo de trabajo.

Caso sospechoso con sintomatología compatible con COVID- 19 en planta industrial

La empresa conformará un grupo de contención para evaluar las acciones a implementar.

Ante la posibilidad de que una persona del establecimiento se encuadre como caso sospechoso, con síntomas compatibles con COVID-19, deberá evitarse el ingreso a la planta, se procederá a su aislamiento social preventivo, y se informará inmediatamente a la autoridad de salud local.

(<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/Definicion-de-caso>).

Si se confirma un caso, la autoridad sanitaria local establecerá las medidas a tomar con el caso particular. El grupo de contención se comunicará con la autoridad sanitaria local para definir las acciones a seguir con todas aquellas personas que han estado en contacto estrecho.

Al efecto deberá:

- 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, y 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-APN-MT.
- 4.** La empresa, antes del inicio de las tareas de cada grupo, deberá informar al personal y/o sus representantes las acciones realizadas para mantener informados a los trabajadores en sus puestos de trabajo.
- 5.** La empresa podrá disponer de un equipo de trabajadores de reemplazo en aislamiento preventivo, quienes podrán reemplazar a un potencial grupo afectado hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

TELÉFONOS ÚTILES

Buenos Aires	148.
C.A.B.A.	107
	Whatsapp 11-5050-0147
Catamarca	383-15-423-8872
Chaco	0800-444-0829
Chubut	0800-222-2676
Córdoba	0800-122-1444
Corrientes	0379-497-4811
	Cel 0379-4895124.
Entre Ríos	0800-777-8476
Formosa	107
Jujuy	0800-888-4767
La Pampa	0800-333-1135
	Cel 2954-604986 / 2954-619130 / 2302-531304
La Rioja	107 o al 911
Mendoza	0800-800-26843
Misiones	0800-444-3400
Neuquén	0800-333-1002
Río Negro	911
Salta	911
San Luis	107
San Juan	107
Santa Cruz	107
Santa Fe	0800-555-6549
Santiago del Estero	0800-888-6737
Tierra del Fuego,	107
Antártida	
e Islas del Atlántico Sur	0800-555-8478
Tucumán	0381-430-2228 (de lunes a viernes entre las 7 y las 17 horas)

El presente documento contiene lineamientos generales y está sujeto a la actualización e incorporación de nuevas recomendaciones e instrucciones que se presenten en función de la evolución del COVID-19 y del Ministerio de Salud de la Nación.

ANEXO

IMPORTANTE: El correcto lavado de manos resulta una de las claves al momento de prevenir el contagio de dicha enfermedad. Presta atención al siguiente procedimiento:

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS EN GENERAL

- > Es importante que se cuente con agua segura, jabón líquido y papel de secado de un solo uso o secadores automáticos de aire. No se recomienda el uso de jabones en pastilla o toallas de tela. Es preferible lavarse con agua caliente.
- > El lavado debe ser frecuente, durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- > Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 70% de alcohol. Cubra todas las superficies de sus manos y frótelas juntas hasta que se sientan secas. Siempre deben lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- > Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.

PASO a PASO: ¿Cómo lavarse las manos correctamente?

Paso 1: Aplicar jabón en las manos y frotar la palma de la mano con los dedos entrelazados.

Paso 2: Colocar una palma en el dorso de otra mano y frotar los dedos. Cambiar de mano.

Paso 3: Frotar entre los dedos.

Paso 4: Frotar la parte posterior de tus dedos contra tus palmas. Hacer lo mismo con la otra mano.

Paso 5: Frotar el pulgar con la otra mano. Hacer lo mismo con el otro pulgar.

Paso 6: Frotar las puntas de sus dedos en la palma de la otra mano.

Paso 7: Frotar la muñeca de una mano con la otra mientras se gira. Hacer lo mismo con la otra mano. En cada uno de los pasos anteriores, realizar cada paso no menos de 5 veces, y finalmente enjuaga las manos con agua corriente.

Nota: el tema de la concentración del alcohol difiere: CDC-USA dice al 60%, China al 75% y el ICAB al 70%. En el sitio de la OMS directamente no especifican número.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina