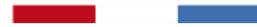




Ministerio de Producción,
Ciencia y Tecnología

PROVINCIA
DE SANTA FE



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS (COVID-19)

Sector AGROALIMENTOS

Compiladores:

Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología
› Secretaría de Agroalimentos

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
Coronavirus COVID-19	3
Principales vías de transmisión del virus	3
2. RECOMENDACIONES PREVENTIVAS DE CARÁCTER GENERAL	4
3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PLANES DE CONTINGENCIA	6
3.1. Cosecha de granos	6
3.2. Acopio de granos	7
3.3. Frutas y hortalizas	9
3.4. Apicultura	11
3.5. Tambos	12
3.6. Feetlot	18
3.7. Sector porcino	23
3.8. Sector avícola	27
3.9. Sector agropecuario en general	38
3.10. Remates y ferias	41
3.11. Plantas de producción de alimentos	45
a) Plantas lácteas	45
b) Industrias frigoríficas	48
3.12. Agricultura Familiar	53
3.13. Agradecimientos	61



1 INTRODUCCIÓN

Dada la situación originada por la pandemia de COVID-19, y en función de las previsiones de los Decretos de Necesidad y Urgencia N° 297/20 que establece el cumplimiento del “aislamiento social, preventivo y obligatorio”, en el que quedan expresamente exceptuadas las “actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria” y a partir de la ampliación de actividades en la Decisión Administrativa 450/2020, se estima pertinente la emisión de recomendaciones para los trabajadores de los sectores exceptuados. Este protocolo se actualizará periódicamente, incluyendo nuevas recomendaciones adaptadas a las circunstancias cambiantes y nuevas disposiciones del Poder Ejecutivo nacional y provincial.

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este protocolo se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por los Ministerios de Salud; Trabajo, Empleo y Seguridad Social; Agricultura, Ganadería y Pesca; Transporte; y otros organismos del Estado Nacional o Provincial en relación específica con la actividad desarrollada.

Coronavirus COVID-19

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

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

Principales vías de transmisión del virus

De persona a persona: se transmite por el contacto cercano entre ellas (menos de 1 metro de distancia) vía respiratoria a través de las gotas de más de 5 micras, cuando una persona



infectada habla, tose y/o estornuda. Estas gotas pueden llegar a la boca o la nariz de las personas que se encuentren cerca y eventualmente llegar al tracto respiratorio inferior.

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

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

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

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

Ante estas evidencias, el equipo de trabajo del sector agroalimentario tiene muy pocas posibilidades de enfermarse. Pero al tratarse de una enfermedad que se contagia principalmente por las vías respiratorias es central **resguardar la salud** del personal al desempeñar sus tareas y prevenir el contagio entre personas. Por ello, se debe extremar la adopción de medidas preventivas para mantener esta situación en un mínimo de riesgo.

2. RECOMENDACIONES PREVENTIVAS DE CARÁCTER GENERAL

- **Divulgación de buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación: carteleras, fondos de pantalla y TVs Comedor.
- **Capacitar al personal** con información relativa a la enfermedad, medidas higiénico sanitarias y detección de síntomas de la enfermedad.
- **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baño y vestuario.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel



con productos de limpieza como alcohol al 70%, lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar tirando lavandina diluida (100 ml en un balde de 10 L) antes de cepillar y escurrir. La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.

- **Lavarse las manos frecuentemente.** Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño.
- Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo, no en la mano.
- **Evitar cualquier contacto físico.**
- **Mantenerse a la mayor distancia posible** ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
- **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
- **Abastecimiento y previsión de stock de insumos** (barbijos, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
- **Revisión y adecuación de los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso**, de tal manera de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo (distancia mínima entre personas, por ejemplo).
- **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- En el caso de que alguna persona regrese de un viaje del extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
- En caso de que el trabajador/a sea conviviente con personas que hubieran estado en destinos listados como “países de riesgo”, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.
- **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona debería salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento que no viva en el campo deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.



- **Restringir el acceso a las industrias y/o establecimientos productivos a personas de riesgo** (mayores de 60 años o con enfermedades de base respiratorias o afecciones como diabetes).
- **Una vez finalizada la jornada laboral el personal tendrá que realizar el aislamiento social, preventivo y obligatorio** siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA

3.1. COSECHA DE GRANOS

- **Limitar la cantidad de personal** al mínimo indispensable.
- Antes de iniciar las actividades de cosecha y pos-cosecha, acuerde la metodología de trabajo con el equipo interno y externo (productor, asesor, contratista, operarios, camioneros, acopiadores, etc.) y, en lo posible, mantenga comunicación por telefonía celular.
- **Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.** Lavar y desinfectar manubrio, volantes, botones, palancas y manijas después de su uso. Evitar los acompañantes. Antes de un relevo en la operación de la maquinaria, limpiar y desinfectar adecuadamente el puesto de comando.
- **Extremar las medidas de seguridad** entre el productor agropecuario y/o su personal y el camionero en el momento de intercambio de la carta de porte.
- **Disponer agua limpia, jabón y rollos de papel secante** en la maquinaria de campaña como tolvas, cosechadora y, especialmente, en la casilla rural para que el personal pueda lavarse regularmente las manos de forma adecuada
- **Evitar compartir mate**, es recomendable llevar su propio equipo, como así también la vajilla personal (cubiertos y vaso) y elementos de aseo personal (toallas y otros).
- **Realizar por medios electrónicos y/o virtuales la mayor cantidad de trámites posibles** -cartas de porte, Código de Trazabilidad de Granos (CTG)- entre los productores agropecuarios, los acopiadores y puertos para reducir los encuentros presenciales.



- Si hay personas con **algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Si se **tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) contactarse con la autoridad de salud competente, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Una vez finalizada la jornada laboral el personal tendrá que realizar el aislamiento social, preventivo y obligatorio** siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

3.2. ACOPIO DE GRANOS

- Como medida preventiva se mantendrá sólo **atención telefónica o por medios digitales**, minimizando de esta manera los encuentros interpersonales.
- Extremar las medidas de higiene, limpieza y desinfección detalladas en el punto 2, 3 y 5.
- **Coordinar ingresos y egresos de los camiones** para evitar congestiones en las plantas.
- La **espera del camionero debe realizarse dentro del camión** hasta tener indicaciones.



- La **comunicación entre el personal del acopio y el camionero** debe mantenerse al aire libre y respetando la distancia de 1,5 metros.
- Se priorizará la carga/descarga de camiones siguiendo los procedimientos dispuestos por las áreas de incumbencia con el objeto de disminuir al máximo posible la estancia de las personas en los establecimientos.
- No realizar reuniones entre camioneros durante la espera.
- **Evitando compartir mate y elementos** como cubiertos, teléfonos celulares, radio llamados o cualquier otro elemento.
- **Sincronizar y dar cumplimiento a los turnos otorgados** a los acopios por parte de los entes portuarios.
- **No deberán recibirse visitas de proveedores en las locaciones.**
- **Una vez finalizada la jornada laboral el personal tendrá que realizar el aislamiento social, preventivo y obligatorio** siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

- Si hay personas con **algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al predio y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Si se **tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) contactarse con la autoridad de salud competente, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.



3.3. FRUTAS Y HORTALIZAS

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



- En la medida de lo posible, se **tomará la temperatura** a los trabajadores y personal externo antes del comienzo de los trabajos en el establecimiento, y en los descansos realizados a lo largo de la jornada, si alguno supera los 38°C se recomienda contactarse con la autoridad de salud competente.
- Se debe impedir el trabajo en el establecimiento o el acceso, a las personas que presenten cuadro febril, por encima de los 38°C (con termómetro de mercurio), que presenten síntomas compatibles con el coronavirus, y a las personas que se nieguen a que se les tome la temperatura.
- **Una vez finalizada la jornada laboral el personal tendrá que realizar el aislamiento social, preventivo y obligatorio** siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

- Si hay personas con **algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Si se **tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) contactarse con la autoridad de salud competente, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.



3.4. APICULTURA

- Se recomienda realizar solamente aquellas tareas críticas para la supervivencia de las colmenas.
- Reduzca al mínimo las salidas. Planifique previamente la recorrida de sus apiarios de manera de ser eficiente en el uso del tiempo, y visitar la mayor cantidad de apiarios en un mismo día.
- Se recomienda trasladarse solamente una persona por vehículo.
- Disponga en el vehículo de alcohol en gel, alcohol al 70% y/o agua y jabón, y pañuelos o toallas descartables, para higienizarse después de abrir cada tranquera, y de salir de cada apiario.
- Evite el contacto con los propietarios/empleados del establecimiento donde tiene su apiario. Si el contacto es inevitable, mantenga una distancia mínima de 1,5 metros durante el encuentro y tome las medidas de prevención antes y después del contacto.
- No comparta mate o utensilios de uso personal.
- Cada vez que regrese del establecimiento apícola: a) limpie y desinfecte con alcohol al 70% o lavandina al 10% los elementos utilizados (pinza, guantes, etc.), b) limpie y desinfecte el interior del vehículo, c) lave la vestimenta (en lo posible disponga de vestimenta exclusiva para ir al campo), d) al regresar a su hogar, báñese de inmediato, higienizando muy bien sus brazos, cara y cuello.
- Evitar el contacto con otros apicultores, proveedores o clientes.
- Utilizar medios virtuales y contactos telefónicos para sus transacciones.
- Salas de extracción de miel:
 - a) realice lavado frecuente de manos con agua y jabón,
 - b) manténgase a la mayor distancia posible de otras personas (mínimo 1,5 metros). En la medida de lo posible, disminuir la cantidad de personal, y organizar horarios de entrada y de salida,
 - c) Considerar dos áreas para la ropa: sucia, para la ropa de calle y limpia, para la ropa de planta. Luego de terminar el trabajo, lave toda la ropa utilizada. Limpie las suelas de sus zapatos al ingreso y egreso de la sala,
 - d) Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo,



e) al recibir insumos se deberá higienizarse el empaque con alcohol o solución de agua y lavandina.

- Si hay personas con **algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Si se **tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) contactarse con la autoridad de salud competente, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

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

3.5. TAMBOS

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



MEDIDAS DE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL

- **Lavarse las manos frecuentemente.** Es una de las medidas de mayor impacto de prevención y control de la infección. Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. Los momentos clave para hacerlo son: antes de iniciar el ordeño y después de disponer de la indumentaria de trabajo, después de ir al baño y al finalizar el trabajo.
- **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo,** no en la mano.
- Mantener una **distancia mínima** de 1,5 metro entre las personas. Evitar el saludo con la mano.
- **Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.**
- **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
- **Reforzar la rutina diaria de limpieza** en sala de ordeño, sala de leche, sala de máquinas, baño y vestuario. Lavar y desinfectar por fuera las unidades de ordeño, manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos de limpieza como alcohol al 70%, lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar tirando lavandina diluida (100 ml en un balde de 10 l) antes de cepillar y escurrir. **La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.**
- **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- **Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.** Lavar y desinfectar manubrio, volantes, botones, palancas y manijas después de su uso.
- En puestos de trabajo compartidos, limpiar y desinfectar, antes del relevo: controles, teclados, mouse, pantallas, herramientas y otros elementos de contacto.
- El personal de limpieza deberá contar con todos los elementos de seguridad necesarios para minimizar la exposición al virus.
- **Las viviendas de los trabajadores deben considerarse como ambientes laborales aplicando el mismo criterio preventivo que en el ámbito de trabajo.**



- Evitar el uso de elementos y sustancias para la limpieza y desinfección que sean incompatibles con otras sustancias presentes en el ambiente de trabajo y pueden generar incidentes potencialmente graves.
- **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona debería salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento que no viva en el campo deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.
- **Una vez finalizada la jornada laboral el personal tendrá que realizar el aislamiento social, preventivo y obligatorio** siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

RESTRINGIR EL INGRESO DE PERSONAS AL ESTABLECIMIENTO

- Permitir **sólo el ingreso de proveedores** de servicios que **garanticen la operación del tambo**: recolección de la leche, suministro de alimentos, servicios ordeñadora y equipo de refrigeración, veterinarios, agrónomos. **Mantener distancias mínimas** (1,5 metros) entre las personas y extremar las medidas de seguridad.
- Identificar, respetar y hacer respetar los circuitos de circulación. Los ingresos deben permanecer cerrados. Los externos al establecimiento solo podrán circular por los lugares permitidos.
- En muchos tambos, especialmente en los de mayor escala y/o cercanos a centros urbanos, una parte del personal viaja diariamente. Analizar puntualmente estas situaciones y sus riesgos. En lo posible y como pauta general, limitar o suspender temporalmente el ingreso. Estos podrían transformarse en reemplazo ante un eventual caso enfermedad.

PROTOCOLO BÁSICO PARA LA RECOLECCIÓN DE LECHE

- Respetar el circuito de circulación.
- Colocarse cubre calzado de plástico antes de descender.
- Al ingresar a la sala de leche, lavarse las manos con jabón y secarlas con toallas descartables, sino existe dicha infraestructura, desinfectarse con alcohol al 70.



-
- Finalizado el procedimiento, desinfectar los siguientes sectores: válvula de descarga, escalera, boca de inspección y botones o llaves de comando, manija de puerta de ingreso a sala de leche.
 - Retirar y depositar el cubre calzado en bolsa ubicada a la salida de la sala de leche.
 - Si se requiere la presencia del tambero, evitar el saludo de manos, no compartir el mate o ambientes cerrados y respetar la distancia mínima de un metro entre personas en todo momento.
 - Los mismos principios deberían adoptarse para el suministro de alimento y otros servicios. En estos casos, el ingreso es menos frecuente y de menor riesgo.

PLAN DE CONTINGENCIA

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

- **Personal externo.** Licenciarlo por un tiempo o reasignarle tareas que no impliquen contacto estrecho con el resto del personal (labores culturales, distribución de alimentos, etc).
- Si existieran **grupos de trabajo con actividades diferenciadas** (por ejemplo: ordeñadores, personal de campo, crianza, manejo de mixer, etc), sería imprescindible sostener estos trabajos evitando contactos estrechos con el resto del personal. Esta situación, complementada con medidas higiénicas reforzadas, abre la posibilidad de recurrir al grupo no alcanzado por la cuarentena para continuar con los trabajos esenciales.
- **Coordinar con vecinos** la posibilidad de ayuda recíproca frente a casos de enfermedad y cuarentena. Todos asisten al auxilio del productor que tiene que licenciar a su personal.
- Un grupo de productores puede organizarse previamente para conformar un grupo de trabajo externo “latente”. Este se activa en el caso de necesidad. El grupo paga un monto compartido solidario (seguro) que se ajusta en el caso de necesidad de activar el grupo “latente”. Esta posible alternativa podría organizarse coordinadamente con cooperativas, industrias, grupos existentes.



- Por logísticas eventuales que afecten el abastecimiento, se debería considerar la posibilidad de incrementar las reservas de alimentos disponibles en el establecimiento.

PROCEDIMIENTO ANTE UN CASO DE ENFERMEDAD

- **Personas externas al establecimiento y con permiso de ingreso** (se presenta el caso del transportista de leche). Si la autoridad sanitaria define a esta persona como “sospechoso, probable o confirmado”, quedará aislada respetando las instrucciones de las autoridades sanitaria a cargo del caso. La recolección de leche se realizará a partir de este momento con personal de reemplazo. Se deberá lavar y desinfectar la cabina del camión o vehículo y sectores críticos del mismo, por ejemplo, muestreador de leche, válvulas, conservadora, etc.).

- **A nivel del tambo**, se procederá rápidamente a lavar y desinfectar los sectores de circulación de esta persona e instalaciones utilizadas. Podrán utilizarse los sanitizantes o desinfectantes de uso habitual (hipoclorito de sodio y compuestos de amonio cuaternario, entre otros).

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

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

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

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

- Si el resultado fuera negativo, la persona podrá retomar su trabajo cuando esté en condiciones de hacerlo.

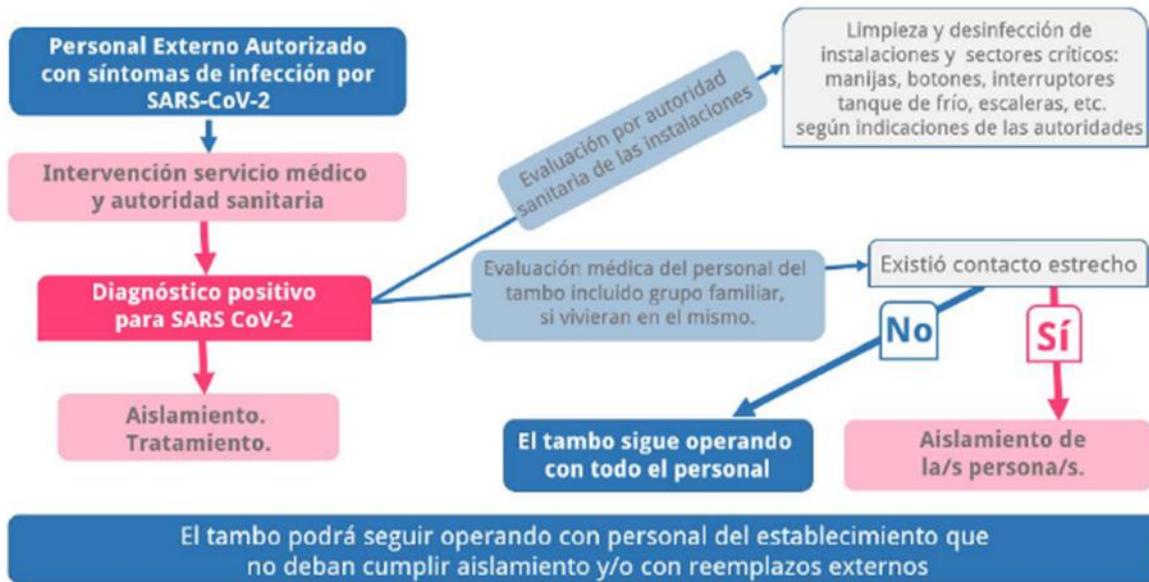
- Si el resultado fuera positivo, el servicio médico establecerá las medidas a implementar por esta persona y evaluará la situación del resto del personal.
- Si de la evaluación resultará que todo el resto del personal tuvo contacto con el enfermo, deberán aislarse y no podrán trabajar.
- Si hubiera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

El tambo podrá operar a partir de estas alternativas en casos de personas sospechosas o confirmadas:

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



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



3.6. FEETLOT

El objeto de este protocolo es el de facilitar al sector de feedlot medidas de contención, prevención y control adecuadas para proteger la salud de los trabajadores y productores frente a la exposición al CORONAVIRUS COVID-19 y garantizar el funcionamiento de las granjas.

No existen evidencias que sugieran que el COVID-19 esté circulando en el ganado bovino u otro ganado ni que pueda transmitirse de humano a bovinos o viceversa. Pero al tratarse de una enfermedad que se contagia principalmente por las vías respiratorias es central resguardar la salud del personal al desempeñar sus tareas y prevenir el contagio entre personas.

MEDIDAS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO

- **Divulgación de buenos hábitos de higiene** y medidas preventivas con campaña de gráfica de comunicación.
- **Capacitar al personal** con información relativa a la enfermedad, medidas higiénico sanitarias y detección de síntomas de la enfermedad.



- **Abastecimiento y previsión de stock de elementos de higiene** como alcohol en gel y soluciones de agua y lavandina al 5% en todas las dependencias del establecimiento (manga, oficina, veterinaria, vestuarios, etc.).
- **Reforzar la rutina diaria de limpieza** en especial los lugares de trabajo comunes (baños, cocina, vestuarios y zonas comunes). Se recomienda la limpieza con alcohol al 70% o lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar usando lavandina diluida (100 mL en un balde de 10 L). La limpieza de los sectores se deberá efectuar antes y después de las jornadas de trabajo.
- **Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón** y secarse con toallas de papel individuales. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño. En cada puesto de trabajo se tiene que dotar de la suficiente flexibilidad para alternar el lavado de manos o disponer alcohol en gel o soluciones alcohólicas con el fin de mantener una correcta higiene.
- **Evitar cualquier contacto físico.**
- **Mantenerse a la mayor distancia posible** ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
- A fin de disminuir la presencia de personal en los lugares de trabajo se fomenta el **trabajo remoto** desde el hogar a aquellas personas que la naturaleza de su función así lo permitan.
- Potenciar la **comunicación interna** mediante medios electrónicos, pizarrones de trabajo, entre otros.
- Al toser o estornudar, hacerlo el pliegue del codo, no en la mano.
- **No compartir elementos personales:** vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- En el **área de comedor distanciar los espacios** entre las personas y aumentar de ser necesario las mesas que se requieran.
- **Una vez finalizada la jornada laboral el personal tendrá que realizar el aislamiento social, preventivo y obligatorio** siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).
- En el caso uno de que alguna persona **regrese de un viaje del extranjero**, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
- Si un trabajador/a correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Salud, es decir aquellas presenten patologías crónicas previas o mayores a 60 años, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo, para considerar la conveniencia o no de recomendar su aislamiento preventivo.
- En caso de que el trabajador/a sea conviviente con personas que hubieran estado en destinos listados como “países de riesgo”, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de la granja.



MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO

- **Establecer las tareas del personal de modo tal que no haya rotación entre personas para cada tarea.**
- Cada operario deberá previo a iniciar su labor **lavar** con un trapo mojado en agua y lavandina (solución al 5%) las **partes de contacto de las instalaciones**, manijas de puertas, trancas, cepo, etc.
- Para la **aplicación de productos veterinarios** cada operario tendrá sus herramientas (jeringa, frascos, etc) las que limpiará antes y después de su uso.
- Utilizar para todas las operaciones de rutina **guantes descartables y barbijo**.
- Finalizada la operación cada trabajador deberá **descartar sus guantes** y proceder al lavado de manos.
- Siempre **respetar el distanciamiento social** recomendado de >1,5 m entre el personal durante las actividades de rutina.
- No **compartir la cabina de tractores, palas u otras máquinas**. Limpiar periódicamente con un trapo con agua y lavandina al 5% manijas de puertas, volante, palancas, perillas, etc.

CONTROL DE ACCESO DE PERSONAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS

- Comprobación de ausencia de sintomatología en los **productores y personal** (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). En lo posible controlar la temperatura previo a la entrada al establecimiento (debe ser menor de 38°C). En caso de presentar síntomas abstenerse el ingreso, informar a la brevedad a las autoridades sanitarias y a los responsables del lugar.
- Control de acceso de **personal externo**. Se aplicarán los mismos los controles desarrollados en el punto anterior y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de las actividades del establecimiento (veterinario responsable o tareas fundamentales de mantenimiento). Los movimientos dentro del local del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.
- En caso de **transportar personal al establecimiento** en vehículos de la empresa se sugiere medir la temperatura corporal antes de subir a los vehículos. En cada vehículo transportar solo dos personas utilizando barbijos que permitan guardar el distanciamiento recomendado, evitando los medios masivos de transporte.
- Los únicos **vehículos** que ingresarán al establecimiento serán **proveedores** o **camiones** que salgan con **hacienda terminada**. Planificar las compras de alimentos y medicamentos (generar stocks) y desinfectar todos los embalajes de los productos que se reciban en el establecimiento.



- Se recomienda establecer un frasco de alcohol en **gel disponible**, y al que se pueda acceder desde los vehículos, al **ingreso del establecimiento**.
- En el **acceso a dependencias** como oficina administrativa, taller, veterinaria, etc. disponer de **pediluvios** con solución de agua y lavandina al 5% para una correcta desinfección del calzado.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL TRANSPORTE DE ANIMALES, ALIMENTOS E INSUMOS

- **Extremar las medidas de seguridad** cada vez que se manipulan papeles (permisos de circulación, DTE, u otra documentación necesaria para la operatoria). El intercambio de documentación se hará desde arriba del camión con personal del feedlot que se acerque al mismo.
- Quien recepcione la documentación deberá proceder a su archivo o registro y luego realizar el lavado de manos correspondiente.
- Realice por **medios electrónicos** la mayor cantidad de formularios posible.
- Antes de iniciar las actividades de traslado de hacienda, **acuerde** previamente la **metodología de trabajo con el equipo interno y externo** (productor, operarios, etc.) y, en lo posible, mantenga comunicación por telefonía celular.
- Establecer **caminos específicos de circulación** de vehículos en el establecimiento. Establecer indicaciones que guíen al camionero directo a la balanza en su ingreso al feedlot. Una vez realizada la pesada o tara se le indicará donde descargar el insumo o cargar la hacienda.
- En el caso de carga o descarga de hacienda el camionero deberá mantenerse por fuera de las instalaciones y sin contacto con alambrados, postes o cualquier otra instalación. Finalizada la descarga / carga se debe indicar que se dirija nuevamente a la balanza para su pesada final.
- Esperar **turnos de carga y descarga** de hacienda en el camión.
- **No saludarse con la mano.**
- **No compartir el mate ni elementos personales.**
- **Contar en la cabina del camión con alcohol en gel o preparado de alcohol 70%.**
- En caso de utilizar baños públicos durante el traslado de la hacienda, lavarse bien las manos y usar toallas de papel descartables para ingresar nuevamente al vehículo.
- Preferentemente llevar las viandas del lugar de origen y todo lo necesario para el viaje de ida y vuelta, de manera de reducir contactos y exposición a contagios.



PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Si se tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Ante una situación de ser **caso confirmado o sospechoso** (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

Ante la posibilidad de que un operario del establecimiento se encuadre como **caso probable, sospechoso o confirmado de coronavirus COVID-19** y dada las características del trabajo en el predio, el resto del personal o parte del mismo, puede quedar enmarcado como “contacto estrecho”. Si la autoridad sanitaria define esta situación, todos los empleados estarán obligados a respetar las medidas establecidas (seguramente dejar de trabajar y aislarse). Además, el establecimiento deberá cumplir las disposiciones que establezca SENASA para el movimiento de animales en estas circunstancias puntuales.

A la brevedad se procederá rápidamente a **lavar y desinfectar los sectores de circulación de esta persona e instalaciones utilizadas**. Podrán utilizarse los sanitizantes o desinfectantes de uso habitual (hipoclorito de sodio y compuestos de amonio cuaternario, entre otros).

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

Por lo tanto:

- **Si el resultado fuera positivo, el servicio médico establecerá las medidas a implementar por esta persona y evaluará la situación del resto del personal.**
- **Si de la evaluación resultará que todo el resto del personal tuvo contacto con el enfermo, deberán aislarse y no podrán trabajar.**



- Si hubiera personas que por su trabajo o por las precauciones implementadas, no tuvieron contacto estrecho con la persona enferma, posiblemente las autoridades analicen la posibilidad de continuidad laboral.

El establecimiento de feedlot podrá operar a partir de estas alternativas en casos de personas sospechosas o confirmadas:

- a) con personal de reemplazo,*
- b) con personal que a criterio de la autoridad pueda seguir trabajando,*
- c) combinado ambas situaciones.*

3.7. SECTOR PORCINO

El objeto de este protocolo es el de facilitar al sector porcino medidas de contención, prevención y control adecuadas para proteger la salud de los trabajadores y productores frente a la exposición al CORONAVIRUS COVID-19 y garantizar el funcionamiento de las granjas.

No existen evidencias que sugieran que el COVID-19 esté circulando en el ganado porcino u otro ganado ni que pueda transmitirse de humano a porcinos o viceversa. Pero al tratarse de una enfermedad que se contagia principalmente por las vías respiratorias es central resguardar la salud del personal al desempeñar sus tareas y prevenir el contagio entre personas.

MEDIDAS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO

- **Divulgación de buenos hábitos de higiene** y medidas preventivas con campaña de gráfica de comunicación.
- **Capacitar al personal** con información relativa a la enfermedad, medidas higiénico sanitarias y detección de síntomas de la enfermedad.
- **Abastecimiento y previsión de stock de insumos** (barbijos, mamelucos, guantes, etc.). Se recomienda el uso de barbijos y guantes.
- **Reforzar la rutina diaria de limpieza** en cada cambio de turno. En especial los lugares de trabajo comunes (vestidores, baños y zonas comunes). Se recomienda la limpieza con alcohol al 70% o lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar usando lavandina



diluida (100 mL en un balde de 10 L). La limpieza de los sectores se deberá efectuar antes y después de las jornadas de trabajo.

- **Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón** y secarse con toallas de papel individuales. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño. En cada puesto de trabajo se tiene que dotar de la suficiente flexibilidad para alternar el lavado de manos o disponer alcohol en gel o soluciones alcohólicas con el fin de mantener una correcta higiene.
- Al toser o estornudar, hacerlo el pliegue del codo, no en la mano.
- Potenciar la **comunicación interna** mediante medios electrónicos, pizarrones de trabajo, entre otros.
- **Evitar cualquier contacto físico.**
- **Mantenerse a la mayor distancia posible** ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
- **No compartir elementos personales:** vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.** Desinfectar con alcohol o cloro: lentes, volante del vehículo, picaportes, manijas, bolsos, mochilas, teléfonos, billeteras, etc.
- **Desinfectar el calzado** (además de las manos) previo al ingreso a la granja.
- **Revisión y adecuación de las jornadas laborales,** tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo (ej. distancia mínima entre personas).
- En el caso uno de que alguna persona **regrese de un viaje del extranjero,** se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
- En caso de que el trabajador/a sea conviviente con personas que hubieran estado en destinos listados como “países de riesgo”, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de la granja.
- Siempre que sea posible, se debe establecer un **sistema de trabajo en turnos,** con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe el funcionamiento de la granja.
- Establecer **horarios escalonados** de entrada y salida de la granja por turnos, áreas o ubicación dentro de la granja.
- **Diferenciar horarios de almuerzo y descansos** en el caso de hacerlo en zonas comunes.
- Suspender el fichaje con huella dactilar sustituyéndolo por cualquier otro sistema.
- Si un trabajador/a correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Salud, es decir aquellas presenten patologías crónicas previas o mayores a 60 años, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo, para considerar la conveniencia o no de recomendar su aislamiento preventivo.



- Limitar el acceso de **proveedores a las granjas**, planificar las compras de alimentos y medicamentos (generar stocks) y desinfectar todos los embalajes de los productos que se reciban.
- Se recomienda que el/los operario/s de la planta de alimentos no deberá/n tener contacto con resto del personal de la granja.
- **Una vez finalizada la jornada laboral el personal tendrá que realizar el aislamiento social, preventivo y obligatorio** siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

CONTROL DE ACCESO DE PERSONAS A LA GRANJA

- Comprobación de ausencia de sintomatología en los **productores y personal** (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). En lo posible controlar la temperatura previo a la entrada de la granja (debe ser menor de 38°C). En caso de presentar síntomas abstenerse el ingreso, informar a la brevedad a las autoridades sanitarias y a los responsables del lugar.
- Control de acceso de **personal externo**. Se aplicarán los mismos los controles desarrollados en el punto anterior y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de las actividades de la granja (veterinario responsable o tareas fundamentales de mantenimiento). Los movimientos dentro del local del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.
- En caso de **transportar al personal de la granja** en vehículos de la empresa se sugiere medir la temperatura corporal antes de subir a los vehículos. En cada vehículo transportar el mínimo de personas, evitando medios masivos de transporte.
- Los **vehículos** deben ser **desinfectados** al ingreso a las granjas. En caso de no contar con arco y rodiluvio, realizar la desinfección de los mismos con mochila.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL TRANSPORTE DE ANIMALES, ALIMENTOS E INSUMOS

- **Extremar las medidas de seguridad** cada vez que se manipulan papeles (permisos de circulación, DTE, u otra documentación necesaria para la operatoria).
- Realice por **medios electrónicos** la mayor cantidad de formularios posible.
- Antes de iniciar las actividades de traslado de hacienda, **acuerde previamente la metodología de trabajo** con el equipo interno y externo (productor, operarios, etc.) y, en lo posible, mantenga comunicación por telefonía celular.
- Los **vehículos** deben ser **desinfectados** al ingreso a las granjas.
- Establecer **camino específicos de circulación** de vehículos en la granja.



- En lo posible **esperar turnos** de carga y descarga de hacienda **en el camión**.
- Posterior a la **carga de animales** a los camiones proceder al lavado de manos, ducha y cambio de ropa antes de ingresar nuevamente al sitio de producción.
- Respecto al **ingreso de reproductores** a la granja se recomienda consultar con su proveedor métodos de desinfección aplicables a los animales que ingresan a granja. **Mantener distancias mínimas** (1,5 metros) entre el transportista, con otros trabajadores.
- En relación al ingreso de **material seminal** a la granja se recomienda recibirlo fuera de granja, indicar al proveedor que deje la conservadora en el suelo y vuelva a su vehículo para mantener las distancias mínimas entre personas. A su vez se debe desinfectar los embalajes.
- **No saludarse con la mano.**
- **Evitar compartir cabinas de camiones**, y si fuera necesario ventilar continuamente. Desinfectar manos, volante y palanca de cambios con frecuencia.
- **No compartir el mate** ni elementos personales.
- El **personal mayor de 60 años** es considerado “población de riesgo”, por lo tanto, **no debe exponerse** ni realizar el trabajo de carga y descarga.
- Contar en la cabina del camión con alcohol en gel o preparado de alcohol 70%.
- En caso de utilizar baños públicos durante el traslado de la hacienda, lavarse bien las manos y usar toallas de papel descartables para ingresar nuevamente al vehículo.
- Preferentemente llevar las viandas del lugar de origen y todo lo necesario para el viaje de ida y vuelta, de manera de reducir contactos y exposición a contagios.

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso a la granja y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Si se tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Ante una situación de ser **caso confirmado o sospechoso** (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.



Se recomienda: establecer **turnos de trabajo** integrados por la menor cantidad de personas posible (mañana y tarde o por área o ubicación en la granja). Los turnos **no tienen que coincidir físicamente** en la granja. Sería recomendable que hubiera al menos una hora de espacio entre la salida de un turno y la entrada del siguiente. A la finalización del turno: **limpieza y desinfección de las zonas comunes** para el siguiente turno. La metodología a implementar dependerá de la cantidad de operarios que trabajen en la granja.

En presencia de una persona con **caso sospechoso o confirmado**, sólo se verán afectados los compañeros de su mismo turno, liberando el otro turno para continuar con el funcionamiento de la granja. Además, se debería determinar quiénes pueden cubrir actividades de otras áreas de la granja, y definir cuáles son las **actividades básicas** y **esenciales** para el funcionamiento de la granja (alimentación, atención de partos, inseminaciones).

En síntesis: las granjas podrán operar a partir de estas alternativas en casos de personas sospechosas o confirmadas:

- a) organizar grupos de trabajo,
- b) con personal que a criterio de los responsables pueda seguir trabajando y
- c) combinado ambas situaciones.

3.8. SECTOR AVÍCOLA

El objeto de este protocolo es el de facilitar al sector avícola medidas de contención, prevención y control adecuadas para proteger la salud de los trabajadores y productores frente a la exposición al CORONAVIRUS COVID-19 y garantizar el funcionamiento de la actividad.

No existen evidencias que sugieran que el COVID-19 esté circulando entre las **aves** ni que pueda transmitirse de humano a aves o viceversa. Pero al tratarse de una enfermedad que se contagia principalmente por las vías respiratorias es central **resguardar la salud** del personal al desempeñar sus tareas y prevenir el contagio entre personas.

A) MEDIDAS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO Y DE HIGIENE

- **Divulgación de buenos hábitos de higiene** y medidas preventivas con campaña de gráfica de comunicación.
- **Capacitar al personal** con información relativa a la enfermedad, medidas higiénico sanitarias y detección de síntomas de la enfermedad.



- **Reforzar la rutina diaria de limpieza** en cada cambio de turno, en especial de los lugares de trabajo comunes. Se recomienda la desinfección con VIRKON.
- **Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón** y secárselas con toallas de papel individuales tanto antes como después de iniciar las actividades, y después de ir al baño. En cada puesto de trabajo se tiene que dotar de la suficiente flexibilidad para alternar el lavado de manos o disponer alcohol en gel o soluciones alcohólicas con el fin de mantener una correcta higiene.
- **Abastecimiento y previsión de stock de insumos** a todos los operarios (barbijos, guantes, antiparras, etc.). Se recomienda fuertemente el uso de barbijos y guantes para el desarrollo de actividades.
- Al toser o estornudar, hacerlo el pliegue del codo, no en la mano.
- **Mantenerse a la mayor distancia posible** (1,5 m) si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
- **Evitar cualquier contacto físico.** Evitar saludarse con la mano.
- **No compartir elementos personales:** vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- **Evitar reuniones internas en horas de descanso.**
- A fin de disminuir la presencia de personal en los lugares de trabajo se fomenta el **trabajo remoto** desde el hogar a aquellas personas que la naturaleza de su función se lo permita.
- Si un trabajador/a correspondiese al perfil de “**persona de riesgo**” según las recomendaciones del Ministerio de Salud, es decir aquellas presenten patologías crónicas previas (cardíacas, respiratorias, inmunodeficientes, diabéticos), embarazadas o mayores a 60 años, se recomienda fuertemente su aislamiento preventivo y obligatorio pudiendo cumplir con sus funciones de manera remota en caso que su función lo permita; caso contrario deberá evaluarse su reemplazo mientras se encuentre vigente el “aislamiento social, preventivo y obligatorio” dispuesto por el Gobierno Nacional como consecuencia de la pandemia COVID- 19.
- Potenciar la **comunicación interna** mediante medios electrónicos, pizarrones de trabajo, entre otros. En caso de realizarse reuniones, deberán ser con la menor cantidad de personas posible, con la mayor cantidad de medidas de seguridad y respetar la distancia recomendada.
- **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.** Desinfectar con alcohol o cloro: lentes, volante del vehículo, picaportes, manijas, bolsos, mochilas, teléfonos, billeteras, etc.
- **Revisión y adecuación de las jornadas laborales,** tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo.
- **Diferenciar horarios de almuerzo y descansos** a fin de garantizar la mayor distancia entre los trabajadores. Utilizar cubiertos descartables y/o desinfectarlos con cloro.



- Establecer **horarios escalonados** de entrada y salida por turnos, áreas o ubicación dentro del establecimiento.
- Diversificar los ingresos a las plantas por sectores. En caso de ser posible, suspender el fichaje con huella dactilar sustituyéndolo por cualquier otro sistema.
- Los lugares de contacto con atención a público o distintos operarios se mantendrán cerrados con atenciones mínimas, separadas con un acrílico para proteger el contacto.
- **Se reducen los viajes de trabajo** dentro del país, limitándolos sólo a aquellos que sean críticos para el funcionamiento normal de la empresa.
- Una vez **finalizada la jornada laboral el personal tendrá que realizar el aislamiento social, preventivo y obligatorio** siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

B) MEDIDAS PREVENTIVAS PARA TRANSPORTES Y PROVEEDORES

- **Limitar el acceso de proveedores** a los establecimientos, planificar las compras de alimentos y medicamentos (generar stocks) y desinfectar todos los embalajes de los productos que se reciban.
- Cuando los transportes tengan acceso a los establecimientos, siempre que sea posible **no salir del vehículo**, intercambiar documentos de transporte desde el interior de la cabina del vehículo (deje que los documentos pasen por la ventana); de lo contrario bajar exclusivamente para intercambiar documentos en las áreas al aire libre, y al final de esto, volver a entrar en la cabina del vehículo.
- **Extremar las medidas de seguridad** cada vez que se manipulan papeles (permisos de circulación, remitos, u otra documentación necesaria para las operatorias).
- Realice por **medios electrónicos** la mayor cantidad de formularios posible.
- Antes de iniciar las actividades de transporte, **acuerde previamente la metodología de trabajo** con el equipo interno y externo y, en lo posible, mantenga comunicación por telefonía celular.
- **Mantener distancias mínimas** (1,5 metros) entre el transportista y los demás trabajadores.
- Se recomienda el **uso de barbijo** al descender de los vehículos.
- **No saludarse con la mano.**
- **Evitar compartir cabinas de camiones**, y si fuera necesario ventilar continuamente.
- Contar en la cabina del camión con alcohol en gel o preparado de alcohol 70%.
- **Desinfectar manos, volante y palanca de cambios con frecuencia.**
- Establecer **caminos específicos de circulación** de vehículos en los establecimientos.
- En lo posible **esperar turnos** de carga y descarga de hacienda **en el camión.**



- Si durante la actividad necesita entrar en contacto con el personal de la empresa, posteriormente proceder al lavado de manos o, si está disponible, utilizar geles desinfectantes.
- Evitar la utilización de baños públicos durante el traslado. En caso necesario, lavarse bien las manos y usar toallas de papel descartables para ingresar nuevamente al vehículo.
- Preferentemente llevar las viandas del lugar de origen y todo lo necesario para el viaje de ida y vuelta, de manera de reducir contactos y exposición a contagios. Si se comprara algún producto en el camino, higienizarlo con alcohol o reducción de alcohol al 70% antes de ingresarlo al vehículo; recordar también higienizar la bolsa o paquete en el cual le entreguen el producto comprado.

C) CONTROL DE ACCESO DE PERSONAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS

- Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). En lo posible controlar la temperatura previo a la entrada al establecimiento (debe ser menor de 38°C). En caso de presentar los síntomas indicados, abstenerse el ingreso, informar a la brevedad a las autoridades sanitarias y a los responsables del lugar.
- Control de acceso de **personal externo**. Se aplicarán los mismos los controles desarrollados en el punto anterior y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de las actividades de los establecimientos. Los movimientos dentro de los establecimientos del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia (ej. técnicos, veterinarios, proveedores de insumos, etc).
- En caso de **transportar al personal a los establecimientos** en vehículos de la empresa se sugiere medir la temperatura corporal antes de ingresar a los mismos (debe ser menor de 38°C). En los vehículos mantener la mayor distancia posible entre las personas, contar con alcohol en gel así como toallas y/o pañuelos descartables. Evitar los medios masivos de transporte.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PLANES DE CONTINGENCIA PARA CADA SECTOR

PLANTAS FRIGORÍFICAS

Se recomienda considerar las medidas preventivas desarrolladas en los apartados A, B y C de la sección Sector avícola.

Establecer una **circulación sistemática** del personal dentro de la empresa y durante la línea de producción. Es fundamental que el **personal respete** obligatoriamente **cada puesto de trabajo**.



Tal como se menciona el apartado C (Control de personas a los establecimientos) se comprobará la **ausencia de sintomatologías y se medirá la temperatura** a cada persona interna y externa que ingrese a la planta frigorífica.

Se recomienda conformar **grupos de trabajo**, integrados siempre por las mismas personas, evitando el contacto estrecho con el resto del personal. Se sugiere que hubiera al menos **una hora de espacio** entre la salida de un turno y la entrada del siguiente. A la finalización del turno se deberá realizar la **limpieza y desinfección de las zonas comunes** para el siguiente turno.

Definir y acondicionar nuevos vestuarios para reducir la interacción entre los operarios.

Diferenciar horarios de almuerzo, descansos y turnos de producción a fin de garantizar la mayor distancia entre los trabajadores.

Establecer **horarios escalonados** de entrada y salida del frigorífico por turnos, áreas o ubicación.

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso a planta y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Si se tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en el domicilio, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Ante una situación de ser **caso sospechoso** (investigado) **o confirmado** de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

Ante esta situación, aislar inmediatamente a los trabajadores/as que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el trabajador/a en estudio. Verificar si tuvo contacto con algún otro trabajador de otro grupo (en zonas comunes), si es así identificar el grupo de este trabajador y aislarlo a la brevedad.

*En caso de ser posible se suspenderán las actividades de ese turno a fin de ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de **limpieza y desinfección total de la línea** que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible. Posterior a la limpieza y desinfección, la empresa comunicará a los restantes grupos de trabajo, las tareas realizadas, su nueva distribución y horario en que deberán presentarse a trabajar.*



En síntesis:

Las plantas frigoríficas podrán operar a partir de estas alternativas en casos de personas sospechosas o confirmadas:

- a) con personal de reemplazo,
- b) con personal que a criterio de los responsables pueda seguir trabajando y
- c) combinado ambas situaciones.

PLANTA DE INCUBACIÓN

Se recomienda considerar las medidas preventivas desarrolladas en los apartados A, B y C de la sección Sector avícola.

Establecer una **circulación sistemática** del personal dentro de la empresa y durante la línea de producción. Es fundamental que el **personal respete** obligatoriamente **cada puesto de trabajo**.

Tal como se menciona el apartado C (Control de personas a los establecimientos) se comprobará la **ausencia de sintomatologías y medirá la temperatura** a cada persona interna y externa que ingrese a la planta de incubación.

Se recomienda conformar **grupos de trabajo reducidos**, integrados siempre por las mismas personas, evitando el contacto estrecho con el resto del personal. Se sugiere que hubiera al menos **una hora de espacio** entre la salida de un turno y la entrada del siguiente. A la finalización del turno se realizará **limpieza y desinfección de las zonas comunes** para el siguiente turno.

Definir y acondicionar nuevos vestuarios para reducir la interacción entre los operarios.

Diferenciar horarios de almuerzo, descansos y turnos de producción a fin de garantizar la mayor distancia entre los trabajadores.

Establecer **horarios escalonados** de entrada y salida de la planta de incubación por turnos, áreas o ubicación.

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso a planta y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Si se tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en el domicilio, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.



- Ante una situación de ser **caso sospechoso** (investigado) o **confirmado** de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
Ante esta situación, *aislar inmediatamente a los trabajadores/as que formaron parte del grupo de trabajo* en el que participó el trabajador/a en estudio. Verificar si tuvo contacto con algún otro trabajador de otro grupo (en zonas comunes), si es así identificar el grupo de este trabajador y aislarlo a la brevedad.
En caso de ser posible *se suspenderán las actividades de ese turno* a fin de ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de *limpieza y desinfección total de la línea* que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible. Posterior a la limpieza y desinfección, la empresa comunicará a los restantes grupos de trabajo, las tareas realizadas, su nueva distribución y horario en que deberán presentarse a trabajar.

En síntesis:

Las plantas de incubación podrán operar a partir de estas alternativas en casos de personas sospechosas o confirmadas:

- a) con personal de reemplazo,
- b) con personal que a criterio de los responsables pueda seguir trabajando y
- c) combinado ambas situaciones.

PLANTA ELABORADORA DE ALIMENTO

Se recomienda considerar las medidas preventivas desarrolladas en los apartados A, B y C de la sección Sector avícola.

Establecer una **circulación sistemática** del personal dentro de la planta y durante la línea de producción. Es fundamental que el **personal respete** obligatoriamente **cada puesto de trabajo**.

Tal como se menciona el apartado C (Control de personas a los establecimientos) se comprobará la **ausencia de sintomatologías y medirá la temperatura** a cada persona interna y externa que ingrese a la planta de alimento.

Se recomienda conformar **grupos de trabajo**, integrados siempre por las mismas personas, evitando el contacto estrecho con el resto del personal. Se sugiere que hubiera al menos **una hora de espacio** entre la salida de un turno y la entrada del siguiente. A la finalización del turno se deberá realizar la **limpieza y desinfección de las zonas comunes** para el siguiente turno.



Definir y acondicionar nuevos vestuarios para reducir la interacción entre los operarios.

Diferenciar horarios de almuerzo, descansos y turnos de producción a fin de garantizar la mayor distancia entre los trabajadores.

Establecer **horarios escalonados** de entrada y salida de la plantas por turnos, áreas o ubicación.

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso a planta y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Si se tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en el domicilio, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- Ante una situación de ser **caso sospechoso** (investigado) **o confirmado** de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
Ante esta situación, aislar inmediatamente a los trabajadores/as que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el trabajador/a en estudio. Verificar si tuvo contacto con algún otro trabajador de otro grupo (en zonas comunes), si es así identificar el grupo de este trabajador y aislarlo a la brevedad.

En caso de ser posible *se suspenderán las actividades de ese turno* a fin de ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de *limpieza y desinfección total de la línea* que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible. Posterior a la limpieza y desinfección, la empresa comunicará a los restantes grupos de trabajo, las tareas realizadas, su nueva distribución y horario en que deberán presentarse a trabajar.

En síntesis:

Las plantas elaboradoras de alimento podrán operar a partir de estas alternativas en casos de personas sospechosas o confirmadas:

- a) con personal de reemplazo,
- b) con personal que a criterio de los responsables pueda seguir trabajando y
- c) combinado ambas situaciones.



GRANJA DE REPRODUCTORAS Y RECRÍA

Se recomienda considerar las medidas preventivas desarrolladas en los apartados A, B y C de la sección Sector avícola.

Mantener y reforzar las medidas de bioseguridad estandarizadas que se implementan de rutina y exigidas por el SENASA.

Establecer una **circulación sistemática** del personal dentro de la granja y durante la línea de producción. Es fundamental que el **personal respete** obligatoriamente cada **puesto de trabajo**. Se recomienda conformar **grupos de trabajo**, integrados siempre por las mismas personas, evitando el contacto estrecho con el resto del personal. Se sugiere que hubiera al menos una **hora de espacio** entre la **salida de un turno y la entrada del siguiente**. A la finalización del turno se deberá realizar la **limpieza y desinfección de las zonas comunes** para el siguiente turno (comedores, baños, áreas de descanso).

Se pueden definir y acondicionar nuevos **vestuarios** para reducir la interacción entre los operarios. **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo y desinfectar el calzado**. Desinfectar con lavandina o alcohol: lentes, volante del vehículo, picaportes, manijas, bolsos, mochilas, teléfonos, billeteras, etc. También se sugiere la utilización de gabinetes de desinfección para objetos que ingresen en distintos sectores de la granja (repuestos, focos, envases, maples, etc.).

Ducharse al ingresar a cada uno de los sectores de la granja y cambiarse de ropa. **No ingresar a los galpones con comida ni elementos personales.**

Además, para el **traslado del personal** hasta la granja se recomienda dividirlo en grupos reducidos de personas a fin de garantizar la mayor distancia entre los trabajadores. Es importante que los turnos no coincidan físicamente en la granja.

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso a la granja y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Si se tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en el domicilio, abstenerse de ir al trabajo hasta



que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

- Ante una situación de ser **caso sospechoso** (investigado) o **confirmado** de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

Ante esta situación, *aislar inmediatamente a los trabajadores/as que formaron parte del grupo de trabajo* en el que participó el trabajador/a en estudio. Verificar si tuvo contacto con algún otro trabajador de otro grupo (en zonas comunes), si es así identificar el grupo de este trabajador y aislarlo a la brevedad.

En caso de ser posible *se suspenderán las actividades de ese turno* a fin de ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de *limpieza y desinfección total de la línea* que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible. Posterior a la limpieza y desinfección, la empresa comunicará a los restantes grupos de trabajo, las tareas realizadas, su nueva distribución y horario en que deberán presentarse a trabajar.

En síntesis:

Las granjas de reproductoras y recria podrán operar a partir de estas alternativas en casos de personas sospechosas o confirmadas:

- a) con personal de reemplazo,
- b) con personal que a criterio de los responsables pueda seguir trabajando y
- c) combinado ambas situaciones.

GRANJA DE POLLOS PARRILLEROS Y PONEDORAS

Se recomienda considerar las medidas preventivas desarrolladas en los apartados A, B y C de la sección Sector avícola.

Establecer un organigrama de trabajo para cada una de las actividades de la granja (ej. asignar galpones específicos por trabajador, alimentación, clasificación de huevos, entre otros). Es fundamental que el **personal respete** obligatoriamente cada **puesto de trabajo** asignado. Se recomienda conformar **grupos de trabajo reducidos**, integrados siempre por las mismas personas, evitando el contacto estrecho con el resto del personal. Se sugiere que hubiera al menos una **hora de espacio** entre la **salida de un turno y la entrada del siguiente**. A la finalización del turno se



deberá realizar la **limpieza y desinfección de las zonas comunes** para el siguiente turno (comedores, baños, áreas de descanso).

Se pueden definir y acondicionar nuevos **vestuarios** para reducir la interacción entre los operarios.

Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo y desinfectar el calzado. Desinfectar con lavandina o alcohol: lentes, volante del vehículo, picaportes, manijas, bolsos, mochilas, teléfonos, billeteras, etc. También se sugiere la utilización de gabinetes de desinfección para objetos que ingresen en distintos sectores de la granja (repuestos, focos, envases, maples, etc.).

Se recomienda **ducharse** al ingresar a la granja y cambiarse de ropa. **No ingresar a los galpones con comida ni elementos personales.**

Además, para el **traslado del personal** hasta la granja se recomienda dividirlo en grupos reducidos de personas a fin de garantizar la mayor distancia entre los trabajadores. Es importante que los turnos no coincidan físicamente en la granja.

En relación al **ingreso de aves a las granjas de pollos parrilleros y la carga de aves para la faena** se deben mantener distancias mínimas (1,5 metros) entre el transportista y los trabajadores de la granja. Posterior a estas actividades, los operarios deberán proceder al lavado de manos y cambio de ropa antes de ingresar nuevamente al sitio de producción.

Las granjas de pollos parrilleros que se encuentren en **sistemas de integración** deberán acordar con la empresa previamente la **metodología de trabajo** con el equipo interno y externo y, en lo posible, mantener la comunicación por medios electrónicos.

En el caso de las **granjas de ponedoras comerciales** se deberán tener en cuenta las mismas recomendaciones anteriores en el ingreso de pollitas, el traslado de recría a producción (en caso que no encuentren en el mismo establecimiento) y en el transporte de huevos. En este caso, también se deberá acordar previamente con las empresas proveedoras (pollitas, sanidad, alimento) la **metodología de trabajo.**

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso a la granja y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Si se tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38 °C quedarse en el domicilio, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.



- Ante una situación de ser **caso sospechoso** (investigado) o **confirmado** de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

Ante esta situación, *aislar inmediatamente a los trabajadores/as que formaron parte del grupo de trabajo* en el que participó el trabajador/a en estudio. Verificar si tuvo contacto con algún otro trabajador de otro grupo (en zonas comunes), si es así identificar el grupo de este trabajador y aislarlo a la brevedad.

En caso de ser posible *se suspenderán las actividades de ese turno* a fin de ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de *limpieza y desinfección total de la línea* que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible. Posterior a la limpieza y desinfección, la empresa comunicará a los restantes grupos de trabajo, las tareas realizadas, su nueva distribución y horario en que deberán presentarse a trabajar.

En síntesis:

Las granjas de pollos parrilleros y ponedoras podrán operar a partir de estas alternativas en casos de personas sospechosas o confirmadas:

- a) con personal de reemplazo,
- b) con personal que a criterio de los responsables pueda seguir trabajando y
- c) combinado ambas situaciones.

3.9. SECTOR AGROPECUARIO EN GENERAL

El objeto de este protocolo es el de facilitar al sector agropecuario medidas de contención, prevención y control adecuadas para proteger la salud de los trabajadores y productores frente a la exposición al CORONAVIRUS COVID-19 y garantizar el funcionamiento de los establecimientos.

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

Ante estas evidencias, el equipo de trabajo del sector agropecuario tiene muy pocas posibilidades de enfermarse. Sin embargo, aún dadas estas ventajas, se debe extremar la adopción de medidas preventivas para mantener esta situación en un mínimo de riesgo.



CONTROL DE ACCESO DE PERSONAS A ESTABLECIMIENTOS

- Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). Control de temperatura previo a la entrada en la instalación y debe ser menor de 38°C. En caso de presentar síntomas abstenerse de venir a trabajar, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias e informar a la empresa.
- Operarios temporales y nuevas incorporaciones: a) Comprobar la procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto con alguna persona afectada por la enfermedad limitar o suspender temporalmente el ingreso, b) comprobar personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.
- Control de acceso de personal externo. Se aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos dentro de la explotación del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.

HIGIENE PERSONAL. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES

- **Lavarse las manos frecuentemente.** Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. **Los momentos clave para hacerlo son:** antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño.
- **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo,** no en la mano.
- **Evitar cualquier contacto físico.**
- **Mantenerse a la mayor distancia posible (1,5 m)** si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
- **Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.**
- **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
- **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baño y vestuario.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos de limpieza como alcohol al 70%, lavandina, etc. El lavado de pisos y



paredes se puede complementar tirando lavandina diluida (100 ml en un balde de 10 l) antes de cepillar y escurrir. **La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.**

- **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- **Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.** Lavar y desinfectar manubrio, volantes, botones, palancas y manijas después de su uso.
- En puestos de trabajo compartidos, limpiar y desinfectar, antes del relevo: controles, teclados, mouse, pantallas, herramientas y otros elementos de contacto.
- **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona debería salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento no viva en el campo. En estos casos, deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Si se tienen dudas**, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias, tomarse la temperatura y si es superior a 38°C quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- **Ante una situación de ser caso sospechoso** (investigado) **o confirmado** de COVID-19, contactarse con la autoridad de salud competente, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

El establecimiento debe:



- a) Disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
- b) Registros e informar al personal de acciones que se implementen.
- c) Aumento de la frecuencia de limpieza y desinfección de las instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.

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

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

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

3.10. REMATES Y FERIAS

El objeto de este protocolo es el de facilitar al sector de remates y ferias medidas de contención, prevención y control adecuadas para proteger la salud de los productores y trabajadores frente a la exposición al CORONAVIRUS COVID-19.

Como consecuencia de esta emergencia sanitaria, las consignatarias permiten que durante los remates feria sólo ingresen los compradores manteniendo el distanciamiento social aconsejado (1,5 m) y teniendo en consideración todas las medidas de seguridad. También implementan ventas a través de celular u otros medios electrónicos evitando de este modo la aglomeración de personas.

MEDIDAS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO

- **Divulgación de buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación.



-
- **Capacitar al personal** en la detección de síntomas de la enfermedad.
 - **Abastecimiento y previsión de stock de insumos** (barbijos, mamelucos, guantes, etc.). Se recomienda el uso de barbijos y guantes.
 - **Reforzar la rutina diaria de limpieza** en cada cambio de turno. En especial los lugares de trabajo comunes, baño y cocina. Se recomienda la limpieza con alcohol al 70% o lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar usando lavandina diluida (100 mL en un balde de 10 L). La limpieza de los sectores se deberá efectuar antes y después de las jornadas de trabajo.
 - **Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón** y secarse con toallas de papel individuales. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño. En cada puesto de trabajo se tiene que dotar de la suficiente flexibilidad para alternar el lavado de manos o disponer alcohol en gel o soluciones alcohólicas con el fin de mantener una correcta higiene.
 - Al toser o estornudar, hacerlo el pliegue del codo, no en la mano.
 - Evitar cualquier contacto físico.
 - **Mantenerse a la mayor distancia posible** ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
 - **No compartir elementos personales:** vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene.
 - **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
 - **Revisión y adecuación de las jornadas laborales**, tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo (ej. distancia mínima entre personas).
 - En el caso uno de que alguna persona **regrese de un viaje del extranjero**, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
 - En caso de que el trabajador/a sea conviviente con personas que hubieran estado en destinos listados como “países de riesgo”, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de la feria y/o consignatarios.
 - Siempre que sea posible, se debe establecer un **sistema de trabajo en turnos**, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los productores.
 - Suspender el fichaje con huella dactilar sustituyéndolo por cualquier otro sistema.



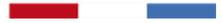
- Si un trabajador/a correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Salud, es decir aquellas presenten patologías crónicas previas o mayores a 60 años, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo, para considerar la conveniencia o no de recomendar su aislamiento preventivo.

CONTROL DE ACCESO DE PERSONAS A LAS FERIAS

- Comprobación de ausencia de sintomatología en los **camioneros, compradores, personal y consignatarios** (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). En lo posible controlar la temperatura previo a la entrada al predio (debe ser menor de 38°C). En caso de presentar síntomas abstenerse el ingreso, comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias y a los responsables del lugar.
- Control de acceso de **personal externo**. Se aplicarán los mismos los controles desarrollados en el punto anterior y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de las actividades. Los movimientos dentro del local del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL TRANSPORTE DE HACIENDA

- **Evitar compartir cabinas de camiones**, y si fuera necesario ventilar continuamente. Desinfectar manos, volante y palanca de cambios con frecuencia.
- Antes de iniciar las actividades de traslado de hacienda, **acuerde previamente la metodología de trabajo** con el equipo interno y externo (productor, operarios, consignatario, etc.) y, en lo posible, mantenga comunicación por telefonía celular.
- En lo posible **esperar turnos** de carga y descarga de hacienda en el camión.
- **No compartir el mate ni elementos personales.**
- **No saludarse con la mano.**
- **Mantener distancias mínimas** (1,5 metros) con respecto a otras personas.
- El **personal mayor de 60 años** es considerado “población de riesgo”, por lo tanto, **no debe exponerse** ni realizar el trabajo de carga y descarga.
- Contar en la cabina del camión con alcohol en gel o preparado de alcohol 70%.
- En caso de utilizar baños públicos durante el traslado de la hacienda, lavarse bien las manos y usar toallas de papel descartables para ingresar nuevamente al vehículo.
- Preferentemente llevar las viandas del lugar de origen y todo lo necesario para el viaje de ida y vuelta, de manera de reducir contactos y exposición a contagios.



- **Extremar las medidas de seguridad** cada vez que se manipulan papeles (permisos de circulación, DTE, u otra documentación necesaria para la operatoria).
- Se recomienda que los camiones y compradores no ingresen al ejido urbano de los municipios y comunas.
- Se recomienda que los comprados envíen el transporte el **día después del remate** para evitar el pernocte del transportista en la localidad.

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias competentes, quedarse en el hogar (aislamiento domiciliario), informar a su responsable directo y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa recuperación.
- **Si se tienen dudas**, tomarse la temperatura y si es superior a 38°C comunicarse a la brevedad con las autoridades sanitarias competentes, quedarse en casa y abstenerse de ir al trabajo.
- Ante una situación de ser **caso sospechoso** (investigado) **o confirmado** de COVID-19, contactarse con la autoridad de salud, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso. La consignataria realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

En síntesis: las ferias podrán operar a partir de estas alternativas en casos de personas sospechosas o confirmadas:

- a) con personal de reemplazo,
- b) con personal que a criterio de los responsables pueda seguir trabajando y
- c) combinado ambas situaciones.



3.11. PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

a) PLANTAS LÁCTEAS

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

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

PROCEDIMIENTOS FRENTE A LA ENFERMEDAD

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

1. EMPLEADOS

Internos

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

Externos

- A todo personal externo (visitantes, clientes, proveedores, contratistas, etc.) que deba ingresar a las instalaciones del establecimiento se le requerirá una **Declaración Jurada**



asociada al estado de salud, posible contacto con personas contaminadas o haber estado en países de riesgo. Se someterá de forma obligatoria al **control de temperatura corporal**.

• De cumplir con estas restricciones, su ingreso y permanencia deberá estar supeditado los siguientes procedimientos:

a) Se le indicará el uso de **mascarillas y/o guantes**. Se le prohibirá abandonar su vehículo hasta no ser recibido por personal de la empresa.

b) Solo debe entrar en contacto exclusivamente con los sectores y personal asignado previamente. (Ej. camiones cisterna exclusivamente sector recibo; transportes de producto terminado exclusivamente sector de cargas etc.).

c) En caso de empresa con sistema APPCC vigente, el equipo deberá revelar los riesgos a medida que se presenten situaciones excepcionales.

• Para todo **transportista**, las exigencias serán: **no bajar del vehículo** salvo autorización de un encargado. Utilizar **barbijo** en todo momento dentro de las instalaciones. Se prohíbe el ingreso con acompañantes y se deben evitar las reuniones en los puntos de espera.

• Se prohíbe estacionar dentro del sitio que no sea para operaciones estrictamente necesarias para la actividad realizada

• El acceso a todos y cada uno de los sectores del establecimiento está prohibido en ausencia de autorización expresa del personal de recepción del sitio.

• Los contratistas que se nieguen a cumplir con todos los requisitos descritos anteriormente deberán abandonar el sitio de inmediato.

• En caso de transportes provenientes de terceros países importadores, la empresa deberá entregar documentación vigente acerca de los protocolos nacionales, provinciales y municipales para el caso de permanencia en la localidad.

2. INSTALACIONES

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

Para realizar el procedimiento de limpieza y desinfección se recomienda:



1. Ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre, previo a la desinfección.
2. Una vez efectuado el proceso de limpieza, realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra, trapeadores, u otros métodos. Los sanitizantes o desinfectantes recomendados para controlar el SARS-CoV-2, son los que se emplean con frecuencia, entre ellos, soluciones de hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, peróxido de hidrógeno y los fenoles. Existen otros productos, aunque con menor experiencia en su uso. Para efectos de este protocolo, se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0,1%.
3. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol al 70%.
4. Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.

2. PRODUCCIÓN

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

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

PROCEDIMIENTOS PARA LA CIRCULACIÓN DE MERCADERÍAS

La producción y comercialización de alimentos está contemplada como una actividad esencial. En el siguiente link se pueden encontrar los permisos de circulación necesarios <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/aislamiento/aclaraciones/permisos>.

Resumen de recomendaciones:



- Intensificar el lavado de manos, colocar elementos de higiene y desinfección en distintos sectores de las instalaciones y utilizar los elementos de seguridad.
- Disminuir el contacto directo entre personas internas y fundamentalmente restringir al máximo el contacto con externos (productores, transportistas, proveedores de servicios, público en general).
- Prohibir el ingreso de visitas a los establecimientos y fomentar la comunicación por teléfono y otros medios electrónicos.
- Restringir la presencia del médico veterinario sólo a casos de urgencia, en el resto de los casos recurrir a consultas vía telefónica o mensajes.
- De ser posible, mantener distancia entre los trabajadores (1 metro)
- Desinfectar todas las superficies que pueden ser fuente de contagio del virus al menos dos veces al día. Entre ellas, radios, teléfonos celulares, cabinas, escritorios, picaportes, baños, ambientes en general, lockers, interruptores. Los desinfectantes que pueden utilizarse pueden encontrarse en el sitio mencionado anteriormente.
- En los casos que las líneas de producción y la cantidad de personal lo permita, se podrían definir grupos con turnos diferentes de trabajo. Entre turno y turno se debería realizar un limpieza y desinfección de los lugares comunes de trabajo: baños, vestuarios, picaportes, etc. Ante la posibilidad de un positivo, se podría recurrir al otro grupo y continuar con la producción, siempre que la autoridad sanitaria evalúe y autorice el procedimiento.
- Ante síntomas o casos sospechosos de enfermedad comunicarse telefónicamente con los servicios de urgencia dispuestos para esta emergencia en cada provincia. Y dar aviso inmediato a las autoridades de la empresa.

b) INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

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



-
- Realizar una DDJJ a todo el personal que asista a la planta, para conocer si realizó viajes al exterior, estuvo en contacto con personas que hayan realizado viajes recientes o que se encuentren en cuarentena. La empresa evaluará a través del departamento médico las acciones a implementar.
 - Realizar un seguimiento diario a todo el personal mediante control de temperatura corporal al momento de su ingreso a planta.
 - Organización de los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar la distancia mínima recomendada por la autoridad sanitaria entre persona y persona, durante toda la jornada de trabajo.
 - Comunicación constante a los empleados de las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido.
 - Refuerzo de medidas de higiene personal, puesta a disposición de desinfectantes (alcohol en gel o alternativa permitida), limpieza y desinfección continua de comedores, vestuarios, áreas de descanso y otros espacios comunes.
 - Restringir al máximo el acceso de personal ajeno a la planta. En casos de permitir el ingreso de personal ajeno a la planta por motivos excepcionales (mantenimiento externo, otros proveedores, transporte, etc), se le realizará la toma de temperatura y la firma de una declaración jurada.
 - Vehículos de transporte de productos y materia prima. Se sugiere delimitar zonas de acceso y evitar que los conductores desciendan de los vehículos. Se deberá proveer de baños químicos en áreas permitidas.
- b. Evaluar la posibilidad de dividir al personal en dos grupos, un “grupo activo” y otro “grupo inactivo”, este último reemplazará en caso que el primero se vea afectado. Para ello se sugiere reducir la velocidad de faena, reducir el personal, aumentar el distanciamiento entre operarios, entre otras medidas tendientes a reducir el personal y establecer un grupo de contingencia.
- c. Organizar al personal activo en distintos grupos de trabajos siempre que sea posible, con la menor cantidad de personas por grupo de trabajo, de acuerdo a las características de cada línea de producción y de la operación. Se sugiere organizar grupos por áreas de trabajo en cada planta. Por ejemplo: corrales, faena, cuarteo, despostada, entre otros. Asegurar la independencia entre los grupos de trabajo, evitando áreas comunes, con el fin de reducir al máximo el impacto ante un eventual caso positivo.
-



- d. Establecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento industrial de cada grupo de trabajo.
- e. Implementar medidas para que los distintos grupos de trabajo no tengan contacto físico entre sí.
- f. Maximizar la limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y lugares comunes en la planta (vestuario, comedor, lugares de descanso y similares) entre las actividades de los distintos grupos de trabajo.
- g. Proveer alimentos que no requieran el uso de cubiertos y platos. Utilizar material descartable y si es posible que el refrigerio se realice en los puestos de trabajo. Por ejemplo, puestos administrativos exceptuando la línea de producción de alimentos.

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

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

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

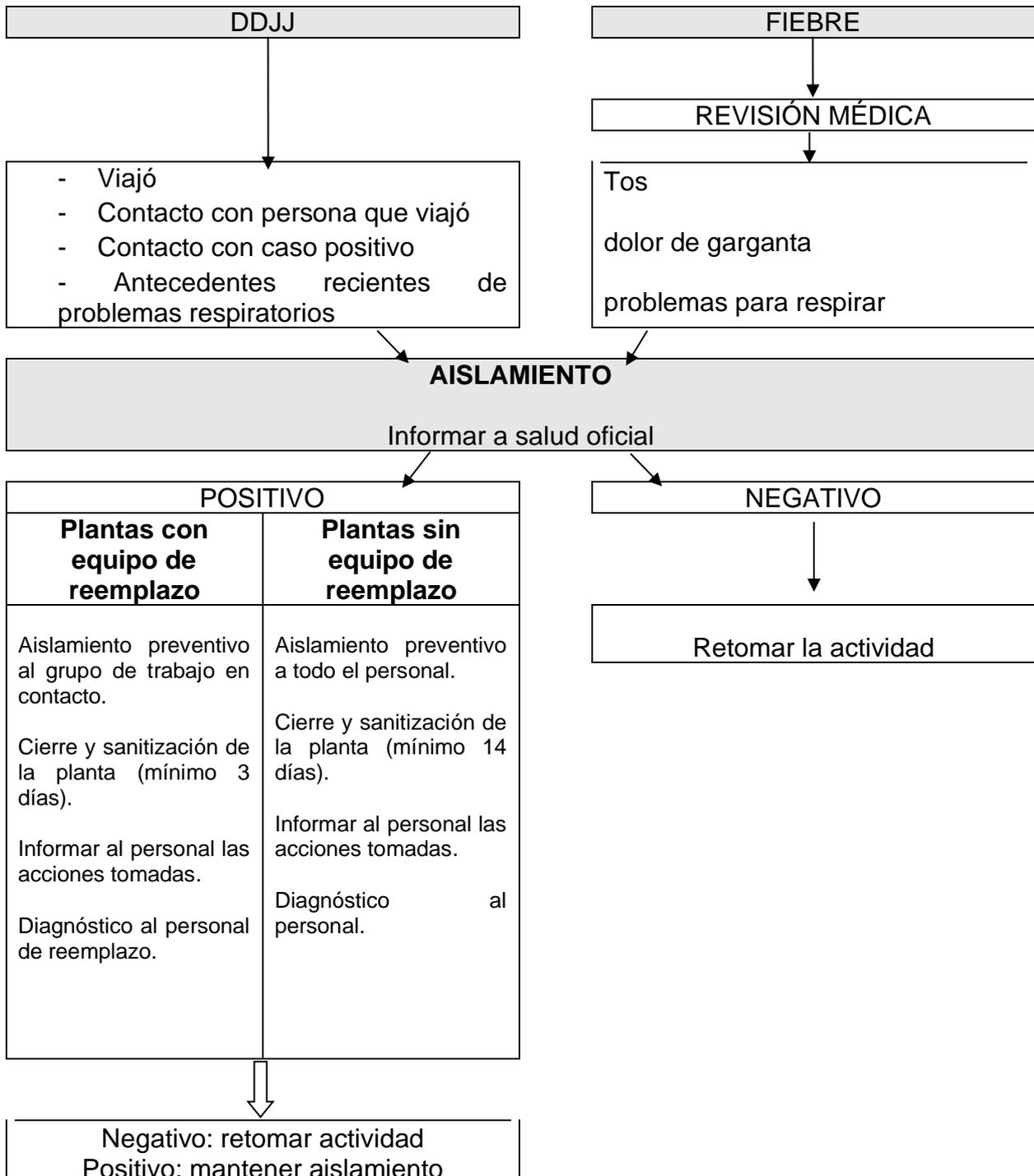
1. Actuar de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación para ese trabajador, colaborar con dichas autoridades para el seguimiento del caso.
2. Grupo de trabajadores en contacto con el caso positivo confirmado: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



-
3. Ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de la línea que permita retomar la producción en el menor plazo posible, cumpliendo con las medidas sanitarias recomendadas por el Ministerio de Salud de la Nación y en el marco de la RESOL-2020-219-APNMT
 4. La empresa, antes del inicio de las tareas de cada grupo, deberá informar al personal y/o sus representantes las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad a los trabajadores en sus puestos de trabajo.
 5. La empresa dispondrá de un equipo de contingencia adecuado o grupo de “personal inactivo” para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadores hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.
 6. Se dispondrá de un protocolo de emergencia, en el marco del cual se mantendrá registro auditable de las DDJJ al personal definido por la empresa como así también el informe diario de temperatura corporal realizado y las fichas clínicas del personal. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria competente que lo requiera. Árbol de decisión ante casos sospechosos y positivos de COVID-19 en plantas de producción de alimentos.



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





2.12. PROTOCOLO DE LA PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA AGRICULTURA FAMILIAR

Dada la situación originada por la pandemia de COVID-19, y a partir del Decreto del Gobierno Nacional, 297/2020, que dispone medidas para asegurar el cumplimiento del "aislamiento social, preventivo y obligatorio", en el que quedan expresamente exceptuadas las "Actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria" y "Reparto a domicilio de alimentos" (incisos 13 y 19 del artículo 6º del citado decreto), el Ministerio de la Producción, Ciencia y Tecnología del Gobierno de la Provincia de Santa Fe emite recomendaciones preventivas para la producción, distribución y comercialización de alimentos producidos por la Agricultura Familiar.

Se recomienda seguir el siguiente protocolo, a fin de asegurar en todos los puntos críticos de la cadena de provisión, la prevención de la propagación del COVID-19 en la comunidad y la afectación de las y los trabajadores de la Agricultura Familiar.

Las precauciones a tomar para la prevención del COVID-19, son:

- Capacitar al personal en la detección de síntomas de la enfermedad.
- Verificar que el personal encuadrado como de riesgo para el COVID - 19 no debe estar en accesos a terceros ni brindar atención directa al público (mayores a 60 años, con problemas de salud encuadrados en la Resolución 2020-207-APNMT del Ministerio de Trabajo de la Nación, fundada en el artículo 1º del Decreto N° 260 de fecha 12 de Marzo de 2020).
- Dividir las jornadas de trabajo en guardias de trabajo para minimizar el número de personas en contacto.
- Utilizar tapa boca de uso obligatorio
- Lavarse las manos con frecuencia con jabón, antes, durante y después realizar sus tareas.
- Tener visible, mediante cartelera, el procedimiento adecuado para el lavado de manos en los lugares donde se higieniza el personal.
- Mantener una distancia prudente de un metro y medio entre personas al hacer una fila, trabajar o circular dentro de la unidad productiva en general.
- No compartir el mate (cada trabajador o trabajadora deberá llevar su equipo de mate), vasos o cubiertos.
- No saludarse con un beso, abrazo o mano.
- Estornudar en el pliego del codo.
- Evitar el contacto de las manos con el rostro.
- Asegurar en las unidades productivas la disponibilidad constante de jabón líquido, toallas de papel de secado de un solo uso y líquido desinfectante (10 ml. de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua).

MEDIDAS PREVENTIVAS EN UNIDADES PRODUCTIVAS (UP) HORTÍCOLAS EN RELACIÓN AL ESTABLECIMIENTO

- Evitar el ingreso de personas ajenas a la unidad productiva. Ante la presencia de terceros (proveedores, entregas, ventas) mantener distancia preventiva (1,5 metros entre personas).
- Se recomienda implementar registro de control de temperatura para el personal.
- Al entrar en los sectores de laboreo, recolección y cosecha utilizar ropa exclusiva para el trabajo. Es recomendable el uso de camisa y pantalón largo.
- Mantener una distancia de aproximadamente 1,5 m entre operarios. En caso de que el espacio físico sea una limitante, organizar horarios de trabajo rotativos.
- Si el trabajo de la UP se realiza en un lugar cerrado (por ejemplo, invernadero) ventilar continuamente.
- Evitar presencia de basura y desechos. Eliminar malezas cerca de los sectores productivos.
- Adoptar protocolos de limpieza y desinfección para instalaciones, pisos, superficies, equipos, personal.
- Al concluir una guardia de trabajo asegurar la limpieza y desinfección de la unidad productiva.

EN RELACIÓN A LOS ENVASADORES Y MANIPULADORES DE ALIMENTOS

IMPORTANTE: No podrán participar en el armado de bolsones, personas con fiebre y/o síntomas de ninguna enfermedad respiratoria ni digestiva.

- Determinar un área permanente de trabajo para la fragmentación de productos y preparación de bolsones, de modo de monitoreo y asegurar su limpieza.
- Equipar al personal que va a manipular y envasar los alimentos con guantes descartables, barbijo y cofia (u otra cobertura de la cabeza) para minimizar el contacto con la cara y evitar contaminación de envases o alimentos.
- No hablar, toser, ni estornudar sobre la línea de producción. En caso de ser necesario utilizar pañuelos descartables y desecharlos inmediatamente al cesto de residuos.
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón (cada una o dos horas), siguiendo el procedimiento adecuado. Es importante que se cuente con 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.
- No compartir mate ni elementos personales (como, por ejemplo: vasos, cubiertos, barbijos, ropa). Evitar saludos con contacto físico.
- En caso de tener síntomas retirarse de la tarea e informarlo inmediatamente al responsable del establecimiento.
- Desinfectar con frecuencia las superficies de trabajo (mesadas, estanterías) con alcohol al 70 % o lavandina diluida.
- En caso de reutilización de bolsones, limpiar y desinfectarlos internamente, mediante pulverizadores con líquido desinfectante (alcohol al 70% preferentemente) y utilizarlos una vez secos.
- Disponer los bolsones en lugar de acopio limpio y desinfectado (lavandina diluida). Se sugiere que cada bolsón se identifique con información de procedencia y fecha

de armado. El número de RUPP (Registro Único de Producciones Primarias) de la unidad productiva o ReNSPA de la unidad, la razón social del proveedor, la localidad de origen, la fecha de despacho, los kilos aproximados y alguna referencia al tipo de producto. A los fines prácticos del diseño y compra de envases, se puede indicar la fecha de despacho en forma separada al rótulo del envase.

- Realizar una desinfección de los productos del bolsón antes de su armado en una pileta con agua y lavandina.
- En lo posible que los bolsones estén sellados o cerrados y de ser posible que sean rociados con alcohol al 70%.

EN RELACIÓN A LA CARGA DE VEHÍCULOS PARA EL ENVÍO DE ALIMENTOS

- Asegurar que el transporte, así como los equipos de conservación en el caso que se requiera, estén limpios y desinfectados, realizándose la sanitización de estos luego de cada recorrida de reparto de alimentos.
- El transportista deberá cumplir los requisitos de salud establecidos para todos los operadores de la cadena de distribución. En el caso de que un trabajador presente cualquier tipo de síntoma de enfermedad digestiva o respiratoria debe evitar inmediatamente el contacto con los alimentos.
- En caso de participar de la carga el transportista deberá lavarse las manos con agua segura y jabón líquido con el procedimiento adecuado, utilizando para el secado toallas de papel.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS **EN RELACIÓN AL MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS Y PERSONAL**

- No compartir la cabina del vehículo, y si fuera necesario ventilar continuamente.
- Desinfectar manos, volante y palanca de cambios con frecuencia.
- Ventilar los vehículos entre turnos de trabajo.
- Ampliar el horario de lavado del vehículo para evitar la mayor concentración de transportistas.

EN RELACIÓN A LA CARGA Y DESCARGA

- En lo posible esperar turnos de carga y descarga arriba del camión.
- Mantener distancias mínimas (1,5 metros) con respecto a otras personas.
- El personal mayor de 60 años es considerada “población de riesgo”, por lo tanto no debe exponerse ni realizar el trabajo de carga y descarga.
- Evitar reuniones.

DURANTE EL TRASLADO EN RUTA

- Contar en la cabina con alcohol en gel o preparado de alcohol 70%.
- No compartir mates, botellas, vasos, teléfonos, herramientas y/o equipamientos con otras personas. En caso de necesidad de hacerlo desinfectar preventivamente.



- En caso de utilizar baños públicos durante el traslado de la mercadería, lavarse bien las manos y usar toallas de papel descartables para ingresar nuevamente al vehículo.
- Preferentemente llevar las viandas del lugar de origen y todo lo necesario para el viaje de ida y vuelta, de manera de reducir contactos y exposición a contagios. Para el transporte de las frutas y hortalizas desde las unidades productivas se recomienda verificar en cada jurisdicción si se exige, a nivel local, la emisión de algún documento/guía que autorice la circulación de la producción y que el transportista deba llevar al momento del traslado para presentar a alguna autoridad de control.

ENTREGA DE BOLSONES Y DOCUMENTACIÓN DEL VEHÍCULO

- Tener en la cabina sobres para colocar la documentación de circulación, remitos, facturas u otra documentación necesaria para la operatoria. Desinfectarse las manos cada vez que se manipulan estos papeles.
- Al momento de la carga y descarga del transporte, utilizar barbijo y tener las manos higienizadas, para lo cual es recomendable que el transportista y quienes efectúen la carga/descarga cuenten con alcohol en gel en la unidad o preparado de alcohol 70%.
- Deberá sanitizar sus manos con alcohol en gel o preparado de alcohol 70% antes de entregar el pedido, luego de manipular dinero y luego de entregar el pedido al consumidor.

MEDIDAS PREVENTIVAS EN LOS NODOS DE CONCENTRACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE BOLSONES

En las actuales circunstancias devenidas de la pandemia de COVID-19 y considerando que las medidas de protección no pueden permitir el desabastecimiento de alimentos, los nodos de concentración previa a la distribución personalizada o al delivery de bolsones deben mantener las condiciones menos riesgosas al momento de adquirir alimentos por parte de los consumidores, tomándose medidas estrictas respecto a higiene y ordenamiento.

En esta condición se recomiendan las siguientes medidas:

- Extremar las medidas de higiene del personal afectado a la entrega y distribución de bolsones respecto al lavado de manos mediante uso frecuente de alcohol en gel o alcohol al 70% al terminar cada venta u otra actividad que lo requiera.
- Proveer de indumentaria adecuada al personal que opera en el nodo (guantes, barbijos, cofia o cabello cubierto).
- Tener disponible desinfectante de superficies para higienizar con frecuencia los lugares comunes y en especial aquellos donde se apoya alimento.
- En caso de manipular dinero en efectivo, desinfectar las manos luego de cada operación.
- En los casos posibles, habilitar medios de pagos virtuales.
- Evitar aglomeraciones de consumidores mediante control de ingreso u ordenamiento por turnos en el nodo de distribución. Recomendar a los usuarios mantener distancias acordes a lo dispuesto por las autoridades sanitarias (1,5 metros) y

recordar con folletería y cartelera las condiciones básicas de higiene para evitar contagios.

- Establecer turnos para la menor permanencia posible del personal y de los consumidores en el lugar destinado al nodo.
- Proteger los alimentos disponiéndose en lugares adecuados sanitariamente y al que solo acceda el personal responsable del nodo, mantenerlos a distancia prudencial de los ocasionales visitantes a cada stand, evitando el contacto con estos.
- Impedir acceso o permanencia a personas con sintomatología respiratoria compatible con la del covid-19.
- Al concluir la distribución, limpiar y desinfectar las instalaciones. En el caso de los nodos armados en base a módulos portátiles, trallers o carpas plegables, asegurar su debida desinfección previa a su nuevo uso.

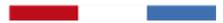
EN CASO DE MODALIDAD PUERTA A PUERTA O “DELIVERY”

Para los casos en que se descarte la asistencia al nodo de distribución de la población consumidora, sea por la imposibilidad de organizar turnos y evitar aglomeraciones, o porque quiera cubrirse un área mayor que la de cercanía al nodo (más de 5 cuadras), y se decide implementar la modalidad de “reparto a domicilio”, “puerta a puerta” o “delivery”, el personal y vehículos afectados deberán seguir las mismas normas básicas recomendadas en las anteriores secciones de transporte, manipulación y distribución de alimentos.

En tal caso, deben considerarse algunas recomendaciones adicionales:

- En caso de utilizarse mochilas o cajas habituales de traslado en delivery, estos deben ser desinfectados previamente con solución del alcohol 70% o lavandina en las concentraciones recomendadas.
- En caso de utilizarse autos, motos o bicicletas estas deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto.
- El personal afectado a las tareas de distribución casa por casa deberá cumplir todas las normas de desinfección, prevención y cuidado que se estipularon antes para todos los operadores de la cadena.
- Preferentemente debe evitarse la manipulación de dinero en el reparto, trabajando de ser posible, en un sistema de entrega prepago.
- El distribuidor debe evitar los contactos directos en la maniobra de entrega, dejando los bolsones a la distancia preventiva recomendada (1,5 mts) de la persona que lo recibe.

Las recomendaciones realizadas en el presente protocolo han sido elaboradas o fundamentadas en consulta con distintos documentos o informes internos de trabajo recientes y aportes de expertos en la temática, y facilitado por distintos organismos competentes en la materia del control de comercialización de alimentos y otras entidades vinculadas al sector, para el caso vinculado a la Agricultura Familiar.



3.12. AGRADECIMIENTOS

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

