

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD SARS Cov-2

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PRODUCCION AGRICOLA



República Argentina

2020

PROLOGO

La capacitación es un mandato primordial para la implementación de protocolos que aseguren la calidad alimentaria y específicamente la seguridad de los trabajadores del agro, ante la Pandemia de SARS Cov-2.

El presente trabajo es el resultado del seguimiento y la revisión exhaustiva de diversas normativas anteriores a la Pandemia y actuales, de acuerdo a las recomendaciones de la OMS.

Esta publicación coincide con la necesidad de extender certificados para los países compradores, en las actividades de exportación de materias primas y manufacturas de origen agrícola.

Son complementarias a las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manufactura, con énfasis en el modelo HACCP como normativa rectora.-

1. OBJETIVO

Orientar en el marco de la Pandemia por el nuevo Coronavirus SARS Cov2, las medidas generales de bioseguridad que deben adoptar los campos del sector agrícola con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus, de humano a humano, durante el desarrollo de todas sus actividades, las que incluyen los procesos de preparación del suelo, barbechos químicos, fertilización, elección de semillas, siembra, riego, control de plagas y enfermedades, así también los procesos de regulación y defoliación de cultivos, posterior cosecha, recolección, empaque y almacenamiento.

2. MEDIDAS ADICIONALES PARA EL SECTOR.

2.1. Medidas locativas, preventivas y desinfección.

- a. Designar un encargado de velar por el cumplimiento de las medidas preventivas adoptadas en el marco del Covid-19, en cada predio o campo agrícola.
- b. Establecer mecanismos y estrategias de información para trabajadores y visitantes en los que se recuerde la importancia del lavado de manos, el correcto uso de los elementos de protección personal y del distanciamiento físico.
- c. Identificar los trabajadores, productores y contratistas, dentro del grupo de riesgo de mayores de 60 años, embarazadas y que tengan comorbilidades pre-existentes susceptibles al contagio del Covid-19, tales como Diabetes Tipo II, enfermedades cardiovasculares, IVH, Cáncer, uso crónico de corticoides o inmunodepresores, enfermedad obstructiva crónica, EPOC, quienes deben estar aislados en sus domicilios, debiendo asignar en lo posible, actividades o tareas home-office.

c. Establecer en el predio o campo, un protocolo de control de ingreso que incluya el registro de trabajadores y visitantes, las instrucciones de bioseguridad al momento del ingreso un método de desinfección para vehículos, incluyendo transportadores de alimentos, animales, particulares, motos y todo tipo de vehículo que ingresen y también para los calzados de los operarios (pediluvio). El producto desinfectante más recomendado es el Amonio Cuaternario.

d. Organizar el personal de acuerdo a turnos con horarios discontinuos, asegurando el distanciamiento personal de 2 metros entre personas, evitando siempre la aglomeración de trabajadores.

e. Se deberá eliminar el consumo de "mate" en la forma de infusión de Yerba Mate (***Ilex paraguariensis***), por succión de bombilla o cánula. Se admite el consumo de "mate cocido", infusión preparada en taza o recipiente individual. La costumbre de compartir el mate en bombilla, está muy arraigada en el campo argentino y especialmente en las provincias del nordeste, situación que hay que prevenir, por lo tanto se prohíbe su utilización.

f. Disponer los insumos necesarios para realizar los procesos de higiene de manos (jabón y agua), toallas de un solo uso e individuales. En caso de no poseer suministro de agua, se deberá poseer un dispenser de Alcohol en Gel o glicerinado al 70%, en las áreas comunes.

g. Señalizar recomendaciones que prohíban los saludos de mano o con besos y abrazos.

h. Recepcionar los insumos agrícolas y demás elementos en el ingreso a los predios. En el caso de ingreso de vehículos por el tamaño y/o peso de los insumos, deberán ser totalmente desinfectados.

i. Recibir actividades de extensión agrícola o de asesoramiento técnico en manera presencial, siempre bajo estricto cumplimiento de las medidas de prevención establecidas para el interior del predio, manteniendo la distancia mínima de 2 metros, el uso de barbijo y mantenimiento constante de la higiene de manos.

j. Definir un "check list" para realizar las desinfecciones de todas las superficies de trabajo frecuente como mesas, escritorios, gabinetes, apoya brazos, teléfonos, pantallas, picaportes de puertas, etc.

h. Limpiar y desinfectar, las cabinas de camiones, tractores, cosechadoras, y otros vehículos, en forma profunda en volantes, asientos, palancas de mando, perillas, antes y después de cada uso de los vehículos.

i. Todas las herramientas y equipos de trabajo, palas, rastrillos, azadas, tijeras podadoras, y demás herramientas usadas en diferentes procesos deben ser lavadas y desinfectadas, antes y después de cada jornada de trabajo.

j. Asegurar el distanciamiento físico de trabajadores y visitantes, de por lo menos 2 metros entre ellos dentro de la jornada laboral y recomendar este distanciamiento en las actividades diarias que realicen fuera del predio. Cuando se requiera multiplicidad de personas en las actividades, deberá cuidarse la distancia, la higiene de manos y el uso del tapabocas o barbijo.

k. Definir un sitio estratégico dentro del área de trabajo, dónde se deberá contar con los dispensadores de geles sanitizantes en base alcohol 70%.

l. Disponer permanentemente de agua, jabón y solución desinfectante (alcohol glicerinado al 70%), para la limpieza y desinfección frecuente.

m. Establecer las medidas de higiene y desinfección, al ingreso de los depósitos de almacenaje, así como el cambio y lavado del calzado y ropas de trabajo, antes de regresar a sus viviendas.

n. Restringir el trabajo con servicios externos, en momentos de realizarse las tareas y operaciones, relegando los servicios de mantenimiento que no son esenciales.

ñ. Aplicar procedimientos de limpieza a paredes, pisos, techos y superficies, para prevenir y mitigar factores de riesgo biológico (bacterias, hongos, ácaros y virus), en oficinas, depósitos, talleres, garajes, etc.

o. Mantener ventanas y puertas abiertas, en la medida que las instalaciones lo permitan, para asegurar el flujo de aire y una correcta ventilación en todas las instalaciones, incluyendo habitaciones, lugares de descanso y alimentación.

p. Definir áreas para la alimentación y el descanso de los trabajadores o productores, estableciendo diferentes horarios o proporcionando espacios adicionales para proporcionar el distanciamiento físico.

q. Para el ingreso y salidas de zonas de alimentación y de descanso, se debe realizar el lavado de manos y conservar la distancia mínima de 2 metros entre personas y la desinfección del lugar.

r. Usar tapabocas o barbijos en los sectores de circulación comunes.

rr. Limpiar las suelas de todos los zapatos, botines de seguridad, botas, etc. (mediante pediluvio) antes de ingresar a zonas comunes.

s. En los comedores comunitarios, una vez concluida la comida, retirar la bandeja y los cubiertos, dejarlas en el lugar designado y lavarse inmediatamente las manos.

t. Tomar la temperatura a todo el personal del establecimiento, y a los visitantes, prohibiendo el ingreso a aquellos que posean temperaturas mayores a 37° o síntomas de gripe.

u. Disponer de alcohol en gel, en el área administrativa cuando se requiera firmar planillas, y realizar pagos mediante transferencias digitales.

2.2. Medidas aplicables a proveedores, contratistas y conductores.

a. Lavar las manos con agua y jabón antes de salir de sus domicilios.

b. Higienizar el vehículo (camioneta, automóvil, motos, etc.) antes de salir /regresar del trabajo, prestando atención al volante, manubrio, palanca de cambios, manijas de puertas, espejo retrovisor y otras superficies de mayor contacto.

c. No compartir alimentos, ni recipientes utilizados.

d. Lavarse las manos antes y después de ingresar a los predios de cultivo.

e. Prohibir el uso de celulares al momento de alimentación.

f. Evitar tocarse la cara, ojos, boca y nariz.

g. En caso de toser, cubrir la boca con el antebrazo y hacerlo sobre el pliegue del brazo. Utilizar barbijo. Utilizar pañuelos descartables y arrojarlos inmediatamente después de utilizarlos en cestos individualizados. Proceda a lavarse las manos inmediatamente.

h. Cambiar la ropa de trabajo al iniciar y al finalizar la jornada de trabajo, la ropa utilizada, disponiéndola en una bolsa y

lavarla en forma inmediata. No mezclar con otro tipo de prendas o vestimenta.

i. Realizar el aseo personal al terminar las actividades agrícolas, cambiándose de ropa. No regresar a la vivienda con la ropa de trabajo colocada.

j. No compartir nunca los EPP (Elementos de Protección Personal), como ser: tapabocas, guantes, mamelucos, vicerias, u otros.

k. Informar al empleador algún síntoma compatible con el Covid-19, para un aislamiento preventivo domiciliario y posteriormente informado a la autoridad de salud pública.

2.3. Bioseguridad para el ingreso a los predios agrícolas.

a. Desinfectar las llantas del vehículo al ingreso/egreso del predio, mediante un sistema de "rodoluvio", batea y aspersores aéreos con una solución de Amonio Cuaternario (asegurando un tiempo de exposición de 30 segundos como mínimo).

b. Aplicar alcohol con rociadores sobre ropa de los visitantes.

c. Cuando se requiera entablar conversaciones con terceros que lleguen al predio, deberá establecerse una distancia segura de 2 metros.

d. Dejar las ropas de trabajo en el predio, no trasladar hacia su domicilio.

f. Realizar siempre la limpieza de las superficies de trabajo.

g. Mantener el distanciamiento físico y social en el horario laboral.

h. En todas las zonas de trabajo los operarios deberán usar tapabocas o barbijos de solo uso, debiendo disponerlos al final del día. Lavado de manos después de sacarse el tapabocas.

- i. Los trabajadores, productores y proveedores, deberán abstenerse compartir los elementos de protección personal.
- j. Evitar sacudir las prendas al acondicionarlas para la disposición final o antes del lavado.

2.4. Medidas preventivas frente al uso de herramientas, maquinarias y equipos.

- a. Designar un responsable (único) para el reparto y entrega de herramientas y equipos, de forma tal de evitar la contaminación cruzada entre áreas. El responsable de esta área deberá usar en forma permanente los equipos de protección personal, siempre conservando la distancia mínima de 2 metros entre personas.
- b. Designar de manera permanente el área y las superficies de entrega de herramientas e insumos agrícolas.
- c. Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección de herramientas, equipos y maquinaria que utilizan los trabajadores o productores en el desarrollo de sus tareas diarias.
- d. Se deberá utilizar la herramienta o equipamiento evitando compartirla durante la jornada de trabajo.
- e. Establecer un área para el almacenamiento de los insumos para desinfección de los equipos y herramientas, e informar a los trabajadores o productores sobre su ubicación.

2.5. Medidas preventivas para el transporte de personal.

- a. Limpiar y desinfectar el vehículo antes de iniciar y al finalizar la jornada diaria, al igual que al finalizar cada recorrido o ruta, con especial énfasis en las superficies de apoyo que se tocan con frecuencia, tales como cerraduras de las ventanillas, barras

de sujeción, asientos, manija, volante, palancas de cambio o hidráulicas, cinturón de seguridad, entre otros.

b. Utilizar tapabocas durante todo el recorrido, por parte del conductor y los pasajeros.

c. Mantener las ventanillas abiertas durante el recorrido.

d. Dejar un asiento libre, entre pasajeros, de forma tal de recrear la distancia social entre asientos. Prohibido el viaje con personal parado, todos deberán ir sentados.

e. Prohibido consumir alimentos y bebidas dentro del transporte.

f. No recoger pasajeros ajeno a la Empresa, durante todo el recorrido.

g. Hacer las paradas estrictamente necesarias como el abastecimiento de combustible antes de cada ruta, nunca con los trabajadores dentro.

2.6. Interacción social con clientes, productores y proveedores.

a. Llevar un registro de Proveedores y Clientes, en el que se consigne la fecha de ingreso y quienes lo atendieron o tuvieron contacto.

b. Definir turnos para la atención de Proveedores y Clientes para que puedan estar en el predio o planta. Estos deben tener en cuenta las condiciones de los lugares a los que puedan acceder, asegurando el distanciamiento físico, evitando el aglomeraciones y usando correctamente los elementos de protección personal.

c. Depositar de forma inmediata los insumos recibidos. El área de almacenaje debe ser limpiada y desinfectada a diario, antes y después de recibir los insumos.

- d. El conductor y quien acompañe la entrega, deben permanecer en la cabina con las puertas abiertas, en caso de tener que bajarse deberán colocarse los tapabocas y lavarse las manos al bajarse y subirse nuevamente al vehículo (con alcohol gel).
- e. Los trabajadores encargados de entregar la producción agrícola, deben lavarse las manos antes de iniciar la entrega y al terminar esta labor, asegurando el uso de los elementos de protección personal.
- f. Limpiar todos los elementos utilizados para la operación de recepción/entrega y almacenaje de insumos y mercaderías terminadas.
- g. Utilizar guantes para tener contacto con documentación, planillas u otros objetos pertinentes para las tareas mencionadas.
- h. Asegurar el distanciamiento mínimo de 2 metros entre las personas, incluyendo los períodos entre pedidos, en la espera, recogida y entrega de los insumos a transportar.
- i. Realizar el proceso de desinfección de manos antes de la recepción del servicio después de tener contacto con planillas u otros documentos.

2.7. Manipulación de productos o de sustancias como detergentes y desinfectantes.

- a. Establecer lineamientos y mecanismos de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores, al igual que para la entrega de la producción a los clientes.
- b. Garantizar condiciones de calidad e higiene durante el almacenamiento.
- c. No re-ensavar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicios generales o trabajadores.

- d. Contar con las fichas de datos de seguridad de los productos químicos utilizados para la desinfección.
- e. Rotular las diluciones preparadas (alcohol, amonio cuaternario, detergentes, hipocloritos, etc.).
- f. Manejar y disponer de detergentes, desinfectantes, jabones en forma correcta.
- g. Capacitar en forma permanente, en lo que respecta al uso de los EPP (Equipos de Protección Personal).

2.8. Acciones a realizar al interior del predio con el trabajador sospechoso de haberse contagiado con SARS Cov-2.

- a. El trabajador deberá trasladarse en forma urgente hacia su domicilio y al mismo tiempo comunicarse con la autoridad de salud del área de influencia, para su notificación.
- b. Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los 14 últimos días. Dicha lista se entregará a la autoridad de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días.
- c. Se deben limpiar y desinfectar de manera exhaustiva, todas las herramientas, maquinaria, equipos, superficies y puestos de trabajo con las que haya estado en contacto estrecho el paciente.
- d. El personal de limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado, dependiendo del nivel de riesgo, que se considere en cada situación.
- e. Garantizar que el personal se puede realizar el lavado de manos de manera frecuente, y que se cuente con los insumos necesarios (agua corriente, jabón y toallas de un solo uso).

f. Realizar el seguimiento al trabajador verificando que se mantenga aislado hasta tanto reciba el resultado de la prueba o hisopado, en caso de que se confirme como positivo para Covid-19, se debe seguir las recomendaciones respectivas, en caso contrario regresar cumpliendo con todos los protocolos establecidos previamente.

Fundación MasValor
[//fundacionmasvalor.com.ar](http://fundacionmasvalor.com.ar)

I

