



Ministerio de Producción,
Ciencia y Tecnología

PROVINCIA
DE SANTA FE



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS

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 GENERALES PARA LA PREVENCIÓN	4
3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA	5
3.1. Cosecha de granos	5
3.2. Acopio de granos	6
3.3. Frutas y hortalizas	7
3.4. Apicultura	9
3.5. Tambos	10
3.6. Feed lot	15
3.7. Sector porcino	21
3.8. Sector avícola	25
3.9. Sector agropecuario en general	39
3.10. Remates y ferias	42
3.11. Plantas de producción de alimentos	45
a) Plantas lácteas	45
b) Industrias frigoríficas	49
3.12. Viveros, planterías y florerías	53
3.13. Agradecimientos	61

1. INTRODUCCIÓN

Coronavirus

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

El coronavirus COVID-19 es una cepa nueva de los ya conocidos coronavirus, habitualmente responsables de infecciones de vía respiratoria alta en humanos. La infección con SARS-CoV-2, el virus que causa el COVID-19, puede causar afecciones que varían desde asintomáticas a severas y, en algunos pocos casos, pueden ser fatales. Los síntomas más frecuentes son fiebre mayor a 38°, tos, dolor de garganta y falta de aire en algunas ocasiones.

El objeto de este protocolo es el de facilitar a las empresas y 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.

Principales vías de transmisión del virus

Se transmite de una persona a otra a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados. Por eso es importante mantener distanciamiento social y tomar las precauciones de contacto.

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 COVID-19.

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

Sin embargo, aún dadas estas condiciones, se debe extremar la adopción de medidas preventivas para evitar/minimizar la transmisión de la enfermedad.

2. RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN

1. **Divulgar buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación: usar carteleras, fondos de pantalla y TVs en los comedores.
2. **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baños y vestuarios.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos 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 lavandina debe prepararse y utilizarse en el día. Previamente limpiar las superficies visiblemente sucias con detergente, nunca mezclar con lavandina ya que genera gases tóxicos. La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.
3. **Lavar las manos frecuentemente.** Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño.
4. **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en el pliegue del codo,** no en la mano.
5. **Evitar el saludo con la mano.**
6. **Evitar cualquier contacto físico. No dar la mano, abrazar, ni besar.**
7. **Mantener a la mayor distancia** posible (mayor a 1,5 m) si la actividad lo permite.
8. **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
9. **Cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
10. **Abastecer y proveer de stock de insumos** (barbijos, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
11. **Revisar y adecuar 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).
12. **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.

13. En el caso de que alguna persona regrese de un viaje al extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
14. En caso de que el/la trabajador/a sea conviviente de personas que hubieran realizado un viaje al extranjero, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.
15. **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona deberá 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.
16. **Restringir el acceso a las industrias y/o establecimientos productivos a personas de riesgo.**
17. **Al finalizar 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, su personal y el camionero en el momento de intercambio de la carta de porte.

- **Disponer de 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
- **No compartir mate.** Es recomendable llevar su propio equipo, como así también la vajilla personal (cubiertos y vaso) y elementos de aseo personal (toallas y otros).
- **Realizar por medios electrónicos y/o virtuales la mayor cantidad de trámites posibles:** -cartas de porte, Código de Trazabilidad de Granos (CTG)- entre los productores agropecuarios, los acopiadores y puertos para reducir los encuentros presenciales.
- Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta o dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

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.
- **No compartir mate y elementos** como cubiertos, teléfonos celulares, radio llamados o cualquier otro.
- **Sincronizar y dar cumplimiento a los turnos otorgados** a los acopios por parte de los entes portuarios.
- **No deberán recibirse visitas de proveedores en las locaciones.**

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

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 asegurarse de que llegue a todas las personas.
- En la rutina de la cosecha se debe **limitar la cantidad de personal** al 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, para ello, se deberá colocarse jabón y/o alcohol en gel en distintos sectores de las instalaciones. Deberán utilizar elementos de seguridad como barbijos y guantes.

- **Extremar las medidas de seguridad** entre el productor, 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 indica el 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 coloquen 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 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, lugares de aseo u otras instalaciones de forma simultánea.
- Se ventilará de forma frecuente las instalaciones, si es posible mediante la apertura de las ventanas.
- **Limpieza periódica de las partes de las maquinarias** que entran 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 aislará en su casa vigilando síntomas tales como tos, fiebre, incluso malestar general.
- Se debe impedir el trabajo en el establecimiento o el acceso, a las personas que presenten cuadro febril por encima de los 38°C, síntomas compatibles con el coronavirus y a las personas que se nieguen a que se les tome la temperatura.

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

realice el aislamiento social preventivo en su domicilio. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

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 eficientes en el uso del tiempo y visite a la mayor cantidad de apiarios en un mismo día.
- Se recomienda el traslado de 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 deberá higienizarse el empaque con alcohol o solución de agua y lavandina.

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

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

RESTRINGIR EL INGRESO DE PERSONAS AL ESTABLECIMIENTO

- Permitir sólo el ingreso de proveedores de servicios que garanticen la operación del tambo: recolección de la leche, suministro de alimentos, servicios ordeñadora y equipo de refrigeración, veterinarios y agrónomos.
- Identificar, respetar y hacer respetar los circuitos de circulación. Los ingresos deben permanecer cerrados. Los externos al establecimiento solo podrán circular por los lugares permitidos.
- En muchos tambos, especialmente en los de mayor escala y/o cercanos a centros urbanos, una parte del personal viaja diariamente, por lo que: deberá analizar puntualmente estas situaciones y sus riesgos. En lo posible, y como pauta general, limitar o suspender temporalmente el ingreso. Éstos 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 deberán 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, 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). En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

- **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), será imprescindible sostener estos trabajos evitando contacto estrecho 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 y 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 sanitarias a cargo del caso. La recolección de leche se realizará a partir de ese 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 sus casas, 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 (lavandina y compuestos de amonio cuaternario, entre otros).

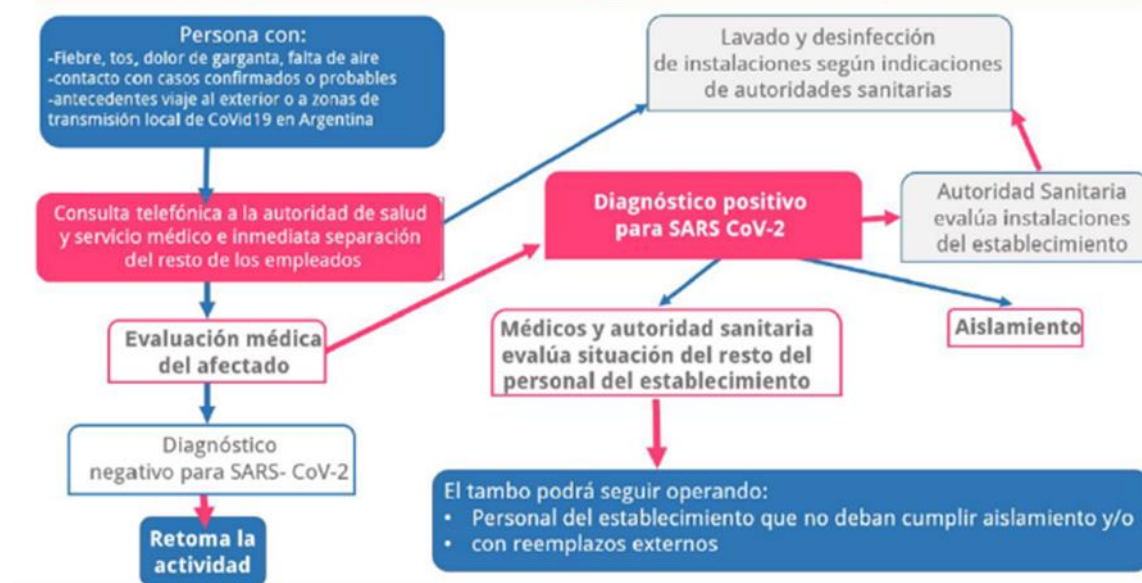
El servicio médico realizará un diagnóstico del caso, estableciendo las pautas a seguir por esta persona.

- Si el resultado fuera negativo a COVID-19, la persona podrá retomar su trabajo cuando esté en condiciones de hacerlo.
- Si el resultado fuera positivo a COVID-19, 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, las autoridades analizarán la posibilidad de continuidad laboral.

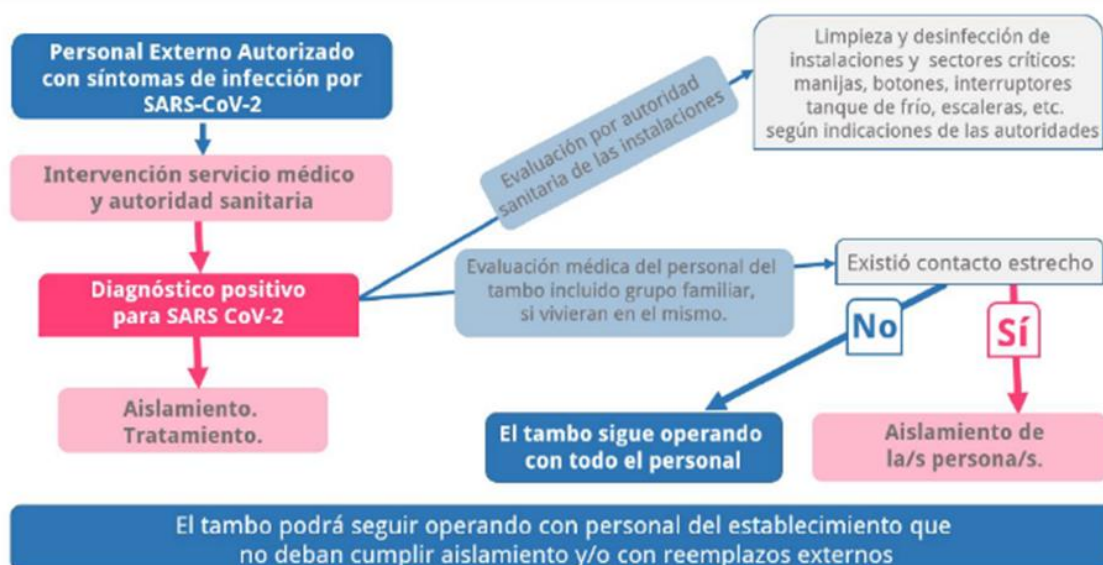
El tambo podrá operar a partir de estas alternativas:

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

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



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



3.6. FEED LOT

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN

1. **Divulgar buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación: usar carteleras, fondos de pantalla y TVs en los comedores.

2. **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baños y vestuarios.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos 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 lavandina debe prepararse y utilizarse en el día. Previamente limpiar las superficies visiblemente sucias con detergente, nunca mezclar con lavandina ya que genera gases tóxicos. La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.
3. **Lavar las manos frecuentemente.** Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño.
4. **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en el pliegue del codo,** no en la mano.
5. **Evitar el saludo con la mano.**
6. **Evitar cualquier contacto físico. No dar la mano, abrazar, ni besar.**
7. **Mantener a la mayor distancia** posible (mayor a 1,5 m) si la actividad lo permite.
8. **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
9. **Cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
10. 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.
11. Potenciar la **comunicación interna** mediante medios electrónicos, pizarrones de trabajo, entre otros.
12. En el **área de comedor distanciar los espacios** entre las personas y aumentar de ser necesario las mesas que se requieran.
13. **Abastecer y proveer de stock de insumos** (barbijos, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
14. **Revisar y adecuar 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).

15. **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
16. En el caso de que alguna persona regrese de un viaje al extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
17. En caso de que el/la trabajador/a sea conviviente de personas que hubieran realizado un viaje al extranjero, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.
18. **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona deberá 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.
19. **Al finalizar 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>).

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LA PREVENCIÓN

- **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 (al menos 1,5 metros) 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 (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). Control de temperatura previo a la entrada a la instalación, que debe ser menor de 38°C. En caso de presentar síntomas abstenerse de ir a trabajar, informar a la brevedad a las autoridades sanitarias y a la empresa a la brevedad.
- 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 guardar el distanciamiento recomendado y las personas deberán utilizar barbijos. Evitar 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 feed lot que se acerque al mismo.
- La recepción de la documentación deberá proceder a su archivo o registro y luego realizar el lavado de manos correspondiente.

- Realizar 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 feed lot. 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 elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- **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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

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 personal que hubiera estado en contacto con ese operario queda enmarcado como “contacto estrecho”. Si la autoridad sanitaria define esta situación, todos los empleados estarán obligados a respetar las medidas establecidas por las autoridades sanitarias (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, el establecimiento procederá rápidamente a **lavar y desinfectar los sectores de circulación de esta persona y las instalaciones utilizadas**. Podrán utilizarse los sanitizantes o desinfectantes de uso habitual (lavandina y compuestos de amonio cuaternario, entre otros).

La autoridad sanitaria evaluará la situación de esta persona con respecto al resto del personal.

Si el resultado fuera positivo a COVID-19, el servicio médico establecerá las medidas a implementar para 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 su continuidad laboral.

El establecimiento de feed lot podrá operar a partir de estas alternativas:

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

3.7. SECTOR PORCINO

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN

1. **Divulgar buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación: usar carteleras, fondos de pantalla y TVs en los comedores.
2. **Abastecer y proveer de stock de insumos** (barbijos, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
3. **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baños y vestuarios.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos 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 lavandina debe prepararse y utilizarse en el día. Previamente limpiar las superficies visiblemente sucias con detergente, nunca mezclar con lavandina ya que genera gases tóxicos. La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.
4. **Lavar 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.
5. **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en el pliegue del codo,** no en la mano.
6. **Evitar el saludo con la mano.**
7. **Evitar cualquier contacto físico. No dar la mano, abrazar, ni besar.**
8. **Mantener a la mayor distancia** posible (al menos 1,5 m) si la actividad lo permite.
9. **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.

10. **Potenciar la comunicación interna** mediante medios electrónicos, pizarrones de trabajo entre los operarios y los responsables.
11. **Cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
12. **Revisar y adecuar 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).
13. **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
14. En el caso de que alguna persona regrese de un viaje al extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
15. En caso de que el/la trabajador/a sea conviviente de personas que hubieran realizado un viaje al extranjero, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.
16. **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona deberá salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado de la granja que no viva en el campo deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.
17. 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.
20. **Diferenciar horarios de almuerzo y descansos** en el caso de hacerlo en zonas comunes.
21. **Suspender el fichaje con huella dactilar** sustituyéndolo por cualquier otro sistema.
22. 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.
23. Se recomienda que los operarios de la planta de alimentos no deberán tener contacto con resto del personal de la granja.
24. **Al finalizar 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 (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). Control de temperatura previo a la entrada a la instalación, que debe ser menor de 38°C. En caso de presentar síntomas abstenerse de ir a trabajar, informar a la brevedad a las autoridades sanitarias y a la empresa a la brevedad.
- 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 a la granja** en vehículos de la empresa se sugiere medir la temperatura corporal antes de subir a los vehículos. En cada vehículo guardar el distanciamiento recomendado y las personas deberán utilizar barbijos. Evitar los 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).
- Realizar 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.
- **Desinfectar** los **vehículos** antes de ingresar a las granjas.
- Establecer **caminos específicos de circulación** de vehículos en la granja.
- **Esperar turnos** de carga y descarga de hacienda **en el camión**.
- Posterior a la **carga de animales** a los camiones los operarios deben 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.
- 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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

Se *recomienda* como prevención 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 el caso de 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:

- 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

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

1. **Divulgar buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación: usar carteleras, fondos de pantalla y TVs en los comedores.

2. **Abastecer y proveer de stock de insumos** (barbijos, mamelucos/delantales, desinfectantes, gafas, termómetros, etc.).
3. **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baños y vestuarios.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas.
4. **Lavar 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.
5. **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en el pliegue del codo,** no en la mano.
6. **Evitar el saludo con la mano.**
7. **Evitar cualquier contacto físico. No dar la mano, abrazar, ni besar.**
8. **Mantener a la mayor distancia** posible (al menos 1,5 m) si la actividad lo permite.
9. **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
10. **Evitar reuniones internas en horarios de descanso.**
11. **Potenciar la comunicación interna** mediante medios electrónicos, pizarrones de trabajo entre los operarios y los responsables.
12. 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.
13. **Cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
14. **Revisar y adecuar 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).
15. **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
16. En el caso de que alguna persona regrese de un viaje al extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
17. En caso de que el/la trabajador/a sea conviviente de personas que hubieran realizado un viaje al extranjero, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.

18. **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona deberá salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado de la granja que no viva en el campo deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.
19. 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.
20. **Diferenciar horarios de almuerzo y descansos** en el caso de hacerlo en zonas comunes.
21. Establecer **horarios escalonados** de entrada y salida por turnos, áreas o ubicación dentro del establecimiento.
22. **Suspender el fichaje con huella dactilar** sustituyéndolo por cualquier otro sistema.
23. 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.
24. **Se reducen los viajes de trabajo** dentro del país, limitándolos sólo a aquellos que sean críticos para el funcionamiento normal de la empresa.
25. 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.
26. **Al finalizar 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 el conductor **no debe 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).
- Realizar 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** (al menos 1,5 metros) entre el transportista y los demás trabajadores.
- **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 la 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 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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

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:

- 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 la 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 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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

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:

- 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 planta 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 la 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 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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

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 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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

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 recría podrán operar a partir de estas alternativas:

- 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. **Cambiar 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 **que los operarios tomen una ducha** 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 (al menos 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 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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

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:

- 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

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 a la instalación, que debe ser menor de 38°C. En caso de presentar síntomas abstenerse de ir a trabajar, comunicarse a la brevedad a las autoridades sanitarias y a la empresa a la brevedad.
- Operarios temporales y nuevas incorporaciones: a) Comprobar la procedencia de trabajadores/as. En caso de origen dudoso por haber tenido contacto con alguna persona afectada por la enfermedad, limitar o suspender temporalmente el ingreso, b) comprobar la presencia de 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, que 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

- **Lavar 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 el pliegue del codo,** no en la mano.
- **Evitar cualquier contacto físico.**
- **Mantener a la mayor distancia posible (al menos 1,5 m)** si la actividad lo permite.

- **Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.**
- **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- **Cambiar 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 deberá salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento no viva en el campo 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 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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

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) Llevar registros de las acciones que se implementen.
- c) Aumentar 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, las autoridades analizarán 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

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.

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN

1. **Divulgar buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación: usar carteleras, fondos de pantalla y TVs en los comedores.
2. **Abastecer y proveer de stock de insumos** (barbijos, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
3. **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baños y vestuarios.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos 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 lavandina debe prepararse y utilizarse en el día. Previamente limpiar las superficies visiblemente sucias con detergente, nunca mezclar con lavandina ya que genera gases tóxicos. La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.
4. **Lavar 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.
5. **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en el pliegue del codo,** no en la mano.
6. **Evitar el saludo con la mano.**
7. **Evitar cualquier contacto físico. No dar la mano, abrazar, ni besar.**
8. **Mantener a la mayor distancia** posible (mayor a 1,5 m) si la actividad lo permite.
9. **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.

10. **Cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
11. **Revisar y adecuar las jornadas laborales, 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).
12. **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
13. En el caso de que alguna persona regrese de un viaje al extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se trate.
14. En caso de que el/la trabajador/a sea conviviente de personas que hubieran realizado un viaje al extranjero, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.
15. **Suspender el fichaje con huella dactilar** sustituyéndolo por cualquier otro sistema.
16. **Al finalizar 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 LAS FERIAS

- Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). Control de temperatura previo a la entrada a la instalación, que 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 del establecimiento. 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.

- **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.
- 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) contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso a la feria y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio hasta que las autoridades sanitarias dictaminen una resolución.
- **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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

En síntesis: las ferias podrán operar a partir de estas alternativas:

- 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 a COVID-19, el personal podrá retomar su trabajo. Si es positivo a COVID-19, se aislará/n la/s

personas y el servicio médico definirá los pasos a seguir con el o los enfermo/s. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

- 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 relevar 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 la 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 coronavirus 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 la lavandina, 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 Producción, Ciencia y Tecnología) hayan evaluado y aprobado el procedimiento de lavado y desinfección de las instalaciones y definido cual será 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 deberá realizar la limpieza y desinfección de los lugares comunes de trabajo: baños, vestuarios, picaportes, etc. Ante la posibilidad de un positivo, se podrá

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 declaración jurada 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 manera tal 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 al primero en caso de que 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. Si resulta necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados. 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.

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN

18. **Divulgar buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación: usar carteleras, fondos de pantalla y TVs en los comedores.
19. **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baños y vestuarios.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos 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 lavandina debe prepararse y utilizarse en el día. Previamente limpiar las superficies visiblemente sucias con detergente, nunca mezclar con lavandina ya que genera gases tóxicos. La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.
20. **Lavar 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.
21. **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en el pliegue del codo,** no en la mano.
22. **Evitar el saludo con la mano.**
23. **Evitar cualquier contacto físico. No dar la mano, abrazar, ni besar.**
24. **Mantener a la mayor distancia** posible (mayor a 1,5 m) si la actividad lo permite.
25. **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
26. **Cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
27. **Abastecer y proveer de stock de insumos** (barbijos, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
28. **Revisar y adecuar 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).
29. **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.

30. **Suspender el fichaje con huella dactilar** sustituyéndolo por cualquier otro sistema.
31. 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 clientes.
32. En el caso de que alguna persona regrese de un viaje al extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
33. En caso de que el/la trabajador/a sea conviviente de personas que hubieran realizado un viaje al extranjero, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.
34. **Restringir el acceso a los viveros a personas de riesgo.**
35. **Al finalizar 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>).

3.12. VIVEROS, PLANTERÍAS Y FLORERÍAS

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA LA PREVENCIÓN

- **Atento lo establecido en su artículo 11º, dar cumplimiento a lo estipulado por Resolución N°41/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Provincia de Santa Fe.**¹
- **Evitar el ingreso de personas ajenas** al vivero. Sólo deberá ingresar personal externo que garantice la operación del vivero (proveedores, entregas, responsables técnicos en caso de alguna urgencia) asegurando siempre el mantenimiento de distancia preventiva y extremar las medidas de seguridad. Al entrar en los sectores de labores, recolección y extracción de material vegetal utilizar ropa exclusiva para el trabajo. Es recomendable el uso de camisa, pantalón largo y barbijos.

¹**Link Resolución:** <https://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/download/257764/1357696/>

Link Declaración Jurada:

<http://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/download/257765/1357699/file/DDJJ%20Anexo%20resoluci%C3%B3n%2041-20.pdf>

- **Evitar compartir cabinas de tractores**, maquinarias, y vehículos. Evitar los acompañantes. Antes de un relevo en la operación de la maquinaria, limpiar y desinfectar adecuadamente el puesto de comando.
- **Lavar y desinfectar** manubrio, volantes, botones, palancas, manijas, controles, teclados, mouse, pantallas, **herramientas de trabajo de mano** (tijeras de podar, palitas, regaderas, mangueras, pulverizadores, etc.) después de su uso. Antes de un relevo en la operación de la maquinaria, limpiar y desinfectar adecuadamente el puesto de comando.
- **Mantener una distancia de al menos 1,5 m entre operarios**. En caso de que el espacio físico sea limitante, organizar horarios de trabajo rotativos.
- Si el trabajo de la unidad productiva se realiza en un **lugar cerrado** (por ejemplo, invernadero, macrotúneles) **ventilar continuamente y reducir el número de operarios al mínimo indispensable**. Evitar el uso de estos lugares para realizar descansos o reuniones.
- Intensificar la limpieza y desinfección para instalaciones, pisos, superficies, equipos, personal.
- **No 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**.
- Disponer, en lo posible, un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas. Se sugiere que hubiera al menos **una hora de espacio** entre la salida de un turno y la entrada del siguiente. Los turnos **no tienen que coincidir físicamente** en el establecimiento.
- 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 o dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio.

CONTROL DE ACCESO DE PERSONAS A VIVEROS, PLANTERÍAS Y FLORERÍAS

- Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). Control de temperatura previo a la entrada a la instalación, que debe ser menor de 38°C. En caso de presentar síntomas abstenerse de ingresar, informar a la brevedad a las autoridades sanitarias y a la empresa a la brevedad.
- **Operarios temporales y nuevas incorporaciones:** a) Comprobar la procedencia de los trabajadores/as. En caso de origen dudoso por haber tenido contacto con alguna persona afectada por la enfermedad, limitar o suspender temporalmente el ingreso, b) comprobar la presencia de 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** (mantenimiento externo, proveedores, transporte, etc.): se aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso, que se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos dentro de los viveros deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.
- **Vehículos de transporte de productos y materia prima:** se sugiere delimitar zonas de acceso y evitar que los conductores desciendan de los vehículos. Extremar las medidas de seguridad cada vez que se manipulan papeles (remitos u otra documentación necesaria para la operatoria). Realizar por medios electrónicos la mayor cantidad de formularios posible. Mantener distancias mínimas (al menos 1,5 metros) entre el transportista con otros trabajadores.

MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN DE MANIPULADORES Y ENVASADORES DE FLORES Y PLANTAS

- Determinar un área permanente y específica de trabajo para preparación de pedidos y asegurar su limpieza y desinfección frecuentemente.
- Equipar al personal con guantes descartables, barbijo y desinfectantes.
- 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.
- Lavar 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.

- Evitar compartir elementos personales: vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- Ventilar todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baños y vestuarios. Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos 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 lavandina debe prepararse y utilizarse en el día. Previamente limpiar las superficies visiblemente sucias con detergente, nunca mezclar con lavandina ya que genera gases tóxicos. La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo. En caso de reutilización de medios de empaque, limpiar y desinfectarlos internamente.

MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN EN LA CARGA DE VEHICULOS PARA EL ENVÍO DE PLANTAS Y FLORES

- Asegurar que el transporte, así como los equipos de conservación en el caso que se requiera, estén limpios y desinfectados. Limpiar y desinfectar el transporte y equipos de conservación luego de cada recorrida de reparto.
- 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.
- En caso de participar de la carga el transportista deberá lavarse las manos con agua segura y jabón líquido con el procedimiento recomendado, utilizando para el secado toallas de papel. En caso de no disponer para el lavado de manos, se recomienda tener 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.

- Esperar turnos de carga y descarga arriba del camión.

MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN EN LA ENTREGA DE PLANTAS Y FLORES

Para el transporte de las plantas y plantines desde los viveros además de la obligatoriedad de uso del Documento de Tránsito Vegetal Electrónico (DTV-e), en cumplimiento de lo establecido por Resolución SENASA N° 31/ 2015 y modificatorias para el traslado de material de propagación vegetal (<https://www.argentina.gob.ar/senasa/solicitar-documento-de-transito-vegetal-electronico-dtv-e>), 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. Asimismo, deberá observarse el cumplimiento del protocolo respectivo (provincial/local) en caso de corresponder.

- Tener en la cabina del vehículo 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. Se recomienda realizar por medios electrónicos la mayor cantidad de trámites posible.
- Acuerde previamente la metodología de trabajo con el equipo interno y externo (productor, operarios, etc.) y, en lo posible, mantenga comunicación por telefonía celular.
- Evitar cualquier contacto físico. No dar la mano, abrazar, ni besar.
- Mantener distancias mínimas (1,5 metros) entre el transportista, con otros trabajadores.
- 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%.
- Contar en la cabina del camión con alcohol en gel o preparado de alcohol 70%. Desinfectar las manos antes de entregar el pedido, luego de manipular dinero y luego de entregar el pedido al consumidor.
- Sincronizar y dar cumplimiento a los turnos otorgados entre las partes.

MODALIDAD DE VENTA MAYORISTA Y MINORISTA EN VIVEROS, PLANTERÍAS Y FLORERÍAS

La venta mayorista y minorista en viveros, plantearías y florerías se realizará, a través de plataformas de comercio electrónico, venta telefónica y otros mecanismos que no requieran contacto personal con clientes y únicamente mediante la modalidad de entrega a domicilio con los debidos resguardos sanitarios, protocolos y planificación de la logística. En ningún caso los comercios mencionados podrán abrir sus puertas al público.

El personal y los vehículos afectados para la entrega a domicilio deberán seguir las recomendaciones generales y específicas desarrolladas en las anteriores secciones de transporte, manipulación y distribución de las plantas y flores.

Se consideran algunas recomendaciones adicionales:

- En caso de utilizarse **mochilas o cajas habituales de traslado a domicilio**, éstos 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.
- **Fortalecer los sistemas de ventas on-line, por teléfono, redes sociales.** Establecer turnos para entrega de los pedidos.
- Preferentemente **debe evitarse la manipulación de dinero** en el reparto. Fomentar el pago por transferencias bancarios o con tarjeta de débito y crédito.
- El distribuidor debe **evitar los contactos directos** en la maniobra de entrega, dejando las cajas o cajones en lugares acordados con el cliente y respetando la distancia preventiva recomendada (al menos 1,5 metros) con la persona que lo recibe.
- **Planificar y organizar turnos para la entrega de los pedidos**, de manera de restringir viajes al mínimo posible.

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 los viveros, plantearías o florerías 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 ingresar a los viveros, plantearías o florerías 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 coronavirus, debe abstenerse de ingresar a los viveros, plantearías o florerías 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. En el caso de ser necesario realizar diagnósticos adicionales a través de hisopados al personal, la empresa deberá hacerse cargo de este procedimiento y de los gastos generados.

Los viveros, plantearías o florerías deben:

- a) disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
- b) registros de acciones y comunicar al personal su implementación.
- c) aumento de la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies potencialmente contaminadas.

En síntesis: los viveros, plantearías o florerías podrán operar a partir de estas alternativas:

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

Las recomendaciones de este protocolo han sido elaboradas teniendo en consideración las siguientes fuentes:

- “Lineamientos de buenas prácticas para la producción agropecuaria para el Covid-19. Sector plantas y flores”. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agropecuaria. Asociación Argentina de Floricultores y Viveristas. Clúster Florícola. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Argentina.
- Consulta con distintos documentos e informes internos de trabajo recientes, y aportes de distintos actores del Sistema de Viveros de la Provincia de Santa Fe, nucleados en la Red Provincial de Viveros, y expertos en la temática.

3.13. 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:

