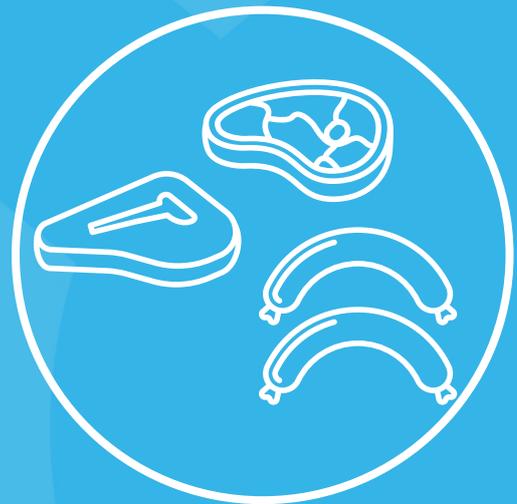


LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19

Sector

PLANTAS FRIGORÍFICAS



IMPORTANTE

No salga de su casa si usted es mayor de 60 años o padece afecciones preexistentes (inmunosupresión, enfermedad cardiovascular, diabetes y enfermedad respiratoria crónica, entre otras) y **delegue las actividades productivas.**

LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA: PLANTAS FRIGORÍFICAS

En el marco del actual escenario, considerando el DNU 297/2020, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca considera oportuno la publicación de los siguientes lineamientos para preservar la salud y la seguridad de los trabajadores. Las presentes recomendaciones cuentan con la colaboración del Protocolo de Actuación remitido desde COPAL y la Subcomisión Técnica y Calidad del Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas.

Introducción

La infección con SARS-CoV-2, el virus que causa el COVID-19, puede causar afecciones que varían de moderadas a severas y, en algunos casos, pueden ser fatales. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recupera de la enfermedad en unos 7 días sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial. Se estima que 1 de cada 6 personas que desarrollan COVID-19 puede evolucionar a una enfermedad grave y tener dificultad para respirar, lo que puede requerir internación. Los síntomas leves en un individuo sano pueden desaparecer solos en unos pocos días, generalmente alrededor de una semana. La recuperación de una persona con otros problemas de salud en curso, como una afección respiratoria, puede llevar semanas y en casos graves, complicarse o ser potencialmente fatal (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes#que-es>).

Principales vías de transmisión del virus

- > Persona a persona: por contacto cercano entre ellas (alrededor de un metro de distancia), mediante gotas producto de secreciones del tracto respiratorio que se producen cuando una persona infectada, habla, tose y/o estornuda.
- > Contacto con superficies u objetos contaminados: La transmisión se produce al tocar una superficie u objeto contaminados con el virus y posteriormente ingresa al organismo al llevarse las manos a la boca, nariz o los ojos. Esta forma de transmisión justifica la importancia del lavado de manos

En cuanto a los alimentos, los datos disponibles a la fecha son aún más limitados, pero estos no fueron descriptos como vía de transmisión hasta el día de hoy. Diferentes agencias de EE.UU. (Departamento de Agricultura-USDA) y Europa (European Food Security Agency-EFSA) informaron que, hasta el momento, no existe evidencia de transmisión alimentaria del SARS-CoV-2. EFSA (<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>); USDA (<https://www.usda.gov/coronavirus>). En concordancia con esta información, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), y el Departamento de Agricultura del mismo país (USDA) recomiendan seguir buenas prácticas de higiene al preparar o manipular alimentos.

DEFINICIONES

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

Definición de caso: de acuerdo al Ministerio de Salud de la Nación se definen 4 criterios:

- > **Criterio 1:** fiebre de 37.5°C o más, y más de uno de los siguientes síntomas: tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, falta de olfato o gusto (anosmia/disgeusia) sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica haya estado en contacto con casos confirmados de COVID-19, o tenga un historial de viaje fuera del país, o tenga un historial de viaje o residencia en zonas de transmisión local (ya sea comunitaria o por conglomerados) de COVID-19 en Argentina
- > **Criterio 2:** Todo paciente con diagnóstico clínico y radiológico de neumonía y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.
- > **Criterio 3:** Todo paciente que presente anosmia/disgeusia, de reciente aparición y sin otra etiología definida y sin otros signos o síntomas. Ante la presencia

de este como único síntoma, se indicará aislamiento durante 72 horas, indicando toma de muestra para diagnóstico por PCR, al tercer día de iniciado síntomas.

- > **Criterio 4:** Todo personal de salud y personal esencial, que presente fiebre o dos o más de los siguientes síntomas: tos, odinofagia, dificultad respiratoria, anosmia, disgeusia. Ante la detección de casos sin fiebre, se indicará aislamiento durante 72 horas, indicando toma de muestra para diagnóstico por PCR, al tercer día de iniciado síntomas.

Definición de caso confirmado: todo caso sospechoso o probable que presente resultados positivos por RT-PCR para SARS CoV-2.

Definición de contacto estrecho: Al día de la fecha se considera “contacto estrecho” a toda persona que haya estado cerca (cara a cara durante al menos 15 minutos o en el mismo espacio cerrado durante al menos 2 horas) de una persona que tiene diagnóstico confirmado de COVID-19 (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/preguntasfrecuentes#ser-contacto>)

LINEAMIENTOS DE ACTUACIÓN

El presente protocolo de actuación tiene como objetivos principales:

- > **1.** Implementar medidas de prevención y control del virus SARS-CoV2 (COVID-19) para proteger la salud de los trabajadores en plantas frigoríficas.
- > **2.** Garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos cárnicos (esenciales) a la población.
- > **3.** Orientar sobre la actuación ante la identificación de un caso sospechoso o caso positivo confirmado.

INFORMACIÓN AL PERSONAL

- > La empresa comunicará y explicará los motivos de aplicación de cada medida de prevención. Se pueden imprimir carteles con información para reforzar las medidas generales que recomienda el Ministerio de Salud. En este contexto, en

la RESOL-2020-29-APN-SRT#MT se establece que las Aseguradoras de Riesgos del Trabajo (A.R.T.) deben proveer gratuitamente un modelo digital de afiche informativo sobre medidas de prevención específicas acerca del Coronavirus COVID-19 a todos sus empleadores afiliados, al cual deberá tener acceso todo el personal.

- > Los mayores de 60 años o personal con afecciones preexistentes (inmunosupresión, enfermedad cardiovascular, diabetes y enfermedad respiratoria crónica, entre otras) deben permanecer en sus hogares con aislamiento social preventivo.
- > El personal debe extremar las medidas de aislamiento social vigentes, restringiendo los contactos y limitándose a los imprescindibles.
- > Si la persona trabajadora tuvo contacto estrecho con un caso sospechoso o confirmado mientras éste presentaba síntomas y no hubiera adoptado las medidas de protección personal adecuadas, deberá reportar a su empleador, quien dará las indicaciones en lo respectivo al ámbito laboral según las indicaciones de la autoridad sanitaria.
- > En el caso de presentar síntomas respiratorios y/o fiebre NO PRESENTARSE A TRABAJAR hasta tanto no se haya descartado la infección por coronavirus. Se reportará a la empresa, con la presentación del certificado médico correspondiente que acredite tal situación.
- > Solamente en el caso que la autoridad sanitaria valide el uso de sistemas de testeo rápido, y bajo las condiciones que ésta establezca se podrá recurrir a este sistema de diagnóstico por parte del universo de empresas

MEDIDAS DE PREVENCIÓN A ADOPTAR EN UNA PLANTA FRIGORÍFICA.

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, dentro de las posibilidades de cada planta, una DDJJ a todo el personal que asista a la planta, para conocer si realizó viajes al exterior, estuvo en contacto con personas que hayan realizado viajes recientes, hayan sido

identificados como contactos estrechos de casos sospechosos o confirmados de COVID-19, hayan sido diagnosticados con COVID-19 o cualquier otro motivo que requiera el aislamiento sanitario preventivo en función de lo que disponga la autoridad sanitaria. La empresa evaluará a través del departamento médico las acciones a implementar.

- > Evaluar la posibilidad de realizar un seguimiento diario a todo el personal mediante control de temperatura corporal al momento de su ingreso a planta y una breve DDJJ diaria (al ingreso a planta) donde conste la aparición de alguno de los síntomas de COVID-19 en las últimas 24 h.
- > Organización de los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar la distancia mínima recomendada por la autoridad sanitaria entre persona y persona, durante toda la jornada de trabajo. En este sentido, en todo momento se recomienda exista una distancia mínima de 1 metro, ideal 2 metros entre los trabajadores/as, incluyendo áreas operativas y no operativas (ej: vestuarios, comedor para el personal, pasillos, oficinas, etcétera). Además, se recomienda el uso de tapa boca/nariz.
- > Comunicar constantemente a los empleados todas las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido. Evaluar la posibilidad de llevar registro de capacitaciones.
- > Reforzar las medidas de higiene personal y facilitar los elementos necesarios para ello: asegurar la disponibilidad de insumos para higiene de manos (agua y jabón), disponibilidad continua de desinfectantes (alcohol 70% o alternativa permitida), disponibilidad y utilización de barbijos, eliminación de elementos de higiene personal (pañuelos, barbijos, etc.) y toda medida implementada por la empresa a tal fin.
- > 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, incluyendo DNI.
- > Restringir el acceso a oficinas, reforzar la disponibilidad de elementos de higiene personal en áreas administrativas y estimular la realización de reuniones en forma remota.
- > Delimitar zonas de acceso de vehículos de transporte de productos y materia prima. Evitar que los conductores desciendan de los vehículos. En la medida de lo posible delimitar los servicios sanitarios que puedan ser para uso exclusivo de personas externas a la planta.

> Establecer un claro manejo de residuos y material descartable proveniente de la higiene personal.

B. 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. Evaluar la posibilidad de re-capacitar a los equipos de limpieza (documentar) e incluir las diluciones apropiadas según los productos utilizados según los sectores. Reforzar en oficinas (por ejemplo: superficies, teclados), cocinas y comedores, entre otros.

C. 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.

D. Evaluar la posibilidad de dividir al personal en dos grupos, un “grupo activo” y otro “grupo inactivo”, este último reemplazará en caso que el primero se vea afectado. Para ello, se sugiere reducir la velocidad de faena, reducir el personal, aumentar el distanciamiento entre operarios, entre otras medidas tendientes a reducir el personal y establecer un grupo de reemplazo.

E. 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.

F. Establecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento industrial de cada grupo de trabajo.

G. Implementar medidas para que los distintos grupos de trabajo no tengan contacto físico entre sí.

Acciones a cumplimentar ante un caso compatible con la sintomatología COVID 19 y/o un caso positivo en una planta producción de alimentos.

La empresa conformará un comité de crisis para evaluar, organizar y documentar las acciones a seguir. Asimismo, tendrá el rol de

trabajar coordinadamente con la autoridad de salud competente.

Ante la detección de un caso sospechoso con un cuadro febril (temperatura corporal de 37,5°C o más) y/o sintomatología compatible con COVID-19 (tos, dolor de garganta, dificultad para respirar, falta de gusto y/o falta de olfato) se recomienda:

- > Evitar el ingreso a la planta. Aislar a la persona en una habitación privada con ventilación adecuada y con la puerta cerrada, idealmente destinada para estos casos, de acuerdo con 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 seguimiento del caso.
- > Proveer al trabajador de un barbijo quirúrgico tan pronto como se identifique como sospechoso, explicándole su correcto uso.
- > Todo el personal que lo asista debe usar barbijo, guantes y protección en los ojos.
- > Evitar contactos personales con otros trabajadores.
- > Informar a su responsable directo y/o al sector responsable (RRRHH, Seguridad e Higiene) de la empresa si correspondiera.
- > Reportarlo telefónicamente de inmediato a la autoridad sanitaria competente.
- > Identificar a las personas del grupo de trabajo con las que tuvo contacto estrecho, quienes deberán realizar el aislamiento obligatorio hasta tanto se obtengan los resultados del caso sospechoso
- > Implementar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección en el área de trabajo del caso sospechoso o confirmado, que permita retomar la producción en el menor plazo posible. Se deberá cumplir con las medidas sanitarias recomendadas por el Ministerio de Salud de la Nación y en el marco de la RESOL-2020-219-APN-MT.
- > El comité de crisis realizará el seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
- > 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.

- > La empresa podrá disponer de un equipo de trabajadores de reemplazo en aislamiento preventivo, quienes podrán sustituir a un potencial grupo afectado hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad de salud para su posterior reincorporación.
- > Se dispondrá de un procedimiento 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.

Ante un caso confirmado, la autoridad sanitaria local establecerá las medidas a tomar con el caso particular. El comité de crisis se comunicará con la autoridad sanitaria local para definir las acciones a seguir con el trabajador afectado y con todas aquellas personas que han estado en contacto estrecho.

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 estrecho 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.

PERMISOS PARA CIRCULAR

Se deben tener presentes los documentos complementarios requeridos para la circulación del personal y los transportes.

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/aislamiento/aclaraciones/permisos>

REGISTRO

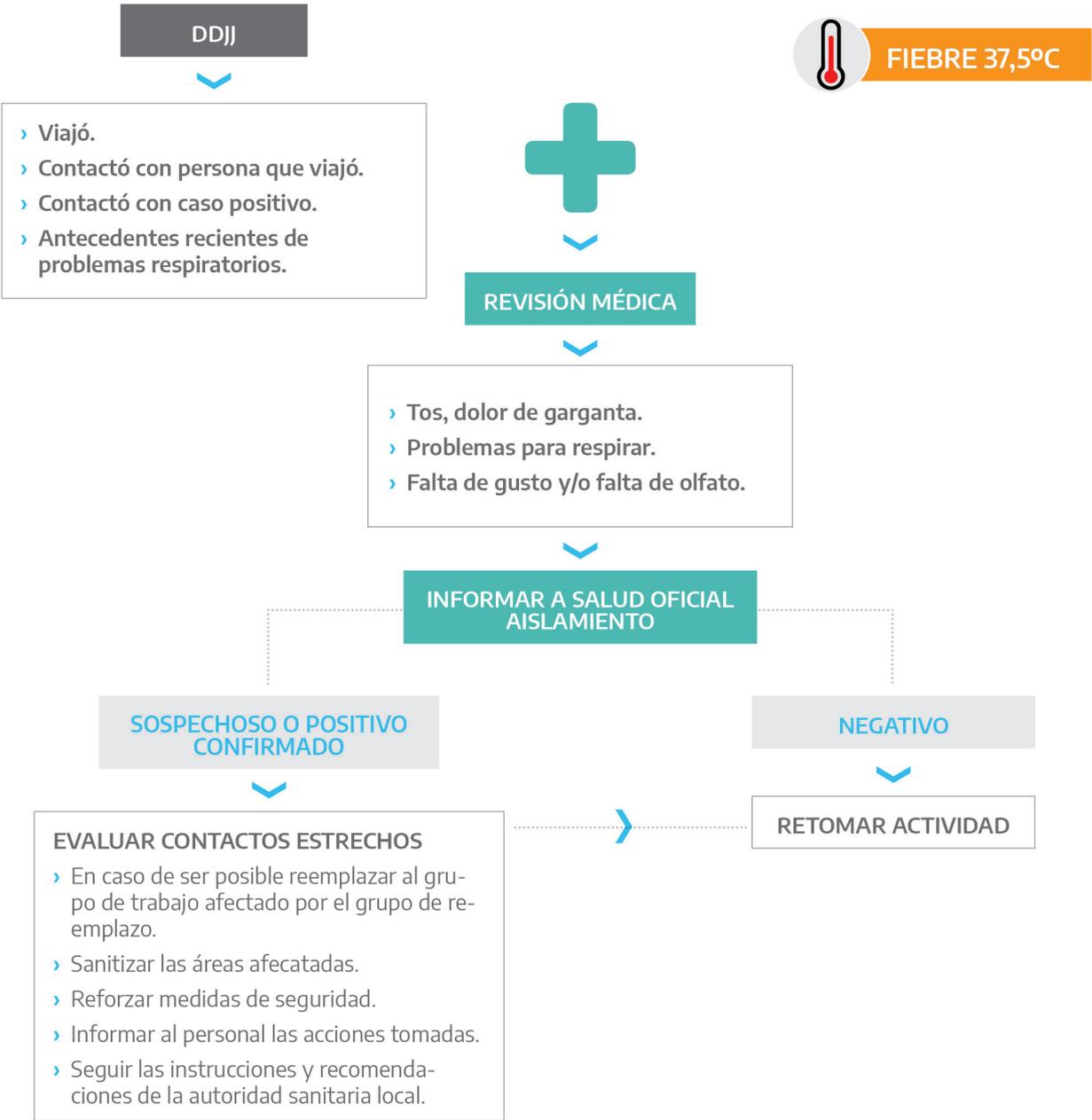
La empresa llevará un registro de la implementación de cada una de las medidas y acciones previstas en este Protocolo, según corresponda. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria competente que lo requiera.

Se recomienda la declaración por parte de la persona trabajadora de la lectura y conformidad con el protocolo de la empresa respecto a las medidas preventivas para evitar el contagio del COVID-19. De esta manera, queda un documento

donde se acredita mediante la firma que se ha leído y entendido el protocolo y asume su parte de responsabilidad y se compromete con su cumplimiento.

Se sugiere incorporar teléfonos de contacto ante la necesidad de informar a la autoridad sanitaria correspondiente.

// Árbol de decisión ante casos sospechosos y positivos de COVID-19 en plantas frigoríficas //



ANEXO

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

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS EN GENERAL

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

PASO a PASO: ¿Cómo lavarse las manos correctamente?

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

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

Paso 3: Frotar entre los dedos.

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

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

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

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

PROCEDIMIENTO PARA PONERSE, USAR Y QUITARSE LA MÁSCARA (BARBIJO)

Existen distintos tipos de máscara con distintas funcionalidades y tiempo de vida útil. Este es un procedimiento de colocación de máscara quirúrgica, la que habitualmente es utilizada por personal médico.

- > Antes de tocar la mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- > Inspeccione la mascarilla para ver si tiene rasgaduras o agujeros.
- > Oriente hacia arriba la parte superior (donde se encuentra la tira de metal).
- > Asegúrese de orientar hacia afuera el lado correcto de la mascarilla (el lado coloreado).
- > Colóquese la mascarilla sobre la cara. Pellizque la tira de metal o el borde rígido de la mascarilla para que se amolde a la forma de su nariz.
- > Tire hacia abajo de la parte inferior de la mascarilla para que le cubra la boca y la barbilla.
- > Después de usarla, quítese la mascarilla; retire las cintas elásticas de detrás de las orejas manteniendo la mascarilla alejada de la cara y la ropa, para no tocar las superficies potencialmente contaminadas de la mascarilla.
- > Deseche la mascarilla en un contenedor cerrado inmediatamente después de su uso.
- > Lávese las manos después de tocar o desechar la mascarilla. Use un desinfectante a base de alcohol o, si están visiblemente sucias, láveselas con agua y jabón.

NOTA: la información precedente es del sitio de la OMS.

PARA MAYOR INFORMACIÓN

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina