

ANEXO CORRESPONDIENTE AL ASUNTO ENTRADO N° III-3 , EXPEDIENTE N° 243-PR-20
QUE CORRE AGREGADO A FOJAS 2245

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

Sector

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA FRUTIHORTÍCOLA



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



IMPORTANTE

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

**LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS:
ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIALIZACIÓN
MAYORISTA FRUTIHORTÍCOLA.**

Debido a la situación originada por la pandemia de COVID 19, y a partir del Decreto del Gobierno Nacional, 297/2020, que dispone medidas para asegurar el cumplimiento del "aislamiento social, preventivo y obligatorio", en el que quedan expresamente exceptuadas las "Actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria", y "reparto a domicilio de alimentos" (Incisos 13 y 19 del artículo 6° del citado Decreto) y los Decretos 132/2020 y 165/2020 del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires se emite el presente PROTOCOLO con los LINEAMIENTOS para el abastecimiento, manipulación, comercialización y transporte de alimentos.

Los diferentes eslabones que componen la cadena agroalimentaria frutihortícola a saber, los operadores de comercialización mayorista ubicados en los mercados de interés nacional, los centros de reexpedición, depósitos mayoristas y acopiadores de frutas y hortalizas, todos ellos alcanzados en la reglamentación vigente (Resolución Senasa N° 637 del año 2011), deben realizar sus actividades respetando las recomendaciones habituales que hacen a la manipulación de los alimentos establecidas en el Código Alimentario Argentino y las que particularmente dispone el Ministerio de Salud de la Nación Argentina.

Es por ello que se emite el siguiente PROTOCOLO con los LINEAMIENTOS para la prevención de la propagación del COVID 19 en los mercados concentradores de frutas y hortalizas.

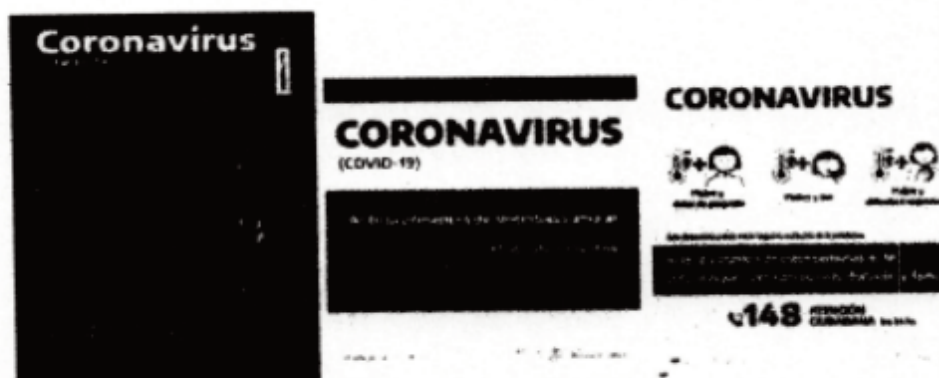
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, vinculadas con los procedimientos de limpieza y desinfección en general, prestando especial atención a la higiene y a la salud del personal llevando registros de las tareas cotidianas y habituales que se realicen al respecto.

RESPONSABILIDADES DE LA GERENCIA


INFORMACIÓN: En todo momento es necesario poner a disposición del público información y procedimientos sobre la adecuada higiene de manos y la apropiada higiene respiratoria o manejo de la tos, ante la presencia de síntomas de una infección respiratoria.

Los encargados de llevar adelante las actividades agroalimentarias deberán informar a sus empleados las medidas sanitarias que deben adoptarse, las distancias que deben mantenerse entre el personal (2 metros), y toda medida preventiva a adoptar (disminuir la asistencia del personal a lo indispensable para desarrollar el trabajo-identificar personal de riesgo que no deben concurrir a trabajar- informar si hay personal con algún síntoma para que cumpla cuarentena y comunicarlo a la autoridad sanitaria).

- > Las recomendaciones visuales¹ suelen ser de gran utilidad, por lo tanto se sugiere distribuir cartelera en todos los puntos de acceso a las instalaciones en lugares visibles para los trabajadores y el público general.



¹ Puede descargar la cartelera del siguiente enlace: <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publica>

- 
- > Capacitar al personal en el correcto lavado de manos, medidas de higiene respiratoria y el correcto uso del barbijó².
 - > Verificar que el personal encuadrado como de riesgo para el COVID - 19 no debería estar en accesos a terceros ni brindar atención directa al público (mayores a 60 años, con problemas de salud encuadrados en la Resolución 2020-207-APNMT del Ministerio de Trabajo de la Nación, fundada en el artículo 1º del Decreto N° 260 de fecha 12 de Marzo de 2020).
 - > Flexibilizar el horario de trabajo (guardias) con el fin de evitar la circulación innecesaria de personal en las instalaciones de comercialización y centros de distribución.
 - > Garantizar las medidas de resguardo higiénico sanitario de todo el personal y el público en general.
 - > Asegurar que los espacios comunes cumplan las medidas de higiene, protocolos de limpieza y desinfección según lo establecido por las autoridades sanitarias.
 - > Los encargados de llevar adelante las actividades agroalimentarias deberán informar a sus empleados las medidas sanitarias a adoptar durante la jornada laboral: ropa reglamentaria, higiene de manos al entrar ingresar, ventilación correcta de los espacios, distancia que deben mantener.
 - > Arbitrar medidas para aumentar la frecuencia de ventilación en locales, naves, depósitos, sanitarios, etc.
 - > Garantizar el lavado de manos con agua y jabón durante y después de realizar las tareas de manipulación.
 - > Contar con un plan de contingencia para todos los casos sospechosos o con síntomas aparentes de COVID 19, antes del ingreso o durante el trabajo o circulación dentro del establecimiento.
 - > Facilitar la circulación con el objetivo de asegurar una distancia prudente de un metro y medio a dos entre personas al hacer una fila, trabajar o movilizarse dentro de la unidad de comercialización. (pasillos amplios, espacios despejados, sentido de circulación, obstáculos presentes, etc.).

² Fuente recomendada: <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/acercico-publico>

- > Verificar el uso obligatorio de elementos de protección que cubran nariz y boca por parte de todas las personas que permanezcan o circulen dentro del establecimiento.
- > En lo posible se recomienda la anticipación de pedidos por vías electrónicas, telefónicas u otras con el objetivo de programar las compras y minimizar la recorrida y permanencia de los clientes en el establecimiento.
- > Identificar cada uno de los puestos para minimizar la circulación de los clientes en el establecimiento.
- > Garantizar las condiciones en las que se tiene que desempeñar el transportista, sea cual fuere su rol dentro del mercado, para minimizar su circulación y exposición.
- > Ante la presencia de algún personal con posibles síntomas comunicarse con Atención Ciudadana de manera rápida para que reciban la atención correspondiente.
- > Se recomienda extender los horarios de atención al público (y/o abrir con más frecuencia) para evitar la concentración de gente.
- > Informar a los trabajadores y proveedores de la importancia de no acudir al trabajo cuando presenten síntomas, aunque ellos sean leves.
- > Prever medidas en el establecimiento para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID 19 en una sala o zona donde no tenga contacto con otras personas, hasta comunicarse con las autoridades locales de salud pertinente.
- > Determinar que el Protocolo, en el marco de la EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19, sea de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, debiendo exponerse al menos UNO (1) por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización por parte de todos trabajadores y los trabajadores.

RESPONSABILIDADES DE LOS PUESTEROS

- > Identificar claramente su puesto para minimizar la circulación de los clientes en el establecimiento.
- > Garantizar la distancia mínima recomendable de un metro y medio entre personas dentro y fuera del puesto (cantidad de personas por turno, extensión de turnos de atención, ordenamiento y cantidad de mercadería acopiada, diferenciación de ventas mayoristas/minoristas).
- > Asegurar la disponibilidad permanente de los elementos o insumos de higiene personal y desinfección de las superficies y herramientas de trabajo necesarios (jabón, agua, toallas de papel descartables, alcohol en gel, desinfección del puesto).
- > Asegurar que el puesto se mantenga en permanentes condiciones de higiene y desinfección (pisos, superficies, utensilios, herramientas y equipos).
- > Minimizar la circulación de los puesteros y empleados por las instalaciones del mercado y áreas comunes.
- > Proveer de barbijo y guantes al personal; así como disponer de rociador con solución desinfectante³ para los guantes.
- > Lavarse y desinfectarse con frecuencia las manos antes, durante y después de realizar las tareas.

RESPONSABILIDADES DE LOS TRANSPORTISTAS

- > Cuando haya que realizar la carga y descarga de la mercadería, el transportista debe mantenerse en la cabina y en caso de contacto higienizarse las manos y mantener la distancia.
- > Higienizar y luego desinfectar constantemente las superficies donde se colocan las verduras y frutas, ya sea pisos, mesadas, cajones o cualquier otro recipiente donde se coloque la mercadería.

³ Alcohol 70/90. Desinfectante eficaz, de fácil preparación para superficies, utensilios y manos. Disueltos alcohol etílico que posea 96 % volúmenes y la glicerina (90/10 o 90/10), en las siguientes proporciones para llenar los pequeños vaporizadores: 700 ml puro + 100 ml agua.

- > No compartir mate, vasos, cubiertos, herramientas tecnológicas, utensilios ni otro objeto de uso personal.
- > No saludarse con un beso, abrazo ni con la mano.
- > Estornudar y toser en el pliego del codo.
- > Utilizar elementos de higiene y seguridad en la cantidad necesaria (jabón, desinfectante, barbijos y guantes). Emplear de ser necesario pañuelos descartables y desecharlos en cestos de basura.
- > Evitar el contacto de las manos con el rostro.
- > Lavarse y desinfectarse con frecuencia las manos antes, durante y después realizar las tareas.
- > Para el caso que alguna persona que trabaje en el establecimiento pueda tener algún síntoma de enfermedad y pretenda concurrir a trabajar deberá informarle que estará imposibilitado de concurrir a su trabajo y deberá informar inmediatamente para adoptar las medidas sanitarias correspondientes a la autoridad competente.
- > En el caso que algún trabajador regrese de un viaje del extranjero o resulte conviviente con personas que estuvieron en el exterior, debe aplicarse el protocolo de cuarentena por 14 días y deberá preverse el reemplazo de la labor en la planta o en su caso que pueda desarrollar sus tareas remotamente.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias. Se recuerda que diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, carretillas, etc.

Procedimiento doble balde y doble trapo:

Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. Con la solución preparada en el balde 1, friccionar las superficies a limpiar con un primer trapo (trapo 1), desde la zona más limpia a la más sucia. Repetir hasta que quede visiblemente limpia.

Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con agua. La presión del agua y el cepillado contribuyen a la limpieza de aquellas superficies que presente incrustaciones.

NOTA: usar agua caliente con detergente para la limpieza ya que disuelve las grasas, y como el virus COVID 19 está rodeado de una capa de lípidos, éstos se disuelven por acción detergente al disminuir la tensión superficial y deja expuesto al virus facilitando su destrucción.

Desinfección de las superficies:

Una vez realizada la limpieza de superficies se debe proceder a su desinfección que es la reducción de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación de los alimentos que se elaboran, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados.

Alcohol 70/30:

Desinfectante eficaz, de fácil preparación para superficies, utensilios y manos. Usamos alcohol etílico que posee 96 % volúmenes y lo diluimos (puro no sirve) en las siguientes proporciones para llenar recipientes vaporizadores:

- > 700 ml puro + 300 ml agua
- > 350 ml puro + 150 ml agua

> 200 ml puro + 85 ml agua

> 150 ml puro + 54 ml agua

Lavandina: (Hipoclorito de Sodio):

- > Utilizar en concentración de 55g/lit.
- > Debe prepararse en el momento
- > No exponerse a la luz solar ni al calor
- > Es corrosiva e irritante. Evitar el contacto con la piel y ojos
- > Aplicar diluida en agua fría. El agua caliente inactiva el ion cloro
- > No mezclar con detergente ya que produce gases tóxicos e inactivación del ion cloro Dilución recomendada:
- > Lavandina de 55 g/lit : 100 ml de lavandina en 10 lt de agua
- > Lavandina de 55g/lit: 10 ml (una cucharada sopera) en 1 lt de agua

Procedimiento:

Distribuir la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
Dejar secar la superficie.

IMPORTANTE

El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección..

ADHIEREN:



ABASTO XXI S.A.



Orlando J. Gonzalez e Hijo
General Balgrano



Mercado de Abasto
BAHIA BLANCA







MUNICIPIO DE LUJÁN



MUNICIPIO DE MORÓN



PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS EN GENERAL

- > Es importante que se cuente con agua segura, jabón líquido y papel de secado o un solo uso o secadores automáticos de aire. No se recomienda el uso de jabón 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; 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 alojada de la cara y la ropa, para no tocar las superficies potencialmente contaminadas de la mascarilla.
- > Descarte la mascarilla en un contenedor cerrado inmediatamente después de su uso.
- > Lávese las manos después de tocar o descartar 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.



Ministerio de Agricultura
Ganadería y Pesca
Argentina

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES