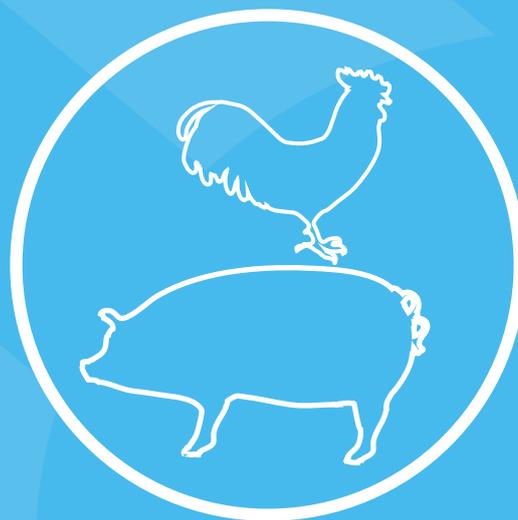


LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19

Sector

AVES Y PORCINOS



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 PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ANTE EL COVID-19 : GRANJAS AVÍCOLAS Y PORCINAS

Fundamentación

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como también, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

En consecuencia, se debe garantizar el funcionamiento y operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos. El principal objetivo será en consecuencia garantizar la salud de las personas para que todos los eslabones de la cadena puedan continuar desempeñando su actividad. Por ello, se llama a la responsabilidad de todos los actores de la cadena de valor avícola y porcina para minimizar los riesgos y evitar el contagio.

Los objetivos de este protocolo de actuación son:

- > Implantar medidas para garantizar la salud de las personas.
- > Controlar la propagación del virus.
- > Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan.
- > Garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos, esencial para proporcionar a la población un servicio básico y fundamental.

- > Facilitar a las personas, explotaciones y empresas que operan en el sector primario una serie de pautas y recomendaciones al respecto.
- > Conservar la salud y el bienestar animal de la producción ante una sospecha o caso de COVID-19 en personal del establecimiento.

A los responsables de las explotaciones se les pide que identifiquen las personas clave e infraestructuras críticas para el mantenimiento de la actividad y tengan previstos planes de contingencia ante posibles bajas por la enfermedad o incremento del ausentismo por cuarentenas forzadas.

Se trata de un documento de recomendaciones, abierto, de carácter orientativo, al que se prodrá hacer modificaciones y nuevas recomendaciones en función de la evolución del coronavirus .

LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA GRANJAS AVÍCOLAS Y PORCINAS

- 1. TRASLADO DEL PERSONAL Y CONTROL ACCESO**
- 2. HIGIENE PERSONAL**
- 3. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES**
- 4. PLAN DE CONTINGENCIA Y REORGANIZACIÓN**
- 5. SOSPECHA Y CASO CONFIRMADO DE COVID-19**
- 6. TELÉFONOS Y CONTACTOS ÚTILES**

1. TRASLADO DEL PERSONAL Y CONTROL DE ACCESO

> Disminuir la cantidad de personas que son trasladadas hacia el establecimiento en un mismo vehículo y realizar más viajes, usar tapabocas dentro de los vehículos y mantener las ventanas abiertas. Distribuir el personal en los vehículos de forma de mantener una separación adecuada entre ellos.

> A todo el personal que ingrese en el establecimiento, controlar la Tº, verificar ausencia de sintomatología como tos, dolor de garganta, problemas respiratorios; conocer si realizó viajes al exterior, estuvo en contacto con personas que hayan realizado viajes recientes o que se encuentren en cuarentena o en zonas con circulación del virus, acorde con lo establecido por el Ministerio de Salud de la Nación.

- > Realizar el cambio de ropa y lavado de manos con jabón al ingreso al establecimiento.
- > En caso de presentar síntomas abstenerse de asistir a trabajar, seguir siempre las indicaciones de la asistencia sanitaria e informar a la organización.
- > No mantener contactos con terceras personas, sólo limitados a los imprescindibles.
- > Mantener el aislamiento social fuera del lugar del trabajo. El desplazamiento desde el hogar al trabajo se desarrollará de forma individual dentro de lo posible. Asegurarse que se está libre de cualquier síntoma de contagio antes de incorporarse al lugar de trabajo.

En casos de nuevas incorporaciones:

Comprobar la procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto con alguna persona afectada por la enfermedad, aplazar su incorporación al trabajo.

Control de acceso de personal externo. Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos del personal externo dentro de la explotación deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.

2. HIGIENE PERSONAL

- > Al toser o estornudar cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.
- > Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- > Mantener una adecuada higiene: lavado de manos con agua y jabón o higiene de manos con soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel).
- > Mantener las uñas cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.

- > Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- > Mantener una distancia mínima de 1,5 metros con otras personas.
- > No compartir el mate, cigarrillo, vasos, botellas u otros elementos de uso personal.
- > Evitar el saludo estrechando la mano.
- > Evitar cualquier contacto físico.
- > Dentro de lo posible, mantener los ambientes ventilados.
- > Asegurar la disponibilidad de jabón, toallas de papel y líquido desinfectante (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua o alcohol 70%, es decir siete partes de alcohol puro más tres partes de agua) en los lugares comunes: casa, vehículos, oficina y manga.
- > Usar guantes en el caso de manipulación de huevos: ya sea durante la recolección de huevos o la clasificación. De lo contrario, lavarse las manos varias veces durante el proceso con agua y jabón blanco durante 40-60 segundos.
- > Los recipientes utilizados para la recolección de huevos (maples, cajones, etc.) deben ser plásticos, para poder higienizarlos y desinfectarlos. Luego se deben pasar los huevos al maple de cartón para su comercialización.
- > Evitar el contacto con la familia del trabajador que vive en la granja.
- > Si hay problemas de instalaciones adecuadas usar alcohol en gel o en su defecto un rociador con agua con gotas de lavandina (calcular dos gotas de lavandina por litro de agua).
- > Coordinar todas las acciones que tengan que ver con el aprovisionamiento de la granja (alimento, elementos de higiene, insumos generales, etc.) de manera de reducir la cantidad de veces y personas que concurren a realizar compras.
- > Desdoblar el personal en dos grupos, manteniendo el aislamiento entre ambos. Si una persona de un grupo enferma, todos los integrantes del mismo deben cumplir la cuarentena.
- > Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.

Estas recomendaciones son extensivas a las cuadrillas de retiro de aves, de vacunación y otras prácticas, así como también al personal que traslada animales desde y hacia las granjas avícolas y porcinas.

3. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE 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, etc. Se recomienda incrementar la frecuencia de desinfección en los espacios comunes como recepción, salas de reuniones, así como de los mostradores, picaportes de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, computadoras, teclados, tablets, etc.

> La desinfección debe realizarse diariamente y esta frecuencia, depende del tránsito y de la acumulación de personas y la complementación con la ventilación de ambientes.

> Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.

> Utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección (guantes, ropa que cubran brazos y piernas, calzado cerrado y con suela de goma).

Limpieza húmeda: con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo:

1. Preparar en un recipiente (balde uno) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.

2. Sumergir el trapo (trapo uno) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.

3. Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.

4. Enjuagar con un segundo trapo (trapo dos) sumergido en un segundo recipiente (balde dos) con solución de agua con detergente.

Desinfección superficie: Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos. El proceso es sencillo y económico ya que requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro).

1. Colocar 10 ml. de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua.
2. Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.
3. Dejar secar la superficie.

Ventilación de ambientes: La ventilación de ambientes cerrados debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire. Se recomienda la apertura de puertas y ventanas que produzcan la circulación cruzada de aire en aquellas instalaciones con ventilación natural.

4. PLAN DE CONTINGENCIA – REORGANIZACIÓN

Siguiendo los lineamientos del Ministerio de Salud de la Nación, es importante que cada establecimiento pueda definir una propuesta que contemple las siguientes acciones:

- > Identificar a las personas que puedan estar en riesgo y brindarles apoyo. Principalmente personas que padezcan afecciones como diabetes, cardiopatías o enfermedades pulmonares o sean de edad avanzada, factores que las pueden hacer más vulnerables a cuadros graves de la enfermedad.
- > Promover el teletrabajo en las áreas que sean posibles.
- > Considerar un plan alternativo para mantener el funcionamiento de la explotación.
- > Desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.

- > Registrar acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, de servicios, bajas laborales, etc.
- > Informar a los trabajadores y proveedores acerca del plan y la importancia de no acudir al trabajo aunque sólo presenten síntomas leves.
- > Disponer de agua y jabón, alcohol en gel o alcohol al 70%, barbijos y también disponer de un punto de información básica.
- > Aumentar la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.
- > Realizar un análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar la distancia de seguridad. Analizar como es el trabajo en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc.
- > Evitar concurrencia en espacios confinados como son silos, almacenes, etc. y, si no es posible, establecer medidas de prevención como la distancia de seguridad y mascarillas.
- > Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, de forma natural o forzada, e incrementar la limpieza de filtros.
- > Distribuir y organizar el personal para evitar la cercanía entre ellos en las instalaciones comunes, garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc., manteniendo en todo momento la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. De ser necesarios programar turnos de uso.
- > Prever la sustitución de personal en caso que fuera necesario.
- > Solicitar máxima colaboración de todas las personas de la empresa en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.
- > Prever medidas a adoptar 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 pertinentes.

- > Contemplar las consecuencias sociales y de salud mental que podría generar un caso de COVID-19 en el lugar de trabajo o en la comunidad, y ofrecer información y apoyo al respecto.
- > Mantener informado al personal con capacitaciones, evitando la sobreinformación.

5. SOSPECHA Y CASO CONFIRMADO DE COVID-19

- > En el caso de que una persona dentro del ámbito laboral se encuadre como caso sospechoso, con un cuadro febril (temperatura corporal de 37,5°C o superior) y/o con síntomas compatibles con COVID-19 (tos, dolor de garganta, pérdida del olfato, pérdida del gusto y dificultad para respirar) deberá procurarse su aislamiento preventivo y el propietario y/o responsable del establecimiento deberá comunicarse inmediatamente con la autoridad sanitaria local competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación.
(<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>)

En caso de confirmarse un caso positivo, la empresa deberá seguir las siguientes indicaciones:

- > Se pondrá a disposición de la autoridad sanitaria local competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación, quien establecerá las medidas a tomar tanto con el caso particular como con todas aquellas personas que hayan estado en contacto, a fin de evaluar las acciones a seguir de manera de garantizar la salud del personal y evaluar en este contexto, la continuidad de la actividad de producción y suministro a la empresa.
- > Deberá ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de las instalaciones, que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible. Para tal fin, se establecerá un protocolo de referencia para garantizar que el procedimiento de limpieza y desinfección sea efectivo, acorde con el manejo, las instalaciones afectadas y la sospecha o caso confirmado del personal con COVID-19 y sus contactos.
- > Comunicará a los restantes trabajadores, las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad.
- > Deberá disponer de un plan de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes tanto para el grupo de trabajadores aislados como para

continuar con la producción, manteniendo la salud y el bienestar animal, siempre y cuando se cumplan debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para la atención de la sospecha o caso confirmado, la mitigación del riesgo de propagación del virus y la posterior restitución de la normalidad.

> Cada trabajador deberá conocer el plan de contingencia y protocolo de limpieza y desinfección de su área.

6. TELÉFONOS Y CONTACTOS ÚTILES

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/telefonos>

Coronavirus

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

Recomendaciones de Elementos de Protección Personal

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

Recomendaciones para la prevención de infecciones respiratorias en empresas y organismos con atención al público

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/recomendaciones-prevencion-empresas-organismos-atencion-publico#4>

Definición de Caso

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

TELÉFONOS ÚTILES

Buenos Aires	148.
C.A.B.A.	107
	Whatsapp 11-5050-0147
Catamarca	383-15-423-8872
Chaco	0800-444-0829
Chubut	0800-222-2676
Córdoba	0800-122-1444
Corrientes	0379-497-4811
	Cel 0379-4895124.
Entre Ríos	0800-777-8476
Formosa	107
Jujuy	0800-888-4767
La Pampa	0800-333-1135
	Cel 2954-604986 / 2954-619130 / 2302-531304
La Rioja	107 o al 911
Mendoza	0800-800-26843
Misiones	0800-444-3400
Neuquén	0800-333-1002
Río Negro	911
Salta	911
San Luis	107
San Juan	107
Santa Cruz	107
Santa Fe	0800-555-6549
Santiago del Estero	0800-888-6737
Tierra del Fuego,	107
Antártida	
e Islas del Atlántico Sur	0800-555-8478
Tucumán	0381-430-2228 (de lunes a viernes entre las 7 y las 17 horas)

El presente documento contiene lineamientos generales y está sujeto a la actualización e incorporación de nuevas recomendaciones e instrucciones que se presenten en función de la evolución del COVID-19 y del Ministerio de Salud de la Nación.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina