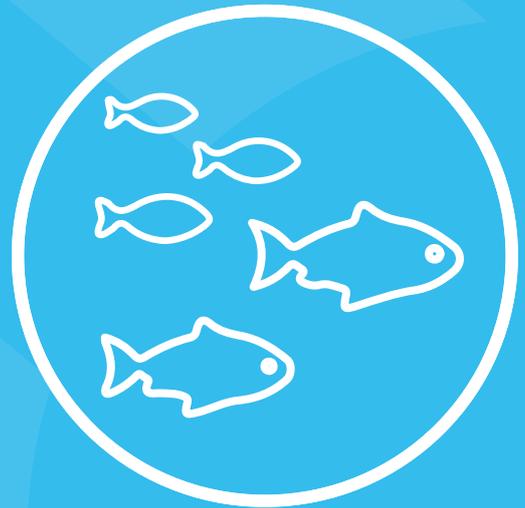


LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19

Sector

PESCA



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: PESCA

En función de lo establecido en el DNU 297/2020 se considera a las actividades agropecuarias y de pesca y a la industria de la alimentación, su cadena productiva e insumos, como actividades esenciales. La continuidad de todas ellas resulta indispensable para la alimentación de los argentinos y para la economía.

El presente documento está dirigido a todos los actores involucrados en la producción, elaboración y comercialización de la actividad pesquera. Se requiere a todos los particulares implicados en la producción y desarrollo de estas actividades su observancia.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- > Implementar todas las medidas generales básicas de desinfección, seguridad, higiene y limpieza de los ambientes en que se desarrollan sus actividades.
- > Disponer de artículos de limpieza personales y para la desinfección continúa de comedores, vestuarios, áreas de descanso y otros espacios comunes.
- > Promover, facilitar e instar el cuidado e higiene por parte de los trabajadores y trabajadoras en dichos ámbitos y/o en las líneas de producción, a fin de minimizar las posibilidades de contagio del virus.

A modo enunciativo, se describen las siguientes medidas para ser adoptadas de acuerdo con las características y modalidades de cada actividad, sin perjuicio de otras que resulten menester:

- > Realizar control de temperatura corporal diaria a todos los trabajadores y trabajadoras.
- > Chequear, además, que los trabajadores no posean otros síntomas asociados al coronavirus.
- > Organizar las actividades que se desarrollan en los lugares de trabajo, en los procesos productivos, y de tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar la distancia mínima recomendada entre persona y persona (aprox. 1 mt) por la autoridad sanitaria del Ministerio de Salud.
- > Implementar la menor cantidad de personas por grupo de trabajo, de acuerdo con las características de cada línea de producción y de la operación, sin afectar la seguridad de las personas, procesos ni de los ámbitos. Asimismo, para la actividad de pesca se recomienda evitar los cambios de tripulación que no resulten necesarios.
- > Establecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento en que se realizan las actividades.
- > Evitar y restringir el acceso de trabajadores del área de administración a las áreas de producción y viceversa. Asimismo, sería deseable que la empresa pudiera adaptar accesos diferentes a los puestos de trabajo correspondientes a cada área y que dispongan de comunicación mediante intercomunicadores, internos u otros mecanismos.
- > En el caso de pequeñas empresas, donde el número de trabajadores es reducido y la elaboración se desarrolle en un ámbito único, la detección de un caso de infección por coronavirus probablemente requiera el cese de actividades productivas, ya que, todos deberán mantenerse aislados hasta el fin de la cuarentena de 14 días de acuerdo con el período de incubación de público conocimiento.
- > Es obligación de los productores agropecuarios, de alimentos y bebidas, y de los armadores pesqueros, como de los procesos industriales que componen las cadenas productivas de dichas actividades, tener en cuenta las condiciones de realización del trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora y establecer los protocolos funcionales para disminuir riesgos de contagio en un todo de acuerdo con la normativa vigente. Se recomienda a la empresa llevar un registro auditable de la implementación de cada una de las medidas y acciones desarrolladas a fin de que se encuentre a disposición de la autoridad sanitaria competente que lo requiera.

Realizar inmediata notificación y seguimiento de las indicaciones de las autoridades, para el caso de acreditarse cuadro de temperatura corporal y/o la presencia de síntomas asociados a la enfermedad.

MEDIDAS APLICABLES FUERA DE LOS ÁMBITOS LABORALES

- > Cumplir el aislamiento social obligatorio vigentes.
- > En caso de haber tenido contacto estrecho con un enfermo sintomático, notificar a las autoridades de salud, seguir las indicaciones y regulaciones vigentes que aplican a dicha situación.
- > En caso de presentar síntomas, notificar a las autoridades, seguir los protocolos correspondientes, practicar el aislamiento total, no acudir al trabajo hasta tanto se haya descartado la infección por coronavirus.

ACTUACIÓN ANTE LA PRESENCIA DE SÍNTOMAS DENTRO DEL ÁMBITO LABORAL

1. Dar aviso inmediato y formal a los prestadores del servicio de salud y a las autoridades competentes en función del ámbito en que se desarrolla cada actividad.
2. Aislar inmediatamente a los trabajadores y trabajadoras que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el trabajador o trabajadora positivo para otorgar la licencia correspondiente al aislamiento durante 14 días contados desde el contacto, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación para ese grupo y colaborar con dichas autoridades para el monitoreo del grupo.
3. Ejecutar un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección del lugar de trabajo.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES

- > Reforzar los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección de los lugares y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de la limpieza de los espacios comunes como recepción, salas de reuniones, espacios de descanso, comedores, así como mostradores, picaportes de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc.

- > Utilizar para las tareas de limpieza guantes de vinilo/ acrilonitrilo.
- > Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos: jabón de manos, papel para secado de manos, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- > Cada persona debe identificar y utilizar sus propios elementos de trabajo y deberá limpiarlos antes y después de su uso con agua y jabón o solución de lavandina (hipoclorito de sodio) y agua.
- > Al recibir insumos se deberá higienizar su empaque con alcohol o solución de agua y lavandina.
- > Desinfectar y limpiar los espacios de aseo después del uso de cada grupo o turno de trabajo.
- > Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, o de uso general tanto para clientes, servicios externos, y de los trabajadores.

Limpieza de superficies potencialmente contaminadas:

Utilizar siempre dilución recién preparada para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de:

- > Lavandina comercial de 50g/l: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
- > Lavandina comercial de 40g/l: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua. *Como ejemplo, una “cuchara de sopa” equivale a 15ml.
- > En superficies que no se pueda utilizar lavandina se utilizará etanol al 95% o 70% según corresponda.
- > El personal de limpieza utilizará los equipos de protección individual adecuados (guantes, delantales, etc.), dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN

- > Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias. Asimismo, armar kits de asistencia para un trabajador que requiera de aislamiento y aviso a la autoridad sanitaria durante la jornada laboral, como barbijo para la persona con síntomas; barbijo, antiparras, camisolín descartable y guantes para los que lo asistan hasta la llegada de la atención médica y disponer de un lugar donde se realizará la espera.
- > Redacción de un procedimiento de actuación para este tipo de situación: Protocolo de asistencia a personal que desarrolle síntomas respiratorios y/o fiebre durante la jornada laboral que describa productos, lugar y elementos necesarios, personas responsables, teléfono autoridad sanitaria, descripción de tareas, etc.
- > Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en ámbitos laborales, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.
- > Evitar concurrencia en espacios confinados como son silos, almacenes, etc., garantizando siempre distancias de seguridad.
- > Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.
- > Aumento de la frecuencia de retirada de desechos. Se deberá especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos.
- > Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.
- > Los conductores de camiones deban permanecer en las cabinas, durante todo el proceso de descarga y en el momento de bajar, mantener las distancias de seguridad. Se recomienda uso de barbijo e higiene de manos a todos los choferes de vehículo.
- > Utilizar cajones plásticos en lo posible, lavados y desinfectados con anterioridad al acopio y traslado.
- > Previsión de trabajadores calificados para sustitución en caso de necesidad de personal.

- > En caso de necesidad de reuniones con terceros utilizar herramientas de reuniones remotas.
- > Restringir visitas y circulación de personas externas en ámbitos o espacios de producción, recolección, procesamiento y manipulación de alimentos.
- > Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

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.

Nota: el tema de la concentración del alcohol difiere: CDC-USA dice al 60%, China al 75% y el ICAB al 70%. En el sitio de la OMS directamente no especifican número.

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