

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

### 1. INTRODUCCION

El coronavirus COVID19 es un virus nuevo, desconocido anteriormente en la patología humana. De persona a persona se transmite por vía respiratoria a través de las gotas respiratorias de más de 5 micras, cuando el enfermo presenta sintomatología respiratoria (tos y estornudos) y contacto directo con secreciones de personas infectas a través de las manos. El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección es el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus y la higiene personal.

La OMS está vigilando la situación del brote de enfermedad coronavirus. Actualmente, según han confirmado, no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus. Por su parte, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) ha dicho que, si bien los animales en China eran la fuente probable de la infección inicial, el virus se está propagando de persona a persona, principalmente a través de gotas respiratorias que las personas estornudan, tosen o exhalan. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitoreando la propagación del virus y no ha habido ningún reporte de transmisión a través de los alimentos. Por último, en cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

### 2. OBJETIVO

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, 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 las personas y de las empresas de la cadena de valor de la alimentación (barcos, explotaciones agrarias y ganaderas,

## **PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD**

### **FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA**

industrias alimentarias, transporte de alimentos, logística y transporte, y establecimientos de comercialización de los alimentos) para minimizar los riesgos y evitar el contagio.

Los objetivos de este protocolo de actuación son:

- 1) La implantación de medidas para garantizar la salud de las personas
- 2) Control de propagación del virus
- 3) Acompañamiento de las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan
- 4) Garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos, esencial para proporcionar a la población un servicio básico y fundamental, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.

### **3. RESPONSABILIDADES**

No hay un agente concreto responsable, debemos actuar con CORRESPONSABILIDAD todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación, las instituciones, los ciudadanos, los medios de comunicación, las empresas y los ciudadanos con un objetivo común, minimizar los riesgos de contagio. Cada miembro tiene la responsabilidad en una parte de la cadena con el fin último de evitar la propagación del virus COVID-19.

Sin embargo, todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación tenemos una especial responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente a la población.

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

### 4. CONTROL ACCESO EN EL TRANSPORTE DEL PERSONAL COLABORADOR

→ **Comprobación de ausencia de sintomatología antes de subir al bus:**

- No tos o estornudos, no problemas respiratorios, no fiebre, no haber tenido contactos previos de primer grado.
- Control de temperatura previo a la entrada al bus la cual debe ser menor de 37°C.
- En los puntos de recogida de personal, así como en la subida al bus se debe guardar una distancia de seguridad superior a 1.5 m.
- El número máximo de viajeros por bus será de 50 o el número de viajeros máximo del bus cuando este sea inferior a 50, a todos ellos se les proveerá de una mascarilla de uso obligatorio durante todo el recorrido y serán depositadas en un recipiente colocado para tal uso en la salida del bus, también se les proveerá de solución hidroalcohólica para la desinfección obligatoria de manos.
- En caso de presentar síntomas abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización y auto aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- Todas las superficies del interior de los buses, serán desinfectadas con una solución desinfectante diseñada por el proveedor de probada efectividad para COVID -19 (( se adjunta ficha Técnica)

### 5. CONTROL DE ACCESO A FINCA

→ **Comprobación de ausencia de sintomatología** antes de entrar a las instalaciones por personal de seguridad:

- no tos o estornudos, no problemas respiratorios, no fiebre, no haber tenido contactos previos de primer grado.
- Control de temperatura previo a la entrada a planta la cual debe ser menor de 37°C.
- En el punto de entrada e inspección de personal se debe guardar una distancia de seguridad superior a 1.5 m.
- En la entrada de personal se les proveerá de solución hidroalcohólica para la desinfección obligatoria de manos.

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

- En caso de presentar síntomas abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización y auto aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

### → En nuevas incorporaciones

- Comprobar procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad aplazar su incorporación al trabajo.
- Comprobar personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.

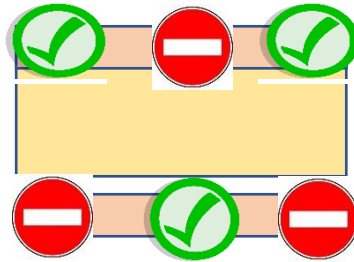
→ **Control de acceso de personal externo.** Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto de la empresa del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia. Al personal externo se le aplicarán las mismas medidas de higiene y protección previstas en este protocolo.

### 6. HIGIENE PERSONAL

- Al toser o estornudar cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechables para retener las secreciones respiratorias.
- Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- Lavarse las manos a menudo con agua y jabón (o solución recomendada) para evitar la transmisión o el contacto con los virus y siempre después de toser, estornudar y sonarse. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica
- DESINFECCION. Si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica proceder siempre a un lavado de manos. Al igual que las uñas deben llevarse cortas y cuidadas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Evitar cualquier contacto físico.
- Mantenerse a la mayor distancia posible ( $\geq 1,5$  m) si la actividad lo permite.

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

- Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces.
- Se programaran turnos de un máximo de 50 personas para hacer uso de la cafetería de la finca y se obligara a distribuirse en un máximo de tres personas por mesa en las mesas diseñadas para 6 personas de la siguiente manera:



## LAVARSE LAS MANOS PARA PROTEGERSE Y PROTEGER A LOS DEMÁS

### ¿POR QUÉ?

La correcta higiene de manos es una medida esencial para la prevención de todas las infecciones, también las provocadas por el nuevo coronavirus

### ¿CUÁNDO DEBO LAVÁRMELAS?

- Tras estornudar, toser o sonarse la nariz
- Después del contacto con alguien que estornuda o tose
- Después de usar el baño, el transporte público o tocar superficies sucias
- Antes de comer

**Móiate las manos**

**Frótate las**

**Frótate la palma de una mano contra el dorso de la otra entrelazando dedos**

**Frótate las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados**

**Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra**

**Con un movimiento de rotación, frótate el pulgar atrapándolo con la palma de la otra mano**

**Frótate los dedos de una mano con la palma de la otra con movimientos de rotación**

**Enjuágate las manos con agua**

**Sécate las manos con una toalla de un solo uso**

40-60"

[Esta foto](#) de Autor desconocido está bajo licencia [CC BY-NC-ND](#)

## ¿CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



40-60''



## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

### 7. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES

- Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de los espacios comunes como recepción, salas de reuniones... así como, de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos, en caso de roturas de stocks: de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

#### **Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas:**

Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes:

Utilizar siempre serán desinfectadas con una solución desinfectante diseñada por el proveedor de probada efectividad para COVID -19 (se adjunta ficha Técnica) o en caso de no tener existencias usar lejía comercial - Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:

- Solución de hipoclorito sódico comercial de 50g/L: añadir 25 mL de lejía en 1 litro de agua.
- Solución de hipoclorito sódico comercial de 40g/L: añadir 30 mL de lejía en 1 litro de agua.

\*Como ejemplo una “cuchara de sopa” equivale a 15mL.

Las prendas textiles ropas de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos con productos desinfectantes. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (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. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

### 8.- SALUD Y ESPECIAL SENSIBILIDAD

- Si hay personas con algún tipo de síntoma (respiratorios o fiebre) quedarse en casa (aislamiento domiciliario), informar a la organización y auto aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- Si se tienen dudas, tomarse la temperatura y si esta es superior a 37 °C quedarse en casa, abstenerse de venir al trabajo y seguir siempre las indicaciones de la asistencia sanitaria. Informar a la organización según lo definido en el punto anterior.
- Si actualmente estas en situación de Especial Sensibilidad por embarazo, o por algún tipo de complicación o patología de especial incidencia con el coronavirus se les otorgará incapacidad para que no corran ningún riesgo y de ser necesario según su estado de salud se reportarán a las autoridades sanitarias a la brevedad.
- **9. MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN:**

A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la empresa y, entre otras, deberá tener en presente las siguientes recomendaciones:

En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en 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.

- 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.
- Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.
- Registros de 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.,



## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.

- Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.
- Disposición de mascarillas frente a partículas con nivel de protección FFP3.
- Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.
- Análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar la distancia de seguridad, como es el trabajo en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc. Si esto no es posible utilizar mascarillas recomendadas.
- 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, si procede.
- Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.
- Aumento de la frecuencia de retirada de desechos.
- 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. Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.
- Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de > 5 personas garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc, manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas.
- Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso.
- Previsión de bolsa de sustitución en caso de necesidad de personal.
- Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

**SOSPECHA DE CASO DE CORONAVIRUS:** Si existe confirmación de personas infectadas:

- abstenerse de venir a trabajar
- informar a la organización para la recogida de datos e investigación epidemiológica, y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

- El personal sanitario del Servicio de Prevención realizará la búsqueda de los contactos más cercanos (1er nivel) así como su seguimiento durante las dos semanas siguientes a la aparición del caso positivo.
- Los contagios con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo es necesario notificación a Autoridad Laboral.

### 10. REGISTRO

Se realizará una declaración por parte de la persona trabajadora de la lectura y conformidad de las normas básicas que son responsabilidad del trabajador las cuales se incluyen en el ANEXO I

Documento que acredita mediante la **firma de la Gerencia de la empresa**, que se ha leído y entendido este protocolo y asume su responsabilidad y se compromete con su implantación.

En Choluteca (Honduras) a 19 de marzo de 2020

### ANEXO I

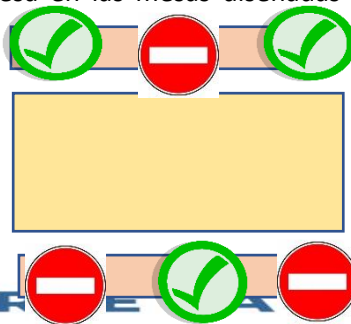
#### NORMAS Y RESPONSABILIDADES DE LOS COLABORADORES

##### 6. HIGIENE PERSONAL

- Al toser o estornudar cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechables para retener las secreciones respiratorias.
- Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- Lavarse las manos a menudo con agua y jabón (o solución recomendada) para evitar la transmisión o el contacto con los virus y siempre después de toser, estornudar y sonarse. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica
- DESINFECCION. Si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica proceder siempre a un lavado de manos. Al igual que las uñas deben llevarse cortas y cuidadas.

## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Evitar cualquier contacto físico con otras personas.
- Mantenerse a la mayor distancia posible ( $\geq 1,5$  m) si la actividad lo permite.
- Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces. Se programaran turnos de un máximo de 50 personas para hacer uso de la cafetería de la empresa y se obligara a distribuirse en un máximo de tres personas por mesa en las mesas diseñadas para 6 personas de la siguiente manera:



## LAVARSE LAS MANOS PARA PROTEGERSE Y PROTEGER A LOS DEMÁS

### ¿POR QUÉ?

La correcta higiene de manos es una medida esencial para la prevención de todas las infecciones, también las provocadas por el nuevo coronavirus



### ¿CUÁNDO DEBO LAVÁRMELAS?

- Tras estornudar, toser o sonarse la nariz
- Después del contacto con alguien que estornuda o tose
- Después de usar el baño, el transporte público o tocar superficies sucias
- Antes de comer





**Mójate las manos con agua y aplica suficiente jabón**

**Frótate las palmas de las manos entre sí**

**Frótate la palma de una mano contra el dorso de la otra entrelazando dedos**

**Frótate las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados**

**Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra**

**Con un movimiento de rotación, frótate el pulgar atrapándolo con la palma de la otra mano**

**Frótate los dedos de una mano con la palma de la otra con movimientos de rotación**

**Enjuégate las manos con agua**

**Sécate las manos con una toalla de un solo uso**



40-60"



## PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD FINCAS DE PRODUCCION PRIMARIA

He leído y comprendo las normas impuestas para evitar la propagación del virus

Nombre:

En Choluteca a \_\_\_\_\_ de 2020