



**ASOCIACION NACIONAL DE ACUICULTORES DE
HONDURAS (ANDAH)**

**PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA
PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE CAMARON**

Marzo 2020

Dirección: Barrio Guadalupe, una cuadra al norte de la Escuela cabañas, Choluteca, Honduras.
Teléfonos: (504)2782-0986, 2782-3301, 2782-153, 2782-3848, 99850819
Mail: andah@andah.hn web: www.andah.hn

1. ANTECEDENTES

Los coronavirus se transmiten en la mayoría de los casos a través de grandes gotas respiratorias y transmisión por contacto directo.

Actualmente se desconoce el tiempo de supervivencia y las condiciones que afectan la viabilidad en el medio ambiente del virus que produce la enfermedad COVID-19. Según los estudios que evalúan la estabilidad ambiental de otros coronavirus, se estima que el coronavirus del síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV) sobrevive varios días en el medio ambiente y el coronavirus relacionado con el síndrome respiratorio del Medio Oriente (MERS-CoV) más de 48 horas a una temperatura ambiente promedio (20 ° C) en diferentes superficies

Debido a la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varias horas, las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el virus que produce la enfermedad COVID-19 deben limpiarse permanentemente, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos que se sabe que son efectivos contra los coronavirus.

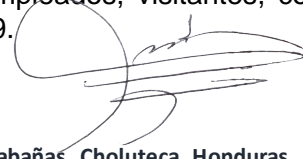
Es necesario adoptar todas las medidas de seguridad necesarias antes, durante y después de ejecutar las actividades conducentes a la limpieza y desinfección de sitios potencialmente contaminados o contaminados con el virus que produce la enfermedad COVID-19.

Este protocolo se basa en el conocimiento actual sobre el virus que produce la enfermedad COVID-19 y la evidencia proveniente de estudios en otros coronavirus. (AINIA, 2020)

2. OBJETIVOS Y ALCANCE

- Salvaguardar la salud de los trabajadores de la empresa.
- Garantizar la seguridad alimentaria de nuestros productos, manteniendo los estándares de inocuidad alimentaria en el mismo nivel como mínimo que habitualmente, y evitar la entrada en contacto de COVID19 con los alimentos, aun cuando no haya evidencias de que estos estén siendo vehículo de transmisión.
- Asegurar el suministro de alimentos a nuestros clientes y con ello a la población, en un entorno de trabajo complejo y con una demanda de características inusuales.

Este protocolo no sustituye los procedimientos actuales u otros documentos que se están utilizando en las plantas de proceso, hasta la fecha, sino que constituye un material guía complementario a los mismos y aplica para todos los empleados, visitantes, contratistas y proveedores durante la emergencia de contagio COVID-19.

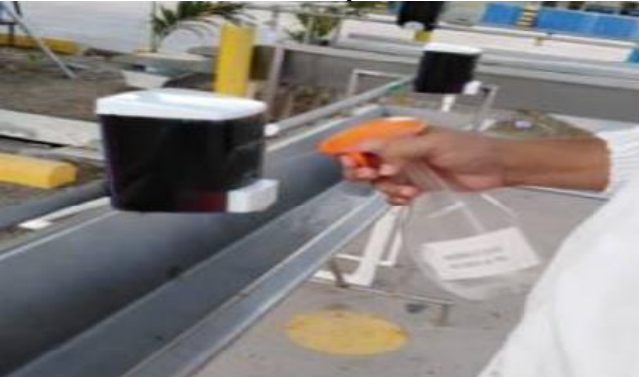


6.3.3 Limpieza y sanitización de superficies en las que puede ocurrir contacto cruzado.
Adicionalmente se han implementado otros puntos de limpieza como ser:

Estación de lavado de manos del área externa.



Desinfección frecuente de jaboneras



Desinfección de llamadores de puertas y barras para abrir



