

## **COVID-19**

### **Directrices recomendatorias para minimizar el riesgo de contagio durante el procesamiento de frutas frescas, secas, desecadas y hortalizas dentro de Establecimientos de Empaque y/o Frigorífico.**

#### **Introducción**

El presente documento se genera a partir de las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación de la República Argentina frente a la Pandemia COVID-19.

Asimismo, se toma como base el Decreto de Necesidad y Urgencia N° 297/2020 y sus normas modificatorias, disponiendo medidas para asegurar el cumplimiento del Aislamiento social preventivo y obligatorio -con el objetivo de proteger la Salud Pública-, exceptuando las tareas esenciales tales como las “Actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria” (Artículo 6°, Inciso 13) y en cumplimiento de la RESOL-2020-346-APN-PRES#SENASA, que establece las condiciones para asegurar la prestación del servicio por parte de las trabajadoras y de los trabajadores del Organismo, en establecimientos, terminales, ferias, mercados, galpones, barreras fitozoosanitarias, pasos fronterizos terrestres, puertos y aeropuertos fiscalizados por el Organismo, determinando que se llevarán a cabo exclusivamente cuando se verifiquen las condiciones de higiene y seguridad previstas en el marco normativo de emergencia sanitaria contra la pandemia del Coronavirus (COVID-19) y en los lineamientos de buenas prácticas en industrialización y producciones agropecuarias fijados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, avalados por el Ministerio de Salud de la Nación.

De esta manera, todos los Establecimientos de Empaque y/o Frigorífico registrados ante el SENASA bajo la Resolución ex SAGPyA N° 48/1998 pueden continuar con sus tareas, tomando las precauciones adecuadas para realizar el procesamiento y acondicionamiento de las frutas y hortalizas en el marco de la seguridad de su personal y de la población.

Si bien el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) incluye en el Capítulo II la obligación de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos (BPM), en este periodo de pandemia se recomienda fortalecer las medidas para prevenir el contagio de COVID-19.

Es por ello que se emite la presente directriz recomendatoria con los lineamientos para la manipulación segura en el procesamiento y acondicionamiento de las frutas y hortalizas, encuadrados en los principios generales de las Buenas Prácticas, la vinculación con los procedimientos de limpieza y desinfección en general, los planes de contingencia de cada empresa y los aspectos de comportamiento social.

### **Recomendaciones Generales para las Empresas**

#### **Brindar información**

Comunicar a todo el personal de la empresa y a través de los medios disponibles (carteles, carteleras, correos electrónicos, grupos de WhatsApp, etc.) los puntos que se detallan a continuación:

Recomendaciones generales para la prevención del COVID-19, con un lenguaje claro y conciso.

Información sobre el correcto lavado de manos.

Enfatizar que “las personas con síntomas relacionados con el COVID 19, no deberán ingresar a la planta de empaque y tendrán que seguir las recomendaciones de las autoridades de Salud Pública”.

La empresa desarrollará e implementará un Protocolo específico con todo lo concerniente a la Pandemia Covid-19, respetando lo establecido por las Reglamentaciones emitidas por la autoridad sanitaria de su jurisdicción. En el mismo se detallará el Procedimiento a seguir en caso de síntomas, brindando los teléfonos de Salud Pública correspondiente a su jurisdicción.

**Verificar** la aplicación de la Resolución N° 207/2020-APN-MT y sus modificatorias respecto a las licencias para personas de más de sesenta (60) años de edad, embarazadas o personas de grupos de riesgo, con las excepciones previstas en dicha norma.

#### **Elementos de higiene y protección:**

Proveer al personal los elementos de higiene y protección recomendados por el Ministerio de Salud de la Nación y organismos competentes, a saber:

Agua potable, jabón y toallas descartables para el lavado de manos, y alcohol en gel o al 70% para la desinfección de las mismas.

Tapabocas adecuados y protectores de ojos.

Guantes descartables para los manipuladores de los productos, capacitando al personal para ponérselos y sacárselos de forma apropiada para evitar la contaminación.

Pediluvios o similar para la desinfección de las suelas del calzado al ingresar al establecimiento.

Contenedores para desechar correctamente los elementos de higiene y protección empleados.

**Aumentar la frecuencia de Implementación de los procedimientos internos de limpieza y desinfección general**, poniendo énfasis en pasamanos, picaportes, mostradores, elementos de manipulación general, etc.

#### **Limpieza y desinfección.**

Se recomienda la limpieza húmeda y frecuente de objetos y superficies con productos tales como jabón o detergente, y la desinfección con alcohol al 70 % o lavandina diluida (según especificaciones dadas en el anexo 1). Se debe realizar siempre **desinfección** posteriormente a la limpieza.

## **METODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION RECOMENDADOS.**

A efectos de realizar una efectiva limpieza y desinfección posterior se aconseja no emplear limpieza en seco previamente a la desinfección.

### **1. Limpieza húmeda**

Utilizar trapeador o paño, aplicando la técnica de doble balde y doble trapo:

- A. Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente (respetando las condiciones de uso del fabricante referidas a concentración y tiempo de acción) suficiente para producir espuma.
- B. Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- C. Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- D. Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con agua.

### **2. Desinfección**

Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Se pueden utilizar preparaciones de ***solución lavandina*** o solución de ***alcohol al 70 %***, dependiendo de la naturaleza de las superficies a desinfectar. (Ver anexo 1: “soluciones para desinfección”)

Se recomienda el uso de soluciones de lavandina para la desinfección de pisos y objetos de uso cotidiano y/o de contacto frecuente, como mesas, picaportes, barandas, autoelevadores, zorras, etc. La solución de alcohol se puede utilizar en superficies metálicas que se podrían ver afectadas por el cloro.

**Procedimiento:** Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. Dejar secar la superficie y **no enjuagar.**

## **Capacitación e información para el personal**

Instruir a todo el personal de la empresa en:

Identificación de los síntomas de COVID-19.

Correcto lavado de manos.

Buenas Prácticas de Manipulación (Fuente recomendada:

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>).

Utilización de los elementos de protección (barbijos o tapabocas, guantes descartables y guardapolvos o ropa de trabajo principalmente).

Comportamiento Social Preventivo.

Informar a todo el personal sobre cuáles son los grupos de riesgo.

## **Establecer condiciones de acceso del personal**

En los ingresos y áreas de circulación y trabajo de personas, se debe controlar la cantidad de los operarios y que se cumplan las distancias consideradas de seguridad entre ellos.

En este sentido, se recomienda implementar estrategias tales como barreras físicas, reordenamiento del horario de trabajo con el fin de evitar la aglomeración de todo el personal en un mismo momento, etc.

Monitorear la temperatura corporal con frecuencia, sobre todo en los ingresos a las plantas de los establecimientos.

## **Identificar a las personas que incurran en acciones y comportamientos riesgosos de contagio de COVID-19,**

tanto para sí mismo como para los demás. En estas situaciones se recomienda determinar el mecanismo adecuado para informar, tendiendo a corregir y prevenir estas acciones. En los casos que fuera necesario, solicitar apoyo a las fuerzas de seguridad.

## **Arbitrar medidas para aumentar la frecuencia de ventilación del establecimiento (lugar de empaque, depósitos, sanitarios, etc.).**

**Analizar el flujo de recorridos del personal** de manera tal de minimizar el riesgo sanitario, entre ellos:

**Uso de sanitarios:** una persona por vez.

**Ingresos de camioneros y transportistas:**

- A. Prohibir el descenso de los camiones en zonas de proceso o carga bajo ninguna circunstancia que incluya un peligro de seguridad para el conductor o un tercero.
- B. Ingresar a la plataforma de carga sólo en el momento de proceder a la misma.
- C. Recomendar que los conductores de contenedores refrigerados no bajen de las cabinas.
- D. Usar alcohol en gel (o solución al 70%) en las manos antes y después de la entrega /recepción de documentos.

**Proveedores de insumos y servicios:**

- A. Restringir su ingreso, limitándolos solo a sectores externos del establecimiento y con elementos de protección sanitario.
- B. Respetar el distanciamiento social, el uso de barbijo y elementos de desinfección (lavandina diluida) para rociar áreas luego de ejecutado el trabajo.

**Disponer de puestos de higienización de manos** suficientes para todo el personal y determinar las ubicaciones estratégicas para su instalación, ya sea en forma de lavabos y/o estaciones de dispensadores de alcohol en gel o soluciones eficientes para prevenir el contagio de COVID-19. En las mismas se debe contar con jabón, toallas descartables, desinfectante y contenedores

de residuos. Además, se debe disponer la cartelería necesaria que indique la obligatoriedad de lavarse las manos y la forma de hacerlo correctamente.

**Asegurar el orden, limpieza, desinfección y mantenimiento de:**

Espacios comunes (sanitarios, comedores, oficinas, pasillos, sectores de empaques, vestuarios, depósitos de envases, depósito de productos empleados en el empaque, etc.).

Instalaciones (mesadas, balanzas, equipos varios, línea de empaque, etc.).

Elementos / herramientas de trabajo / equipos (utensilios, herramientas varias, autoelevadores, etc.)

Todos los sectores del establecimiento, incluyendo los pasillos, antecámaras y accesos deben estar ordenados, tener espacios despejados y sentido de circulación indicado, evitando su obstaculización.

**Cumplir con todas las condiciones de higiene y seguridad** en el trabajo.

**No permitir el ingreso y/o circulación de animales.**

**Cumplimentar con el control de plagas y roedores**

**Recomendaciones Generales para el personal**

**Compromiso y responsabilidad** respecto a implementar y mantener las medidas de prevención y riesgo de contagio compatibles con COVID-19.

**El uso de barbijos o tapabocas es obligatorio** a la salida y regreso al hogar y durante la jornada laboral. En este sentido se deberán tener presente las siguientes recomendaciones:

**Antes de ponerse el barbijo**, lávese las manos con agua y jabón o en su defecto con desinfectante alcohol al 70 %.

**Cúbrase la boca y la nariz con el barbijo** y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.

**Evite tocar el barbijo mientras lo usa.** Si lo tuviera que hacer, previamente lávese las manos con agua y jabón o con desinfectante alcohol al 70 %.

**Cambie de barbijo tan pronto como esté húmedo** y no reutilice los barbijos.

**Para quitarse el barbijo:** quíteselo por detrás sin tocar la parte delantera del barbijo. Deséchelo inmediatamente en un recipiente cerrado y lávese las manos con agua y jabón o con desinfectante alcohol al 70 %.

**Utilizar vestimenta adecuada para el trabajo en los establecimientos y en perfecto estado de higiene.**

**La higiene de manos, de manera frecuente, es la medida principal de prevención y control de la infección.**

Lávese las manos antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos y comer.

Lávese las manos después de tocar superficies en lugares públicos (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.), o luego de manipular dinero, llaves, etc., o en caso de haber tocado animales, o posteriormente de ir al baño.



**Mantener el distanciamiento físico** respetando una distancia mínima de 1,5 a 2 metros con cualquier persona.

**Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.**

**No hablar, toser ni estornudar sobre los productos.**

**En caso de toser o estornudar, hacerlo en el pliegue interno del codo.**

**De ser necesario, emplear pañuelos descartables y desecharlos en cestos de basura.**

**Evitar contaminaciones cruzadas** por la manipulación de objetos, celulares, dinero, llaves, anteojos, etc.

**Respetar las restricciones:**

Relativas a los viajes, desplazamientos y las concentraciones multitudinarias de personas sin necesidades importantes.

Referente a acciones/hábitos sociales tales como no saludar con beso, apretón de manos o abrazos; no tomar mates ni infusiones compartidas; no comer durante el proceso; no fumar para evitar tocarse la boca; no salivar; y respetar siempre el uso obligatorio de barbijos/tapabocas.

**Recordar que la correcta colocación de los elementos de protección personal** (barbijos, guantes desechables, etc.) es fundamental para evitar posibles vías de ingreso del virus.

**Dar aviso inmediato a Salud Pública** y a la empresa ante cualquier síntoma relacionado con COVID 19.

**Informar siempre en caso de notar la presencia** de alguna persona del equipo de trabajo que manifieste síntomas y no los haya comunicado y/o haya estado en contacto o cuidado con personas con caso probable o confirmado de COVID – 19 y/ o cuando haya estado en el mismo lugar en que haya existido un caso probable o confirmado de COVID – 19.

**Estos criterios deben servir como una guía para la evaluación, atendiendo a que serán las autoridades de Salud Pública quienes valorarán conjuntamente con los profesionales sanitarios el cumplimiento de forma individualizada.**

## **COVID-19**

### **Lineamiento de actuación ante un caso sospechoso o caso positivo dentro de un Establecimiento de Empaque y/o Frigorífico.**

#### **Introducción**

Se elabora el presente documento que consiste en un conjunto de instrucciones operativas para todo el personal de los Establecimientos en pos de continuar con sus tareas durante la Pandemia COVID-19.

Debido a la situación epidemiológica y la dinámica de la Pandemia, se debe tener en cuenta que estas recomendaciones podrían cambiar con el correr de los días, en cuyo caso se publicarán las eventuales actualizaciones.

**Objetivo:** Proteger al personal, al producto y al consumidor ante un caso sospechoso o positivo dentro del Establecimiento.

**Involucrados:** Establecimientos de Empaque y/o Frigorífico, así como el personal que se encuentra trabajando en ellos y todo caso posible o positivo de COVID – 19.

En función de la evolución de la epidemia de COVID-19 se propone actualizar la definición de caso sospechoso del nuevo coronavirus para Argentina.

**Caso Sospechoso:** al 16 de abril de 2020, el Ministerio de Salud de la Nación define como Caso Sospechoso:

**Criterio 1:** toda persona que presente

- A. Fiebre (37.5 o más) y
- B. Uno o más de los siguientes síntomas:

Tos

Odinofagia (dolor de garganta)

Dificultad respiratoria

Anosmia (pérdida del olfato) / ageusia (pérdida del gusto)

- A. Sin otra etiología que explique completamente la presentación clínica, y en los últimos 14 días:

**Haya estado en contacto** con casos confirmados de COVID-19, o

Tenga un **historial de viaje fuera del país**, o

Tenga un **historial de viaje o residencia en zonas de transmisión local** (ya sea comunitaria o por conglomerados) de COVID-19 en Argentina.

**Criterio 2:** todo paciente con diagnóstico clínico y radiológico de neumonía y sin otra etiología que explique el cuadro clínico.

**Criterio 3:** todo paciente que presente anosmia/disgeusia, de reciente aparición y sin otra etiología definida y sin otros signos o síntomas.

**Nota:** ante la presencia de este como único síntoma, se indicará aislamiento durante 72 horas, indicando toma de muestra para diagnóstico por PCR, al tercer día de iniciado síntomas.

**Criterio 4:** todo personal de salud y personal esencial, que presente fiebre o dos o más de los siguientes síntomas: tos, odinofagia, dificultad respiratoria, anosmia, disgeusia.

**Nota:** ante la detección de casos sin fiebre, se indicará aislamiento durante 72 horas, indicando toma de muestra para diagnóstico por PCR, al tercer día de iniciado síntomas.

En función de la evolución de la pandemia de COVID-19 se propone actualizar la definición de caso confirmado del nuevo coronavirus para Argentina.

**Caso confirmado:** al 16 de abril de 2020, el Ministerio de Salud de la Nación define como Caso Confirmado:

Todo caso sospechoso o probable que presente resultados positivos por rtPCR para SARS CoV-2.

*NOTA: Si personal del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) que realiza tareas de fiscalización, fuera un caso sospechoso o confirmado, el organismo dará aviso en forma inmediata a los responsables de los establecimientos en los cuales dicho personal haya asistido a realizar tareas de control, quienes deberán tomar las medidas establecidas por la autoridad sanitaria nacional y/o provincial, con el objetivo de minimizar el riesgo de contagio.*

### **ACCIONES A IMPLEMENTAR:**

Cada vez que aparezca un **Caso sospechoso** o **Caso Confirmado** dentro del Establecimiento se pondrá en funcionamiento el siguiente lineamiento de actuación:

#### **Aislamiento**

Toda persona que presente los síntomas detallados anteriormente, deberá ser aislada en un ambiente acondicionado con ventilación natural. Las precauciones adecuadas para el manejo de los pacientes en investigación, probables o confirmados de infección por Covid-19 deben incluir las precauciones estándar, precauciones de contacto y precauciones de transmisión por gotas.

### **Comunicación**

Se deberá dar aviso inmediato a la autoridad sanitaria local a fin de asistir al paciente y efectuar el traslado en una unidad sanitaria hacia el nosocomio destinado para tal fin.

### **Donde llamar en caso de manifestar síntomas de la enfermedad:**

**Bueno Aires:** 148  
**C.A.B.A:** 107  
**Catamarca:** 383 154 238872  
**Chaco:** 0800 444 0829  
**Chubut:** 0800 222 2676  
**Córdoba:** 0800 122 1444  
**Corrientes:** 0379 497 4811  
**Entre Ríos:** 107  
**Formosa:** 107  
**Jujuy:** 0800 888 4767  
**La Pampa:** 0800 333 1135  
**La Rioja:** 107/ 911  
**Mendoza:** 0800 800 26843  
**Misiones:** 0800 444 3400  
**Neuquén:** **0800-333-1002**  
**Río Negro:** **911 o 107**  
**Salta:** 911  
**San Juan:** 107  
**San Luis:** 107  
**Santa Cruz:** 107  
**Santa Fe:** 0800 555 6549  
**Santiago del Estero:** 107  
**Tierra del Fuego:** 107  
**Tucumán:** 0800 555 8478

Se deberá dar aviso de manera inmediata y en forma fehaciente del incidente al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) el mismo día que se recibió la notificación del positivo confirmado o que registró un caso sospechoso dentro del Establecimiento.

Se deberá informar al personal y personas afines (transportistas, personal de servicios privados, etc.) de su posible exposición al COVID-19, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación para ese grupo, colaborando con dichas autoridades para el monitoreo del mismo.

### **Interrupción del Proceso de empaque**

El proceso de empaque quedará automáticamente interrumpido y se deberá aislar inmediatamente al personal que formó parte del grupo de trabajo en el que participó el trabajador “Caso Sospechoso” o “Caso Confirmado”. No se deberán iniciar las actividades hasta que se constaten las acciones preventivas descriptas a continuación:

#### **A. Desinfección del lugar**

Se deberá ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de los espacios comunes, de la línea de trabajo e instalaciones para el personal y aislamiento del producto que podría haber sido alcanzado. Los productos utilizados deben ser los recomendados por salud pública. Para estos casos las soluciones recomendadas por el Ministerio de Salud son:

Solución con hipoclorito de sodio (lavandina).

Solución Alcohólica al 70%.

Ver preparación de soluciones en Anexo I.

#### **B. Aislamiento de los productos alcanzados durante el proceso de empaque o frigorífico**

Tanto los productos en proceso (aquellos que se encuentran en la línea de empaque), como los que han sido procesados (aquellos que se encuentran empacados), deben aislarse inmediatamente, hasta no cumplir con el procedimiento de limpieza y, desinfección total y exhaustiva mencionada en el punto anterior.

Dado que no existe evidencia científica, acerca de la transmisión del virus que produce la enfermedad del COVID 19, a través de los alimentos frescos, es que no se procederá a su aislamiento más del tiempo del que demande la desinfección total del establecimiento

### **C. Verificación de las acciones realizadas una vez finalizada la desinfección total del Establecimiento:**

Oportunamente y cuando el establecimiento determine que se ha finalizado la desinfección pudiéndose continuar con las actividades y con el objetivo de corroborar que se efectivizaron las medidas precautorias para la prevención de contagio del COVID-19, el SENASA podrá solicitar al establecimiento:

El procedimiento utilizado y los registros de la limpieza y desinfección de la totalidad de las instalaciones, equipos, herramientas, etc., realizados a partir del día del incidente.

Los registros de los productos empacados (cantidad de bultos terminados con la documentación de trazabilidad, cuaderno de emboquillado y remitos de chacra).

Cabe mencionar que el SENASA podrá solicitar la documentación necesaria para confirmar que se tomaron las medidas sanitarias correspondientes para poder continuar con el proceso.

En caso de no contar con dicha documentación ni con evidencia de acciones preventivas, el Establecimiento quedará inhabilitado hasta el

---

cumplimiento de dichas medidas sanitarias, todo esto en virtud de preservar la salud del personal –a nivel particular- y la población –a nivel general-.

**Este lineamiento está en continua revisión de acuerdo con las novedades que vayan aconteciendo. Última actualización 24 de abril de 2020.**

**Adhieren:**





## ANEXO I: SOLUCIONES PARA DESINFECCIÓN

### 1. Solución lavandina

#### 1.1. Para pisos y paredes:

Concentración de lavandina presente en la etiqueta	Modo de preparación
55 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante
46 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante
25 g Cl/litro	Respetar la instrucción del Fabricante

#### 1.2. Para superficies y objetos de uso cotidiano en el establecimiento (mesas, barandas, picaportes, autoelevadores, zorras, etc.):

Concentración de lavandina presente en la etiqueta	Modo de preparación
55 g Cl/litro	100 ml lavandina + 5 litros de agua
46 g Cl/litro	110 ml lavandina + 5 litros de agua
25 g Cl/litro	200 ml lavandina + 5 litros de agua

#### 1.3. Para envases en contacto con alimentos:

Concentración de lavandina presente en la etiqueta	Modo de preparación
55 g Cl/litro	100 ml lavandina + 10 litros de agua

#### 1.4. Para desinfección de alimentos en inmersión durante 10 minutos:

Concentración de lavandina presente en la etiqueta	Modo de preparación
55 g Cl/litro	20 ml lavandina + 10 litros de agua con posterior enjuague con agua potable

### 2. Solución de alcohol

#### Para desinfección de superficies metálicas y desinfección de manos:

Concentración de alcohol presente en la etiqueta	Modo de preparación (alcohol 70°)
96°	7 partes de alcohol + 3 partes de agua potable