



# Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en campos e instalaciones frutícolas

---

Versión N° 2 - Marzo 2020

# Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en campos e instalaciones frutícolas

## – Introducción

En publicaciones recientes, tanto la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) como la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos de América, han señalado que no hay evidencias que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del virus SARS CoV-2.

Sin embargo, es necesario proteger la salud de las personas que laboran en la Industria Frutícola y reducir los riesgos de diseminación del virus a sus familias y a otras personas en los sitios de trabajo, para lo cual se ha desarrollado este documento con recomendaciones y prácticas para la prevención.

## – Índice

Tema	Página
<b>1. Información general</b>	<b>3</b>
¿Qué es el Coronavirus?	3
Modo de infección	3
Síntomas	3
¿Cuál es el tratamiento para la enfermedad COVID 19?	3
¿Puede contaminar los alimentos?	3
¿Puede contaminar las superficies?	3
<b>2. Medidas de prevención en instalaciones frutícolas</b>	<b>5</b>
2.1. Medidas de prevención a las personas	5
Lavado de manos	5
Estado de salud	6
Instrucciones a dar en caso de tos, estornudos	6
2.2. Medidas de prevención aplicables en el puesto de trabajo	6
2.3. Medidas de prevención aplicables superficies de trabajo y materiales	7
2.4. Capacitación	7
2.5. Medidas de prevención aplicables a oficinas	7
2.6. Medidas de prevención aplicables a casinos y áreas de uso común	8
2.7. Medidas de prevención aplicables a vehículos, equipos e instrumentos de uso compartido	8
2.8. Medidas de prevención frente a visitas	9
2.9. Medidas de prevención aplicables a transporte de personal	9

2.10. Medidas de prevención para prestadores de servicios y contratistas	9
<b>3. Plan de contingencia</b>	10
<b>4. Acciones sugeridas frente a casos positivos</b>	11
<b>Medidas de prevención en campo</b>	<b>13</b>
<b>1. Medidas de prevención a las personas</b>	13
1.1. Lavado de manos	13
1.2. Estado de salud	14
1.3. Instrucciones a dar en caso de tos, estornudos	14
<b>2. Medidas de prevención aplicables al puesto de trabajo</b>	14
<b>3. Capacitación</b>	15
<b>4. Medidas de prevención aplicables a oficinas</b>	15
<b>5. Medidas de prevención aplicables a comedores y áreas de uso común</b>	16
<b>6. Medidas de prevención aplicables a vehículos, equipos e instrumentos de uso compartido</b>	16
<b>7. Medidas de prevención frente a visitas</b>	17
<b>8. Medidas de prevención en transporte de personal</b>	17
<b>9. Medidas de prevención para prestadores de servicios y contratistas</b>	17
<b>10. Plan de contingencia</b>	18
<b>11. Acciones sugeridas frente a casos positivos</b>	19

## — 1. Información general

### **¿Qué es el Coronavirus?**

El Coronavirus de nombre específico SARS-CoV-2, es un virus que causa una enfermedad respiratoria en el ser humano denominada COVID-19, que se ha expandido a lo largo del mundo y en nuestro país.

### **Modo de infección**

El virus se contagia de persona a persona, transmitido principalmente por vías respiratorias, a través de fluidos provenientes de esas vías cuando la persona tose, estornuda o incluso, cuando habla. Por esta razón, una de las recomendaciones más importantes es mantener al menos un metro, e idealmente un metro y medio de distancia con otras personas y lavarse regularmente las manos.

También se puede transmitir en forma indirecta por superficies, cuando las microgotas originadas por tos, estornudos, etc., caen sobre ella, una persona la toca y luego, lleva su mano a su boca, nariz u ojos.

El virus puede ser transmitido desde personas con síntomas o en período de incubación, cuando aún no presenta síntomas, y sobrevivir por algunas horas sobre superficies o materiales, tales como mesas, manillas, utensilios, etc.

### **Síntomas**

Este virus causa síntomas similares a una gripe de características medias, como por ejemplo: fiebre, tos, expectoración, dificultad de respirar, dolor muscular y cansancio. Es posible que algunas personas no manifiesten síntomas suficientemente severos como para asociarlos a COVID-19, por lo que hay que estar atentos y adoptar un enfoque preventivo con aquellas personas sospechosas portar el virus, por haber tenido contacto directo con una persona positiva. Los pacientes críticos pueden llegar a cursar neumonía y muerte.

Tienen un mayor riesgo de contraer la enfermedad personas inmunodeprimidas, con enfermedades crónica y de la tercera edad.

### **¿Cuál es el tratamiento para la enfermedad COVID 19?**

A la fecha no hay un tratamiento para la enfermedad. Los pacientes ya infectados son tratados para reducir los síntomas clínicos (reducir la fiebre, facilitar la respiración, etc.). La vacuna contra la influenza no previene de la enfermedad causada por el Coronavirus SARS-CoV-2. Sin embargo, colaborará en evitar cuadros clínicos simultáneos.

### **¿Puede contaminar los alimentos?**

A la fecha no hay evidencia que el Coronavirus SARS-CoV-2 contamine los alimentos.

### **¿Puede contaminar las superficies?**

En general los Coronavirus no son estables sobre superficies secas, aunque pueden sobrevivir en ellas desde pocas horas a algunos días. Esto dependerá de algunas condiciones ambientales, tales como la humedad del aire (a más alta humedad, más larga sobrevivida), temperatura (a más alta temperatura, menor sobrevivida) y tipo o condición de la superficie. Si bien puede sobrevivir en superficies, no se reproduce sobre ellas.



*"Juntos, nuestra fruta vale más"*

# Medidas de prevención en instalaciones frutícolas

---

Versión N° 2 - Marzo 2020

## 2. Medidas de prevención en instalaciones frutícolas

### 2.1. Medidas de prevención a las personas

Actualmente la industria tiene establecido un conjunto de exigencias en cuanto a medidas de prevención de contaminación, que se encuentran en diversos protocolos de BPM y legislaciones de Inocuidad, que en la situación actual de peligros por Coronavirus SARS-CoV-2, deben ser enfatizadas.

La Unión Europea, la CDC de Estados Unidos y el MINSAL recomiendan varias medidas de autoprotección, que son aplicables para evitar contaminar a otras personas en la familia o en el trabajo y para prevenir la contaminación de superficies y materiales de trabajo.



#### Lavado de manos

El lavado de manos es la principal medida de protección recomendada por todas las autoridades, por lo cual esta instrucción debe ser enfatizada y exigida a todas las personas que trabajen en una instalación frutícola ya sea en las líneas de proceso, frigoríficos, talleres, oficinas, vigilancia, etc.

Por lo anterior, la primera actividad que debe realizar toda persona al ingresar a una planta o las oficinas, antes de dirigirse a otras dependencias, debe ser lavarse las manos o pasar por una estación de alcohol gel. Se recomiendan las siguientes medidas:

- Revisar y analizar la cantidad y distribución de lavamanos y su estado de funcionamiento. En cada lavamanos debe haber jabón, un medio sanitario para secado de manos, (idealmente, toallas de papel desechables) y receptáculos para basura, con tapa accionales a pedal.
- Debe haber lavamanos disponibles en los filtros sanitarios, servicios higiénicos, en cualquier puerta de salida-entrada o pasillo que comunique entre distintas secciones en el interior del packing y en zonas de descanso. Donde no se pueda disponer de lavamanos, instalar alcohol gel.
- Revisar y actualizar los instructivos para lavado correcto de las manos, siguiendo las instrucciones de las autoridades y reforzar a las personas en la capacitación de lavado de manos:
  - El lavado de manos correcto, con agua y jabón, debe durar 20 segundos con espuma sobre las manos y frotando la totalidad de sus superficie.
  - Siempre lavarse las manos en situaciones tales como:
    - Después de sonarse, toser o estornudar
    - Al ingresar a una planta o a las oficinas
    - Después de usar los baños
    - Antes de comer y al preparar sus alimentos
    - Después de tocar cualquier superficie de uso común (pasarelas, pasamanos, puertas, etc.)
    - Después de limpiar su puesto de trabajo o equipos
    - Luego de manejar dinero
- Recordar a las personas evitar tocar su cara, ojos, nariz y boca sin lavarse las manos anteriormente. Esto es difícil de lograr, pues son movimientos reflejos, pero debe recordarles estar alertas cuando vaya a tocar su cara.



## Estado de salud

- Supervisar el estado de salud de las personas. Una buena forma de hacerlo es efectuar a diario mediciones de temperatura a todo el personal, a fin de detectar tempranamente posibles síntomas.(37,8 °C es indicador de síntomas). La medición de temperatura también se debe efectuar a contratistas, personal externo, visitas, autoridades y toda persona que ingrese a las instalaciones y oficinas.
- Recordar a las personas la necesidad de reportar si presentan síntomas, para tomar las medidas de resguardo.
- Recordar en forma permanente la instrucción de no estornudar o toser sobre las superficies o materiales de trabajo. Las personas que presenten tos o estornudos deberían ser separadas de sus labores y enviadas a su hogar.
- Evite contacto directo (al menos un metro e idealmente un metro y medio) con las personas que muestren tos, estornudos o síntomas similares a resfrío o gripe.



### Instrucciones a dar en caso de tos, estornudos:

Se recomienda indicar a las personas las siguientes instrucciones:

- Toser o estornudar, se debe hacer en su antebrazo o en un pañuelo desechable. NUNCA se debe tapan la boca con la mano.
- Botar de inmediato el pañuelo usado, en un recipiente con tapa accionable a pedal.
- Lavarse las manos con agua y jabón después de toser o estornudar. Puede usar alcohol gel como medida adicional al lavado de manos.

## 2.2. Medidas de prevención aplicables en el puesto de trabajo

- En todos los puestos de trabajo, es recomendable generar una distancia adecuada, (al menos un metro e idealmente un metro y medio), entre las personas.
- Es recomendable mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, sin cambiar de sitio ni de equipo de trabajo.
- Mantener registro diario de la ubicación de las personas, para poder efectuar trazabilidad frente a síntomas de la enfermedad.
- Reducir al máximo el tránsito de personas en las instalaciones, readecuar rutas de tráfico, incluyendo actividades móviles por naturaleza, como es el caso de las personas de control de calidad, grueros, mantención, etc.
- Disponer el listado de todas las personas que trabajan en aseo y limpieza de todos los recintos. Revisar que sus equipos de protección personal se encuentren en buen estado y que ellos están tomando las prevenciones recomendadas por la empresa.
- Los supervisores deben verificar en forma permanente que todas las personas (incluyendo a quienes no manipulan alimentos), sigan las instrucciones de prevención establecidas, como mínimo las siguientes:
  - Verificar que se cuenta con agua y jabón, o alcohol gel.
  - Que todas las personas de la sección realizaron lavado de manos.
  - Verificar que las personas no presenten resfríos o síntomas de la enfermedad (temperatura, tos, estornudos, dificultad para respirar).
  - Recordar a las personas que avisen cuando tengan síntomas de la enfermedad y necesidad de asistencia.
  - Asignar puestos de trabajo a una distancia de al menos un metro e idealmente un metro y medio y registrar los nombres de las personas por lugar de trabajo utilizado cada día.

### 2.3. Medidas de prevención aplicables a superficies de trabajo y materiales



Tanto la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA), como la FDA de Estados Unidos de América, han señalado que no hay evidencias que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del Coronavirus SARS CoV-2. Es importante tomar acciones de prevención tanto para la persona como para el producto, superficies de trabajo, materiales y hacia las personas que trabajan en esa misma área.

- Retirar de los lugares donde tengan contacto con el producto, materiales y superficies a quienes muestren síntomas como tos, fiebre o estornudos.
- Si hay sospechas que haya ocurrido contaminación por microgotas de saliva en una superficie o material de trabajo, se debe limpiar y desinfectar el área. Para ello debe usar los ingredientes activos identificados por EPA válidos para Coronavirus, entre ellos, alcohol sobre 70% de concentración, hipoclorito de sodio al 0,1 - 0,5% o peracético. No usar el material que pudiese estar contaminado.
- Desinfectar a diario las superficies de uso por múltiples personas, tales como botoneras, pasamanos, manillas, herramientas, etc.
- Mantener siempre cubiertos todos los materiales de empaque y embalaje.

### 2.4. Capacitación

- Realice charlas a todas las personas para dar a conocer las medidas de prevención de este Coronavirus, incluyendo el no saludar de manos, besos o abrazos y la necesidad de avisar cuando presenten síntomas de la enfermedad y cuando tengan personas afectadas en su grupo familiar o de contacto.
- Reforzar la capacitación sobre lavado de manos
- Enfaticar a todas las personas las medidas de higiene de alimentos establecidas por la empresa.
- Instruir a las personas a no hablar durante su trabajo, a menos que sea necesario, a fin de evitar transmisión o diseminación del virus por microgotas de saliva.
- Incluya la instrucción de no compartir vasos o bombillas al tomar agua.
- El uso de mascarillas es solamente una opción para evitar que la persona que la usa contagie a otras personas, pero no protege de la infección. Los supervisores deben explicar su uso correcto según las instrucciones en el envase o del proveedor.

### 2.5. Medidas de prevención aplicables a oficinas

El personal de oficina también debe ser capacitado en las medidas ya señaladas y adicionalmente deben aplicarse las siguientes medidas de prevención en su ambiente de trabajo:

- Efectuar desinfección diaria de superficies de trabajo tales como escritorios, mesones de atención, teléfonos, teclados, celulares, manillas de puertas, pasamanos, etc.
- Dependiendo del equipo, una vez limpiadas las superficies, es necesario aplicar alcohol etílico al 70% u otro desinfectante.
- Instruir al personal que avise de inmediato si falta jabón o alcohol gel en baños y lavamanos.



- Actualizar la señalética que recuerda el lavado de manos frecuente, en especial después de toser, atender público, etc.
- Mejorar la ventilación en todas las áreas/oficinas de uso compartido o donde trabajen muchas personas.

## 2.6. Medidas de prevención aplicables a casinos y áreas de uso común



- Antes de ingresar a casino, todas las personas deben lavarse las manos según las instrucciones ya señaladas o disponer de alcohol gel.
- Establecer un número máximo de personas al interior del casino, de acuerdo al tamaño del recinto, pero nunca exceder de 50 personas. Para cumplirlo, se sugiere tener mayor cantidad de turnos de almuerzo para evitar aglomeraciones.
- Considerar aumentar la distancia entre las sillas (al menos un metro e idealmente un metro y medio) para reducir las posibilidades de contacto directo o contaminación cruzada del virus.
- Evitar las entregas colectivas de cubiertos, pan y otros, donde los empleados sacan por sí mismos sus elementos, generando un riesgo de contaminación cruzada.
- Desinfectar entre turnos las sillas, mesones de atención y mesas con un desinfectante adecuado (hipoclorito de sodio al 0,1 - 0,5%, alcohol sobre 70%, u otros que sean permitidos para contacto con alimentos).
- Supervisar a diario la salud de los operadores del casino.
- Aplicar lo señalado (distancias, desinfección) a las áreas de descanso
- En los baños, casilleros y vestidores:
  - Aumentar la frecuencia de la desinfección de las superficies. En cada turno desinfectar sanitarios, estanques, casilleros, manillas y puertas.
  - Tomar medidas para evitar aglomeraciones en su interior, en especial a la entrada y salida de turnos.
  - Establecer un número máximo de personas utilizando los servicios en forma simultánea.
- En todos los lugares donde los trabajadores deben permanecer en una fila, por ejemplo, control de asistencia, ingresos a casino o comedores, pagos de remuneraciones, mantener separación, (al menos un metro e idealmente un metro y medio) y poner demarcación de separación física en pisos de áreas comunes.
- Para actividades comunitarias, por ejemplo capacitación, reuniones informativas, pago de salarios, etc., citar grupos pequeños para evitar aglomeraciones.

## 2.7. Medidas de prevención aplicables a vehículos, equipos e instrumentos de uso compartido

En muchos sitios se utilizan elementos que son manejados por varias personas. Algunos ejemplos son los siguientes: teléfonos y computadores en centrales telefónicas o en recepción de oficinas, equipos de control de calidad y salas de control de procesos, en la sección de recepción de frutas, teclados, instrumentos, etc.

Todos estos equipos deben ser limpiados y desinfectados al menos una vez al día. Los operadores se deben lavar las manos frecuentemente.

En el caso de vehículos de uso compartido, incluyendo grúas, limpiar con un paño húmedo con solución jabonosa y desinfectar a diario (Alcohol etílico, solución de hipoclorito de sodio al 0,1%) partes como volante, palanca de cambios, botoneras, comandos (bocina, señalizador, limpiaparabrisas), retrovisor interior, manillas de puertas, alzavidrios, tapa de guantera, etc.

## **2.8. Medidas de prevención frente a visitas**

En la situación actual, es recomendable no aceptar visitas en los sitios de trabajo. Sin embargo será necesario aceptar la entrada de proveedores, entrega de correspondencia etc.

- La primera actividad que debe realizar toda persona al ingresar a una planta o a las oficinas debe ser lavarse las manos, o pasar por una estación de alcohol gel, antes de dirigirse a otras dependencias.
- A las visitas también es recomendable efectuar la medición de temperatura.

## **2.9. Medidas de prevención aplicables a transporte de personal**

Las siguientes recomendaciones aplican a todo medio de transporte de personal:

- Desinfectar diariamente el interior de los buses de acercamiento. Puede ser asperjando alcohol u otros desinfectantes comerciales apropiados. Es importante desinfectar pasamanos, asientos, cortinas. El conductor debe desinfectar volantes, palanca de cambios, botoneras.
- Exigir al proveedor del servicio, la ventilación de los buses cuando no se encuentren en servicio.
- Instruir mantener un metro de distancia y utilizar siempre los mismos asientos.
- No llevar pasajeros de pie para reducir la congestión en el salón del bus.
- Se recomienda que todos los pasajeros utilicen mascarillas.

## **2.10. Medidas de prevención para prestadores de servicios y contratistas**

La empresa debe informar a los contratistas y prestadores de servicios el plan o medidas de prevención establecidas y exigir el cumplimiento

- Exigir a todos los prestadores de servicios (inspectores de servicios oficiales, certificadores, subcontratos, etc.), contratistas y transportistas, no enviar personal con algún síntoma de la enfermedad. El control del estado de salud del personal asignado lo debe hacer el proveedor antes de la realización del servicio.
- Exigir que los transportistas permanezcan al interior de su camión mientras realizan cargas, y prohibir ingresos a zonas de carga o deambular por distintas áreas de la empresa.

## — 3. Plan de contingencia

Elaborar un plan de contingencia acordado con los Servicios de Salud locales sobre las acciones a seguir y que considere al menos los siguientes aspectos:

- Planificar qué hacer en caso de detección o la aparición de síntomas severos.
- Considerar como primer paso, avisar a las Autoridades de salud locales y a la Mutual o Asociación de seguridad que corresponda.
- Considerar un área específica, aislada y conocida por todos para recibir a las personas que durante su permanencia en las instalaciones muestren síntomas de Coronavirus, antes de ser enviados al Centro de Salud respectivo.
- Conocer cuántas personas se encuentran en los grupos de riesgo (Tercera edad, preexistencia de enfermedades respiratorias, cardíacas, embarazadas, inmunodeprimidos, etc.), a fin de considerar las medidas especiales necesarias.
- Disponer de teléfonos de contacto de las Autoridades de Salud locales y Mutual o Asociación de seguridad a la que la empresa se encuentre adherida.

Los síntomas principales según el Centro para Prevención y Control de Enfermedades de Estados Unidos, (CDC), son los siguientes:

- Fiebre
- Tos
- Dificultad para respirar

Según CDC, cuando la persona presenta los siguientes síntomas, se deben considerar como casos de emergencia:

- Dolor o presión persistente en el pecho
- Dificultad para mantenerse de pie
- Confusión
- Piel o labios de color azulino

Además del Plan de Contingencia frente a la situación actual, recordar el permanente cumplimiento al Art. 184 del Código del Trabajo, referido a la obligación de las partes de cumplir con las condiciones de higiene que se encuentran contenidas e informadas en el Reglamento de Orden, Higiene y Seguridad.

## 4. Acciones sugeridas frente a casos positivos

En caso que una persona que trabaje en la instalación u oficinas haya resultado positiva al test Covid 19, se sugiere seguir las siguientes medidas:

1. Hacer trazabilidad de la ocupación de la persona comprometida para separar del trabajo a quienes hayan tenido contacto directo con ella.
2. Desinfectar en forma detallada el o las áreas de trabajo de la persona comprometida.
3. Aumentar frecuencia de medición de temperatura de las personas. Debería ser diaria, a la entrada y a la salida del trabajo.
4. Explicar a las personas de la planta la situación y las medidas de prevención tomadas (la desinfección efectuada, la situación de la persona comprometida, enfatizar el lavado de manos frecuente y alcohol gel una vez lavadas, etc.).
5. Mantener registros firmados de todas las acciones tomadas.
6. Nunca informar el nombre de la persona afectada (excepto a la autoridad cuando lo requiera), pues ello podría dar lugar a problemas legales.
7. Se debe solicitar que las personas que hayan tenido contacto con un caso positivo o lo tengan en su grupo familiar, avisen a su supervisor. La persona debe mantenerse en su hogar.

Lo anterior puede variar en la medida que la situación evolucione y las autoridades establezcan criterios adicionales.

### **Información adicional:**

Ministerio de Salud

- Consultas, recomendaciones, consejos: Teléfono: 600 360 77 77
- Información sobre Coronavirus: [www.minsal.cl](http://www.minsal.cl)



*"Juntos, nuestra fruta vale más"*

# Medidas de prevención en campo

---

Versión N° 2 - Marzo 2020

## Medidas de prevención en campo

Tanto la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA), como la FDA de Estados Unidos de América, han señalado que no hay evidencias que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del Coronavirus SARS-CoV-2.

Actualmente la industria tiene establecido un conjunto de exigencias en cuanto a medidas de prevención de contaminación, que se encuentran en diversos protocolos de BPA y legislaciones de Inocuidad. Se sugiere que los productores agrícolas continúen aplicando todas las prácticas de higiene establecidas en las BPA y en los procedimientos internos del predio. Sin embargo, en la situación actual de peligros por Coronavirus CoV-2 y dada la naturaleza de las faenas, es necesario enfatizar las siguientes:

## 1. Medidas de prevención a las personas

La Unión Europea, la CDC de Estados Unidos de América y el MINSAL recomiendan varias medidas de autoprotección, que también son aplicables para evitar contaminar a otras personas en la familia y también son aplicables a los trabajos en campo, complementándolas con las siguientes recomendaciones.

### 1.1. Lavado de manos

El lavado de manos es la principal medida de protección recomendada por todas las autoridades a nivel mundial, por lo cual esta instrucción debe ser enfatizada y exigida a todas las personas que trabajen en el campo y las oficinas, embalaje, frigoríficos, etc.

Por lo anterior, la primera actividad que debe realizar toda persona al ingresar al campo o las oficinas, antes de dirigirse a otras dependencias, debe ser lavarse las manos o pasar por una estación de alcohol gel.

- Se debe revisar, actualizar y reforzar la capacitación e instructivos sobre la forma correcta de lavarse las manos y supervisar su cumplimiento, a todas las las personas en el campo, talleres, oficinas, etc.
- El lavado de manos correcto, con agua y jabón, debe durar 20 segundos con espuma sobre las manos y frotando la totalidad de sus superficie.
- Siempre lavarse las manos en situaciones tales como:
  - Después de sonarse, toser o estornudar
  - Al ingresar al trabajo o a la oficina
  - Después de usar los baños
  - Antes de comer y al preparar sus alimentos
  - Después de tocar cualquier superficie de uso común (pasarelas, pasamanos, puertas, etc.)
  - Después de limpiar su puesto de trabajo o equipos
- En las actividades de campo (cosecha), se debe aumentar la cantidad de estaciones de lavado de manos con jabón. En su defecto, los supervisores deben disponer de alcohol gel para tener a disposición de las personas
- Recordar a las personas que eviten tocar su cara, ojos, nariz y boca sin lavarse las manos anteriormente. Esto es difícil de lograr, pues son movimientos reflejos, pero se debe pedir que las personas estén atentas cuando vayan a tocar su cara.



## 1.2. Estado de salud

- Es recomendable supervisar el estado de salud de las personas. Una buena forma de hacerlo es efectuar mediciones de temperatura a diario a fin de detectar tempranamente posibles síntomas. De no disponer de termómetros, se debe estar atentos a síntomas similares a resfrío: tos, estornudos, fiebre.
- Recordar a las personas la necesidad de reportar si presentan síntomas, para tomar las medidas de resguardo. Las personas que presenten tos, estornudos, fiebre, deberían ser separadas de sus labores y enviadas a su hogar.
- Recordar en forma permanente la instrucción de no estornudar o toser sobre las superficies o materiales de trabajo. Es necesario enfatizar las instrucciones sobre no escupir y las formas correctas de sonarse (pañuelos desechables).
- Evitar contacto directo, (al menos un metro e idealmente un metro y medio), con las personas que muestren tos, estornudos o síntomas similares a resfrío o gripe.

## 1.3. Instrucciones a dar en caso de tos, estornudos

Se debe dar a las personas las siguientes instrucciones:

- Toser o estornudar, se debe hacer en su antebrazo o en un pañuelo desechable. NUNCA se debe tapar la boca con la mano.
- Botar de inmediato el pañuelo usado . En la faena de campo se deben instalar suficientes recipientes de basura, con tapa accionable a pedal.
- Lavarse las manos con agua y jabón después de toser o estornudar. Puede usar alcohol gel como medida adicional al lavado de manos.

## 2. Medidas de prevención aplicables al puesto de trabajo

- En todos los sitios de trabajo, es recomendable generar una distancia adecuada, (al menos un metro e idealmente un metro y medio), entre las personas.
- Es recomendable mantener a las personas en la misma actividad, sin cambiar de equipo de trabajo.
- Mantener registro de la actividad de las personas y sitio de trabajo, (cuarteles que cosecharon etc.), para poder efectuar trazabilidad frente a síntomas de la enfermedad
- Reducir al máximo el tránsito de personas, incluyendo reducir todo lo posible, las actividades móviles por naturaleza, como es el caso de tractoristas, control de cosecha etc.
- En cosecha, organizar al personal con separaciones por tramos para evitar aglomeración.
- En las estaciones de agua para bebida, no permitir el uso de bombillas o vasos compartidos.
- Disponer el listado de todas las personas que trabajan en aseo y limpieza de todos los recintos. Revisar que sus equipos de protección personal se encuentren en buen estado y que ellos están tomando las prevenciones recomendadas por la empresa.
- Retirar a quienes muestren síntomas como tos, fiebre o estornudos de los lugares donde tengan contacto con la fruta, o con los materiales de cosecha.

- Si hay sospechas que haya ocurrido contaminación por microgotas de saliva (estornudos, tos) en los materiales de cosecha, se debe limpiar y desinfectar. Para ello puede usar, alcohol sobre 70% de concentración, hipoclorito de sodio al 0,1 - 0,5% y peracético. No usar el material que pudiese estar contaminado.
- Mantener siempre cubiertos todos los materiales de cosecha.
- El productor o los supervisores deben verificar en forma permanente que todo el personal siga las instrucciones de prevención establecidas, como mínimo:
  - Verificar que se cuenta con agua y jabón, o alcohol gel.
  - Que estaciones de lavado de manos y bebida se encuentran operativas y en buen estado.
  - Que todas las personas realizaron lavado de manos.
  - Verificar que las personas no presenten resfríos o síntomas de la enfermedad (temperatura, tos, estornudos, dificultad para respirar).
  - Recordar a las personas que avisen cuando tengan síntomas de la enfermedad y necesidad de asistencia.
  - Asignar puestos de trabajo distanciados al menos un metro e idealmente un metro y medio y registrar los nombres por lugar de trabajo utilizado cada día.

### — 3. Capacitación

Realice charlas a todas las personas para dar a conocer las medidas de prevención de este Coronavirus, incluyendo el no saludar de manos, besos o abrazos y la necesidad de avisar cuando presenten síntomas de la enfermedad y cuando tengan personas afectadas en su grupo familiar o de contacto.

- Reforzar la capacitación sobre lavado de manos
- Enfatizar a todas las personas las medidas de higiene de alimentos establecidas por la empresa.
- Instruir a las personas a no hablar durante su trabajo, a menos que sea necesario, a fin de evitar transmisión o diseminación del virus por microgotas de saliva.
- Incluir la instrucción de no compartir vasos o bombillas al tomar agua.
- El uso de mascarillas es solamente una opción para evitar que la persona que la usa contagie a otras personas, pero no protege de la infección. Los supervisores deben explicar su uso correcto según las instrucciones en el envase o del proveedor.

### — 4. Medidas de prevención aplicables a oficinas

El personal de oficina también debe ser capacitado en las medidas ya señaladas y adicionalmente deben aplicarse las siguientes medidas de prevención en su ambiente de trabajo:

- Efectuar desinfección diaria de escritorios, mesones de atención, teléfonos, teclados, celulares, mouse, manillas de puertas, pasamanos, etc. Poner atención a todos los equipos que use más de una persona. Para la desinfección se puede usar alcohol étílico al 70%, hipoclorito de sodio al 0,5 % u otro desinfectante.
- Instruir al personal que avise de inmediato si falta jabón o alcohol gel en baños y lavamanos.
- Mejorar la ventilación en todas las áreas/oficinas de uso compartido o donde trabajen muchas personas.

## — 5. Medidas de prevención aplicables a comedores y áreas de uso común

- Establecer un número máximo de personas al interior del comedor, de acuerdo al tamaño del recinto, pero nunca exceder de 50 personas. Para cumplirlo, se sugiere tener mayor cantidad de turnos de almuerzo para evitar aglomeraciones.
- Aumentar la distancia entre las personas durante el almuerzo, (al menos un metro e idealmente un metro y medio), para reducir las posibilidades de contacto directo o contaminación cruzada del virus.
- Desinfectar entre turnos las bancas, sillas, mesones con un desinfectante adecuado (hipoclorito de sodio al 0,1 - 0,5%, alcohol sobre 70%, u otros que sean permitidos para contacto con alimentos).
- Aplicar lo señalado (distancias, desinfección) a las áreas de descanso.
- En los baños, casilleros y vestidores:
  - Aumentar la frecuencia de la desinfección de las superficies. A diario desinfectar sanitarios, estanques, casilleros, manillas y puertas.
  - Tomar medidas para evitar aglomeraciones en su interior, en especial a la entrada y salida de turnos.
- Para actividades comunitarias, por ejemplo capacitación, reuniones informativas, pago de salarios etc, citar grupos pequeños para evitar aglomeraciones.
- Donde las personas deben permanecer en una fila, por ejemplo, control de asistencia, pagos de remuneraciones, etc., mantener separación, (al menos un metro e idealmente un metro y medio) y poner demarcación de separación física en pisos de áreas comunes.

## — 6. Medidas de prevención aplicables a vehículos, equipos e instrumentos de uso compartido

En muchos sitios se utilizan elementos que son manejados por varias personas, como es el caso de teléfonos y computadores, equipos de medición de calidad (refractómetros, balanzas y similares).

En el caso que en el predio se laven elementos de tela tales como delantales, capachos, etc., se debe hacer con agua a 90 °C y usar detergente.

Todos estos equipos deben ser limpiados y desinfectados al menos una vez al día. Las personas que los operan se deben lavar las manos frecuentemente.

En el caso de vehículos de uso compartido, incluyendo tractores, limpiar con un paño húmedo con solución jabonosa y desinfectar a diario (con alcohol etílico al 70% o con solución de hipoclorito de sodio al 0,1%) partes como volante, palanca de cambios, botoneras, comandos (bocina, señalizador, limpiaparabrisas), espejo retrovisor interior, manillas de puertas, alzavidrios, tapa de guantera, etc.

## — 7. Medidas de prevención frente a visitas

En la situación actual, es recomendable no aceptar visitas en el campo. Sin embargo será necesario aceptar la entrada de proveedores, entrega de correspondencia, etc.

La primera actividad que debe realizar toda persona al ingresar al campo o a la oficina debe ser lavarse las manos, o pasar por una estación de alcohol gel.

## — 8. Medidas de prevención en transporte de personal

Las siguientes recomendaciones aplican a todo medio de transporte de personal ya sea buses, furgones o camionetas de doble cabina:

- Desinfectar diariamente el interior de los vehículos de acercamiento. Puede ser asperjando alcohol u otros desinfectantes comerciales apropiados. Es importante desinfectar pasamanos, asientos, cortinas.
- Exigir al proveedor del servicio, la ventilación de los buses y otros vehículos cuando no se encuentren en servicio.
- En el caso de buses, no llevar pasajeros de pie para reducir la congestión en el salón del bus.
- Instruir mantener un metro de distancia y utilizar siempre los mismos asientos.
- Se sugiere que los pasajeros utilicen mascarillas.

## — 9. Medidas de prevención para prestadores de servicios y contratistas

- El productor debe informar a los contratistas y prestadores de servicios el plan o medidas de prevención establecidas y exigir el cumplimiento
- Exigir a todos los prestadores de servicios (inspectores de servicios oficiales, certificadores, subcontratos, etc.) y transportistas, no enviar personal con algún síntoma de la enfermedad. El control del estado de salud del personal asignado lo debe hacer el proveedor antes de la realización del servicio.
- Exigir que los transportistas permanezcan al interior de la cabina mientras realizan cargas y prohibir deambular por distintas áreas del campo.

## 10. Plan de contingencia

Es necesario elaborar un plan de contingencia acordado con los servicios locales sobre las acciones a seguir, considerando qué hacer en caso de detección o la aparición de síntomas severos.

- Considerar como primer paso, avisar a las Autoridades de salud locales y a la Mutual o Asociación de Seguridad a las que se encuentre suscrito el predio. .
- Designar un área específica, aislada y conocida por todos para recibir a las personas que durante su permanencia en el campo muestren síntomas de Coronavirus, antes de ser enviados al Centro de Salud respectivo.
- Conocer cuántas personas se encuentran en los grupos de riesgo (Tercera edad, preexistencia de enfermedades respiratorias, cardíacas, embarazadas, inmunodeprimidos, etc.), a fin de considerar las medidas especiales necesarias. De igual forma, tener el listado de las personas que trabajen en actividades de limpieza y aseo de baños u otras instalaciones similares.
- Disponer de teléfonos de contacto con las Autoridades de Salud locales y Mutual o Asociación de seguridad a la que la empresa se encuentre adherida.
- Los síntomas principales, según el Centro para Prevención y Control de Enfermedades de Estados Unidos (CDC), son los siguientes:
  - Fiebre
  - Tos
  - Dificultad para respirar

Según CDC, cuando la persona presenta los siguientes síntomas, se deben considerar como caso de emergencia:

- Dolor o presión persistente en el pecho
- Dificultad para mantenerse de pie
- Confusión
- Piel o labios de color azulino

Además del plan de contingencia frente a la situación actual, recordar el permanente cumplimiento al Art. 184 del Código del Trabajo, referido a la obligación de las partes de cumplir con las condiciones de higiene que se encuentran contenidas e informadas en el Reglamento de Orden, Higiene y Seguridad.



## — 11. Acciones sugeridas frente a casos positivos

En caso que una persona que trabaje en el predio u oficina haya resultado positiva al test Covid 19, se sugiere seguir las siguientes medidas:

1. Hacer trazabilidad de la ocupación de la persona comprometida para separar del trabajo a quienes que hayan tenido contacto directo con la persona involucrada.
2. Desinfectar en forma detallada el área o material de trabajo de la persona comprometida.
3. Aumentar frecuencia de medición de temperatura de las personas o la vigilancia de síntomas de la enfermedad (tos, fiebre, estornudos, etc.).
4. Explicar a las personas del campo la situación y las medidas de prevención tomadas. (La desinfección efectuada, la situación de la persona comprometida, enfatizar el autocuidado, el lavado de manos frecuente y uso de alcohol gel una vez lavadas, etc.).
5. Mantener registros firmados de todas las acciones tomadas.
6. Nunca informar el nombre de la persona afectada, (excepto a la autoridad cuando lo requiera), pues ello podría tener lugar a problemas legales.
7. Se debe solicitar que las personas que hayan tenido contacto con un caso positivo o lo tengan en su grupo familiar avisen a su supervisor. La persona debe mantenerse en su hogar.

Lo anterior puede variar en la medida que la situación evolucione y las autoridades establezcan criterios adicionales.

### **Información adicional:**

Ministerio de Salud

- Consultas, recomendaciones, consejos: Teléfono: 600 360 77 77
- Información sobre Coronavirus: [www.minsal.cl](http://www.minsal.cl)



Este documento ha sido elaborado por el Comité de Inocuidad de ASOEX.

Para su preparación se han consultado publicaciones de las siguientes entidades:

- Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA.
- Center for Disease Control and Prevention (CDC), USA.
- Environmental Protection Agency (EPA).
- European Food Safety Authority (EFSA).
- European Fresh Produce Association, Freshfel.
- European Center for Disease Prevention and Control (ECDC).
- Food and Drug Administration (FDA), USA.
- Food Safety Authority of Ireland.
- Organización Mundial de la Salud (OMS).
- United Fresh, USA.
- United States Department of Labor. Occupational Safety and Health Administration.

Este documento ha sido  
elaborado por el **Comité de  
Inocuidad de ASOEX.**

