Ficha de actuación en el lugar de trabajo para el sector agrícola



1. MEDIDAS OBLIGATORIAS

- Transporte público o privado sujeto a pago.
- Ascensores y funiculares.
- Espacios cerrados.
- Espacios comunes de condominios.
- Vía pública de zonas urbanas o pobladas.
 - Uso Obligatorio de Mascarilla

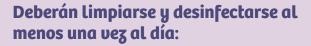


- Mantener un metro lineal de distancia entre cada persona.
- En espacios cerrados de atención a público, no puede haber más de una persona por cada 10 m.
- En los lugares donde se formen filas, se deberá demarcar la distancia de un metro lineal.



Distanciamiento físico

Higiene, limpieza y desinfección



- Lugares de trabajo.
- Herramientas y elementos de trabajo.
- Espacios cerrados de uso comunitario.



Todos los recintos cerrados que atiendan público deberán señalizar:

- Información sobre el aforo máximo permitido.
- Información que recuerde el distanciamiento físico mínimo que se debe respetar al interior del recinto.
- Obligaciones y recomendaciones generales de autocuidado.

sector agrícola



2. MEDIDAS DE AUTO CUIDADO





3. CAPACIDAD, ENTRADA Y SALIDA DE LA PLANTA O FAENA

- Identifica y señaliza las rutas de ingreso y salida para evitar aglomeraciones. Si cuentas con 2 o más accesos, habilita uno para el ingreso y otro para la salida. Si cuentas con un solo acceso, demarca el sentido de circulación.
- Demarca el distanciamiento físico de al menos 1 metro lineal, en todos los lugares en donde puedan formarse filas.



- Controla al inicio de la jornada laboral, la temperatura corporal y los síntomas asociados a Covid-19¹.
- Dispone de mascarillas para evitar la propagación del virus COVID-19, así como también facilita el acceso al lavado de manos con agua y jabón. En caso de no contar con dicho acceso, facilita solución de alcohol al 70%.
- Exige el uso de mascarilla que cubra nariz y boca. Si es posible, declaración voluntaria de sintomatología asociada al COVID-19 y datos de contacto para efectos de trazabilidad.
- Restringe el número de terceros externos que ingresan a la planta o faena al mínimo indispensable y organiza los ingresos por bandas de manera de reducir la interacción con los trabajadores(as). Solo podrán ingresar luego del control de temperatura corporal y síntomas asociados al COVID-19, y cumpliendo la exigencia de uso de mascarillas que cubra boca y nariz y la desinfección de manos.
- Habilita contenedores de basura a la salida de la planta o faena para disposición de desechos y elementos de protección personal utilizados durante la jornada.
- Los predios agrícolas deben mantener las puertas de acceso cerradas, se recomienda tener un registro de control de las personas.
 Debe quedar estrictamente prohibido que ingresen personas ajenas a la faena (que no sean trabajadores o transportistas).

sector agrícola



- Sigue el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes COVID-19² del Ministerio de Salud e informa, capacita y entrega los elementos de protección personal obligatorios a los trabajadores(as) que realizan estas tareas.
- Limpia y desinfecta al menos una vez al día, o entre turnos si los hubiere, los espacios, superficies y elementos expuestos al flujo de personas (piso, manillas, ascensores, comedor, mesones, área de reloj control, huelleros, libro de firma, lápices, etc).
- Limpia y desinfecta, después de cada viaje, los vehículos (manijas, volante, freno de mano, accesorios, etc.), maquinaria y herramientas de trabajo.
- Incorpora estaciones de lavado de manos o dispensadores de solución de alcohol al 70% en distintos espacios de la planta o faena, especialmente en lugares de alto flujo (libro de asistencia, reloj control, ascensores, comedores y otros) e incentiva el lavado de manos frecuente.
- Procura que la ropa de trabajo sea de uso personal y exclusiva para operar dentro de la planta o faena y que se lave diariamente.
- Instala casilleros de ropa con una distancia de al menos 1 metro de separación. Si dichos casilleros no son de uso individual, deben ser desinfectados después de cada uso.
- En el caso de vestidores, establece y respeta el aforo máximo de personas con el fin de resguardar el distanciamiento de al menos 1 metro. El aforo debe estar visible en la puerta de entrada.
- Aumenta la frecuencia de limpieza y desinfección de estos lugares, poniendo especial atención en aquellos objetos utilizados con frecuencia por los trabajadores, como inodoros, manillas de puertas, llaves de agua, lockers, sector de duchas, bancas, etc.



Adapta los espacios de oficinas, packing, bodegas y otros, y los puestos de trabajo, de manera que sea posible mantener al menos a 1 metro de distancia. En caso contrario, establece barreras físicas para separar al personal.



- Organiza el trabajo, acordando y comunicando las acciones respecto al reintegro y plan de prevención.
- Limita, si es posible, el número de personas con que el trabajador tiene contacto durante la jornada (ejemplo: durante la cosecha, establece el número de trabajadores para las labores, buscando que su concentración evite que estos se acerquen a menos de un metro y medio de distancia). Si es posible, establece cuadrillas o cluster, contribuyendo a la trazabilidad y a la continuidad de operaciones.
- Dispone de mascarillas que cubran nariz y boca en cantidad suficiente para permitir un recambio diario, con el fin de evitar el deterioro por humedad, suciedad o deformación de ellas al interior de la planta o faena.
- Evita las reuniones presenciales dentro de la planta o faena, favoreciendo vías telemáticas. En caso de no ser posible, reduce al mínimo los asistentes y asegura el distanciamiento físico durante la reunión.
- Habilita, en la medida de lo posible, circuitos de circulación separados en la planta o faena, ya sea en accesos y salidas, en escaleras y en áreas comunes para evitar el cruce de personas y asegurar el distanciamiento físico.

Ficha de actuación en el lugar de trabajo para el sector agrícola



- Limita al mínimo el tránsito y uso de zonas de alto tráfico o de descanso en cuanto a afluencia y tiempo de permanencia (portería, oficinas, comedores, bodegas y sectores de permanencia de cuadrillas).
 Demarca el distanciamiento físico y organiza turnos de uso. En el caso de las zonas de descanso, asegura que estén lejos de las áreas de producción, con acceso cercano a agua potable y baños, y sujetas a una desinfección permanente.
- Dispone el uso personal de las herramientas. Tras cada turno limpia el equipamiento. Para la entrega a los trabajadores de herramientas, agroquímicos, y equipos de protección personal, evita hacerlo de mano en mano y establece un área de transferencia donde se deposite el material y documentación necesaria.
- Implementa horarios de almuerzo y/o colación diferidos en la planta o faena, asegurando el distanciamiento físico de al menos 1 metro, procurando la ventilación frecuente de las instalaciones y su limpieza y desinfección entre turnos. Se recomienda establecer cuadrillas de trabajo o cluster, facilitando la trazabilidad de contactos y la continuidad de las operaciones.
- En comedores y casinos se establece un numero de máximo de personas (aforo), el cual debe estar indicado en un cartel en la puerta de ingreso.
- En el caso de casinos, se debe desinfectar diariamente cubiertos, bandejas y platos y reemplazar los sistemas de autoservicio por la entrega de alimentación por parte del personal que maneja el casino. Además, se debe entregar aderezos para aliñar ensaladas y alimentación en envases personales y/o que el aliño de estos sea realizado por un manipulador de alimentos, con sus elementos de protección personal.
- En caso de que la alimentación no sea suministrada por la empresa y el trabajador guarde su comida en refrigeradores comunes y se encargue de calentar su comida en hornos dispuestos por la empresa, se debe asegurar la limpieza de las superficies de mayor contacto como manillas o botones de los artefactos después de ser utilizados por un trabajador. La empresa se debe preocupar de la

- desinfección del refrigerador en forma diaria.
- En el caso de trabajadores que utilizan el transporte público, promueve y refuerza el uso obligatorio de mascarillas que cubran nariz y boca. En el caso de proveer transporte privado (ejemplo: buses y furgones de acercamiento), además de lo anterior, controla la temperatura corporal al ingreso, y limpia y desinfecta entre usos.
- El empleador que realice o contrate el transporte privado de los trabajadores deberá cumplir con desinfectar el vehículo antes y después de cada viaje, teniendo especial cuidado con manillas, pasamanos, asientos, ventanas y puertas, de acuerdo al Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes Covid-19 del Ministerio de salud. Asimismo, se debe considerar el distanciamiento físico y se prohíbe llevar pasajeros de pie.
- En lo posible viajar con las ventanas abiertas para aumentar la circulación del aire.
- Procura la participación del Comité
 Paritario de Higiene y Seguridad y del
 Comité Paritario de Faena, siempre que
 corresponda, en la verificación de las
 medidas preventivas para el COVID-19, en
 la capacitación a trabajadores y en la
 difusión de las medidas a implementar. En
 faenas de menos de 25 trabajadores,
 considera constituir un equipo bipartito de
 trabajo para definir las acciones
 preventivas y los responsables de su
 implementación, manteniendo registro de
 las acciones realizadas.
- Actualiza el plan de emergencia y evacuación del lugar de trabajo considerando el aforo reducido y las eventuales nuevas vías de acceso, circulación y zonas de seguridad, evitando aglomeraciones.
- Incorpora las acciones preventivas en el reglamento interno y en el reglamento especial para empresas contratistas y subcontratistas como parte del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Respecto de empresas no obligadas a implementar este sistema, coordina los protocolos de prevención y vigila el cumplimiento de las medidas de higiene y seguridad.

sector agrícola



- Sigue las instrucciones emanadas del Protocolo de Actuación de Lugares de Trabajo respecto de síntomas, casos sospechosos, casos confirmados y contacto estrecho.
- Capacita permanentemente a los trabajadores(as) en materias de higiene y prevención, riesgos de COVID-19, vías de transmisión, y síntomas.
- Mantiene un diálogo permanente con los trabajadores(as), logrando acuerdos respecto de las medidas de prevención y la evaluación y actualización permanente de las mismas.



6. MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE DE MATERIALES

- Asegura que los trabajadores(as)
 encargados del proceso de carga, descarga,
 almacenamiento y embalaje de materiales,
 insumos y productos, estén capacitados y
 en conocimiento de todos los protocolos de
 seguridad y procedimientos que aplica la
 empresa para la prevención de contagios
 COVID-19.
- Limpia, inspecciona y reemplaza, cuando sea necesario, las herramientas como cuchillos, botas, guantes, batas y delantales.
- Establece una zona de carga/descarga que permita el distanciamiento físico mínimo y procura la desinfección de los materiales, e insumos recibidos, siempre que sea posible. En el caso de los productos de los predios, aplica el procedimiento de remoción de suciedad y desinfectante de alimentos.
- Si es posible, reemplaza la obligación de firma para constatar las entregas o retiro por otros medios de verificación.
- Establece un registro, para la trazabilidad de los transportistas de la empresa.
- Se debe instruir a transportistas que no bajen de sus vehículos o tener un área separada para ellos si requieren bajar, en cuyo caso se debe exigir y verificar que cumplan con las medidas indicadas por la empresa (uso de mascarilla, distanciamiento, etc.).

- Mantiene cubiertos los materiales de embalaje con materiales que permitan su desinfección, en los casos que sea necesario.
- Establece un registro, para la trazabilidad de los transportistas de la empresa.
- Se debe instruir a transportistas que no bajen de sus vehículos o tener un área separada para ellos si requieren bajar, en cuyo caso se debe exigir y verificar que cumplan con las medidas indicadas por la empresa (uso de mascarilla, distanciamiento, etc.).
- Mantiene cubiertos los materiales de embalaje con materiales que permitan su desinfección, en los casos que sea necesario.



7. PREVENCIÓN PARA LAS PLANTAS DE PROCESO

- Si es posible, organiza el trabajo estableciendo cuadrillas de trabajo o cluster para facilitar la trazabilidad de contactos y mantener la continuidad de las operaciones.
- Cuenta con espacios donde los trabajadores puedan realizar un cambio de ropa y lavado de manos con agua y jabón al inicio y al final de la jornada.
- Dispone de stock de guantes y mascarillas para los trabajadores.
- Dispone de basureros con tapa y bolsas plásticas para poder dejar deshechos en los espacios de trabajo, como descanso, colación y baños.
- Reduce el número de trabajadores por cada línea de proceso o embalaje para implementar el distanciamiento mínimo de al menos 1 metro entre operarios. En el caso de las cosechas, organiza las cuadrillas de trabajadores(as), buscando que su concentración evite que se acerquen a menos de 1 metro de distancia.

sector agrícola



- Incorpora medidas de higiene para la recepción de proveedores y vehículos de carga, junto con el lavado y desinfección de los vehículos que ingresan materia prima. Evita el contacto físico y las aglomeraciones, estableciendo, si es posible, turnos y horarios de entrega y salida.
- Refuerza la frecuencia y profundidad de la desinfección y sanitización de equipos, maquinaria, implementos, baños, oficinas, escritorios, manillas de puertas, teléfonos, computadores, impresoras, salas de procesos, puerta de bodegas y salas de frío y de todos los ambientes o secciones de la planta.



8. PERNOCTACIÓN EN FAENA

- Mientras los trabajadores duerman en los campamentos habilitados en el centro de trabajo, se deberá mantener e indicar claramente por medio de señalización visible el distanciamiento físico de al menos un metro entre las camas. De no ser posible, se deberá instalar una separación física que impida el contacto estrecho.
- No es obligatorio el uso de mascarilla mientras los trabajadores duerman en los campamentos habilitados en el centro de trabajo, debiendo asegurar un distanciamiento físico de al menos un metro entre las camas. De no ser posible esto, se deberá instalar una separación física que impida el contacto estrecho.
- Limpia y desinfecta, al menos una vez al día, todos los espacios cerrados de uso comunitario en campamentos temporales o permanentes, especialmente espacios como comedores, baños, entre otros.



9. CONSIDERACIONES

- Esta ficha se basa en los Protocolos Modo COVID de Vida (contenido en la Resolución Exenta Nº 722 del 30 de agosto de 2020) o las que la modifiquen y el Protocolo de Actuación en Lugares de Trabajo COVID-19, del Ministerio de Salud.
- De acuerdo al Instructivo de Desplazamiento del Ministerio del Interior, los trabajadores que se encuentran en zonas en cuarentena no pueden asistir a los lugares de trabajo de establecimientos o empresas no esenciales. Se exceptúan el personal de seguridad y de aseo.
 - Para el caso de lugares de trabajo definidos como esenciales, se deben aplicar las medidas definidas por la autoridad (ejemplo: salvoconducto) para permitir el tránsito desde y hacia los hogares de los trabajadores(as).
- En el caso del Servicio Agrícola Ganadero (SAG) se establece que el mismo debe considerar los canales de comunicación establecidos con la SEREMI de Salud correspondiente para informar y "denunciar" incumplimientos a la normativa sanitaria establecida para el COVID-19.
- Para información específica remitirse a la página web https://covid19.minagri.gob.cl/