
LINEAMIENTOS PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE CONTAGIO POR COVID 19 EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA FRUTIHORTÍCOLAS

Dada la situación originada por la pandemia de COVID 19, y a partir del Decreto del Gobierno Nacional, 297/2020, que dispone medidas para asegurar el cumplimiento del "aislamiento social, preventivo y obligatorio", en el que quedan expresamente exceptuadas las "Actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria", y "reparto a domicilio de alimentos" (Incisos 13 y 19 del artículo 6° del citado Decreto) y los Decretos 132/2020 y 165/2020 del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires se emite la presente DIRECTRIZ con los LINEAMIENTOS para el abastecimiento, manipulación, comercialización y transporte de alimentos.

Los diferentes eslabones que componen la cadena agroalimentaria frutihortícola a saber, los operadores de comercialización mayorista ubicados en los mercados de interés nacional, los centros de reexpedición, depósitos mayoristas y acopiadores de frutas y hortalizas, todos ellos alcanzados en la reglamentación vigente (Resolución Senasa N° 637 del año 2011), deben realizar sus actividades respetando las recomendaciones habituales que hacen a la manipulación de los alimentos establecidas en el Código Alimentario Argentino y las que particularmente dispone el Ministerio de Salud de la Nación Argentina.

Es por ello que se emite la siguiente DIRECTRIZ con los LINEAMIENTOS para la prevención de la propagación del COVID 19 en los mercados concentradores de frutas y hortalizas.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN AL COVID 19 EN LA CADENA DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

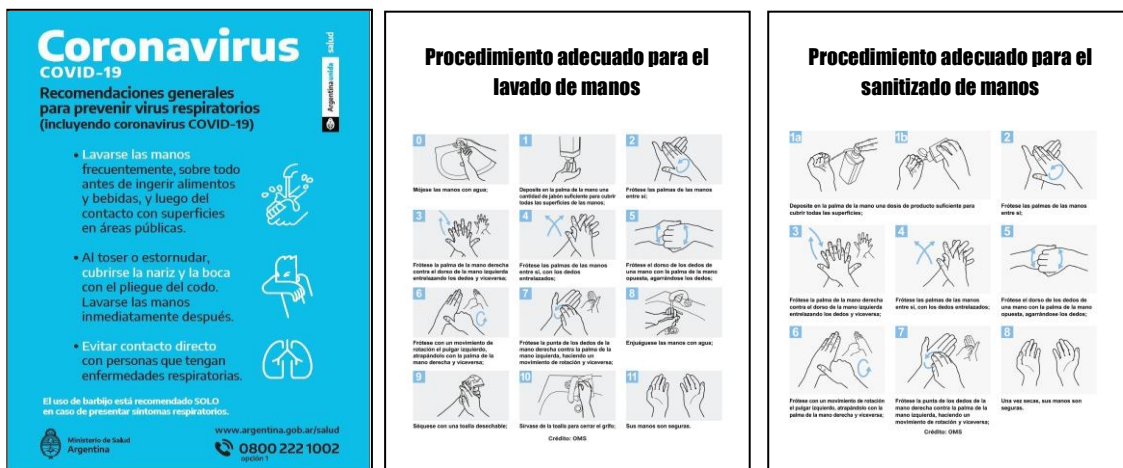
Resulta necesario encuadrar los siguientes lineamientos en los principios de las BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, vinculadas con los procedimientos de limpieza y desinfección en general, dando principal atención a la higiene y a la salud del personal llevando registros de las tareas cotidianas y habituales que se realicen al respecto.

Responsabilidades de la Gerencia

Información: En todo momento es necesario poner a disposición del público información y procedimientos sobre la adecuada higiene de manos y la apropiada higiene respiratoria o manejo de la tos, ante la presencia de síntomas de una infección respiratoria.

Los encargados de llevar adelante las actividades agroalimentarias deberán informar a sus empleados las medidas sanitarias que deben adoptarse durante la jornada laboral (ropa reglamentaria-limpieza de manos) y las distancias que deben mantener entre el personal (2 metros), y toda medida preventiva a adoptar (disminuir la asistencia del personal a lo indispensable para desarrollar el trabajo-identificar personal de riesgo que no deben concurrir a trabajar-informar si hay personal con algún síntoma para que cumpla cuarentena y comunicar a la autoridad sanitaria).

- Las recomendaciones visuales¹ suelen ser de gran utilidad, por lo tanto se sugiere distribuir cartelera en todos los puntos de acceso a las instalaciones, en lugares visibles para los trabajadores y el público general.



¹ Puede descargar la cartelera del siguiente enlace:

CORONAVIRUS (COVID-19)

Ante la presencia de síntomas llámá al **148** ATENCIÓN CIUDADANA las 24 hs

para más información ms.gba.gov.ar



MINISTERIO DE SALUD GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

CORONAVIRUS (COVID-19)

¿Quiénes tienen que usar barbijos?



El uso de barreras protectoras personales como los barbijos solo está recomendado para:

- Personas que presentan síntomas respiratorios detectados.
- Personal de salud que atiende a personas con síntomas respiratorios.

No se recomienda el uso de barbijos, de manera rutinaria, en trabajadores y trabajadoras que atienden al público.

Ante la presencia de síntomas llámá al **148** ATENCIÓN CIUDADANA las 24 hs

para más información ms.gba.gov.ar



MINISTERIO DE SALUD GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

CORONAVIRUS (COVID-19)



Esta disposición puede variar según la evolución de la pandemia.

Ante la presencia de estos síntomas no te automediques, permanecé en tu domicilio y llámá al

148 ATENCIÓN CIUDADANA las 24 hs

para más información ms.gba.gov.ar



MINISTERIO DE SALUD GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

- Capacitar al personal para la identificación de síntomas de la enfermedad, en el correcto lavado de manos, buena higiene respiratoria y correcto uso de barbijos. Fuente recomendada (<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>).
- Flexibilizar el horario de trabajo (guardias) con el fin de evitar la circulación innecesaria de personal en las instalaciones de comercialización y centros de distribución.
- Garantizar las medidas de resguardo higiénico sanitario de todo el personal y el público.
- Asegurar que el espacio común se mantenga en permanentes condiciones de higiene y desinfección (pisos, superficies, utensilios, herramientas y equipos.).
- Garantizar el acceso y la disponibilidad de elementos de aseo y desinfección a todas las personas propias o ajenas al Mercado. Los encargados de llevar adelante las actividades agroalimentarias deberán informar a sus empleados las medidas sanitarias que deben adoptarse durante la jornada laboral (ropa reglamentaria-limpieza de manos) y las distancias que deben mantener entre el personal (2 metros), y toda medida preventiva a adoptar (disminuir la asistencia del personal a lo indispensable para desarrollar el trabajo-identificar personal de riesgo que no deben concurrir a trabajar- informar si hay personal con algún síntoma para que cumpla cuarentena y comunicar a la autoridad sanitaria).
- Garantizar el lavado de manos con frecuencia, con agua y jabón y secado con toallas descartables, antes, durante y después de realizar las tareas de manipulación.
- Instrumentar un diagrama de flujo con los circuitos recorridos por alimentos, personas, productos de higiene, desechos comestibles e incomedibles estableciendo criterios adecuados para el control de ingresos y circulación (cantidad de personas) y el respeto de las distancias de seguridad entre personas dentro del establecimiento.

- Contar con un plan de contingencia para todos los casos sospechosos o con síntomas aparentes de COVID 19, antes del ingreso o durante el trabajo o circulación dentro del establecimiento.
- Facilitar la circulación con el objetivo de asegurar una distancia prudente de un metro y medio a dos entre personas al hacer una fila, trabajar o movilizarse dentro de la unidad de comercialización. (pasillos amplios, espacios despejados, sentido de circulación, obstáculos presentes, etc.).
- En lo posible se recomienda la anticipación de pedidos por vías electrónicas, telefónicas u otro sistema con el objetivo de programar las compras y minimizar la recorrida y permanencia de los clientes en el establecimiento.
- Identificar claramente cada uno de los puestos para minimizar la circulación de los clientes en el establecimiento.
- Garantizar las condiciones en las que se tiene que desempeñar el transportista, sea cual fuere su rol dentro del mercado, para minimizar su circulación y exposición en las instalaciones del mercado.
- Identificar a las personas que puedan estar en riesgo y brindarles apoyo. Principalmente a personas que padezcan afecciones o sean de avanzada edad.
- Informar a los trabajadores y proveedores de la importancia de no acudir al trabajo cuando presenten síntomas, aunque ellas sean leves.
- Prever medidas en el establecimiento para aislar a una persona que manifieste síntomas de COVID-19 en una sala o zona donde no tenga contacto con otras personas, hasta comunicare con las autoridades locales de salud pertinente.

Responsabilidades de los Puesteros

- Identificar claramente su puesto para minimizar la circulación de los clientes en el establecimiento.
- Garantizar la distancia mínima recomendable de dos metros entre personas dentro y fuera del puesto (cantidad de personas por turno, extensión de turnos de atención, ordenamiento y cantidad de mercadería acopiada, diferenciación de ventas mayoristas/minoristas).
- Asegurar la disponibilidad permanente de los elementos o insumos de higiene personal y desinfección de las superficies y herramientas de

trabajo necesarios (jabón, agua, toallas de papel descartables, alcohol en gel, desinfección del puesto).

- Asegurar que el puesto se mantenga en permanentes condiciones de higiene y desinfección (pisos, superficies, utensilios, herramientas y equipos).
- Minimizar la circulación de los puesteros y empleados por las instalaciones del mercado y áreas comunes.
- Proveer de barbijos y guantes al personal; así como disponer de rociador con solución desinfectante² para los guantes.
- Lavarse y desinfectarse con frecuencia las manos antes, durante y después realizar las tareas.

Responsabilidades de los transportistas

- Cuando haya que realizar la carga y descarga de la mercadería el transportista debe mantenerse en la cabina y en caso de contacto higienizarse las manos y mantener la distancia.
- Higienizar y luego desinfectar constantemente las superficies donde se colocan las verduras y frutas, ya sea pisos, mesadas, cajones o cualquier otro recipiente donde se coloque la mercadería.

Respecto de Changarines, proveedores, clientes y toda otra persona autorizada a ingresar al mercado.

Se recomienda a las autoridades del mercado difundir las siguientes normas de conducta y proveer cartelería informativa, en caso de ser necesario:

- No compartir mate, vasos, cubiertos, no otro objeto de uso personal.
- No saludarse con un beso, abrazo ni con la mano.
- Estornudar y toser en el pliego del codo.
- Evitar el contacto de las manos con el rostro.
- No compartir herramientas tecnológicas, ni utensilios.

² Alcohol 70/30: Desinfectante eficaz, de fácil preparación para superficies, utensilios y manos. Usamos alcohol etílico que posee 96 % volúmenes y lo diluimos (puro no sirve), en las siguientes proporciones para llenar recipientes vaporizadores: 700 ml puro + 300 ml agua

- Proveer a los changarines de los elementos de higiene y seguridad en la cantidad necesaria (barbijos y guantes).
- Emplear de ser necesario pañuelos descartables y desecharlos en cestos de basura.
- Lavarse y desinfectarse con frecuencia las manos antes, durante y después realizar las tareas.
- Para el caso que alguna persona que trabaje en el establecimiento pueda tener algún síntoma de enfermedad y pretenda concurrir a trabajar deberá informarle que estará imposibilitado de concurrir a su trabajo y deberá informar inmediatamente para adoptar las medidas sanitarias correspondientes a la autoridad competente.
- En el caso que algún trabajador regrese de un viaje del extranjero o resulte conviviente con personas que estuvieron en el exterior, debe aplicarse el protocolo de cuarentena por 14 días y deberá preverse el reemplazo de la labor en la planta o en su caso que pueda desarrollar sus tareas remotamente.

Procedimientos generales para la limpieza de las instalaciones

La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias. Se recuerda que diversas superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes, puertas, carretillas, etc.

Limpieza húmeda: Con trapo de piso o paño, evitar (escobas, cepillos, etc.)

Procedimiento doble balde y doble trapo:

Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma.

Con la solución preparada en el balde 1, friccionar las superficies a limpiar con un primer trapo (trapo 1), desde la zona más limpia a la más sucia.

Repetir hasta que quede visiblemente limpia.

Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con agua. La presión del agua y el cepillado contribuyen a la limpieza de aquellas superficies que presente incrustaciones.

Nota: usar agua caliente con detergente para la limpieza ya que disuelve las grasas, y como el virus COVID 19 está rodeado de una capa de lípidos, éstos se disuelven por acción detergente al disminuir la tensión superficial y deja expuesto al virus facilitando su destrucción.

Desinfección de las superficies

Una vez realizada la limpieza de superficies se debe proceder a su desinfección que es la reducción de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación de los alimentos que se elaboran, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados.

Alcohol 70/30: Desinfectante eficaz, de fácil preparación para superficies, utensilios y manos. Usamos alcohol etílico que posee 96 % volúmenes y lo diluimos (puro no sirve), en las siguientes proporciones para llenar recipientes vaporizadores:

700 ml puro + 300 ml agua

350 ml puro + 150 ml agua

200 ml puro + 85 ml agua

150 ml puro + 64 ml agua

Lavandina: (Hipoclorito de Sodio):

Utilizar en concentración de 55g/L

Debe prepararse en el momento

No exponerse a la luz solar no al calor

Es corrosiva e irritante. Evitar el contacto con la piel y ojos

Aplicar diluida en agua fría. El agua caliente inactiva el ion cloro

No mezclar con detergente ya que produce gases tóxicos e inactivación del ion cloro

Dilución recomendada:

Lavandina de 55 g/L : 100 ml de lavandina en 10 litros de agua

Lavandina de 55g/L: 10 ml (una cucharada sopera) en 1 litro de agua

Procedimiento:

Distribuir la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.

Dejar secar la superficie.

Importante: El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección.

Colaboraron y adhieren al contenido de este documento:



Facultad de Agronomía y
Ciencias Agroalimentarias

UM
UNIVERSIDAD DE MORÓN

