



**Federación Nacional de Operadores de
Mercados Frutihortícolas de la República Argentina**

LINEAMIENTOS PARA LA MINIMIZACIÓN DEL RIESGO DE CONTAGIO POR COVID 19 EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA FRUTIHORTÍCOLA¹

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”, 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.

Asumiendo las Recomendaciones dispuestas por el Ministerio de Salud así como las reglamentaciones puntuales sugeridas por SENASA, FENAOMFRA extiende para sus asociados y demás Mercados Mayoristas del país el siguiente PROTOCOLO SUGERIDO:

PROTOCOLO SUGERIDO ante el COVID 19 en los mercados concentradores de frutas y hortalizas.

IMPORTANTE

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, prestando especial atención a la higiene y a la salud del personal llevando registros de las tareas cotidianas y habituales que se realicen al respecto.

¹ Elaborado siguiendo los lineamiento elaborados por SENASA, INTA y el Ministerio de Agricultura, ganadería y Pesca de la Nación.



PARA LAS GERENCIAS/ADMINISTRACIONES

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.

- Las recomendaciones visuales 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.
- Capacitar al personal en el correcto lavado de manos, medidas de higiene respiratoria y el correcto uso del barbijo.
- Se recomienda extender los horarios de atención al público (y/o abrir con más frecuencia) para evitar la concentración de gente.
- Verificar que el personal encuadrado como de riesgo para el COVID - 19 sea debidamente licenciado (mayores a 60 años, con problemas de salud encuadrados en la Resolución 2020-207-APNMT del Ministerio de Trabajo de la Nación, fundada en el artículo 1° del Decreto N° 260 de fecha 12 de Marzo de 2020).
- Flexibilizar el horario de trabajo (guardias y personal administrativo) 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 en general.
- Tomar la temperatura de todos los asistentes al mercado concentrador (operadores, compradores, transportistas, empleados, prestadores de servicios, etc.), con personal de salud (enfermeros, personal de Cruz Roja, de efectores públicos, etc.).
- Asegurar que los espacios comunes cumplan las medidas de higiene, protocolos de limpieza y desinfección según lo establecido por las autoridades sanitarias.
- Los encargados de llevar adelante las actividades agroalimentarias deberán informar a sus empleados las medidas sanitarias a adoptar durante la jornada laboral: ropa reglamentaria, higiene de manos al ingresar, ventilación correcta de los espacios, distancia que deben mantener.
- Arbitrar medidas para aumentar la frecuencia de ventilación en locales, naves, depósitos, sanitarios, etc.
- Garantizar el lavado de manos con agua y jabón antes, durante y después de realizar las tareas de manipulación.

¹ Elaborado siguiendo los lineamiento elaborados por SENASA, INTA y el Ministerio de Agricultura, ganadería y Pesca de la Nación.



- 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.).
- Instrumentar un diagrama de flujo, a través de diferentes indicaciones en cada espacio, para evitar que en las filas se generen aglomeraciones y la proximidad entre personas.
- Verificar el uso obligatorio de elementos de protección que cubran nariz y boca por parte de todas las personas que permanezcan o circulen dentro del establecimiento.
- En lo posible se recomienda la anticipación de pedidos por vías electrónicas, telefónicas u otras con el objetivo de programar las compras y minimizar la recorrida y permanencia de los clientes en el establecimiento.
- Ante la presencia de algún personal con posibles síntomas comunicarse con el 0800 habilitado a tal fin o con el personal de Salud que corresponda en la jurisdicción local de manera rápida para que reciban la atención correspondiente.
- 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 comunicarse con las autoridades locales de salud pertinente.
- Determinar que el Protocolo, en el marco de la EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19, sea de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, debiendo exponerse al menos UNO (1) por establecimiento, en lugares destacados que permitan la fácil visualización por parte de todo el personal.
- Mantener los bares o lugares de expendio de alimentos y bebidas cerrados o con atención solo por delivery, entregando alimentos y bebidas en envases, con vasos y cubiertos descartables.
- Regular o ralentizar el ingreso de cliente y vehículos, utilizando métodos de control (tomar la temperatura de los ocupantes, hacer descender a los acompañantes, etc.) o por tanda a los fines de evitar aglomeración de personas.

RESPONSABILIDADES DE LOS PUESTEROS

- Garantizar la distancia mínima recomendable de un metro y medio 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 –si las hubiere-).

¹ Elaborado siguiendo los lineamiento elaborados por SENASA, INTA y el Ministerio de Agricultura, ganadería y Pesca de la Nación.



- 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.
- Flexibilizar el horario de trabajo y aplicar el teletrabajo que sea posible así como licenciar al personal comprendido dentro de los grupos de riesgo con el fin de evitar la circulación innecesaria de personal en las instalaciones de comercialización y centros de distribución.
- Proveer de barbijos y guantes e instruir al personal en la forma de utilización de este elemento; así como disponer de rociador con solución desinfectante para manos conforme recomendaciones del personal de Salud. (NOTA: los guantes no se desinfecta, se deben reemplazar regularmente, pero ES MÁS CONVENIENTE HIGIENIZAR LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN QUE UTILIZAR 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 PERSONA AUTORIZADA A INGRESAR AL MERCADO

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

- No compartir mate, vasos, cubiertos, ni 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.

¹ Elaborado siguiendo los lineamiento elaborados por SENASA, INTA y el Ministerio de Agricultura, ganadería y Pesca de la Nación.



- No compartir herramientas tecnológicas, ni utensilios.
- Utilizar elementos de higiene y seguridad en la cantidad necesaria (jabón, desinfectante, 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 las 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:

¹ Elaborado siguiendo los lineamiento elaborados por SENASA, INTA y el Ministerio de Agricultura, ganadería y Pesca de la Nación.



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 comercializan, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados. (NOTA: En los mercados, generalmente, no se elaboran alimentos)

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/lit.
- Debe prepararse en el momento
- No exponerse a la luz solar ni 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/lit : 100 ml de lavandina en 10 lit de agua
- Lavandina de 55g/lit: 10 ml (una cucharada sopera) en 1 lit 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..

¹ Elaborado siguiendo los lineamiento elaborados por SENASA, INTA y el Ministerio de Agricultura, ganadería y Pesca de la Nación.