

## RECOMENDACIONES PARA PLANTAS DE PROCESO Y EMPAQUE DE ALIMENTOS ANTE COVID-19

Dada la pandemia de Coronavirus y los efectos que está teniendo en el mundo y en el país, y la importancia nacional que tiene asegurar el suministro de alimentos a nuestra población, **queremos proporcionar consejos y buenas prácticas para proteger la salud de los trabajadores de plantas de proceso y empaque de frutas y hortalizas de Chile frente al nuevo Coronavirus y la enfermedad que éste produce (COVID-19).**

**IMPORTANTE: Hasta la fecha no hay evidencia de que los alimentos o sus envases estén asociados a la transmisión del COVID-19 hacia las personas.**

La presente guía tiene como objetivo entregar recomendaciones a las plantas de procesos y embalaje de frutas y hortalizas para la prevención de contagio del personal con el virus causante de la enfermedad COVID-19. Estas recomendaciones se han dividido en dos componentes:

1. Prevención de contagios “persona-a-persona” dentro del grupo de trabajadores de las plantas.
2. Recomendaciones generales para las plantas de proceso y embalaje de frutas y hortalizas.

Dado que cada planta tiene sus particularidades operacionales y estructurales, estas recomendaciones son generales y sirven como base para la elaboración de protocolos de buenas prácticas de higiene tendientes a reducir los riesgos por COVID-19

### 1.- PREVENCIÓN DE CONTAGIOS DENTRO DEL GRUPO DE TRABAJADORES

#### ➤ MEDIDAS DE AUTOCUIDADO

Los trabajadores de las plantas de proceso o embalaje deben seguir las siguientes recomendaciones del Ministerio de Salud y de la Organización Mundial de la Salud a fin de prevenir el contagio por el virus de COVID-19 y proteger a otras personas de esta enfermedad.

Las recomendaciones más importantes para el autocuidado de los trabajadores son las siguientes:

- Lavarse las manos regularmente y durante el tiempo suficiente (al menos 20 segundos si las manos no tienen suciedad evidente o entre 40 a 60 segundos cuando están sucias). El lavado de manos se debe realizar con agua y jabón. Para ello primero se debe mojar las manos, luego frotar bien las manos con jabón en las palmas, dorso, entre los dedos, la punta de los dedos, pulgar y muñeca durante 20 segundos (40 a 60 segundos cuando las manos están con suciedad evidente), para luego enjuagar el jabón con agua y, por último, secar completamente tus manos con

toalla de papel, toallas limpias o secadores automáticos. En caso de no contar con agua y jabón, se puede recurrir a alcohol gel al 70%.

- Al estornudar o toser, hacerlo en el pliegue del brazo (zona del codo) o en un papel higiénico o pañuelo desechable. Si es en un papel, se debe depositar lo más rápido posible en un basureo, con bolsa plástica y tapa, y lavarse las manos inmediatamente.
- Mantener las manos lejos la cara. Evitar tocarse la boca, los ojos y la nariz con las manos.
- Mantener suficiente distancia de las personas, especialmente en aquellas que tienen tos, un resfriado o fiebre (1 metro como mínimo).
- Evitar los saludos o despedidas que impliquen dar la mano, abrazos o besos.
- Evitar compartir bombillas, vasos o cubiertos con otras personas.
- Limpiar y desinfectar los objetos y superficies que se tocan con frecuencia, en su casa y en su lugar de trabajo.
- Estar atento y mantenerse informado sobre las recomendaciones dadas por el Ministerio de Salud respecto a la prevención de COVID-19.

---

#### RECUERDE:

- ⇒ La mejor prevención al contagio por COVID-19 es evitar el contacto con enfermos, si usted o sus compañeros de trabajo presentan fiebre, tos, o dificultad para respirar, informe a su supervisor y llame a Salud Responde: 600 360 77 77, o visite el sitio web [www.saludresponde.cl](http://www.saludresponde.cl) donde podrá solicitar la llamada.
- ⇒ Manténgase siempre informado sobre la situación del coronavirus a través de fuentes confiables, y hable con sus compañeros de trabajo y familiares, sobre estas medidas simples y prácticas para prevenir el contagio por COVID-19.

#### ● RECOMENDACIONES PARA LOS TRABAJADORES DURANTE LA JORNADA LABORAL

A continuación, se indican algunas recomendaciones para prevenir el contagio de COVID-19 durante distintas etapas de la jornada laboral y los viajes entre el hogar y el lugar de trabajo.

---

#### TRANSPORTE HACIA Y DESDE EL TRABAJO

En vehículos de la empresa, buses de acercamiento o transporte público:

- Si presenta síntomas respiratorios similares al COVID-19 no debe subir al medio de transporte e informar a los supervisores o jefaturas correspondientes.
- Procurar no tocar superficies del vehículo (manillas, pasamanos, otros).

- Tomar asiento a cierta distancia de otra persona.
- Cumplir con las medidas de bioseguridad para COVID-19 que implemente la empresa en relación con el transporte de trabajadores como, por ejemplo:
  - Uso de mascarillas durante todo el viaje (ver Anexo 1).
  - Uso de alcohol gel al subir y bajarse del medio de transporte.

---

## INGRESO AL TRABAJO

### Ingreso al trabajo

Al ingresar a la planta considerar:

- Las indicaciones de distancia social (mantener distancia mínima de 1 metros, no dar la mano ni abrazos ni besos).
- Cumplir con las normas de bioseguridad o higiene de la empresa.

### Cambio de ropa:

- Lavarse las manos con jabón y agua o alcohol gel 70% antes de iniciar el cambio de atuendo.
- Dejar sección de cambio de zapatos al inicio del espacio de cambio de vestimenta.
- Usar de vestimenta de trabajo exclusiva y apropiada para el desarrollo de sus funciones.
- Disponer la ropa de diario en bolsas plásticas para su colgado o guardado en casilleros con puertas.
- En lo posible los trabajadores debieran bañarse y cambiarse de ropa antes de ingresar a las secciones de proceso dentro de la planta. Lo mismo al salir de la jornada laboral.
- Antes de ingresar a las secciones de proceso de la planta, se debe aplicar un correcto lavado de manos con agua y jabón por 20 segundos como mínimo o utilizar alcohol gel 70%.

---

## DURANTE EL TRABAJO

- Uso de guantes: Tenga presente que el uso de guantes de goma no impide el contagio ya que si uno se toca la cara mientras los lleva puestos, el virus puede entrar en su cuerpo y causar la infección. Los guantes desechables una vez usados deben ser botados en el tarro de basura dentro de una bolsa plástica. Los guantes no desechables deben ser dispuesto en un lugar especial para su posterior lavado y desinfección (al terminar la jornada y, si es posible, al iniciar el descanso o almuerzo).
- Lavado de manos: Debe ser frecuente ya que las manos pueden contaminarse cuando se va al baño, se tocan otros objetos, calzado, cabello o el teléfono celular, cuando fumamos o comemos otros alimentos. Si se usan guantes, esto no exime de lavarse las manos y de mantener la higiene de guantes ya que podrían ser un vehículo de contaminación y dar una sensación de "falsa seguridad".
- Uso de mascarilla: Para un correcto uso, ver Anexo 1

- Uso apropiado de los baños e instalaciones sanitarias: Ayudar a mantener la limpieza y evitar contacto con áreas de contaminación como papeleros y desagües.
- Condiciones de salud: Reportar a jefes y supervisores cualquier signo de enfermedad respiratoria.

---

#### DURANTE TIEMPO DE DESCANSO O ALIMENTACIÓN

- Lavado de manos previo al ingreso al lugar de almuerzo o casino.
- Mantener distancia social con otros trabajadores, 1 metro como mínimo.
- Evitar estornudar o toser durante el almuerzo.
- Lavado de manos posterior al almuerzo y antes de ingresar a la sección de las líneas de proceso o empaque.

---

#### SALIDA DE LA PLANTA

Al salir de la planta considerar:

Las indicaciones de distancia social (mantener distancia mínima de 1 metro, no dar la mano ni abrazos ni besos)

## 2.- PREVENCIÓN PARA LAS PLANTAS DE PROCESO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Se recomienda que las plantas de empaque y procesos de frutas y hortalizas debieran contar con prerequisites, protocolos de prevención y plan de contingencia frente a COVID-19 de acuerdo con su realidad operativa, procesos, logística e infraestructura.

---

#### PRERREQUISITOS PARA LA PREVENCIÓN DE COVID-19

- Contar con espacios donde los trabajadores puedan realizar un cambio de ropa y lavado de manos previo y al final de la jornada laboral.
- Contar con basureros con tapa y bolsas plástica para poder dejar los desechos, tanto en los espacios de trabajo como de descanso, colación y baños.
- Contar con stock de desinfectantes recomendados para el control del virus de la COVID-19 en superficies y ambiente.
- Contar con stock de alcohol gel 70% y de dispensadores instalados y operativos en los espacios de trabajo como de descanso, colación y baños.
- Contar con stock de papel de secado y de dispensadores instalados y operativos en los espacios de trabajo como de descanso, colación y baños.
- Contar con stock de jabón líquido y de sus dispensadores instalados en los baños.
- Contar con stock de guantes y mascarillas para trabajadores.
- Debe existir la Obligatoriedad del personal de avisar a la jefatura ante algún síntoma (fiebre sobre 38°C, tos y/o dificultad para respirar) o sospecha de padecer COVID-19.

---

#### RECOMENDACIONES PARA PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN DE COVID-19

- Incorporar medidas de higiene para la recepción de proveedores y vehículos de carga (retiro de productos).
  - Incorporar lavado y desinfección de los vehículos que ingresan materia prima.
  - Evitar la aglomeración de proveedores dentro de la planta.
  - Evitar al máximo el contacto físico con los proveedores y mantener las medidas de distancia social.
- Adoptar medidas que eviten la aglomeración de personas en las áreas de trabajo, descanso y almuerzo para prevenir el contagio de COVID-19:
  - Reducir el número de trabajadores por cada línea de proceso o embalaje para implementar el distanciamiento mínimo de 1 metro entre operarios.
  - Reducir la velocidad de las líneas de proceso o embalaje.
  - Instaurar turnos de descanso diferidos.
  - Instaurar turno de almuerzo diferidos para reducir la densidad de personas en el espacio común.
  - Instaurar espacios de a lo menos 1 metro entre las sillas del lugar de almuerzo o pausa de café.
  - Instaurar la limpieza y desinfección de las superficies de contacto de los trabajadores durante el almuerzo (por ejemplo, mesas, sillas, perillas de puertas, otras).
- Evite toda actividad que congregue un gran número de personas, por ejemplo, visitas.
- Suspensión de viajes del personal dentro y fuera del país.
- Adoptar procedimientos de lavado y desinfección de los vehículos utilizados para el transporte de trabajadores de la planta.
- Estar atentos a medidas a aplicar por la autoridad (por ejemplo: salvoconductos) para permitir el tránsito desde y hacia sus hogares del personal.
- Reforzar 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.

---

## PLAN DE CONTINGENCIAS

Cada planta debiera contar con un plan de contingencia para hacer frente a la detección y confirmación de un caso de COVID-19 en su equipo de trabajadores, al igual que de un plan de emergencia ante un potencial cese de operación de la planta.

Se deben considerar los canales de comunicación con la SEREMI de Salud correspondiente para informar y realizar las acciones de control o mitigación.

## REFERENCIAS

- MINSAL, 2020. <https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/material-de-descarga/>
- OMS, 2020. <https://www.who.int/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>

### ANEXO 1

#### **Disclaimer**

*Este anexo fue elaborado por ACHIPIA en base a la información disponible hasta el día 18 de marzo de 2020. El contenido se redactó en base a información obtenida desde la Organización Panamericana de la Salud.*

#### ¿Cómo usar las mascarillas desechables en la Industria de Alimentos?

Si se decide por el uso de mascarillas desechables<sup>1</sup>, es esencial que los manipuladores y supervisores conozcan la forma adecuada de uso para asegurar su efectividad potencial y para impedir cualquier aumento del riesgo de transmisión asociado a su uso incorrecto. A continuación, se enumeran las principales acciones a considerar para un uso correcto de la mascarilla.

1. Lávese las manos apropiadamente antes de ponerse una mascarilla.
2. La mascarilla debe cubrir su boca y nariz, amárrela o ajústela firmemente para reducir al mínimo la separación entre la mascarilla y la cara, asegurándose que quede cómoda para evitar tener que ajustarla nuevamente con las manos durante la manipulación de alimentos.
3. Las mascarillas desechables deben cambiarse y eliminarse tan pronto cuando se humedezcan o ensucien.
4. No reutilice la mascarilla por más tiempo que lo indicado por el fabricante, una vez que se la quite, debe eliminarla en contenedores apropiados, evitando la contaminación de superficies u otras personas.
5. Si está usando mascarillas reutilizables, debe limpiarlas bien después de su uso (por ejemplo, lavándolas con detergente a temperatura normal) y asegurarse que el estado de los filtros sea óptimo.
6. Evite tocar la mascarilla mientras la esté usando. Si lo hace, debe lavar e higienizar sus manos inmediatamente.
7. Quítese la mascarilla si no la está usando, no la deje colgando alrededor de su cuello o en el bolsillo de su uniforme de trabajo, y elimínela en contenedores apropiados, evitando la contaminación de superficies en contacto con alimentos.
8. No altere o decore su mascarilla, pues podría disminuir su eficacia.
9. Si bien la mascarilla es una barrera física que disminuye el riesgo de contaminar los alimentos, se debe recordar al personal que evite hablar mientras los manipula, pues esto aumenta la humedad de la mascarilla y disminuye su efectividad.

---

<sup>1</sup> La Organización Mundial de la Salud, OMS, y el Ministerio de Salud de Chile, recomienda el uso de mascarillas sólo para los enfermos o infectados por el virus de COVID-19 y al personal de salud. Queda a criterio de la empresa obligar el uso o no de mascarillas durante la jornada laboral o en otras etapas como el traslado hacia y desde el trabajo.