AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD EN ECUADOR PARA PROTEGER LA FITOSANIDAD, ZOOSANIDAD Y LA INOCUIDAD ALIMENTARIA ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA POR EL COVID-19

EL GOBIERNO DE TODOS

El COVID-19 no es una enfermedad que se trasmite por alimentos…

… hay que evitar que se genere pánico y se impongan restricciones al comercio.

ACCIONES GENERALES

Emisión de resolución 039:

•**Anexo 1** “Manual de higiene de alimentos en establecimientos de expendio”.
•**Anexo 2** “Protocolo de recomendaciones para el sector agroproductivo”.
•**Anexo 3** “Protocolo de acciones preventivas para establecimientos distribuidores y almacenes de expendio de insumos agropecuarios”.
•**Anexo 4** Instructivo para la limpieza de superficies en contacto con alimentos, transporte de alimentos en su estado primario y alimentos en general previo al consumo.

RESOLUCIÓN 0039

ANEXO 1 - MANUAL DE HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO

Objetivos del manual.-

•Asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
•Prevenir la contaminación de los alimentos.
•Disminuir el riesgo a contraer enfermedades de transmitidas por los alimentos (ETA)

Medidas Generales.-

Los establecimientos deben de manera obligatoria:

•Contar con gel desinfectante o alcohol para el cliente.
•Indicar al cliente no manipular los alimentos antes de la compra.
•Contar con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad.
•Designar responsable(s) de la supervisión de dicho programa.

RESOLUCIÓN 0039

ANEXO 1

Protección y servicio de alimentos:

•Establecimientos: realizar periódicamente análisis de laboratorio.

•Los alimentos deben almacenarse de manera segura en todo la cadena.

•No se debe manipular dinero y alimentos, si es inevitable, debe lavarse y desinfectarse las manos.

Higiene de los manipuladores de alimentos:

•Estar sanos, usar vestimenta de protección, lavarse las manos continuamente en cada escenario de posible contaminación.

•Cubrirse la boca y la nariz con el codo doblado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar.

Requisitos de higiene del comerciante de alimentos:

•Estar sanos, usar vestimenta acorde a la actividad (por ejemplo colores claros) para productos perecederos: carne, lácteos, mariscos, etc.

•Lavarse las manos continuamente en cada escenario de posible contaminación.

RESOLUCIÓN 0039

ANEXO 1

Almacenamiento de alimentos

• Refrigeración si lo requiere.

• Si no, mantener en lugar seco, fresco, ventilado, limpio, separado de paredes.

• Utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar alimentos.

Recomendaciones para la preparación de alimentos:

•Lavarse las manos con agua y jabón.

• Separar alimentos crudos de cocinado.

• Utilizar agua y materia prima segura.

• Mantener los alimentos a temperaturas seguras.

RESOLUCIÓN 0039

ANEXO 2 - PROTOCOLO DE RECOMENDACIÓN PARA EL SECTOR AGROPRODUCTIVO

ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Productores, trabajadores agropecuarios, transportistas, comercializadores y administradores de ferias.

OBJETIVOS

- Reportar al Ente Rector de la Salud, casos con posibles sospecha positivo (COVID-19) en los centros de acopio y expedición de productos agropecuarios.
- Implementar una fluida y acertada comunicación a la población trabajadora con sintomatología clínica respiratoria.
- Facilitar la respuesta público-privada rápida y efectiva ante las emergencias agrícolas mediante un plan consensuado de contingencia de acciones a ejecutar.

RESOLUCIÓN 0039

ANEXO 2 - **RECOMENDACIONES**

Agricultor con posibles síntomas Covid-19 debe llamar a la línea gratuita 171 o 911 para evaluación.

Evitar el contacto cercano con personas que padecen infecciones respiratorias agudas y/o fiebre y tos.

Lavado frecuente de manos.

Cubrirse la boca y la nariz con el codo doblado al toser o estornudar.

Secarse las manos con un pañuelo de papel de un solo uso.

Limpiar frecuentemente los utensilios que comúnmente se comparten en comedores. Evitar compartir utensilios.

No dar la mano ni besos al saludar.

Evitar tocarse la boca, ojos y nariz.

Evitar todo tipo de viaje que no sea imprescindible.

Evitar viajar a zonas donde haya una alta incidencia.

Auto aislarse en domicilios en caso de pertenecer a un grupo vulnerables

Educar a población sobre medidas de higiene.

Fortalecer y respetar las medidas de bioseguridad, desinfección de instalaciones, material y vehículos de transporte

BPA

Respetar las Buenas Prácticas Agrícolas – BPA en la inocuidad de alimentos; cuidado y manejo del ambiente; y, seguridad laboral.

RESOLUCIÓN 0039

ANEXO 3 - PROTOCOLO DE ACCIONES PREVENTIVAS PARA ESTABLECIMIENTOS DISTRIBUIDORES Y ALMACENES DE EXPENDIO DE INSUMOS AGROPECUARIOS

OBJETIVO Y ALCANCE

Disponer de lineamientos sanitarios preventivos frente al corona virus COVID-19 para aplicación y ejecución en establecimientos distribuidores y almacenes de expendio de insumos agropecuarios en todo el territorio continental.

PROCEDIMIENTO GENERAL

- Las personas interesadas y a cargo de la movilización deben acogerse al salvoconducto indicado por el COE y llevar credenciales o documentos de respaldo.
- El personal que atiende los establecimientos deben contar con equipo de protección personal (EPP).
- Los propietarios de establecimientos deben:
  - 1) evitar aglomeraciones
  - 2) respetar el toque de queda
  - 3) asegurar el distanciamiento personal de los clientes
  - 4) notificar posibles casos de personas con los síntomas.

RESOLUCIÓN 0039

ANEXO 3 - **PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

PASO 1)
Limpieza de superficies: Uso de detergentes, remoción de materia orgánica e inorgánica y enjuague.

PASO 2)
Desinfección de superficies: Aplicación de productos desinfectantes con: rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros.

PRODUCTOS RECOMENDADOS:

Hipoclorito de sodio al 0.1% (1l agua + 20cc de cloro doméstico al 5%).

Alcohol al 70%.

Amonio cuaternario (obedeciendo la recomendación del fabricante).

CONSIDERACIONES IMPORTANTES:
Mantener ventilación adecuada.

Usar utensilios desechables para la limpieza.

De utilizar textiles para la desinfección lavarlos con agua caliente 90° C y detergente.

Priorizar la desinfección de superficies de uso común por parte de los clientes: manillas, tazas de inodoro, etc.

RESOLUCIÓN 0046 (27 de marzo de 2020)

ANEXO 4 - INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS, TRANSPORTE DE ALIMENTOS EN SU ESTADO PRIMARIO Y ALIMENTOS EN GENERAL PREVIO AL CONSUMO

OBJETIVOS

- Definir los lineamientos de contención generales como la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos y alimentos en su fase primaria de producción previo al consumo.
- **Implementar las medidas necesarias para evitar la contaminación de sus productos en superficies y los alimentos.**

ALCANCE

Herramienta para ser aplicada en las superficies en contacto con los alimentos y alimentos en su fase primaria de producción previo, **en establecimientos de expendio de alimentos, el hogar y transportistas a nivel nacional.**

RESOLUCIÓN 0046 (27 de marzo de 2020)

ANEXO 4 - **MANEJO HIGIÉNICO DE INSTALACIONES**

ETAPAS DE UN PROGRAMA DE LIMPIEZA

- Remover y eliminar los residuos.
- b. Eliminación previa de la suciedad más gruesa
- c. Enjuagar previamente.
- d. Lavar con agua preferiblemente con agua caliente y detergente
- e. Aplicación del detergente o desengrasante(productos no agresivos)
- Se lavará superficies como pisos y paredes con amonio cuaternario a una concentración de 1200ppm
- Colocar pediluvios al ingreso de los establecimientos con amonio cuaternario a una concentración de 1200ppm

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA MESAS Y MESONES

- a. Eliminar residuos físicos visibles de manera mecánica (cepillos, escobas, etc.).
- b. Para superficies lisas de mesones, mesas se puede usar vapor de agua o agua caliente (85°C) por 1 minuto si está disponible.
- c. También con hipoclorito (1 cucharada sopera, 15cm³ por 5 litros de agua) por 5 minutos.
- d. Se limpia el área del exceso del agua con papel y luego las superficies lisas como mesones se secan al aire (no utilizar trapos).
- e. El ácido peracético se recomienda al 15%, 20 a 50mg por litro por 15 a 30 minutos.
- f. El agua electrolizada también es recomendable.

RESOLUCIÓN 0046 (27 de marzo de 2020)

ANEXO 4 - **RECOMENDACIONES**

PARA MANEJO DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN PRODUCTOS AGROPECUARIOS Y MATERIAS PRIMAS A NIVEL NACIONAL

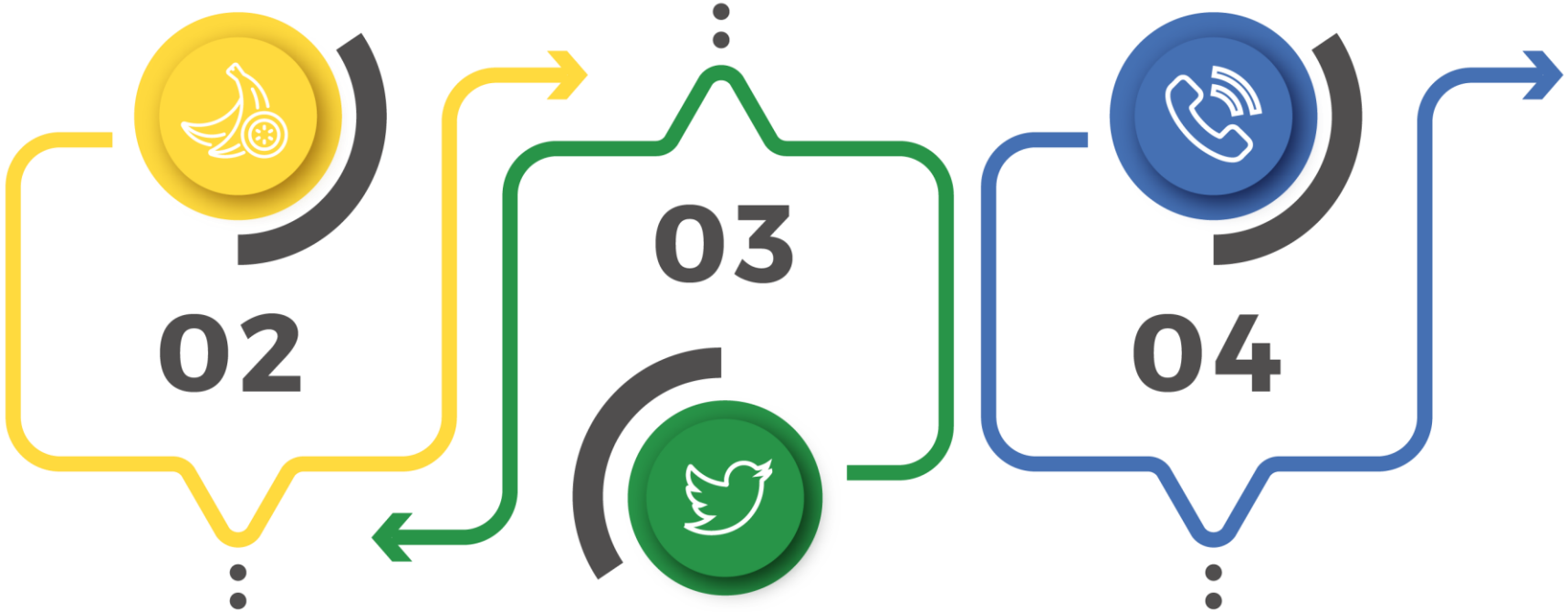
- Realizar desinfección al partir de su origen con amonio cuaternario, 1200ppm en todo el vehículo.
- Desinfectar los vehículos en cada ingreso y salida de la ciudad, así como en los puestos de control y desinfección que se presenten el trayecto.
- Llevar siempre los documentos habilitantes para el trayecto, tanto para el conductor como para la carga transportada.

PARA CONDUCTORES

- Llevar siempre una mascarilla, gafas, las cuales las deberá utilizar cuando esté en contacto con otra persona.
- Evitar el contacto cercano con personas que padecen infecciones respiratorias agudas y/o fiebre y tos.
- Lavar frecuente las manos con agua y jabón (20 segundos).
- Usar overol, traje desechable o ropa exclusiva para realizar el viaje.
- No dar la mano ni besos al saludar. Evitar tocarse la boca, ojos y nariz.
- Proveer de los implementos de prevención a los ayudantes de los vehículos que van a realizar el transporte.
- No debe bajarse del vehículo, dejar que otras personas carguen y/o descarguen.

ACCIONES GENERALES

Estrategias comunicacionales ante crisis, mediante el posicionamiento en redes, web, sistemas internos y aplicativos con mensajes al sector agropecuario.



Implementación de corredores logísticos a escala nacional (6 corredores, 90 puntos de desinfección, operativos 24/7) en coordinación con el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Ministerio de Transporte y Obras Públicas.

Atención de trámites por canales alternos como el: **1800 247 600, 096 270 1050** y al correo electrónico **atencioalusuario@agrocalidad.gob.ec**

RESOLUCIÓN 0047 (30 de marzo de 2020)

“MEDIDAS A TOMARSE EN LOS PROCESOS DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA DEL ECUADOR, MIENTRAS DURE LA EMERGENCIA SANITARIA DEL COVID-19”

Alcance.- Operadores orgánicos y OC, acreditados y registrados para ofertar el servicio de la certificación orgánica en el Ecuador

Objetivo.- salvaguardar la salud de los operadores orgánicos y del personal técnico y administrativo de los OC manteniendo la certificación orgánica de los operadores orgánicos, mediante la emisión de directrices a cumplirse mientras dure la emergencia sanitaria del COVID-19 referente a los procesos de inspección y certificación de la producción orgánica del Ecuador para evitar afectaciones negativas al proceso de acreditación de los OC y el mantenimiento de la certificación orgánica de los operadores.

RESOLUCIÓN 0047 (30 de marzo de 2020)

“MEDIDAS A TOMARSE EN LOS PROCESOS DE LA CERTIFICACIÓN ORGÁNICA DEL ECUADOR, MIENTRAS DURE LA EMERGENCIA SANITARIA DEL COVID-19”

MEDIDAS:

•**Restringir** la movilización de los inspectores

•Posponer las auditorías/inspecciones *in situ* mientras dure la emergencia sanitaria

•Los OC extenderán sus certificados según sus políticas internas

•Las auditorias programas in situ durante el período de la emergencia deberán ser reemplazadas por una **auditoría remota**

•El plazo de las extensiones del certificado considerará el tiempo que dure la emergencia sanitaria; adicionalmente un tiempo máximo de 6 meses más y no podrá ser mayor a 8 meses, hasta que el OC pueda retomar la inspección *in situ* y su posterior toma de decisión de la certificación. Durante los seis meses extras, el OC debe cumplir con las auditorías/inspecciones *in situ*.

GRACIAS