



Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en campos, packing predial y plantas frutícolas

Versión N° 3 - Septiembre 2020

PRESENTACIÓN

La Asociación de Exportadores de Frutas de Chile, A.G. (ASOEX) mediante su Comité de inocuidad, coordinado por la Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF) y sus Comités de productos, ha elaborado el presente documento titulado **"Guía de Buenas Prácticas para la Prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en Campos, Packing predial y Plantas de Embalaje Frutícolas"** y su respectivo listado de verificación, con el objetivo de contribuir con la industria en la implementación de medidas preventivas hacia las personas y el ambiente en relación al virus SARS CoV-2.

Si bien a la fecha, la comunidad científica y autoridades a nivel global señalan que este virus no se transmite por alimentos, es responsabilidad de la industria mantener un ambiente de trabajo que minimice los riesgos a las personas y continuar entregando productos que respondan a las necesidades nutricionales y de inocuidad que son los habituales de la fruticultura chilena.

En la elaboración de este documento participaron directa e indirectamente cerca de 100 profesionales de la industria, documento que ha sido revisado y aprobado por el Ministerio de Agricultura, a través del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

Para el desarrollo de la Guía se ha tenido en consideración y análisis una amplia bibliografía de estándares y recomendaciones a nivel internacional, lo cual nos permite asegurar que esta publicación incluye las mejores y más adecuadas prácticas de prevención.

Entre la mencionada bibliografía se pueden citar, entre otras, las siguientes publicaciones:

- Legislación chilena y disposiciones del Ministerio de Salud de Chile.
- FAO – OMS. (COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias).
- FDA y CDC (Guidance for Fruit and Vegetable Operations).
- FDA y OSHA: (Employee Health and Food Safety Checklist for Human and Animal Food Operations During the COVID-19 Pandemic).
- U.K. (What to include in your Covid-19 Risk Assessment).
- ECDC de la Unión Europea.
- Guías españolas y europeas.
- New Zealand Food Safety Science and Research Center.
- Guías elaboradas por otros sectores productivos de Chile (carnes, salmón).
- Otros documentos relacionados con el tema y experiencias actuales.

Esperamos que esta publicación constituya un aporte a las medidas preventivas que están siendo implementadas por la industria en el marco de la actual pandemia.

Ronald Bown Fernández

Presidente

Esta Guía de Buenas Prácticas para la Prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en campos, packing predial y plantas de embalaje frutícolas, ha sido elaborada con la colaboración de profesionales de empresas exportadoras de fruta que participan en:

- Comité de Inocuidad de ASOEX
- Comité de arándanos
- Comité de cerezas
- Comité de cítricos
- Comité del kiwi

Editor y coordinador del trabajo:

Ricardo Adonis, FDF. Secretario ejecutivo Comité de Inocuidad de ASOEX.

Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en campos, packing predial y plantas frutícolas

Esta Guía ha sido desarrollada para identificar las medidas de prevención de coronavirus SARS CoV-2 en campos, packing predial y plantas frutícolas, para facilitar la capacitación y entrega de información a las personas al respecto. A partir de esta Guía, cada campo o planta puede desarrollar su propia implementación y el material de capacitación y de difusión que requiera.

La industria frutícola trabaja con altos estándares de inocuidad alimentaria. **Las medidas de inocuidad ya establecidas, los productos químicos utilizados para lavado y sanitización de los patógenos ambientales, no deben ser minimizados por el cumplimiento de las medidas preventivas para el virus SARS CoV-2 y la enfermedad que éste genera, denominada Covid-19.** El enfoque correcto es adicionar las medidas preventivas señaladas en esta Guía a las medidas actuales de Buenas Prácticas e inocuidad alimentaria.

Contenidos

1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN GENERALES APLICABLES A TODAS LAS INSTALACIONES (CAMPOS, PACKINGS PREDIALES Y PLANTAS FRUTÍCOLAS)	4
1.1. Organización - Coordinador Covid	4
1.2. Contratación de personal	4
1.3. Requisitos aplicables a todo el personal	4
1.4. Estado de salud y supervisión de síntomas	6
1.5. Capacitación y obligación de informar sobre medidas preventivas para la enfermedad Covid-19	7
1.6. Medidas de trazabilidad a las personas	10
1.7. Programa de desinfección de interior y exterior de edificios, patios, superficies	11
1.8. Abastecimiento de elementos de protección	12
1.9. Análisis de riesgos	12
2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ÁREAS Y ACTIVIDADES GENERALES	13
2.1. Medidas de prevención en el transporte de personas	13
2.2. Medidas de prevención en la entrada a la planta o al campo	14
2.3. Medidas de prevención en vestidores y baños	16
2.4. Medidas de prevención en casino o comedores	17
2.5. Oficinas	19
2.6. Áreas comunes, espacios de descanso, estacionamientos (incluyendo estacionamientos de bicicletas)	21
2.7. Visitas	21
3. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS SARS COV-2 EN CAMPOS	22
3.1. Medidas de prevención en zona de manejo/lavado de cajas cosecheras	22

3.2. Medidas de prevención en entrega de materiales	23
3.3. Medidas de prevención en manejo en verde y cosecha de fruta	23
3.4. Embalaje en campo (bajo parrón o similares)	25
3.5. Medidas de prevención en zona de acopio, palletizaje y/o despacho de fruta a planta	26
3.6. Medidas de prevención de control de calidad /control de cosecha	27
3.7. Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en habitaciones colectivas .	28
4. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS SARS COV-2 EN PACKING PREDIAL	31
4.1. Medidas de prevención en recepción de fruta / zona gasificado	31
4.2. Medidas de prevención en la zona de embalaje	32
4.3. Medidas de prevención en zona de armado de cajas y en alimentación de cajas a la línea . . .	34
4.4. Medidas de prevención en zona de palletizaje	35
4.5. Medidas de prevención de control de calidad / salas de inspección	36
4.6. Medidas de prevención en zona de pre fríos y frigoríficos	37
4.7. Medidas de prevención en zona despacho a frigoríficos o de carga de contenedores	38
5. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA PLANTAS FRUTÍCOLAS	39
5.1. Medidas de prevención en recepción de fruta	39
5.2. Medidas de prevención en la entrada a las salas de proceso	40
5.3. Medidas de prevención en sala de proceso	41
5.4. Medidas de prevención en zona de armado de cajas y en alimentación de cajas a la línea . . .	42
5.5. Medidas de prevención en zona de embalaje y palletizaje	44
5.6. Medidas de prevención de control de calidad y salas de inspección	45
5.7. Medidas de prevención en zona de pre fríos y frigoríficos	46
5.8. Medidas de prevención en zona de carga de contenedores	47
6. PLAN DE CONTINGENCIA POR PERSONAS CON SÍNTOMAS EN EL INTERIOR DE LA PLANTA . .	49
6.1. Antecedentes	49
6.2. Plan de contingencia	50
6.3. Reingreso de personas que cursaron la enfermedad	51
7. DEFINICIONES	52

Capítulos que aplican

Tipo de instalación	Secciones que aplican
Campos	1, 2, 3 y 6. Si el campo tiene habitaciones comunes o colectivos, también aplica sección 3.7. Si el campo efectúa embalaje bajo parrón o en el área de cosecha, también aplica sección 3.4.
Packing predial	1, 2, 4 y 6 (sección 3 aplica sólo al campo).
Plantas frutícolas	1, 2, 5 y 6.

1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN GENERALES APLICABLES A TODAS LAS INSTALACIONES (CAMPOS, PACKINGS PREDIALES Y PLANTAS FRUTÍCOLAS)

1.1. Organización - Coordinador Covid

Cada planta y campo debe nominar un "Coordinador Covid" quien tendrá la responsabilidad de la implementación del plan y/o de los requisitos indicados en esta Guía y supervisar que se cumplan las medidas preventivas, los registros de trazabilidad de las personas y ser el contacto con las autoridades de fiscalización y con las organizaciones de seguridad laboral que corresponda.

El coordinador debe ser una persona de nivel de jefatura o supervisor, con experiencia en el trabajo de la planta o del campo, debe contar con capacidad de coordinación y contacto con gerencia para lograr la correcta implementación de las medidas necesarias.

El nombre del coordinador y su reemplazo debe ser conocido por todas las personas a fin que reciba sugerencias y observaciones.

En instalaciones de mayor tamaño es recomendable la formación de un equipo para la implementación de medidas -Comité Covid- que, en este tema, responda al Coordinador.

1.2. Contratación de personal

Al contratar personal, se debe llenar un cuestionario de salud que considere preguntas relacionadas con la presencia de síntomas, fiebre alta, contacto cercano con algún contagiado. (ver sección 1.5).

La Circular 42 del 26 de mayo de 2020 de la Dirección del Trabajo en su sección IV 2, establece que se consideren medidas preventivas para aquellos grupos de trabajadores de mayor riesgo, es necesario incluir en la declaración de salud la edad, las enfermedades crónicas indicadas en dicha circular, para establecer resguardos adicionales con ellos. La legislación establece que se debe mantener la confidencialidad de los datos y la voluntariedad de la declaración por parte de la persona.

Requerir certificados de análisis de PCR está sujeto a condiciones legales por parte de la Dirección del Trabajo, las que se indican en la sección definiciones.

1.3. Medidas de prevención aplicables a todo el personal

Tanto para autocuidado, como para evitar contagiar a otras personas por este Coronavirus, y para cuidar superficies, fruta o materiales de embalaje, todas las personas que trabajen en un campo, packing o un centro de embalaje, ya sea en oficinas, zonas de producción, transporte de personas y carga, actividades de campo, operadores de frigorífico etc deben cumplir los siguientes requisitos establecidos por las autoridades:

- Uso de mascarilla recubriendo boca y nariz.
- Lavado de manos y/o desinfección de manos frecuente.
- Distanciamiento físico.
- Verificación de estado de salud.
- Utilizar los pediluvios que debe disponer la empresa de acuerdo a su análisis de riesgos (packing, oficinas, casinos, comedores, etc.).

1.3.1. Uso de mascarillas

- Todas las personas deben usar mascarillas cubriendo nariz y boca (No es correcto cubrir solo la boca), durante toda su permanencia en la planta o campo y en los medios de transporte hacia o desde su trabajo.
- Las mascarillas a utilizar deben cumplir con los lineamientos de MINSAL. Ver resolución Núm. 282 exenta.- Santiago, 16 de abril de 2020, del Ministerio de Salud.
- Se deben elegir aquellas mascarillas que presenten un buen ajuste a boca y nariz, que permita asegurar que al colocarlas permanezcan en su lugar, sin que sea necesario que la persona la deba ajustar permanentemente. Se debe tener presente que la manipulación de las mascarillas durante su uso puede ser un foco de contaminación directa o cruzada.
- Las personas deben ser capacitadas en cómo poner, sacar y manejar la mascarilla. Ver más en el capítulo de capacitación. (Ver sección 1.5).
- Se debe instalar señaléticas e infografías sobre el correcto uso de las mascarillas.
- Cuando se usen mascarillas reutilizables:
 - Deben ser lavadas o desinfectadas según un protocolo establecido.
 - Se debe definir y explicar su manejo cuando no estén en uso
- En caso de usar de usar mascarillas desechables, se debe considerar que ellas son fabricadas para ser eliminadas después de cada uso. Como guía, en algunos países se ha normado que su duración máxima es de 4 horas, o menos si se mojan o ensucian. Estas deben ser desechadas en un basurero designado con bolsa de basura y tapa. Antes de desechar la bolsa, ésta debe estar cerrada.

1.3.2. Lavado de manos

El lavado de manos frecuente, con agua y jabón es una de las principales medidas de protección recomendada por las autoridades. Esta instrucción debe ser entregada a todos quienes trabajen en un campo o en un centro de embalaje y se debe establecer como mínimo lo siguiente:

- En campo y packing o plantas, debe haber disponibilidad de puntos de lavado y sanitización de manos en ingresos a los distintos recintos, distintas secciones en el interior del packing, y en zonas de descanso, cercanos a toda cuadrilla en el campo, además de los filtros sanitarios y servicios higiénicos.
- En cada lavamanos debe haber agua potable o potabilizada, jabón, un medio sanitario para secado de manos, (idealmente, toallas de papel desechables) y receptáculos para basura, con tapa accionable a pedal.
- Donde no se pueda disponer de lavamanos, o sea necesario por las características del lugar, el tráfico de personas o la faena, instalar alcohol gel al 70% u otro desinfectante de manos que cuente con registro de ISP Chile. Esto no reemplaza la obligación de contar con disponibilidad de agua y jabón, como primera medida de desinfección.
- Al ingresar al sitio y antes de dirigirse a otras dependencias, toda persona, debe ser pasar por una estación de lavado de manos con agua y jabón o bien utilizar alcohol gel.
- Revisar y actualizar los instructivos, siguiendo las instrucciones de las autoridades y reforzar a las personas en la capacitación de lavado de manos.
- Revisar y analizar la cantidad, y distribución actual de lavamanos y su estado de funcionamiento.
- Se debe instalar señaléticas e infografías sobre el correcto lavado de manos y uso del alcohol gel.
- Recordar a las personas que deben evitar tocar su cara, ojos, nariz y boca sin lavarse las manos anteriormente. Esto es difícil de lograr, pues son movimientos reflejos: El supervisor o encargado debe estar atento para recordarlo cuando las personas vayan a tocar su cara.

1.3.3. Distanciamiento físico

Es necesario que cada persona mantenga siempre **al menos un metro de distancia** con otras personas en todo momento

Para un mejor cumplimiento del distanciamiento físico, la planta o el campo podrá establecer demarcaciones en el piso, conos, señalética, o estrategias de ubicación de las personas en sus puestos de trabajo, por ejemplo, en diagonal o en zigzag se evita que queden enfrentadas.

Cuando la distancia no sea factible de mantener, instalar, entre las personas, separadores de material de fácil lavado y desinfección. A su vez, donde no es factible instalar barreras físicas, considerar uso de escudo facial y mascarilla.

1.4. Estado de salud y supervisión de síntomas

El coordinador Covid debe designar supervisores o encargados responsables de verificar en forma permanente el estado de salud de las personas para detectar en forma temprana a quienes puedan estar en etapas iniciales de la enfermedad Covid. Ver "reconocer la enfermedad" en sección 1.5.

1.4.1. Verificación estado de salud

- Se debe efectuar medición de temperatura a diario a todas las personas antes de ingresar a las instalaciones. (37,8 °C es indicador de síntomas). Todas las personas (incluyendo a quienes no manipulan alimentos), deben seguir las instrucciones de prevención establecidas.
- Ninguna persona con síntomas puede ingresar a la planta o campo.
- Capacitar a las personas en la importancia de informar si presenta cualquier síntoma, o si ha estado en contacto con alguna persona diagnosticada con la enfermedad. Ello debería ser reportado oportunamente para no asistir a la jornada laboral y tomar las medidas de resguardo para esa persona.

1.4.2. En caso de síntomas:

- Si en el área de trabajo o en el interior del sitio, alguna persona comienza a mostrar síntomas, seguir las instrucciones del plan de contingencia indicado en Sección 6.
- Debe ser separada de sus labores, avisar al coordinador Covid para seguir los protocolos definidos (definir y disponer área o sala de aislamiento). Los principales síntomas se señalan en sección 1.5.
- Dejar registros en caso de una anomalía.

1.4.3 Sospechas de contaminación:

Si hay sospechas que ha ocurrido contaminación accidental por micro-gotas de saliva en una superficie o material de trabajo, o sobre el producto, proceder como se indica en 1.4.3 y 6.2.8 y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7).

1.5. Capacitación y obligación de informar sobre Covid-19

En la capacitación, es fundamental crear conciencia en el auto cuidado en todo momento, dentro o fuera del sitio de trabajo. Para cumplir con la obligación de informar establecida en la legislación chilena, se deben considerar los siguientes temas de capacitación en relación a la enfermedad Covid-19.

Se debe llevar al día registro de "reuniones Covid" de cada área.

1.5.1 Reconocer la enfermedad

Todas las personas que trabajan en una planta de embalaje o en un campo deben estar capacitadas para reconocer síntomas de la enfermedad, que se indican a continuación. Como guía para la supervisión, se detalla el porcentaje de ocurrencia del síntoma entre las personas positivas a Covid-19 no hospitalizadas en Chile, según informe epidemiológico N° 37 de MINSAL.

• Dolor de cabeza (60%)	• Dificultad respiratoria (11,5%)
• Dolores musculares o de cuerpo (56,3%)	• Diarrea (10,3%)
• Tos (56,1%)	• Dolor torácico (9,3%)
• Fiebre (igual o mayor que 37,8 °C) o calofríos (35,9%)	• Dolor abdominal (6,1%)
• Dolor de garganta u odinofagia (33,3%)	• Otros síntomas pueden ser: Aumento de frecuencia respiratoria o taquipnea, cianosis, fatiga, congestión nasal, náusea o vómitos
• Pérdida del sentido del olor o del sabor (ageusia), (14,9%)	

Los síntomas pueden aparecer entre 2 a 14 días después de exposición al virus.

Los supervisores o encargados deben estar atentos y adoptar un enfoque preventivo con aquellas personas que presenten síntomas o que hayan tenido contacto directo con una persona positiva.

Se debe evaluar el riesgo y adoptar medidas de protección adicional para las personas que la legislación considera de mayor riesgo, tales como personas inmuno-deprimidas, con hipertensión, enfermedades cardíacas y otras comorbilidades, enfermedades crónicas y de la tercera edad.

1.5.2. Medidas de prevención personal

Realice charlas a todas las personas para dar a conocer las medidas de prevención ante este Coronavirus, incluyendo aspectos tales como:

Uso de mascarillas

- La obligatoriedad del correcto uso de mascarillas. Este es un elemento necesario para autoprotección o evitar contagio a otras personas. Los supervisores deben explicar su uso correcto según las instrucciones en el envase o del proveedor.

Distanciamiento físico

- La obligación de mantener distanciamiento físico permanente de al menos un metro entre personas, no saludar de manos, besos o abrazos y no formar grupos.
- La prohibición de acciones que favorezcan la transmisión o diseminación del virus por microgotas de saliva, tales como gritar, silbar o cantar en ningún sitio. (No hablar durante su trabajo, a menos que sea necesario).
- No se debe compartir elementos personales tales como vasos, celulares, auriculares, botellas de bebida, cucharas, elementos personales, bufandas, etc.

Medidas de higiene

- Informar sobre las medidas de higiene establecidas por la empresa.
- La importancia de avisar oportunamente cuando la persona presente síntomas de la enfermedad o haya tenido contacto con personas enfermas, para tomar medidas preventivas en favor de la persona. (Ver 1.5.5).
- Contratistas y servicios externos también deben ser capacitados para reportar en caso de síntomas.

1.5.3. Lavado de manos

Es necesario reforzar la capacitación sobre lavado de manos y la necesidad de hacerlo frecuentemente.

- Forma correcta de lavarse las manos: con agua y jabón, frotando durante al menos 20 segundos la totalidad de las manos, dedos dorso y palmas, formando espuma, enjuagar y secar con toallas de papel desechables.
- Además de las condiciones implementadas por inocuidad, siempre se deben lavar las manos en situaciones tales como:
 - Después de sonarse, toser o estornudar.
 - Al ingresar a su labor o a las oficinas.
 - Después de usar los baños.
 - Antes y después de preparar sus alimentos y comer.
 - Después de tocar cualquier superficie de uso común (escaleras cosecheras, pasamanos, puertas, etc.).
 - Antes de manipular material de embalaje.
 - Después de limpiar su puesto de trabajo o equipos.
 - Luego de manejar dinero, materiales o documentos externos (recepción de materia prima, materiales, entrega de carga, inspecciones de carga etc.), que han sido manipulados por terceros.

Alcohol gel

Se debe capacitar sobre el uso de alcohol gel en zonas donde no hay lavamanos, con las siguientes consideraciones:

- No utilizar en manos que estén visiblemente sucias o manchadas por líquidos o materias orgánicas (lavado obligado), empolvadas (lavado obligado), mojadas (el agua diluye el alcohol y no permite el secado).
- No utilizar simultáneamente con jabón u otro antiséptico.
- No utilizar para la desinfección de material o mucosas.
- No utilizarlo si la piel presenta algún tipo de irritación (dermatitis).

1.5.4. Medidas de higiene respiratoria

Se refiere a establecer las formas correctas para toser, sonarse y estornudar:

- Recordar en forma permanente la instrucción de no hacerlo frente a otras personas, donde se encuentre producto o materiales de embalaje.
- Para estornudar o toser, taparse con el antebrazo, o utilizar pañuelos desechables. En caso de utilizar pañuelos desechables. Contar con basureros con tapa para desecharlos. Nunca taparse con las manos.
- Después de toser, sonarse o estornudar, lavarse las manos de inmediato con agua y jabón o utilizar alcohol gel.
- Nunca escupir. Esa acción disemina el virus a gran distancia en el aire y en el suelo.

1.5.5. Procedimiento para avisar enfermedades o síntomas en el trabajo o en su hogar

Los empleados que no se sientan bien o tengan síntomas de la COVID-19 no deben acudir a su lugar de trabajo. La empresa debe desarrollar un procedimiento para que las personas avisen cuando presenten síntomas de la enfermedad.

Todas las personas deben saber a quién dirigirse y en qué ocasiones (si tiene enfermos por este virus en el hogar o si fue contacto estrecho de alguien enfermo, etc.). Contactos estrechos, deberán acudir a centro de salud y según criterio médico cumplir medidas de aislamiento por 14 días. Ver sección 7. Definiciones de contacto estrecho y caso probable.

Este procedimiento debe ser explicado en la capacitación y debe incluir los pasos a seguir en caso que la persona deba no asistir o retirarse de sus labores producto de los síntomas.

1.5.6. Plan de contingencia en caso de brotes en el interior de la planta o campo

Un plan de contingencia sugerido se encuentra en la sección 6 de esta Guía. Se debe presentar y explicar a las personas.

1.5.7. Reglamento de orden, higiene y seguridad

Se debe recordar el permanente cumplimiento al Art. 184 del Código del Trabajo, referido a la obligación de las partes de cumplir con las condiciones de higiene que se encuentran contenidas e informadas en el Reglamento de Orden, Higiene y Seguridad.

1.5.8. Señalética e infografía

Para apoyar la comprensión de las principales medidas preventivas, se deben instalar señaléticas e infografías informativas en los lugares del tránsito y en el interior de la sala de embalaje, casino, etc. (Por ejemplo, uso de mascarilla, distanciamiento físico, lavado de manos, entre otros).

Se sugiere reforzar capacitaciones diariamente a través de charlas de 5 minutos, operacionales, e idealmente, difusión a través de pantallas instaladas en sectores como casinos, ingreso planta, etc., e infografías.

1.6. Medidas de trazabilidad a las personas

Para efectuar trazabilidad, en caso de tener personas con síntomas de la enfermedad, se debe considerar lo siguiente:

1.6.1. Puestos de trabajo

Mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo en caso de plantas de embalaje, o en la misma faena y/o cuadrilla (*grupos de personas que trabajen en la misma área y actividad del packing o campo*). Idealmente, las personas de una misma cuadrilla deben almorzar en el mismo turno y viajar en el mismo bus o furgón y usar las mismas habitaciones colectivas, en caso que el campo provea las habitaciones.

1.6.2. Registros

Mantener un registro diario con el nombre de las personas presentes en cada puesto, área o faena. Los registros podrán estar en cualquier formato o medio, siempre que permitan identificar los sitios donde ha estado cada persona y la siguiente información:

En transporte:

- Distribución de las personas en los buses y autos particulares. Se explica en la sección 2.1.
- Se recomienda establecer mecanismos que permitan la trazabilidad de las personas que viajan con acompañantes en sus vehículos particulares.

En sitio de trabajo:

- Todas las personas que ingresen al recinto o campo y faena o área de trabajo específica.
- Todas las personas que trabajen en cada turno o en la faena o en cada cuadrilla y su ubicación (puestos de trabajo, cuartel, sección, etc.).
- Equipos que operó en el día/turno.
- Ubicación de las personas en el casino o comedor y medios de transporte de la empresa.
- Todas las personas que trabajan en aseo y limpieza de todos los recintos.
- Los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en cada área.

En habitaciones colectivas, registro de los nombres de las personas que pernoctan en cada habitación compartida o colectivo.

En habitaciones colectivas:

Llevar registro diario de los nombres de las personas que pernoctan en cada habitación compartida o colectivo identificando su nombre y habitación.

Síntomas:

- Registro de los nombres de las personas que hayan presentado síntomas en su trabajo y del aviso a Coordinador Covid o quien la empresa hay determinado.

Visitas, persona externas:

- Deben incluir al menos nombre y contacto, lugar de procedencia, nombre de acompañante en el vehículo, si lo hubiera, persona con la que se reunirá, hora de ingreso y salida.

Cuando hay necesidades especiales de registro se señalan en la sección respectiva.

1.7. Programa de desinfección de interior y exterior de construcciones, edificios, patios, superficies

1.7.1. Desinfección diaria

Todas las áreas (tales como edificaciones, comedores, zonas de descanso, baños, vestidores, oficinas, bodegas, etc) deben estar incluidas en los programas de desinfección, al menos a diario, con un desinfectante adecuado, que la planta o el campo determinen y que cuente con registro en ISP. (Ver sección 1.7.3).

La desinfección debe quedar registrada.

En cada área se debe incluir todas las superficies, que son utilizadas por varias personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, superficies de apoyo, transpaletas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones de muestreo, herramientas, tableros eléctricos, switch on-off, enzunchadoras, etc.

1.7.2. Productos para desinfección

Para consultas sobre productos autorizados en Chile para Sars CoV-2 se puede consultar el sitio web de MINSAL. Para consulta sobre efectividad de productos desinfectantes para Sars CoV-2, consultar la página web de EPA.

- MINSAL establece como productos con ingredientes activos válidos para Coronavirus, entre otros, alcohol sobre 70% de concentración, cloro (a concentración y tiempo de acción dependiendo de las instrucciones del fabricante y enjuagar), u otro inscrito en el ISP de Chile, como podría ser peracético.
- El Amonio cuaternario está entre los productos autorizados en el país pero en nuestro rubro no se recomienda usarlo en zonas o equipos de contacto con el productos y utilizarlo en áreas externas.
- En el interior de la planta o en zonas de acopio o almacenaje de fruta o de materiales de embalaje, siempre se debe usar productos autorizados para superficies de contacto con alimentos. Nunca aplicar sobre las personas.
- Los productos sanitizantes y/o desinfectantes que en su etiqueta lleven la identificación de "venta especializada", sólo deben ser aplicados por empresas autorizadas, lo cual se tramita en la SEREMI de Salud respectiva. Para que esta labor la efectúe personal interno o la cuadrilla de limpieza y sanitización, el campo o la planta deben proceder a su registro.

Es recomendable contar con un procedimiento rápido de limpieza de superficies expuestas a contaminación por microgotas por estornudos o tos.

Cuando hay necesidades especiales de desinfección, se señalan en la sección respectiva.

1.7.3 Gestión de residuos

Los residuos que se generen en las áreas comunes, zonas de habitación, mascarillas, guantes, etc., deberán ser gestionados en bolsa de basura con recipiente con tapa.

1.8. Abastecimiento de elementos de protección

La planta o campo debe reservar suficiente provisión de materiales para la prevención y control de Coronavirus durante la temporada, incluyendo máscaras, guantes, equipos para desinfección, productos químicos desinfectantes y sanitizantes, termómetros etc., según corresponda a la evaluación del riesgo definido por la empresa.

1.9. Análisis de riesgos

Es necesario incorporar la variable Covid-19, como peligro mayor hacia las personas, a los análisis de riesgos, planes HACCP, análisis de peligros y medidas preventivas, etc., que tenga cada empresa, identificando las medidas de prevención necesarias.

También debe considerar las medidas de protección adicionales para las personas que la legislación considera de mayor riesgo, tales como personas inmuno-deprimidas, con hipertensión, enfermedades cardíacas y otras comorbilidades, enfermedades crónicas y de la tercera edad.

2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ÁREAS Y ACTIVIDADES GENERALES

A efectos de esta Guía, se denomina "áreas y actividades generales" a aquellas que se efectúan en todo tipo de instalaciones ya sea campos, packing en campo o plantas frutícolas, tales como transporte de personas, casino, oficinas, etc., para las cuales son válidas las mismas medidas preventivas.

2.1. Medidas de prevención en el transporte de personas

Las siguientes medidas se deben aplicar al transporte de personas hacia o desde sus puntos de trabajo y en el transporte interno en campo o packing, ya sea en buses, furgones o vehículos de cualquier tipo, incluyendo particulares.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene y distanciamiento físico <ul style="list-style-type: none"> - Todos los pasajeros deben utilizar mascarillas al subir, durante todo el trayecto y al bajar del bus o furgón. - Proporcionar alcohol gel antes de subir al transporte. - Organizar la subida al bus o furgón para evitar aglomeraciones. Se puede instalar marcadores con separación de 1 metro cuando se deba hacer filas para subir al transporte. - Los pasajeros deben utilizar a diario el vehículo y los asientos designados para cada uno, a fin de identificar su ubicación y contactos. - No deben efectuarse cambios de asiento durante el trayecto. - No permitir llevar pasajeros de pie. - Nunca se debe utilizar el asiento de acompañante al conductor. - Instalación de señalética de uso de mascarillas y alcohol gel y otras instrucciones referidas a prevención de la enfermedad Covid en cada bus y/o furgón. - Las personas no deben subir al bus o furgón con anticipación. - Quienes usen sus vehículos particulares compartidos y sus pasajeros deben usar mascarillas durante todo el trayecto.
Aplicables a los medios de transporte	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección <ul style="list-style-type: none"> - Al inicio de la jornada y después de cada viaje se debe desinfectar el interior de los buses o furgones de acercamiento. Puede hacerse asperjando alcohol al 70% u otros desinfectantes apropiados y autorizados por la Autoridad Sanitaria que cuenten con registro en ISP. Es importante desinfectar pasamanos, asientos, cortinas. El conductor debe desinfectar volante, palanca de cambios, botoneras. - La desinfección debe quedar registrada. - Exigir al proveedor del servicio, la ventilación de los buses cuando no se encuentren en servicio.

Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad <ul style="list-style-type: none"> - Registros: Para efectuar trazabilidad frente a síntomas de la enfermedad, se debe mantener un registro a completar en cada trayecto (ida, regreso y/o trayectos intermedios), con: <ul style="list-style-type: none"> - El nombre de los pasajeros asignados a cada bus, y numeración de asiento en cada viaje. - La identificación del bus y conductor - La hora de inicio de trayecto del bus - Este listado puede ser requerido en ruta y se debe verificar a la subida de los pasajeros y al llegar a la planta o campo • Organización del transporte <ul style="list-style-type: none"> - <i>Idealmente, en lo posible, asigne buses por cuadrillas o por grupos de personas que trabajen en la misma área del packing o campo.</i> - <i>Es recomendable verificar si los buses hacen servicio a otras empresas cuando dejan al personal en la planta, para coordinar medidas de prevención.</i>
------------------------------	--

2.2. Medidas de prevención en la entrada a la planta o al campo

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: Se debe verificar el estado de salud de todas las personas (ver 1.4 y 1.5) antes de cada ingreso, en la entrada de cada turno, en portería mediante lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Medición de temperatura a todo el personal, para detectar en forma temprana posibles síntomas. (37,8 °C indica síntomas). Los termómetros deben guardarse cuidadosamente, evitando golpes, humedad, etc. - Verificar, ya sea mediante una declaración de salud, preguntando, (si es que ha habido acuerdo previo con las personas para hacerlo), o visualmente, otros síntomas como tos, dolor de cabeza, decaimiento, estornudos, etc. - La declaración de salud también debe solicitarse a personas externas y prestadores de servicios, contratistas etc., aun cuando se debe considerar que es una declaración voluntaria. - La medición de temperatura y verificación de condiciones de salud también se debe efectuar a guardias, porteros y personal de casino además de personal externo y servicios, tales como conductores de buses, visitas, transportistas, contratistas, autoridades y toda persona que ingrese a las instalaciones y oficinas. - La verificación de síntomas debe ser organizada evitando aglomeraciones. Por ejemplo, mediante marcadores con separación de un metro cuando se deba hacer filas. - Las personas que trabajan en portería, debido a que atienden a muchas personas y a personas externas deben tener a su disposición mascarillas, escudos faciales y elementos para lavado y desinfección de manos. La ventanilla de su caseta debe contar con protección (laminas).

	<ul style="list-style-type: none"> • En caso de detección de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - Si se detecta personas con síntomas (fiebre, tos, estornudos, dolor de cabeza, decaimiento) ellas deben mantenerse en un área definida para esos efectos, sin ingresar a otras áreas de la planta y se debe avisar al Coordinador Covid para aplicar el procedimiento definido que se señala en sección 6. • Distanciamiento físico y protección <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben ingresar al centro de embalaje o campo utilizando mascarilla y respetando la distancia mínima de un metro entre personas. - Se recomienda evitar que las veredas, pasillos que conducen a las zonas de trabajo se usen bidireccionales, (al menos para los momentos de tránsito masivo), y señalizar la dirección de tránsito peatonal en las vías bidireccionales.- Portería debe reducir al máximo el ingreso de personal externo incluyendo la entrega de documentos, encomiendas etc. al interior de la planta o campo. Sólo pueden ingresar después de la verificación de temperatura y condición de salud, desinfección con alcohol gel, y usando mascarillas cubriendo nariz y boca. • El personal de portería debe utilizar mascarilla en forma permanente cubriendo nariz y boca. En momentos de entrada y salida del trabajo, debido a la cantidad de personas, se recomienda que utilicen escudo facial y mascarilla. • 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.). <ul style="list-style-type: none"> - <i>Evalúe programar llegada diferida de algunos buses. Es posible que algunas áreas puedan llegar y retirarse con un desfase de unos 20 minutos, para reducir las aglomeraciones.</i>
<p>Aplicables a infraestructura (las instalaciones de la entrada a campo o planta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - En los ingresos de todas las áreas se debe disponer de puntos de sanitización de manos, que pueden ser lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos, suministro o dispensadores de alcohol gel u otro desinfectante de manos aprobado por ISP. - Se debe disponer de alcohol gel o suministrar un desinfectante de manos junto al reloj control. Si éste es por contacto físico o tarjetas, se debe supervisar que todos se desinfecten las manos después de utilizarlo. - Se deben desinfectar periódicamente con un producto adecuado, (ver sección 1.7), y antes de la entrada del personal al menos lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Portería - Área de reloj control, huelleros, libro de firma, lápices. - Todos los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, teléfonos, etc. - Todos los elementos que provengan del exterior (encomiendas, sobres, etc.). también deben ser desinfectados.
<p>Trazabilidad de las personas</p>	<p>Seguir lo señalado en sección 1.6 Medidas de trazabilidad a las personas. En esta área en particular, adicionalmente, se debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrar el nombre y contacto de cada persona externa, con hora de ingreso y salida (por ej.: transportistas, y sus ayudantes, couriers, inspectores, visitas, inspectores o similares). - Declaración de salud a personas externas, la cual es voluntaria y debe mantenerse confidencial.

2.3. Medidas de prevención en vestidores y baños

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Distanciamiento físico y protección <ul style="list-style-type: none"> - Siempre usar mascarillas cubriendo nariz y boca en este recinto. - Instalar un punto de sanitización de manos en el ingreso. - Respetar la distancia mínima de 1 metro entre personas. <ul style="list-style-type: none"> - Evitar aglomeraciones en su interior, por ejemplo, reduciendo la cantidad de bancas, marcando puestos que no se pueden utilizar. Cuando se deba hacer filas, señalar en el piso marcadores o separaciones distanciados al menos a 1,0 metro. En algunas situaciones puede ser necesario instalar separadores, que deben ser de material de fácil limpieza y desinfección. - Usar estas dependencias brevemente.
Aplicables a infraestructura (salas de vestidores y a los baños)	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilación: <ul style="list-style-type: none"> - Vestidores y baños deben contar con buena ventilación ya sea natural o forzada. - En caso de ser necesario mejorar su ventilación natural, manteniendo abiertas ventanas o puertas (con malla mosquitera). - La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación. De existir, no usarlos en modo de recirculación. Estos equipos se deben inspeccionar y limpiar frecuentemente. • Desinfección <ul style="list-style-type: none"> - Desinfectar a diario el recinto según lo señalado en la sección 1.7. - Se debe incluir la desinfección de sanitarios y artefactos, lavamanos, asientos, estanques, casilleros, manillas, puertas, etc.

2.4. Medidas de prevención en casino o comedores

En plantas frutícolas y en algunos packing prediales, el servicio de alimentación lo proporcionan casinos donde se preparan los alimentos. En campos, las personas llevan su propio alimento, para lo cual se dispone de medios para conservar y calentarlos y un comedor. Las siguientes medidas aplican en todos los casos, pero se hacen referencias específicas a esa situación.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención aplicables a casino, cocina y comedores	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - La salud del personal de cocina también debe ser verificada según las indicaciones de las secciones 1.4 y 1.5. - Si hay sospechas que haya ocurrido contaminación por micro-gotas de saliva en una superficie actuar según se indica en secciones 1.4.3 y 1.7 - No utilizar los alimentos que pudiesen estar contaminados. • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - El personal de cocina debe usar en forma permanente mascarillas cubriendo boca y nariz. - Los guantes se deben desinfectar, independiente de qué material sean, antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En la cocina, el área de ingreso a almorzar y en el interior del comedor, se debe disponer de puntos de sanitización de manos. - En la cocina y en el comedor colocar señalética, al menos sobre: <ul style="list-style-type: none"> - Lavado de manos / Uso de alcohol gel - Distanciamiento físico - Uso de mascarilla - Higiene respiratoria • Al ir a casino o comedor: <ul style="list-style-type: none"> - En la entrada del casino o comedor, deberá proveerse de un punto de sanitización de manos que pueden ser lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos, o bien suministro o dispensadores de alcohol gel u otro desinfectante de manos aprobado por ISP. - Se debe usar mascarilla cubriendo nariz y boca en todo momento: en la fila de casino o comedor, al recibir los alimentos y hasta el momento de sentarse. Al terminar de comer deberá ponerse nuevamente su mascarilla. - Usar sólo las mesas que se encuentren desinfectadas. • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Definir al aforo (la cantidad máxima de personas) del comedor y hacer turnos diferidos para evitar aglomeraciones. Informarse del aforo máximo permitido por la Autoridad Sanitaria, según cada caso. - Debe mantener la distancia física de al menos un metro en la fila de ingreso. Poner separadores demarcados en el piso en la zona de espera de servicio para evitar aglomeraciones con personas al entrar y salir.

	<ul style="list-style-type: none"> - Separar las sillas o marcar espacios en las bancas para mantener distancia física de un metro. Se recomienda instalar barreras rígidas, de material lavable y que pueda ser desinfectado, dividiendo los puestos de comida. - <i>Idealmente, en temporada alta, generar una vía de entrada y otra de salida, al menos para los momentos de tránsito masivo.</i> <p>• Desinfección:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El casino, cocina y comedor se debe incluir en los protocolos de limpieza y desinfección diarios, con un producto para uso en superficies de contacto con alimentos. (Ver sección 1.7). - El personal de cocina debe conocer los procedimientos e instrucciones para limpieza y desinfección de su área. - Se deben desinfectar antes de dar el servicio de alimentación, la entrada del personal, todos los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, teléfonos etc. - Se deben desinfectar antes y después de cada uso o turno de almuerzo todos los puntos de alto nivel de contacto, como mesones y mesas, sillas o bancas, bandejas, máquinas dispensadoras, etc. Puede utilizarse cloro o alcohol. - Si el casino o comedor es administrado por un externo, la planta debe verificar que se utilicen desinfectantes adecuados y que se efectúe la desinfección a diario. <p>• En caso que las personas lleven su propio alimento y lo calienten en un comedor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El recinto debe estar incluido en la desinfección diaria, dejando registro de ello. - Después de cada uso o turno de almuerzo, se deben desinfectar todas las superficies que son tocadas por muchas personas, tales como puertas de refrigerador, hieleras, hornos de microondas, perillas de coccinilla, dispensadores, etc. - No se debe permitir el uso común de menaje como vasos, tazas, etc. Deben ser personales. <p>• Ventilación</p> <ul style="list-style-type: none"> - El casino, comedor y cocina, deben contar con buena ventilación ya sea natural o forzada. - Si es necesario mejorar su ventilación natural, se deberán mantener abiertas las ventanas o puertas, las que deben contar con malla mosquitera o lama según corresponda. - La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación. De existir, no usarlos en modo de recirculación. Estos equipos se deben inspeccionar y limpiar frecuentemente.
<p>Protección a los alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poner barreras de protección entre los alimentos y las personas. Verificar con las autoridades locales si el sistema de autoservicio puede seguir operando en esa zona. - Ningún alimento puede ser expuesto con posibilidad de ser tocado o contaminado (pan, frutas, etc.). - No dejar sal y otros condimentos en las mesas para uso común. Entregarlos de manera individual, o que sea administrado por personal encargado.

Trazabilidad	<ul style="list-style-type: none"> • Organización de turnos de almuerzo o uso del comedor El almuerzo se debe organizar con listas específicas de personas por cada turno, considerando lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Deben estar en un mismo turno de almuerzo, fijo: <ul style="list-style-type: none"> - Las personas que viven juntos o que se hospedan en el mismo colectivo. - Grupos de trabajo fijos, cuadrillas, faenas y similares. - Idealmente asignar puestos de almuerzo por persona (ej: mesa dos sitio 4) para tener registro de quienes han almorzado juntos. • Registros: Seguir lo señalado en sección 1.6 Medidas de trazabilidad a las personas, incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> - Registrar a diario las personas asistentes a cada turno de almuerzo y su ubicación en mesas o bancas según lo asignado. - El nombre de todas las personas que trabajen en la cocina o comedor en cada turno, si corresponde. - Nombres y contacto de cada persona externa con la que se haya tenido contacto en esta sección (como transportistas, proveedores, visitas, etc.) que ingresen a casino, comedor o cocina.
--------------	---

2.5. Oficinas

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - El uso permanente de mascarillas cubriendo boca y nariz, es obligatorio - Si se detectan personas con síntomas (ver 1.5.1) avisar al Coordinador Covid para aplicar el procedimiento definido (Sección 6). - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel. - No tener vasos, tazas, cucharas, etc., de uso compartido. • Distanciamiento físico <ul style="list-style-type: none"> - Verificar el cumplimiento de distanciamiento físico. - Separar los puestos de trabajo para mantener al menos un metro entre cada uno. Si no es posible, se pueden instalar separadores de fácil limpieza y desinfección, de lo contrario implementar el uso de escudos faciales y mascarilla. - Si es necesario atender personas, recibir encomiendas, correspondencia etc, en lo posible implementar una ventanilla de atención, a fin de evitar el ingreso a las oficinas. • Reuniones <ul style="list-style-type: none"> - Se debe evitar el efectuar reuniones presenciales. En caso de ser necesario hacerlas, se deben respetar todas las consideraciones emitidas por la autoridad en cuanto a cantidad de personas en la sala. - Los participantes deben estar separados por al menos un metro lineal de distancia y usar mascarilla. - En las reuniones no debe haber comida ni bebida. - Durante la reunión se debe abrir las ventanas para ventilación, al menos una vez por hora. - Después de cada reunión se debe desinfectar el lugar de acuerdo con el protocolo de limpieza y desinfección. (ver sección 1.7).

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención aplicables a infraestructura (oficinas)	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura: <ul style="list-style-type: none"> - Las oficinas deben contar con buena ventilación ya sea natural o forzada. Evitar oficinas cerradas. - La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación. De existir, no usarlos en modo de recirculación. Estos equipos se deben inspeccionar y limpiar frecuentemente. - En el área de baños y cocina se debe colocar señalética recordando el lavado de manos frecuente, uso correcto de mascarilla, distanciamiento físico y medidas de higiene respiratoria - Si la oficina tiene una zona de cocina, aunque sea para café, o alimentos livianos, además de los lavamanos con jabón y agua se debe disponer de alcohol gel. • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Cada puesto de trabajo en las oficinas, debe estar incluido en el programa de limpieza y desinfección diarios (ver sección 1.7), incluyendo los puntos de alto nivel de contacto, como puertas, mesones - En el caso de equipos de uso compartido, como teléfonos, máquinas dispensadoras, microondas, refrigeradores, fotocopiadoras, calculadoras, etc. Las partes de contacto se deben desinfectar antes y después de su uso. Se puede usar alcohol al 70% o una solución de cloro.
Trazabilidad de las personas	<p>Seguir lo señalado en sección 1.6. Medidas de trazabilidad a las personas y además registrar en esta área:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto en esta sección (como transportistas, productores, etc.).

2.6. Áreas comunes, espacios de descanso, estacionamientos (incluyendo estacionamientos de bicicletas)

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas generales	<p>Diseñar protocolos con las medidas a mantener en las áreas comunes, que incluyan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas y desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Uso de mascarillas cubriendo nariz y boca permanentemente. - Donde sea posible, instalar alcohol gel o puntos de sanitización de manos (una opción puede ser lavamanos portátiles). - El no escupir debe ser una exigencia mayor, pues esa acción disemina al virus a largas distancias y en el suelo. - Colocar señalética en estas áreas sobre las medidas necesarias a observar en ellas. - Incluir estas áreas en los planes de desinfección diaria (ver sección 1.7) incluyendo asientos, papeleros y otros equipamientos de áreas comunes. - Los basureros en estas áreas deben estar provistos de bolsa y tapa.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
	<ul style="list-style-type: none"> • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener distancia física de al menos un metro entre personas. - Capacitar y señalizar para que en estas áreas las personas no se saluden de manos, no formen grupos, no se abracen, no cantar, silbar, etc. - Donde haya asientos o bancas, demarcar o eliminar asiento por medio para evitar cercanía física inferior a un metro entre personas. - No compartir botellas, vasos, bombillas, alimentos en general, ropas, etc. • Zona de fumadores: <ul style="list-style-type: none"> - Mientras una persona no esté fumando debe usar mascarilla cubriendo nariz y boca. - Instalar un dispensador de alcohol gel en el área e instruir su uso antes y después de fumar. - Instruir que fumar se debe hacer a una distancia mayor de un metro de separación física con otras personas. Para reforzarlo se puede marcar el piso con zonas donde pueden ubicarse las personas. - Instruir no botar colillas al piso. - La zona de fumadores debe estar incluida en el programa de limpieza y desinfección diarios (ver sección 1.7).

2.7. Visitas

Se debe evitar en la mayor cantidad posible el ingreso de visitas al campo o instalaciones. Por la misma razón, también se debe reducir la entrega de encomiendas, correspondencia, etc., al interior del campo o packing, siendo recomendable que ellas sean recibidas en portería.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de higiene	<ul style="list-style-type: none"> - En caso que sea imprescindible el ingreso de cualquier persona externa, incluyendo transportistas, contratistas y servicios, se debe tomar la temperatura a cada persona y solicitar la declaración de salud. (Ver síntomas en sección 1.5.1). - Todas las visitas, proveedores, contratistas etc deben ingresar con mascarillas, haber desinfectado sus manos con alcohol gel y respetando la distancia de al menos un metro entre ellas.
Distanciamiento físico	<ul style="list-style-type: none"> - Se deben tomar medidas para evitar que las visitas deambulen por las instalaciones y evitar completamente su contacto con personas, materiales de empaque y producto. - Al atenderlas, recordar el distanciamiento físico. Idealmente, en todos los casos en que sea posible, atenderlas a través de una ventanilla.
Información	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de ingresar al campo o planta se les debe entregar y explicar todas las instrucciones de prevención establecidas y se les debe proporcionar elementos para cumplirlas. (Mascarillas, u otros que el campo y planta haya definido). - Contratistas y servicios externos también deben ser capacitados para reportar en caso de síntomas.
Trazabilidad	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe llevar un registro detallado de cada visita indicando nombre, contacto, lugar de procedencia, nombre de acompañante en el vehículo, si lo hubiera, persona con la que se reunirá, hora de ingreso y salida.

3. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS SARS COV-2 EN CAMPOS

En el trabajo de campo se deben considerar las medidas generales establecidas en las secciones 1, 2 y 6 de esta Guía y las siguientes medidas adicionales, que se deben adaptar a cada situación.

3.1. Medidas de prevención en zona de manejo/lavado de cajas cosecheras

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso obligatorio de mascarillas cubriendo boca y nariz permanentemente. - En el área debe contarse con una estación para lavado (agua, jabón y elemento desechable para secado) o desinfección de manos (alcohol gel u otro desinfectante permitido por ISP). - En caso de usar guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Las personas deben mantener una distancia física siempre de al menos un metro. - Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, ni disponer de separadores, será obligatorio el uso de escudo facial y mascarilla. - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo tractoristas, transportistas, etc. • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - Los supervisores deben verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, y actuar según se señala en secciones 1.4, 1.5 y 6.
Aplicables a infraestructura (zona de manejo/lavado de cajas cosecheras)	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: Los equipos de esta área deben estar incluidos en los programas de desinfección diaria (ver sección 1.7), incluyendo superficies de apoyo, bancas, transpaletas, botoneras, asientos, controles de tractores, herramientas, etc. - Desinfectar cajas que pudiesen estar contaminadas por microgotas de tos, estornudos, etc.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6. Medidas de trazabilidad de las personas.

3.2. Medidas de prevención en entrega de materiales

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso de mascarillas cubriendo boca y nariz en forma permanente, es obligatorio. • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Durante el trabajo en faena, las personas deben mantener una distancia física de al menos un metro. Se recomienda colocar demarcaciones o señalética de separación donde las personas hacen fila para recibir materiales.
Aplicables a infraestructura	<p>La entrega de materiales se debe efectuar de a una persona. Si se atienden dos personas por vez, es necesario colocar separadores entre los puestos de atención.</p> <p>En el área debe haber disponibilidad de alcohol gel, al menos en el momento de entrega de materiales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desinfección <ul style="list-style-type: none"> El área debe estar incluida en el programa de desinfección diaria (ver sección 1.7). Se debe además desinfectar el mesón de atención, o similar, al inicio de la entrega y recepción de materiales y al finalizar cada día. Las herramientas y materiales se deben desinfectar cada día, por ejemplo con alcohol al 70% o solución de hipoclorito de sodio al recibirlas.

3.3. Medidas de prevención en manejo en verde y cosecha de fruta

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso de mascarillas cubriendo boca y nariz en forma permanente, es obligatorio. - En el área de trabajo de las cuadrillas se debe disponer de lavamanos con agua, jabón, elemento desechable para secado de manos y dispensadores de alcohol gel. - Debe proveerse de suficiente disponibilidad de agua y estaciones para lavado de manos y bebida, donde se cumpla lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Debe ser agua de calidad potable o potabilizada. - No permitir el uso de bombillas o vasos compartidos. - Verificar que las llaves de las estaciones de agua funcionen correctamente, que sean de fácil apertura. - Los bidones de agua, deben ser cerrados. - Es necesario instalar un punto de desinfección de manos. - En caso de usar guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.

	<ul style="list-style-type: none"> • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Durante el trabajo en faena, las personas deben mantener una distancia física de al menos un metro. - Algunas opciones pueden ser: disponer al personal de forma que no queden uno frente a otro. Organizar la faena hilera por medio. Determinar un máximo de personas por árbol/planta a cosechar. - No permitir ingreso de personas que no trabajan en la faena o en el sitio establecido. - Tomar medidas para que la zona de vaciado de capachos a bins y control de cosecha no se produzcan aglomeraciones. En caso que los cosechadores deban esperar para vaciar la fruta al bin, poner conos o señales de separación a un metro lineal de distancia entre ellos o supervisar que no se produzca aglomeración. - Tractoristas y transportistas deben permanecer en su vehículo y si se bajan, no deben deambular entre las personas de la faena.
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> • Los supervisores deben verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, incluyendo a quienes no manipulan alimentos y actuar según se señala en secciones 1.4, 1.5 y 6. • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Desinfectar a diario, todos los equipos, herramientas y útiles tales como escaleras, banquetas, tijeras, calibradores, capachos, balanzas y todo instrumento, o equipo utilizados en cosecha, con productos desinfectantes autorizados por ISP. (Ver sección 1.7). - En tractores y otros equipos móviles, desinfectar a diario y/o en cada cambio de turno todos los comandos, puertas, asientos etc. - En la desinfección diaria de baños de campo incluir puertas, manillas, llaves de agua, etc.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: En lo posible, mantener a las personas en la misma cuadrilla, sin mezclar personas de distintas cuadrillas. • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6, e incluir también. <ul style="list-style-type: none"> - Nombres y contacto de cada persona externa que haya ingresado a la faena, como transportistas, peonetas, personas de aseo, otros productores, personal de empresas de baños químicos, etc.).

3.4. Embalaje en campo (bajo parrón o similares)

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben usar mascarillas en forma permanente, cubriendo boca y nariz, el cual es obligatorio. - Debe proveerse de suficiente disponibilidad de agua y estaciones para lavado de manos y bebida, donde se cumpla lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Debe ser agua de calidad potable o potabilizada - No permitir el uso de bombillas o vasos compartidos. - Verificar que las llaves de las estaciones de agua funcionen correctamente, que sean de fácil apertura. - Los bidones de agua, deben ser cerrados. - Es necesario instalar un punto de desinfección de manos. - En cada puesto de embalaje disponer de dispensadores de alcohol gel.
Medidas de prevención hacia el producto y material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Material de embalaje: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje. - Ver sección 1.4.3. Identificar y no utilizar material de embalaje, ni despachar las cajas con producto embalado que pudiesen estar accidentalmente contaminados por microgotas de tos, estornudos, etc. • Cajas llenas: <ul style="list-style-type: none"> - Colocar señalética y proteger el material de embalaje o cajas llenas, o pallets ya armados. • Desinfección: <p>Los equipos y estructuras utilizadas esta área deben estar incluidos en los programas de desinfección diaria (ver sección 1.7), incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesones y puestos de embalaje, incluyendo manillas, repisas, áreas de apoyo de envases, instrumentos, herramientas, etc. - Balanzas - Escaleras, banquillos, etc. - Todas las bandejas de toma de muestras, mesones de análisis, instrumentos de medición. <p>Si hay sospechas que haya ocurrido contaminación accidental por micro-gotas de saliva en una superficie o material de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8). - Limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7).

Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener a las personas en la misma cuadrilla, sin mezclar personas de distintas cuadrillas. - Asegurar que las personas que sacan las cajas embaladas a las cabeceras no circulen libremente por la faena. • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6. Medidas de Trazabilidad de las personas, e incluir también: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre y trabajo diario de los integrantes de las cuadrillas, embaladores, etc. - Nombres y contacto de cada persona externa que haya ingresado a la faena, como transportistas, peonetas, personas de aseo, otros productores, personal de empresas de baños químicos, etc.). - Que el orden o forma de llevar el registro permita identificar cuadrillas o grupos de trabajo específicos.
------------------------------	--

3.5. Medidas de prevención en zona de acopio, palletizaje y/o despacho de fruta a planta

En algunos casos, esta actividad se efectúa en un costado o cabecera de los cuarteles, en otros, se carga directamente a coloso en el campo y en otros casos, en un sitio aparte. Se deben establecer las siguientes medidas preventivas, dependiendo de cada caso.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso permanente de mascarillas cubriendo boca y nariz, el cual es obligatorio aunque trabajen solas. - Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área se debe disponer de lavamanos portátiles (con agua, jabón y toallas desechables de secado de manos) o dispensadores de alcohol gel. • Distanciamiento físico: Todas las personas deben: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener una distancia de al menos un metro entre ellas. - Evaluar redistribución del trabajo en el área de acopio, con el fin de respetar distancia de al menos un metro. - Reducir al máximo el tránsito de personas en el área, incluyendo actividades móviles, como control de calidad, gueros, etc. - El encargado deberá mantener un orden de los camiones, colosos, etc., e instruir a transportistas para la carga y/o descarga. - Transportistas deben usar mascarilla y no deben bajar de sus vehículos o mantenerse en un sitio retirado. No deambular entre las cuadrillas.
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas según se señala en secciones 1.4, 1.5 y 6. • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Se debe desinfectar, según indicado en sección 1.7, al menos a diario: transportadoras, transpaletas y todas las superficies, que son utilizadas por varias personas. Ej.: pasamanos, puertas, lamas, botoneras, manillas, instrumentos, herramientas, etc.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6. Medidas de Trazabilidad de las personas. Incluir en el registro: <ul style="list-style-type: none"> - Los nombres de los operadores de grúa horquilla o cargadores, tarjadores u otros cargos que trabajan en el área. - Registrar rutas o sitio de trabajo diario de transportistas o tractoristas. - Nombre y contacto de cada persona externa que ingrese a esta faena (por ej.: transportistas y sus ayudantes, personal de organismos de inspección, visitas).

3.6. Medidas de prevención de control de calidad / control de cosecha

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso permanente y obligatorio de mascarillas cubriendo boca y nariz. - Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Se debe disponer de alcohol gel en la zona o en los mesones donde se hacen los análisis. En su defecto se puede proporcionar un dispensador individual a la persona que efectúa el control. • Distanciamiento físico: Las personas de control de calidad o control de cosecha deben: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener una distancia de al menos un metro entre ellas. - Reducir al máximo los desplazamientos de trabajo en el campo o interior de la planta de embalaje o en otras secciones. - Las personas que efectúan controles de cosecha, de BPA, etc., y que se desplazan por todo el campo, deben utilizar como protección adicional escudo facial y mascarilla cubriendo nariz y boca.
Medidas de prevención hacia el producto y materiales de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, según se señala en secciones 1.4, 1.5 y 6. • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Antes de devolver las cajas o muestras de producto, al bin, pallet o a embalaje, se deben desinfectar las manos o los guantes. • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Las bandejas de análisis, instrumentos de medición y mesones se deben desinfectar después del turno. (Ver sección 1.7). - Se deben incluir todos los pasamanos, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, dispensadores de agua, etc.
Trazabilidad de personas	<ul style="list-style-type: none"> • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6. "Medidas de Trazabilidad".

3.7. Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en habitaciones colectivas

En el caso de contar o proporcionar habitaciones compartidas o colectivos, además de las medidas generales establecidas en las secciones 1, 2 y 6 de esta Guía, se deben considerar y adaptar a cada situación las siguientes medidas adicionales para minimizar el peligro de diseminación del virus SARS-CoV-2, sin perjuicio de informarse de requisitos actualizados que puedan imponer las autoridades locales.

3.7.1. Espacio destinado por cada persona

Propiciar el distanciamiento físico en el dormitorio, aplicando lo siguiente:

- El dormitorio colectivo deberá disponer de al menos 10m³ de espacio por cada persona que pernocta en él.
- Supervisar que exista la menor movilidad de los ocupantes entre habitaciones y evitar cambios.
- Para reducir posibilidad de contagios, personas que trabajen en una misma cuadrilla o área de trabajo deben usar las mismas habitaciones.
- Deberá llevarse una bitácora de registro diario de las personas que utilizan cada habitación.

3.7.2. Lavado de manos

- En lugares inmediatos a las habitaciones se debe contar con agua para lavado de manos, jabón y toallas de papel para secado de manos. No es permitido el uso de otro tipo de toallas para manos.
- Para quienes no tengan acceso a agua se debe disponer de alcohol gel permanentemente, aunque el alcohol gel no reemplaza al lavado de manos. Lo complementa.
- En el área se debe disponer de señalética recordando el correcto lavado de manos.

3.7.3. Infraestructura de las habitaciones

Señalética e infografía

- Numere cada habitación, para facilitar trazabilidad y manejo de emergencias.
- En cada dormitorio debe estar indicado el número de teléfono de emergencia.
- Se debe disponer señalética e infografías recordando las medidas preventivas tales como el uso de mascarilla cubriendo nariz y boca, el distanciamiento físico de al menos un metro, el lavado frecuente de manos y estornudar tapándose con el antebrazo, entre otros.

Pediluvio

Se debe instalar pediluvio al ingreso al área de habitaciones.

Ventilación de habitaciones

- Las habitaciones deben tener una adecuada ventilación natural con ventanas, las que en el día deben permanecer abiertas considerando las precauciones de seguridad.
- En caso de habitaciones de poca ventilación, la medida ideal será abrir ventanas, o bien instalar un sistema de ventilación forzada de forma permanente.

Baños

- Con el objetivo de mantener la trazabilidad, se deberá asignar el uso de baños por habitación.
- Los baños deben estar provistos de agua potable o potabilizada, jabón, sistemas para secado de manos que no sean toallas de género y deben ser limpiados y desinfectados a diario.

3.7.4. Elementos de uso personal

- Instruir a los trabajadores a guardar sus elementos de uso personal para evitar que sean compartidos. Vasos, servicio, platos, artículos de higiene bucal, etc., deben permanecer guardados.
- El trabajador no debe ingresar ropa de trabajo a los dormitorios.

3.7.5. Limpieza y desinfección

Se deberá desarrollar un plan de desinfección (ver sección 1.7) para baños, dormitorios y camas, incorporando la limpieza y desinfección diaria de:

- Ropa de cama, pisos, puertas, ventanas.
- Identificar toda superficie de frecuente contacto para incluirlas en la limpieza y desinfección, tales como interruptores de iluminación, pasamanos, casilleros, candados, mesas, puertas de refrigeradores, hornos, dispensadores, etc.
- Baños y otros espacios compartidos de los campamentos deberán mantenerse siempre limpios y bajo un programa de desinfección utilizando productos adecuados para Coronavirus (alcohol sobre 70%, hipoclorito de sodio, amonio cuaternario, etc.)
- Se recomienda el lavado de ropa con agua caliente, separando el lavado de la ropa de trabajo. Se deberá secar en áreas bien ventiladas.

3.7.6. Áreas comunes

Diseñar protocolos con las medidas para las áreas comunes (ver sección 2.6), incluyendo:

- En todas las áreas se debe mantener el uso obligatorio y permanente de mascarillas cubriendo nariz y boca.
- Siempre se debe respetar la distancia física de al menos un metro. En zonas de aglomeración, donde sea factible, instalar señales para separar las distancias.
- No compartir botellas, vasos, bombillas, alimentos en general. Mantener distancia física.

- El **no escupir** debe ser una exigencia mayor, pues esa acción disemina el virus a largas distancias y en el suelo.
- Asientos, papeleros y otros equipamientos en áreas comunes deben desinfectarse a diario.
- Eliminar el uso de juegos comunitarios para entretenimiento (pin pon, juegos de salón, etc.), para evitar aglomeraciones.
- En caso de disponer de televisores comunitarios, se deberán tomar las medidas para mantener la distancia física.

3.7.7. Gestión de residuos

Los residuos que se generen en las zonas de habitación y áreas comunes, deberán ser gestionados como residuos domiciliarios, en doble bolsa de basura con recipiente con tapa.

3.7.8. Presencia de casos

- Cuando algún residente desarrolle síntomas de Covid-19 se debe actuar como se indica en la sección 6 "Plan de contingencia", incluyendo desinfectar en su totalidad la habitación ropas y elementos en su interior.
- Las otras personas que usan la habitación deben ser considerados contactos estrechos y proceder según se indica en sección 6 "Plan de contingencia".
- Se deberá disponer de un dormitorio aislado del resto para efectuar cuarentena a aquellos casos sospechosos o que se encuentren en espera de los resultados de análisis de PCR.
- Para aquellas personas con caso positivo al PCR, se deberán gestionar el traslado a una Residencia Sanitaria de la zona.
- Una vez trasladadas las personas a una Residencia Sanitaria o finalizada la cuarentena, se deberán desinfectar las instalaciones.

3.7.9. Casos especiales

Evalúe los riesgos y establezca los resguardos para las personas que se consideran de alto riesgo (adultos sobre 60 años, hipertensión, enfermedades cardíacas, etc.).

Ellos pueden requerir condiciones especiales y deben pernoctar separados de personas de menor riesgo.

Es necesario considerar todas las medidas de protección adicionales que puedan requerir las personas que efectúan limpieza de las habitaciones, baños y espacios públicos.

4. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS SARS COV-2 EN PACKING PREDIAL

En un packing predial, además de las medidas generales establecidas en las secciones 1, 2 y 6 de esta Guía, se deben considerar y adaptar a cada situación, las siguientes medidas adicionales. El packing bajo parrón o en el huerto, se encuentra considerado en la sección 3.4.

4.1. Medidas de prevención en recepción de fruta / zona gasificado

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - El uso de mascarillas, de manera permanente, cubriendo boca y nariz, es obligatorio. - Debe existir dispensadores de alcohol gel en zona de recepción y/o gasificación de la uva. - Las personas que reciban documentos del transportista deben usar alcohol gel en sus manos inmediatamente después de recibirlos. - Las personas que mueven cajas de fruta deben desinfectar sus manos frecuentemente con alcohol gel. Si usan guantes, independiente del material, deben desinfectarlos periódicamente, cada vez que se saquen. Se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Las personas deben mantener una distancia física siempre de al menos un metro entre ellas. - Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, ni disponer de separadores, será obligatorio el uso de escudo facial y mascarilla. - Evitar el ingreso de personas que no participan directamente en los procesos de recepción y/o de gasificado en cámara (cuando corresponda). - Transportistas y tractoristas idealmente deben permanecer en su vehículo, o bien mantener la distancia física establecida con otras personas. • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - Se deben seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4, 1.5 y 6.
Aplicables a infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: El área se debe desinfectar al menos a diario (según se indica en sección 1.7) incluyendo todas las superficies que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones, herramientas, etc.
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene Cuando se realice revisión de la fruta a la recepción, se debe desinfectar todas las bandejas de toma de muestras, mesones, instrumentos de medición etc., al menos después de cada turno con un desinfectante adecuado (ver sección 1.7).
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6 "Medidas de trazabilidad a las personas". En esta área en particular. <ul style="list-style-type: none"> - Registrar nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, productores, etc.).

4.2. Medidas de prevención en la zona de embalaje

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso permanente y obligatorio de mascarillas cubriendo boca y nariz. - Se debe disponer de dispensadores de alcohol gel en distintas zonas del packing, cercanos a los puestos de trabajo. - Las personas que mueven cajas al interior del packing deben desinfectar sus manos frecuentemente con alcohol gel. Si usan guantes, independiente del material del que están fabricados, deben desinfectarlos periódicamente, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado (ver sección 1.7). • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. punto 3. <ul style="list-style-type: none"> - Ingreso al sitio: <ul style="list-style-type: none"> - En caso que exista más de 1 turno de trabajo, se recomienda organizar los flujos de personas en los cambios de turno para evitar aglomeraciones y colocar separadores a un metros de distancia en el piso (pintados, conos, etc.) y establecer un lugar para hacer fila antes de entrar. - Es recomendable organizar horarios de ingresos diferidos para evitar aglomeraciones. - Zona de Ingreso al packing: <ul style="list-style-type: none"> - Al ingreso al Packing y al circular es recomendable implementar barreras físicas entre las estaciones de lavado de manos. De acuerdo a las circunstancias, la autoridad local puede establecer usar lavamanos por medio para mantener la distancia. - Puestos de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - En los puestos de trabajo, mantener una distancia de al menos un metro entre las personas. - Cuando no sea factible cumplir con distanciamiento físico, se pueden instalar separadores. Deben ser de material irrompible y de fácil higienización, e instalados en forma que no generen nichos para otros microorganismos. A su vez cuando ello no sea posible por razones físicas de espacio, tipo de equipos, etc., proveer el escudo facial que cubra el rostro completo, además de usar mascarilla. - En algunos casos una opción es disponer al personal en forma que no queden uno frente a otro. En diagonal se reducen los riesgos de contaminación. - Se debe reducir al máximo el tránsito de personas al interior del packing, readecuar rutas de tráfico de las actividades móviles, como es el caso de quienes mueven cajas, grueros, mantención, etc.
Aplicables a infraestructura (zonas de embalaje)	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura: <ul style="list-style-type: none"> - En el exterior, y antes de entrar al filtro sanitario, se debe disponer de pediluvios con una solución que contenga un producto desinfectante aprobado por ISP y renovándola a una frecuencia según establezca el proveedor. - El pediluvio debe contar con barreras que obliguen a pasar por él. - El filtro sanitario y el packing o zona de embalaje en general debe contar con ventilación, ya sea natural o forzada.

	<ul style="list-style-type: none"> - En caso de usar neblina o ventiladores nebulizadores para reducir la temperatura de la sala de embalaje, el agua debe contener cloro al menos a nivel de agua potable. Se debe verificar su contenido de cloro. - Evitar tener oficinas cerradas y mejorar en lo posible su ventilación natural. Si existe aire acondicionado, no usarlos en modo de recirculación y efectuar limpieza frecuente. La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación.
<p>Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. Supervisión de síntomas. <ul style="list-style-type: none"> - Retirar de inmediato de los lugares de trabajo a quienes muestren síntomas como tos, fiebre o estornudos. - Si hay sospechas que haya ocurrido contaminación por micro-gotas de saliva en una superficie o material de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado (ver secciones 1.4.3 y 6.2.8). - Limpiar y desinfectar el área (ver sección 1.7). • Desinfección: Se debe desinfectar, al menos a diario, con un producto adecuado, (ver sección 1.7), lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - La línea de embalaje (mesones, rieles, etc.). - Tijeras, calibradores, lápices fichas, escobillones y otros elementos similares deben ser desinfectados donde las personas los toman. Al menos a diario y en lo posible dos veces al día. - Todas las superficies que son utilizadas por múltiples personas, tales como pasamanos, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones de trabajo, herramientas, etc. - La desinfección ambiental, no se debe efectuar con la línea en proceso en marcha o en presencia de personas. • Materiales e implementos de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - Las personas no deben compartir implementos ni materiales de trabajo tales como lápices o tijeras, calibradores, etc. - Se debe evitar la circulación de los trabajadores a las zonas de entrega de materiales de embalaje. Estos deberán ser distribuidos por personas designadas para tal efecto. - La preparación y distribución de todos los materiales de empaque y embalaje, clamshell, etiquetado, etc., debe efectuarse usando mascarillas, desinfección frecuente de manos o guantes y manteniendo siempre protegidos estos materiales antes de su uso.
<p>Trazabilidad de las personas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6. "Medidas de trazabilidad a las personas". <ul style="list-style-type: none"> - Registrar ordenadamente a diario el nombre de las personas por turno y puesto de trabajo, equipo que operó, etc., de forma que sea factible efectuar trazabilidad por línea y personas vecinas a cada sitio de trabajo. - Adicionalmente se debe registrar nombre, contacto, hora de ingreso y salida de toda persona externa a la operación.

4.3. Medidas de prevención en zona de armado de cajas y en alimentación de cajas a la línea

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - El uso permanente de mascarillas cubriendo boca y nariz, es obligatorio. - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel, el que debe ser usado periódicamente, especialmente en las personas encargadas del armado de cajas autoarmables, de cartón o plástico, pañales, en caso que se utilicen. - Los guantes, independiente del material del que están fabricados, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado (ver sección 1.7). • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. punto 3. - En caso que, debido a la naturaleza de la operación, no sea posible mantener la distancia física de al menos un metro y no poder instalar separadores entre puestos de trabajo, se requerirá del uso obligatorio de escudo facial y mascarilla, previa verificación con autoridades locales. - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como grueros, mantención, etc.
Aplicables a infraestructura (zona de armado de cajas y alimentación a la línea)	<p>Desinfección: Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección según se indica en sección 1.7.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe incluir todas las superficies que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, superficies de apoyo, transpaletas, botoneras de máquinas armadoras, teléfonos, manillas, entre otros.
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. <ul style="list-style-type: none"> - Si hay sospechas que haya ocurrido contaminación accidental por micro-gotas de saliva en una superficie o material de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado. (Ver sección 1.4.3). - Limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). • Material de embalaje <ul style="list-style-type: none"> - Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Seguir lo señalado en sección 1.6 "Medidas de trazabilidad a las personas".

4.4. Medidas de prevención en zona de palletizaje

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso permanente y obligatorio de mascarillas cubriendo boca y nariz. - Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área debe disponerse de alcohol gel. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. "Requisitos aplicables a todo el personal", punto 3. Adicionalmente en esta área: <ul style="list-style-type: none"> - Las personas deben mantener una distancia física siempre de al menos un metro. - Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, ni disponer de separadores, será obligatorio el uso de escudo facial y mascarilla. - Las personas que aplican dosigas, o que efectúan etiquetado manual de cajas y otras actividades similares, deben evitar circular innecesariamente y manipular en la menor medida posible las cajas o embalajes. - Reducir al máximo el tránsito de personas en el área, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc. - <i>Se recomienda que no existan más de 2 personas palletizando un mismo pallet.</i>
Aplicables a infraestructura (zona de palletizaje)	<p>Desinfección: Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección según se indica en sección 1.7.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe incluir todas las superficies, que son utilizadas por múltiples personas, tales como transpaletas, botoneras, herramientas, etc.
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Material de embalaje: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje. - <i>Idealmente cubrir, donde sea factible, la transportadora de cajas llenas cuando se encuentre en zonas de alto flujo de personas o en caso que existan pasarelas peatonales sobre ellas.</i> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5 y en esta área en particular, lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7).
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6 "Medidas de trazabilidad a las personas", incluyendo registrar: <ul style="list-style-type: none"> - Registrar ordenadamente a diario y por turno el nombre de las personas, incluyendo su puesto de trabajo, cuadrilla, equipo que operó, etc. - Los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área.

4.5. Medidas de prevención en control de calidad / salas de inspección

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas al packing, deben usar en forma permanente y obligatoria, mascarillas cubriendo boca y nariz.. - En el área donde hacen los análisis se debe disponer de dispensadores de alcohol gel. - Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Esta área y sus mesones debe estar incluida, al menos a diario una vez finalizado el turno, en los programas de desinfección con un desinfectante adecuado (Ver sección 1.7). - Se deben desinfectar todos los pasamanos, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, refrigerador, dispensadores de agua, microondas, etc. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3 punto 3. <ul style="list-style-type: none"> - Reducir al máximo el desplazamiento de control de calidad en el interior del packing o en otras secciones, readecuando las rutas de tráfico o los puntos donde hace los análisis. - En el laboratorio o salas de inspección, establecer la cantidad máxima de personas que pueden estar en su interior (aforo), lo que dependerá de las dimensiones del recinto, para mantener la distancia física de al menos un metro entre personas.
Medidas de prevención hacia el producto y/o materiales de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. Supervisión de síntomas. • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Las bandejas de análisis, instrumentos y mesones se deben desinfectar periódicamente. - Antes de devolver cajas o producto analizado a la línea, se deben desinfectar las manos o los guantes. - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7).
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6 Medidas de trazabilidad a las personas, incluyendo registrar: <ul style="list-style-type: none"> - La ubicación de las personas y rutas de cada una mientras efectúa el control de calidad. - Incluir en el registro los nombres de personas que ingresan al laboratorio o sala de inspección. En el caso de personas externas que trabajen en estos recintos, registrar la institución o empresa a la que pertenecen su contacto y la localidad de origen anterior.

4.6. Medidas de prevención en zona de prefríos y frigoríficos

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - El uso de mascarillas cubriendo boca y nariz es obligatorio y permanente - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel. - Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3 punto 3 y adicionalmente: - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como control de calidad, grueros, mantención, etc. - No permitir el ingreso de personal externo como transportistas etc.
Aplicables a infraestructura (prefríos y frigoríficos)	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección según se indica en sección 1.7. Se debe incluir todas las superficies, que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, transpaletas, botoneras, puertas y palancas de puertas de cámaras frigoríficas, teléfonos, manillas, instrumentos, herramientas, etc.
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Instruir que las personas no se apoyen sobre las cajas o pallets ya armados.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Seguir lo señalado en sección 1.6 Medidas de trazabilidad a las personas, registrando además: - Los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área.

4.7. Medidas de prevención en zona despacho a frigoríficos o de carga de contenedores

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todos, incluyendo personas externas, deben usar en forma permanente y obligatoria, mascarillas cubriendo boca y nariz. - En el área se debe disponer de lavamanos portátiles (con agua, jabón y toallas desechables de secado de manos), o dispensadores de alcohol gel. - Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Las personas que reciban documentos del transportista deben usar alcohol gel inmediatamente después de recibirlos. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3, punto 3. Adicionalmente en esta área: <ul style="list-style-type: none"> - Transportistas deben permanecer en 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.). - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como control de calidad, gueros, mantención, etc.
Aplicables a infraestructura (zona de carga de fruta)	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección según se indica en sección 1.7. <ul style="list-style-type: none"> - Se debe incluir todas las superficies, que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, transpaletas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones de muestreo, herramientas, etc.
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Instruir que las personas no se apoyen sobre pallets ya armados o sobre las cajas estibadas en el contenedor. - Instruir que las personas no se apoyen en las paredes internas del contenedor. • Contenedor <ul style="list-style-type: none"> - Solicitar a empresas navieras desinfectar internamente los contenedores con productos autorizados autorizados por ISP y efectivas para SARS CoV-2 y contar con evidencia que ella se ha efectuado. - Si la naviera no puede efectuar la desinfección, o en caso de dudas, es necesario hacerlo en la planta. Se debe esperar que las paredes se sequen antes de cargar los pallets.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6. "Medidas de trazabilidad a las personas", registrando además: <ul style="list-style-type: none"> - Los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área. - El nombre y teléfono o e-mail de contacto de cada persona externa (por ej.: transportistas y sus ayudantes, personal de organismos de inspección o similares) que ingrese a esta zona o faena.

5. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA PLANTA FRUTÍCOLA

En una planta frutícola, además de las medidas generales establecidas en las secciones 1, 2 y 6 de esta Guía, se deben considerar y adaptar a cada situación, las siguientes medidas específicas.

5.1. Medidas de prevención en recepción de fruta

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso obligatorio y permanente de mascarillas cubriendo boca y nariz. - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel. - Las personas que mueven cajas de fruta para análisis, inspecciones, etc., deben lavar sus manos frecuentemente o desinfectarlas con alcohol gel. Si usan guantes, de cualquier material, deben desinfectarse periódicamente y cada vez que se saquen, usando alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Las personas que reciban documentos del transportista deben usar alcohol gel en sus manos inmediatamente después de recibirlos. - Solicitar a los transportistas que porten sus propios lápices para su firma de documentos y guías. • Distanciamiento físico: <p>Todas las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre ellas. Ver sección 1.3 punto 3. Cuando ello no sea posible, es necesario colocar separadores, por ejemplo en los mesas de revisión de fruta. Adicionalmente considerar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No permitir ingreso de personas que no sean los operadores del área en el turno establecido. - Evitar aglomeraciones, estableciendo señales respecto de las distancias necesarias. - Transportistas deben permanecer en su vehículo o en un lugar previamente definido y con las medidas de prevención.
Aplicables a infraestructura (recepción de fruta y sala de análisis)	<p>Desinfección: El área se debe desinfectar al menos a diario según se indica en sección 1.7.</p>
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene <ul style="list-style-type: none"> - Se deben desinfectar frecuentemente mesones de análisis de fruta y todas las superficies, que son utilizadas por varias personas. - Todas las bandejas de toma de muestras, mesones de análisis, instrumentos de medición, etc., se deben desinfectar, de acuerdo al riesgo o al menos al inicio del turno, con un desinfectante según se indica en sección 1.7. • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado del área debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas y actuar según se señala en sección 1.4.
Trazabilidad de las personas	<p>Seguir lo señalado en sección 1.6. En esta área en particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrar nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa al área, como transportistas, productores, etc.).

5.2. Medidas de prevención en la entrada a las salas de proceso

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso obligatorio y permanente de mascarillas cubriendo boca y nariz.
Aplicables a infraestructura (zonas de entrada)	<ul style="list-style-type: none"> • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre personas. Más detalles en sección 1.3 punto 3. - Cuando en la entrada del turno se produce aglomeración en esta área, es necesario organizar los flujos de personas, establecer un lugar para hacer fila y colocar separadores a 1 metro de distancia en el piso (pintados, conos, etc.). - Dependiendo del tipo de lavamanos y la cantidad de personas que los usen en forma simultánea puede ser necesario disponer de separadores entre las llaves de agua. - <i>Idealmente, la salida debiese ser aparte o establecer vías unidireccionales.</i> • Infraestructura: <ul style="list-style-type: none"> - En el exterior, y antes de entrar al filtro sanitario, se debe disponer de pediluvios con una solución que contenga un producto desinfectante aprobado por ISP y renovándola a una frecuencia según establezca el proveedor. - El pediluvio debe contar con barreras que obliguen a pasar por él. - El filtro sanitario debe contar con ventilación. En su defecto, la persona encargada puede mantener abierta una puerta o ventana (que tenga malla mosquitera o lamas según corresponda).
Trazabilidad	<p>Seguir lo señalado en sección 1.6. Medidas de trazabilidad a las personas. En esta área en particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrar nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa que haya ingresado al área.

5.3. Medidas de prevención en sala de proceso

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso permanente y obligatorio de mascarillas, cubriendo boca y nariz. - En el área de ingreso y cerca de los puestos de trabajo se debe disponer de puntos de sanitización de manos, que pueden ser lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos, o bien suministro o dispensadores de alcohol gel u otro desinfectante de manos aprobado por ISP. - Las personas que mueven cajas al interior de embalaje deben desinfectar sus manos frecuentemente con alcohol gel. Si usan guantes deben desinfectarlos periódicamente y cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. • Distanciamiento físico: En todos los puestos de trabajo las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre personas. Más detalles en sección 1.3 punto 3. <ul style="list-style-type: none"> - En algunos casos una opción es disponer al personal en forma que no queden uno frente a otro. En diagonal se reducen los riesgos de contaminación. - Reducir al máximo el tránsito de personas en la sala. Readecuar rutas de tráfico de control de calidad, de grueros, mantención, etc.
Aplicables a infraestructura (sala de proceso)	<ul style="list-style-type: none"> • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no sea factible cumplir con distanciamiento físico, se puede instalar separadores. Deben ser de material irrompible y de fácil higienización e instalados en forma que no generen nichos para otros microorganismos. A su vez cuando por razones físicas de espacio, tipo de equipos, etc., ello no sea posible, se debe proveer el escudo facial que cubran el rostro completo, además de usar mascarilla. • Medios de higiene <ul style="list-style-type: none"> - Disponer de puntos de sanitización de manos en varios lugares de la sala de embalaje, que sean de fácil acceso desde cualquier punto. Pueden ser lavamanos con agua y jabón y elementos para secado de manos o bien desinfectante de manos como alcohol gel u otro aprobado por ISP. • Ventilación: <ul style="list-style-type: none"> - La sala de embalaje debe contar con buena ventilación ya sea natural o forzada. - Identificar si existen zonas cerradas como por ejemplo casetas de controles, laboratorio, etc. Mejorar su ventilación natural. - Si existe aire acondicionado, no usarlos en modo de recirculación. Estos equipos se deben inspeccionar y limpiar frecuentemente. La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación. - En caso de usar neblina o ventiladores nebulizadores para reducir la temperatura de la sala de embalaje, el agua debe contener cloro al menos a nivel de agua potable. Se debe verificar su contenido de cloro y mantener registro.

<p>Medidas de prevención hacia el producto y/o materiales de embalaje</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> • El supervisor o encargado del área debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, incluyendo a quienes no manipulan alimentos y actuar según se señala en secciones 1.4. y 1.5 - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). • Desinfección: Se deben desinfectar, al menos a diario, según indicado en sección 1.7, los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> - La sala de proceso, pisos, estructuras. - La línea de embalaje completa. - Todo elemento, herramientas que manipulen las personas en su trabajo, en lo posible dos veces al día. - Todas las superficies, que son utilizadas por varias personas. Ejemplos en sección 1.7. - La desinfección ambiental, no se debe efectuar con la línea en proceso o en presencia de personas. • Materiales: Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje.
<p>Trazabilidad de las personas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: Mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, cuadrilla, mesa o línea, sin cambiar de sitio ni de equipo de trabajo. • Registros: Seguir lo señalado en sección 1.6 Medidas de trazabilidad y además: <ul style="list-style-type: none"> • Registrar ordenadamente a las personas por turno y puesto de trabajo, cuadrilla, equipo que operó, etc., de forma que sea factible efectuar trazabilidad por línea y personas vecinas a cada sitio de trabajo.

5.4. Medidas de prevención en zona de armado de cajas y en alimentación de cajas a la línea

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
<p>Aplicables a las personas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso permanente y obligatorio de mascarillas cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas. - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel. Señalizar su ubicación e instrucciones de uso. • Distanciamiento físico: <p>En todos los puestos de trabajo las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre personas. Más detalles en sección 1.3 punto 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no sea posible mantener distanciamiento físico de al menos un metro, se puede instalar separadores o proveer de escudo facial que cubra el rostro completo, además de mascarillas. - Reducir al máximo el tránsito de personas en el área, incluyendo las personas de control de calidad, gueros, mantención, etc. - Poner separadores o señalar en el tráfico de personas si fuese necesario.

	<ul style="list-style-type: none"> - Las personas encargadas del armado de cajas autoarmables, de cartón o plástico, armado de pañales, etc., deben desinfectar sus manos periódicamente con alcohol gel. - Los guantes, de todo tipo, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - <i>Idealmente, en el área o cercana a ella se recomienda contar con un lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos.</i>
Aplicables a infra-estructura (zona de armado y alimentación de cajas a la línea)	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - El área, incluyendo el piso, se debe desinfectar, al menos a diario, según indicado en sección 1.7, incluyendo todas las superficies que son utilizadas por varias personas, controles de máquinas, etc.
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5 • Material de embalaje <ul style="list-style-type: none"> - Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje. - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7).
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: Mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, sin cambiar de sitio ni de equipo de trabajo. • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6 Medidas de Trazabilidad, e incluir: <ul style="list-style-type: none"> - Registrar ordenadamente a las personas por turno y puesto de trabajo, cuadrilla, equipo que operó, etc., en forma que sea factible efectuar trazabilidad por línea y personas vecinas a cada sitio de trabajo. - Registro y control diario de personal contratista/externo que trabaje en el área (armadores de cajas).

5.5. Medidas de prevención en zona de embalaje y/o palletizaje

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso permanente y obligatorio de mascarillas cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas. - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel. - Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3 punto 3. <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no sea factible cumplir con distanciamiento físico, se puede instalar separadores. Deben ser de material irrompible y de fácil higienización e instalados en forma que no generen nichos para otros microorganismos. A su vez cuando por razones físicas de espacio, tipo de equipos, etc., no sea posible proveer el escudo facial que cubra el rostro completo, además de usar mascarilla. - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc.
Aplicables a infraestructura (embalaje y palletizaje)	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Dependiendo del lay out de cada planta, colocar pediluvios al ingresar a esta zona. - Se debe desinfectar, al menos a diario, según indicado en sección 1.7, máquinas embaladoras, piso, transportadoras, etc., y todas las superficies que son utilizadas por varias personas. Ej.: pasamanos, puertas, lamas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones, herramientas, etc.
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en secciones 1.4 y 1.5. • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Balanzas deben ser desinfectadas frecuentemente. • Material de embalaje: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje. - <i>Idealmente, cubrir (túnel), la transportadora de cajas llenas cuando se encuentre en zonas de alto flujo de personas o cuando existan pasarelas peatonales sobre ellas.</i> - Instruir que las personas no se apoyen innecesariamente sobre el material de embalaje o cajas llenas o vacías o pallets ya armados. - Si considera que material o cajas con producto pudiesen estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc., actuar según secciones 1.4.3 y 6.2.8, y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). - <i>Es recomendable implementar un sistema para prevenir que el material tome contacto con el suelo (zunchos, esquineros).</i>

Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, sin cambiar sitio, ni de equipo de trabajo. • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6. <ul style="list-style-type: none"> - Registrar ordenadamente a las personas por turno y puesto de trabajo, cuadrilla, equipo que operó, etc., en forma que sea factible efectuar trazabilidad por línea y personas vecinas a cada sitio de trabajo. - Incluir en el registro, los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área.
------------------------------	--

5.6. Medidas de prevención de control de calidad y salas de inspección

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz. - Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área donde hacen los análisis (mesones en la planta y en laboratorio, salas de inspección), se debe disponer de dispensadores de alcohol gel. - En laboratorio o salas de inspección no deben utilizarse vasos, tazas, platos cubiertos, etc., que sean de uso común. - Cada persona debe portar y mantener bajo resguardo los lápices u otros implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - El control de calidad debe limitar la comunicación a las supervisoras de línea para evitar la comunicación directa con embaladoras o seleccionadoras. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. Requisitos aplicables a todo el personal, punto 3 y adicionalmente: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre ellas. Ver sección 1.3 punto 3. Cuando no sea posible, es necesario colocar separadores, por ejemplo en los mesones de análisis si fuese necesario. - Los operadores de laboratorio deben cuidar no situarse frente a frente. - Readequar las rutas de tráfico o los puntos donde control de calidad hace los análisis o muestreos para evitar al máximo su circulación. - En el laboratorio o salas de inspección, establecer la cantidad máxima de personas que pueden estar en su interior (aforo), lo que dependerá de las dimensiones del recinto, para mantener la distancia física de al menos un metro entre personas
Aplicables a infraestructura (control de calidad)	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilación <ul style="list-style-type: none"> - El laboratorio debe contar con buena ventilación ya sea natural o forzada. Si fuese necesario, mejorar su ventilación natural. - Si existen equipos de aire acondicionado, no usarlos en modo de recirculación. Estos equipos se deben inspeccionar y limpiar frecuentemente. La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación. <p><i>Cuando sea necesario, por el flujo de las personas, colocar pediluvios al ingresar a esta zona.</i></p>

<p>Medidas de prevención hacia el producto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado del área debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, incluyendo a quienes no manipulan alimentos y actuar según se señala en sección 1.4. • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Antes de tomar cajas con producto, y al devolverlas a la línea, se deben desinfectar las manos o los guantes. - Mantener siempre protegidos o resguardados todos los materiales e instrumentos que se usen en control de calidad. - El laboratorio se debe desinfectar, al menos a diario, según indicado en sección 1.7, incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> - Las bandejas de análisis, instrumentos de medición y mesones se deben desinfectar después de cada análisis. - Todas las superficies de contacto frecuente como pasamanos, puertas, lamas, botoneras, teclados, superficies de apoyo, teléfonos, refrigerador, dispensadores de agua, microondas, etc.
<p>Trazabilidad de las personas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, sin cambiar de sitio ni de equipo de trabajo. • Registros: Seguir lo señalado en sección 1.6 "Medidas de trazabilidad a las personas", incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> - La ubicación de las personas y rutas de cada una mientras efectúa el control de calidad. - Los nombres y contacto de personas que ingresen a laboratorio o sala de inspección. En el caso de personas externas que trabajen en estos recintos, registrar la institución o empresa a la que pertenecen, contacto y la localidad de origen anterior.

5.7. Medidas de prevención en zona de prefríos y frigoríficos

<p>Ámbito de medidas preventivas</p>	<p>Medidas preventivas a establecer</p>
<p>Aplicables a las personas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso permanente y obligatorio de mascarillas cubriendo boca y nariz. - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel. - Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. • Distanciamiento físico: En todos los puestos de trabajo aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. punto 3 y adicionalmente: <ul style="list-style-type: none"> - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc. - No permitir el ingreso de personal ajeno al área, ya sea de la planta, o externos como transportistas etc.

<p>Medidas de prevención hacia el producto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado del área debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, incluyendo a quienes no manipulan alimentos y actuar según se señala en sección 1.4. • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección, al menos a diario, según indicado en sección 1.7. - Se debe identificar para incluir en la desinfección, todas las superficies, que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, lamas, transpaletas, botoneras, puertas de cámaras frigoríficas, herramientas, etc. - Si considera que material o cajas con producto pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc., actuar según secciones 1.4.3 y 6.2.8 y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). • Material de embalaje: <ul style="list-style-type: none"> - Instruir que las personas no se apoyen innecesariamente sobre las cajas con producto.
<p>Trazabilidad de las personas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Seguir lo señalado en sección 1.6. "Medidas de trazabilidad a las personas".

5.8. Medidas de prevención en zona de carga de contenedores

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
<p>Aplicables a las personas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Uso permanente y obligatorio de mascarillas cubriendo boca y nariz. - En el área se debe disponer de lavamanos portátiles (con agua, jabón y toallas desechables de secado de manos) o dispensadores de alcohol gel. - Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Las personas que reciban documentos del transportista deben usar alcohol gel en sus manos inmediatamente después de recibirlos. - Cada persona debe portar y mantener bajo resguardo los lápices u otros implementos y desinfectarlos frecuentemente. - Se debe procurar que los transportistas usen sus propios lápices para su firma de documentos y guías. • Distanciamiento físico: En todos los puestos de trabajo aplicar las medidas indicadas en sección 1.3 punto 3 y adicionalmente: <ul style="list-style-type: none"> - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc. - Transportistas deben permanecer en 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.).

<p>Aplicables a infra-estructura (zona de carga de contenedores)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección diarios, según indicado en sección 1.7. - Se debe identificar para incluir en la desinfección, todas las superficies, que son utilizadas por varias personas. Ej.: pasamanos, puertas, transpaletas, botoneras, manillas, herramientas, etc.
<p>Medidas de prevención hacia cajas con producto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <p>El supervisor o encargado del área verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, incluyendo a quienes no manipulan alimentos y actuar según las indicaciones señaladas en secciones 1.4 y 1.5.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si considera que material o cajas con producto pudiesen estar contaminado por microgotas de tos, estornudos etc., actuar según secciones 1.4.3 y 6.2.8. • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Instruir que las personas no se apoyen innecesariamente sobre pallets ya armados o sobre las cajas estibadas en el contenedor - Instruir que las personas no se apoyen en las paredes interiores del contenedor. • Contenedor <ul style="list-style-type: none"> - Solicitar a empresas navieras desinfectar internamente los contenedores con productos autorizados por ISP y efectivos para Sars CoV-2, y contar con evidencia que ella se ha efectuado. - Si la naviera no puede efectuar la desinfección, o en caso de dudas, es necesario hacerlo en la planta. Se debe esperar que las paredes se sequen antes de cargar los pallets.
<p>Trazabilidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo <p>Seguir lo señalado en sección 1.6, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incluir en el registro, los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área. - El nombre y teléfono o contacto de cada persona externa (por ej.: transportistas y sus ayudantes, incluyendo personal de organismos de inspección) que ingrese a esta zona o faena.

6. PLAN DE CONTINGENCIA POR PERSONAS CON SÍNTOMAS EN EL INTERIOR DEL CAMPO, PACKING PREDIAL O DE LA PLANTA

6.1. Antecedentes

A junio de 2020 la autoridad sanitaria chilena MINSAL, ha definido los siguientes tipos de casos. Es necesario tener presente que esto puede variar en la medida que la situación evolucione, con lo cual las autoridades podrían establecer criterios diferentes.

Tipo de caso	Definición	Disposición legal
Caso sospechoso	<p>1.1 Paciente que presenta un cuadro agudo con al menos dos de los síntomas compatibles con Covid-19: fiebre (37,8 °C o más), tos, disnea, dolor torácico, odinofagia, mialgias, calofríos, cefalea, diarrea, o pérdida brusca del olfato (anosmia) o del gusto (ageusia). O bien</p> <p>1.2 Paciente con infección respiratoria aguda grave, que requiera hospitalización.</p>	<p>a. Si el paciente presenta síntomas, la cuarentena será por 14 días desde el inicio de los síntomas.</p> <p>b. Si el paciente no presenta síntomas, la cuarentena será por 14 días desde el diagnóstico por test PCR.</p>
Caso confirmado	Toda persona que cumpla la definición de caso sospechoso en la cual el resultado de la prueba específica para SARS CoV-2 resultó "positiva".	
Caso probable	<p>Paciente que cumple con la definición de caso sospechoso en el cual el resultado de la PCR es indeterminado.</p> <p>Personas que han estado en contacto estrecho con un caso confirmado y desarrollan al menos un síntoma compatible con Covid-19 dentro de los primeros 14 días posteriores al contacto. No será necesario la toma de examen PCR para las personas que cumplan los criterios de caso probable.</p>	<p>Los casos probables se deben manejar para todos los efectos como casos confirmados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aislamiento por 14 días a partir de la fecha de inicio de síntomas. - Identificación y cuarentena de sus contactos estrechos. - Licencia médica si corresponde.
Contacto estrecho	<p>Se entenderá por contacto estrecho aquella persona que ha estado en contacto con un caso confirmado con Covid-19, entre 2 días antes del inicio de síntomas y 14 días después del inicio de síntomas del enfermo. En el caso de una persona que no presente síntomas, el contacto deberá haberse producido durante los 14 días siguientes a la toma del examen PCR. En ambos supuestos, para calificarse dicho contacto como estrecho deberá cumplirse además alguna de las siguientes circunstancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haber mantenido más de 15 minutos de contacto cara a cara, a menos de un metro, sin mascarilla. - Haber compartido un espacio cerrado por 2 horas o más, en lugares tales como oficinas, trabajos, reuniones, colegios, entre otros, sin mascarilla. - Vivir o pernoctar en el mismo hogar o lugares similares a hogar, tales como, hostales, internados, instituciones cerradas, hogares de ancianos, hoteles, residencias, entre otros. - Haberse trasladado en cualquier medio de transporte cerrado a una proximidad menor de un metro con otro ocupante del medio de transporte que esté contagiado, sin mascarilla. (Res. MINSAL 424. 07 de junio 2020). 	<p>Dispóngase que las personas que hayan estado en contacto estrecho con una persona diagnosticada con Covid-19 deben cumplir con medidas de aislamiento por 14 días.</p>

Cuadro elaborado en base a Res. MINSAL 341 del 13 de mayo 2020, 424 del 07 de Junio 2020 y Ord. B 51 2137 del 11 de junio de 2020.

6.2. Plan de contingencia

De acuerdo a las definiciones anteriores, cuando en la planta o campo se tenga un caso sospechoso, confirmado o probable, se debe cumplir con un Plan de contingencia, para el cual se dan lineamientos a continuación:

Contenido mínimo plan de contingencia	
6.2.1 ¿Cuándo derivar a un centro de salud?	- Cuando en el interior de la planta o campo se tenga un caso sospechoso, o un confirmado, o un caso probable o contacto estrecho según definido en el punto anterior.
6.2.2 ¿Dónde llevar a la persona?	- Si la persona presenta un cuadro agudo (ver definición de caso sospechoso) llamar de inmediato a un Servicio de Salud o urgencia. - Disponer de teléfono de los servicios de urgencia. - Casos confirmados, probables o contactos estrechos que defina la autoridad deben cumplir cuarentena de 14 días en sus casas o residencias sanitarias, según determine el centro de salud.
6.2.3 ¿Dónde aislar a la persona?	- Se debe contar con un área específica, aislada y conocida por todos para recibir a las personas con síntomas de Covid-19, mientras llega la ambulancia o transporte al Centro de Salud respectivo. - Esta área debe contar con buena ventilación y debe contener el mínimo de objetos en su interior.
6.2.4 ¿Quién lo traslada?	- El traslado lo debe hacer preferentemente una ambulancia. - En caso de no estar disponible, debe estar designada por escrito la persona y el vehículo habilitados para trasladar a la persona a un centro asistencial si fuese requerido. - El transporte debe hacerse en un asiento separado al del conductor e idealmente instalar una barrera plástica (lana) que separe completamente ambos asientos y estar equipado con un kit de protección personal (mascarillas y/o protección facial).
6.2.5 Desinfección de áreas	- Desinfectar en forma adicional al programa diario y detallada: - El o las áreas de trabajo de la persona comprometida - Otros sitios donde la persona haya estado en la planta o campo, incluyendo vestidores, baños, casilleros, etc. - La sala o área de aislamiento. - El vehículo de transporte utilizado.
6.2.6 ¿A quién avisar?	- Si el diagnóstico efectuado por el centro de salud es positivo, la persona debe efectuar cuarentena obligatoria por 14 días. Se debe avisar a las Autoridades de Salud locales, a SAG y al organismo de seguridad laboral que corresponda.
6.2.7 Trazabilidad	- Hacer trazabilidad de la persona diagnosticada para identificar y separar del trabajo a quienes hayan tenido contacto directo con la persona involucrada. Ver definición de contacto estrecho. - Incluir trazabilidad de la persona diagnosticada en el transporte de personal. - Conocer cuántas personas se encuentran en los grupos de riesgo (Tercera edad, preexistencia de enfermedades respiratorias, cardíacas, embarazadas, inmunodeprimidos, etc.), a fin de considerar las medidas especiales necesarias.

6.2.8 Producto	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar si el país de destino ha establecido medidas frente a situaciones de esta naturaleza. - Hacer trazabilidad de aquellos lotes donde pueda haber participado la persona enferma. Los sistemas de trazabilidad habitual implementados en las plantas para cumplir con las regulaciones locales e internacionales, deberían ser suficientes para determinar e identificar lotes de producción a segregar según defina SAG, acorde a regulaciones de mercado de destino, si las hay. - Identificar y no utilizar material de embalaje ni despachar las cajas con producto embalado que pudiesen estar posiblemente contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. - El Servicio de Salud tiene la facultad de suspender en forma transitoria una instalación o proceso, hasta la implementación de las medidas correctivas que determine.
6.2.9 Comunicación	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar a las personas de la planta o campo la situación y las medidas de prevención tomadas. (La desinfección efectuada, la situación de la persona comprometida, enfatizar el lavado de manos frecuente, el distanciamiento físico y uso de alcohol gel). - Nunca informar el nombre de la persona afectada, (excepto a la autoridad cuando lo requiera), pues ello podría tener lugar a problemas legales.
6.2.10 Verificación de síntomas en las personas	<ul style="list-style-type: none"> - Aumentar frecuencia de medición de temperatura y verificación de otros síntomas al resto de las personas.
6.2.11 Registros	<ul style="list-style-type: none"> - Mantener registros firmados de todas las acciones tomadas
6.2.12 Reemplazos	<ul style="list-style-type: none"> En el caso de operadores de equipo, el plan debe considerar tener reemplazos capacitados.

Lo anterior puede variar en la medida que la situación evolucione y las autoridades establezcan criterios adicionales.

6.3. Reingreso de personas que cursaron la enfermedad

Las personas que hayan cursado la enfermedad, pueden reingresar al trabajo con un certificado de alta emitido por el servicio de salud local o un servicio médico.

Toda persona que se reintegre o ingrese por primera vez a trabajar después de ser un caso confirmado, sospechoso, probable o contacto estrecho, deberá realizar nuevamente la Declaración de Salud y acreditar el cumplimiento de requisitos legales para volver a sus labores.

7. DEFINICIONES

Brote: Aparición de dos o más casos de una enfermedad transmisible, con nexo epidemiológico o vinculados a una misma fuente de infección (Norma Técnica 55, Decreto 158).

1. Caso sospechoso Según MINSAL, Ord B 51 2137 del 11 de junio de 2020.

1.1. Paciente que presenta un cuadro agudo con al menos dos de los síntomas compatibles con Covid-19: fiebre (37,8 °C o más), tos, disnea, dolor torácico, odinofagia, mialgias, calofríos, cefalea, diarrea, o pérdida brusca del olfato (anosmia) o del gusto (ageusia).

O bien

1.2. Paciente con infección respiratoria aguda grave, que requiera hospitalización.

2. Caso confirmado Según MINSAL, Ord B 51 2137 del 11 de junio de 2020.

Toda persona que cumpla la definición de caso sospechoso en la cual el resultado de la prueba específica para SARS-CoV-2 resultó "positiva".

3. Caso probable Según MINSAL, Ord B 51 2137 del 11 de junio de 2020.

3.1. Paciente que cumple con la definición de caso sospechoso en el cual el resultado de la PCR es indeterminado.

3.2. Personas que han estado en contacto estrecho con un caso confirmado y desarrollan al menos un síntoma compatible con Covid-19 dentro de los primeros 14 días posteriores al contacto. No será necesario la toma de examen PCR para las personas que cumplan los criterios de caso probable.

Nota: Los casos probables se deben manejar para todos los efectos como casos confirmados:

- Aislamiento por 14 días a partir de la fecha de inicio de síntomas
- Identificación y cuarentena de sus contactos estrechos
- Licencia médica si corresponde

Contacto estrecho Según Res MINSAL 424. 07 de Junio 2020

Se entenderá por contacto estrecho aquella persona que ha estado en contacto con un caso confirmado con Covid-19, entre 2 días antes del inicio de síntomas y 14 días después del inicio de síntomas del enfermo. En el caso de una persona que no presente síntomas, el contacto deberá haberse producido durante los 14 días siguientes a la toma del examen PCR. En ambos supuestos, para calificarse dicho contacto como estrecho deberá cumplirse además alguna de las siguientes circunstancias:

- Haber mantenido más de 15 minutos de contacto cara a cara, a menos de un metro, sin mascarilla.
- Haber compartido un espacio cerrado por 2 horas o más, en lugares tales como oficinas, trabajos, reuniones, colegios, entre otros, sin mascarilla.
- Vivir o pernoctar en el mismo hogar o lugares similares a hogar, tales como, hostales, internados, instituciones cerradas, hogares de ancianos, hoteles, residencias, entre otros.
- Haberse trasladado en cualquier medio de transporte cerrado a una proximidad menor de un metro con otro ocupante del medio de transporte que esté contagiado, sin mascarilla.

Solicitud de exámenes COVID

Definición importante si se desea solicitar exámenes de PCR a las personas.

Exámenes COVID-19 para situaciones que se indican

“El artículo 184 del Código del Trabajo, implica que las medidas de prevención y protección respecto de sus trabajadores son de su responsabilidad, y que, en virtud de ello, no es posible dar traslado de esta responsabilidad ni su costo a los trabajadores, requiriendo que éstos sean los que gestionen la realización de exámenes de PCR.

En casos de denuncias donde el empleador condiciona la continuidad laboral, previo examen de PCR (Reacción de Polimerasa en cadena), respecto de trabajadores que no están contagiados o con síntomas, para evidenciar contagio COVID-19 se deberá verificar las siguientes materias:

- Acuerdo entre las partes respecto de la toma de examen preventivo PCR para verificación de contagio, el cual debe ser pactado por escrito de forma consensual entre las partes.
- Examen gestionado y costado por el empleador.
- Protección a las remuneraciones por el período de suspensión temporal de las labores, (espera de resultados).

La Superintendencia de Seguridad Social (SUSESO) ha establecido mediante Dictamen N° C 1161 y 1124, ambos del 2020 que, en las situaciones en que se pudiera establecer la trazabilidad del contagio como de origen del trabajo, el caso podrá ser calificado como de origen laboral, con la consecuente cobertura de las prestaciones del Seguro de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales establecidos en la Ley 16.744”. **Circular 042 de 26 de mayo de 2020. Dirección del Trabajo.**

Este documento ha sido
elaborado por el **Comité de
Inocuidad de ASOEX.**

