



Resumen

Protocolo de lineamientos
generales para establecimientos pecuarios
de producción primaria debido a la alerta sanitaria por Covid-19.

Sector Pecuario – Producción Primaria.

Objetivo del protocolo

El objetivo de este lineamiento es que los establecimientos de producción primaria para las siguientes actividades pecuarias: apicultura, la ganadería de leche y de carne, la porcicultura y la avicultura puedan continuar operando ante el estado de emergencia sanitaria por Covid-19, garantizando la salud de sus trabajadores y colaboradores a lo largo de toda la cadena productiva y poder así asegurar el abastecimiento de alimentos para consumo humano y la continuidad segura del negocio.

Principios

El sector pecuario de producción primaria se compromete a cumplir con los principios aceptados de buena conducta en el contexto de la pandemia, incluso cuando las situaciones se tornen aún más difíciles

- Rendición de cuentas
- Transparencia
- Comportamiento ético
- Construcción colectiva con las partes interesadas
- Respeto al principio de legalidad
- Respeto a los derechos humanos
- El bienestar animal
- La bioseguridad
- La seguridad alimentaria
- Continuidad de las operaciones en las explotaciones pecuarias
- Proteger la salud de los trabajadores

CONTENIDO DEL PROTOCOLO



PRE REQUISITOS

Para implementar adecuadamente el protocolo



PROCEDIMIENTOS

- Higiene y desinfección
- Manejo de residuos
- Lavado y desinfección de instalaciones y equipo



LOGÍSTICA EN EL CENTRO DE TRABAJO

- Plan de continuidad
- Turnos y horarios
- Distanciamiento
- Hábitos de higiene



ACTUACIÓN ANTE CASOS CONFIRMADOS



COMUNICACIÓN

PASOS A SEGUIR POR PARTE DE LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS

LECTURA



CAPACITACIÓN



APLICACIÓN



SEGUIMIENTO



Lectura del protocolo
Y
Lectura resumen del
protocolo realizado por
esta Cámara

Proceder a capacitar a
los trabajadores de la
finca

Aplicar el protocolo,
se le adjunta una serie
de afiches como guía
y herramienta de
Excel

Dar seguimiento al
cumplimiento del
protocolo en las
instalaciones de la
finca

Pre- requisitos de implementación



Pre-requisitos generales

CUMPLIR CON APLICACIÓN DE PROTOCOLOS

Velar porque los trabajadores apliquen los protocolos: estornudo, lavado de manos, etc.

PROHIBIR ENTRADA A LA FINCA DE PERSONAS CON SÍNTOMAS

Tos, fiebre, gripe, otros.

TELETRABAJO

En puestos de oficina o administrativos.

CONTAR CON PROTOCOLO ANTE CASO SOSPECHOSO EN LA FINCA

TENER MECANISMOS DE COMUNICACIÓN INTERNA

Pre-requisitos de instalaciones

ROTULAR LOS
ESPACIOS CON LA
INFORMACIÓN Y
PROTOCOLOS
DEBEN SER VISIBLES

EQUIPAR SANITARIOS CON
TODO LO NECESARIO PARA
LA DESINFECCIÓN E
HIGIENE

CUMPLIR CON LOS
PROTOCOLOS DE
LIMPIEZA, DESINFECCIÓN
Y MANEJO DE RESIDUOS

NO UTILIZAR ÁREAS
ADMINISTRATIVAS A
MENOS DE QUE CUENTEN
CON VENTILACIÓN

CONTAR CON AGUA
POTABLE, DE LO
CONTRARIO DEBE
SUSPENDER LAS
LABORES EN LA FINCA



Pre-requisitos de uso del espacio



**FUNCIONAR AL 50%
DE LA CAPACIDAD O
BIEN MANTENER
DISTANCIA 1,8 M**

**ESPACIOS
COMPARTIDOS EN
TURNOS Y PREVIA
DESINFECCIÓN**

**NO SE DEBEN COMPARTIR
UTENSILIOS U OBJETOS**

**MANTENER LA LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN DE LAS
INSTALACIONES**

**REUNIONES VIRTUALES
SIEMPRE QUE SE PUEDA O
BIEN, CUMPLIR CON LA
NORMA DE
DISTANCIAMIENTO DE 1,8 M**

**ESTABLECER TURNOS EN
COMEDORES PARA QUE
FUNCIONEN AL 50% DE
SU CAPACIDAD**

Higiene y desinfección



Estaciones de lava manos



La explotación deberá contar con acceso a estaciones de lavamanos (con **agua potable, jabón antibacterial, dispensadores de toallas desechables**) en las siguientes ubicaciones:

1. AL INGRESO DE LAS INSTALACIONES
2. EN EL COMEDOR
3. EN EL SERVICIO SANITARIO

Las áreas deberán estar debidamente rotuladas de forma visible, en el documento adjunto se encuentran los afiches a colocar.

Área informativa



En las instalaciones se dispondrá de un área accesible para los trabajadores, en donde se colocará material informativo sobre el correcto lavado de manos, el protocolo para la tos/ estornudo, otras formas de saludar y demás material divulgativo del MS para la prevención del Covid-19

Las áreas deberán estar rotuladas, en el documento adjunto se encuentran los afiches a colocar.

Procedimientos para lavado y desinfección



Actividades para el lavado de manos

1. Al ingreso de las instalaciones de la explotación pecuaria
2. Antes y después de preparar y consumir los alimentos
3. Después de ir al baño, atender a una persona enferma, tirar la basura o estar en contacto con animales muertos.
4. Antes y después de realizar la limpieza y desinfección.



Lavado y desinfección de sitios específicos

Se tiene un procedimiento de limpieza y desinfección de al **menos 1 vez al día** o entre cada turno, de sitios específicos de la explotación tales como:

- Al ingreso de las instalaciones del establecimiento
- En las duchas
- El comedor
- Servicios sanitarios
- Oficinas

**LOS TRABAJADORES DEL ESTABLECIMIENTO
SERÁN LOS RESPONSABLES DE LA
LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y EL MANEJO DE
LOS RESIDUOS**



En el documento adjunto podrá encontrar el procedimiento, productos y especificaciones para lavado y desinfección.

Identificación de puntos críticos

El protocolo debe dar prioridad a la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por las personas colaboradoras, visitantes, entre otros, con alta frecuencia.



En el documento adjunto podrá encontrar el procedimiento y áreas críticas

Equipo de protección personal (EPP) para realizar las actividades en el establecimiento

Según los requerimientos de la producción y las características de la actividad, se deberá proveer a los trabajadores de mascarillas y/o caretas faciales cuando no se pueda garantizar un distanciamiento físico de 1.8 metros entre personas.



En el documento adjunto podrá encontrar detalle sobre el EPP.

Manejo de residuos

En los establecimientos se ejecutará una clasificación de los desechos de acuerdo al riesgo o posibilidad de transmisión del coronavirus causante de la enfermedad COVID-19



En el documento adjunto podrá encontrar detalle sobre manejo de residuos.

Manejo de residuos- Requisitos obligatorios de los basureros



→ Deben tener tapa

→ Deben tener pedal u otro sistema que evite tocarlo con las manos



Se debe utilizar únicamente **bolsas plásticas**

Prohibido colocar sacos u otros.



En el documento adjunto podrá encontrar detalle sobre manejo de residuos.

Logística en el centro de trabajo



Plan de continuidad del servicio u operativo

Se les adjunta una herramienta de Excel para que lo tomen como guía y así puedan hacer las mejoras requeridas según la matriz de evaluación que aplicarían las autoridades de salud.



Turnos y horarios

Distanciamiento entre personas del trabajo

Hábitos de higiene del colaborador en el lugar de trabajo

Turnos y horarios

Los turnos de horarios de trabajo, dependerán de las características y de las distintas actividades propias de cada explotación pecuaria

Las actividades con horario definido son:

- Ordeño
- Alimentación de los animales
- Limpieza de las instalaciones
- Recolecta de huevos
- Incubación de huevos
- Transferencias de huevos
- Nacimientos de aves de 1 día de edad

Turnos y horarios

Muchas de las actividades que se desarrollan en horarios flexibles son:

- Pesas
- Selecciones
- Traslados de animales y alimento
- Inseminaciones
- Palpaciones
- Intervenciones quirúrgicas
- Destetes
- Castraciones
- Extracción de miel
- Fabricación de alimento
- Extracción de semen
- Embarque de animales
- Atención de proveedores
- Vacunaciones
- Medicaciones, entre otras.



Turnos y horarios



- Durante todos los días de trabajo y en los turnos de horario se trata de mantener el mínimo personal posible necesario para el cuidado y adecuado funcionamiento del establecimiento.
- Cada establecimiento debe tener un listado de sus trabajadores con su identificación completa y número de teléfono.
- Se debe establecer un registro o bitácora u otro documento con la información de los visitantes externos (zootecnista, ingeniero, veterinario, transportistas, palpador, manejos especiales, cuadrillas, mantenimiento, etc.)
Ver machote de hoja de registro en documento adjunto.



Turnos y horarios

- **Los horarios deben ser flexibles** los 7 días a la semana para el adecuado desarrollo de las operaciones y asegurar la atención y el cuidado de los animales.
- Se recomienda establecer **“grupos de trabajadores”** entre quienes realizan labores en diferentes áreas de la explotación. Se debe respetar la separación física entre estos grupos.
- Se debe de establecer **horarios de alimentación y descanso** por grupos, de manera que, en las áreas establecidas para esto, solo esté una cantidad de personas con las que se puede garantizar exista una distancia suficiente entre cada uno.



Distanciamiento entre personas del trabajo

- Aquellos trabajadores de las explotaciones pecuarias que no es crítico su presencia en el establecimiento, pueden optar por realizar sus actividades por medio del teletrabajo y reuniones virtuales.
- Las reuniones presenciales de personal tendrán una duración máxima de 1 hora y se realizarán únicamente para tratar temas indispensables para el buen funcionamiento del negocio y deberán ejecutarse en espacios grandes funcionando al 50% de su capacidad o en su defecto, que se garantice que se pueda cumplir con un distanciamiento de 1.8 metros entre personas usando EPP.
- Los responsables de las explotaciones pecuarias deben prohibir todos los viajes relacionados con el trabajo que se consideren “no esenciales” hasta tanto no se reduzca el nivel de alerta sanitario.



Distanciamiento entre personas del trabajo

- No se permite el ingreso de visitantes al establecimiento, a menos que sea por una necesidad muy justificada y que sea estrictamente necesaria para el buen funcionamiento del establecimiento (proveedores, veterinarios, personal de mantenimiento, vacunadores, supervisores, etc.).
- Los trabajadores deben mantener el distanciamiento físico cuando toman tiempos de descanso junto a fin de evitar aglomeración.
- Los trabajadores deben mantener el distanciamiento físico cuando toman tiempos de descanso junto a fin de evitar aglomeración.

Vehículos internos de la finca

- Abstenerse de transportar pasajeros o acompañantes no autorizados por el responsable del establecimiento.
- El trabajador que conduzca tractores, o algún otro vehículo del establecimiento, siempre al inicio, final del turno y cuando crea conveniente, desinfectará los elementos con los que se entre en contacto (volante, freno de mano, cambio de marchas, manija de la puerta de la cabina, perillas de ventanas, botones, tableros, espejos, alfombras, etc.).
- Favorecer en los vehículos la ventilación natural si las condiciones
- climáticas lo permiten

Vehículos externos a la finca

- Restringir al máximo el ingreso de vehículos al establecimiento permitiendo sólo aquellos esenciales para el desarrollo de la actividad.
- Deben desinfectar su calzado y sus manos al momento de su arribo y a la salida.
- Mantener el distanciamiento de 1.8 metros con los trabajadores de la explotación.
- Al arribo y a la salida de las instalaciones se recomienda desinfectar el vehículo

Hábitos de higiene de los colaboradores

- No se debe permitir el ingreso de personas afectadas con tos, cuadros gripales, diarreas, pérdida de olfato, dolor de garganta u otros síntomas compatibles con Covid-19
- Los colaboradores deben mantener limpios sus artículos personales tales como: celulares, tabletas, lapiceros, billeteras y agendas entre otros.
- Informar e instar a los colaboradores que eviten conductas que puedan facilitar la propagación del COVID-19, tales como: saludar con apretones de manos
- En las explotaciones pecuarias que cuenten con lavandería, la persona que se encargue del lavado de ropa o uniformes en el establecimiento debe utilizar mascarilla y se debe lavar y desinfectar bien las manos al terminar la labor. Se recomienda no sacudir la ropa.

Hábitos de higiene de los colaboradores

- Mantener siempre las estaciones de lavado y desinfección con jabón para manos, sanitizante de manos y papel toalla desechable.
- Se debe realizar la limpieza, desinfección y sanitización de herramientas, escaleras y equipos de trabajo.
- Se debe mantener limpio y ordenado las áreas comunes, los servicios sanitarios, los baños, el comedor y la oficina.

Actuación ante casos confirmados de COVID-19



- En el documento adjunto podrá observar el protocolo a seguir en caso de tener una persona positiva de COVID-19 en las instalaciones de la finca.
- Adicionalmente, se cuenta con el procedimiento de comunicación constante sobre el protocolo y la situación sanitaria del país.
- Se debe capacitar al personal.

Observaciones finales de acatamiento obligatorio



- Se debe aplicar lo establecido en el protocolo.
- Los afiches a colocar deben estar siempre en un **lugar visible** y de fácil lectura.
- **Está prohibido** el uso de baldes, sacos u otros como reemplazo de basureros. Siempre se deben utilizar basureros adecuados según las especificaciones brindadas.
- **Prohibido** el uso de toallas de tela, limpiones, paños o pañuelos como reemplazo de toallas de papel desechables.