

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS PARA LA AGRICULTURA ANTE COVID-19

I. INTRODUCCIÓN

Ante la emergencia de COVID-19 en nuestro país, la agricultura fue declarada un servicio esencial.

Por esto, el Ministerio de Agricultura ha recopilado una serie de recomendaciones y medidas que pueden ser aplicadas en los campos y empaques agrícolas, con el fin de prevenir el contagio y propagación del virus.

Nuestros agricultores siguen trabajando incansablemente para llevar los alimentos a nuestra mesa y asegurar el correcto abastecimiento de toda la población.

II. ALCANCE

Esta guía está diseñada para ser aplicada por dueños y supervisores de campos agrícolas para reforzar las Buenas Prácticas Agrícolas, con el objetivo de disminuir el riesgo de contagio por COVID-19 y de Enfermedades Transmitidas por Alimento (ETAs) que puedan saturar innecesariamente el sistema de salud.

III. ANTECEDENTES GENERALES

1. ¿Qué es COVID-19 y cuáles son sus síntomas?

La enfermedad por coronavirus, también llamada **COVID-19**, es una enfermedad infecciosa respiratoria provocada por un virus de la familia coronavirus llamado **SARS-CoV-2**.

Sus síntomas van desde leves a graves, incluyendo la muerte. Sin embargo, se describe que sólo el 2% de los contagiados fallece. Las personas adultas mayores (de tercera y cuarta edad), personas inmunosuprimidas o quienes padecen de afecciones médicas preexistentes, como hipertensión arterial, problemas cardíacos o diabetes, pueden desarrollar síntomas más graves.

Los síntomas más comunes, que pueden aparecer entre los 2 a 14 días (periodo de incubación) después de la exposición al virus, son los siguientes:

- Fiebre.
- Tos.
- Falta de aliento o dificultad para respirar.

Junto a estos síntomas característicos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) señala que algunos pacientes pueden presentar: dolores, congestión nasal, aumento de secreción nasal, dolor de garganta o diarrea.

Es importante considerar que pueden existir personas que se encuentran infectadas por el virus (SARS-CoV-2), pero sin desarrollar ningún tipo de síntomas, y, por lo tanto, no sentirse mal (<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>).

2. ¿Cómo se transmite el COVID-19?

La principal forma de contagio es a través de microgotas expulsadas por personas infectadas con el virus por medio de tos, estornudos o saliva, o por contacto directo con secreciones respiratorias o saliva de personas enfermas. Además, existe una forma de contagio secundaria, que es a través de superficies o equipos contaminados por el virus. El virus ingresa al cuerpo a través de los ojos, nariz o boca (<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>).

3. ¿Cuánto dura el periodo de incubación?

El período de incubación es el tiempo transcurrido entre la exposición a algún patógeno, como bacterias o virus, y la aparición de los signos y síntomas. La evidencia científica internacional indica que el periodo de incubación del SARS-CoV-2 oscila entre 1 y 14 días, situándose generalmente en torno a cinco días (Ministerio de Salud) (<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>).

4. ¿Cuánto tiempo dura el SARS-CoV-2 en superficies?

Según algunos estudios disponibles de este nuevo virus, el SARS-CoV-2 puede mantenerse detectable en aerosol hasta por tres horas, en superficies de cobre hasta por cuatro horas, en cartón por hasta 24 horas y en plástico y acero inoxidable hasta por dos o tres días (van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH, Holbrook MG, Gamble A, Williamson BN, et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. N Engl J Med. 17 de marzo de 2020; NEJMc2004973. <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2004973>)

Es debido a lo anterior que las personas pueden adquirir el virus a través de microgotas suspendidas en el aire o después de tocar objetos contaminados.

IV. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y AUTOCUIDADO

1. ¿Cómo puedo prevenir el contagio con el virus?

Existen simples medidas que pueden ayudar a protegernos del COVID-19 y de enfermedades infecciosas en general.

Las medidas de prevención son las siguientes:

- Al estornudar o toser, cúbrase la boca y nariz con la parte interna del codo o con un pañuelo desechable. Si se cubre con un pañuelo desechable, bótelo lo más rápido posible en un basurero con tapa y lave sus manos con agua y jabón o en su defecto, con alcohol gel.
- Evite tocarse la boca, los ojos y la nariz con las manos.

- Mantenga una distancia apropiada de las personas que tienen tos, un resfriado o fiebre (mínimo de 1 metro).
- Evite saludar o despedirse dando la mano, besos o abrazos.
- No comparta bombillas, vasos o cubiertos con otras personas.
- Permanezca en casa si se encuentra enfermo.
- Limpie y desinfecte objetos y superficies que se tocan con frecuencia.
- Lave sus manos con agua y jabón regularmente, especialmente después de sonarse la nariz, estornudar o toser, al llegar a casa o a su lugar de trabajo (ver anexo 1. Lavado de manos).

2. ¿Qué hago si sospecho que tengo COVID-19 o he presentado síntomas como fiebre, tos seca y dificultad respiratoria?

Si presentas los síntomas asociados al COVID-19 debe acercarse inmediatamente al centro de urgencia más cercano (CESFAM, hospital o clínica). Allí se activará un protocolo y se le realizará el examen que le confirmará si usted tiene COVID-19 o no. El resultado del examen puede tardar un par de días, pero mientras espera, se recomienda que cumpla cuarentena para evitar contagiar a otros. Si el resultado del examen es negativo, es decir, usted no tiene COVID-19, puede terminar con la cuarentena. En cambio, si el resultado es positivo, es decir, usted se encuentra enfermo de COVID-19, deberá seguir en cuarentena. Recuerde seguir todas las indicaciones dadas por el personal de salud.

Importante: si tiene síntomas, procure usar mascarilla y trate de evitar el transporte público para no exponer a los demás. Si el test da positivo, es decir, se confirma que tiene el virus SARS-CoV-2, serás enviado a tu casa para proceder al aislamiento, ya que muy pocos casos son los que requieren internación en el centro de salud (Ministerio de Salud).

3. ¿Qué pasa si soy diagnosticado con COVID-19?

Las personas diagnosticadas tendrán derecho a licencia y a todos los derechos que eso significa. Sin embargo, se deberá evaluar en qué momento se produjo el contagio, si fue en una situación laboral o externa. Al ser en una situación laboral, los administradores de seguros y accidentes profesionales deberán hacerse cargo. En el caso de producirse el contagio en una situación externa, se deberá hacer cargo la institución previsional de salud a la cual se encuentre afiliado (Isapre o Fonasa), pero esto puede ir variando de acuerdo con lo que dicte la autoridad (<https://www.gob.cl/coronavirus>)

V. COVID-19 EN EL CONTEXTO DE PREDIO/CAMPO

1. ¿Qué hago si un trabajador del predio/campo tienen síntomas o ha dado positivo para COVID-19?

En caso de existir sospecha o confirmación de algún trabajador enfermo con COVID-19, este debe alejarse inmediatamente del área y de sus compañeros de trabajo e informar inmediatamente a su supervisor.

Un trabajador con síntomas debe acercarse o ser enviado inmediatamente al centro de urgencia más cercano (CESFAM, hospital o clínica). Una vez allí se activará un protocolo y se le realizará el examen para confirmar o descartar el virus. El resultado del examen puede tardar un par de días, mientras se espera, el trabajador debe guardar cuarentena por precaución. Si el virus SARS-CoV-2 es detectado, el trabajador deberá seguir en cuarentena.

La empresa deberá avisar a su empleador para que éste efectúe la respectiva denuncia de enfermedad (DIEP) y se coordine la atención en un centro asistencial de la respectiva mutualidad o Instituto de Seguridad Laboral.

La empresa deberá tomar todas las medidas apropiadas y necesarias para proteger a otros trabajadores y personas que puedan haber estado en contacto con el empleado enfermo, incluyendo redoblar sus esfuerzos de limpieza y saneamiento para controlar cualquier riesgo.

2. ¿El virus puede ser transmitido a través de los alimentos?

A nivel internacional, no se han descrito casos de contagios de COVID-19 a través de los alimentos (incluyendo alimentos importados), por lo que el COVID-19 no se considera una enfermedad transmitida por los alimentos (ETAs). Los virus, incluyendo el SARS-CoV-2, necesitan un hospedero (animal o humano) para multiplicarse y no pueden hacerlo en los alimentos. Sin embargo, evidencia reciente sugiere que el virus puede permanecer viable durante cierto periodo de tiempo en distintas superficies. Es decir, puede existir una pequeña posibilidad que trabajadores o manipuladores o infectados puedan introducir el virus a los alimentos o superficies en contacto con ellos (como la superficie de las herramientas, mesones o superficies de trabajo) al toser, estornudar, o por contacto con sus manos. Esto sería particularmente importante, para alimentos listos para el consumo, es decir, alimentos que no requieren un paso de cocción posterior, como las frutas y verduras que se consumen crudas, ya que una cocción completa del alimento elimina diversos patógenos, incluyendo este virus.

Para minimizar el riesgo de que esto ocurra, es fundamental seguir las prácticas de higiene y manipulación de los alimentos incluidas en las Buenas Prácticas Agrícolas.

Las Buenas Prácticas Agrícolas, además nos ayudarán a prevenir otras enfermedades que, si se transmiten por los alimentos, las que pueden tener síntomas leves a graves y en algunos casos requerir mayor cuidado, desplazamiento a los centros hospitalarios y atención médica especializada (por ejemplo, la bacteria Salmonella). Ante la situación sanitaria actual, esto puede significar saturación innecesaria del sistema de salud, aglomeración de personas y riesgo de contagio con COVID-19. Por lo anterior, se recomienda reforzar las Buenas Prácticas Agrícolas en estos momentos.

3. ¿Por qué es importante reforzar las Buenas Prácticas Agrícolas?

- Muchos productos agrícolas se consumen crudos, por lo que no hay una cocción o paso de eliminación de patógenos (como virus y bacterias).
- Los microorganismos no se ven y además muchos no generan cambios evidentes en el producto (cambios de aspecto, color, olor), por lo que no podemos evidenciarlos con nuestros sentidos.

- Las superficies de algunos productos agrícolas proporcionan lugares perfectos para que los patógenos sobrevivan en ellos y además, hace difícil su remoción, por lo que la prevención de la contaminación es muy relevante.
- En el caso de los virus y algunas bacterias, se necesita un escaso número para enfermar a una persona.

4. ¿Qué consideraciones deben ser incluidas en el predio y empaque durante esta emergencia sanitaria?

Las recomendaciones para predios agrícolas se encuentran en el Manual para la Pequeña Agricultura, elaborado por INDAP y disponible en la plataforma web.

Respecto a los empaques, a continuación, entregamos algunas disposiciones específicas para evitar contagio para prevenir la propagación del COVID-19:

a. Capacitación de trabajadores:

Para controlar los posibles riesgos, los trabajadores deben estar conscientes de que pueden ser un vehículo de contaminación en el campo, y que, de no adoptar prácticas apropiadas, se pueden convertir en una fuente de contaminación a superficies, herramientas, frutas, agua y a otros trabajadores. Para ello la empresa agrícola debería considerar los siguientes aspectos:

- Contar con un programa de capacitación: Todos los trabajadores deben capacitarse en buenas prácticas de higiene, estableciendo programas de capacitación, supervisión y corrección en caso de detectar falencias en las prácticas implementadas. Al menos una vez antes de iniciar la temporada de cosecha es fundamental capacitar a trabajadores nuevos y reforzar capacitaciones a los empleados más antiguos.
- Medios de capacitación: Las capacitaciones se pueden entregar a través de medios como talleres, charlas cortas de reforzamiento al inicio de la jornada, material educativo como volantes, afiches o carteles recordatorios, entre otros.
- Comprensión de las instrucciones: La empresa debe preocuparse que los trabajadores efectivamente entiendan las instrucciones. Se debe tener en cuenta el idioma de los trabajadores al momento de entregar información, ya sea en forma escrita o verbal. Además, se debe considerar el caso de trabajadores que no sepan leer o escribir, para entregar la información de manera más apropiada.
- Aglomeraciones en la capacitación: Debido a la emergencia sanitaria actual, puede ser una buena medida entregar material escrito o charlas cortas, procurando una distancia prudente entre las personas.

Entre los temas que se debieran sumar a las capacitaciones de Buenas Prácticas Agrícolas podemos mencionar los siguientes:

- Reconocer síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como síntomas gastrointestinales: vómitos, diarrea y/o ictericia (cuando la piel se torna de un color amarillo). Además, reconocer síntomas relacionados a las enfermedades respiratorias

(mocos, dolor de garganta, estornudos frecuentes, tos) y síntomas más frecuentes asociados al COVID-9 (tos seca, fiebre mayor a 38°C y dificultad respiratoria).

- Reportar a los supervisores de cualquier signo de enfermedad. Una persona enferma no debe continuar trabajando. Es importante dar la confianza a los trabajadores de reportar estas situaciones, sino no lo volverán a hacer.
- Capacitación a todo el personal sobre las medidas consideradas por el MINSAL para evitar el ingreso y/o propagación del COVID-19.
- Transmitirles que cualquier trabajador agrícola puede convertirse en una fuente de propagación del virus a otras personas y de contaminación a superficies, herramientas, frutas, hortalizas y agua. Las medidas de autocuidado también debe aplicarlas luego del horario laboral, ya que el contagio puede ocurrir camino a su casa, es espacios públicos o en su hogar.
- Procedimientos del lavado adecuado de manos y conductas de higiene personal en el trabajo.

b. Prácticas que deben seguir los trabajadores:

- **Lavado de manos:**
 - Se deben seguir los pasos descritos en el Anexo 1 para un adecuado lavado de manos.
 - Los trabajadores deben lavarse las manos apenas lleguen al campo y cada vez que sea necesario. Debe ser frecuente ya que las manos pueden contaminarse cuando se va al baño, se tocan objetos, ropa (si está sucia), calzado, cabello o el teléfono celular y cuando se fuma o se consumen alimentos.
 - El uso de guantes no lo exime de un adecuado lavado de manos frecuente y de mantener la higiene de los guantes, ya que podrían ser un vehículo de contaminación, por dar una sensación de “falsa seguridad”.
- **Mantener distancia apropiada:** Adoptar medidas que eviten la aglomeración de personas en las áreas de trabajo para prevenir el contagio de COVID-19. Evite toda actividad que congregue un gran número de personas. Mantener al menos 1 metro y medio de distancia entre las personas.
- **Uso apropiado de los baños e instalaciones sanitarias:** Ayudar a mantener los baños limpios y usar adecuadamente los elementos proporcionados (como jabón y toallas de papel para el secado de manos), recordar que el baño puede ser una fuente de contaminación.
- **Cuidado de heridas:** Trabajadores que sufren heridas pueden ser un riesgo de contaminación para los alimentos. Dependiendo de la gravedad de la lesión, estas se podrían curar, vendar y luego utilizar guantes sobre el vendaje o bien, separar a trabajadores tal como se realiza con otras enfermedades.
- **Hábitos higiénicos:** Los trabajadores deben contar con ropa limpia y adecuada para el trabajo y mantener un buen aseo personal. No hable, estornude o tosa sobre los productos agrícolas. No escupa, mastique chicle o fume en las zonas de manipulación de productos agrícolas, tampoco use joyas o esmalte de uñas.

c. **Prácticas que debe seguir el predio**

• **Accesos de los predios:**

- Los predios agrícolas deben mantener las puertas de acceso cerradas, se recomienda tener un registro de control de las personas. Debe quedar estrictamente prohibido que ingresen personas ajenas a la faena (que no sean trabajadores o transportistas)
- Para aquellos predios que puedan implementarlo, se recomienda realizar control de temperatura a los trabajadores antes de ingresar a la faena, idealmente con un termómetro de tipo láser, para evitar que la persona a cargo de hacer el control tenga contacto físico con el trabajador. Además, debe utilizar elemento de protección personal (como mascarillas y guantes) para disminuir el riesgo de exposición. Recuerde que la persona a cargo del control, sino tiene la capacitación y los resguardos adecuados, puede convertirse en una fuente de propagación.

- **Instalaciones Sanitarias:** Los predios deben disponer de instalaciones de lavado de manos y sanitarios con agua potable, jabón, papel sanitario, papel de secado de manos de un solo uso y basureros con tapa. Las instalaciones sanitarias se deben distribuir en todos los sitios de trabajo, el número de instalaciones dependerá de la cantidad de trabajadores.

• **Programa de mantenimiento de baños e instalaciones sanitarias:**

- Mantener programas escritos de limpieza y desinfección frecuentes y verificando que este programa se cumpla. Para esto es importante contar con bitácoras de limpieza y desinfección.
- Contar con los análisis microbiológicos respectivos en el agua de consumo en caso de que los baños no estén conectados a una red pública y monitorear que no falten los elementos necesarios para los trabajadores.
- Limpieza frecuente de papeleros, para evitar el desborde de papeleros de los baños y estaciones de lavado de manos.
- Revisión de filtraciones y pozas de agua en baños portátiles o en desagües de baños fijos que pueda contribuir a la contaminación del calzado.
- Los desechos generados en las letrinas deben con frecuencia adecuada con un extractor que contenga alguna sustancia con capacidad de reducir poblaciones microbianas y desecharse fuera del campo para evitar la contaminación cruzada.
- Para el lavado y desinfección de baños e instalaciones sanitarias, se deben usar herramientas y guantes que permitan su limpieza continua, principalmente al inicio, durante y final de las labores.

- **Supervisión del lavado de manos:** Los supervisores del predio deben monitorear el correcto lavado de manos (ver anexo 1) de los trabajadores y asegurarse de que lo hagan cada vez que utilicen los sanitarios, sino ocurre, se debe volver a capacitar al respecto.

- **Número de trabajadores en cosecha:** Durante la cosecha se debe prestar especial atención al número de trabajadores a considerar, buscando que su concentración evite que estos se acerquen a menos de un metro y medio de distancia.
- **Mantención de equipos de cosecha:** Todos los equipos de cosecha deben mantenerse perfectamente limpio antes, durante y después de la operación. En caso de material en contacto con alimentos o superficies de contacto con alimentos como bandejas, envases cosecheros y bins, entre otros, se deben seguir pasos de limpieza y desinfección tratados más adelante.
- **Áreas de descanso:** Deben estar lejos de la zona de producción, con acceso cercano a agua potable y baños. Estos lugares al igual que cualquier instalación, deben ser limpiados y desinfectados de forma frecuente y removiendo la basura para que no se acumule. Muy importante ante la emergencia sanitaria actual, es no permitir aglomeraciones, por lo cual se pueden diferir los horarios en que los trabajadores ocupen estas áreas.

d. Prácticas para predios con empaques en el campo:

- **Programas de limpieza y desinfección:** Se deben mantener programas de limpieza y desinfección escritos, verificando que este programa se cumpla, indicando claramente en el procedimiento quien debe realizarlo, con qué frecuencia, como debe realizarlo y con qué elementos (Procedimiento Operacional Estandarizado). Más adelante se entregan recomendaciones de limpieza y desinfección.
- **Higiene personal de trabajadores:**
 - Al igual que el campo, los trabajadores deben ser capacitados en estas materias siguiendo las mismas indicaciones entregadas anteriormente. Recordar que ante esta emergencia sanitaria se debe agregar información entregada por el Ministerio de Salud y el reconocimiento de síntomas del COVID-19.
 - En el empaque se debe fomentar la higiene personal en los empleados y se debe concientizar en lo importante de tener un buen manejo del producto durante el empaque, embalaje y estibado, así como en el almacenamiento y refrigeración en cuartos fríos.
 - Las herramientas como cuchillos, botas, guantes, batas y delantales se lavarán e inspeccionarán periódicamente y deberán reemplazarse cuando sea necesario.

e. Prácticas de limpieza y desinfección:

- En aquellas superficies que lo requieran (como las superficies de contacto con alimentos) se deben seguir los programas de limpieza y desinfección escritos. Recuerde limpiar con esmero aquellas zonas donde se pueda acumular mayor suciedad o es más difícil acceder para limpiar, por ejemplo, equipo con esquinas y piezas que hacen difícil la remoción de materia orgánica.
- Recuerde ante esta emergencia limpiar y desinfectar con mayor frecuencia los sectores de aglomeración de personas como baños, vestidores, áreas de descanso y colación.

- Los pasos que seguir son:
 - Limpieza: primero la remoción física de suciedad y desechos obvios, luego aplicar agua potable y detergente tallando las superficies, luego remover el detergente con agua.
 - Desinfección: Aplicar un desinfectante adecuado para uso en alimentos. Es muy importante respetar las instrucciones y concentraciones indicadas en las etiquetas, luego dejar secar al aire. No se puede hacer desinfección sin limpieza previa o el desinfectante no actuará de manera adecuada eliminando los microorganismos. Recordar también que algunos desinfectantes funcionan mejor que otros para combatir el virus.

Para mayor información revise el link con recomendaciones para limpieza y desinfección de ambientes del Ministerio de Salud: <https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2020/03/PROTOCOLO-DE-LIMPIEZA-Y-DESINFECCI%C3%93N-DE-AMBIENTES-COVID-19.pdf>

f. Protocolo para visitas, reuniones y eventos en el predio o empaque:

- Bajo el contexto de la emergencia sanitaria actual, el ingreso de personas ajenas a las faenas quedará prohibidas o restringidas para casos especiales.
- Se priorizarán sistemas de comunicación remotas vía sistemas electrónicos y/o redes sociales minimizando el contacto con el personal de la empresa.
- Las reuniones grupales se eliminarán, salvo casos de fuerza mayor. Se deben cancelar o posponer aquellas reuniones que no sean prescindibles.
- En el caso de que deban ingresar personas ajenas, estas deben seguir los mismos protocolos que cualquier trabajador de la empresa.

g. Transporte de productos agrícolas:

- **Servicios de transporte externo:**
 - Los servicios de transportes externos que prestan servicios en el predio o empaque deben ser informados de los requerimientos de higiene de la empresa antes de su ingreso.
 - Deben ser registrados, limpiados y desinfectados antes de ser cargados. Los conductores deberán permanecer en la cabina del camión, evitando el contacto directo con personal de la empresa o terceros que ingresen a sus instalaciones.
 - Los transportistas deben ingresar solo y sin acompañante.
 - Una vez cargado el camión podrán revisar de manera aislada el estibado de la carga.

h. Transporte de personal:

- Se capacitará a los trabajadores para en lo posible eviten el transporte de pasajeros en medios que aglomeren a sus usuarios, favoreciendo transportarse de manera individual hacia y desde el lugar de trabajo (auto, moto, bicicleta), evitando el transporte público.
- Si utiliza transporte público, evitar en lo posible el contacto con otras personas.

- Los transportes de pasajeros contratados para movilizar trabajadores deben dar instrucciones de manera de evitar el contacto entre personas. Se debe fomentar que trabajadores laven sus manos apenas lleguen a los predios o empaques.
- Es recomendable que las empresas agrícolas que proporcionan transporte de acercamiento puedan disponer de una mayor cantidad de buses que lo habitual, así se logrará la separación adecuada entre los trabajadores.
- Limpiar y desinfectar el interior de buses y/o furgones de acercamiento (AM y PM). Se recomienda el uso de desinfectantes que sean viricidas. Deben ser lavados y desinfectados luego de las labores.

i. Uso de mascarillas en la producción agrícola:

- El uso de mascarillas desechables en la industria de alimentos es recomendado generalmente para manipular alimentos listos para el consumo, es decir, alimentos que no poseen un paso posterior capaz de eliminar bacterias o virus presentes, como es el caso de la fruta fresca, y por lo tanto el manipulador, a través de microgotas de saliva o mocos, puede contaminar los alimentos con bacterias o virus presentes en su boca o nariz.
- A pesar de ser una barrera física adecuada para evitar la contaminación de alimentos por el manipulador, se debe considerar que el uso de mascarillas muchas veces puede resultar incómodo para los trabajadores, especialmente en lugares con altas temperaturas, lo que puede llevar a un uso inadecuado, pudiendo convertirlas en posibles fuentes de contaminación debido al mal uso o constante contacto de la mascarilla con la mano del manipulador. De esta forma, la necesidad de uso de mascarilla debe ser analizada por los supervisores, considerando sus ventajas y desventajas, e instruyendo a los manipuladores sobre el correcto uso de esta.
- En el caso de que los trabajadores de campo o de empaque requieran utilizar mascarillas se recomienda seguir las recomendaciones del Anexo 2. Uso de mascarillas.

j. Sugerencias para evitar aglomeraciones en las operaciones de Campo y Empaque:

Actividades de Cosecha:

- Una sugerencia para llevar un control de la salud de los trabajadores respecto al periodo de cuarentena preventiva recomendado para el COVID-9, es que las cuadrillas de cosecha se puedan rotar, así una cuadrilla puede trabajar por 14 días corridos, mientras otra cuadrilla descansa. Al volver a su jornada de 14 días, si se presenta algún síntoma en la cuadrilla de descanso, se debe reportar a los supervisores y seguir los pasos recomendados anteriormente para una persona con síntomas. Esto último también corre para cuadrillas que se encuentran en faena.
- Diferir los horarios en áreas de descanso y colación.

Actividades de empaque:

- Se puede diferir el horario de entrada de trabajadores de los empaques para evitar aglomeraciones a la entrada y a la salida, así como en vestidores antes de la faena y después de ella. Recordarles constantemente a trabajadores de la distancia que deben mantener entre ellos.

- Diferir los horarios de descanso y colación de trabajadores.

k. Otras sugerencias:

- El personal de las empresas agrícolas o empaques que regrese a Chile desde el extranjero debe permanecer en cuarentena en su casa durante 14 días.
- Se recomienda el uso de alcohol gel al subir y descender de los buses y furgones.
- Se recomienda también, en caso de ser posible, tomar la temperatura antes de comenzar el trayecto. Ante cualquier síntoma que presente una persona, ésta no debe subir al bus y/o furgón, y debe comunicar de forma inmediata a su jefatura.
- Contactarse con sus proveedores de insumos, para gestionar y minimizar el riesgo de la falta de algunos de éstos.
- Estar atentos a medidas aplicadas por parte de la autoridad (por ejemplo, salvoconductos) para permitir el tránsito desde y hacia sus hogares de las personas que trabajan en la empresa.

Disclaimer

Este documento fue realizado por ACHIPIA en base a la información disponible hasta el día 18 de marzo de 2020. El contenido se redactó en base a información obtenida desde la Organización Mundial de la Salud.