

Manual de buenas prácticas en el sector lácteo para prevenir los impactos negativos de COVID-19





Manual de buenas prácticas en el sector lácteo para prevenir los impactos negativos de **COVID-19**



Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2021



Manual de buenas prácticas en el sector lácteo para prevenir los impactos negativos de COVID-19 por IICA se encuentra bajo una Licencia Creative Commons Reconocimiento-Compartir igual 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO) (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/>)
Creado a partir de la obra en www.iica.int.

El Instituto promueve el uso justo de este documento. Se solicita que sea citado apropiadamente cuando corresponda.

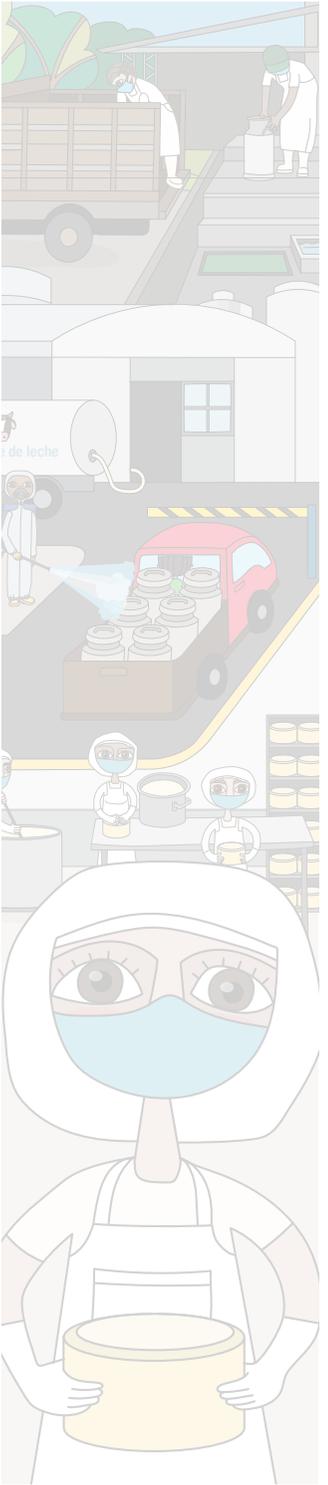
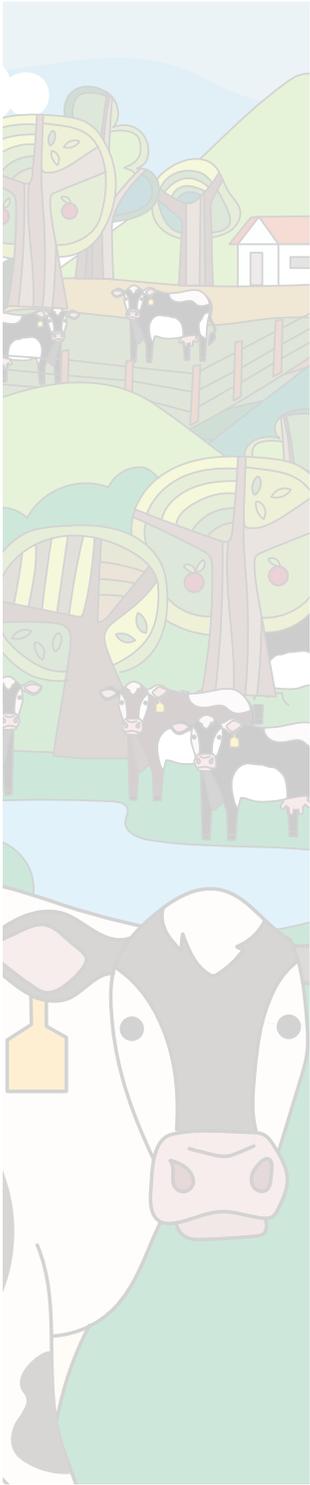
Esta publicación está disponible en formato electrónico (PDF) en el sitio Web institucional en <http://www.iica.int>

Coordinación editorial: Alejandra Díaz Rodríguez y Oswaldo Segura Ruiz
Corrección de estilo: Máximo Araya Sibaja
Diagramación: Gabriela Wattson

San José, Costa Rica
2021

CONTENIDO

PRESENTACIÓN	5
Organizaciones y expertos que colaboraron en la elaboración del manual	7
1. OBJETIVO	8
2. ALCANCE	8
3. DEFINICIONES	9
4. ORGANIZACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO	11
4.1 Plan de continuidad de las operaciones	12
4.2 Turnos y horarios	13
4.3 Logística y ventilación	14
4.4 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo	16
4.5 Proveedores y visitantes	19
4.6 Transporte de personal	20
4.7 Transporte de insumos y productos	23
5. SALUD DEL PERSONAL	25
5.1 Control al ingresar y durante las labores	26
5.2 Actuación en caso de que un trabajador presente síntomas de COVID-19	27
5.3 Actuación ante casos confirmados	28
6. INSTALACIONES PARA LA HIGIENE PERSONAL Y SERVICIOS SANITARIOS	29
7. HIGIENE PERSONAL	31
8. SANEAMIENTO	35
8.1 Limpieza y desinfección	36
8.2 Productos de limpieza, lavado y desinfección	38
8.3 Equipo de protección personal (EPP)	39
9. MANEJO DE RESIDUOS	41
10. INFORMACIÓN Y CAPACITACIÓN	43
11. REFERENCIAS	45



PRESENTACIÓN

La pandemia de la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19) por la que están atravesando los países ha puesto de relieve el papel del sector lácteo en la seguridad alimentaria y nutricional de la población. Pocos alimentos brindan los nutrientes y los beneficios para la salud de forma asequible, funcional y diversa. La producción de leche está distribuida en todas las zonas rurales de los países. Es una actividad creciente con impactos positivos en toda la región, por sus efectos directos en la seguridad alimentaria y nutricional, la generación de oportunidades de empleo y de ingresos en la agricultura familiar y la reducción de la migración.

Lo anterior nos debe llevar a realizar mayores esfuerzos para que el sector no retroceda en sus avances y, por el contrario, se logren mayores impactos en los territorios rurales, especialmente en las mujeres y jóvenes. En 2018, las exportaciones del sector alcanzaron USD 417 millones, con la participación de 245 908 productores, 274 industrias lácteas formales y 3548 pequeñas industrias semiindustriales y artesanales.

Este sistema alimentario ya enfrentaba antes de la pandemia de COVID-19 una serie de desafíos, como la mejora de la inocuidad y la calidad de la leche, la reducción de la informalidad y la competencia desleal con productos sustitutos que usan incorrectamente términos lecheros. La pandemia ha revelado mayores deficiencias que amenazan los medios de subsistencia de poblaciones más vulnerables, así como la seguridad alimentaria y nutricional.

En el marco de la declaratoria de estado de emergencia nacional, los países han definido diversos lineamientos sanitarios y protocolos para prevenir y mitigar el contagio en la población y en los centros de trabajo.

En este contexto, las organizaciones miembros de la Federación Centroamericana del Sector Lácteo (FECALAC) elaboraron, con el acompañamiento técnico del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el apoyo de la Secretaría del Consejo Agropecuario Centroamericano (SECAC), el presente manual para el sector, destinado a complementar las acciones nacionales, salvaguardar la salud pública y reducir los impactos económicos de la enfermedad en la región. Se han tomado como base los lineamientos y protocolos nacionales dispuestos en los países para la actividad pecuaria y el procesamiento de alimentos de origen animal. De igual forma, se han considerado recomendaciones recientes emitidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

La aplicación de las buenas prácticas en el sector lácteo tiene por finalidad asegurar la continuidad de las operaciones sectoriales y contribuir a la reactivación económica de los países. Para que su aplicación sea efectiva, se requerirá una amplia difusión y preparación de productores, procesadores y extensionistas, entre otros actores de la cadena.

Agradecemos a todos los técnicos que participaron en la preparación del manual, cuyos conocimientos contribuyeron al análisis y la viabilidad de las medidas recomendadas. Hacemos un reconocimiento especial al IICA por su apoyo técnico, dedicación y compromiso en el proceso de construcción del manual.

ORGANIZACIONES Y EXPERTOS QUE COLABORARON EN LA ELABORACIÓN DEL MANUAL

País	Organización	Participantes
Costa Rica	Cámara Nacional de Productores de Leche	Álvaro Coto
		Erick Montero
		Carlos Salazar
El Salvador	Asociación Salvadoreña de Ganaderos e Industriales de La Leche (ASILECHE)	Lorena Heredia
		Evelyn Barraza
Guatemala	Asociación de Desarrollo Lácteo (ASODEL)	Ramiro Pérez
	Cámara de Productores de Leche de Guatemala	Astrid García
Honduras	Cámara Hondureña de la Leche (CAHLE)	Carmen García
	Asociación Hondureña de Procesadores de Leche (APROLECHE)	Vany López
	Federación Nacional de Agricultores y Ganaderos de Honduras (FENAGH)	Anabel Gallardo
Nicaragua	Cámara Nicaragüense del Sector Lácteo (CANISLAC)	Wilmer Fernández
		Óscar López
Panamá	Asociación Nacional de Procesadores de Leche (ANAPROLE)	Natzare Bermúdez
Secretaría del CAC		Oswaldo Segura
		Ricardo Montero
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)		Alejandra Díaz

1

OBJETIVO

Apoyar a los países en la aplicación de medidas preventivas en el sector lácteo ante la pandemia de la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19), dirigidas a proteger la salud de las personas, asegurar la provisión continua de alimentos a la población y generar condiciones favorables para la reactivación del sector.

2

ALCANCE

La aplicación de este manual aplica en los establecimientos de producción primaria, acopio y procesamiento de leche y productos lácteos.

3

DEFINICIONES

- a) **Burbuja social:** Grupo de personas que conviven regularmente en el mismo hogar, que en la mayoría de las ocasiones coincide con el núcleo familiar (MS 2020). No son burbujas sociales grupos de amigos, personas o integrantes de familias que no conviven día a día.

- b) **Careta:** Dispositivo de protección facial reutilizable que no dificulta la visibilidad, de uso personal y elaborado con un material liviano que facilita la limpieza y desinfección.

- c) **Caso confirmado:** Corresponde a una persona a quien se le ha confirmado la infección con el virus que causa la COVID-19, indistintamente de los síntomas y signos clínicos. La confirmación es realizada por laboratorios públicos y privados debidamente autorizados por la autoridad competente en salud pública del país respectivo.

- d) **Continuidad del negocio:** Capacidad de una organización para continuar suministrando productos o servicios a niveles predefinidos aceptables, posterior a un incidente disruptivo (INTECO 2015).

- e) **Establecimiento:** Local con infraestructura definida, abierta o cerrada, destinada a desarrollar una actividad agropecuaria, comercial, industrial o de servicios de manera permanente o temporal.

- f) **Mascarilla:** Producto sanitario que tapa la boca y las fosas nasales para evitar el ingreso de agentes patógenos a las vías respiratorias y así no contagiarse de enfermedades. De igual manera, en caso de que un individuo esté infectado con un virus, evita contagiar a otras personas.

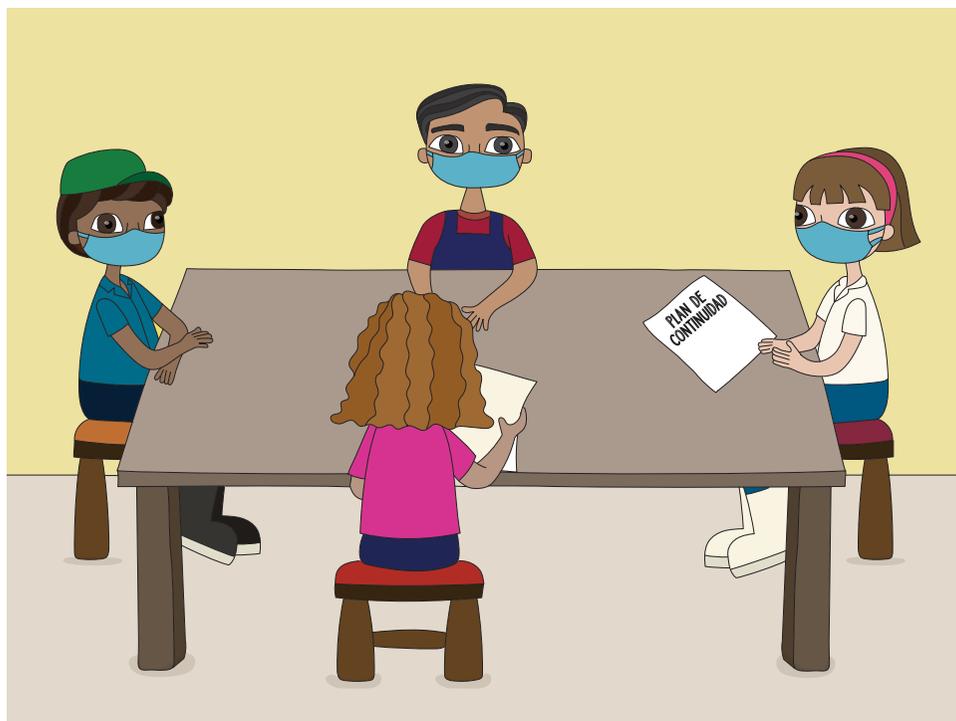
4

ORGANIZACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO



4.1 Plan de continuidad de las operaciones

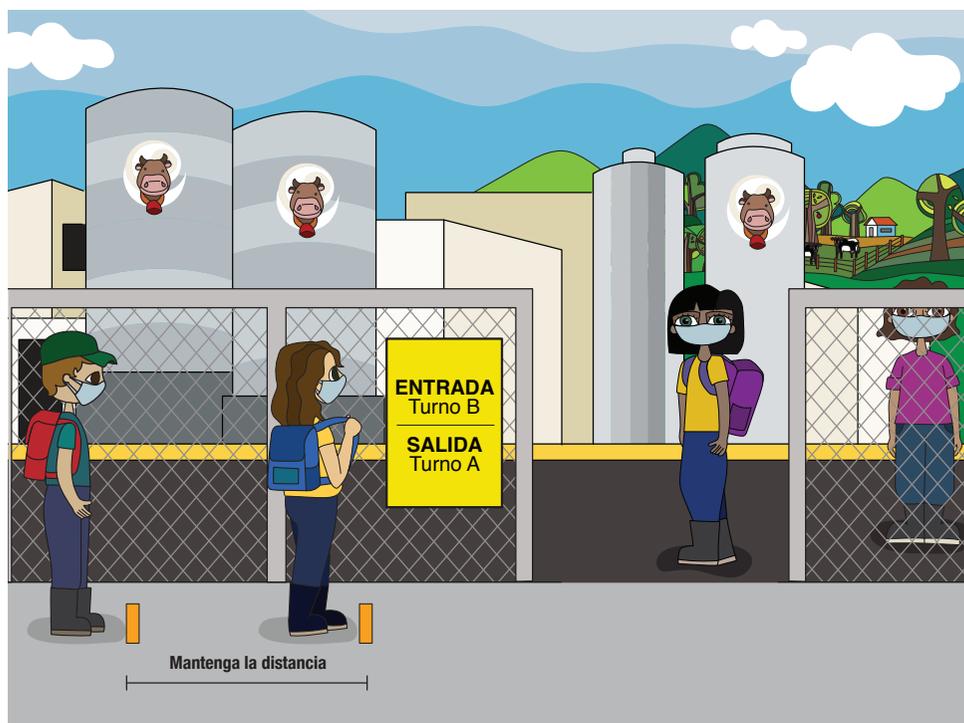
- a) Se recomienda que las organizaciones del sector lácteo desarrollen un plan de continuidad del negocio, con la finalidad de mejorar sus capacidades para responder de manera efectiva ante un incidente disruptivo.
- b) En la medida de lo posible, capacitar a los miembros del personal en el cumplimiento de más de una función, particularmente críticas, en caso de que se necesite suplir a alguna persona que se haya enfermado.
- c) Designar un supervisor o responsable de verificar que los trabajadores de la finca o establecimiento de acopio, procesamiento y comercialización están cumpliendo con las nuevas prácticas para prevenir el contagio de COVID-19.



4.2 Turnos y horarios

- En cada una de las etapas de la cadena, elaborar e implementar un plan de distribución de turnos u horarios de acuerdo con las necesidades de las operaciones y las medidas de seguridad requeridas frente a la pandemia.
- Implementar, cuando sea necesario, horarios flexibles para el desarrollo de las operaciones, a fin de reducir una alta concurrencia de personas en las áreas de trabajo.

Tomar en cuenta que en las fincas hay actividades que deben ser realizadas en horarios definidos (por ejemplo, ordeño y alimentación de animales) y otras que se pueden realizar con horarios flexibles, tales como inseminación, palpación, intervención quirúrgica, destete, castración y vacunación.



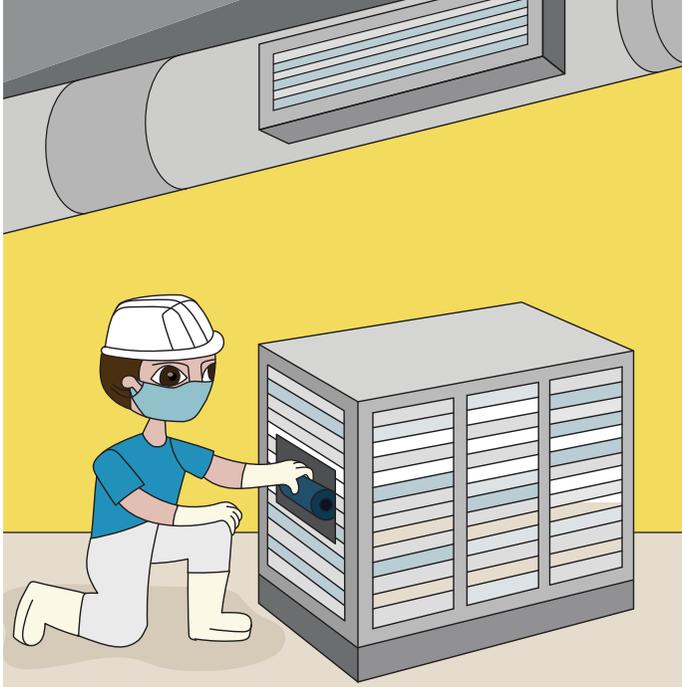
- c) Programar labores para grupos reducidos de trabajo (cuadrillas o células). Es importante realizar las actividades en forma separada y organizada, así como evitar el intercambio de las personas colaboradoras entre células o turnos de trabajo.
- d) Cuando aplique, organizar “equipos de respaldo” que puedan asegurar la producción en todos los turnos de trabajo, particularmente de actividades críticas en los establecimientos.
- e) Establecer horarios escalonados para el uso de los espacios comunes (comedores, salas de descanso, etc.) para evitar aglomeraciones del personal.
- f) Coordinar la entrada y la salida del personal de los establecimientos de forma escalonada y ordenada, manteniendo siempre la distancia física recomendada entre las personas.
- g) Desinfectar el lugar al finalizar un turno de trabajo, antes del ingreso del personal asignado al siguiente turno.

4.3 Logística y ventilación

- a) Los establecimientos deben contar con un listado del personal que labora de manera permanente o temporal, con la identificación completa y el número de teléfono de contacto. No se debe contratar personal en condición irregular y que se desconozca su condición de salud y estatus migratorio.
- b) De acuerdo con las características propias del trabajo en finca o procesamiento, identificar las actividades de los trabajadores que se pueden realizar por medio del teletrabajo o trabajo domiciliario e implementarlos.
- c) Restringir todos los viajes relacionados con el trabajo considerados “no esenciales” para el personal hasta que no se reduzca el nivel de alerta sanitario.
- d) Coordinar las acciones relacionadas con el aprovisionamiento de las fincas de producción, establecimientos de acopio y

procesamiento (insumos agrícolas, ingredientes y aditivos alimentarios, envases, equipos de protección personal, productos de limpieza, etc.) para limitar el movimiento y las salidas innecesarias del personal.

- e) Suspender actividades como convivios y eventos de entretenimiento (celebraciones, juegos de mesa, fútbol, etc.) y cualquier otra que implique compartir objetos o tener contacto físico entre los trabajadores.
- f) Aumentar el caudal de “ventilación natural” en los lugares cerrados.
- g) Si en la instalación se utilizan sistemas de ventilación y aire acondicionado, inspeccionarlos de forma periódica, brindarles el mantenimiento pertinente y limpiarlos.
- h) No utilizar los modos de recirculación (que utilizan el aire ya existente en el espacio que se desea ventilar).



4.4 Distanciamiento entre personas en el lugar de trabajo

- a) Mantener la distancia recomendada entre las personas en las áreas administrativas de la finca o establecimientos de acopio y procesamiento. Separar o dejar espacios vacíos en las áreas de oficinas, cubículos y escritorios.
- b) En cada una de las actividades de producción, asegurar el distanciamiento recomendado entre los trabajadores durante sus labores. Tomar en cuenta que las actividades al aire libre son más seguras que en espacios interiores, en particular si estos son pequeños y carecen de circulación de aire exterior, tal como indica la OMS (2020).
- c) En caso de llevar a cabo reuniones de personal presenciales, realizar las estrictamente necesarias, asegurar el distanciamiento mínimo entre todos los participantes y respetar todos los requerimientos de protección personal definidos por la autoridad competente.
- d) En donde sea posible, implementar medios virtuales para el pago (por ejemplo, transferencias bancarias).
- e) Cuando aplique, instalar barreras de protección (pantallas acrílicas transparentes u otras) en la recepción, sitios de pago y otras áreas de alta concurrencia o disponer que el personal que labora en ellas utilice caretas.
- f) Se recomienda marcar los pisos para orientar la formación de filas y mantener la distancia mínima requerida para atender a los usuarios.

Además de lo indicado, considerar de manera específica:

En fincas de producción:

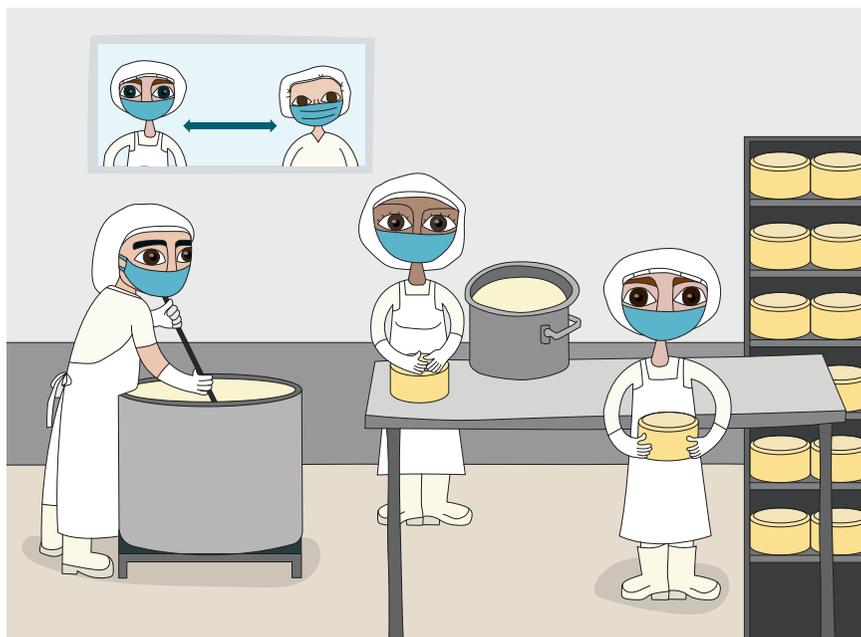
- Asegurarse de que las personas que realizan las labores de finca mantengan la distancia recomendada entre personas o burbujas sociales.



- En los casos en que no sea posible dicho distanciamiento, deben aplicarse medidas complementarias, como el uso de equipo de protección personal (EPP) y la sanitización de las manos. Existen actividades para cuya realización se requiere cierta proximidad entre trabajadores, como el ordeño, las palpaciones, el descornado y la extracción de semen.

En establecimientos de acopio y procesamiento:

- Organizar las entregas de leche en los establecimientos de acopio de forma que se evite la aglomeración de personas.
- Delimitar las áreas de trabajo y restringir la movilidad de los trabajadores en zonas en donde no realizan sus tareas. Cuando no se disponga de separaciones físicas, se recomienda utilizar marcas en el piso para definir los espacios de trabajo tomando en cuenta el distanciamiento recomendado entre las personas.



- En aquellos sitios donde no sea posible establecer la separación recomendada entre personas por razones de infraestructura o por la actividad que se desarrolla, se deben instalar barreras físicas, como pantallas acrílicas o de otro material, o implementar el uso obligatorio de mascarillas (EPP), pudiéndose agregar la utilización adicional de caretas o monogafas.
- En salas de proceso, separar las mesas de trabajo o dejar espacios vacíos entre ellas.
- Instruir al personal sobre el uso de las escaleras y los pasillos siempre por su lado derecho, de forma que se reduzca al mínimo los encuentros cara a cara. Si se cuenta con ascensor, se debe restringir la cantidad de personas que lo pueden utilizar simultáneamente, conforme a sus dimensiones y cumpliendo la distancia interpersonal mínima de 2 metros.

4.5 Proveedores y visitantes

- a) Restringir las visitas a las fincas de producción y a los establecimientos de acopio y procesamiento, de manera que solo ingresen personas esenciales, como proveedores de servicios de asistencia técnica, veterinaria, laboratorio y mantenimiento externo, así como autoridades sanitarias y auditores. Las visitas deben ser programadas con anterioridad con el fin de hacer los ajustes necesarios para cumplir con los protocolos.
- b) Informar al visitante sobre los procedimientos que se han dispuesto en la finca o en el establecimiento de acopio y procesamiento ante la COVID-19 y asegurar que los haya entendido.
- c) En la medida de lo posible, atender a los proveedores mediante canales que eviten el contacto, como correo electrónico, videollamada o cita previa autorizada.



- d) Solicitar a los visitantes que si llegaran a contagiarse con COVID-19 que lo informen en los diez días posteriores a la visita.
- e) Colocar carteles o afiches en el área de visitantes con los lineamientos y procedimientos que se deben aplicar dentro de la finca o en el establecimiento de acopio y procesamiento para el lavado de manos, el uso del EPP y las formas de saludar, entre otros aspectos.
- f) Mantener un registro de las visitas en el que se indique el nombre de la persona, el día y la hora de ingreso, el teléfono, la temperatura y los datos sobre la ausencia de síntomas y contactos previos y el nombre del área y de las personas que atenderán la visita.

4.6 Transporte de personal

Si el transporte es facilitado por la finca, establecimiento de acopio o procesamiento:

- a) Capacitar al conductor sobre cómo cumplir con los lineamientos establecidos por las autoridades nacionales.
- b) Mantener los medios de transporte limpios y desinfectados. Deben limpiarse internamente como mínimo al final de cada jornada de trabajo.
- c) Realizar la limpieza, el lavado y la desinfección de superficies que se tocan con frecuencia, tales como cerraduras de las ventanas, barras de sujeción y asientos. Estas medidas se deben aplicar cada vez que llegue a su destino final o antes de realizar un nuevo recorrido.
- d) Limpiar, lavar y desinfectar los medios de transporte con jabón o detergente y con un desinfectante autorizado.
- e) Antes de que los miembros del personal suban al medio de transporte, verificar que no presentan síntomas de COVID-19 (fiebre, tos, secreciones nasales, dolor de garganta, dificultad para

respirar, etc.), para lo cual se les puede controlar la temperatura con equipos adecuados o hacerles preguntas simples sobre su estado de salud o el establecimiento de contacto con personas enfermas.



- f) A las personas con presencia de síntomas de COVID-19 o que hayan tenido contacto con personas enfermas no se les debe permitir subir al medio de transporte, lo cual debe comunicarse de forma inmediata al responsable del establecimiento, quien dará cuenta a las autoridades pertinentes.
- g) Controlar que dentro del medio de transporte las personas utilicen correctamente las mascarillas, las caretas y los protectores faciales.
- h) Proporcionar a los miembros del personal soluciones desinfectantes durante el transporte
- i) Favorecer la ventilación natural. Si se utiliza un sistema de aire acondicionado, este debe estar en buen estado, desinfectado y permitir el recambio del aire. Se prohíbe la recirculación de este.
- j) Colocar avisos que informen sobre el protocolo de lavado de manos y de estornudo, sobre las acciones que se deben realizar cuando se detecten signos de la enfermedad, sobre la prohibición de tocarse la cara y sobre formas de saludar que reducen el contagio de COVID-19.

Si el personal utiliza un medio de transporte público:

- k) Los trabajadores que viajen en transporte público deben cumplir las medidas de bioseguridad establecidas por las autoridades de salud pública en cuanto al uso de mascarillas o caretas, desinfección y distanciamientos, entre otros aspectos.

Si el personal utiliza transporte propio:

- l) Los vehículos propios del personal que laboran en la finca o establecimiento de acopio y procesamiento deben seguir las mismas medidas de bioseguridad indicadas arriba. Si se transporta a personas adicionales que no son parte de la burbuja social, se debe utilizar EPP y respetar la capacidad de ocupación del 50 % del vehículo.

4.7 Transporte de insumos y productos

- a) Asegurar que el transportista que ingresa a la finca o establecimiento de acopio y procesamiento cumpla con los mismos requerimientos sanitarios establecidos para el resto del personal.
- b) La cantidad de personas que viajan en el vehículo debe ser la mínima. Todas deben estar equipadas con mascarillas, caretas o protectores faciales, colocados de forma apropiada.
- c) Se recomienda que los conductores no bajen de los medios de transporte, de modo que procuren recibir y entregar la documentación necesaria desde la cabina del vehículo.
- d) Proporcionar soluciones desinfectantes para uso de los conductores y personas en el medio de transporte.





5

SALUD DEL PERSONAL



5.1 Control al ingresar y durante las labores

- a) Se recomienda establecer un mecanismo para controlar la condición de salud del personal que ingresa a la finca o al establecimiento de acopio y procesamiento. La comprobación de la ausencia de síntomas puede ser realizada mediante el control de la temperatura del personal o un cuestionario sobre su condición de salud y contactos previos.
- b) En todas las etapas de la cadena, asegurarse de que el personal, en particular los supervisores, sean capaces de reconocer los síntomas más comunes de la COVID-19 (fiebre, tos, secreciones nasales, dolor de garganta y dificultad para respirar) y de tomar las medidas necesarias.
- c) Solicitar al personal que reporte a sus supervisores o a la persona responsable si tiene alguno de esos síntomas o si los observa en algún otro trabajador.
- d) Redactar un protocolo sencillo para que el personal sepa qué hacer cuando sienta u observe alguno de esos síntomas.



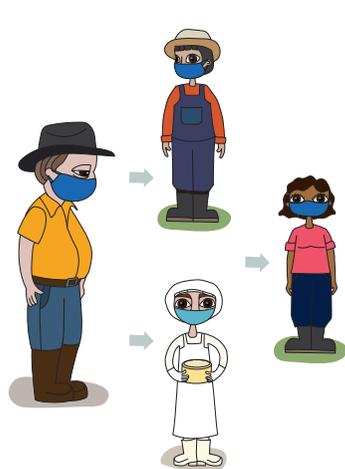
- e) Ubicar este protocolo en lugares visibles.
- f) Evitar cualquier situación de estigma y discriminación en el lugar de trabajo y mantener la confidencialidad del estado e historial médico de cada persona.

5.2 Actuación en caso de que un trabajador presente síntomas de COVID-19

- a) En cualquier etapa de la cadena, el supervisor o la persona responsable debe aislar al trabajador e informar al centro oficial (definido por el país) más cercano para su valoración médica.
- b) Identificar los contactos directos de la persona sospechosa, en caso de que se requiera tomar medidas.
- c) No suministrar ningún medicamento. El centro de salud se encargará de brindar las indicaciones correspondientes.
- d) El trabajador debe retornar a sus labores de acuerdo con las indicaciones que le brinde el centro de salud.



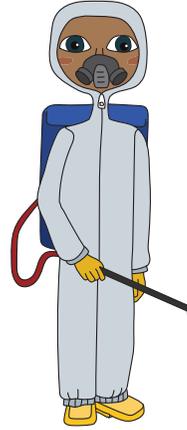
La persona enferma debe informar al encargado o supervisor y seguir las medidas establecidas por el Ministerio de Salud.



Identifique los contactos directos que tuvo la persona en el centro de trabajo.



Lleve un registro de los casos confirmados y contactos directos de la persona e informe al Ministerio de Salud.



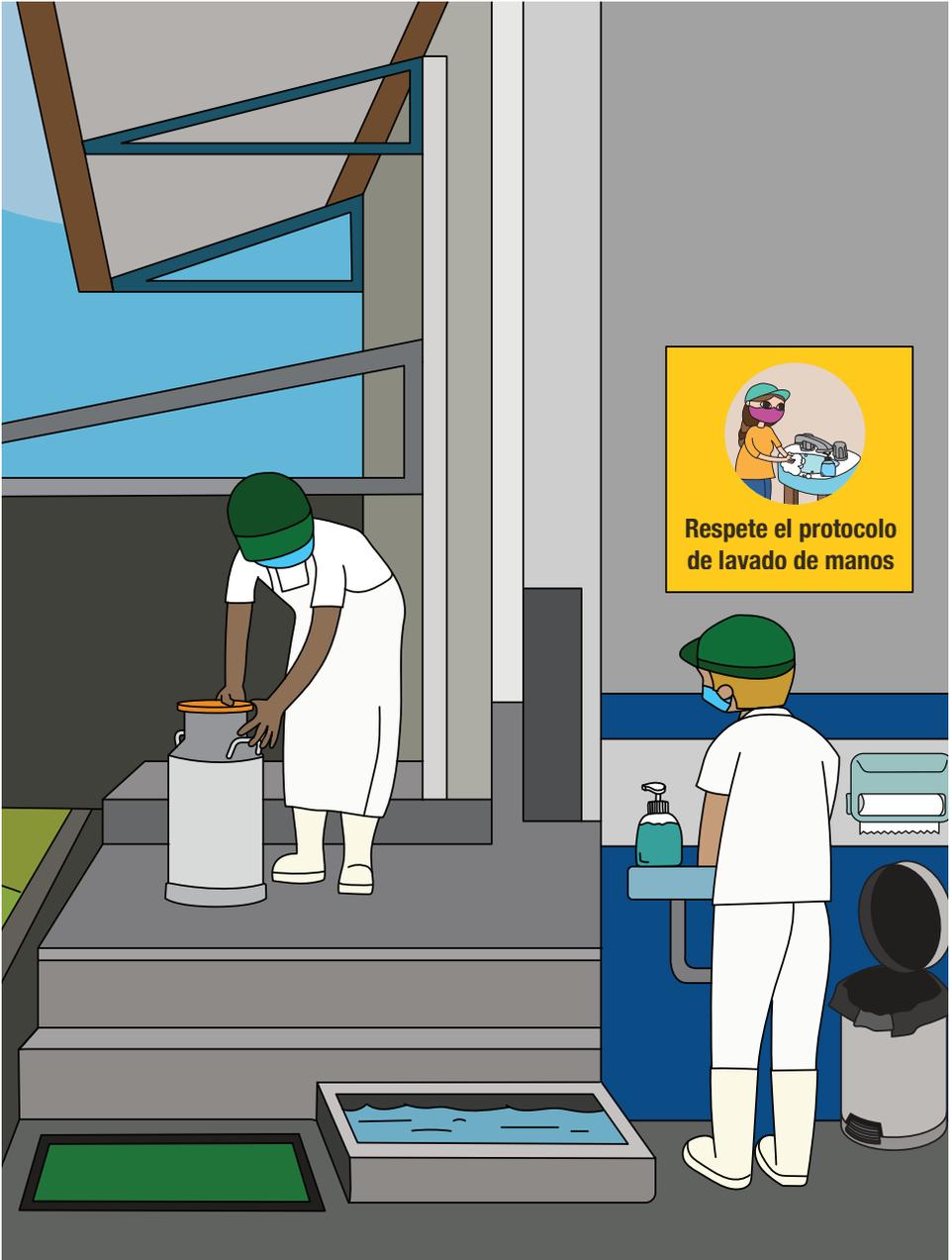
Activar el procedimiento de limpieza y desinfección en el área de trabajo de la persona enferma, así como los sitios que haya visitado en el centro de trabajo.

5.3 Actuación ante casos confirmados

- a) Si existe confirmación médica, el trabajador debe informar al responsable de la finca o establecimiento de acopio y procesamiento. Esta persona debe seguir las medidas establecidas por el Ministerio de Salud.
- b) Llevar un registro o bitácora de los casos confirmados y contactos directos de la persona para su documentación e información al Ministerio de Salud.
- c) El registro debe contar al menos con la siguiente información: nombre completo, identificación, número de teléfono o correo electrónico, tanto de la persona como de los contactos directos.

6

INSTALACIONES PARA LA HIGIENE PERSONAL Y SERVICIOS SANITARIOS



- a) El responsable de la finca o establecimiento de acopio y procesamiento debe poner a disposición instalaciones sanitarias apropiadas para la higiene personal.
- b) Ubicar adecuadamente dichas instalaciones, las cuales deben contar con:
- Estaciones de lavado de manos con agua, jabón líquido y papel toalla.
 - Lavamanos cuyo diseño responda preferiblemente a medidas higiénicas adecuadas; por ejemplo, que tengan grifos o llaves de agua no accionables con la mano.
 - Servicios sanitarios, dotados de papel higiénico y basurero con tapa de pedal.
 - Vestuarios adecuados para el personal, cuando sea necesario.
- c) Se recomienda contar con estaciones para la desinfección de manos en las áreas de ingreso de personas o de mercancías, en cantidad suficiente y en lugares que correspondan, las cuales deben estar dotadas de soluciones desinfectantes.



7

HIGIENE PERSONAL



- a) En cualquier etapa de la cadena, proporcionar a los trabajadores elementos esenciales para la prevención del contagio según corresponda (desinfectante de manos y EPP, entre otros).
- b) Controlar que los trabajadores se laven las manos de forma correcta, utilizando agua y jabón por al menos 30 segundos y secándose las manos con papel toalla, y de que usen el agua de manera responsable.
- c) Exigir al personal lavarse las manos regularmente, incluso si utiliza guantes, en especial:
- Al comenzar las actividades.
 - Al regresar al trabajo después de los descansos.
 - Inmediatamente después de usar el baño.
 - Después de manipular cualquier material contaminado.
 - Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.
 - Antes y después de comer.
 - Después de algún contacto con animales.
 - Antes y después de acercarse a una persona para brindarle atención.
- d) Explicar a los trabajadores que luego del lavado de manos pueden aplicarse en ellas un desinfectante, como por ejemplo alcohol al 70 %.
- e) Explicar a los trabajadores que los desinfectantes de manos no reemplazan al lavado de manos con agua y jabón y que solo deben usarse después de este lavado.
- f) Exigir a los trabajadores que eviten conductas que puedan facilitar la propagación de la COVID-19, tales como:
- Saludar con apretones de manos, abrazos o besos.
 - Fumar o vapear.
 - Escupir.
 - Masticar, comer o beber en áreas no destinadas para este fin.
 - Tocarse los ojos, la boca o la nariz.
 - Colocarse las manos en la boca al estornudar o toser.
 - Compartir alimentos, vasos, platos y otros utensilios personales.

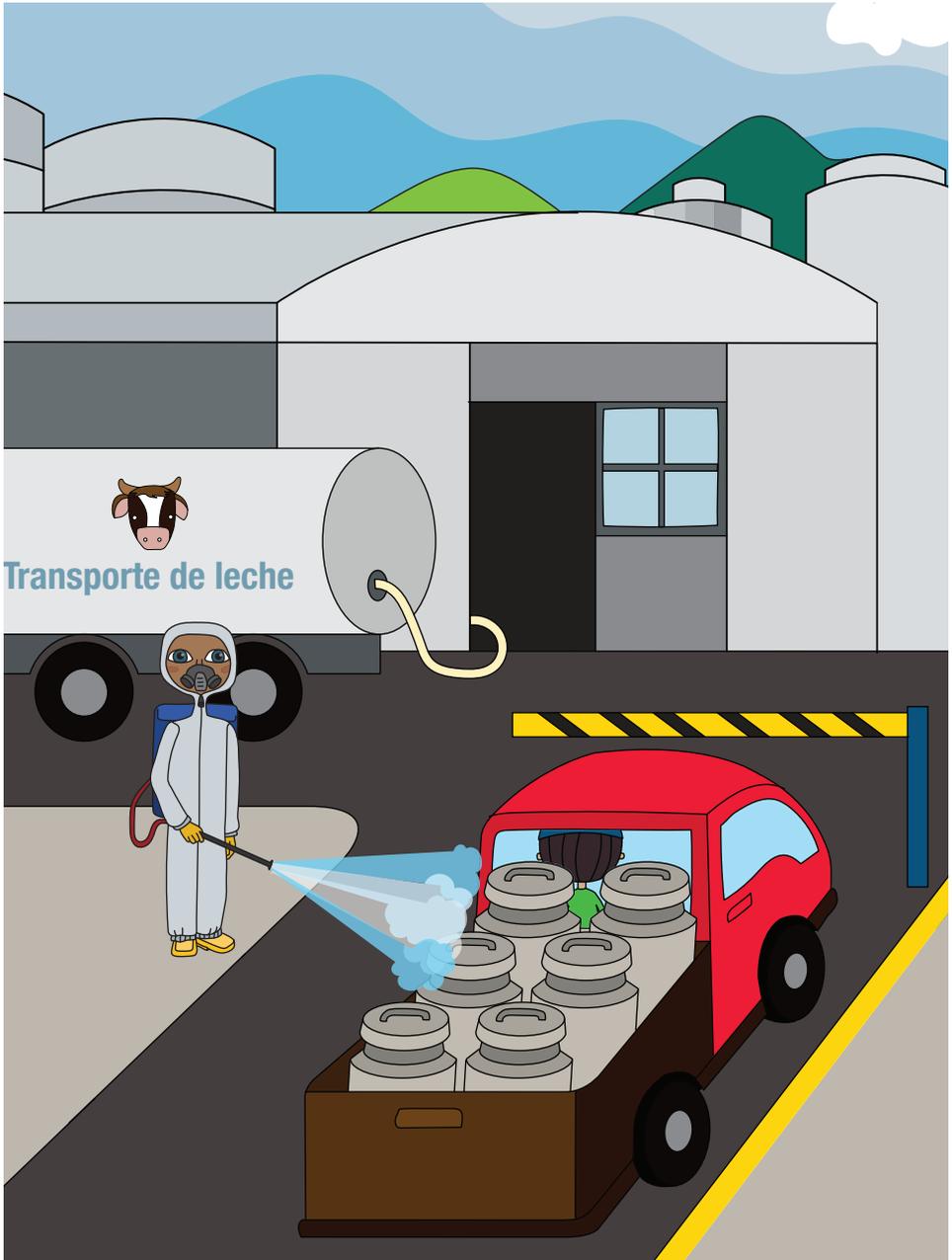
- g) De acuerdo con los requerimientos de la producción, proveer a todos los trabajadores de mascarillas, y asegurarse de que las utilicen correctamente.
- h) Informar a los trabajadores que no deben reutilizar las mascarillas descartables, sino más bien desecharlas en un recipiente cerrado, luego de lo cual deben lavarse las manos con agua y jabón.





8

SANEAMIENTO



8.1 Limpieza y desinfección

- a) En todas las etapas de la cadena, elaborar o reforzar los planes, procedimientos y actividades de limpieza, lavado y desinfección en el lugar de trabajo y áreas comunes. La frecuencia de la limpieza y desinfección debe definirse de acuerdo con el nivel de riesgo, dando énfasis y especial atención a las zonas de concurrencia de visitantes y proveedores.
- b) Poner a disposición de los trabajadores de forma escrita procedimientos e instrucciones para llevar a cabo las actividades de limpieza y desinfección.
- c) Priorizar la limpieza y la desinfección de las superficies que son manipuladas con frecuencia por los trabajadores y visitantes, tales como superficies de contacto, manijas, muebles, mostradores, mesas, teclados y equipo de cómputo, herramientas de trabajo y equipos, entre otros.
- d) Realizar la limpieza de los elementos electrónicos (teléfonos, pantallas, teclados, *mouses* y celulares, entre otros) con alcohol isopropílico al 70 %, aplicándolo según las recomendaciones del fabricante.
- e) Intensificar los procedimientos de limpieza y desinfección en aquellos puestos de trabajo donde no haya circulación de aire del ambiente exterior.
- f) Limpiar y desinfectar las herramientas y los utensilios de los trabajadores después de cada uso o turno de trabajo, dependiendo de las características de la producción, manteniéndolos en buena condición y estado.
- g) Asegurarse de que las herramientas y los utensilios se encuentren limpios y desinfectados antes de su uso.
- h) Asignar responsabilidades entre los trabajadores y capacitarlos para el correcto cumplimiento de las medidas de limpieza y desinfección.

- i) Evitar la utilización de las áreas donde se tenga la certeza de que ha permanecido una persona sospechosa o confirmada de contagio, hasta su completa limpieza y desinfección conforme a lo establecido en el procedimiento.
- j) Asegurar la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección, ya sea con personal propio o con proveedores externos contratados para ese servicio.
- k) Garantizar que siempre se cuente con los insumos necesarios para la limpieza y desinfección de áreas de trabajo y de ambientes comunes.
- l) Asegurarse de que se cuenta con un supervisor o encargado de verificar que los trabajadores están cumpliendo con las medidas de limpieza y desinfección.
- m) Si el establecimiento no cuenta con suministro de agua para las labores de higiene y limpieza, se debe suspender la actividad de forma inmediata hasta que se reanude el suministro.
- n) Garantizar la limpieza y desinfección de los espacios, equipos y utensilios de las cafeterías y los comedores dentro de la finca o establecimiento de acopio y proceso.



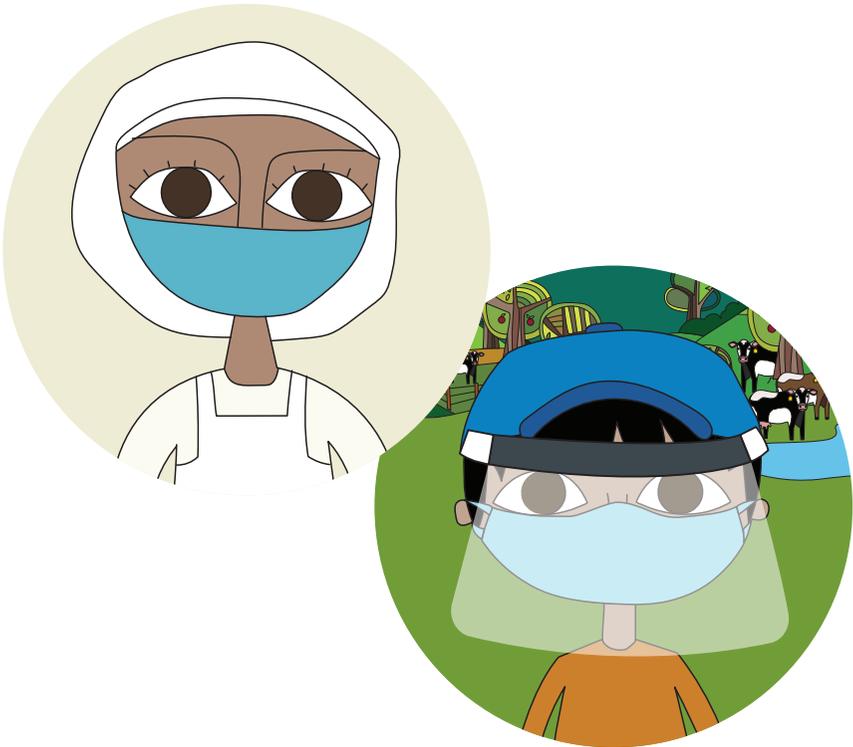
8.2 Productos de limpieza, lavado y desinfección

- a) Para desarrollar las tareas de limpieza, lavado y desinfección, utilizar solo productos aprobados por las autoridades, según el tipo de superficie, y seguir las instrucciones indicadas en la etiqueta sobre el grado de concentración, el método de aplicación, el tiempo de contacto, etc.
- b) Utilizar preferentemente productos o utensilios desechables en el proceso de limpieza, lavado y desinfección, tales como guantes y mascarillas.
- c) Desinfectar utensilios reutilizables, como guantes, paños de limpieza, trapeadores, escobas, etc., después de su uso.



8.3 Equipo de protección personal (EPP)

- a) Proporcionar mascarillas, caretas y protectores faciales a los trabajadores, de acuerdo con las características de las actividades.
- b) Asegurar la provisión suficiente de EPP a los trabajadores y supervisar su uso correcto.
- c) Colocar contenedores cerrados específicos para mascarillas, guantes y cualquier otro elemento descartado.



9

MANEJO DE RESIDUOS



- a) Elaborar o actualizar los procedimientos para el manejo y eliminación de los residuos, de acuerdo con los lineamientos emitidos por la autoridad competente.
- b) Describir en estos procedimientos la forma de gestionar los residuos derivados de las tareas de limpieza, lavado y desinfección, como utensilios de limpieza y EPP desechables.
- c) Utilizar contenedores de basura con tapa de pedal dentro de las instalaciones del lugar de trabajo.
- d) Limpiar los contenedores de basura con una mayor frecuencia de la que era habitual antes de la pandemia, evitando la acumulación y el desborde de basura.
- e) Lavar y desinfectar los contenedores de basura al menos una vez al día y cada vez que se reemplaza la bolsa.
- f) Revisar la frecuencia con que se retiran los desechos y aumentarla, en caso necesario.

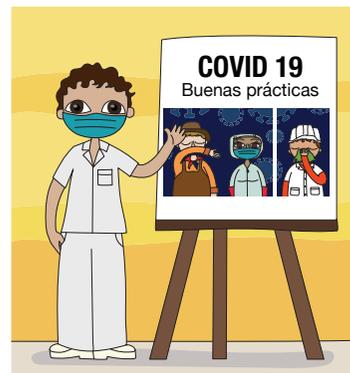
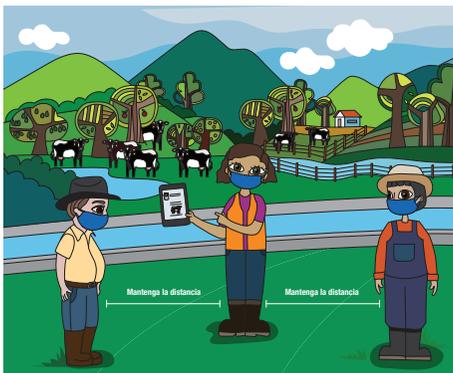


10

INFORMACIÓN Y CAPACITACIÓN



- a) En todas las etapas de la cadena, brindar información al personal sobre los lineamientos y las medidas de protección individual y colectiva emitidos por la autoridad en salud pública que deben ser adoptados en el lugar de trabajo y en los hogares para la prevención del contagio. Todo el personal implica supervisores, trabajadores temporales, de tiempo parcial y tiempo completo, personal administrativo y de servicios, etc.
- b) Colocar en espacios visibles los protocolos de tos, estornudo, lavado de manos y otras formas de saludar, así como el procedimiento que se debe seguir para informar sobre la presentación de síntomas.
- c) En todas las etapas de la cadena, capacitar a todo el personal en los aspectos relacionados con la COVID-19 y su prevención.
- d) En actividades de capacitación, manejar en lo posible grupos pequeños que permitan asegurar el distanciamiento interpersonal recomendado y procurar, cuando aplique, realizar las capacitaciones en espacios abiertos, como las escuelas de campo.
- e) Utilizar información de fuentes confiables, en especial proveniente de las autoridades nacionales.
- f) Usar medios y métodos de aprendizaje adecuados, como carteles, boletines, videos, etc.
- g) Utilizar la lengua materna de los trabajadores.
- h) Llevar un registro impreso o electrónico de las capacitaciones realizadas que incluya la lista de asistentes, los temas tratados, fotografías, etc.



- APROLECHE (Asociación Hondureña de Procesadores de Leche). 2020. Protocolo de bioseguridad por motivo de la pandemia de COVID-19 para la industria procesadora de leche. Tegucigalpa, Honduras.
- CAHLE (Cámara Hondureña de la Leche). 2020. Protocolo de bioseguridad por COVID 19 para implementar en fincas lecheras y centros de acopio y recolección de leche. Tegucigalpa, Honduras. Consultado 1 dic. 2020. Disponible en https://assets.ctfassets.net/zg4fwo9e8dmk/62imiVYTt9HaKUDQcVxjYT/a3d35e15e10ae66261393043a7903924/PROTOCOLO-COVID19_FINCAS_LECHERAS-CREL_CAHLE.pdf
- Cámara de Productores de Leche. 2020. Protocolo para prevención de COVID-19. Ciudad de Guatemala, Guatemala. Consultado 15 nov. 2020. Disponible en <https://camaradeproductoresdeleche.org.gt/protocolo-para-prevencion-de-covid-19/>
- CDC (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, Estados Unidos de América). 2020. Enfermedad del coronavirus 2019 (en línea). Atlanta, Estados Unidos de América. Consultado 5 oct. 2020. Disponible en <https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>.
- FENAGH (Federación Nacional de Agricultores y Ganaderos de Honduras). 2020. Medidas de bioseguridad para prevención y control de transmisión de COVID-19. Recomendaciones para las unidades productivas y en hogares (en línea). Tegucigalpa, Honduras. Consultado 10 nov. 2020. Disponible en https://issuu.com/ramfizrobertorodriguez/docs/guia_de_recomendaciones_lowres.
- IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Costa Rica). 2020. Medidas preventivas en el sector agropecuario ante la COVID-19 para asegurar la provisión continua de alimentos a la población (en línea). San José, Costa Rica. Consultado 1 oct. 2020. Disponible en <http://opac.biblioteca.iica.int/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=139985>.

- INTECO (Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica). 2015. Norma INTE/ISO 22301: 2015. Seguridad de la sociedad. Sistemas de gestión de continuidad del negocio. Requisitos. 1 ed. San José, Costa Rica.
- MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería, Costa Rica). 2020a. Protocolo para la implementación de directrices y lineamientos sanitarios para COVID-19 en el sector de plantas de producción de alimentos de origen animal para consumo humano. San José, Costa Rica.
- MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería, Costa Rica). 2020b. PS-PP-MAG-01. Protocolo sectorial para los establecimientos pecuarios de producción primaria debido a la alerta sanitaria por COVID-19 (en línea). San José, Costa Rica. Consultado 15 oct. 2020. Disponible en <http://www.mag.go.cr/normativa-covid-19/protocolos/PROTOCOLO-SECTORIAL-FINCAS-PECUARIAS.pdf>.
- MS (Ministerio de Salud, Costa Rica). 2020. MS-DM-4149-2020 Disposiciones sanitarias dirigidas a las personas encargadas de establecimientos que cuenten con permisos sanitarios de funcionamiento (en línea). San José, Costa Rica. Consultado 1 oct. 2020. Disponible en <https://www.ict.go.cr/es/documentos-institucionales/material-de-apoyo-coronavirus/decreto-declaratoria-de-emergencia/1687-ms-dm-4149-2020-resolucioon-establecimientos-16-al-31-de-mayo/file.html>.
- Ministerio de Trabajo y Previsión Social. 2020. Protocolo de seguridad sanitaria y contención de covid-19. Sector ganadero e industrial lácteo. San Salvador, El Salvador.
- OMS (Organización Mundial de la Salud, Suiza). 2020. Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): Orientaciones para el público (en línea). Ginebra, Suiza. Consultado 6 oct. 2020. Disponible en <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>.
- Secretaría de Trabajo y Seguridad Social. 2020. Protocolo de bioseguridad por motivo de la pandemia COVID-19 para el sector lácteo. Tegucigalpa, Honduras.

ANEXO 1. PRODUCTOS QUÍMICOS COMUNES UTILIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Productos químicos	Indicaciones de uso	Modo de uso
Jabón o detergente	<ul style="list-style-type: none"> - Lavado de superficies previo a la desinfección. - Seguir las instrucciones de uso del fabricante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fricción sobre la superficie a ser lavada. - Enjuagar y dejar secar.
Alcohol isopropílico al 70 %	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfección de superficies, equipos y utensilios personales. - Concentración: 70 %. - Seguir las recomendaciones del fabricante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fricción sobre la superficie a ser desinfectada.
Hipoclorito de sodio al 0.5 %	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfección de superficies no metálicas. - Concentración: 0.5 %, equivalente a 5000 ppm. - Seguir las recomendaciones del fabricante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fricción sobre la superficie a ser desinfectada.
Amonio cuaternario (quinta generación)	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfección de superficies y equipos. - Seguir las recomendaciones del fabricante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, bomba fumigadora o por inmersión, mojando completamente todas las superficies. - La solución debe estar en contacto con las superficies por al menos 10 minutos. - Dejar secar al aire.
Glutaraldehídos	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfección de superficies y equipos. - Seguir las recomendaciones del fabricante. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar la solución desinfectante con un paño, trapeador, esponja, bomba fumigadora o por inmersión, mojando completamente todas las superficies. - La solución debe estar en contacto con las superficies por al menos 10 minutos. - Dejar secar al aire.

Fuente: MAG 2020b.

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Sede Central

Apartado postal 55-2200 San José, Vázquez
de Coronado, San Isidro 11101-Costa Rica

Teléfono: +506 2216 0222 • Fax: +506 2216 0233

Página web: www.iica.int



Secretaría del Consejo Agropecuario Centroamericano (SECAC)

Dirección: Del cruce de Ipís 500 mts este carretera a Coronado,
contiguo a la CCSS. San José, Costa Rica

Teléfono: +506 2216 0335 • Página web: www.cac.int

