

LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19

Sector

LECHERÍA



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



Ministerio de
**AGRICULTURA
Y GANADERÍA**



Ministerio de Producción,
Ciencia y Tecnología

**PROVINCIA
DE SANTA FE**



¿Qué es la infección con SARS-CoV-2?

La enfermedad COVID-19 causada por SARS-CoV-2, puede causar afecciones que varían de leves a severas y, en algunos casos, pueden ser fatales. Los síntomas más comunes incluyen fiebre, tos, dolor de garganta y falta de aire. Los síntomas de COVID-19 pueden aparecer entre los 2 y los 14 días luego de la exposición.

¿Cuáles son las vías de transmisión del SARS-CoV-2?

Las principales vías de transmisión del virus son:

- **De persona a persona:** por contacto cercano entre ellas (menos de 1 metro de distancia), mediante gotas producto de secreciones del tracto respiratorio que se producen cuando una persona infectada, habla, tose y/o estornuda. Estas gotas pueden llegar a la boca o la nariz de las personas que se encuentren cerca y eventualmente llegar al tracto respiratorio inferior.
- **Por contacto con superficies u objetos contaminados:** El contagio se produce al tocar una superficie u objeto que tenga el virus y llevarse posteriormente las manos a la boca, nariz u ojos. Esta vía no es considerada como la principal responsable de propagación del virus.

El COVID-19 en la industria láctea

Los alimentos correctamente procesados no son considerados actualmente como una vía de transmisión. Diferentes agencias en EE.UU. (Departamento de Agricultura-USDA) y Europa (European Food Security Agency-EFSA) informaron que, hasta el momento, no existe evidencia de transmisión alimentaria del SARS-CoV-2. EFSA

(<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>); USDA

(<https://www.usda.gov/coronavirus>).

Internacionalmente se recomienda la aplicación de Buenas Prácticas de manufactura en la industria láctea

(<http://www.ocla.org.ar/contents/news/detail/13278268-gestion-de-la-calidad-y-seguridad-alimentaria-en-la-industria-lactea-agroindustria>). Las mismas se pueden resumir básicamente en:

- **Lavarse las manos con agua y jabón** y secar con toallas descartables antes y después de manipular alimentos.
- **Desinfectar superficies utilizadas para preparar alimentos**
- **Someter los alimentos a los procesos térmicos reglamentados** (pasterización, esterilización, etc)
- **Conservar las condiciones de almacenamiento adecuadas** para cada tipo de alimento.

¿Cómo proceder frente a la enfermedad?

En el caso de la presencia de uno o varios empleados con síntomas COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, falta de aire) y/o que evidencien factores de riesgo (antecedentes de viaje al exterior o a zonas de transmisión local de COVID-19 en Argentina), se recomienda proceder a tres niveles:

Empleados

Internos

- **Informar telefónicamente a la autoridad de salud y servicio médico.** Se deberá **aislar** de forma inmediata a la/s persona/s del resto del personal.
- La/s persona/s queda/n bajo la responsabilidad del médico actuante, quien efectuará el diagnóstico correspondiente si lo considera necesario. Si es negativo, el personal podrá retomar su trabajo. Si es positivo, se aislará/n la/s personas y el servicio médico definirá los pasos a seguir con el o los enfermo/s.
- Los médicos y autoridad sanitaria evaluarán la situación del resto del personal e informarán a éstos el estado de situación.

Externos

- A todo personal externo (visitantes, clientes, proveedores, contratistas, etc.) que deba ingresar a las instalaciones del establecimiento se le requerirá una **Declaración Jurada** asociada al estado de salud, posible contacto con personas contaminadas o haber estado en países de riesgo. Se someterá de forma obligatoria al **control de temperatura corporal**.

- De cumplir con estas restricciones, su ingreso y permanencia deberá estar supeditado los siguientes procedimientos:
 - Se le indicará el uso de **mascarillas y/o guantes**. Se le prohibirá abandonar su vehículo hasta no ser recibido por personal de la empresa.
 - Solo debe entrar en contacto exclusivamente con los sectores y personal asignado previamente. (Ej. camiones cisterna exclusivamente sector recibo; transportes de producto terminado exclusivamente sector de cargas etc.)
 - En caso de empresa con sistema APPCC vigente, el equipo deberá revelar los riesgos a medida que se presenten situaciones excepcionales.
- Para todo **transportista**, las exigencias serán: **no bajar del vehículo** salvo autorización de un encargado. Utilizar **barbijo** en todo momento dentro de las instalaciones. Se prohíbe el ingreso con acompañantes y se deben evitar las reuniones en los puntos de espera.
- Se prohíbe estacionar dentro del sitio que no sea para operaciones estrictamente necesarias para la actividad realizada
- El acceso a todos y cada uno de los sectores del establecimiento está prohibido en ausencia de autorización expresa del personal de recepción del sitio.
- Los contratistas que se nieguen a cumplir con todos los requisitos descritos anteriormente deberán abandonar el sitio de inmediato
- En caso de **transportes provenientes de terceros países importadores**, la empresa deberá entregar documentación vigente acerca de los protocolos nacionales, provinciales y municipales para el caso de permanencia en la localidad

Instalaciones

(ver esquema de pasos a seguir)

Si bien no hay evidencia de transmisión del virus por alimentos, tal como ocurre con otros virus (que sí se transmiten por alimentos), es posible que el SARS-CoV-2 pueda persistir en superficies o en objetos utilizados por personas infectadas que manipulan los alimentos. Por este motivo es fundamental seguir las indicaciones de seguridad alimentaria antes detalladas.

Para realizar el procedimiento de limpieza y desinfección se recomienda:

1. Ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre, previo a la desinfección. (MINSAL, 2018)
2. Una vez efectuado el proceso de limpieza, realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra, trapeadores, u otros métodos. Los sanitizantes o desinfectantes recomendados para controlar el SARS-CoV-2, son los que se emplean con frecuencia, entre ellos, soluciones de hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, peróxido de hidrógeno y los fenoles. Existen otros productos, aunque con menor experiencia en su uso. Para efectos de este protocolo, se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0.1% (ECDC, 2020)

3. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%.
4. En el caso de utilizar otro tipo de desinfectante, se recomienda observar lo señalado en el Anexo N°1 de la Circular C37 N°10 del 05 de diciembre de 2018 del Ministerio de Salud (MINSAL, 2018). En este caso, se deben seguir las recomendaciones del fabricante del desinfectante para su preparación y aplicación
5. Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.

La Agencia de Protección Ambiental de los EE. UU (EPA), publicó una lista de desinfectantes sugeridos para SARS-CoV-2. Entre los desinfectante recomendados se encuentran: hipoclorito de sodio, etanol, amonio cuaternario y peróxido de hidrógeno. Los mismos, pueden encontrarse en el siguiente link:

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>. Por

otra parte, el Ministerio de salud, recomienda normas de higiene que pueden ser consultadas en el siguiente link:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/recomendaciones-prevencion-empresas-organismos-atencion-publico#4>

Producción

Dado que, hasta el momento, no existen evidencias que indiquen la transmisión de COVID-19 asociado al consumo de alimentos, la autoridad competente evaluará alternativas posibles de nuevos tratamientos, reprocesamiento, que posibiliten asegurar la inocuidad de lo producido, recuperar parte del valor de la producción, preservando la imagen y marca de la empresa afectada.

La empresa podrá seguir operando una vez que la Autoridad Competente haya evaluado y aprobado el procedimiento de lavado y desinfección de las instalaciones y definido cual sería el personal habilitado para tal fin.

Para mayores detalles se sugiere ampliar medidas y sugerencias descriptas en el Manual COVID 19 para la industria alimentaria de AINIA
<https://www.ainia.es/descargas/manual-covid-19-industria-alimentaria/>

¿Cómo proceder para la circulación de mercaderías?

La producción y comercialización de alimentos está contemplada como una actividad esencial. En el siguiente link se pueden encontrar los permisos de circulación necesarios

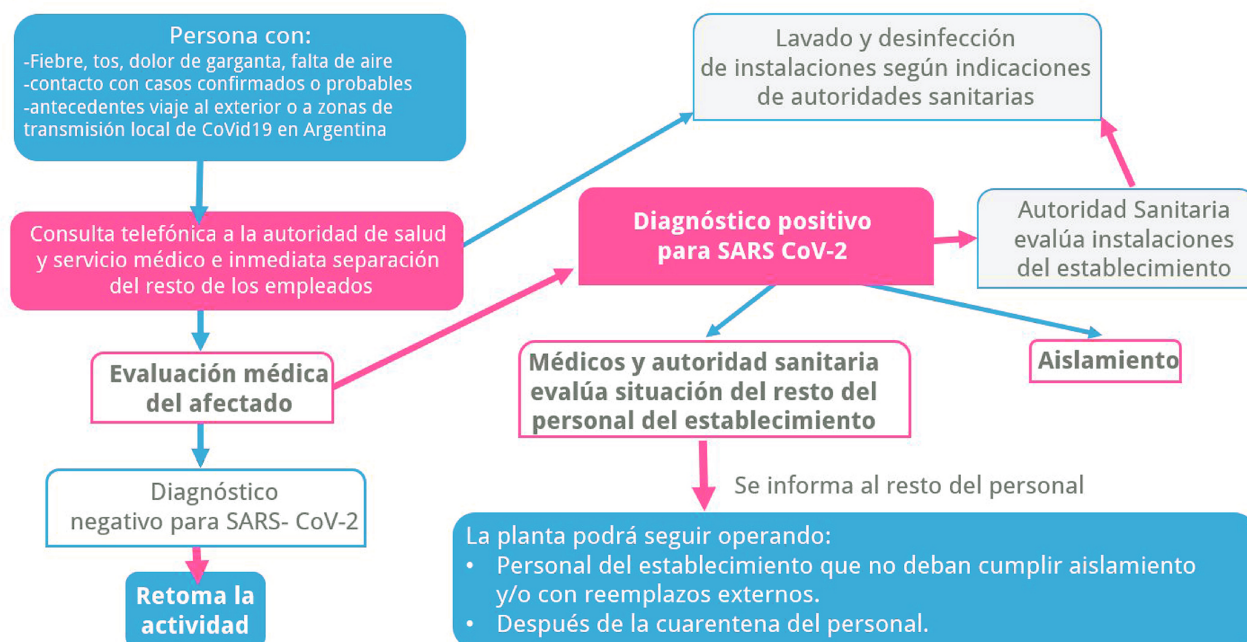
<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/aislamiento/aclaraciones/permisos>

Resumen de recomendaciones

- Intensificar el lavado de manos, colocar elementos de higiene y desinfección en distintos sectores de las instalaciones y utilizar los elementos de seguridad.

- Disminuir el contacto directo entre personas internas y fundamentalmente restringir al máximo el contacto con externos (productores, transportistas, proveedores de servicios, público en general).
- Prohibir el ingreso de visitas a los establecimientos y fomentar la comunicación por teléfono y otros medios electrónicos.
- Restringir la presencia del médico veterinario sólo a casos de urgencia, en el resto de los casos recurrir a consultas vía telefónica o mensajes.
- De ser posible, mantener distancia entre los trabajadores (1 metro)
- Desinfectar todas las superficies que pueden ser fuente de contagio del virus al menos dos veces al día. Entre ellas, radios, teléfonos celulares, cabinas, escritorios, picaportes, baños, ambientes en general, lockers, interruptores. Los desinfectantes que pueden utilizarse pueden encontrarse en el sitio mencionado anteriormente.
- En los casos que las líneas de producción y la cantidad de personal lo permita, se podrían definir grupos con turnos diferentes de trabajo. Entre turno y turno se debería realizar una limpieza y desinfección de los lugares comunes de trabajo: baños, vestuarios, picaportes, etc. Ante la posibilidad de un positivo, se podría recurrir al otro grupo y continuar con la producción, siempre que la autoridad sanitaria evalúe y autorice el procedimiento.
- Ante síntomas o casos sospechosos de enfermedad comunicarse telefónicamente con los servicios de urgencia dispuestos para esta emergencia en cada provincia. Y dar aviso inmediato a las autoridades de la empresa.

Industria Láctea y CoVid-19. Pasos a seguir. Caso de "Empleado Interno"



Nota final

Debido al dinamismo de la pandemia y la permanente aparición de nuevos datos e información sobre el SARS-CoV-2, estas recomendaciones puedan ser anuladas y/o adaptadas a un nuevo contexto y/o nuevas indicaciones de la autoridad sanitaria competente.

Referencias

- Ministerio de Salud de la Nación. 2020. Recomendaciones para equipos de Salud. (Disponible: <https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/equipos-salud>)
- Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social. SRT.2020. SARS CoV2. Recomendaciones y medidas de prevención en el ámbito laboral. Anexo II IF-2020-18248944-APN-SMYC#SRT
- ECDC, Interim guidance for environmental cleaning in non-healthcare facilities exposed to SARS-CoV-2, 18 febrero 2020. Disponible en: <https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/coronavirus-SARS-CoV-2-guidance-environmental-cleaning-non-healthcare-facilities.pdf>

Documento de INTA elaborado por un equipo multidisciplinario e interinstitucional del que participaron las siguientes personas:

Miguel Taverna (INTA Rafaela)
Jorge Villar Ezcurra (INTA Rafaela)
Mariana Mascotti (INTA Rafaela)
Dianela Costamagna (INTA Rafaela)
Roxana Páez (INTA Rafaela)
Marcelo Signorini (INTA Rafaela/CONICET)
Karina Trono (INTA Instituto de Virología)
Marina Valeria Mozgovej (INTA Instituto de Tecnología de Alimentos /CONICET)
Juan Manuel Schammas (Instituto de Virología INTA)
Ariel Pereda (INTA Instituto de Patobiología)
Javier Spagnolo (INTA General Villegas)
María Rosa Scala (INTA Dirección Nacional)
Alejandro Longo (INTA CR Santa Fe)
Mariana Piola (INTA San Pedro)
Marcos Grigioni (Medicina Agrícola)
Víctor Di Pasquale (SENASA)
Ernesto Marelli (SENASA)
Sonia Sturtz (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación)
Abel Zenklusen (Ministerio de la Producción de Santa Fe)
Liliana Allasia (Dirección de Lechería de Córdoba)
Fernando Preumayr (Proyecto Factor Humano en Tambo)
Catalina Boetto (Gobierno de Córdoba)
Gerardo Leotta (IGEVET-CONICET)
Vanina Marconetti (ASSAL)



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



Ministerio de Producción,
Ciencia y Tecnología

**PROVINCIA
DE SANTA FE**

