

2021



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

Octubre 2021

PRESENTACIÓN

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

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

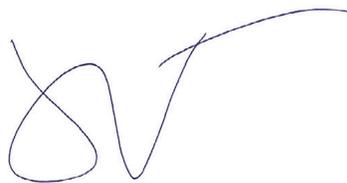
En la elaboración de este documento participaron directa e indirectamente cerca de 100 profesionales de la industria, documento que ha sido revisado y aprobado por el Ministerio de Agricultura, a través del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

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

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

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

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



Jorge Valenzuela T.
Presidente Fedefruta



Ronald Bown F.
Presidente ASOEX A.G.

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

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

Editor y coordinador del trabajo:

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



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

Octubre de 2021

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

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

Contenidos

1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN GENERALES APLICABLES A TODAS LAS INSTALACIONES (CAMPOS, PACKINGS PREDIALES Y PLANTAS FRUTÍCOLAS)	4
1.1. Organización - Coordinador Covid	4
1.2. Contratación de personal	4
1.3. Requisitos aplicables a todo el personal	5
1.4. Estado de salud y supervisión de síntomas	7
1.5. Capacitación y obligación de informar sobre medidas preventivas para la enfermedad Covid-19	7
1.6. Medidas de trazabilidad a las personas	11
1.7. Programa de desinfección de interior y exterior de edificios, patios, superficies	12
1.8. Abastecimiento de elementos de protección	13
1.9. Análisis de riesgos	13
1.10. Determinación de aforos	13
2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ÁREAS Y ACTIVIDADES GENERALES	15
2.1. Medidas de prevención en el transporte de personas	15
2.2. Medidas de prevención en la entrada a la planta o al campo	17
2.3. Medidas de prevención en vestidores y baños	18
2.4. Medidas de prevención en casino o comedores	19
2.5. Oficinas	21
2.6. Áreas comunes, espacios de descanso, estacionamientos (incluyendo estacionamientos de bicicletas)	22
2.7. Visitas	23
2.8. Comportamiento responsable	24

3. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS SARS COV-2 EN CAMPOS	25
3.1. Medidas de prevención en zona de manejo/lavado de cajas cosecheras	25
3.2. Medidas de prevención en entrega de materiales.	26
3.3. Medidas de prevención en manejo en verde y cosecha de fruta.	26
3.4. Embalaje en campo (bajo parrón o similares)	28
3.5. Medidas de prevención en zona de acopio, palletizaje y/o despacho de fruta a planta	29
3.6. Medidas de prevención de control de calidad /control de cosecha	31
3.7. Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en habitaciones colectivas .	32
4. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS SARS COV-2 EN PACKING PREDIAL	35
4.1. Medidas de prevención en recepción de fruta / zona gasificado	35
4.2. Medidas de prevención en la zona de embalaje.	36
4.3. Medidas de prevención en zona de armado de cajas y en alimentación de cajas a la línea . . .	39
4.4. Medidas de prevención en zona de palletizaje	40
4.5. Medidas de prevención de control de calidad / salas de inspección.	42
4.6. Medidas de prevención en zona de pre fríos y frigoríficos	43
4.7. Medidas de prevención en zona despacho a frigoríficos o de carga de contenedores	44
5. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA PLANTAS FRUTÍCOLAS	46
5.1. Medidas de prevención en recepción de fruta	46
5.2. Medidas de prevención en la entrada a las salas de proceso.	48
5.3. Medidas de prevención en sala de proceso	49
5.4. Medidas de prevención en zona de armado de cajas y en alimentación de cajas a la línea . . .	51
5.5. Medidas de prevención en zona de embalaje y palletizaje.	53
5.6. Medidas de prevención de control de calidad y salas de inspección	57
5.7. Medidas de prevención en zona de pre fríos y frigoríficos	59
5.8. Medidas de prevención en zona de carga de contenedores	60
6. PLAN DE CONTINGENCIA POR PERSONAS CON SÍNTOMAS EN EL INTERIOR DE LA PLANTA . .	62
6.1. Antecedentes	62
6.2. Plan de contingencia	62
6.3. Reingreso de personas que cursaron la enfermedad	64
7. REGISTROS RECOMENDADOS DE LAS ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN DE COVID-19	65

Capítulos que aplican

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

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

En esta sección se describe la base del trabajo para prevenir los contagios por COVID en las plantas y campos frutícolas. Por lo tanto, esta sección debe ser considerada siempre como parte de las capacitaciones, ya que contiene consideraciones, conceptos y recomendaciones preventivas transversales a toda la actividad agrícola y de centros de embalaje.

1.1. Organización - Coordinador Covid

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

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

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

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

1.2. Contratación de personal

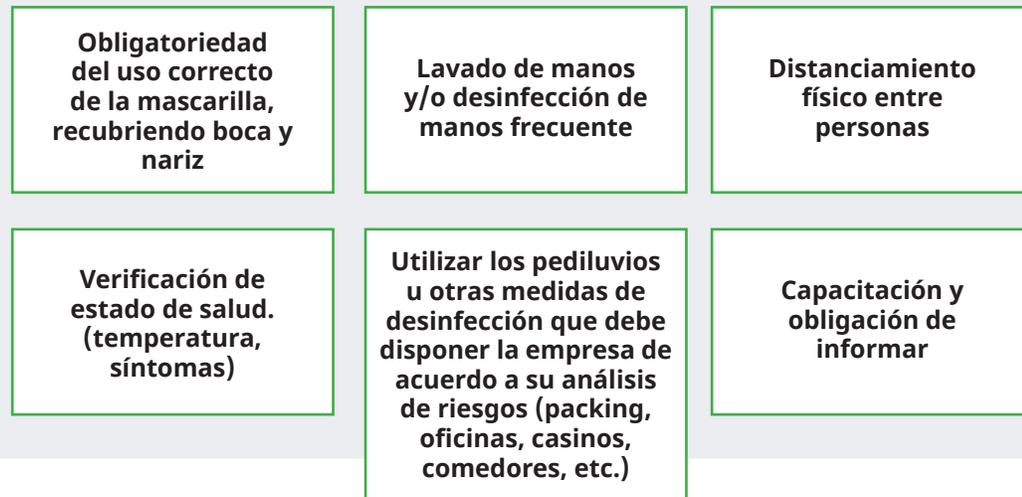
Al contratar personal, se debe llenar un cuestionario de salud que considere preguntas relacionadas con la presencia de síntomas, fiebre alta, contacto cercano con algún contagiado. (ver sección 1.5).

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

Requerir certificados de análisis de PCR está sujeto a condiciones legales por parte de la Dirección del Trabajo, las que se indican en la sección definiciones. Al igual que para muchas otras actividades, se puede solicitar la evidencia de haber sido vacunado contra COVID, a lo cual la persona es libre de responder. Al conocer esta información, se puede elaborar un mejor análisis de riesgos en las instalaciones.

1.3. Medidas de prevención aplicables a todo el personal

Tanto para autocuidado, como para evitar contagiar a otras personas por este Coronavirus, y para cuidar superficies, fruta o materiales de embalaje, todas las personas que trabajen en un campo, packing o un centro de embalaje, ya sea en oficinas, zonas de producción, transporte de personas y carga, actividades de campo, operadores de frigorífico etc deben cumplir los siguientes requisitos establecidos por las autoridades y que constituyen los bloques fundamentales para prevención de Covid-19:



El contenido de estos bloques, se explica en las siguientes secciones:

1.3.1. Obligatoriedad del uso correcto de la mascarilla

Este es uno de los principales elementos para autoprotección o evitar contagio a otras personas.

- Todas las personas deben usar mascarillas cubriendo nariz y boca (No es correcto cubrir solo la boca), durante toda su permanencia en la planta o campo y en los medios de transporte hacia o desde su trabajo.
- Las mascarillas a utilizar deben cumplir con los lineamientos de MINSAL. Ver resolución Núm. 282 exenta.- Santiago, 16 de abril de 2020, del Ministerio de Salud.
- Se debe verificar con el proveedor o en el envase, cuál es la parte de la mascarilla que va hacia el exterior y cuál en contacto con la nariz y boca. En algunos modelos de mascarilla es una posición definida.
- Se deben elegir mascarillas que presenten un buen ajuste a boca y nariz, que al colocarlas permanezcan en su lugar, sin que sea necesario que la persona la deba ajustar permanentemente porque la manipulación de las mascarillas durante su uso puede ser un foco de contaminación directa o cruzada.
- Las personas deben ser capacitadas en cómo poner, sacar y manejar la mascarilla. Ver más en el capítulo de capacitación. (Ver sección 1.5).
- Se debe instalar señaléticas e infografías sobre el correcto uso de las mascarillas.
- Cuando se usen mascarillas reutilizables:
 - Deben ser lavadas o desinfectadas según un protocolo establecido.
 - Se debe definir y explicar su manejo cuando no estén en uso.

- Cuando se usen mascarillas desechables:
 - Considerar que ellas son fabricadas para ser eliminadas después de cada uso.
 - Como guía, en algunos países se ha normado que su duración máxima es de 4 horas, o menos si se mojan o ensucian
 - Deben ser desechadas en un basurero designado con bolsa de basura y tapa. Antes de desechar la bolsa, ésta debe cerrarse.

1.3.2. Lavado de manos

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

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

1.3.3. Distanciamiento físico

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

Para facilitar su cumplimiento, la planta o el campo, podrá establecer demarcaciones en el piso, conos, señalética, o estrategias de ubicación de las personas en sus puestos de trabajo. Por ejemplo, en diagonal o en zigzag se evita que queden enfrentadas.

Cuando la distancia no sea factible de mantener, es necesario instalar separadores entre las personas. Al hacerlo se debe velar porque sean de material de fácil lavado y desinfección, y que su ubicación no dificulte la ventilación. Donde no sea factible instalar barreras físicas, considerar uso de escudo facial y mascarilla.

1.4. Estado de salud y supervisión de síntomas

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

1.4.1. Verificación estado de salud

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

1.4.2. En caso de síntomas:

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

1.4.3 Sospechas de contaminación:

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

1.5. Capacitación y obligación de informar sobre Covid-19

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

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

1.5.1 Reconocer la enfermedad

Todas las personas deben estar capacitadas para reconocer síntomas de la enfermedad, que se indican a continuación. Como guía para la supervisión, se detalla el porcentaje de ocurrencia del síntoma entre las personas positivas a Covid-19 no hospitalizadas en Chile, según informe epidemiológico N° 147 de MINSAL.

• Dolor de cabeza (51,6%)	• Pérdida del sentido del sabor (ageusia), (11,8%)
• Tos (44,3%)	• Taquipnea o respiración acelerada (9,2%)
• Dolores musculares o de cuerpo (mialgia) (43,5%)	• Dificultad respiratoria o falta de aire (Disnea) (6,2%)
• Dolor de garganta u odinofagia (30,6%)	• Dolor torácico (5,7%)
• Fiebre (igual o mayor que 37,8 °C) o calofríos (25,2%)	• Otros síntomas pueden ser: Dolor abdominal, Diarrea, cianosis, fatiga, congestión nasal
• Anosmia o pérdida de olfato (15%)	

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

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

Se debe evaluar el riesgo y adoptar medidas de protección adicional para quienes la legislación considera de mayor riesgo, tales como personas inmuno-deprimidas, con hipertensión, enfermedades cardíacas y otras comorbilidades, enfermedades crónicas y de la tercera edad. Para esto es importante que las personas declaren (voluntariamente) si poseen alguna de estas condiciones.

1.5.2. Medidas de prevención personal

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

Uso de mascarillas

- La obligatoriedad del correcto uso de mascarillas. Los supervisores deben explicar su uso correcto según las instrucciones en el envase o del proveedor.

Distanciamiento físico

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

Medidas de higiene

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

1.5.3. Lavado de manos

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

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

Alcohol gel

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

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

1.5.4. Medidas de higiene respiratoria

Higiene respiratoria se refiere a las formas correctas para toser, sonarse y estornudar:

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

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

Los empleados que no se sientan bien o tengan síntomas de la COVID-19 no deben acudir a su lugar de trabajo. La empresa debe desarrollar un procedimiento para que las personas avisen cuando presenten síntomas de la enfermedad, el cual debe ser explicado en la capacitación y debe incluir los pasos a seguir en caso que la persona deba no asistir o retirarse de sus labores producto de los síntomas.

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

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

Un plan de contingencia sugerido se encuentra en la sección 6 de esta Guía. La empresa debe adecuarlo a sus condiciones y se debe presentar y explicar a las personas.

1.5.7. Reglamento de orden, higiene y seguridad

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

1.5.8. Señalética e infografía

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

Se sugiere reforzar diariamente las capacitaciones a través de charlas de 5 minutos. Para ello utilizar infografías o los videos desarrollados para este efecto por ASOEX disponibles en su sitio web, a través de pantallas instaladas en sectores como casinos, ingreso a planta, etc.

1.6. Medidas de trazabilidad a las personas

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

1.6.1. Puestos de trabajo

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

1.6.2. Registros

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

En transporte:

- Distribución de las personas en los buses y autos particulares. Se explica en la sección 2.1.

En sitio de trabajo:

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

En habitaciones colectivas:

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

Síntomas:

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

Visitas, persona externas:

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

En cada sección se señalan necesidades adicionales de registro.

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

1.7.1. Desinfección diaria

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

La desinfección debe quedar registrada.

La desinfección diaria debe incluir todas las áreas y todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, superficies de apoyo, transpaletas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones de muestreo, herramientas, tableros eléctricos, interruptores on-off, enzunchadoras, etc.

1.7.2. Productos para desinfección

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

Ingredientes activos

Los ingredientes activos válidos para Coronavirus, entre otros, son:

• Alcohol (etanol) sobre 70% de concentración	• Cloro
• Ácido peracético peroxiacético	• Peróxido de hidrógeno
• Amonio cuaternario	

Existen muchos métodos de aplicación de estos productos, que pueden ser mediante ULV, nebulización en gota fina, niebla, plasma frío, etc. Lo importante es cumplir con los criterios de selección detallados a continuación:

Criterio de selección

- En todos los casos, el producto a seleccionar debe:
 - Tener inscripción en el ISP de Chile,
 - Usarse a concentración y tiempo de acción definido por el fabricante
 - En el interior de la planta o en zonas de acopio o almacenaje de fruta o de materiales de embalaje, solamente se debe usar productos autorizados para superficies de contacto con alimentos. Nunca aplicar sobre las personas.
 - Verificar si al aplicar sobre equipos se debe enjuagar.
- El Amonio cuaternario está entre los productos autorizados en el país pero en nuestro rubro no se recomienda usarlo en zonas o equipos de contacto con el productos y utilizarlo en áreas externas.
- Los productos sanitizantes y/o desinfectantes que en su etiqueta lleven la identificación de "venta especializada", sólo deben ser aplicados por empresas autorizadas, lo cual

se tramita en la SEREMI de Salud respectiva. Para que esta labor la efectúe personal interno o la cuadrilla de limpieza y sanitización, el campo o la planta deben proceder a su registro.

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

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

1.7.3 Gestión de residuos

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

1.8. Abastecimiento de elementos de protección

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

1.9. Análisis de riesgos

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

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

También se debe actualizar el análisis de riesgos de seguridad, pues es posible que las medidas preventivas de Covid hayan modificado aspectos de seguridad como puede ocurrir con vías de escape, zonas seguras con menor aforo, área de aislamiento de casos sospechosos, etc.

1.10. Determinación de aforos

Se entiende como aforo a la capacidad máxima de personas que pueden permanecer en forma simultánea en un lugar cerrado. Su objetivo es evitar aglomeraciones y respetar distanciamiento físico y se determina de acuerdo a las dimensiones del lugar.

Es necesario establecer aforos en sitios tales como comedores, casinos, baños, camarines, oficinas de reuniones y aquellos sitios con atención a público.

En casos donde no sea posible mantener distancia de 1 metro, por ejemplo en mesas de comedores, es factible instalar barreras físicas para luego, definir el aforo apropiado a cada espacio cerrado.

En lugares administrativos o que atiendan público, el aforo considera a trabajadores + visita (manteniendo distanciamiento físico y/o barreras físicas implementadas).

El número de personas permitidas por aforo debe estar indicado en la entrada al sitio

Se excluye del cálculo de aforo los lugares de trabajo como plantas, frigoríficos, bodegas, etc.

Se debe considerar que el aforo máximo es modificado por las autoridades de acuerdo a las condiciones prevalecientes en el país o región, por lo cual se debe consultar permanentemente la legislación o a su organización de seguridad

2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ÁREAS Y ACTIVIDADES GENERALES

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

2.1. Medidas de prevención en el transporte de personas

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

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

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

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Ingreso: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben ingresar al centro de embalaje o campo utilizando en forma correcta la mascarilla y respetando la distancia mínima de un metro entre ellas. • Supervisión de síntomas: Se debe verificar el estado de salud de todas las personas (ver 1.4 y 1.5) antes de cada ingreso, en la entrada de cada turno, en portería mediante lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Medición de temperatura a todo el personal, para detectar en forma temprana posibles síntomas. (37,8 °C indica síntomas). Los termómetros deben guardarse cuidadosamente, evitando golpes, humedad, etc. - Verificar, ya sea mediante una declaración de salud, preguntando, (si es que ha habido acuerdo previo con las personas para hacerlo), o visualmente, otros síntomas como tos, dolor de cabeza, decaimiento, estornudos, etc. - La declaración de salud también debe solicitarse a personas externas y prestadores de servicios, contratistas etc., aun cuando se debe considerar que es una declaración voluntaria. - La medición de temperatura y verificación de condiciones de salud también se debe efectuar a guardias, porteros y personal de casino además de personal externo y servicios, tales como conductores de buses, visitas, transportistas, contratistas, autoridades y toda persona que ingrese a las instalaciones y oficinas. - La verificación de síntomas debe ser organizada evitando aglomeraciones. Por ejemplo, mediante marcadores con separación de un metro.

	<ul style="list-style-type: none"> - Quienes trabajan en portería, debido a que atienden a muchas personas deben tener a su disposición y utilizar mascarillas, escudos faciales y elementos para lavado y desinfección de manos. La ventanilla de su caseta debe contar con protección (lamas). • En caso de detección de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - Si se detecta personas con síntomas (fiebre, tos, estornudos, dolor de cabeza, decaimiento) ellas deben mantenerse en un área definida para esos efectos, sin ingresar a otras áreas de la planta y se debe avisar al Coordinador Covid para aplicar el procedimiento definido. (Ver sección 6). • Distanciamiento físico y protección <ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda evitar que las veredas o pasillos que conducen a las zonas de trabajo se usen bidireccionales, (al menos para los momentos de tránsito masivo), y señalizar la dirección de tránsito peatonal en las vías bidireccionales. - Portería debe reducir al máximo el ingreso de personal externo. Quienes deban hacerlo, pueden ingresar después de la verificación de temperatura y condición de salud, desinfección con alcohol gel, y usando mascarillas cubriendo nariz y boca. La entrega de documentos, encomiendas etc. debe hacerse en portería. • Se debe instruir a transportistas que no bajen de sus vehículos o tener un área separada para ellos si requieren bajar, en cuyo caso se debe exigir y verificar que cumplan con las medidas indicadas por la empresa (uso de mascarilla, distanciamiento, etc.). <ul style="list-style-type: none"> - <i>Evalúe programar la llegada diferida de algunos buses. Es posible que algunas áreas puedan llegar y retirarse con un desfase de unos 20 minutos, para reducir las aglomeraciones.</i>
<p>Aplicables a infraestructura (las instalaciones de la entrada a campo o planta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - En los ingresos a todas las áreas se debe disponer de puntos de sanitización de manos. Pueden ser lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos, suministro o dispensadores de desinfectante de manos aprobado por ISP. - Se debe disponer o suministrar un desinfectante de manos junto al reloj control. Si éste es por contacto físico o tarjetas, se debe supervisar que todos se desinfecten las manos después de utilizarlo. - Se deben desinfectar periódicamente con un producto adecuado, (ver sección 1.7), y antes de la entrada del personal al menos lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Portería - Área de reloj control, huelleros, libro de firma, lápices. - Todos los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, teléfonos, etc. - Todos los elementos que provengan del exterior (encomiendas, sobres, etc.). también deben ser desinfectados.

Trazabilidad de las personas	<p>Seguir lo señalado en sección 1.6 Medidas de trazabilidad a las personas. En esta área en particular, adicionalmente, se debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrar el nombre y contacto de cada persona externa, con hora de ingreso y salida (por ej.: transportistas, y sus ayudantes, couriers, inspectores, visitas, inspectores o similares). - Declaración de salud a personas externas, la cual es voluntaria y debe mantenerse confidencial.
------------------------------	--

2.3. Medidas de prevención en vestidores y baños

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

2.4. Medidas de prevención en casino o comedores

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Separar las sillas o marcar espacios en las bancas para mantener distancia física de un metro. Se recomienda instalar barreras rígidas, de material lavable y que pueda ser desinfectado, dividiendo los puestos de comida. - <i>Idealmente, en temporada alta, generar una vía de entrada y otra de salida, al menos para los momentos de tránsito masivo.</i> <p>• Desinfección:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los protocolos de limpieza y desinfección diarios, deben incluir productos apropiados para el virus SARS CoV-2 y autorizados para uso en superficies de contacto con alimentos. (Ver sección 1.7). - Si el casino o comedor es administrado por un externo, la planta debe verificar que se utilicen desinfectantes adecuados y que se efectúe la desinfección a diario. - El personal de cocina debe conocer los procedimientos e instrucciones para limpieza y desinfección de su área. - Se deben desinfectar: <ul style="list-style-type: none"> - Antes de dar el servicio de alimentación: La entrada del personal, todos los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, etc. - Antes y después de cada uso o turno de almuerzo: Todos los puntos de alto nivel de contacto, como mesones y mesas, sillas o bancas, bandejas, máquinas dispensadoras, etc. Puede utilizarse cloro o alcohol. <p>• En caso de un comedor donde las personas lleven su propio alimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El recinto debe estar incluido en la desinfección diaria, dejando registro de ello. - Después de cada uso o turno de almuerzo, se deben desinfectar todas las superficies que son tocadas por muchas personas, tales como puertas de refrigerador, hieleras, hornos de microondas, perillas de cocinilla, dispensadores, etc. - No se debe permitir el uso común de menaje como vasos, tazas, o envases de sal, condimentos, etc. Deben ser personales. <p>• Ventilación</p> <ul style="list-style-type: none"> - El casino, comedor y cocina, deben contar con buena ventilación ya sea natural o forzada. Si es necesario mejorar su ventilación natural, se deberán mantener abiertas las ventanas o puertas, las que deben contar con malla mosquitera o lama. - La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación. De existir, no usarlos en modo de recirculación. Estos equipos se deben inspeccionar y limpiar frecuentemente.
<p>Protección a los alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poner barreras de protección entre los alimentos y las personas. Verificar con las autoridades locales si el sistema de autoservicio puede seguir operando en esa zona. - Ningún alimento puede ser expuesto con posibilidad de ser tocado o contaminado (pan, frutas, etc.). - No dejar sal y otros condimentos en las mesas para uso común. Entregarlos de manera individual, o que sea administrado por personal encargado.

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

2.5. Oficinas

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

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

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

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

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

2.7. Visitas

Se debe evitar en la mayor cantidad posible el ingreso de visitas al campo o instalaciones. Encomiendas, correspondencia, etc., deben ser recibidas en portería.

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

2.8. Comportamiento responsable

Se debe enfatizar en las personas que el cuidado frente a COVID-19 no se limita solamente a las medidas establecidas en el lugar de trabajo. La enfermedad puede ser adquirida en cualquier sitio, especialmente si la persona no cumple las medidas preventivas. Muchos brotes han ocurrido precisamente en actividades grupales, fuera del lugar de trabajo.

En las actividades de capacitación o charlas que se efectúen en el campo o planta, se debe generar conciencia que las personas se deben cuidar ellas mismas y sus familias, incluyendo los momentos de vida familiar y actividades recreativas. Para ello se pueden incluir en las charlas o presentaciones, aspectos tales como los siguientes:

- Hacer ver, por ejemplo, que en la casa, áreas como cocina, comedor, sala de estar, baños se deben desinfectar a diario utilizando un desinfectante casero como cloro, o alcohol al 70%, con atención a aquellos puntos que se tocan en forma frecuente, como mesas, sillas, interruptores de luz, puertas de refrigeradores y hornos microondas, manillas de todas las puertas y de los muebles.
- Para limpiar productos electrónicos, como control remoto, teclados, celulares, usar toallas desechables con alcohol al 70%.
- Limitar la cantidad de visitas, según las regulaciones que se apliquen en la comuna. No saludar de apretón de manos, abrazos o besos y respetar siempre la distancia social.
- Todas las mascarillas, guantes, pañuelos desechables deben ser botados en una tiera de basura con bolsa plástica.
- Al salir a caminar, ir de compras o hacer trámites, siempre hacerlo con mascarilla cubriendo nariz y boca y evitando aglomeraciones. Lleve una botella individual de alcohol gel y desinfecte sus manos cuando toque superficies de alto contacto (Pasamanos de buses, mesones, escaleras, cajas de pago, etc.).

Lo anterior debe respetarse aunque se esté vacunado.

En definitiva, tratar de aplicar en su vida personal los cuidados que aplica en el lugar de trabajo.

Aplicar el auto-cuidado frente a los síntomas

Es importante hacer ver a las personas que si tienen síntomas que parecen ser un resfrío, lo mejor es acudir a un centro de salud para que se le haga un PCR y descartar así que la persona esté iniciando la enfermedad COVID.

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

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

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

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

3.2. Medidas de prevención en entrega de materiales

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

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Obligatoriedad del uso correcto de la mascarilla cubriendo boca y nariz en forma permanente. - En el área de trabajo de las cuadrillas se debe disponer de lavamanos con agua, jabón, elemento desechable para secado de manos y dispensadores de alcohol gel. - Debe proveerse de suficiente disponibilidad de agua y estaciones para lavado de manos y bebida, donde se cumpla lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Debe ser agua de calidad potable o potabilizada. - No permitir el uso de bombillas o vasos compartidos. - Verificar que las llaves de las estaciones de agua funcionen correctamente, que sean de fácil apertura. - Los bidones de agua, deben ser cerrados. - Es necesario instalar un punto de desinfección de manos.

	<ul style="list-style-type: none"> - En caso de usar guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Durante el trabajo en faena, las personas deben mantener una distancia física de al menos un metro. - Algunas opciones pueden ser: disponer al personal de forma que no queden uno frente a otro. Organizar la faena hilera por medio. Determinar un máximo de personas por árbol/planta a cosechar. - Tomar medidas para que la zona de vaciado de capachos a bins y control de cosecha no se produzcan aglomeraciones. En caso que los cosechadores deban esperar para vaciar la fruta al bin o para entregar bandejas cosechadas, poner conos o señales de separación a un metro lineal de distancia entre ellos o supervisar que no se produzca aglomeración. - Tractoristas y transportistas deben permanecer en su vehículo y si se bajan, no deben deambular entre las personas de la faena. - No permitir ingreso de personas que no trabajan en la faena o en el sitio establecido.
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - Los supervisores deben verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, incluyendo a quienes no manipulan alimentos y actuar según se señala en secciones 1.4, 1.5 y 6. • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Desinfectar a diario, todos los equipos, herramientas y útiles tales como escaleras, banquetas, tijeras, calibradores, capachos, balanzas y todo instrumento, o equipo utilizados en cosecha, con productos desinfectantes autorizados por ISP. (Ver sección 1.7). - En tractores y otros equipos móviles, desinfectar a diario y/o en cada cambio de turno todos los comandos, puertas, asientos etc. - En la desinfección diaria de baños de campo incluir puertas, manillas, llaves de agua, etc.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: En lo posible, mantener a las personas en la misma cuadrilla, sin mezclar personas de distintas cuadrillas. • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6, e incluir también. <ul style="list-style-type: none"> - Nombres y contacto de cada persona externa que haya ingresado a la faena, como transportistas, peonetas, personas de aseo, otros productores, personal de empresas de baños químicos, etc.).

3.4. Embalaje en campo (bajo parrón o similares)

El embalaje en campo puede ser organizado de muchas maneras. Además de las medidas establecidas en la sección 1 de esta Guía, se deben considerar y adaptar a cada situación, las siguientes medidas adicionales para esta faena que se indican a continuación.

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

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

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

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Obligatoriedad del uso correcto de la mascarilla, cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas. - Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área se debe disponer de lavamanos portátiles (con agua, jabón y toallas desechables de secado de manos) o dispensadores de alcohol gel. • Distanciamiento físico: Todas las personas deben: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener una distancia de al menos un metro entre ellas. - Evaluar redistribución del trabajo en el área de acopio, con el fin de respetar distancia de al menos un metro. - Reducir al máximo el tránsito de personas en el área, incluyendo actividades móviles, como control de calidad, grueros, etc. - El encargado deberá mantener un orden de los camiones, colosos, etc., e instruir a transportistas para la carga y/o descarga. - Transportistas deben usar mascarilla y no deben bajar de sus vehículos o mantenerse en un sitio retirado. No deambular entre las cuadrillas.

Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas según se señala en secciones 1.4, 1.5 y 6. • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Se debe desinfectar, según indicado en sección 1.7, al menos a diario: transportadoras, transpaletas y todas las superficies, que son utilizadas por varias personas. Ej.: pasamanos, puertas, lamas, botoneras, manillas, instrumentos, herramientas, etc.
---	--

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

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

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

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

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

3.7.1. Espacio destinado por cada persona

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

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

3.7.2. Lavado de manos

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

3.7.3. Infraestructura de las habitaciones

Señalética e infografía:

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

Pediluvio:

- Se debe instalar pediluvio al ingreso al área de habitaciones y mantenerlo siempre con desinfectante.

Ventilación de habitaciones

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

Baños

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

3.7.4. Elementos de uso personal

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

3.7.5. Limpieza y desinfección

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

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

3.7.6. Áreas comunes

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

- En todas las áreas se debe mantener el uso obligatorio y permanente de mascarillas cubriendo nariz y boca.

- Siempre se debe respetar la distancia física de al menos un metro. En zonas de aglomeración, donde sea factible, instalar señales para separar las distancias.
- No compartir botellas, vasos, bombillas, alimentos en general. Mantener distancia física.
- El **no escupir** debe ser una exigencia mayor, pues esa acción disemina el virus a largas distancias y en el suelo.
- Asientos, papeleros y otros equipamientos en áreas comunes deben desinfectarse a diario.
- Eliminar el uso de juegos comunitarios para entretenimiento (pin pon, juegos de salón, etc.), para evitar aglomeraciones.
- En caso de disponer de televisores comunitarios, se deberán tomar las medidas para mantener la distancia física.

3.7.7. Gestión de residuos

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

3.7.8. Presencia de casos

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

3.7.9. Casos especiales

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

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

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

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

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

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas en esta área. - Lavar y desinfectar sus manos al inicio del trabajo y luego frecuentemente con alcohol gel y después de manipular cajas con fruta, herramientas y equipos de uso común - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, independiente del material del que están fabricados, se deben desinfectar periódicamente y cada vez que se saquen durante el turno. Se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Usar alcohol gel en sus manos inmediatamente después de recibir documentos del transportista. - Debe existir dispensadores de alcohol gel en zona de recepción y/o gasificación de la uva. • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Las personas deben mantener una distancia física siempre de al menos un metro entre ellas. - Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, ni disponer de separadores, será obligatorio el uso de escudo facial y mascarilla. - Evitar el ingreso de personas que no participan directamente en los procesos de recepción y/o de gasificado en cámara (cuando corresponda). - Transportistas y tractoristas idealmente deben permanecer en su vehículo, o bien mantener la distancia física establecida con otras personas. • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - Se deben seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4, 1.5 y 6.
Aplicables a infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: El área se debe desinfectar al menos a diario (según se indica en sección 1.7) incluyendo todas las superficies que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones, herramientas, etc.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene Cuando se realice revisión de la fruta a la recepción, se debe desinfectar todas las bandejas de toma de muestras, mesones, instrumentos de medición etc., al menos después de cada turno con un desinfectante adecuado (ver sección 1.7).
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6 "Medidas de trazabilidad a las personas". En esta área en particular. <ul style="list-style-type: none"> - Registrar nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, productores, etc.).

4.2. Medidas de prevención en la zona de embalaje

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas en alguna área o faena. - Quienes mueven producto, material de embalaje y cajas al interior del packing, deben lavar y desinfectar sus manos antes de comenzar a manipular el producto y luego frecuentemente con alcohol gel, y después de usar herramientas o equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, independiente del material del que están fabricados, se deben desinfectar antes de ponerlos, antes de manejar cajas de producto terminado, cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Se debe disponer de dispensadores de alcohol gel en distintas zonas del packing, cercanos a los puestos de trabajo, de fácil acceso y mantenerlos provistos de desinfectante. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. punto 3. - Ingreso al sitio: <ul style="list-style-type: none"> - En caso que exista más de 1 turno de trabajo, se recomienda organizar los flujos de personas en los cambios de turno para evitar aglomeraciones. Colocar separadores a un metro de distancia en el piso (pintados, conos, etc.) y establecer un lugar para hacer fila antes de entrar. - <i>Es recomendable organizar horarios de ingresos diferidos para evitar aglomeraciones.</i>

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<p>- Zona de Ingreso al packing:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Al ingreso al Packing es recomendable implementar barreras físicas entre las estaciones de lavado de manos. De acuerdo a las circunstancias, la autoridad local puede establecer usar lavamanos por medio para mantener la distancia. <p>- Puestos de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En los puestos de trabajo, mantener una distancia de al menos un metro entre las personas. - Cuando no sea factible cumplir con distanciamiento físico, se pueden instalar separadores. Deben ser de material irrompible y de fácil higienización, e instalados en forma que no generen nichos para otros microorganismos. A su vez, cuando ello no sea posible por razones físicas de espacio, tipo de equipos, etc., proveer el escudo facial que cubra el rostro completo, además de usar mascarilla. - En algunos casos una opción es disponer al personal en forma que no queden uno frente a otro. En diagonal se reducen los riesgos de contaminación. - Se debe reducir al máximo el tránsito de personas al interior del packing, readecuar rutas de tráfico de las actividades móviles, como es el caso de quienes mueven cajas, grueros, mantención, etc.
Aplicables a infraestructura (zonas de embalaje)	<p>• Infraestructura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En el exterior, y antes de entrar al filtro sanitario, se debe disponer de pediluvios con una solución que contenga un producto desinfectante aprobado por ISP y renovándola a una frecuencia según establezca el proveedor. - El pediluvio debe contar con barreras que obliguen a pasar por él. - El filtro sanitario y el packing o zona de embalaje en general debe contar con ventilación, ya sea natural o forzada. - En caso de usar neblina o ventiladores nebulizadores para reducir la temperatura de la sala de embalaje, el agua debe contener cloro al menos a nivel de agua potable. Se debe verificar su contenido de cloro. - Evitar tener oficinas cerradas y mejorar en lo posible su ventilación natural. Si existe aire acondicionado, no usarlos en modo de recirculación y efectuar limpieza frecuente. La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación.

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

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas en esta área. - Lavar y desinfectar sus manos antes de manipular cajas u otros elementos que forman parte del embalaje (bolsas, plásticos, papeles etc) y después de manipular herramientas o equipos de uso común - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, independiente del material del que están fabricados, se deben desinfectar antes de ponerlos, antes de manejar cajas o elementos del embalaje (bolsas, plásticos papeles etc) y cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado (ver sección 1.7). - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel, de fácil acceso y siempre provisto de desinfectante. Debe ser usado periódicamente, especialmente en las personas encargadas del armado de cajas autoarmables, de cartón o plástico, pañales, o que manejan cualquier elemento de envase o embalaje. • Distanciamiento físico: <p>Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. punto 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En caso que, debido a la naturaleza de la operación, no sea posible mantener la distancia física de al menos un metro y no poder instalar separadores entre puestos de trabajo, se requerirá del uso obligatorio de escudo facial y mascarilla, previa verificación con autoridades locales. - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como grueros, mantención, etc.
Aplicables a infraestructura (zona de armado de cajas y alimentación a la línea)	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección según se indica en sección 1.7. <ul style="list-style-type: none"> - Se debe incluir todas las superficies que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, superficies de apoyo, transpaletas, botoneras de máquinas armadoras, teléfonos, manillas, entre otros.
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. <ul style="list-style-type: none"> - Si hay sospechas que haya ocurrido contaminación accidental por microgotas de saliva en una superficie o material de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado. (Ver sección 1.4.3). - Limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7).

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Material de embalaje <ul style="list-style-type: none"> - Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje. - Se debe determinar las acciones a seguir cuando se encuentre que el material no ha sido protegido, e informarlas a las personas del área
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6 "Medidas de trazabilidad a las personas".

4.4. Medidas de prevención en zona de palletizaje

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz. - Lavar las manos y desinfectarlas antes de comenzar su trabajo y antes de manipular cajas con fruta terminada o elementos que forman el pallet y después de usar herramientas o equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, antes de manejar cajas de producto terminado, cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área debe disponerse de alcohol gel, de fácil acceso y siempre provisto del desinfectante. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. "Requisitos aplicables a todo el personal", punto 3. Adicionalmente en esta área: <ul style="list-style-type: none"> - Las personas deben mantener una distancia física siempre de al menos un metro. - Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, ni disponer de separadores, será obligatorio el uso de escudo facial y mascarilla. - Las personas que aplican dosigas, o que efectúan etiquetado manual de cajas y otras actividades similares, deben evitar circular innecesariamente y manipular en la menor medida posible las cajas o embalajes. - Reducir al máximo el tránsito de personas en el área, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc. - <i>Se recomienda que no existan más de 2 personas palletizando un mismo pallet.</i>

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a infraestructura (zona de palletizaje)	<p>Desinfección: Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección según se indica en sección 1.7.</p> <p>Se deben incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los equipos de transporte y movimiento de cajas embaladas (grúas, traspaletas, cintas transportadoras etc) - Todas las superficies, que son utilizadas por múltiples personas, tales como botoneras, herramientas, etc.
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Producto embalado: <ul style="list-style-type: none"> - Informar a los operadores del área, las medidas de prevención hacia el producto embalado. - <i>Idealmente cubrir, donde sea factible, la transportadora de cajas llenas cuando se encuentre en zonas de alto flujo de personas o en caso que existan pasarelas peatonales sobre ellas.</i> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5 y en esta área en particular, lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). • Mercado: <ul style="list-style-type: none"> - Infórmese si algún mercado ha efectuado recomendaciones especiales para desinfectar el producto embalado (cajas) y proceder según lo recomendado. Para esta acción se pueden utilizar los ingredientes activos señalados en 1.7 cuidando que el método de aplicación sea tipo neblina o plasma. Esta desinfección se puede hacer en este punto o al momento de cargar los contenedores, lo cual dependerá de la forma de preparación de los pallets que use la empresa.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6 "Medidas de trazabilidad a las personas", incluyendo registrar: <ul style="list-style-type: none"> - Registrar ordenadamente a diario y por turno el nombre de las personas, incluyendo su puesto de trabajo, cuadrilla, equipo que operó, etc. - Los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área.

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz. - Lavar las manos y desinfectarlas antes de comenzar su trabajo y luego, frecuentemente, y después de usar instrumentos o equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo los lápices u otros implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Al usar guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área donde hacen los análisis se debe disponer de dispensadores de alcohol gel y mantenerlos siempre abastecidos. - Esta área y sus mesones debe estar incluida, al menos a diario una vez finalizado el turno, en los programas de desinfección con un desinfectante adecuado (Ver sección 1.7). - Se deben desinfectar todos los pasamanos, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, refrigerador, dispensadores de agua, microondas, etc. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3 punto 3. <ul style="list-style-type: none"> - Reducir al máximo el desplazamiento de control de calidad en el interior del packing o en otras secciones, readecuando las rutas de tráfico o los puntos donde hace los análisis. - En el laboratorio o salas de inspección, establecer la cantidad máxima de personas que pueden estar en su interior (aforo), lo que dependerá de las dimensiones del recinto, para mantener la distancia física de al menos un metro entre personas.
Medidas de prevención hacia el producto y/o materiales de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5 "Supervisión de síntomas". • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Las bandejas de análisis, instrumentos y mesones se deben desinfectar periódicamente. - Antes de devolver cajas o producto analizado a la línea, se deben desinfectar las manos o los guantes. - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7).

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6 Medidas de trazabilidad a las personas, incluyendo registrar: <ul style="list-style-type: none"> - La ubicación de las personas y rutas de cada una mientras efectúa el control de calidad. - Incluir en el registro los nombres de personas que ingresan al laboratorio o sala de inspección. En el caso de personas externas que trabajen en estos recintos, registrar la institución o empresa a la que pertenecen su contacto y la localidad de origen anterior.

4.6. Medidas de prevención en zona de prefríos y frigoríficos

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben cumplir con : <ul style="list-style-type: none"> • Obligatoriedad del uso correcto de la mascarilla, cubriendo boca y nariz en forma permanente. cubriendo boca y nariz. • Lavar y desinfectar las manos antes de manipular cajas o pallets con producto terminado y después de usar herramientas o equipos de uso común. • Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel, de fácil acceso y mantenerlos siempre provistos de desinfectante. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3 punto 3 y adicionalmente: <ul style="list-style-type: none"> - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como control de calidad, grueos, mantención, etc. - No permitir el ingreso de personal externo como transportistas etc.
Aplicables a infraestructura (prefríos y frigoríficos)	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección según se indica en sección 1.7. Se debe incluir todas las superficies, que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, transpaletas, botoneras, puertas y palancas de puertas de cámaras frigoríficas, teléfonos, manillas, instrumentos, herramientas, etc.
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Instruir que las personas no se apoyen sobre las cajas o pallets ya armados.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6 Medidas de trazabilidad a las personas, registrando además: <ul style="list-style-type: none"> - Los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área.

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas, incluyendo personas externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar obligatoriamente y en forma correcta la mascarilla cubriendo boca y nariz en forma permanente cubriendo boca y nariz. - Lavar y desinfectar sus manos antes de manipular cajas u otros elementos que forman parte del embalaje o del pallet y después de usar herramientas o equipos de uso común. - Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Usar alcohol gel en sus manos inmediatamente después de recibir documentos de un transportista, valijero, etc. - Portar y mantener bajo resguardo lápices u otros implementos y desinfectarlos frecuentemente. - En el área se debe disponer de lavamanos portátiles (con agua, jabón y toallas desechables de secado de manos), o dispensadores de alcohol gel, que deben ser de fácil acceso y mantener siempre la provisión de jabón o desinfectante. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3, punto 3. Adicionalmente en esta área: <ul style="list-style-type: none"> - Transportistas deben permanecer en sus vehículos o tener un área separada para ellos si requieren bajar, en cuyo caso se debe exigir y verificar que cumplan con las medidas indicadas por la empresa (uso de mascarilla, distanciamiento, etc.). - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como control de calidad, grueros, mantención, etc.
Aplicables a infraestructura (zona de carga de fruta)	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección según se indica en sección 1.7. <ul style="list-style-type: none"> - Se debe incluir todas las superficies, que son utilizadas por múltiples personas, tales como los pasamanos, puertas, lamas, transpaletas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones de muestreo, herramientas, etc.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5. <ul style="list-style-type: none"> - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Instruir que las personas no se apoyen sobre pallets ya armados o sobre las cajas estibadas en el contenedor. - Instruir que las personas no se apoyen en las paredes internas del contenedor.
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Contenedor <ul style="list-style-type: none"> - Solicitar a empresas navieras o logísticas, desinfectar internamente los contenedores con productos autorizados autorizados por ISP y efectivas para SARS CoV-2 y contar con evidencia que ella se ha efectuado. - Si la naviera no puede efectuar la desinfección, o en caso de dudas, es necesario hacerlo en la planta, para lo cual se pueden utilizar los ingredientes activos indicados en sección 1.7. Se debe esperar que las paredes se sequen antes de cargar los pallets. • Mercado: <ul style="list-style-type: none"> - Infórmese si algún mercado ha efectuado recomendaciones especiales para desinfectar el producto embalado (cajas) antes de cargar los contenedores y proceder según lo recomendado. Para esta acción se pueden utilizar los ingredientes activos señalados en 1.7 cuidando que el método de aplicación sea tipo neblina o plasma.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo Seguir lo señalado en sección 1.6. "Medidas de trazabilidad a las personas", registrando además: <ul style="list-style-type: none"> - Los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área. - El nombre y teléfono o e-mail de contacto de cada persona externa (por ej.: transportistas y sus ayudantes, personal de organismos de inspección o similares) que ingrese a esta zona o faena.

5. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA PLANTA FRUTÍCOLA

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

5.1. Medidas de prevención en recepción de fruta

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas en esta área. - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel, de fácil acceso y siempre abastecidos. - Lavar y desinfectar sus manos al inicio del trabajo y luego frecuentemente con alcohol gel, y después de manipular cajas con fruta, herramientas y equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Las personas que mueven cajas de fruta para análisis, inspecciones, etc., deben lavar sus manos frecuentemente o desinfectarlas con alcohol gel. Si usan guantes, de cualquier material, deben desinfectarse periódicamente y cada vez que se saquen, usando alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Solicitar a los transportistas que usen sus propios lápices para firma de documentos y guías. • Distanciamiento físico: <p>Todas las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre ellas. Ver sección 1.3 punto 3. Cuando ello no sea posible, es necesario colocar separadores, por ejemplo en las mesas de revisión de fruta. No poner personas trabajando directamente frente a otra. Adicionalmente considerar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No permitir ingreso de personas que no sean los operadores del área en el turno establecido. - Evitar aglomeraciones, estableciendo señales sobre las distancias necesarias. - Transportistas deben permanecer en su vehículo o en un lugar previamente definido y con las medidas de prevención.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene <ul style="list-style-type: none"> - El área (pisos, ambiente, muros), se debe desinfectar al menos a diario según se indica en sección 1.7. - Se deben desinfectar frecuentemente mesones de análisis de fruta y todas las superficies, que son utilizadas por varias personas. - Todas las bandejas de toma de muestras, mesones de análisis, instrumentos de medición, etc., se deben desinfectar, de acuerdo al riesgo o al menos al inicio del turno, con un desinfectante según se indica en sección 1.7. • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado del área debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas y actuar según se señala en sección 1.4.
Trazabilidad de las personas	<p>Seguir lo señalado en sección 1.6. En esta área en particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrar nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa al área, como transportistas, productores, etc.). - Mantener registro de personas que tienen pase de movilidad, a efectos de la determinación de riesgos de los grupos, aforos, etc.

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas en esta área. - Lavar con agua y jabón y desinfectar con alcohol gel sus manos al ingreso a su sitio de trabajo. - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, independiente del material del que están fabricados, se deben desinfectar. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado.
Aplicables a infraestructura (zonas de entrada)	<ul style="list-style-type: none"> • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre personas. Más detalles en sección 1.3 punto 3. - Cuando en la entrada del turno se produce aglomeración en esta área, es necesario organizar los flujos de personas, establecer un lugar para hacer fila y colocar separadores a 1 metro de distancia en el piso (pintados, conos, etc.). - Dependiendo del tipo de lavamanos y la cantidad de personas que los usen en forma simultánea puede ser necesario disponer de separadores entre las llaves de agua. - <i>Idealmente, la salida debiese ser aparte o establecer vías unidireccionales.</i> • Infraestructura: <ul style="list-style-type: none"> - En los filtros sanitarios se debe disponer de la señalética necesaria para recordar a las personas las medidas básicas indicadas en la sección 1 de esta Guía. - Además de los requisitos de inocuidad que el centro de embalaje ya tiene establecidos en esta sección, se deben adicionar dispensadores de desinfectante de manos, los cuales deben estar siempre abastecidos. - En el exterior, y antes de entrar al filtro sanitario, se debe disponer de pediluvios con una solución que contenga un producto desinfectante aprobado por ISP y renovándola a una frecuencia según establezca el proveedor. - El pediluvio debe contar con barreras que obliguen a pasar por él. - El filtro sanitario debe contar con ventilación. En su defecto, la persona encargada puede mantener abierta una puerta o ventana (que tenga malla mosquitera o lamas según corresponda).
Trazabilidad	<p>Seguir lo señalado en sección 1.6. Medidas de trazabilidad a las personas. En esta área en particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrar nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa que haya ingresado al área.

5.3. Medidas de prevención en sala de proceso

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas en esta área. - Lavar y desinfectar sus manos al inicio del trabajo y luego frecuentemente con alcohol gel. y después de manipular herramientas y equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, independiente del material del que están fabricados, se deben desinfectar periódicamente y cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área de ingreso y cerca de los puestos de trabajo se debe disponer de puntos de sanitización de manos en varios lugares de la sala de embalaje, que sean de fácil acceso desde cualquier punto. Pueden ser lavamanos con agua y jabón y elementos para secado de manos o bien desinfectante de manos como alcohol gel u otro aprobado por ISP. - Una alternativa es mantener personal que desinfecte las manos de cada trabajador con alcohol u otro desinfectante autorizado, y facilitar el recambio de mascarilla en caso de ser necesario. - El punto de sanitización debe estar siempre abastecido de jabón y/o desinfectante de manos. • Distanciamiento físico: En todos los puestos de trabajo las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre personas. Más detalles en sección 1.3 punto 3. <ul style="list-style-type: none"> - Evitar que las personas trabajen directamente frente a frente. Una opción es poner separadores longitudinal o lateralmente o disponer al personal en forma que no queden frente a frente. En diagonal se reducen los riesgos de contaminación. - Reducir al máximo el tránsito de personas en la sala. Readeclarar rutas de tráfico de control de calidad, de grueiros, mantención, etc. • Búsqueda activa de casos <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se recomienda realizar Búsqueda activa de Casos (BAC) dependiendo del grado de riesgos que exista en la instalación (cantidad y rotación del personal, frecuencias de casos en la instalación, etc), apoyado con la entidad de seguridad laboral.</i>
Aplicables a infraestructura (sala de proceso)	<ul style="list-style-type: none"> • Distanciamiento físico: <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no sea factible cumplir con distanciamiento físico, se puede instalar separadores. Deben ser de material irrompible y de fácil higienización e instalados en forma que no generen nichos para otros microorganismos y que no interfieran con una buena ventilación del lugar. Analizar si se requiere separadores al frente de las personas (por ejemplo líneas de selección). Cuando por razones físicas de espacio, tipo de equipos, etc., ello no sea posible, se debe proveer el escudo facial que cubran el rostro completo, además de usar mascarilla.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a infraestructura (sala de proceso)	<p>• Ventilación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La sala de embalaje debe contar con buena ventilación ya sea natural o forzada. - Identificar si existen zonas cerradas como por ejemplo casetas de controles, laboratorio, etc. Mejorar su ventilación natural. - Si existe aire acondicionado, no usarlos en modo de recirculación. Estos equipos se deben inspeccionar y limpiar frecuentemente. La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación. - En caso de usar neblina o ventiladores nebulizadores para reducir la temperatura de la sala de embalaje, el agua debe contener cloro al menos a nivel de agua potable. Se debe verificar su contenido de cloro y mantener registro.
Medidas de prevención hacia el producto y/o materiales de embalaje	<p>• Supervisión de síntomas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El supervisor o encargado del área debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, incluyendo a quienes no manipulan alimentos y actuar según se señala en secciones 1.4. y 1.5 - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). <p>• Desinfección: Se deben desinfectar, al menos a diario, según indicado en sección 1.7, los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La sala de proceso, pisos, estructuras. - La línea de embalaje completa. - Todo elemento, herramientas que manipulen las personas en su trabajo, en lo posible dos veces al día. - Todas las superficies, que son utilizadas por varias personas. Ejemplos en sección 1.7. - La desinfección ambiental, no se debe efectuar con la línea en proceso o en presencia de personas. <p>• Materiales: Mantener siempre protegidos (cubiertos) todos los materiales de empaque y embalaje. Si estuvo sin protección externa, se deben desinfectar previo ingreso a sala de proceso con producto autorizado por el ISP. Puede usarse forma de aplicación en neblina ULV o niebla seca.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los operadores del área deben estar informados sobre qué hacer en caso de material que se sospeche contaminado o que haya quedado desprotegido.
Trazabilidad de las personas	<p>• Puestos de trabajo: Mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, cuadrilla, mesa o línea, sin cambiar de sitio ni de equipo de trabajo.</p> <p>• Registros: Seguir lo señalado en sección 1.6 Medidas de trazabilidad y además:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registrar ordenadamente a las personas por turno y puesto de trabajo, cuadrilla, equipo que operó, etc., de forma que sea factible efectuar trazabilidad por línea y personas vecinas a cada sitio de trabajo. • Mantener registro de las personas que tienen pase de movilidad, (entregada voluntariamente), para la determinación de riesgos de los grupos, aforos, etc.

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas en esta área. - Lavar y desinfectar sus manos antes de manipular cajas, envases u otros elementos que forman parte del embalaje (bolsas, plásticos, papeles, etc.) y después de manipular herramientas y equipos de uso común - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, independiente del material del que están fabricados, se deben desinfectar antes de manejar cajas o elementos del embalaje (bolsas, cajas autoarmables, envases de cartón o plástico, armado de pañales, plásticos papeles etc) y cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado (ver sección 1.7). - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel, en sitios de fácil acceso y mantenerse siempre abastecidos. Señalizar su ubicación e instrucciones de uso. - El supervisor o encargado debe verificar que se cumplan todas las medidas de higiene y prevención de COVID. • Distanciamiento físico: <p>En todos los puestos de trabajo de esta área las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre ellas. Más detalles en sección 1.3 punto 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no sea posible mantener distanciamiento físico de al menos un metro, se debe instalar separadores entre los sitios de trabajo de las personas. - Reducir al máximo el tránsito de personas en el área, incluyendo las personas de control de calidad, grueros, mantención, etc. - Señalizar en el tráfico de personas o poner separadores o si fuese necesario. - <i>Idealmente, en el área o cercana a ella se recomienda contar con un lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos.</i>
Aplicables a infra-estructura (zona de armado y alimentación de cajas a la línea)	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - El área se debe desinfectar, al menos a diario, según indicado en sección 1.7, incluyendo todas las superficies que son utilizadas por varias personas, controles de máquinas, barandas, aplicadores de cintas de sellado o de pegamento, etc.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en las secciones 1.4 y 1.5 • Material de embalaje <ul style="list-style-type: none"> - Mantener siempre protegidos (cubiertos) todos los materiales de empaque y embalaje, para evitar eventual contaminación. - Dar instrucciones para evitar que el material sea manipulado innecesariamente y manejarlo siempre con guantes. - No usar el material que pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. (Ver secciones 1.4.3 y 6.2.8) y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). - Los operadores del área deben estar informados sobre qué hacer en caso de material que se sospeche contaminado o que haya quedado desprotegido.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: Mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, en lo posible sin cambiar de sitio ni de equipo de trabajo. • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6 Medidas de Trazabilidad, e incluir: <ul style="list-style-type: none"> - Registrar ordenadamente a las personas por turno y puesto de trabajo, cuadrilla, equipo que operó, etc., en forma que sea factible efectuar trazabilidad por línea y personas vecinas a cada sitio de trabajo. - Registro y control diario de personal contratista/externo que trabaje en el área (armadores de cajas). - Mantener registro de personas que tienen pase de movilidad, (entregada voluntariamente), para la determinación de riesgos de los grupos, aforos, etc.

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

5.5.1. Medidas de prevención en zona de embalaje

Se entiende como zona de embalaje a aquella área donde se llena y se sella la caja.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz, aunque trabajen solas en esta área. - Lavar las manos y desinfectarlas antes de comenzar su trabajo y antes de manipular cajas con fruta o elementos que forman el pallet y después de usar herramientas o equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, antes de manejar cajas de producto terminado, cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel en sitios de fácil acceso y deben mantenerse siempre abastecidos. - El supervisor o encargado debe verificar que se cumplan todas las medidas de higiene y prevención de COVID. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3 punto 3. <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no sea factible cumplir con distanciamiento físico, se puede instalar separadores. Deben ser de material irrompible y de fácil higienización e instalados en forma que no generen nichos para otros microorganismos. Cuando se instalen separadores se debe cuidar que ellos no interfieran en la ventilación del lugar. A su vez cuando por razones físicas de espacio, tipo de equipos, etc., no sea posible proveer el escudo facial que cubra el rostro completo, además de usar mascarilla. - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo control de calidad, grueos, mantención, etc.
Aplicables a infraestructura (embalaje y palletizaje)	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Dependiendo del lay out de cada planta, colocar pediluvios al ingresar a esta zona. - Se debe desinfectar, al menos a diario, según indicado en sección 1.7, máquinas embaladoras, piso, transportadoras, etc., y todas las superficies que son utilizadas por varias personas. Ej.: pasamanos, puertas, lamas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones, herramientas, etc.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en secciones 1.4 y 1.5. • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Balanzas y otros elementos de trabajo deben ser desinfectados frecuentemente. • Material de embalaje: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje. - Mantener en una zona de resguardo los materiales que no se encuentren protegidos - <i>Idealmente, cubrir (túnel), la transportadora de cajas llenas cuando se encuentre en zonas de alto flujo de personas o cuando existan pasarelas peatonales sobre ellas.</i> - Instruir que las personas no se apoyen innecesariamente sobre el material de embalaje o cajas llenas o vacías o pallets ya armados. - Si considera que material o cajas con producto pudiesen estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc., actuar según secciones 1.4.3 y 6.2.8, y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). - <i>Es recomendable implementar un sistema para prevenir que el material tome contacto con el suelo (zunchos, esquineros).</i>
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, sin cambiar sitio, ni de equipo de trabajo. • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6. <ul style="list-style-type: none"> - Registrar ordenadamente a las personas por turno y puesto de trabajo, cuadrilla, equipo que operó, etc., en forma que sea factible efectuar trazabilidad por línea y personas vecinas a cada sitio de trabajo. - Incluir en el registro, los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área. - Mantener registro de personas que tienen pase de movilidad (entregada voluntariamente), para la determinación de riesgos de los grupos, aforos, etc.

5.5.2. Medidas de prevención en zona de palletizaje

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz. - Lavar las manos y desinfectarlas antes de comenzar su trabajo y antes de manipular cajas con fruta terminada o elementos que forman el pallet y después de usar herramientas o equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo los implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, antes de manejar cajas de producto terminado, cada vez que se saquen durante el turno. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área se debe disponer de dispensadores de alcohol gel, en sitios de fácil acceso y deben mantenerse siempre abastecidos. - El supervisor o encargado debe verificar que se cumplan todas las medidas de higiene y prevención de COVID. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3 punto 3. <ul style="list-style-type: none"> - Cuando no sea factible cumplir con distanciamiento físico, se puede instalar separadores. Se debe analizar si es necesario colocarlos lateralmente o al frente de las personas, lo cual depende de su ubicación en la línea de trabajo. Deben ser de material irrompible y de fácil higienización e instalados en forma que no generen nichos para otros microorganismos. A su vez cuando por razones físicas de espacio, tipo de equipos, etc., no sea posible proveer el escudo facial que cubra el rostro completo, además de usar mascarilla. - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles (control de calidad, grueros, mantención, etc.). • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado debe seguir las indicaciones señaladas en secciones 1.4 y 1.5.
Aplicables a infraestructura (embalaje y palletizaje)	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Dependiendo del lay out de cada planta, colocar pediluvios al ingresar a esta zona. • Desinfección: <ul style="list-style-type: none"> - Se debe desinfectar, al menos a diario, según indicado en sección 1.7: <ul style="list-style-type: none"> - Máquinas embaladoras, piso, transportadoras, etc., y todas las superficies que son utilizadas por varias personas. Ej.: pasamanos, puertas, lamas, botoneras, teléfonos, manillas, instrumentos, mesones, herramientas, etc.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Medidas de prevención hacia el producto y/o material de embalaje	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Balanzas y otras herramientas deben ser desinfectadas frecuentemente. • Material de embalaje: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener siempre protegidos (cubiertos) todos los materiales de empaque y embalaje. - Mantener en una zona de resguardo los materiales que no se encuentren protegidos. - Informar a los operadores del área, las medidas de prevención hacia el producto embalado. - Instruir que las personas no se apoyen innecesariamente sobre el material de embalaje o cajas llenas o vacías o pallets ya armados. - Si considera que material o cajas con producto pudiesen estar contaminados por microgotas de tos, estornudos, etc., actuar según secciones 1.4.3 y 6.2.8, y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). - Verificar el resguardo del producto durante los trayectos entre las zonas de embalaje-prefrios y cámaras de mantención. - <i>Idealmente, cubrir (túnel), la transportadora de cajas llenas cuando se encuentre en zonas de alto flujo de personas o cuando existan pasarelas peatonales sobre ellas.</i> - <i>Es recomendable implementar un sistema para prevenir que el material tome contacto con el suelo (zunchos, esquineros).</i> • Mercado: <ul style="list-style-type: none"> - Infórmese si algún mercado ha efectuado recomendaciones especiales para desinfectar el producto embalado (cajas) y proceder según lo recomendado. Para esta acción se pueden utilizar los ingredientes activos señalados en 1.7 cuidando que el método de aplicación sea tipo neblina o plasma. Esta desinfección se puede hacer en este punto o al momento de cargar los contenedores, lo cual dependerá de la forma o momento de preparación de los pallets en la planta.
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Puestos de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, en lo posible sin cambiar sitio, ni de equipo de trabajo. • Registros: Ver lo indicado en sección 1.6. <ul style="list-style-type: none"> - Registrar ordenadamente a las personas por turno y puesto de trabajo, cuadrilla, equipo que operó, etc., en forma que sea factible efectuar trazabilidad por línea y personas vecinas a cada sitio de trabajo. - Incluir en el registro, los nombres de los operadores de grúa horquilla que trabajan en el área. - Mantener registro de personas que tienen pase de movilidad, (entregada voluntariamente), para la determinación de riesgos de los grupos, aforos, etc.

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

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas sean internas o externas, deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar en forma permanente y obligatoria mascarillas, cubriendo boca y nariz. - Lavar las manos y desinfectarlas antes de comenzar su trabajo y luego, frecuentemente, y después de usar instrumentos o equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo los lápices u otros implementos utilizados y desinfectarlos frecuentemente. - Al usar guantes, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - En el área donde hacen los análisis (mesones en la planta y en laboratorio, salas de inspección), se debe disponer de dispensadores de alcohol gel. - En laboratorio o salas de inspección no deben utilizarse vasos, tazas, platos cubiertos, etc., que sean de uso común. - El control de calidad debe limitar la comunicación a las supervisoras de línea para evitar la comunicación directa con embaladoras o seleccionadoras. • Distanciamiento físico: Aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. Requisitos aplicables a todo el personal, punto 3 y adicionalmente: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben mantener una distancia de al menos un metro entre ellas. Ver sección 1.3 punto 3. Cuando no sea posible, es necesario colocar separadores, por ejemplo en los mesones de análisis si fuese necesario. - Los operadores de laboratorio deben cuidar no situarse frente a frente. - Readecuar las rutas de tráfico o los puntos donde control de calidad hace los análisis o muestreos para evitar al máximo su circulación. - En el laboratorio o salas de inspección, establecer la cantidad máxima de personas que pueden estar en su interior (aforo), lo que dependerá de las dimensiones del recinto, para mantener la distancia física de al menos un metro entre personas.
Aplicables a infraestructura (control de calidad)	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene <ul style="list-style-type: none"> - Si no se puede cumplir la separación de 1 metro entre personas, ya sea hacia los lados o hacia el frente, se deberán utilizar separadores físicos. Deben ser de material irrompible y de fácil higienización e instalados en forma que no generen nichos para otros microorganismos y que no interfieran con la ventilación del sitio. • Ventilación <ul style="list-style-type: none"> - El laboratorio debe contar con buena ventilación ya sea natural o forzada. Si fuese necesario, mejorar su ventilación natural. - Si existen equipos de aire acondicionado, no usarlos en modo de recirculación. Estos equipos se deben inspeccionar y limpiar frecuentemente. La legislación chilena no considera el aire acondicionado como ventilación. <p><i>Cuando sea necesario, por el flujo de las personas, colocar pediluvios al ingresar a esta zona.</i></p>

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

5.7. Medidas de prevención en zona de prefríos y frigoríficos

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar obligatoriamente y en forma correcta la mascarilla cubriendo boca y nariz en forma permanente cubriendo boca y nariz. - Lavar y desinfectar sus manos antes de manipular cajas u otros elementos que forman parte del embalaje o del pallet y después de usar herramientas o equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo lápices u otros implementos y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Usar alcohol gel en sus manos inmediatamente después de recibir documentos de un transportista, valijero, etc - En el área se debe disponer de lavamanos y/o dispensadores de alcohol gel, en sitios de fácil acceso y siempre abastecidos de jabón y/o desinfectante. - Se debe procurar que los transportistas usen sus propios lápices para su firma de documentos y guías. • Distanciamiento físico: En todos los puestos de trabajo aplicar las medidas indicadas en sección 1.3. punto 3 y adicionalmente: <ul style="list-style-type: none"> - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc. - No permitir el ingreso de personal ajeno al área, ya sea de la planta, o externos como transportistas, etc.
Medidas de prevención hacia el producto	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisión de síntomas: <ul style="list-style-type: none"> - El supervisor o encargado del área debe verificar en forma permanente el estado de salud de las personas, incluyendo a quienes no manipulan alimentos y actuar según se señala en sección 1.4. • Medidas de higiene: <ul style="list-style-type: none"> - Esta área debe estar incluida en los programas de desinfección, al menos a diario, según indicado en sección 1.7. - Se debe incluir en la desinfección todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, lamas, transpaletas, botoneras, puertas de cámaras frigoríficas, herramientas, etc. - Si considera que material o cajas con producto pudiese estar contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc., actuar según secciones 1.4.3 y 6.2.8 y limpiar y desinfectar el área. (Ver sección 1.7). • Material de embalaje: <ul style="list-style-type: none"> - Instruir que las personas no se apoyen innecesariamente sobre las cajas con producto.

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Trazabilidad de las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Trazabilidad y puestos de trabajo <ul style="list-style-type: none"> - Seguir lo señalado en sección 1.6. "Medidas de trazabilidad a las personas". - Mantener registro de personas que tienen pase de movilidad, (entregada voluntariamente), para la determinación de riesgos de los grupos, aforos, etc. - Mantener registro de personas que tienen pase de movilidad, (información entregada voluntariamente), para la determinación de riesgos de los grupos, aforos, etc.

5.8. Medidas de prevención en zona de carga de contenedores

Ámbito de medidas preventivas	Medidas preventivas a establecer
Aplicables a las personas	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene para las personas: <ul style="list-style-type: none"> - Todas las personas deben: <ul style="list-style-type: none"> - Usar obligatoriamente y en forma correcta la mascarilla cubriendo boca y nariz en forma permanente cubriendo boca y nariz. - Lavar y desinfectar sus manos antes de manipular cajas u otros elementos que forman parte del embalaje o del pallet y después de usar herramientas o equipos de uso común. - Portar y mantener bajo resguardo lápices u otros implementos y desinfectarlos frecuentemente. - Cuando se usen guantes, de cualquier material, se deben desinfectar antes de ponerlos, cada vez que se saquen. Para ello se puede usar alcohol al 70% u otro desinfectante adecuado. - Usar alcohol gel en sus manos inmediatamente después de recibir documentos de un transportista, valijero, etc. - En el área se debe disponer de lavamanos portátiles (con agua, jabón y toallas desechables de secado de manos) o dispensadores de alcohol gel, los que deben estar siempre abastecidos de desinfectante. - Se debe procurar que los transportistas usen sus propios lápices para su firma de documentos y guías. • Distanciamiento físico: En todos los puestos de trabajo aplicar las medidas indicadas en sección 1.3 punto 3 y adicionalmente: <ul style="list-style-type: none"> - Reducir al máximo el tránsito de personas en esta área, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc. - Transportistas deben permanecer en sus vehículos o tener un área separada para ellos si requieren bajar, en cuyo caso se debe exigir y verificar que cumplan con las medidas indicadas por la empresa (uso de mascarilla, distanciamiento, etc.).

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

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

6.1. Antecedentes

A junio de 2020 la autoridad sanitaria chilena MINSAL, había definido los casos sospechosos, confirmados, probable y contacto estrecho. Sin embargo estas definiciones se modifican de acuerdo a la situación de contagios en el país y también de acuerdo al tipo de variantes del virus.

Dada la naturaleza cambiante de estos conceptos, sus definiciones no se han incluido en esta versión de la Guía.

Es necesario verificar en forma permanente los cambios en los decretos, instructivos y otros documentos legales que emitan las autoridades de Salud, del Trabajo y de Agricultura y actualizar procedimientos y las definiciones en uso con el MINSAL. Se pueden apoyar con los organismos de seguridad laboral, a fin de establecer las medidas necesarias de implementar.

6.2. Plan de contingencia

Cuando en la planta o campo se tenga un caso sospechoso, confirmado o probable, se debe cumplir con un Plan de contingencia, para el cual se dan lineamientos a continuación:

Contenido mínimo plan de contingencia	
6.2.1 ¿Cuándo derivar a un centro de salud?	- Cuando en el interior de la planta o campo se tenga un caso sospechoso, o un confirmado, o un caso probable o contacto estrecho según definido por la autoridad sanitaria.
6.2.2 ¿Dónde llevar a la persona?	- Si la persona presenta un cuadro agudo (ver la última definición de MINSAL), llamar de inmediato a un Servicio de Salud o urgencia. - Disponer de teléfono de los servicios de urgencia. - Casos confirmados, probables o contactos estrechos que defina la autoridad deben cumplir la cuarentena en sus casas o residencias sanitarias, según determine la autoridad.
6.2.3 ¿Dónde aislar a la persona?	- Se debe contar con un área específica, aislada y conocida por todos para recibir a las personas con síntomas de Covid-19, mientras llega la ambulancia o transporte al Centro de Salud respectivo. - Esta área debe contar con buena ventilación y debe contener el mínimo de objetos en su interior.
6.2.4 ¿Quién lo traslada?	- El traslado lo debe hacer preferentemente una ambulancia. - En caso de no estar disponible, debe estar designada por escrito la persona y el vehículo habilitados para trasladar a la persona a un centro asistencial si fuese requerido. - El transporte debe hacerse en un asiento separado al del conductor e idealmente instalar una barrera plástica (lana) que separe completamente ambos asientos y estar equipado con un kit de protección personal (mascarillas y/o protección facial).

6.2.5 Desinfección de áreas	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe efectuar una limpieza y desinfección adicional al programa diario y detallada, incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> - El o las áreas de trabajo de la persona comprometida - Otros sitios donde la persona haya estado en la planta o campo, incluyendo vestidores, baños, casilleros, etc. - La sala o área de aislamiento. - El vehículo de transporte utilizado.
6.2.6 ¿A quién avisar?	<ul style="list-style-type: none"> - Si el diagnóstico efectuado por el centro de salud es positivo, la persona debe efectuar cuarentena de acuerdo a lo que defina la autoridad sanitaria. Se debe avisar a las Autoridades de Salud locales, a SAG y al organismo de seguridad laboral que corresponda.
6.2.7 Trazabilidad	<ul style="list-style-type: none"> - Hacer trazabilidad de la persona diagnosticada para identificar y separar del trabajo a quienes hayan tenido contacto directo con la persona involucrada. Es la autoridad sanitaria quien define qué personas han sido contactos estrechos. - Incluir trazabilidad de la persona diagnosticada en el transporte de personal. - Conocer cuántas personas se encuentran en los grupos de riesgo (Tercera edad, preexistencia de enfermedades respiratorias, cardíacas, embarazadas, inmunodeprimidos, etc.), a fin de considerar las medidas especiales necesarias. - Mantener el registro de catastro de personas que cuenten con Pase de Movilidad (información entregada voluntariamente), o la documentación oficial que la autoridad sanitaria emita.
6.2.8 Producto	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar si el país de destino ha establecido medidas frente a situaciones de esta naturaleza, como por ejemplo, brotes de la enfermedad. - En dicho caso, hacer trazabilidad de aquellos lotes donde pueda haber participado la persona enferma para identificar lotes de producción a segregar según defina SAG, acorde a regulaciones de mercado de destino, si las hay. - Identificar y no utilizar material de embalaje ni despachar las cajas con producto embalado que pudiesen estar posiblemente contaminado por microgotas de tos, estornudos, etc. - El Servicio de Salud tiene la facultad de suspender en forma transitoria una instalación o proceso, hasta la implementación de las medidas correctivas que determine.
6.2.9 Comunicación	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar a las personas de la planta o campo la situación y las medidas de prevención tomadas. (La desinfección efectuada, la situación de la persona comprometida, enfatizar el lavado de manos frecuente, el uso correcto de mascarilla, el distanciamiento físico, el uso de alcohol gel y las medidas de autocuidado). - Nunca informar el nombre de la persona afectada, (excepto a la autoridad cuando lo requiera), pues ello podría tener lugar a problemas legales.
6.2.10 Verificación de síntomas en las personas	<ul style="list-style-type: none"> - Aumentar frecuencia de medición de temperatura y verificación de otros síntomas al resto de las personas.
6.2.11 Registros	<ul style="list-style-type: none"> - Mantener registros firmados de todas las acciones tomadas

6.2.12 Reemplazos	En el caso de operadores de equipos considerados críticos, el plan debe considerar tener reemplazos capacitados.
----------------------	--

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

6.3. Reingreso de personas que cursaron la enfermedad

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

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

7. REGISTROS RECOMENDADOS DE LAS ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN DE COVID-19

Los siguientes registros no son registros obligatorios, pero se recomienda fuertemente su implementación para que la instalación pueda supervisar que está aplicando correctamente las medidas de prevención frente a Covid-19.

Estos registros corresponden a las actividades de prevención desarrolladas en esta guía y aquí se presentan ordenados por tipo de actividad y área de trabajo. Las empresas pueden agregar esta información en registros ya existentes o puede que ya la tengan en sus actuales planillas o sistemas de uso habitual en cuyo caso no es necesario duplicar la información.

7.1. General

Registros generales	
Análisis de riesgo de Covid-19	Según solicitado por la legislación laboral
Registro de capacitación en Covid-19	En cada capacitación que se efectúe - Temas tratados, fecha - Asistentes
Provisión de desinfectante para las manos	Recomendado, a diario. Aproximadamente a mitad de cada turno. Cuando la empresa instale dispensadores de desinfectantes para las manos, es recomendable revisar (tipo check list), que se encuentren debidamente cargados con producto.
Registro de entrega de mascarillas	En varias fiscalizaciones se ha solicitado este registro. Su frecuencia dependerá del tipo de mascarilla que se entregue y cómo se entregue: diaria, semanal, una vez (en caso de mascarilla permanente), etc.
Registros de salud	Cada caso. Si bien haberse vacunado y tener pase de movilidad no son requisitos obligatorios, es recomendable tener un registro de las personas que cuentan con ellos y que voluntariamente lo declaren. Ello permitirá elaborar de mejor forma el análisis de riesgos de Covid-19 solicitado por la legislación.
Registros de capacitación en temáticas Covid-19	Frecuencia: En cada capacitación Incluir: - Los temas de capacitación indicados en la sección 1.5 de esta guía. - El registro de capacitación del plan de emergencia, que ha sido solicitado en algunas fiscalizaciones, para evidenciar que en dicho plan se han incluido las medidas preventivas de Covid19, ante por ejemplo, una evacuación. - El registro de capacitación a las personas encargadas de efectuar la desinfección diaria de cada área.

Contratistas	Registro de entrega del Reglamento de Contratistas, que incluya temas preventivos de Covid-19, o al menos que se indique la obligación de cumplir con el protocolo Covid-19 de la empresa. En fiscalizaciones se ha dado conformidad con el registro de entrega de un ejemplar al contratista, más una charla al personal, que debe quedar registrada. No ha sido necesaria la entrega física del reglamento de contratista a cada trabajador del contratista.
Registros de casos de Covid-19 en el sitio	Cada caso <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de la persona afectada - Sitio al que fue derivada - Fecha

7.2. Registros recomendados para campos

7.2.1. Transporte de personas	
Trazabilidad de las personas	Diario: <ul style="list-style-type: none"> - Listado de pasajeros asignados por bus o furgón - Conductor - Ruta del bus o furgón
Desinfección	Diario o por viaje. <ul style="list-style-type: none"> - Registro de desinfección del vehículo. Si el transporte es un servicio externo, verificarlo

7.2.2. Ingreso al campo	
Personas que trabajan en el campo	Diario: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Verificación de síntomas
Personas externas al campo, visitas, transportistas, contratistas, etc.	En cada ingreso: <ul style="list-style-type: none"> - Hora de ingreso y de salida - Nombre, dirección, teléfono de contacto. De dónde viene - Temperatura - Declaración de salud - Verificación de síntomas

7.2.3. Cosecha, manejo en verde, embalaje en campo	
Trazabilidad de las personas	Diario: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas por cuadrilla o por puesto de trabajo. Embaladores - Verificación de estado de salud
Desinfección de equipos, herramientas, tractores, puestos de embalaje, baños.	Cada vez. Al menos diario: <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.

7.2.4. Zona de acopio, palletizaje y despacho de producto	
Trazabilidad de las personas	<p>Diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas por cuadrilla o por puesto de trabajo. Embaladores - Verificación de estado de salud
Desinfección de equipos, herramientas, tractores, transpaletas, baños, etc.	<p>Cada vez. Al menos diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.
Transportistas y peonetas.	<p>En cada ingreso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre, dirección, teléfono de contacto. De dónde viene - Temperatura - Declaración de salud - Verificación de síntomas

7.2.5. Cocina o comedores	
Trazabilidad	<p>En cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personas por turno de almuerzo o colación <p>Diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personas presentes en la cocina o preparación de alimentos
Desinfección. Muros, piso, sillas o bancas, mesones, hornos, refrigeradores, puertas, etc.	<p>Cada vez. Al menos diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o lugares desinfectados, persona que efectuó la labor.

7.2.6. Colectivos	
Trazabilidad de las personas	<p>Diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas usuarios de cada habitación
Desinfección de habitaciones, baños, cocina, refrigeradores, etc.	<p>Cada vez. Al menos diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.

7.3. Registros recomendados para packing predial

7.3.1. Transporte de las personas	
Trazabilidad de las personas	Diario: <ul style="list-style-type: none"> - Listado de pasajeros asignados por bus o furgón - Conductor - Ruta del bus o furgón
Desinfección de habitaciones, baños, cocina, refrigeradores, etc.	Cada vez. Al menos diario: <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado
Desinfección	Diario o por viaje: <ul style="list-style-type: none"> - Registro de desinfección del vehículo. Si el transporte es un servicio externo, verificarlo.

7.3.2. Ingreso al sitio del packing	
Personas que trabajan en el packing	Diario: <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Verificación de síntomas
Personas externas al packing, visitas, transportistas, contratistas, etc.	En cada ingreso: <ul style="list-style-type: none"> - Hora de ingreso y de salida - Nombre, dirección, teléfono de contacto. De dónde viene - Temperatura - Declaración de salud - Verificación de síntomas

7.3.3. Recepción de fruta, gasificación	
Trazabilidad de las personas	Diario: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas por cuadrilla o por puesto de trabajo. Embaladores - Verificación de estado de salud
Desinfección de equipos, herramientas, superficies, tractores, etc.	Cada vez. Al menos diario: <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.
Transportistas y peonetas.	En cada ingreso: Nota Si es un transportista interno del campo o empresa, se puede registrar una vez al día. Si ha sido registrado en el ingreso general, no es necesario repetir. <ul style="list-style-type: none"> - Hora de ingreso y de salida - Nombre, dirección, teléfono de contacto. De dónde viene - Temperatura - Declaración de salud - Verificación de síntomas

7.3.4. Área de embalaje	
Trazabilidad de las personas	<p>Diario o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Verificación de síntomas <p>En algunas empresas lo anterior se verifica y registra al ingreso. No es necesario repetir.</p> <p>Además registrar en forma diaria o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas por puesto de trabajo - Embaladores - Verificación de estado de salud
Desinfección de equipos, líneas herramientas, superficies de alto contacto, baños, pisos.	<p>Cada vez. Al menos diario</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.

7.3.5. Zona de armado de cajas y preparación de material de embalaje	
Trazabilidad de las personas	<p>Diario o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Verificación de síntomas <p>En algunas empresas lo anterior se verifica y registra al ingreso. No es necesario repetir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas por puesto de trabajo - Verificación de estado de salud
Desinfección de equipos, líneas herramientas, superficies de alto contacto, baños, pisos.	<p>Cada vez. Al menos diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.
Protección del material de embalaje	<p>Diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de condición de resguardo o protección del material de embalaje en preparación o ya preparado.

7.3.6. Zona de palletizaje	
Trazabilidad de las personas	<p>Diario o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Verificación de síntomas - En algunas empresas lo anterior se verifica y registra al ingreso. No es necesario repetir. - Nombre de las personas por puesto de trabajo. - Verificación de estado de salud.
Desinfección de equipos, líneas de transportes, herramientas, baños, pisos, superficies de alto contacto con las personas, superficies de alto contacto con las cajas de producto.	<p>Cada vez. Al menos diario</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.

Protección del material de embalaje	Diario: - Revisión de condición de resguardo o protección del material de embalaje en preparación o ya preparado.
Protección de las cajas de producto terminado	Diario: - Revisión de condición de resguardo o protección de las cajas del producto preparado.

7.3.7. Despacho de producto a frigorífico o a puerto	
Trazabilidad de las personas internas	Diario o cada turno: - Temperatura. - Verificación de síntomas. En algunas empresas lo anterior se verifica y registra al ingreso. No es necesario repetir. - Nombre de las personas por cuadrilla o puesto de trabajo. - Verificación de estado de salud.
Trazabilidad de las personas externas Transportistas y peonetas.	En cada ingreso: Nota Si es un transportista interno del campo o empresa, se puede registrar una vez al día: - Nombre, dirección, teléfono de contacto. De dónde viene. - Temperatura. - Declaración de salud. - Verificación de síntomas.
Desinfección de líneas de transportes, herramientas, traspaleas, horquillas, baños, superficies de alto contacto con las personas, superficies de alto contacto con las cajas de producto, etc.	Cada vez. Al menos diario - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.
Desinfección de cajas antes de cargar contenedor	Para la RP China u otros mercados donde sus autoridades recomienden la desinfección de los pallets antes de cargar Frecuencia: En cada carga de contenedor, registrar: - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.

7.3.8. Cocina o comedores	
Trazabilidad	En cada turno: - Personas por turno de almuerzo o colación Diario: - Personas presentes en la cocina o preparación de alimentos.
Desinfección. Muros, piso, sillas o bancas, mesones, hornos, refrigeradores, puertas, etc.	Cada vez. Al menos diario: - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o lugares desinfectados, persona que efectuó la labor.

7.3.9. Oficinas y otras áreas de uso común	
Trazabilidad de las personas	Se asume que las personas ya han sido registradas, y su temperatura y condición de salud verificadas al ingreso al sitio Si no es así, se debe verificar lo señalado en "Ingreso al sitio del packing".
Desinfección. Puestos de trabajo, superficies de alto contacto, baños, cocinas, etc.	Cada vez. Al menos diario: - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o lugares desinfectados, persona que efectuó la labor.

7.4. Registros recomendados para planta frutícola

7.4.1. Transporte de las personas	
Trazabilidad de las personas	Diario: - Listado de pasajeros asignados por bus o furgón. - En algunos casos se registra el nombre de la persona por asiento, lo cual es recomendable. - Conductor. - Ruta del bus o furgón.
Desinfección	Diario o por viaje: - Registro de desinfección del vehículo. Si el transporte es un servicio externo, verificarlo.

7.4.2. Ingreso al sitio de la planta frutícola	
Personas que trabajan en la planta	Diario: - Temperatura - Verificación de síntomas.
Personas externas a la planta, visitas, transportistas, contratistas, etc.	En cada ingreso: - Hora de ingreso y de salida. - Área o zona o persona a la que visita - Nombre, dirección, teléfono de contacto. De dónde viene. - Temperatura - Declaración de salud. - Verificación de síntomas.

7.4.3. Recepción de fruta	
Trazabilidad de las personas.	<p>Diario o por turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas en la sección. - Verificación de estado de salud.
Desinfección de equipos, herramientas, mesones, instrumentos de medición, etc.	<p>Cada vez. Al menos diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.
Transportistas y peonetas.	<p>En cada ingreso: En algunas empresas esto se verifica y registra al ingreso general a la planta No es necesario repetir).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre, dirección, teléfono de contacto. De dónde viene. - Temperatura. - Declaración de salud. - Verificación de síntomas.

7.4.4. Área de embalaje	
Trazabilidad de las personas.	<p>Diario o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura. - Verificación de síntomas. <p>En algunas empresas esto se verifica y registra al ingreso general a la planta. No es necesario repetir.</p> <p>Además registrar en forma diaria o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas por línea y puesto de trabajo - Embaladores por línea y puesto de trabajo - Verificación de estado de salud.
Desinfección de equipos, líneas herramientas, superficies de alto contacto, baños, pisos.	<p>Cada vez. Al menos diario o una vez por turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.

7.4.5. Zona de armado de cajas y preparación de material de embalaje	
Trazabilidad de las personas.	<p>Diario o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Verificación de síntomas <p>En algunas empresas lo anterior se verifica y registra al ingreso. No es necesario repetir.</p> <p>Además registrar en forma diaria o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas por puesto de trabajo. - Verificación de estado de salud.
Desinfección de equipos, líneas herramientas, superficies de alto contacto con las personas, superficies de alto contacto con el material, baños, pisos.	<p>Cada vez. Al menos por cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.

Protección del material de embalaje	<p>Diario: Al menos por cada turno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de condición de resguardo o protección del material de embalaje que esté en preparación o ya preparado.
-------------------------------------	---

7.4.6. Zona de palletizaje	
Trazabilidad de las personas.	<p>Diario o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Verificación de síntomas <p>En algunas empresas lo anterior se verifica y registra al ingreso. No es necesario repetir.</p> <p>Además registrar en forma diaria o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas por puesto de trabajo. - Verificación de estado de salud.
Desinfección de equipos, líneas de transportes, herramientas, baños, pisos, superficies de alto contacto con las personas, superficies de alto contacto con las cajas de producto.	<p>Cada vez. Al menos diario o por turno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.
Protección de las cajas de producto terminado.	<p>Diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de condición de resguardo o protección de las cajas del producto preparado.

7.4.7. Despacho de producto	
Trazabilidad de las personas internas.	<p>Diario o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Verificación de síntomas <p>En algunas empresas lo anterior se verifica y registra al ingreso. No es necesario repetir.</p> <p>Además registrar en forma diaria o cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de las personas por cuadrilla o puesto de trabajo. - Verificación de estado de salud.
Trazabilidad de las personas externas: Transportistas y peonetas.	<p>En cada ingreso: Nota Si es un transportista interno del campo o empresa, se puede registrar una vez al día:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre, dirección, teléfono de contacto. De dónde viene. - Temperatura. - Declaración de salud. - Verificación de síntomas.
Desinfección de líneas de transportes, herramientas, traspaleas, horquillas, superficies de alto contacto con las personas, superficies de alto contacto con las cajas de producto , baños, etc.	<p>Cada vez. Al menos diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.

Desinfección de cajas antes de cargar contenedor.	<p>Para la RP China u otros mercados donde sus autoridades recomienden la desinfección de los pallets antes de cargar.</p> <p>Frecuencia: En cada carga de contenedor, registrar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o sitio desinfectado, persona que efectuó la labor.
---	--

7.4.8. Casinos	
Trazabilidad	<p>En cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personas por turno de almuerzo o colación. - Idealmente, registro de puestos en las mesas. <p>Diario o en cada turno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personas presentes en la cocina o preparación de alimentos .
Desinfección. Muros, piso, sillas o bancas, mesones, hornos, refrigeradores, puertas, dispensadores, etc.	<p>Cada vez. Al menos diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o lugares desinfectados, persona que efectuó la labor.

7.4.9. Oficinas y otras áreas de uso común	
Trazabilidad de las personas	<p>Se asume que las personas ya han sido registradas, y su temperatura y condición de salud verificadas al ingreso al sitio</p> <p>Si no es así, se debe registrar lo señalado en "Ingreso al sitio del packing"</p>
Desinfección. Puestos de trabajo, superficies de alto contacto, baños, cocinas, casilleros, duchas. etc.	<p>Cada vez. Al menos diario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de desinfección, producto utilizado, equipos o lugares desinfectados, persona que efectuó la labor.

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



