



ORGANISMO INTERNACIONAL REGIONAL
DE SANIDAD AGROPECUARIA

Lineamientos para la prevención de la pandemia COVID-19 en las cadenas de producción agrícola



AÑO INTERNACIONAL DE LA
SANIDAD VEGETAL
2020

ORGANISMO INTERNACIONAL REGIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA Dirección Regional de Sanidad Vegetal

I. Introducción

El virus COVID-19 ha sido declarado pandemia y la principal emergencia de salud pública en todo el mundo por la Organización Mundial para la Salud (OMS). La afectación del virus en la población de México, Centroamérica y la República Dominicana va en aumento y, en determinado momento, puede poner en riesgo la producción de alimentos requerida por los consumidores.

Según FAO se considera que los hogares están en una situación de seguridad alimentaria cuando sus miembros disponen, de manera sostenida, de alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas. Es por ello que los países miembros del OIRSA han orientado sus esfuerzos para que la población mantenga este grado de seguridad. Esto conlleva a que la producción de alimentos se convierta en uno de los mayores desafíos en estos momentos de combate al COVID-19.

Los productores agrícolas y el entorno productivo de la región necesitan conocer las medidas de prevención y/o mitigación ante esta enfermedad, para seguir produciendo alimentos, de manera segura y minimizando los riesgos de contagio.

II. Dirigido a

Productores agrícolas, trabajadores agropecuarios, transportistas, comercializadores, exportadores y demás actores en las diferentes cadenas productivas; como pilar fundamental en la producción y comercialización de alimentos y que con su esfuerzo incansable contribuyen a la seguridad alimentaria de los países de la región en estos momentos de adversidad.

III. Propósitos

- Apoyar a los países miembros del Organismo brindando información para que se conozca sobre el contagio, diseminación y prevención de muertes por COVID-19 en las zonas rurales donde se desarrollan actividades agrícolas para la producción de alimentos.
- Proporcionar medidas para que se elaboren protocolos para prevenir la infección por COVID-19 en las unidades productivas agrícolas, comercializadores, exportadores, centros de acopio, transportistas, mercados, ferias de agricultores y demás actores en las cadenas productivas.
- Divulgar información relevante para medidas preventivas individual y colectiva de la infección por COVID-19 en los agricultores.



IV. Recomendaciones generales

1. Lavar las manos con agua y jabón hasta la muñeca, restregando también las partes internas de las uñas; con un tiempo mínimo de 20 segundos
2. Usar gel desinfectante o alcohol al 70% para limpiar las manos antes de tocarse la nariz, ojos y boca.
3. Al toser y estornudar, taparse el rostro con la parte interna del codo.
4. Evitar multitudes: almuerzos y pagos deben de ser realizados de manera escalonada a lo largo del día o semana.
5. Usar mascarilla de manera permanente en el lugar de trabajo.
6. Evitar tocarse nariz, ojos y boca hasta lavarse las manos.
7. Mantener distancia mínima de dos metros entre personas.
8. Limpiar con alcohol los objetos que se tocan frecuentemente en las actividades del día.
9. Evitar saludar de mano o con beso en la mejilla.
10. No se deben compartir botes con agua, vasos, cubiertos y otros objetos de uso personal.
11. Para las actividades laborales procurar usar una camisa manga larga, recogerse el pelo, no llevar aretes, pulseras, anillos o la menor cantidad de accesorios posibles.



1



6



2



7



3



8



4



9



5



10



11

V. Recomendaciones para la entrada en la propiedad o finca productora agrícola

Las medidas que se detallan son recomendaciones para que se pueda organizar e implementar un protocolo de bioseguridad para el ingreso de personas y medios de transporte a la propiedad o finca agrícola.

- Realizar registro de ingresos de personas a la finca.
- Los medios de transporte (tractores, camiones, autobuses y pickp-ups) deben ser desinfectados a la entrada y salida de la finca y circular lo menos posible dentro de la propiedad.
- El número de personas transportadas debe ser la mitad de la capacidad del vehículo, con el objetivo de mantener una distancia mínima de 2 metros entre las personas.
- En el caso del uso de motocicletas es recomendado que no se transporten dos personas durante la pandemia debido a la proximidad del conductor con el pasajero.
- Identificar personas con algún tipo de resfrío, gripa o fiebre entregarles mascarilla y en la medida de lo posible, ubicarlos separados de los sanos y remitirlo a un centro de salud.
- Disponer de agua y jabón para que los empleados laven sus manos al llegar a la propiedad. También se les puede ofrecer alcohol en gel al 70 % y hacer entrega de mascarillas N95 o de otro tipo.
- Si son empleados de la finca estos deben tener un estacionamiento aislado de la propiedad y con facilidades de bioseguridad a su ingreso.
- Mantener en buen estado las cercas y las puertas o portones cerrados, con el fin de prevenir el acceso no autorizado de personas.
- Restringir el acceso de visitas a la finca.



VI. La desinfección de vehículos será realizada de la siguiente forma:

Con el conocimiento de que los medios de transporte constituyen un factor de riesgo en el contagio para las personas y la diseminación del COVID 19, se sugieren las medidas siguientes:

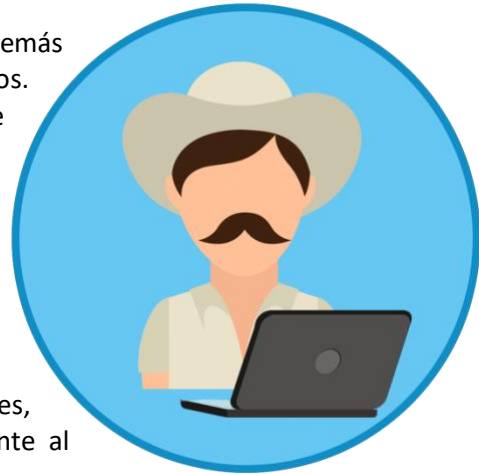


- Los desinfectantes que pueden utilizarse son: amonio cuaternario, cloro; en concentración mínima de 1% o peróxido de hidrogeno (agua oxigenada) en concentración de 1% diluido en agua potable, así como cualquier otro recomendado por la autoridad competente.
 - Si la finca cuenta con rodiluvio, retirar todo el sucio de las llantas y carrocería del medio de transporte; siendo de preferencia un lavado previo al tratamiento.
 - Para autobuses que transportan empleados, es necesario realizar desinfección general antes y después de cada viaje, higienizar todas las partes que serán tocadas, como el volante, palanca, manecillas y sujetadores de mano. Durante el transporte de pasajeros, las ventanas deben permanecer abiertas para facilitar la circulación del aire. Esto bajo el concepto “entra limpio y salga limpio”.
- Tractores y cosechadoras: realizar la sanitización de todas las partes que serán tocadas, como volantes, palanca y manecillas. Esta desinfección debe ser realizada siempre antes y después de cada utilización, bajo el concepto “entra limpio y salga limpio”.
- La persona que realiza la sanitización de los autobuses debe utilizar su EPP (Equipo de Protección Personal) adecuado: guantes, mandil o delantal plástico y mascarilla PPF2 o N95. Para esto, se recomienda utilizar una bomba de mochila y una servilleta de limpieza. Partes como volantes, palanca y manecillas deben de limpiarse con servilletas húmedas con el producto indicado.
- Utilizar guantes de hule, mandil o delantal plástico, mascarilla, bomba de mochila o un paño de limpieza; Si se cuenta con motobomba o arcos sanitarios es más efectivo el tratamiento.



VII. Recomendaciones para el personal administrativo y logístico en las unidades productivas

- Evitar la aglomeración dentro de la oficina y campo, además del tránsito innecesario de personas en lugares cerrados.
- En áreas sociales como el comedor, debe mantenerse una distancia de 2 metros entre empleados y reducir la capacidad del local a la mitad durante los tiempos de alimentación, se debe mantener puertas y ventanas abiertas para facilitar la circulación de aire. No se debe compartir objetos de uso personal, como cubiertos, vasos y otros. Es necesario lavar las manos antes y después de servirse los alimentos.
- Dividir horarios a manera de segmentar los trabajadores, procurando contar con un pediluvio con desinfectante al ingreso del comedor, asimismo con gel desinfectante.
- Facilitar agua y jabón para que los empleados laven sus manos antes de subirse a los autobuses y regresen a sus casas. También se puede facilitar alcohol en gel. Evitar sentarse a lado de otro empleado pues es muy importante mantener una distancia de 2 metros de la persona. Asimismo, que el medio de transporte no rebase la mitad de su capacidad.
- Informar a los empleados dónde están ubicados los insumos desinfectantes y áreas de lavado de manos.
- Establezca horarios de entrada y salida a las instalaciones y áreas de la finca, tomando en cuenta las regulaciones de movilización establecida por la Autoridad Competente.
- Definir un sitio estratégico del lugar de trabajo, para disponer de agua y jabón para hacer la rutina del lavado de manos durante la jornada.
- Recibir los insumos agropecuarios y demás elementos en la entrada de la finca y desinfectar los empaques.
- Instalar medidas de limpieza y desinfección al ingreso, y cambio de calzado y de ropa, antes de salir para sus casas y/o habitaciones.
- En el desarrollo de las actividades, organizar grupos pequeños de trabajo (preferiblemente inferior a cinco personas), y en los espacios donde se compartan labores conservar siempre una distancia mínima de dos (2) metros entre persona, de tal manera que se minimice el contacto entre los trabajadores, salvo regulación de las autoridades del país específica para estos casos.
- Establezca áreas donde los empleados tomen los alimentos, establezca horarios de almuerzo por turnos o proporcione espacio adicional para aumentar el distanciamiento de empleados.
- Los sanitarios de los empleados deben ser aislados en un ambiente bien ventilado, higienizado diariamente y con disponibilidad de agua y jabón para lavar las manos y partes expuestas.
- Deben ser higienizadas o sanitizadas las máquinas y equipos de cosecha cuando fuesen realizados los cambios de operadores.



- Realizar un seguimiento de la evolución del virus en su comunidad y seguir las recomendaciones de las autoridades correspondientes.
- En caso de que alguno de los trabajadores manifieste signos de gripa con temperatura y malestares de cuerpo, se debe aislar y comunicarlo al Ministerio de Salud.
- El dueño de la finca, o en su defecto el encargado de la misma, debe emitir una constancia a los trabajadores, en el que se identifique su calidad de trabajador de la finca para que pueda presentarse ante las autoridades en caso de ser requerido.
- Los grupos vulnerables o de alto riesgo tales como personas con condiciones de salud especial, enfermedades preexistentes o adultos mayores (mayores de 60 años deben estar en aislamiento preventivo), no deben hacer parte del grupo de trabajo durante la emergencia.
- Realizar un seguimiento de la evolución del virus en su comunidad y seguir las recomendaciones de las autoridades correspondientes.
- Restringir el ingreso de profesionales del sector agrícola ajenos a la finca durante la contingencia, procurando establecer comunicación por otros medios como vía celular.
- Priorización de actividades: minimizar o suspender las labores mantenimiento que no sean vitales.

VIII. Recomendaciones generales para trabajo en campo

8.1 Medidas para el trabajador de la unidad productiva agrícola



Lo que se debe evitar:

- Compartir elementos de protección personal, como guantes, sombreros, máscaras, gorros, cachuchas entre otros, debido a que son objetos en los que puede permanecer el virus.
- Compartir los recipientes donde se consumen alimentos o bebidas.
- Compartir herramientas, materiales o insumos durante la jornada de trabajo.
- Coincidir con los compañeros a la hora de cargar o descargar productos, asignando la cantidad mínima necesaria para esta labor.
- Compartir herramientas, materiales o insumos durante la jornada de trabajo.



Lo que se debe garantizar:

- Disponer siempre de agua y jabón para lavarse las manos frecuentemente.
- Mantenga las medidas de lavado de manos frecuente en su hogar.
- Durante las jornadas en campo, en tiempo de descanso y comidas mantener una distancia mínima de dos metros con tus compañeros.
- Informar si tiene síntomas de gripa o resfriado y si se presenta esta situación debe quedarse en casa en aislamiento preventivo hasta que pasen los síntomas. Si los síntomas se relacionan con COVID-19 debe informar a la autoridad de salud más cercana para la aplicación de los protocolos de salud establecidos para estos casos.

8.2 Medidas de limpieza y desinfección de herramientas y equipos de campo

- Asignar un responsable para que organice las medidas de limpieza y desinfección y lleve registros de uso y desinfección de equipos y herramientas.

¿Qué debe desinfectar?

- Cada herramienta utilizada en la labor, incluir el mango o zona que entra en contacto con las manos.
- De ser posible desinfecte los delantales y guantes mediante lavado con una solución de hipoclorito de sodio al 1.0%

¿Qué debe lavar?

- Si se utilizan delantales y/o guantes plásticos, éstos deben lavarse con agua y jabón a diario.
- Use el lavado a presión o agua caliente para retirar la mayor cantidad de tierra y/o restos de plantas en mesas, cuchillas de tijeras o herramientas de corte. Esto evitará la contaminación cruzada, que es la que se genera cuando pasan microorganismos de alimentos, superficies o elementos de manipulación contaminados a otros alimentos que no lo están.

¿Qué otras acciones se deben hacer?

- Si utiliza elementos desechables éstos deben ser descartados a diario y no reutilizados.
- Disponga los residuos resultantes en bolsas cerradas y en las canecas o recipientes debidamente tapados para mayor seguridad de basura con tapa.
- Evitar la contaminación cruzada entre las áreas, encargar un solo responsable para la entrega de insumos y herramientas.

8.3 Medidas preventivas en almacenes, bodegas, oficinas, talleres y dormitorios de trabajadores temporales (jornaleros)

- Para cada zona de trabajo se debe asignar un responsable, encargado de velar por el cumplimiento de las medidas preventivas y procurar que los trabajadores no utilicen las zonas que no les corresponden ni realicen actividades no asignadas.
- Realizar la limpieza y desinfección diaria de superficies de trabajo como mesas, escritorios, gabinetes, apoyabrazos y teléfonos.



- Área con ventilación: mantener ventanas y puertas abiertas para asegurar el flujo de aire y mantener aireadas habitaciones y zonas de descanso.
- Durante la limpieza de alojamientos y habitaciones, poner al sol cobijas, almohadas y colchones.
- Reforzar la limpieza y desinfección de habitaciones, baños, áreas comunes de alojamientos y superficies.
- Limpie en una sola dirección sin repasar la superficie.
- Lávese las manos antes y después de la limpieza con agua y jabón. Además, y de ser posible, usar alcohol gel desinfectante o alcohol al 70%.
- Siga las instrucciones y recomendaciones establecidas en las etiquetas y si se dispone de las hojas de seguridad o ficha técnica de los productos de limpieza y desinfección usados para las actividades.

8.4 Medidas de refuerzo en la limpieza de las instalaciones y zonas de contacto

- Antes de ingresar a las zonas donde toma sus alimentos asegurarse de lavar sus manos con suficiente agua y jabón o utilice alcohol en gel antes de consumir los alimentos.
- Limpiar diariamente con agua y jabón las mesas y sillas al igual que el piso y paredes de cocinas y/o lugares donde se toman los alimentos.
- Establecer medidas de limpieza y desinfección frecuentes para los vehículos e identificar zonas en la que se pueda hospedar el virus tales como: bodegas, baños, áreas de alimentación, portería, entre otros.
- Establecer turnos de almuerzo y uso de las zonas de descanso (zonas que deben ser desinfectadas con frecuencia).
- Identifique un espacio para la generación y manejo de residuos sólidos, donde asigne un responsable para la recolección y entrega a la empresa de aseo del municipio o zona.



IX. Lineamientos para evitar contagios del covid-19 en centros de acopio, mercados y cadenas de comercialización (puntos de compra y venta) de productos agrícolas

En virtud de que, en los mercados, centros de acopio y puntos de venta, existe aglomeración de personas y estas se convierten en lugares de un riesgo alto de contagio por lo que se debe de identificar estrategias de prevención en estos puntos, tomando en cuenta los siguientes lineamientos:

- Disponer de agua potable continua y accesible para el lavado regular de manos con jabón antes y después de tocar frutas y verduras.
- Evitar tocarse los ojos, nariz y boca con las manos, y cualquier contacto con animales enfermos o productos de animales estropeados.
- Evitar estrictamente todo contacto con animales que pudieran circular dentro o alrededor del mercado (perros y gatos callejeros, roedores, aves u otros).
- Evitar el ingreso a los centros de comercialización de animales, así como personas vulnerables de la tercera edad o con problemas respiratorios, además de mantener una distancia social de 2 metros entre personas.
- Desinfección exhaustiva antes, durante y después, del desarrollo de la colecta de productos en los mercados; a todo vehículo que ingrese, así como de las instalaciones de la misma.
- Proveer de gel desinfectante o alcohol al 70% a todo el personal de mercados o centros de acopio o venta de productos y se masifique su uso entre los asistentes.
- Entre las recomendaciones de la OMS para prevenir la propagación de la infección entre personas se encuentran lavarse regularmente las manos, cubrirse la boca y nariz con el codo al toser y estornudar, y evitar todo contacto con cualquier persona que muestre síntomas de enfermedad respiratoria como tos o estornudos



X. Acciones de prevención en los hogares de los productores agrícolas y consumo seguro de alimentos

- Si tiene oportunidad, seleccione parte de su finca o patio e integra otros cultivos básicos para mantener a la familia en los períodos de pandemia.



- Prepara medios básicos para conservar tus productos o bien los alimentos, para que no se pierdan.
 - Si tiene oportunidad, forme su propia red de distribución de su producto y si es posible procesarlo lo más que se pueda.
 - Forme su propia red de comunicación en su teléfono con vecinos y familiares para evaluar o prevenir el COVID-19, si tiene un familiar médico integrarlo será muy importante.
 - Elaboren los perfiles de riesgo en su comunidad: adultos mayores, personas con enfermedades crónicas, entre otras.
 - Formen anillos de bioseguridad al entrar a su comunidad, al entrar a su casa y al entrar a su finca
 - Intenta no pagar en efectivo, en caso de usarlo, debe desinfectar sus manos, las tarjetas de crédito también deben desinfectarse.
- Cada vez que traiga alimentos del exterior, bolsas costales y sobre todo antes de meterlo al refrigerador, debe desinfectarlos o lavarlos.
- Al volver a casa, intente no tocar nada ni a nadie, también quítese los zapatos, ropa y accesorios; desinfecte el calzado y meta la ropa en una bolsa para lavar. Por último, dúchese y, si no puede, lave todas las partes expuestas.
- Prepare un plan de emergencia para su familia o comunidad en caso de aparecer un brote. Es conocido que incluso en las áreas/países donde se hayan reportado casos de coronavirus, los alimentos pueden consumirse de forma segura, si se cocinan y se manipulan correctamente durante su preparación.
- En el caso de cárnicos es fundamental que provengan de centros autorizados por la agencia de regulación, control sanitario u autoridades pertinentes.
- La carne cruda, la leche o los órganos de los animales deben manipularse con precaución para evitar una posible contaminación transversal con alimentos crudos.
- La carne procedente de animales sanos, preparada y cocinada correctamente, es apta para el consumo humano.
- Animales enfermos o especies que hayan muerto a causa de alguna enfermedad no deben consumirse bajo ninguna circunstancia.
- Usar distintas tablas de cortar y cuchillos al manipular carnes crudas y alimentos cocinados, procurando su lavado frecuente.
- Lavarse las manos antes, mientras y después de haber manipulado alimentos.



XI. Consideraciones para vigilancia fitosanitaria

Bajo la premisa de que todas las medidas de riesgo para COVID-19 están orientadas a la desinfección de medios de transportes, sanitización de espacios de trabajo y aseo personal de los trabajadores, es muy probable que las instancias de vigilancia fitosanitaria de los Ministerios o Secretarías de Agricultura de los países miembros de OIRSA pudiesen experimentar una mejora de las condiciones de plagas en las fincas donde se implementen esas medidas. En tal sentido sería conveniente que se implemente la corrida de encuestas fitosanitarias que permita medir ese impacto para ser capitalizado como una experiencia positiva para extrapolarse a eventos fitosanitarias de plagas.



Bibliografía consultada

Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19): orientaciones para el público. Organización Mundial de la Salud (OMS). Marzo 2020. Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

COVID-19: Cómo prevenir el contagio por coronavirus en las fincas cafeteras. quecafe.info marzo, 2020. Disponible en: <https://quecafe.info/covid-19-como-prevenir-contagio-coronavirus-fincas-cafeteras/>

Coronavirus: Prevención en el área rural. Federación de Agricultura y Pecuaria del Estado de Minas Gerais, Brasil. Marzo 2020.

Plan nacional para la preparación y respuesta ante la intensificación de la influenza estacional o ante una pandemia de influenza. Secretaría de Salud. México. Disponible en: http://www.cenaprece.salud.gob.mx/programas/interior/emergencias/descargas/pdf/Plan_Nacional_Influenza.pdf

Protocolo de actuación AGRO frente al coronavirus (COVID-19). PROEXPORT. Murcia España. Abril 2020. Disponible en: <https://www.proexport.es/coronavirus/protocolo-coronavirus/>

Protocolo de Recomendaciones para el Sector Agroproductivo. Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, Ecuador. Marzo 2020.

COVID-19 e Inocuidad Alimentaria: Orientación para empresas del sector alimentario orientaciones provisionales. OPS, PANAFTOSA y FAO - 7 de abril de 2020. Disponible en <http://www.cvpconosur.org/wp-content/uploads/2020/04/Guia-Covid-19-PANAFTOSA-Esp.pdf>

