

PROCOLO

**Lineamientos para la prevención
COVID-19 e Inocuidad de los
Alimentos**

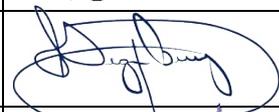
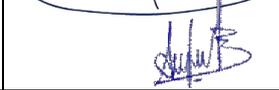
MTT6-LIA

[Versión 1.2]

AÑO 2020

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 1 de 23

REGISTRO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Acción	Nombre / Cargo	Institución	Firma y Fecha
Elaborado por:	Andrés Arens Hidalgo Viceministro de Acuicultura y Pesca	Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca	 Firmado electrónicamente por: ANDRES ARENS
Revisado por MTT6:	Cecilia Peña	Ministerio de Trabajo	 Firmado electrónicamente por: MARIA CECILIA
	Nicole Bonifaz	Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca	
	David Segovia	Corporación Financiera Nacional	
	Eduardo Pereira	BANECUADOR B.P.	
	Carmita Rodríguez	Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria	 Firmado electrónicamente por: CARMITA JAQUELINE RODRIGUEZ PAREDES
	Gabriela Rojas	Ministerio de Turismo	 Firmado electrónicamente por: GABRIELA ANDREA ROJAS GARCES
	Marlon Acosta	Ministerio de Agricultura y Ganadería	
	Sebastián Insuasti	Ministerio de Cultura y Patrimonio	ROBERTO SEBASTIAN INSUASTI MORETA Firmado digitalmente por ROBERTO SEBASTIAN INSUASTI MORETA Fecha: 2020.07.13 21:38:14 -05'00'
Revisado por:	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria		
	Xavier Quintero	Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria	 Firmado electrónicamente por: XAVIER EDUARDO QUINTERO MALDONADO
Aprobado por:	Iván Ontaneda Berrú	Ministro de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca	

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 2 de 23

CONTROL E HISTORIAL DE CAMBIOS

Versión	Descripción del cambio	Fecha de Actualización
1	<i>Emisión inicial</i>	<i>04/05/2020</i>
1.1	<i>Emisión por aportes de delegados de la MTT6 y MTT2</i>	<i>12/07/2020</i>
1.2	<i>Emisión final</i>	<i>13/07/2020</i>

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 3 de 23

Contenido

INTRODUCCIÓN	4
ANTECEDENTES	4
COVID-19	4
COVID-19 y los Alimentos	5
PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA LA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19	6
OBJETIVOS.....	6
ALCANCE.....	6
MODIFICACIONES.....	7
DESARROLLO	7
RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA:	7
RESPONSABILIDAD DE LOS TRABAJADORES	9
CONTROLES DE SALUD AL PERSONAL	11
ATENCIÓN A CLIENTES, VISITAS Y PROVEEDORES	11
DESPACHO DE PRODUCTOS	12
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA.....	12
CONTROL DE PLAGAS.....	13
OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	13
MANTENIMIENTO	14
MOVILIZACIÓN AL LUGAR DE TRABAJO Y RETORNO A SU HOGAR	14
AL REGRESAR A LA VIVIENDA:	15
OPERACIONES A EJECUTAR ANTE UN CASO COMPATIBLE CON LA SINTOMATOLOGÍA COVID 19 Y/O UN CASO POSITIVO EN UN ESTABLECIMIENTO ELABORADOR DE ALIMENTOS.....	16
REGISTRO	17
ANEXO	18
INSTRUCTIVOS-CARTELERÍA	18
Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus	18
Uso de guantes	18
Uso de la mascarilla	18
Instructivo de lavado de manos	20
Instructivo de lavado de manos con gel a base de alcohol	21
BIBLIOGRAFÍA.....	22

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 4 de 23

INTRODUCCIÓN

Para franquear esta pandemia, es esencial proteger la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la producción de alimentos y en su cadena de suministros.

Siendo esta una actividad esencial que se debe mantener, cada integrante en esta cadena debe contribuir a que los alimentos avancen a lo largo de ella, y a que los consumidores continúen confiando en la inocuidad y su disponibilidad.

Las empresas productoras de alimentos deben continuar aplicando sus sistemas de gestión para asegurar la inocuidad de sus productos siguiendo los principios del análisis de peligros en puntos críticos de control, con el fin de gestionar los riesgos que puedan afectarlos. Estos sistemas de gestión se basan en programas de pre requisitos que abarcan las prácticas de higiene correctas; la limpieza y el saneamiento; la delimitación de las zonas de elaboración de alimentos; el control de los proveedores; el almacenamiento, la distribución y el transporte, la higiene personal y la aptitud para el trabajo; es decir, el conjunto de condiciones y actividades básicas necesarias para mantener la inocuidad y la higiene en los lugares donde se elaboran productos alimenticios.

La finalidad de los siguientes lineamientos del protocolo, es presentar las medidas adicionales que se pueden adoptar para preservar la integridad de la cadena alimentaria y garantizar el acceso de los consumidores a alimentos que satisfagan sus necesidades, sin poner en riesgo su salud.

Al mismo tiempo optimizar y extender las medidas de bioseguridad implementadas por las industrias del sector para proteger la salud de los trabajadores.

ANTECEDENTES

COVID-19

El coronavirus y sus sepas son una familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves.

COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto recientemente, en diciembre del 2019.

Los síntomas más comunes del COVID-19 son fiebre, cansancio y tos seca. Algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, rinorrea, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan, pero no desarrollan ningún síntoma y no se encuentran mal. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recupera de la enfermedad sin necesidad de realizar ningún tratamiento especial. Alrededor de 1 de cada 6 personas que contraen COVID-19 desarrolla una enfermedad grave y tiene dificultad para

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 5 de 23

respirar. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas subyacentes, como hipertensión arterial, problemas cardíacos o diabetes, tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave.

Una persona puede contraer COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada estornuda, tose o exhala. Estas gotículas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer COVID-19 si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotículas que haya esparcido una persona con COVID-19 al estornudar, toser o exhalar.

COVID-19 y los Alimentos

La OMS y diferentes agencias, de EE.UU. (Departamento de Agricultura-USDA) y Europa (European Food Security Agency-EFSA) informaron que, hasta el momento, no existe evidencia de transmisión alimentaria. Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo.

De acuerdo con un estudio reciente sobre la supervivencia del virus que causa COVID-19, este se puede mantener con capacidad de contagio en distintas superficies, y se ha indicado que este periodo puede ser de hasta 72 horas en el plástico y el acero inoxidable, de 4 horas en el cobre y de 24 horas en el cartón. No obstante, este estudio se realizó en un laboratorio, controlando la humedad relativa y la temperatura, y, por consiguiente, conviene mantener cierta precaución antes de extrapolar estos datos a una situación real.

La OMS y FAO recomiendan que las empresas alimentarias deben intensificar las medidas de higiene personal y ofrecer cursos de capacitación a sus trabajadores acerca de los principios de la higiene alimentaria para evitar o reducir el riesgo de que contaminen la superficie de los alimentos o los envases con el virus.

El equipo de protección personal, incluidas las mascarillas y los guantes, puede reducir eficazmente la propagación de los virus y las enfermedades en las empresas alimentarias, si se utiliza de modo correcto. Además, es necesario mantener medidas de distanciamiento físico y prácticas estrictas de higiene y saneamiento, y que exijan a su personal que se laven y desinfecten las manos y apliquen medidas de saneamiento con regularidad y eficacia en todas las etapas de la elaboración, producción y comercialización.

Estas medidas evitarán la transmisión de COVID-19 entre el personal, protegerán la salud de los trabajadores y permitirán identificar manipuladores de alimentos potencialmente infectados y formar un cerco epidemiológico con sus contactos inmediatos, que podrán ser aislados del lugar de trabajo.

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 6 de 23

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19

OBJETIVOS

El presente protocolo tiene como objetivos principales:

1. Implementar medidas de prevención y control del COVID-19, para preservar la salud de los trabajadores de la industria alimenticia.
2. Garantizar la continuidad de la actividad y el abastecimiento de alimentos inocuos a la población.
3. Presentar lineamientos de actuación ante la identificación de un caso sospechoso o caso positivo confirmado de COVID-19.

ALCANCE

Personas naturales y jurídicas que formen parte de la industria alimenticia.

MARCO LEGAL

- Constitución de la República del Ecuador.
- Ley de Seguridad Pública y del Estado.
- Ley Orgánica de Salud.
- Reglamento de Transporte Terrestre Turístico.
- Manual del Comité de Operaciones de Emergencias ´ COE.
- Decreto Ejecutivo No. 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.
- Decreto Ejecutivo No. 1074 de 15 de junio de 2020 que declara el Estado de Excepción en todo el territorio a nivel nacional.
- Acuerdo Ministerial Nro. 00024-2020 de 16 de junio de 2020 que declara el Estado de Emergencia Sanitaria.
- Acuerdo Ministerial AM-MDT-2020-093 de 3 de mayo de 2020 ´ Directrices para la reactivación económica a través del retorno progresivo al trabajo del sector privado.
- Resoluciones COE Nacional
- Resoluciones COE Cantonal

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 7 de 23

COVID-19. Según define la OMS, "es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto el nuevo virus como la enfermedad eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019".

Cuarentena: Significa la separación de una persona o grupo de personas que razonablemente se cree que han estado expuestas a una enfermedad contagiosa.

Desinfección. Se refiere al uso de productos químicos, como desinfectantes, para eliminar los virus y bacterias presentes en las superficies. Este proceso no necesariamente limpia las superficies sucias, pero al combatir los virus y bacterias adheridos a las superficies luego de la limpieza, se puede disminuir aún más el riesgo de propagar una infección.

Elementos de protección personal (EPP). Es cualquier equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo.

MODIFICACIONES

Este protocolo se modificará cuando se produzcan cambios importantes en la información relevante local sobre la Pandemia de COVID-19 y nuevas medidas impuestas por el Gobierno Nacional o local, o se detecten fallas en la implementación del presente protocolo se deberán realizar modificaciones en el mismo.

DESARROLLO

LINEAMIENTOS GENERALES

RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA:

1- Organización de los procesos productivos

La empresa organizará las líneas de proceso y las operaciones anexas para reducir el número de trabajadores expuestos, estableciendo reglas para evitar y reducir la frecuencia y el tipo de contacto de persona a persona. Para lo cual deberán adoptar, además de los dispuesto en la guía y plan general para el retorno progresivo de las actividades laborales, las siguientes medidas:

- Reorganizar los puestos de trabajo en las líneas de producción para asegurar un distanciamiento mínimo de 1,5 metros entre los trabajadores (cuando sea posible establecer una distancia mínima de 2 metros).
- Limitar el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas de operación.
- Organizar al personal en grupos o equipos de trabajo, por horarios distintos y/o escalonados, buscando reducir la interacción entre ellos.
- Reorganizar los tiempos de descanso durante la jornada laboral, para disminuir el cruce de personas en sector baños, vestuarios, comedor y pasillos.
- Asegurar y controlar en todas las líneas de producción y servicios anexas, el uso de los equipos de protección personal (mascarillas, cofias, anteojos de seguridad,

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 8 de 23

etc.). En las líneas de producción o servicios que aplique y sea posible, implementar el uso de guantes descartables, y capacitación para su uso e higiene.

- Establecer rutas debidamente señaladas, en la medida de lo posible en una sola vía, para el tránsito de los operarios.
- Elaborar encuestas semanalmente a nivel de todo el personal para identificar si han tenido contacto con alguna persona contaminada (formato de encuesta de la GUÍA Y PLAN GENERAL PARA EL RETORNO PROGRESIVO A LAS ACTIVIDADES LABORALES versión 6.2 anexo 01).

2- Aislamiento preventivo obligatorio

En una primera etapa, la incorporación de los trabajadores a sus labores deberá ser únicamente para aquellos menores a los 60 años, con la finalidad de precautelar la población vulnerable, con factores de riesgo como tercera edad, personas con discapacidad, embarazadas o por padecer enfermedades catastróficas o afecciones médicas anteriores como, por ejemplo, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión, entre otras, de acuerdo con las directrices que se emita por parte del Ministerio de Salud Pública. Igualmente, no deberán incorporarse aquellas personas que están haciendo aislamiento preventivo obligatorio (APO) por tener COVID-19, hasta que el MSP otorgue oficialmente el certificado de cumplimiento de aislamiento preventivo obligatorio; o, personas que posean posibles síntomas de COVID-19, debiendo presentar la documentación que respalde esta condición

3- Personal Administrativo

Establecer para el personal administrativo la posibilidad de realizar sus tareas con la modalidad de teletrabajo. Dicha modalidad podrá revertirse a partir del cese de las presentes circunstancias excepcionales.

El horario de teletrabajo será el habitual de jornada laboral para cada trabajador, encontrándose cada uno de ellos a disposición de la empresa para el desarrollo de las tareas diarias o solicitadas.

Si fuera necesario se podrá disponer de una guardia rotativa asignada a cada trabajador administrativo para presentarse a realizar tareas en el establecimiento.

Establecer rutas debidamente señaladas, en la medida de lo posible en una sola vía, para el tránsito de los operarios.

Elaborar encuestas semanalmente a nivel de todo el personal para identificar si han tenido contacto con alguna persona contaminada (formato de encuesta de la GUÍA Y PLAN GENERAL PARA EL RETORNO PROGRESIVO A LAS ACTIVIDADES LABORALES versión 6.2 anexo 01).

4- Información y capacitación

Proporcionar constantemente información y capacitación sobre medidas higiénicas y de desinfección, como lavarse las manos con frecuencia, no compartir objetos, ventilación de lugares de trabajo, limpieza de superficies y equipos, como así también las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido. Puede ser a través de capacitaciones

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 9 de 23

virtuales, cartelera, mismos que deben ser colocados en lugares visibles para todo el personal.

La empresa elaborará un plan y registro de dicha actividad.

5- Elementos de Protección personal e insumos para higiene y desinfección

La empresa pondrá a disposición de los trabajadores, las veces que sea necesario, el material de protección personal (mascarillas, guantes, cofias, indumentaria, etc.) e insumos sanitarios (jabón líquido para manos, alcohol en gel o alcohol al 70%, toallas de manos descartables, productos de limpieza y desinfección, utensilios de limpieza y desinfección, etc.), y adoptar los protocolos de limpieza y desinfección de acuerdo a sus POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).

6- Ingreso de Personal

Proceder a una higienización y desinfección adicional del área de ingreso del personal, de acuerdo a los procedimientos descritos en los POES. En la medida de lo posible evitar los controles de ingreso que impliquen manipulaciones manuales de instrumentos.

Implementar pediluvios en los accesos, tanto a la institución como a las zonas de producción, campo u administrativo, para desinfección de calzado.

Verificar Signos y síntomas: Pérdida del gusto y del olfato, malestar general, tos seca, dolor de garganta, fiebre, disnea (dificultad para respirar), hallazgo radiológico: Infiltrados pulmonares bilaterales.

RESPONSABILIDAD DE LOS TRABAJADORES

1. Informar

Completar semanalmente la encuesta de salud ocupacional (formato de encuesta de la GUÍA Y PLAN GENERAL PARA EL RETORNO PROGRESIVO A LAS ACTIVIDADES LABORALES versión 6.2 anexo 01), además de observar el aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o caso positivo de COVID-19, se debe informar inmediatamente al Jefe de Planta en caso de desarrollar síntomas de enfermedades respiratorias durante la jornada laboral. Dar aviso en caso de posible contacto con enfermos o casos sospechosos de COVID-19. Si el operario presenta síntomas no debe concurrir al establecimiento, comunicando dicha situación a su superior inmediato por parte de la empresa y a las autoridades del Sistema Nacional de Salud llamando al 171 o 911. El responsable de seguridad y salud ocupacional, o quien haga sus veces, deberá participar activamente en estos procesos. Identificar previamente los centros de salud más cercanos a la empresa.

2. Puesto de trabajo

Cuidar su salud y la de sus compañeros de trabajo manteniendo su puesto ordenado y limpio. Realizando su desinfección y limpieza periódicamente.

3. Distancia física

Mantener un distanciamiento interpersonal mínimo de 1,5 metros respecto al resto de los trabajadores (cuando sea posible establecer una distancia mínima de 2 metros).

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 10 de 23

Evitar los saludos con beso, abrazo o de mano. Evitar compartir utensilios como vasos, platos, cubiertos y demás, cumpliendo con las disposiciones de los entes de control y la empresa.

Establecer horarios de almuerzo distinto para evitar aglomeraciones.

4. Lavado y desinfección de manos

Lavarse frecuentemente las manos (y guantes) con agua y jabón líquido (siguiendo instructivos brindados por la empresa en lavamanos, sanitarios y filtros sanitarios).

El lavado de manos debe realizarse: al inicio de la jornada laboral o al reincorporarse al puesto de trabajo tras una ausencia y en especial:

- Después de haber hecho uso del sanitario.
- Tras toser, estornudar, tocarnos la boca, nariz y ojos.
- Después de manipular cartones, envases o embalajes sucios, o haber manipulado desechos, basura, etc.
- Tras haber tocado objetos como teléfonos o computadoras.
- Antes y después de comer o beber.
- Después de realizar tareas de limpieza.

El lavado de manos debe extenderse a 60 segundos. Se colocará señalética sobre el lavado de manos.

5. Elementos de Protección personal

Usar en todo momento los elementos de protección personal: mascarillas, guantes y cofias. No se debe compartir o reusar equipos de protección personal de otros trabajadores. Los guantes se mantendrán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse los guantes tantas veces como sea necesario o de sustituirlos. Es esencial el lavado de manos antes y después de ponerse los guantes. La utilización de guantes en ningún caso exime el lavado de manos.

El personal responsable de la limpieza y desinfección de superficies, deberá utilizar el EPP recomendado en las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en estos procesos.

6. Indumentaria

La indumentaria de trabajo debe ser lavada diariamente según instructivo brindado por la empresa.

7. Zona de trabajo

Se impedirá salidas al exterior, ni a zonas próximas del recinto con la ropa de trabajo. Tampoco a otras zonas del establecimiento que no sean el propio recinto productivo al que se esté asignado. El trabajador deberá portar durante toda la actividad su respectiva credencial registrada por la empresa.

8. Higiene personal:

Mantener en buenas condiciones de higiene el equipo reglamentario de trabajo y la higiene personal de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura. Evitar tocarse superficies del rostro como ojos, nariz o boca, sin haber realizado higiene y desinfección de manos. Si es necesario escupir, realizarlo en un pañuelo desechable,

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 11 de 23

y depositarlo en un cubo de basura que cuente con funda y tapa accionada por pedal. Si fuera posible, antes de ingresar a la sala de elaboración y una vez finalizada la jornada laboral, utilizar arcos o cabinas de desinfección, que utilicen productos autorizados para tal fin.

Taparse la boca al momento de toser o estornudar con pañuelo descartable y desecharlo inmediatamente después de usarlo en un cubo de basura que cuente con tapa. De no contar en algún momento con pañuelo descartable, realizar la acción tapándose la boca con la parte interna del codo flexionado aún colocada la mascarilla. Inmediatamente procederá al lavarse con agua y jabón el antebrazo y codo.

9. Capacitación

Asistir a las capacitaciones virtuales o personales y acatar las medidas de prevención en COVID-19 brindadas por la empresa.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS

CONTROLES DE SALUD AL PERSONAL

La empresa implementará un control de ingreso de personal durante todas las jornadas laborales a fin de evitar que cualquier operario que presente síntomas (fiebre, tos, o dificultad para respirar características de COVID-19) o que haya entrado en contacto con algún enfermo, acceda a la planta.

El personal designado y capacitado para la tarea procederá a medir y registrar la temperatura corporal de los operarios, con termómetro infrarrojo, en su ingreso al establecimiento.

Si se verificaran registros de temperaturas superiores a los 37.8°C, presentara síntomas o hubiera declarado haber estado en contacto con personas con diagnóstico confirmado o sospechosas de COVID-19, se procederá a restringir su ingreso al establecimiento, se dispondrá que permanezca a un espacio aislado mientras se notifica a RR.HH. de la empresa, al responsable de seguridad y salud ocupacional y al Sistema de Salud Nacional llamando al teléfono 171 o 911;y, se extremarán las medias de bioseguridad.

El control de ingreso se realizará a la totalidad del personal de la empresa, incluyendo la dirección, administración, proveedores, contratistas, clientes, visitas y cualquier persona que ocasionalmente deba ingresar al establecimiento.

Si se utiliza túnel o arco de desinfección al ingreso, no se podrá utilizar productos desinfectantes o limpiadores no autorizados o que puedan ser nocivos para la salud.

ATENCIÓN A CLIENTES, VISITAS Y PROVEEDORES

Se deberá restringir al máximo el acceso de personal ajeno a la planta. Se deberá llevar un registro de las personas que ingresan a los establecimientos.

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 12 de 23

El horario de atención a proveedores y clientes deberá ser establecido y comunicado, y solo realizarse con cita previa por parte de la empresa. En la medida de lo posible se priorizarán las atenciones virtuales.

La atención al personal externo se realizará a través de mostrador o ventanilla siempre que sea posible.

Si es inevitable su ingreso deberá seguir los mismos protocolos de acceso que el personal de planta, incluyendo control de temperatura corporal, formulario de declaración jurada de salud (misma en la que al menos se deberá responder si en los últimos 14 días:

- I. Ha tenido síntomas relacionados con COVID-19 como tos, dolor de garganta, ahogamiento o dificultad para respirar, fiebre;
- II. Si ha estado en contacto con pacientes COVID-19 positivos;
- III. Ha sido diagnosticado como COVID-19 positivo;
- IV. Instrucción sobre correcto lavado de manos, utilización de elementos de protección personal desechables provistos por la empresa (uso de mascarilla obligatorio).

No se podrá restringir el paso al personal de la autoridad laboral o sanitaria competente que deberían realizar solo acciones imprescindibles, las auditorias e inspecciones acordadas deberían reprogramarse.

DESPACHO DE PRODUCTOS

El despacho de productos para mercado interno o para exportación se realizará en las formas habituales. Sin embargo, no estará permitido el ingreso de los choferes/transportistas al establecimiento, si esto fuere imposible de realizarse ingresarán previo cumplimiento del protocolo para visitas. La documentación necesaria será entregada en el exterior del establecimiento (Playón de Carga).

Previo al despacho de productos, una vez que haya concluido el proceso de empaclado, se deberá hacer una sanitización por aspersión del lote a ser enviado al cliente externo.

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

El horario de recepción de materias primas e insumos deberá ser establecido, comunicado y programado. Es recomendable evitar la atención del mismo proveedor en diferentes turnos de trabajo; por lo tanto, se deberían aplicar turnos de ingreso y mantenerlos en los días sucesivos.

Todos los productos que ingresen a la planta, previo su uso en las diferentes líneas de producción, deberán pasar por una desinfección total, usando los medios autorizados por el COE, para el efecto, siempre que sea pertinente.

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
Página 13 de 23		

CONTROL DE PLAGAS

En relación a las operaciones de Control de Plagas, deberá mantenerse las condiciones establecidas en los Manuales Integrados de Plagas auditados y aprobados por la autoridad sanitaria competente.

OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES. Deberá aplicarse lo establecido en el manual POES del establecimiento y verificar su cumplimiento.

2- Intervalos de limpieza. Asegurar las frecuencias establecidas, pudiendo implantarse en algunos puestos, utensilios especiales (uso de aspersores para soluciones desinfectantes), limpiezas intermedias con agentes desinfectantes adecuados, etc.

3- Revisión de las áreas incluidas en los procesos de limpieza y desinfección. Diariamente se verificará la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección, los cuales serán llevados a cabo tal como se encuentra determinado en el Manual POES del establecimiento. Se deben resaltar su aplicación en las zonas con puntos de contacto frecuente como pueden ser: barandas de escaleras, botones de descarga de sanitarios, picaportes, dispensadores de toallas de manos, etc. Estas áreas deberán considerarse como zonas de alto contacto.

4- Revisión de la verificación de las operaciones de limpieza. Se debe asegurar la frecuencia establecida por hisopados. Como indicador general de higiene y desinfección, se tomará el resultado del recuento de microorganismos aerobios totales.

5- Zonas aledañas. Proceder periódicamente a la limpieza y desinfección de las áreas aledañas al establecimiento.

6- Insumos de limpieza y desinfección. Para realizar las tareas de limpieza y desinfección se utilizarán exclusivamente productos aprobados por el organismo competente (detergente, desinfectantes, espumas, etc.) en las concentraciones especificadas por el fabricante para cada caso. Se mantendrán actualizadas las instrucciones de preparación de las soluciones limpiadoras y desinfectantes y capacitados sus operadores.

7- Transporte. Se intensificarán las tareas de limpieza y desinfección en medios de transporte utilizados por la empresa.

8- Todos los productos y elementos que ingresen al establecimiento (productos de limpieza, rollos de nylon, etc.) deben ser higienizados y desinfectados antes de ingresar al establecimiento.

9- Todo el personal que realiza las actividades de limpieza y desinfección, debe usar correctamente los equipos de protección personal indicados en las hojas de seguridad de los productos químicos a utilizar.

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 14 de 23

MANTENIMIENTO

Las operaciones de mantenimiento y reparación durante el proceso, y especialmente las obras, se reducirán al mínimo imprescindible. Si no se puede aislar la zona de forma completa y segura, se evitará realizar cualquier labor de manipulación de alimentos y elaboración próxima a la misma. Se deberá realizar una limpieza y desinfección intensa del área antes y después de la realización de cada una de ellas.

MOVILIZACIÓN AL LUGAR DE TRABAJO Y RETORNO A SU HOGAR

- Acatar indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Usar obligatoriamente mascarilla.
- Incentivar la movilidad en transportes alternativos de uso individual.
- En trayectos de desplazamiento cortos, promover la llegada y salida del lugar de trabajo a pie y mantener una distancia interpersonal de al menos 2 metros portando una mascarilla en buen estado en todo momento.

1. En vehículos particulares:

- Cuando se haga uso de bicicleta, motocicleta o scooter, utilizar elementos de protección y seguridad de uso exclusivamente personal (mascarilla en buen estado).
- Mantener la distancia mínima entre personas dentro del vehículo recomendada (por ejemplo, el pasajero puede ir en la parte de atrás).
- En motos y bicicletas, evite transitar con más de una persona en el vehículo.
- Limpiar y desinfectar con regularidad superficies con las que tiene contacto frecuente como son las manijas, volante, palanca de cambios, hebillas del cinturón de seguridad, radio, comandos del vehículo, etc. con solución desinfectante.
- Limpiar y desinfectar los elementos de seguridad, como cascos, guantes, gafas, etc.
- Permitir la libre circulación de aire dentro del vehículo.

2. En transporte público:

- Si va a utilizar transporte público, es responsabilidad del trabajador utilizar gel alcohólico o solución de alcohol al 70%, después de entrar en contacto con objetos o superficies, y se debe utilizar mascarilla obligatoriamente. Se debe lavar y desinfectar las manos antes y después de utilizarlo. El trabajador deberá guardar la distancia interpersonal con las demás personas que ocupen dicho transporte.

3. En transporte de la empresa:

- Incluir en el Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES del establecimiento el procedimiento de limpieza y desinfección del vehículo, así como las medidas de prevención personales para los conductores.
- En la medida de lo posible, mantener ventilado el vehículo.
- La utilización de los vehículos no deberá superar el porcentaje de su capacidad recomendado por el COE nacional según la semaforización del cantón respectivo, intentando mantener el distanciamiento físico recomendado.

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 15 de 23

Para garantizar el acceso del personal de forma segura y protegida, en el caso de transportes institucionales, las unidades deben aplicar procesos de desinfección, de acuerdo con lo establecido en el Protocolo de operación del servicio de transporte escolar e institucional durante la semaforización.

AL REGRESAR A LA VIVIENDA:

- Retirar los zapatos a la entrada y cambiarse la ropa antes de tener contacto con el resto de los habitantes de la vivienda.
- Lavar y desinfectar las manos, de acuerdo a protocolos.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales. No reutilizar ropa sin antes lavarla.
- Desinfectar con alcohol al 70% o lavar con agua y jabón los elementos que han sido manipulados al exterior de la vivienda.

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 16 de 23

OPERACIONES A EJECUTAR ANTE UN CASO COMPATIBLE CON LA SINTOMATOLOGÍA COVID 19 Y/O UN CASO POSITIVO EN UN ESTABLECIMIENTO ELABORADOR DE ALIMENTOS.

La empresa conformará un comité de crisis para evaluar, organizar y documentar las acciones a seguir. Asimismo, tendrá el rol de trabajar coordinadamente con la autoridad de salud competente y el médico ocupacional.

Ante la detección de un caso sospechoso con un cuadro febril (temperatura corporal de 37,8°C o más) y/o sintomatología compatible con COVID-19 (tos, dolor de garganta, dificultad para respirar, falta de gusto y/o falta de olfato) se recomienda:

1. Evitar el ingreso al establecimiento. Aislar a la persona en una habitación privada con ventilación adecuada y con la puerta cerrada, idealmente destinada para estos casos, de acuerdo con las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente y colaborar con dichas autoridades para el seguimiento del caso.
2. Proveer al trabajador de una mascarilla tan pronto como se identifique como sospechoso, instruyéndolo sobre su correcto uso.
3. Todo el personal que lo asista debe usar mascarilla, guantes y anteojos de protección.
4. No permitir el contacto personal con otros trabajadores.
5. Comunicar a su responsable directo y/o al sector responsable de Recursos Humanos y al responsable de salud ocupacional de la empresa.
6. Reportarlo telefónicamente al Sistema Nacional de Salud, llamando al 171 o 911.
7. Identificar a las personas de su grupo de trabajo con las que tuvo contacto estrecho, quienes deberán realizar el aislamiento obligatorio hasta tanto se obtengan los resultados del caso sospechoso.
8. Implementar un procedimiento especial de limpieza y desinfección en su área de trabajo y el sitio donde estuvo aislado.
9. El comité de crisis realizará el seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.
10. La empresa, antes del inicio de las tareas de cada grupo, deberá informar al personal y/o sus representantes las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad a los trabajadores en sus puestos de trabajo.
11. La empresa podrá disponer de un equipo de trabajadores de reemplazo en aislamiento preventivo, quienes podrán sustituir a un potencial grupo afectado hasta que hayan cumplido debidamente las recomendaciones de la autoridad de salud para su posterior reincorporación.

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 17 de 23

12. Se dispondrá de un registro auditable de las declaraciones juradas del personal definido por la empresa, así como también el informe diario de temperatura corporal realizado y las fichas clínicas del personal. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad competente que lo requiera.

Ante un caso confirmado, la autoridad sanitaria local establecerá las medidas a tomar con el caso particular. El comité de crisis se comunicará con la autoridad sanitaria local para definir las acciones a seguir con el trabajador afectado y con todas aquellas personas que han estado en contacto estrecho. Debiendo:

1. Actuar de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente para ese trabajador y colaborar con dichas autoridades para el seguimiento del caso.
2. El grupo de trabajadores en contacto estrecho con el caso positivo confirmado deberá actuar de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente y colaborar con dichas autoridades para el monitoreo de ese grupo.

La empresa deberá emitir un protocolo específico para el reingreso a laboral del personal que fue detectado como caso positivo y sospechoso de COVID-19 que incluya el monitoreo y vigilancia de la salud del trabajador.

REGISTRO

La empresa llevará un registro de la implementación de cada una de las medidas y acciones previstas en este Protocolo, según corresponda. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria y laboral competente que lo requiera.

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 18 de 23

ANEXO

INSTRUCTIVOS-CARTELERÍA

La señalética deberá cumplir normas INEN.

Medidas de protección básicas contra el nuevo coronavirus

- Lávese las manos con frecuencia con agua y jabón y desinfectar sus manos con alcohol en gel al 70%.
- Al toser o estornudar cúbrase con el pliegue interno del codo flexionado o con paños descartables (aún colocada la mascarilla o respirador).
- No escupir.
- Mantenga el distanciamiento social, al menos 2 metros entre usted y las demás personas. En lo correspondiente a puestos de trabajo, acogerse a lo señalado en el apartado “Organización de los procesos productivos” del presente protocolo.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca sin haber realizado la higiene y desinfección de manos.
- Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar, solicite atención médica.
- Manténgase informado y siga las recomendaciones de los profesionales sanitarios

Uso de guantes

Dependiendo de la actividad que realice el colaborador se deberá utilizar guantes, cumpliendo con las normas de sanidad, calidad e inocuidad, Haccp y demás normativa nacional o internacional que al respecto exista.

- Deben ser sustituidos a menudo y lavarse las manos después de usarlos, incluso antes de ponerse un nuevo par.
- Los guantes deben cambiarse después de realizar cualquier actividad no relacionada con la alimentación, como abrir o cerrar una puerta o vaciar una papelera.
- Las personas que manipulan alimentos deben tener en cuenta que el uso de guantes puede hacer que se acumulen bacterias en la superficie de las manos, por lo que es esencial lavarse las manos después de quitárselos para no contaminar los alimentos.
- No deben tocarse la boca, nariz y los ojos cuando usen guantes.
- Lavarse las manos con agua y jabón líquido es una barrera más eficaz contra las infecciones que usar guantes desechables.
- Los geles hidroalcohólicos pueden utilizarse como complemento, pero no deben sustituir al lavado de las manos.

Uso de la mascarilla

1. Antes de tocar la mascarilla, lávese las manos con agua y jabón.
2. Inspeccione la mascarilla para ver si tiene rasgaduras o agujeros.
3. Oriente hacia arriba la parte superior (donde se encuentra la tira de metal).
4. Asegúrese de orientar hacia afuera el lado correcto de la mascarilla.

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 19 de 23

5. Colóquese la mascarilla sobre la cara. Pellizque la tira de metal o el borde rígido de la mascarilla o para que se amolde a la forma de su nariz.
6. Tire hacia abajo de la parte inferior para que le cubra la boca y la barbilla.
7. Después de usarla, retire las cintas elásticas de detrás de las orejas manteniéndolo alejado de la cara y la ropa, para no tocar las superficies potencialmente contaminadas de la mascarilla.
8. Deseche la mascarilla en un contenedor cerrado inmediatamente después de su uso.
9. Lávese las manos con agua y jabón después de tocar o desechar la mascarilla.

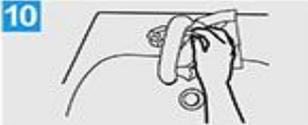
Instructivo de lavado de manos



Limpia tus manos

CON AGUA Y JABÓN

⌚ Duración de este procedimiento: 40-60 segundos

- 0**  Mójese las manos con agua.
- 1**  Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.
- 2**  Frótese las palmas de las manos entre sí.
- 3**  Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
- 4**  Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
- 5**  Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
- 6**  Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
- 7**  Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
- 8**  Enjuáguese las manos con agua.
- 9**  Séquese con una toalla desechable.
- 10**  Sirvase de la toalla para cerrar el grifo.
- 11**  Sus manos son seguras.

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

OPS



Conócelo. Prepárate. Actúa.

www.paho.org/coronavirus

Instructivo de desinfección de manos con gel a base de alcohol



⌚ Duración de este procedimiento: 20-30 segundos

1a



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies.

1b



2



Frótese las palmas de las manos entre sí.

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

6



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.

8



Una vez secas, sus manos son seguras.

Tener las manos limpias reduce la propagación de enfermedades como COVID-19

Versión 1.2 13-07-2020	Lineamientos para la prevención COVID-19 e Inocuidad de los Alimentos	MTT6-PRT-015
		Página 22 de 23

BIBLIOGRAFÍA

- Organización Mundial de la Salud.
- Organización Panamericana de la Salud.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Agencia de Regulación y control Fito y zoonosanitario de Ecuador.
- Agencia de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria de Ecuador.
- Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca de Ecuador.
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de Argentina.
- Agencia Chilena para la Inocuidad de Alimentos.