



ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE A.G.

"Juntos, nuestra fruta vale más"



Medidas Preventivas de la Industria y Desafíos Próximos

Ricardo Adonis,
FDF
Secretario Ejecutivo
Comité de Inocuidad de ASOEX

Temario de esta presentación

- Aspectos generales:
 - Características del virus
 - Cómo se esparce
 - Vida en superficies
- Lineamientos para la prevención
 - Guía de OMS y FAO
 - Guía de ASOEX
- Desafíos

Características del virus

- Es un virus que se difunde y contagia a través de las vías respiratorias. Hay otros virus que usan otras vías de contagio.
- A la fecha no hay evidencia, a nivel global, que haya causado enfermedades a través de los alimentos ni sus envases
- Su membrana exterior es grasosa. De aquí la efectividad del lavado de manos con jabón
- Al igual que todos los virus, requiere un huésped para reproducirse.
- Se reduce su población o se elimina sobre 56°C (10.000 unidades/15 min) (OMS)
- Humedad relativa y temperatura parecen afectar su desarrollo
 - Su sobrevivencia es mayor a baja humedad relativa y a bajas temperaturas
 - Effects of Air Temperature and Relative Humidity on Coronavirus Survival on Surfaces (AMERICAN SOCIETY FOR MICROBIOLOGY) (CDC EMERGING INFECTIOUS DISEASES Vol 26 N1 9 sept 2020
 - In vitro, el virus ha permanecido estable hasta 14 días a 4 ° Celsius (C) pero ha sido sensible a mas altas temperaturas. ECDC general background

Cómo se disemina?

Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)

CDC > Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) > Prevent Getting Sick



Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)

Symptoms

Testing +

Prevent Getting Sick -

How It Spreads

Protect Yourself

Cloth Face Covers +

Wearing Gloves

Cleaning Your Home +

Social Distancing

If You Are Sick +

Daily Life & Coping +

How COVID-19 Spreads

Other Languages ▾

Print Page

Updated June 16, 2020

COVID-19 is thought to spread mainly through close contact from person-to-person. Some people without symptoms may be able to spread the virus. We are still learning about how the virus spreads and the severity of illness it causes.

Person-to-person spread

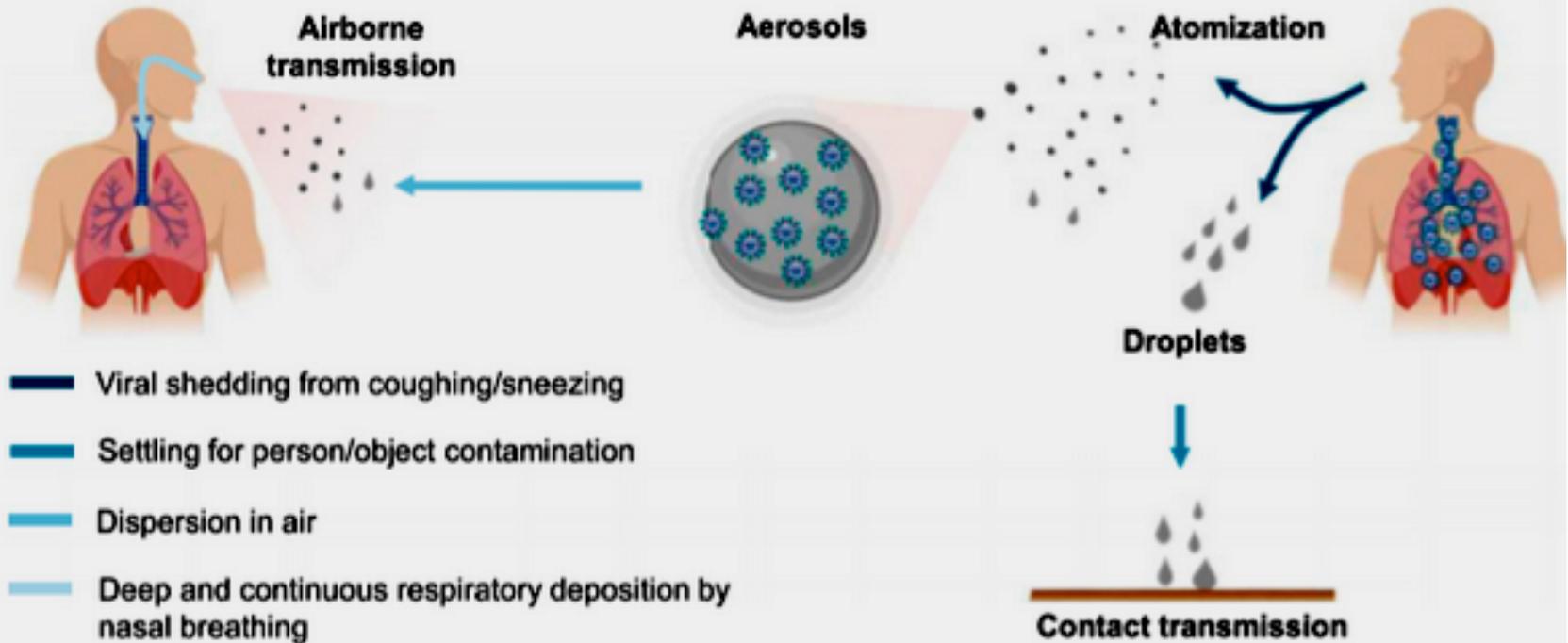
The virus is thought to spread mainly from person-to-person.

- Between people who are in close contact with one another (within about 6 feet).
- Through respiratory droplets produced when an infected person coughs, sneezes, or talks.
- These droplets can land in the mouths or noses of people who are nearby or possibly be inhaled into the lungs.
- COVID-19 may be spread by people who are not showing symptoms.

The virus spreads easily between people

How easily a virus spreads from person-to-person can vary. Some viruses are highly contagious, like measles, while other viruses do not spread as easily. Another factor is whether the spread is sustained, which means it goes from person-to-person

Cómo se disemina?



Identifying airborne transmission as the dominant route for the spread of COVID-19 | PNAS

Vida del virus en superficies

	Mode/Surface	Viability (hours)	Half-Life (hours)
	Aerosol/droplet	Up to 3 hours	1.1-1.2 hours
	Stainless steel	48-72 hours	5.6 hours
	Plastic	48-72 hours	6.8 hours
	Cardboard	Up to 24 hours	3.5 hours
	Copper	4 hours	0.7 hours

Vidrio 5 días

Madera 4 días

Fuente: Dr. Frank Esper: Cleveland Clinic

van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH, et al. [Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 as compared with SARS-CoV-1](#) [published online ahead of print, 2020 Mar 17]. *N Engl J Med.* 2020;NEJMc2004973. doi:10.1056/NEJMc2004973 . Cuadro interpretacion de American College Emergency Physicians

Que lineamientos existen para la prevención de este virus en alimentos?

COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

Orientaciones provisionales

7 de abril de 2020



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Antecedentes

La pandemia de COVID-19 causada por el virus SARS-CoV-2 ha puesto al mundo frente a una amenaza sin precedentes. Muchos países están siguiendo el consejo de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de aplicar medidas de distanciamiento físico como una de las formas de reducir la transmisión de esta enfermedad.¹ Como consecuencia de ello, se han cerrado muchas empresas, escuelas e instituciones educativas, y se han restringido viajes y reuniones. Para algunas personas, el teletrabajo y las conversaciones y reuniones en línea se han convertido en parte de la vida cotidiana. Sin embargo, el personal de las empresas alimentarias no puede trabajar desde su domicilio y se les pide que sigan desplazándose a sus lugares habituales de trabajo. Para superar esta pandemia, es fundamental que protejamos la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la producción alimentaria y en las cadenas de suministro de alimentos. Todas las partes que participan en esta cadena deben contribuir a que los productos alimentarios avancen a lo largo de esa cadena, pues esta es una función esencial que se debe mantener y es también necesaria para que los consumidores continúen confiando en la salubridad y la disponibilidad de los alimentos.

evalúe si las medidas adicionales que se puedan adoptar ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos. Esta persona debe estar en contacto con los organismos de reglamentación pertinentes y seguir sus recomendaciones. Las empresas alimentarias deben aplicar urgentemente las medidas necesarias para impedir que los trabajadores del sector contraigan la COVID-19, evitar la exposición y la transmisión del virus causante y reforzar las prácticas de higiene y saneamiento de los alimentos.

La finalidad de las presentes orientaciones es explicar 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.

¿Puede transmitirse la COVID-19 a través de los alimentos?

Es muy poco probable que la COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o

Contenido de la Guía FAO-OMS para empresas de alimentos

- PERSONAS: Deben conocer los síntomas de COVID-19
- PERSONAS: evitar la propagación de COVID -19 en su lugar de trabajo
- PERSONAS: Uso de guantes desechables
- PERSONAS: Distancia física entre las personas en el trabajo
- PERSONAS: Procedimiento a seguir frente a un caso de COVID -19 en la empresa.
- PERSONAS: Transporte y entrega de ingredientes y alimentos en la empresa
- Establecimientos de venta de alimentos (Retail food premises)
- Exhibición y venta de alimentos sin envasar en retail
- Personas : Orientaciones para las personas que trabajan en los casinos

Guía de ASOEX. Prácticas preventivas para los profesionales de la industria

Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en campos e instalaciones frutícolas

Best practices for Coronavirus SARS CoV-2 prevention in fruit farms and Packing Houses

2nd Edition - March 2020

Medidas de prevención en instalaciones frutícolas

Versión Nº 2 - Marzo 2020

Medidas de prevención en campo

Versión Nº 2 - Marzo 2020

Contenido

1. Información general

2. Medidas de prevención en instalaciones frutícolas

2.1. Medidas de prevención a las personas

Lavado de manos, Estado de salud,

2.2. Medidas de prevención aplicables en el puesto de trabajo

2.3. Medidas de prevención aplicables superficies de trabajo y materiales

2.4. Capacitación

2.5. Medidas de prevención aplicables a oficinas

2.6. Medidas de prevención aplicables a casinos y áreas de uso común

2.7. Medidas de prevención aplicables a vehículos, equipos e instrumentos de uso compartido

2.8. Medidas de prevención frente a visitas

2.9. Medidas de prevención aplicables a transporte de personal

2.10. Medidas de prevención para prestadores de servicios y contratistas

3. Plan de contingencia

4. Acciones sugeridas frente a casos positivos

Contenido

Medidas de prevención en campo

1. Medidas de prevención a las personas

1.1. Lavado de manos

1.2. Estado de salud

1.3. Instrucciones a dar en caso de tos, estornudos

2. Medidas de prevención aplicables al puesto de trabajo

3. Capacitación

4. Medidas de prevención aplicables a oficinas

5. Medidas de prevención aplicables a comedores y áreas de uso común

6. Medidas de prevención aplicables a vehículos, equipos e instrumentos de uso compartido

7. Medidas de prevención frente a visitas

8. Medidas de prevención en transporte de personal

9. Medidas de prevención para prestadores de servicios y contratistas

10. Plan de contingencia

11. Acciones sugeridas frente a casos positivos

2. Medidas de prevención en instalaciones frutícolas

2.1. Medidas de prevención a las personas

Actualmente la industria tiene establecido un conjunto de exigencias en cuanto a medidas de prevención de contaminación, que se encuentran en diversos protocolos de BPM y legislaciones de Inocuidad, que en la situación actual de peligros por Coronavirus SARS-CoV-2, deben ser enfatizadas.

La Unión Europea, la CDC de Estados Unidos y el MINSAL recomiendan varias medidas de autoprotección, que son aplicables para evitar contaminar a otras personas en la familia o en el trabajo.



Por lo tanto, se recomienda:

- Revisar las instrucciones de manejo de alimentos.
- En cada caso, seguir las instrucciones de manejo de alimentos.
- Debe haber un lavado de manos en el momento de ingresar a la planta.
- Revisar las instrucciones de manejo de alimentos.

2.2. Medidas de prevención aplicables en el puesto de trabajo

- En todos los puestos de trabajo, es recomendable generar una distancia adecuada, (al menos un metro e idealmente un metro y medio), entre las personas.
- Es recomendable mantener a las personas en el mismo lugar de trabajo, sin cambiar de sitio ni de equipo de trabajo.
- Mantener una distancia adecuada frente a sí mismo.
- Reducir al máximo el tráfico, incluido el control de acceso.
- Disponer de suficientes recintos. Fomentar el uso de ellos y que ellos estén bien ventilados.
- Los supervisores deben asegurarse de que quienes ingresan a la planta lo hacen como mínimo:
 - Verificar que estén usando mascarilla.
 - Que toden las medidas de prevención.
 - Verificar que estén usando mascarilla (temperatura adecuada).
 - Recordar la necesidad de mantener una distancia adecuada.
 - Asignar personal para el control de temperatura y medio y medio y medio.

2.6. Medidas de prevención aplicables a casinos y áreas de uso común



- Antes de ingresar a casino, todas las personas deben lavarse las manos según las instrucciones ya señaladas o disponer de alcohol gel.
- Establecer un número máximo de personas al interior del casino, de acuerdo al tamaño del recinto, pero nunca exceder de 50 personas. Para cumplirlo, se sugiere tener mayor cantidad de turnos de almuerzo para evitar aglomeraciones.
- Considerar aumentar la distancia entre las sillas (al menos un metro e idealmente un metro y medio) para evitar el contacto directo o contaminación indirecta.
- Evitar las entregas de alimentos y bebidas por si mismas cruzadas.
- Desinfectar entre otros los puntos de contacto como: botones, u otros que sean de uso común.
- Supervisar a diario el cumplimiento de las medidas de prevención.
- Aplicar lo señalado en el punto 2.2.
- En los baños, casinos, etc.:
 - Aumentar la frecuencia de desinfección.
 - Tomar medidas de prevención en la entrada y salida.
 - Establecer un número máximo de personas simultánea.
- En todos los lugares de uso común, por ejemplo, control de temperatura, remuneraciones, etc., mantener una distancia adecuada (metro y medio) y usar mascarilla.
- Para actividades de uso común, como: informativas, pacificación, etc., mantener una distancia adecuada (metro y medio) y usar mascarilla.

2.8. Medidas de prevención frente a visitas

- En la situación actual, es recomendable no aceptar visitas en los sitios de trabajo. Sin embargo será necesario aceptar la entrada de proveedores, entrega de correspondencia etc.
- La primera actividad que debe realizar toda persona al ingresar a una planta o a las oficinas debe ser lavarse las manos, o pasar por una estación de alcohol gel, antes de dirigirse a otras dependencias.
 - A las visitas también es recomendable efectuar la medición de temperatura.

2.9. Medidas de prevención aplicables a transporte de personal

- Las siguientes recomendaciones aplican a todo medio de transporte de personal:
- Desinfectar diariamente el interior de los buses de acercamiento. Puede ser asperjando alcohol u otros desinfectantes comerciales apropiados. Es importante desinfectar pasamanos, asientos, cortinas. El conductor debe desinfectar volantes, palanca de cambios, botonerías.
 - Exigir al proveedor del servicio, la ventilación de los buses cuando no se encuentren en servicio.
 - Instruir mantener un metro de distancia y utilizar siempre los mismos asientos.
 - No llevar pasajeros de pie para reducir la congestión en el salón del bus.
 - Se recomienda que todos los pasajeros utilicen mascarillas.

2.10. Medidas de prevención para prestadores de servicios y contratistas

- La empresa debe informar a los contratistas y prestadores de servicios el plan o medidas de prevención establecidas y exigir el cumplimiento
- Exigir a todos los prestadores de servicios (inspectores de servicios oficiales, certificadores, subcontratos, etc.), contratistas y transportistas, no enviar personal con algún síntoma de la enfermedad. El control del estado de salud del personal asignado lo debe hacer el proveedor antes de la realización del servicio.
 - Exigir que los transportistas permanezcan al interior de su camión mientras realizan cargas, y prohibir ingresos a zonas de carga o deambular por distintas áreas de la empresa.

Listado de verificación



LISTADO DE VERIFICACIÓN
de medidas de prevención de
Coronavirus SARS CoV-2 en
campos y en instalaciones frutícolas

Marzo 2020

Propósito: Evaluar internamente la permanencia de las medidas aplicadas

Organizadas con:

- Frecuencia recomendada de verificación
- Descripción del punto de control
- Cómo verificar



CHECKLIST for
Coronavirus SARS CoV-2
Preventive measures in fruit farms
and Packing houses

March 2020

		grueros, mantención, etc.			
2.2.6	Semanal	¿Se cuenta con el listado de todas las personas que trabajan en aseo y limpieza de todos los recintos?.	Verificar la existencia del registro. Debe estar actualizado.		
2.2.7	Semanal	¿Se verifica al menos semanalmente que los equipos de protección (EPP) de las personas que trabajan en aseo y limpieza se encuentren en buen estado?.	Verificar en terreno el estado de los EPP de las personas de aseo y limpieza.		
2.2.8	Diaria	¿Se verifica que las personas que trabajan en aseo y limpieza están tomando las prevenciones recomendadas por la empresa?.	Verificar visualmente.		

2.3. Medidas de prevención aplicables a superficies de trabajo y materiales

N°	Frecuencia	Punto de control	Medio de verificación	Verific.	
				Sí	No
2.3.1	Semanal	¿Se efectúa limpieza y desinfección diaria del lugar de trabajo, incluyendo superficies de trabajo, equipos y pisos?.	Corresponde a la limpieza de rutina de la planta. Verificar registro con encargado de limpieza. Verificar superficies.		
2.3.2	Diaria	¿Se desinfectan a diario las superficies de uso por múltiples personas, tales como botoneras, pasamanos, manillas, herramientas, teléfonos celulares, dispensadores de alcohol gel, etc.?	Verificar registro con encargado de limpieza. Verificar las superficies.		
2.3.3	Diaria	¿Se están utilizando desinfectantes adecuados para coronavirus SARS CoVid-2 (alcohol sobre 70% de concentración, hipoclorito de sodio al 0,1 - 0,5% o peracético entre otros)?.	Verificar etiqueta de los desinfectantes que se utilizan. Verificar registros.		
2.3.4	Diaria	¿Las personas conocen las acciones a seguir en caso que haya ocurrido contaminación por microgotas de saliva en una superficie o material de trabajo (por ejemplo, estornudos, tos)?	Verificar consultando a personas.		
2.3.5	Diaria	¿Se encuentran cubiertos todos los materiales de empaque y embalaje?	Verificación visual en la planta y patios.		

3.- Seguimiento y actualización: Boletines de inocuidad

BOLETÍN DE INOCUIDAD

Emitido por Comité de Inocuidad Alimentaria de ASOEX
Elaborado por FDF

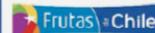
MAR
2020
41



BOLETÍN DE INOCUIDAD

Emitido por Comité de Inocuidad Alimentaria de ASOEX
Elaborado por FDF

ABR
2020
42



Desinfectantes posibles de utilizar contra el SARS-CoV-2 (Coronavirus)

Con fecha 5 de marzo EPA hizo pública una lista de desinfectantes posibles SARS-CoV-2, el virus que causa COVID-19, (Coronavirus).

Como señalamos en el boletín anterior, este virus se transmite de persona a persona por vías respiratorias, a través de tos, estornudos u otros fluidos proveniente

También se puede transmitir en forma indirecta por superficies, cuando las manos, estornudos etc., caen sobre ella, una persona la toca y luego, lleva su mano

Por esta razón es que la recomendación médica universal es lavarse las manos para eliminar toda materia donde pueda haber caído el virus y evitar llevarlo a la boca

En caso de tener una persona con síntomas, es importante desinfectar las superficies que haya tenido contacto, para evitar contagio hacia otras personas.

Para identificar productos o ingredientes activos adecuados, puede servir como productos desinfectantes que califican para ser utilizados contra el SARS-CoV-2 el 3 de marzo de este año. El comunicado indica que los productos que aparecen calificados para ser usados contra el COVID 19 a través del programa "Emitido por la EPA, el cual permite a los fabricantes suministrar datos y evidencia que respaldan la efectividad del producto contra virus más difíciles de eliminar que el SARS-CoV-2"

EPA señala que los coronavirus son virus con recubierta (la "corona"), lo cual facilita entre los virus de más fácil eliminación. Al momento de usar los desinfectantes seguir todas las recomendaciones de uso del producto que se señalan en la etiqueta

Uso de mascarillas en la industria de alimentos según requisito del Ministerio de Salud como medida preventiva frente a virus SARS CoV-2

Según la Resolución 282 exenta del Ministerio de Salud, publicada en el 1 de abril, es obligatorio el uso de mascarillas en diversas actividades en Chile, alimentos, en la cual desde luego, son consideradas las centrales de abastecimiento que obliga al uso de mascarillas en espacios cerrados, por lo cual se entiende en actividades de cosecha en campo abierto, pero si en el caso de los volantes personal.

Recordemos que el peligro no radica en la contaminación de alimentos, (que no hay evidencias que el virus SARS CoV-2 se transmita por contaminación hacia las propias personas por parte de portadores.

Uso correcto de mascarillas

1.-La OMS en este comunicado se refiere el uso correcto de mascarillas:

VER COMUNICADO

El uso de mascarilla involucra cinco aspectos importantes para su efectividad

- 1.- Lavarse las manos antes de ponerla,
- 2.- Que cubra muy bien nariz y boca,
- 3.- Que la persona no la toque una vez que la tiene puesta,
- 4.-Para sacarla debe hacerse con cuidado, tomándola por los elásticos, atrás hacia delante.

BOLETÍN DE INOCUIDAD

Emitido por Comité de Inocuidad Alimentaria de ASOEX
Elaborado por FDF

MAY
2020
43



REAFIRMAR MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE SARS COV-2

En Estados Unidos han ocurrido casos de brotes de coronavirus en la industria procesadora de carne y recientemente en un invernadero que cultiva, cosecha y embala verduras. En este último, se infectaron 130 trabajadores (más de un 30% de la dotación).

¿Qué tienen en común esos casos? Aglomeración del personal: En ambos casos no se respetó el distanciamiento social requerido. Adicionalmente, en el caso de las plantas de empaque de carne, se vio que algunas tareas hacían difícil el correcto uso de las mascarillas.

Si bien el Director del Servicio de Salud local ratificó que el producto era seguro de consumir, situaciones como estas deben ser evitadas para asegurar la continuidad de las operaciones.

Habiendo transcurrido ya casi 90 días desde el inicio del brote en nuestro país, es importante que repasemos las medidas de prevención que cada empresa estableció al inicio, para verificar que ellas se mantengan correctamente aplicadas en cada planta de empaque o faena de cosecha.

Recomendamos

Como Comité de Inocuidad de ASOEX recomendamos efectuar el check-list emitido por ASOEX, a fin de asegurarse y validar en terreno que se estén tomando todas las medidas establecidas.

El listado se encuentra en el siguiente link (Copiar y pegar en la barra del navegador)

SARS CoV-2: Desafío continuo

Ambito	Aspecto crítico a considerar
Alcance de las medidas	Toda la instalación. No solo las áreas de manejo del producto
Personas	Capacitación. Instrucciones claras y permanentes
Trazabilidad de las personas	Organizarla. Mantenerla vigente cada día
Permanencia de las medidas implementadas	En especial, actividades no directamente relacionadas con el puesto de trabajo
Estar preparados :	Que hacer si una persona desarrolla síntomas durante su trabajo?

Desafío:

- Próxima cosecha
- Próximas actividades de packing

Recursos

- Preguntas y respuestas técnicas para plantas de alimentos:
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
- Desinfectantes aprobados para SARSCoV-2:
<https://cfpub.epa.gov/giwiz/disinfectants/index.cfm>
- Legislación nacional MINSAL. Definiciones de Contactos estrechos, etc:
<https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/informe-tecnico/>
- Prácticas recomendadas: <https://www.achipia.gob.cl/covid-19/>
- Guía FAO OMS:
https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf
- **Guías y check list ASOEX**
https://www.asoex.cl/images/documents/covid/CO_Cheklis_t_v5b.pdf
- https://www.asoex.cl/images/documents/covid/CO_v2_marzo.pdf
- **Boletín de inocuidad de ASOEX** <https://www.asoex.cl/publicaciones/boletin-de-inocuidad.html>