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

Versión Nº 3 - Octubre 2020

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.

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

Versión 3 - Octubre de 2020

Este listado es un complemento a la Guía de medidas de prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en campos y en instalaciones frutícolas versión 2, editada por ASOEX. Cuando en este listado se mencione "la Guía", se refiere a ese documento.

Su objetivo es identificar las medidas que requieren ser reforzadas para el cumplimiento de las medidas preventivas recomendadas en los campos, packing predial y plantas de embalaje.

No tiene por objetivo hacer una evaluación o determinar si una instalación cumple o no cumple, pues las medidas preventivas deben ser implementadas en su totalidad, de acuerdo a las características de cada instalación.

El listado de verificación incluye frecuencia de verificación, punto de control y medios de verificación, para lo cual se debe considerar lo siguiente:

- Respecto de la frecuencia de verificación es una recomendación general sobre cada cuánto tiempo verificar cada punto.
- Respecto de los medios de verificación, se ha tratado de eliminar en la mayor medida la entrevista o preguntar a personas, para evitar contagio de SARS CoV-2.
- Si es necesario efectuar preguntas a supervisores, de preferencia hacerlas en un espacio abierto tomando todas las medidas de resguardo, en especial uso de mascarillas y distanciamiento físico de un metro y no circular por la planta o campo.

Si el medio de verificación es "Verificación en terreno", se recomienda observar los puntos de verificación desde la distancia, sin deambular entre personas o equipos, reduciendo al máximo el tránsito en las zonas productivas o en áreas de mayor concentración de personas. Siempre con uso de mascarillas y distanciamiento físico de al menos un metro.

Este listado de verificación no reemplaza ni en parte ni totalmente el cumplimiento de los listados de verificación de Inocuidad Alimentaria o Buenas Prácticas Agrícolas o de Manufactura. Es un complemento, cuyo alcance específico es reducción de peligros de SARS CoV-2.

Aplicación de este listado de verificación:

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

1.1. y 1.2. Coordinador Covid y contrataciones

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
1.1	Quincenal	¿Se ha nominado por escrito un Coordinador Covid o un Comité Covid, con una persona a cargo?	Verificar documento de nominación.		
1.2	Semanal	¿En la contratación de personal se llena un formulario de salud referido a Covid-19 incluyendo la declaración de enfermedades que ponen a las personas en grupos de mayor riesgo? (Considerar que llenarlo es voluntario por parte del trabajador y es información confidencial).	Verificar la existencia de formularios de salud. Considerar que llenarlo es decisión voluntaria del trabajador y es información confidencial.		
1.3	Semanal	¿Se asegura la confidencialidad de la información en el formulario de salud referido a Covid-19?	Verificar que los formularios de salud se mantienen bajo llave.		

1.3. Medidas de prevención aplicables a todo el personal

En el listado de verificación de cada sitio, área o sección se establecen las medidas de prevención respectivas.

1.4. Estado de salud y supervisión de síntomas

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
1.4.1	Diaria	¿Se supervisa a diario el estado de salud de todas las personas, al ingresar a la planta o campo mediante mediciones de temperatura y otros síntomas? (37,8 ºC es indicador de síntomas).	Verificar en la zona de ingreso, que se mide temperatura a cada persona.		
1.4.2	Diaria	¿La medición de temperatura incluye a todo el personal externo, contratistas, visitas, autoridades y toda persona que ingrese a las instalaciones y oficinas?	Verificar en la zona de ingreso, que se mide temperatura a cada persona externa.		
1.4.3	Diaria	¿Los supervisores están capacitados para el reconocimiento de síntomas de Covid-19?	Entrevista o revisión de registros de capacitación.		
1.4.4	Semanal	¿Están instruidas por escrito todas las personas (incluidos contratistas y servicios externos) el reportar de inmediato si presentan síntomas (fiebre, tos, dolor muscular), o si han estado en contacto directo con alguien con síntomas, o que no presenta síntomas pero ha sido confirmado con PCR positivo?	Verificar existencia y actualización del instructivo y registro firmado de entrega.		
1.4.5	Semanal	¿Todas las personas saben a quién reportar en caso de tener síntomas de Covid-19?	Verificar en terreno.		

1.5. Capacitación y obligación de informar sobre Covid-19

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
1.5.1	Semanal	¿Se ha capacitado a todas las personas a reconocer los síntomas de Covid-19 (ver sección 1.5.1 en la Guía), la importancia de informar en caso de tener esos síntomas y a quién reportar?	Verificar programa de capacitación y registros.		
1.5.2	Semanal	¿Se han realizado charlas de capacitación sobre las medidas de prevención para Covid-19 a todas las personas incluyendo gerencias, administrativos, personal de oficina, etc.?	Verificar registro de asistencia.		
1.5.3	Semanal	¿Estas charlas han sido dadas a grupos pequeños?	Verificar registro de asistencia .		
1.5.4	Semanal	¿Estas charlas incluyen, las medidas básicas de prevención?: • Correcto lavado de manos. • Uso correcto de alcohol gel u otros sanitizantes de manos. • Uso correcto, permanente y obligatorio de mascarillas. • Uso de escudo de facial y mascarilla en áreas definidas según el tipo de trabajo y que éste no reemplaza el uso de mascarilla. • Mantener distancia física de al menos un metro entre personas. • No saludar de manos, besos o abrazos. • La necesidad de avisar cuando presenten síntomas de la enfermedad y cuando tengan personas afectadas en su grupo familiar o de contacto. • No compartir vasos, bombillas, alimentos ni otros elementos personales como ropa, EPP etc. • No hablar durante su trabajo, a menos que sea necesario, para evitar transmisión o diseminación del virus por microgotas de saliva. • No escupir. • Conducta responsable fuera del trabajo.	Verificar programa de las charlas efectuadas.		
1.5.5	Semanal	¿Los supervisores conocen y han explicado el uso correcto de mascarillas, (ponerlas, quitarlas, qué hacer con ellas una vez utilizadas), según las instrucciones en el envase o del proveedor?	Verificar conocimiento entrevistando a supervisores.		
1.5.6	Semanal	¿Se ha capacitado sobre las medidas de higiene respiratoria?	Verificar programa de capacitación y registros.		
1.5.7	Semanal	¿Se ha capacitado a todas las personas sobre las medidas permanentes de higiene de alimentos establecidas por la empresa?	Verificar programas de capacitación regulares y registros.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
1.5.8	Semanal	¿Existe señalética actualizada y visible?, incluyendo: - El lavado de manos correcto, con agua y jabón, debe durar 20 segundos con espuma sobre las manos y frotando la totalidad de su superficie. - Cuándo lavarse las manos (Ver 1.5.3 en la Guía). - Cuándo y cómo usar correctamente alcohol gel u otro sanitizante de manos. - El uso correcto de mascarilla y de escudo facial cuando se haya establecido. - Distanciamiento físico, - Higiene respiratoria, - Evitar tocar su cara, ojos, nariz y boca.	Verificar existencia de señalética fácil de entender y ubicada en sitios visibles, con las instrucciones indicadas.		

1.6. Medidas de trazabilidad a las personas

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
1.6.1	Diario	¿Se mantiene un registro diario en cada área o faena donde conste el nombre, puesto de trabajo, equipo que operó y contacto de cada persona?. Los registros podrán estar en cualquier formato o medio, siempre que permitan identificar los sitios donde ha estado cada persona.	Revisar registros y que se encuentren al día.		
1.6.2	Semanal	¿Los registros de trazabilidad de visitas y de personas de cada sitio o área de trabajo, están archivados en forma segura y de fácil acceso, en un lugar conocido?	Verificar que los registros son mantenidos en forma segura y de acceso conocido .		
1.6.3	Diario	¿Hay un registro diario de los nombres de cada persona que integra las cuadrillas de limpieza o aseo de cada sitio?	Revisar registros y que se encuentren al día.		
1.6.4	Diario	¿Hay un registro, mantenido en forma confidencial de las personas que han presentado síntomas de Covid-19, medidas tomadas y a dónde fue derivado?	Revisar registros y que se encuentren al día.		

Nota: En el listado de verificación de cada sitio, área o sección se establecen los requerimientos de registros para trazabilidad respectivos.

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
1.7.1	Diaria	¿Hay un programa de limpieza y desinfección diaria, que se efectúa todas las áreas (tales como edificaciones, comedores, zonas de descanso, baños, vestidores, oficinas, bodegas, etc.)?	Revisar registros y que se encuentren al día.		
1.7.2	Diaria	¿Se llevan registros de desinfección diaria?	Revisar registros y que se encuentren al día.		
1.7.3	Quincenal	¿Se utilizan desinfectantes adecuados, inscritos en el ISP de Chile?	Revisar etiquetas de desinfectantes utilizados.		

Nota. En el listado de verificación de cada sitio, área o sección se establecen los requerimientos de desinfección específicos.

1.8. Abastecimiento de elementos de protección

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
1.8.1	Mensual	¿La planta o campo tienen un plan o estrategia para disponer de suficiente provisión de materiales para la prevención y control de Coronavirus durante la temporada?	Entrevistar a Coordinador Covid o a encargado de compras.		

1.9. Análisis de riesgos

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
1.9.1	Mensual	¿Se ha incorporado al análisis de riesgos o similar, la variable Covid-19, como peligro mayor hacia las personas, identificando las medidas de prevención o control necesarias?	Verificar análisis de riesgos o planes HACCP o análisis de peligros tipo FSMA o análisis de riesgos tipo GlobalG.A.P según lo haya efectuado el campo, packing o planta frutícola.		
1.9.2	Mensual	¿Se ha incorporado al análisis de riesgos o similar, el caso de las personas con condiciones predisponentes a Covid-19?	Verificar en los documentos.		

2. MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ÁREAS Y ACTIVIDADES GENERALES

2.1. Medidas de prevención en el transporte de personas

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.1.1	Diaria	¿Todos los pasajeros utilizan mascarillas al subir, durante el trayecto y al bajar del bus o furgón?	Verificar en terreno a la salida y/o llegada de los buses o furgones.		
2.1.2	Diaria	¿Se suministra o hay disponibilidad de alcohol gel o lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos, antes de subir al vehículo de transporte?	Verificar en terreno a la salida y/o llegada de los buses o furgones.		
2.1.3	Diaria	¿Se ha organizado la subida al bus o furgón en forma tal que se evitan aglomeraciones?	Verificar en terreno a la salida y/o llegada de los buses o furgones.		
2.1.4	Diaria	¿Cada pasajero tiene asignado a diario el vehículo y su asiento y se encuentra registrado para cada viaje el nombre de los pasajeros asignados a cada bus, y numeración de asiento y el chofer correspondiente?	Verificar documentos.		
2.1.5	Diaria	¿Cada bus y/o furgón posee señalética visible de uso obligatorio de mascarillas y alcohol gel?	Verificar interior de buses o furgones.		
2.1.6	Diaria	¿Los vehículos de transporte de pasajeros se limpian y desinfectan antes de cada viaje y se cuenta con registro de ello?	Verificar registro. Entrevistar a los conductores.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.2.1	Diaria	¿Se verifica el estado de salud de todas las personas (incluyendo a porteros y guardias) antes de cada ingreso, mediante medición de temperatura y se verifican visualmente, otros síntomas como tos, dolor de cabeza, decaimiento, estornudos, etc.? Ver 1.4 y 1.5 de la Guía.	Verificar en terreno a la salida y/o llegada de los buses o furgones, incluyendo a quienes utilicen vehículos particulares.		
2.2.2	Diaria	¿La verificación de síntomas se ha organizado para evitar aglomeraciones?	Verificar en terreno a la salida y/o llegada de los buses o furgones.		
2.2.3	Diaria	¿La verificación de síntomas se encuentra registrada incluyendo el nombre de la persona que efectuó la actividad?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.2.4	Diaria	¿Se revisa periódicamente el estado de termómetros?	Revisar registros. Deben estar al día.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.2.5	Semanal	¿Existe un procedimiento claro y escrito cómo actuar ante la detección de síntomas al ingreso?	Revisar procedimiento y su distribución o difusión.		
2.2.6	Diaria	¿Se observa que todas las personas ingresan utilizando mascarilla y respetando la distancia mínima de un metro entre personas?	Verificar en terreno a la salida y/o llegada de los buses o furgones.		
2.2.7	Diaria	¿En los ingresos se dispone de puntos de sanitización de manos? Pueden ser lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos, suministro o dispensadores de alcohol gel u otro desinfectante de manos aprobado por ISP?	Verificar en terreno a la llegada de las personas.		
2.2.8	Diaria	¿Se limpia y desinfecta el área de ingreso a diario y antes de la entrada del personal? Al menos lo siguiente, según corresponda: - Portería. - 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.).	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.2.9	Diaria	¿Hay registro del nombre y contacto de cada persona externa, con hora de ingreso y salida, lugar de origen y con quién se reunirán?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.2.10	Diaria	¿Hay registro del nombre de las personas que trabajan en portería en cada turno y horario?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.2.11	Diaria	¿Las personas que trabajan en portería tienen a su disposición mascarillas, escudos faciales y elementos para lavado y desinfección de manos?	Verificar en terreno.		
2.2.12	Diaria	¿Toda persona que ingresa al recinto completa declaración de salud (voluntaria) antes de ingresar?. Se incluye a todo el personal externo, contratistas, visitas, autoridades y toda persona que ingrese a las instalaciones y oficinas.	Verificación de Declaraciones de salud de los trabajadores y de personas externas.		

2.3. Medidas de prevención en vestidores y baños

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.3.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas usan en forma permanente mascarillas cubriendo nariz y boca en este recinto?	Verificar en terreno.		
2.3.2	Diaria	¿Se ha instalado un punto de sanitización de manos en el ingreso?	Verificar en terreno.		
2.3.3	Diaria	¿Se observa que todas las personas respetan la distancia mínima de 1 metro entre ellas?	Verificar en terreno.		
2.3.4	Diaria	¿Se han tomado medidas para evitar aglomeraciones en el interior de esta área?	Verificar en terreno.		
2.3.5	Semanal	¿Existe señalética e infografía Covid-19?	Verificar en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.3.6	Diaria	¿Vestidores y baños cuentan con buena ventilación, ya sea natural o forzada?	Verificar en terreno.		
2.3.7	Diaria	¿El recinto se limpia y desinfecta a diario, después de cada turno, utilizando productos inscritos en el ISP Chile y se lleva registro?	Revisar registros. Deben estar al día.		

2.4. Medidas de prevención en casino o comedores

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.4.1	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están capacitados para verificar estado de salud de las personas que trabajan en casino o cocina?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente entrevista a supervisores.		
2.4.2	Diaria	¿Se observa que el personal de cocina usa en forma permanente mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificar en cocina.		
2.4.3	Diaria	¿En la cocina y en el comedor existe señalética sobre: - Lavado de manos / Uso de alcohol gel? - Distanciamiento físico? - Uso obligatorio de mascarilla? - Higiene respiratoria?	Verificar en cocina y comedor.		
2.4.4	Diaria	¿En la entrada del casino o comedor, existe un punto de sanitización de manos?, (lavamanos con agua, jabón y elementos para secado de manos, o bien suministro o dispensadores de alcohol gel u otro desinfectante de manos aprobado por ISP).	Verificar en entrada del casino o comedor.		
2.4.5	Diaria	¿Se observa que las personas desinfectan sus manos al ingresar?	Verificar en entrada del casino o comedor.		
2.4.6	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan mascarilla en todo momento excepto para comer?	Verificar en casino o comedor en hora de almuerzo o colaciones.		
2.4.7	Diaria	¿Se ha instalado señalética en el piso o letreros para evitar aglomeraciones en zonas de espera?	Verificar en casino o comedor en hora de almuerzo o colaciones.		
2.4.8	Diaria	¿Se observa que se mantiene la distancia física de al menos un metro en la fila de ingreso?	Verificar en casino o comedor en hora de almuerzo o colaciones.		
2.4.9	Diaria	¿Los alimentos se encuentran protegidos y no se observan condimentos, pan, etc., expuestos?	Verificar en casino o comedor en hora de almuerzo o colaciones.		
2.4.10	Diaria	¿Hay separadores entre los puestos de comida?	Verificar en casino o comedor en hora de almuerzo o colaciones.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.4.11	Diaria	¿El casino, cocina y comedor se limpian y desinfectan a diario con productos autorizados?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.4.12	Diaria	¿Los turnos de almuerzo están organizados con listas específicas de personas por cada turno?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.4.13	Diaria	¿Se encuentran en un mismo turno de almuerzo?: - Las personas que viven juntas o que se hospedan en el mismo colectivo. - Grupos de trabajo fijos, cuadrillas, faenas y similares.	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.4.14	Diaria	¿Antes de dar el servicio de alimentación, se desinfecta la zona de entrada del personal, todos los pasamanos, puertas, superficies de apoyo, teléfonos, etc.?	Verificar en casino o comedor antes de colación y/o revisar registros. Deben estar al día.		
2.4.15	Diaria	¿Se desinfectan antes y después de cada uso o turno de almuerzo todos los puntos de alto nivel de contacto (mesones y mesas, separadores, sillas o bancas, bandejas, máquinas dispensadoras, etc.)?	Verificar en casino o comedor y revisar registros. Deben estar al día.		
2.4.16	Diaria	¿El casino, comedor y cocina, cuentan con buena ventilación ya sea natural o forzada?	Verificar en casino o comedor a hora de almuerzo o colaciones.		
2.4.17	Diaria	¿Hay registros diarios de las personas que asisten a cada turno de almuerzo y colación y su ubicación en las mesas?	Revisar registros. Deben estar al día		
2.4.18	Diaria	¿Hay registros diarios de todas las personas que trabajen en la cocina o comedor en cada turno?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.4.19	Diaria	¿Hay registros diarios con nombre y contacto de cada persona externa, como transportistas, proveedores, visitas, etc., que ingresen a casino, comedor o cocina?	Revisar registros. Deben estar al día.		

2.5. Oficinas

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.5.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas usan en forma permanente mascarillas cubriendo nariz y boca?	En una instalación pueden haber varias oficinas, verificar en todas.		
2.5.2	Diaria	¿Se ha instalado un punto de sanitización de manos en el ingreso?	En una instalación pueden haber varias oficinas, verificar en todas.		

2.5.3	Diaria	¿Se observa que todas las personas respetan la distancia mínima de 1 metro entre ellas?	En una instalación pueden haber varias oficinas, verificar en todas.		
2.5.4	Diaria	¿Los puestos de trabajo se encuentran separados al menos a un metro o cuentan con separadores?	En una instalación pueden haber varias oficinas, verificar en todas.		
2.5.5	Semanal	¿Las oficinas cuentan con buena ventilación ya sea natural o forzada?	En una instalación pueden haber varias oficinas, verificar en todas.		
2.5.6	Quincenal	¿Se ha capacitado al personal de oficina en las medidas Covid-19?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.5.7	Diaria	¿Se desinfecta a diario el recinto y puestos de trabajo utilizando productos aprobados y se lleva registro?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.5.8	Diaria	¿Se observa que equipos de uso compartido (teléfonos, máquinas dispensadoras, microondas, refrigeradores, fotocopiadoras, interruptores, calculadoras, etc.) se desinfectan antes y después de su uso?	Verificar en oficinas. En una instalación pueden haber varias oficinas, verificar en todas.		
2.5.9	Diaria	¿Hay registros diarios de las personas presentes y su ubicación en los puestos de trabajo?	Revisar registros. Deben estar al día. Verificar en terreno la distribución de los puestos de trabajo.		
2.5.10	Diaria	¿Hay registros diarios con nombre y contacto de cada persona externa, que ingresen a las oficinas?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.5.11	Semanal	¿Un supervisor o encargado del área de oficinas está capacitado para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente entrevista a supervisor.		
2.5.12	Diario	¿En caso de reuniones, se respeta la distancia física y la ventilación de la sala?	Entrevistas.		
2.5.13	Diario	¿Se mantiene un registro de asistencia para reuniones presenciales, donde conste el nombre y contacto de cada asistente?	Revisar registros. Deben estar al día.		
2.5.14	Semanal	¿Se ha habilitado zona segura para atención a público, con separador físico, de ser necesario?	Verificar visualmente.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.6.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas en estas áreas comunes usan en forma permanente mascarillas cubriendo nariz y boca?	Verificar en todas las áreas comunes.		
2.6.2	Diaria	¿Se ha instalado un punto de sanitización de manos en el área?	Verificar en todas las áreas comunes.		

2.6.3	Diaria	¿Se observa que todas las personas respetan la distancia mínima de 1 metro entre ellas?	Verificar en todas las áreas comunes.		
2.6.4	Diaria	¿Existe señalética e infografías para que en estas áreas las personas respeten las medidas preventivas Covid-19?	Verificar en todas las áreas comunes.		
2.6.5	Diaria	¿Si en estas áreas hay asientos o bancas, se han separado para mantener la distancia física?	Verificar en todas las áreas comunes.		
2.6.6	Diaria	¿Estas áreas están incluídas en los planes de desinfección diaria incluyendo asientos, papeleros y otros equipamientos de áreas comunes y hay registros que lo demuestren?	Revisar registros. Deben estar al día. Verificar limpieza en terreno.		
2.6.7	Diaria	¿Los basureros en estas áreas están provistos de bolsa y tapa?	Verificar en todas las áreas comunes.		
2.6.8	Diaria	¿En la zona de fumadores, se ha señalado que se debe fumar a una distancia mayor de un metro de separación física con otras personas?	Verificar en zona de fumadores.		
2.6.9	Diaria	¿En la zona de fumadores, se ha dispuesto de puntos de sanitización de manos?	Verificar en zona de fumadores.		
2.6.10	Diaria	¿Están todas las áreas comunes, incluyendo la zona de fumadores, incluidas en el programa de limpieza y desinfección diarios y hay registros que lo demuestren?	Revisar registros. Deben estar al día.		

2.7. Medidas de prevención para visitas

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
2.7.1	Diaria	¿Hay instrucciones escritas para reducir el ingreso de visitas al campo o instalaciones?	Verificación documental.		
2.7.2	Diaria	A las visitas, ¿se les toma la temperatura antes de ingresar al campo o packing y se les solicita la declaración de salud?	Verificación documental.		
2.7.3	Diaria	¿A las visitas se les entrega o explica todas las instrucciones de prevención antes de ingresar al campo o planta y se les proporciona elementos para cumplirlas?	Verificación documental.		
2.7.4	Diaria	¿Se han establecido rutas para las visitas, en forma tal que no deambulen por las instalaciones y, evitando completamente su contacto con personas, materiales de empaque y productos?	Verificación documental.		
2.7.5	Diaria	¿Se lleva 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?	Verificación documental.		

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

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.1.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan en forma permanente mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
3.1.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
3.1.3	Diaria	¿Se ha instalado un punto de sanitización de manos en el área?	Verificación en terreno.		
3.1.4	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
3.1.5	Diaria	¿Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		
3.1.6	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo tractoristas, transportistas, etc.?	Verificación en terreno.		
3.1.7	Diaria	¿Los equipos de esta área están incluidos en los programas de desinfección diaria incluyendo todas las superficies, bancas, transpaletas, botoneras, asientos, controles de tractores, herramientas, etc.?	Revisión de registros y verificar en terreno.		
3.1.8	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.1.9	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.1.10	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		

3.2. Medidas de prevención en entrega de materiales

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.2.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan en forma permanente mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
3.2.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen durante el turno?	Verificación en terreno.		
3.2.3	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
3.2.4	Diaria	¿Si para entrega de materiales se atienden dos personas por vez, en espacios con separación menor a un metro, se han colocado separadores entre los puestos de atención?	Verificación en terreno.		
3.2.5	Diaria	¿Al momento de entrega de materiales, hay disponibilidad de alcohol gel, o desinfectante de manos autorizado por ISP?	Verificación en terreno.		
3.2.6	Diaria	¿El área está incluida en el programa de desinfección diaria?	Verificación en terreno.		
3.2.7	Diaria	¿Se desinfecta el mesón de atención, al inicio de la entrega y recepción de materiales y las herramientas y materiales cada día?	Verificación en terreno.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.3.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan en forma permanente mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
3.3.2	Diaria	¿Se han implementado medidas para que durante los manejos de campos las personas trabajen a una distancia mayor a un metro entre ellas y no se aglomeren?	Verificación en terreno.		
3.3.3	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno en puestos de trabajo.		
3.3.4	Diaria	¿En el área de trabajo de las cuadrillas se dispone de lavamanos con agua y jabón y dispensadores de alcohol gel?	Verificación en terreno.		
3.3.5	Diaria	¿Las estaciones para lavado de manos y bebida cumplen con los requisitos de la sección 3.3 de la Guía?	Verificación en terreno.		
3.3.6	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.3.7	Diaria	¿Se han implementado medidas para que en la zona de vaciado de capachos a bines y control de cosecha no se produzcan aglomeraciones?	Verificación en terreno en puestos de trabajo.		
3.3.8	Diaria	¿Se desinfectan a diario, con desinfectantes autorizados por ISP, todos los equipos, herramientas y útiles utilizados en cosecha, tales como escaleras, banquetas, tijeras, calibradores, capachos, balanzas e instrumentos, etc.?	Verificación en terreno.		
3.3.9	Diaria	¿Se desinfectan a diario y/o en cada cambio de turno, todas las partes de contacto humano de tractores y otros equipos móviles, comandos, puertas, asientos, etc.?	Verificación en terreno en puestos de trabajo.		
3.3.10	Diaria	¿Se desinfectan a diario las estaciones de lavado de manos y los baños de campo incluyendo puertas, manillas, llaves de agua, etc.?	Verificación en terreno.		
3.3.11	Semanal	¿Los supervisores o encargados están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.3.12	Semanal	¿Los supervisores o encargados están informados de avisar al Supervisor Covid-19 en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.3.13	Semanal	¿Los supervisores o encargados están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.3.14	Diaria	¿Se registran a diario los nombres de cada persona en la faena a la que está asignada y área de trabajo o cuartel?	Revisar registros y verificar en terreno la distribución de los puestos de trabajo.		
3.3.15	Diaria	¿Se han tomado medidas para evitar cambios no controlados de personas entre faenas y/o cuadrillas?	Revisar registros y verificar en terreno la distribución de los puestos de trabajo.		
3.3.16	Diaria	¿Se registran a diario los 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.)?	Revisar registros. Deben estar al día.		

3.4. Embalaje en campo (bajo parrón o similares)

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.4.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan en forma permanente mascarillas cubriendo boca y nariz?	Observación en terreno.		
3.4.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Observación en terreno.		
3.4.3	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Observación en terreno en puestos de trabajo.		
3.4.4	Diaria	¿Se ha instalado un punto de sanitización de manos en el área cercana a las cuadrillas de cosecha?	Observación en terreno.		
3.4.5	Diaria	¿En el área de embalaje, se dispone de lavamanos con agua y jabón y dispensadores de alcohol gel cercano a los puestos de embalaje?	Observación en terreno.		
3.4.6	Diaria	¿Las estaciones para lavado de manos y bebida cumplen con los requisitos de la sección 3.4 de la Guía?	Observación en terreno.		
3.4.7	Diaria	¿Las partes externas, llaves, de las estaciones de lavado o sanitización de manos, se desinfectan periódicamente?. (Sólo Cloro o alcohol).	Observación en puestos de embalaje.		
3.4.8	Diaria	¿Se encuentran siempre protegidos todos los materiales de empaque y embalaje y es retirado del lugar de embalaje en condiciones higiénicas una vez finalizada la jornada de trabajo?	Observación en puestos de embalaje.		
3.4.9	Diaria	¿Se encuentran siempre protegidas las cajas con el producto embalado?	Observación en terreno.		
3.4.10	Diaria	¿La preparación y distribución de todos los materiales de empaque y embalaje, clamshell, etiquetado, etc., se efectúa usando mascarillas, desinfección frecuente de manos o guantes y manteniendo siempre protegidos estos materiales antes de su uso?	Verificación en terreno.		
3.4.11	Diaria	¿Los supervisores o encargados están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.4.12	Semanal	¿Los supervisores o encargados están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.4.13	Semanal	¿Los supervisores o encargados están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.4.14	Diaria	¿Se registran a diario los nombres de cada persona en la faena a la que esta asignados y área de trabajo o cuartel o puesto de embalaje?	Revisar registros. Deben estar al día. Verificar en terreno la distribución de los puestos de trabajo.		
3.4.15	Diaria	¿Se registran a diario los nombres de cada persona, la faena a la que está asignada y área de trabajo, cuartel o puesto de embalaje?	Revisión de registros.		
3.4.16	Diaria	Se registran a diario los nombres y contacto de cada persona externa que haya ingresado a esta faena, como transportistas, peonetas, personas de aseo, otros productores, personal de empresas de baños químicos, etc.?	Verificación en terreno.		
3.4.17	Diaria	¿Se han tomado medidas para evitar mezclas no controladas de personas entre cuadrillas?	Verificación en terreno.		
3.4.18	Diaria	¿Se han tomado medidas para evitar mezclas no controladas de personas entre cuadrillas?	Verificación en terreno.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.5.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
3.5.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
3.5.3	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
3.5.4	Diaria	¿Se ha instalado un punto de sanitización de manos en el área?	Verificación en terreno.		
3.5.5	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo tractoristas, transportistas, etc.?	Verificación en terreno.		
3.5.6	Diaria	¿Se observa que los transportistas usan mascarilla y si bajan de sus vehículos se mantienen en un sitio retirado, sin deambular entre las cuadrillas?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.5.7	Diaria	¿Los equipos utilizados en esta faena están incluidos en los programas de desinfección diaria: transportadoras, grúas, transpaletas, instrumentos, herramientas?	Revisión de registros y verificación en los equipos.		
3.5.8	Semanal	¿Los supervisores o encargados están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.5.9	Semanal	¿Los supervisores o encargados están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.5.10	Semanal	¿Los supervisores o encargados están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.5.11	Diaria	¿El área y los equipos y estructuras utilizadas en ella están incluidos en los programas de desinfección diaria?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
3.5.12	Diaria	¿Se ha instruido a los transportistas permanecer al interior de su camión y o zona designada mientras realizan cargas, y no deambular por otras áreas?	Verificación en terreno.		
3.5.13	Semanal	¿Se registran a diario los nombres de cada persona en la faena a la que esta asignada, incluyendo a los operadores de grúa horquilla o cargadores, tarjadores u otros cargos que trabajan en el área?	Revisar registros. Deben estar al día.		
3.5.14	Semanal	¿Se registran a diario los nombres y contacto de cada persona externa que haya ingresado a esta actividad, como transportistas, peonetas, personas de aseo, otros productores, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.6.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas de control de calidad o de control de cosecha o control de BPA utilizan mascarillas cubriendo boca y nariz? Cuando estas personas recorren la faena, ¿utilizan escudos faciales y mascarillas?	Verificación en terreno.		
3.6.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen durante el turno?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.6.3	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
3.6.4	Diaria	¿Se ha instalado un punto de sanitización de manos en el área?	Verificación en terreno.		
3.6.5	Diaria	¿Se ha reducido al máximo los desplazamientos de trabajo de control de calidad o de control de cosecha en el campo?	Verificación en terreno.		
3.6.6	Diaria	¿Las personas de control de calidad se desinfectan las manos o los guantes antes de tomar la muestra y antes de devolver las cajas o muestras de producto, al bin, pallet o a embalaje?	Verificación en terreno en puesto de trabajo.		
3.6.7	Diaria	¿Se desinfectan después del día o del turno las bandejas de análisis, instrumentos de medición y mesones?	Verificación en terreno en puesto de trabajo.		
3.6.8	Diaria	¿Se desinfecta a diario el área y superficies de alto contacto humano tales como puertas, botoneras lamas, superficies de apoyo, teclados, teléfonos, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
3.6.9	Semanal	¿Los supervisores o encargados están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.6.10	Semanal	¿Los supervisores o encargados están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.6.11	Semanal	¿Los supervisores o encargados están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.6.12	Diaria	¿Se registran a diario los nombres de cada persona que efectúa esta actividad, indicando la labor a la que esta asignada?	Revisar registros. Deben estar al día.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.7.1	Diaria	¿Se ha instalado pediluvio al ingreso al área de habitaciones?	Verificación en terreno.		
3.7.2	Diaria	¿Se renueva el desinfectante del pediluvio al menos de acuerdo a las instrucciones del fabricante?	Verificación en terreno y revisar registros.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.7.3	Quincenal	¿Se ha numerado cada habitación, para facilitar trazabilidad y manejo de emergencias?. ¿El número se encuentra visible en el interior y exterior?	Verificación en terreno.		
3.7.4	Diaria	¿Se dispone de al menos 10m^3 de espacio por cada trabajador que duerme en dormitorio colectivo?	Verificación en terreno.		
3.7.5	Diaria	¿Se lleva un registro diario de las personas que utilizan cada habitación?	Revisar registros.		
3.7.6	Diaria	¿Se supervisa que no existan cambios de personas entre habitaciones?	Entrevista a supervisores.		
3.7.7	Diaria	¿Se ha organizado que personas que trabajen en una misma cuadrilla o área usen las mismas habitaciones?	Revisar registros.		
3.7.8	Diaria	¿En cada habitación, se encuentra indicado el número de teléfono de emergencia o del Coordinador Covid?	Verificación en terreno.		
3.7.9	Semanal	¿Se ha instruido a las personas a guardar sus elementos de uso personal y no compartir elementos de uso personal, ropa, etc.?	Verificación en terreno.		
3.7.10	Diaria	¿Se lleva un registro diario de las personas que utilizan cada habitación?	Revisar registros.		
3.7.11	Semanal	¿Las habitaciones cuentan con adecuada ventilación natural con ventanas o ventilación forzada?	Verificación en terreno. Verificar cada habitación.		
3.7.12	Diaria	¿Se cuenta con agua para lavado de manos, jabón y toallas de papel para secado de manos en lugares inmediatos a las habitaciones?	Verificación en terreno.		
3.7.13	Diaria	¿Para quienes no tengan acceso a agua se dispone de alcohol gel permanentemente?	Verificación en terreno.		
3.7.14	Diaria	¿Los baños están provistos de agua potable o potabilizada, jabón y sistemas para secado de manos que no sean toallas de género?	Verificación en terreno.		
3.7.15	Diaria	¿Hay registros de la desinfección diaria de baños, incluyendo artefactos, manillas, puertas, llaves, etc.?	Revisar registros y verificar en terreno.		
3.7.16	Diaria	¿En el área se dispone de señalética e infografías recordando medidas preventivas tales como el uso correcto de mascarilla, el distanciamiento físico de al menos un metro, el lavado frecuente de manos e higiene respiratoria, entre otros?	Verificación en terreno.		
3.7.17	Diaria	¿Hay registros de la ejecución de un plan de limpieza y desinfección diaria para baños, dormitorios y camas? (ver 3.7.5 de la Guía).	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
3.7.18	Diaria	¿En las áreas comunes se respeta el uso obligatorio y permanente de mascarillas cubriendo nariz y boca y la distancia física de al menos un metro y hay señalética indicando esta obligación?	Verificación en terreno.		
3.7.19	Diaria	¿En las áreas comunes se han implementado medidas para mantener la distancia física de al menos un metro (señales, marcas, separar sillas o bancas, etc.)?	Verificación en terreno.		
3.7.20	Diaria	¿En las áreas comunes hay instrucciones, señalética o infografías instruyendo a no compartir botellas, vasos, bombillas, ropa, alimentos en general?	Verificación en terreno.		
3.7.21	Diaria	¿En las áreas comunes hay instrucciones, señalética o infografías instruyendo a no escupir?	Verificación en terreno.		
3.7.22	Diaria	¿Las áreas comunes son desinfectadas a diario, incluyendo asientos, mesas, papeleros, etc.?	Revisar registros y verificar en terreno.		
3.7.23	Diaria	¿En caso de disponer de televisores comunitarios, se han tomado las medidas para mantener la distancia física entre las personas?	Verificación en terreno.		
3.7.24	Diaria	¿Los residuos que se generen en las zonas de habitación y áreas comunes, son gestionados como residuos domiciliarios, en bolsa de basura y en recipiente con tapa?	Verificación en terreno.		
3.7.25	Diaria	¿Los residentes de las habitaciones colectivas saben a quién avisar en caso de presentar síntomas de Covid-19 y tienen cómo hacerlo?	Revisar registros de capacitación o señalética sobre este tema y verificar en terreno.		
3.7.26	Semanal	¿El supervisor o encargado conoce cómo actuar en caso de tener un residente con síntomas o positivo a Covid-19?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
3.7.27	Semanal	¿Se cuenta con una habitación especial mientras eventuales casos con Covid-19 esperan el resultado del diagnóstico?	Verificación en terreno o revisar plan de contingencia.		

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

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.1.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan en forma permanente mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
4.1.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
4.1.3	Diaria	¿Se ha instalado un punto de sanitización de manos en el área?	Verificación en terreno.		
4.1.4	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
4.1.5	Diaria	¿Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		
4.1.6	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo tractoristas, transportistas, etc.?	Verificación en terreno.		
4.1.7	Diaria	¿Cuando se realice revisión de la fruta a la recepción, se desinfectan todas las bandejas de toma de muestras, mesones, instrumentos de medición, etc., al menos después de cada turno con un desinfectante adecuado?	Verificación en terreno en puestos de embalaje.		
4.1.8	Diaria	¿Los equipos de esta área están incluidos en los programas de desinfección diaria incluyendo todas las superficies, bancas, transpaletas, botoneras, asientos, controles de tractores, herramientas, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
4.1.9	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.1.10	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.1.11	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.1.12	Diaria	¿Se registran a diario los nombres de cada persona que efectúa esta actividad, indicando la labor a la que esta asignada?. Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por de cada persona.		
4.1.13	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, productores, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

4.2. Medidas de prevención en la zona de embalaje

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.2.1	Diaria	¿Antes de entrar al packing, se ha dispuesto de pediluvios con una solución desinfectante autorizada por MINSAL?	Verificación en terreno.		
4.2.2	Diaria	¿El pediluvio cuenta con barreras que obliguen a pasar por él?	Verificación en terreno.		
4.2.3	Diaria	¿Se renueva el desinfectante del pediluvio al menos de acuerdo a las instrucciones del fabricante?	Observación en terreno.		
4.2.4	Diaria	¿En el ingreso a packing, se han organizado los flujos de personas para evitar aglomeraciones, colocado separadores a un metro de distancia en el piso (pintados, conos, etc.) y se ha establecido y señalizado un lugar para hacer fila antes de entrar?	Verificación en terreno de la organización y de señalética.		
4.2.5	Diaria	¿En el ingreso a packing, todas las personas utilizan mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
4.2.6	Diaria	¿Al ingreso al packing se ha considerado el espacio en las estaciones de lavado de manos y, de ser inferior a un metro, se ha implementado barreras físicas entre ellas?	Verificación en terreno.		
4.2.7	Diaria	¿Zonas de lavamanos y sala de embalaje poseen buena ventilación? (Aire acondicionado no es considerado como ventilación por la legislación chilena).	Verificación en terreno.		
4.2.8	Diaria	¿Se observa que todas las personas en la zona de embalaje utilizan mascarillas en forma permanente cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
4.2.9	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
4.2.10	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos cercanos a los puestos de trabajo?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.2.11	Diaria	¿Se observa que las personas lavan sus manos o las desinfectan periódicamente?	Verificación en terreno.		
4.2.12	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
4.2.13	Diaria	¿Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		
4.2.14	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo grueros, mantención, etc.?	Verificación en terreno.		
4.2.15	Diaria	¿Oficinas de bodegueros, laboratorios, pañoles, etc., cuentan con buena ventilación? (Aire acondicionado no es considerado como ventilación por la legislación chilena).	Verificación en terreno.		
4.2.16	Semanal	¿En la sala de embalaje, hay señalética e infografías sobre las medidas preventivas de Covid-19? - Lavado de manos, - Uso correcto y obligatorio de mascarilla, - Distanciamiento físico, - Higiene respiratoria, - Contacto en caso de emergencia.	Verificar existencia de señalética fácil de entender y ubicada en sitios adecuados, con las instrucciones indicadas.		
4.2.17	Diaria	¿La preparación y distribución de todos los materiales de empaque y embalaje, clamshell, etiquetado, etc., se efectúa usando mascarillas, desinfección frecuente de manos o guantes y manteniendo siempre protegidos estos materiales antes de su uso?	Verificación en terreno.		
4.2.18	Diaria	¿Se ha establecido la entrega de materiales de embalaje reduciendo la circulación de personas a las zonas de entrega?. (Distribuidos por persona designadas para tal efecto).	Verificación en terreno.		
4.2.19	Diaria	¿La sala de embalaje y oficinas anexas están incluidos en los programas de desinfección diaria, incluyendo todas las superficies, rieles, mesones, piso, transpaletas, botoneras, asientos, tijeras, calibradores, herramientas, etc., con un desinfectante autorizado por ISP?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
4.2.20	Diaria	¿Se mantiene protegido el material de embalaje?	Verificación en terreno.		
4.2.21	Diaria	¿La desinfección incluye todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, instrumentos, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.2.22	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.2.23	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.2.24	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.2.25	Diaria	¿Se registra a diario y por turno el puesto de trabajo asignado a cada persona, en forma que sea posible efectuar trazabilidad por línea e identificar a las personas vecinas a cada sitio de trabajo?. Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por de cada persona.		
4.2.26	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, productores, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.3.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan en forma permanente mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
4.3.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
4.3.3	Diaria	¿Se han instalado puntos de sanitización de manos en sectores cercanos a los puestos de trabajo?	Verificación en terreno.		
4.3.4	Diaria	¿Se observa que las personas lavan sus manos o las desinfectan periódicamente?	Verificación en terreno.		
4.3.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
4.3.6	Diaria	¿Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.3.7	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo grueros, mantención, etc.?	Verificación en terreno.		
4.3.8	Semanal	¿En el área hay señalética e infografías sobre las medidas preventivas de Covid?: - Lavado de manos, - Uso correcto y obligatorio de mascarilla, - Uso de escudo facial y mascarilla en las áreas donde se haya establecido, - Distanciamiento físico, - Higiene respiratoria, - Contacto en caso de emergencia.	Verificar existencia de señalética fácil de entender y ubicada en sitios adecuados, con las instrucciones indicadas.		
4.3.9	Diaria	¿Se mantiene protegido el material de embalaje?	Verificación en terreno.		
4.3.10	Diaria	¿El área está incluida en los programas de desinfección diaria, incluyendo todas las superficies, rieles, mesones, piso, transpaletas, botoneras, asientos, controles de máquinas, etc., con un desinfectante autorizado por ISP?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
4.3.11	Diaria	¿La desinfección incluye todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
4.3.12	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.3.13	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.3.14	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.3.15	Diaria	¿Se registran a diario y por turno el puesto de trabajo asignado a cada persona, en forma que sea posible efectuar trazabilidad e identificar a las personas vecinas a cada sitio de trabajo?. Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por cada persona.		
4.3.16	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, proveedores, etc.?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

4.4. Medidas de prevención en zona de palletizaje

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.4.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan mascarillas en forma permanente cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
4.4.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
4.4.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en sectores cercanos a los puestos de trabajo?	Verificación en terreno.		
4.4.4	Diaria	¿Se observa que las personas lavan sus manos o las desinfectan periódicamente?	Verificación en terreno.		
4.4.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
4.4.6	Diaria	¿Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		
4.4.7	Diaria	¿Las personas que aplican dosigas, que efectúan etiquetado manual de cajas y actividades similares, han sido capacitadas para evitar circular innecesariamente, mantener distancia física y manipular en la menor medida posible las cajas o embalajes?	Verificación en terreno.		
4.4.8	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc.?	Verificación en terreno.		
4.4.9	Diaria	¿Se mantiene protegido el material de embalaje?	Verificación en terreno.		
4.4.10	Diaria	¿El área está incluida en los programas de desinfección diaria, incluyendo todas las superficies, rieles, mesones, piso, transpaletas, botoneras, asientos, controles de máquinas, etc con un desinfectante autorizado por ISP?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
4.4.11	Diaria	¿La desinfección incluye todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
4.4.12	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente entrevista a supervisores.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.4.13	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.4.14	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.4.15	Diaria	¿Se registra a diario y por turno el puesto de trabajo asignado a cada persona, en forma que sea factible efectuar trazabilidad e identificar a las personas vecinas a cada sitio de trabajo? Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por de cada persona.		
4.4.16	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, proveedores, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

4.5. Medidas de prevención en control de calidad, verificadores de BPA, inspectores

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.5.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas de control de calidad o de control de BPA o inspectores externos utilizan mascarillas cubriendo boca y nariz? Cuando estas personas recorren la faena, ¿utilizan escudos faciales y mascarillas?	Verificación en terreno.		
4.5.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
4.5.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en el área donde se hacen los análisis?	Verificación en terreno.		
4.5.4	Diaria	¿Se observa que las personas lavan sus manos o las desinfectan periódicamente?	Verificación en terreno.		
4.5.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
4.5.6	Diaria	¿Si debido a la naturaleza de la operación, no es posible mantener la distancia física, se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.5.7	Diaria	¿Se han tomado medidas para evitar que las personas de control de calidad circulen innecesariamente en el packing?	Verificación en terreno.		
4.5.8	Diaria	¿El área está incluida en los programas de desinfección diaria, incluyendo todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas, lamas, teclados, teléfonos, manillas, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno		
4.5.9	Diaria	¿Se desinfectan periódicamente en el turno las bandejas de análisis, instrumentos y mesones?	Verificación en terreno.		
4.5.10	Diaria	¿Las personas de control de calidad, se desinfectan las manos o los guantes antes de tomar la muestra y antes de devolver cajas o producto analizado a la línea?	Verificación en terreno.		
4.5.11	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.5.12	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente entrevista a supervisores.		
4.5.13	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente entrevista a supervisores.		
4.5.14	Diaria	¿Se registra a diario y por turno el puesto de trabajo asignado a cada persona, en forma que sea posible efectuar trazabilidad por línea e identificar a las personas vecinas a cada sitio de trabajo?. Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo de cada persona.		
4.5.15	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, proveedores, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

4.6. Medidas de prevención en zona de prefríos y frigoríficos

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.6.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas en el área utilizan mascarillas en forma permanente cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
4.6.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
4.6.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en el área?	Verificación en terreno.		
4.6.4	Diaria	¿Se observa que las personas lavan sus manos o las desinfectan periódicamente?	Verificación en terreno.		
4.6.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
4.6.6	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc.?	Verificación en terreno.		
4.6.7	Diaria	¿Se mantiene protegido el producto embalado?	Verificación en terreno.		
4.6.8	Diaria	¿El área está incluida en los programas de desinfección diaria, incluyendo todas las superficies, piso, transpaletas, controles de máquinas, puertas de prefrios y frigoríficos, etc., con un desinfectante autorizado por ISP?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
4.6.9	Diaria	¿La desinfección incluye todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
4.6.10	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está capacitado para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.6.11	Semanal	¿ El supervisor o encargado del área del área está informado de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.6.12	Semanal	¿ El supervisor o encargado del área del área está informado de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.6.13	Diaria	¿Se registran a diario ordenadamente a las personas por turno y actividad, incluyendo a operadores de grúa horquilla, en forma que sea factible efectuar trazabilidad? Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por de cada persona.		
4.6.14	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.7.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas en el área utilizan mascarillas en forma permanente cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
4.7.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
4.7.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en el área?	Verificación en terreno.		
4.7.4	Diaria	¿Se observa que las personas lavan sus manos o las desinfectan periódicamente?	Verificación en terreno.		
4.7.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
4.7.6	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc.?	Verificación en terreno.		
4.7.7	Diaria	¿Se mantiene protegido el producto embalado?	Verificación en terreno.		
4.7.8	Diaria	¿El área está incluida en los programas de desinfección diaria con un desinfectante autorizado por ISP?	Revisar registros de desinfección y verificar en terreno.		
4.7.9	Diaria	¿La desinfección incluye todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas de prefríos y frigoríficos, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, etc.?	Revisar registros de desinfección y verificar en terreno.		
4.7.10	Diario	¿Antes de llenar los contenedores, se tiene evidencia (certificados, registros del proveedor) que el proveedor los ha desinfectado internamente con productos autorizados para SARS CoV-2?	Revisar registros de desinfección.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
4.7.11	Diaria	¿Si el proveedor no puede efectuar la desinfección, se ha efectuado en la planta antes de cargarlos?	Revisar registros de desinfección.		
4.7.12	Diaria	¿El manejo de documentación se hace utilizando medidas de prevención, sin contacto o se dispone de alcohol gel para las manos de las personas que entregan y reciben documentos?	Verificación en terreno.		
4.7.13	Diaria	¿Se ha instruido a las personas que no se apoyen innecesariamente en las paredes interiores de los contenedores desinfectados?	Verificación en terreno.		
4.7.14	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está capacitado para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente entrevista a supervisores.		
4.7.15	Semanal	¿El supervisor o encargado del área del área está informado de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.7.16	Semanal	¿El supervisor o encargado del área del área está informado de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
4.7.17	Diaria	¿Los transportistas usan mascarillas cubriendo nariz y boca y se mantienen en áreas separadas y no deambulan por la faena de carga?	Verificación en terreno.		
4.7.18	Diaria	¿Se registra a diario y por turno el puesto de trabajo asignado a cada persona, y actividad, incluyendo a operadores de grúa horquilla, en forma que sea factible efectuar trazabilidad? Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o equipo operado por de cada persona.		
4.7.19	Diario	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, personal de organismos de inspección, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

5. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA PLANTA FRUTÍCOLA

5.1. Medidas de prevención en recepción de fruta

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.1.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas, incluyendo personas externas, transportistas etc., utilizan en forma permanente mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
5.1.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
5.1.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en el área?	Verificación en terreno.		
5.1.4	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
5.1.5	Diaria	Donde no es posible mantener la distancia física, ¿se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		
5.1.6	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito o ingreso al área, incluyendo transportistas, productores, etc.?	Verificación en terreno.		
5.1.7	Semanal	¿Se ha instalado señalética de distanciamiento en el piso o letreros para evitar aglomeraciones en zonas de espera?	Verificación en terreno.		
5.1.8	Diaria	¿Se desinfectan todas las bandejas de toma de muestras y análisis de fruta, mesones, instrumentos de medición, etc., al menos después de cada turno con un desinfectante adecuado?	Verificación en terreno en puesto de trabajo.		
5.1.9	Diaria	¿Se cuenta son zonas de espera o sitios separados y señalizados con las medidas preventivas de Covid-19 para la espera de trasportistas, o bien éstos no bajan del vehículo?	Verificación en terreno.		
5.1.10	Diaria	¿El manejo de documentación se hace utilizando medidas de prevención, sin contacto o se dispone de alcohol gel para las manos de las personas que entregan y reciben documentos?	Verificación en terreno.		
5.1.11	Diaria	¿El edificio y estructuras de esta área están incluidos en los programas de desinfección diaria incluyendo todas las superficies, bancas, transpaletas, botoneras, asientos, herramientas, etc.?	Revisar registros de desinfección y verificar en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.1.12	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está capacitado para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.1.13	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está informado de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.1.14	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está informado de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía)	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.1.15	Diaria	¿Se registran a diario los nombres de cada persona que efectúa esta actividad, indicando la labor a la que esta asignada?. Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por de cada persona.		
5.1.16	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, productores, etc.?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.2.1	Diaria	¿Antes de entrar a la planta, se ha dispuesto de pediluvios con una solución desinfectante autorizada por MINSAL?	Verificación en terreno.		
5.2.2	Diaria	¿El pediluvio cuenta con barreras que obliguen a pasar por él?	Verificación en terreno.		
5.2.3	Diaria	¿Se renueva el desinfectante del pediluvio al menos de acuerdo a las instrucciones del fabricante?	Verificación en terreno.		
5.2.4	Diaria	¿En el ingreso a la planta, se ha organizado los flujos de personas para evitar aglomeraciones, colocado separadores a un metro de distancia en el piso (pintados, conos, etc.) y se ha establecido y señalado, un lugar para hacer fila antes de entrar?	Verificación en terreno de la organización y de señalética.		
5.2.5	Diaria	¿En el ingreso a la planta, todas las personas utilizan mascarillas cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.2.6	Diaria	¿En filtro sanitario, se ha considerado el espacio en las estaciones de lavado de manos, y, de ser inferior a un metro, se ha implementado barreras físicas entre ellas?	Verificación en terreno.		
5.2.7	Diaria	¿Zonas de lavamanos posee buena ventilación?	Verificación en terreno.		
5.2.8	Diaria	¿Los lavamanos se encuentran limpios y tienen agua, jabón y elementos desechables para secado de manos?	Verificación en terreno.		
5.2.9	Diaria	¿Esta zona se encuentra incorporada en los programas de desinfección diaria por turno?	Revisar registros de desinfección.		
5.2.10	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa que ingrese a la planta?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

5.3. Medidas de prevención en sala de proceso

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.3.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan mascarillas en forma permanente cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
5.3.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
5.3.3	Diaria	En la sala de embalaje, ¿se dispone de lavamanos con agua y jabón y elementos para secado de manos ubicados en puntos que permitan un fácil acceso desde cualquier lugar de la sala?	Verificación en terreno.		
5.3.4	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos cercanos a los puestos de trabajo?	Verificación en terreno.		
5.3.5	Diaria	¿Se observa que las personas lavan o desinfectan sus manos periódicamente?	Verificación en terreno.		
5.3.6	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
5.3.7	Diaria	¿Si debido a la naturaleza del trabajo, donde no es posible mantener la distancia física, se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		
5.3.8	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, y se ha restringido el tránsito en el interior de la sala, incluyendo personas de control de calidad, grueros, mantención, etc.?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.3.9	Diaria	¿La sala de embalaje posee buena ventilación? (Aire acondicionado no es considerado como ventilación por la legislación chilena).	Verificación en terreno.		
5.3.10	Diaria	¿Salas de control, pañoles, oficinas de bodegueros, etc., cuentan con buena ventilación? (Aire acondicionado no es considerado como ventilación por la legislación chilena).	Verificación en terreno.		
5.3.11	Semanal	¿En la sala de embalaje, hay señalética e infografías sobre las medidas preventivas de Covid-19?: - Lavado de manos, - Uso correcto de alcohol gel u otro sanitizante de manos, - Uso obligatorio y permanente de mascarilla, - Distanciamiento físico, - Higiene respiratoria, - Contacto en caso de emergencia.	Verificar existencia de señalética fácil de entender y ubicada en sitios adecuados, con las instrucciones indicadas.		
5.3.12	Diaria	¿Se mantiene protegido el material de empaque y embalaje?	Verificación en terreno.		
5.3.13	Diaria	¿La sala de embalaje y oficinas anexas están incluidos en los programas de desinfección diaria, incluyendo todas las superficies, paredes, equipos, estructuras piso, traspaletas, herramientas, etc con un desinfectante autorizado por ISP?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
5.3.14	Diaria	¿Se desinfectan a diario todas las superficies y elementos que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, teclados, manillas, instrumentos, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
5.3.15	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están capacitados para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.3.16	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.3.17	Semanal	¿Los supervisores o encargados del área están informados de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.3.18	Diaria	¿Se registra a diario y por turno el puesto de trabajo asignado a cada persona, en forma que sea posible efectuar trazabilidad por línea e identificar a las personas vecinas a cada sitio de trabajo?. Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por de cada persona.		
5.3.19	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, productores, etc.?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.4.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan mascarillas en forma permanente cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
5.4.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
5.4.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en esta zona?	Verificación en terreno.		
5.4.4	Diaria	¿Se observa que las personas que trabajan en armado de cajas y en preparación de cualquier elemento de embalaje lavan o desinfectan sus manos periódicamente?	Verificación en terreno.		
5.4.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
5.4.6	Diaria	¿Donde no es posible mantener la distancia física, se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		
5.4.7	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, y se ha restringido el tránsito en el interior de la sala, incluyendo personas de control de calidad, grueros, mantención, etc.?	Verificación en terreno.		
5.4.8	Diaria	¿Se mantiene protegido el material de embalaje?	Verificación en terreno.		
5.4.9	Diaria	¿La preparación y distribución de todos los materiales de empaque y embalaje, clamshell, etiquetado, etc., se efectúa usando mascarillas, desinfección frecuente de manos o guantes y manteniendo siempre protegidos estos materiales antes de su uso?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.4.10	Semanal	¿En el área hay señalética e infografías sobre las medidas preventivas de Covid?: - Lavado de manos, - Uso correcto de alcohol gel u otro sanitizante de manos, - Uso obligatorio y permanente de mascarilla, - Uso de escudo facial y mascarilla en las áreas donde se haya establecido, - Distanciamiento físico, - Higiene respiratoria, - Contacto en caso de emergencia.	Verificar existencia de señalética fácil de entender y ubicada en sitios adecuados, con las instrucciones indicadas.		
5.4.11	Diaria	¿El área está incluida en los programas de desinfección diaria, incluyendo todas las superficies, rieles, mesones, piso, transpaletas, etc con un desinfectante autorizado por ISP?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
5.4.12	Diaria	¿Se desinfectan al menos a diario todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, controles de máquinas, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
5.4.13	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está capacitado para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.4.14	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está informado de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.4.15	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está informado de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.4.16	Diaria	¿Se registra a diario y por turno el puesto de trabajo asignado a cada persona en forma que sea posible efectuar trazabilidad e identificar a las personas vecinas a cada sitio de trabajo?. Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por de cada persona.		
5.4.17	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto en el área, como transportistas, proveedores, etc.?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

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

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.5.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan mascarillas en forma permanente cubriendo boca y nariz?	Verificación en terreno.		
5.5.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Verificación en terreno.		
5.5.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en esta zona?	Verificación en terreno.		
5.5.4	Diaria	¿Se observa que las personas que trabajan en el área lavan o desinfectan sus manos periódicamente?	Verificación en terreno.		
5.5.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Verificación en terreno.		
5.5.6	Diaria	¿Donde no es posible mantener la distancia física, se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Verificación en terreno.		
5.5.7	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, y se ha restringido el tránsito en el área, incluyendo personas de control de calidad, grueros, mantención, etc.?	Verificación en terreno.		
5.5.8	Diaria	¿Se mantiene protegido el material de embalaje?	Verificación en terreno.		
5.5.9	Diaria	Para aquellos materiales que se entregan en forma manual, ¿se ha establecido la preparación y distribución, manteniendo siempre protegidos estos materiales antes de su uso y reduciendo la circulación de personas a las zonas de entrega?. (Distribuidos por persona designadas para tal efecto).	Verificación en terreno.		
5.5.10	Semanal	¿En el área hay señalética e infografías sobre las medidas preventivas de Covid?: - Lavado de manos, - Uso correcto de alcohol gel u otro sanitizante de manos, - Uso obligatorio y permanente de mascarilla, - Uso de escudo facial y mascarilla en las áreas donde se haya establecido, - Distanciamiento físico, - Higiene respiratoria, - Contacto en caso de emergencia.	Verificar existencia de señalética fácil de entender y ubicada en sitios adecuados, con las instrucciones indicadas.		
5.5.11	Diario	¿El área está incluida en los programas de desinfección diaria, incluyendo todas las superficies, rieles, mesones, piso, traspaletas, etc con un desinfectante autorizado por ISP?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.5.12	Diario	¿Se desinfectan al menos a diario todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, controles de máquinas, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, balanzas, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
5.5.13	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está capacitado para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.5.14	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está informado de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.5.15	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está informado de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.5.16	Diaria	¿Se registra a diario y por turno el puesto de trabajo asignado a cada persona, en forma que sea posible efectuar trazabilidad e identificar a las personas vecinas a cada sitio de trabajo?. Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por de cada persona.		
5.5.17	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto en el área, como transportistas, proveedores, etc.?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

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

Las medidas de prevención en esta sección incluyen controles de calidad, personal interno de BPM, e inspectores externos. A éstos, se les debe requerir firmar una carta de compromiso de cumplimiento de todas las medidas Covid-19 y de higiene e inocuidad alimentaria. Copia de las cartas firmadas deben ser mantenidas en Control de calidad.

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.6.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas de control de calidad o de control de BPM o inspectores externos utilizan mascarillas cubriendo boca y nariz? Cuando estas personas recorren la faena, ¿utilizan escudos faciales y mascarillas?	Observación en terreno.		
5.6.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Observación en terreno.		
5.6.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en el área donde se hacen los análisis?	Observación en terreno.		
5.6.4	Diaria	¿Se observa que todas las personas lavan sus manos o las desinfectan periódicamente?	Observación en terreno.		
5.6.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Observación en terreno.		
5.6.6	Diaria	Donde no es posible mantener la distancia física, ¿se han instalado separadores, o se utiliza escudo facial y mascarilla?	Observación en terreno.		
5.6.7	Diaria	¿Se han tomado medidas para evitar que las personas de control de calidad e inspectores externos circulen innecesariamente en la planta?	Observación en terreno.		
5.6.8	Diaria	¿El área está incluida en los programas de desinfección diaria, incluyendo todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas, lamas, teléfonos, manillas, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
5.6.9	Diaria	¿Se desinfectan periódicamente en el turno las bandejas de análisis, instrumentos teclados, refrigeradores, mesones y otros artefactos o equipos?	Observación en terreno.		
5.6.10	Diaria	¿Las personas de Control de calidad e inspectores externos se desinfectan las manos o los guantes antes de tomar la muestra y antes de devolver cajas o producto analizado a la línea?	Observación en terreno.		
5.6.11	Diaria	¿El laboratorio y salas de inspección poseen buena ventilación? (Aire acondicionado no es considerado como ventilación por la legislación chilena).	Observación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.6.12	Diaria	¿El manejo de documentación, planillas y registros se hace utilizando medidas de prevención, sin contacto o se dispone de alcohol gel para las manos de las personas que entregan y reciben documentos?	Observación en terreno.		
5.6.13	Semanal	¿El supervisor o encargado del área del área está capacitado para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.6.14	Semanal	¿El supervisor o encargado del área del área está informado de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.6.15	Semanal	¿El supervisor o encargado del área del área está informado de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.6.16	Diaria	¿Se registran a diario ordenadamente a las personas e inspectores externos por turno y puesto de trabajo en forma que sea factible efectuar trazabilidad?	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo de cada persona.		
5.6.17	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, proveedores, inspectores de programas de control externos, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

5.7. Medidas de prevención en zona de prefrios y frigoríficos

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.7.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan mascarillas en forma permanente cubriendo boca y nariz?	Observación en terreno.		
5.7.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Observación en terreno.		
5.7.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en el área?	Observación en terreno.		
5.7.4	Diaria	¿Se observa que las personas lavan sus manos o las desinfectan periódicamente?	Observación en terreno.		
5.7.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Observación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.7.6	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo actividades móviles, como es el caso de control de calidad, grueros, mantención, etc.?	Observación en terreno.		
5.7.7	Diaria	¿Los transportistas usan mascarillas cubriendo nariz y boca y se mantienen en áreas separadas y no deambulan por la faena de carga?	Observación en terreno.		
5.7.8	Diaria	¿Se mantiene protegido el producto embalado?	Observación en terreno.		
5.7.9	Diaria	¿La desinfección incluye todas las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas, lamas, botoneras, superficies de apoyo, teléfonos, manillas, etc.?	Revisar registros de desinfección, etiquetas de desinfectantes utilizados y verificar en terreno.		
5.7.10	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está capacitado para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente entrevista a supervisores.		
5.7.11	Semanal	¿El supervisor o encargado del área del área está informado de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.7.12	Semanal	¿El supervisor o encargado del área del área está informado de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.7.13	Diaria	¿Se registra a diario y por turno el puesto de trabajo y actividad asignado a cada persona, incluyendo a operadores de grúa horquilla, en forma que sea factible efectuar trazabilidad? Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o puesto de trabajo o equipo operado por de cada persona.		
5.7.14	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona.		

5.8. Medidas de prevención en zona de carga de contenedores

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.8.1	Diaria	¿Se observa que todas las personas utilizan mascarillas en forma permanente cubriendo boca y nariz?	Observación en terreno.		
5.8.2	Diaria	¿En caso de usar guantes, de cualquier material, se desinfectan antes de ponerlos, cada vez que se saquen?	Observación en terreno.		
5.8.3	Diaria	¿Se ha instalado puntos de sanitización de manos en el área?	Observación en terreno.		
5.8.4	Diaria	¿Se observa que las personas lavan sus manos o las desinfectan periódicamente?	Observación en terreno.		
5.8.5	Diaria	¿Se observa que todas las personas mantienen una distancia física siempre de al menos un metro?	Observación en terreno.		
5.8.6	Diaria	¿Se evita la aglomeración de personas en el área, restringiendo el tránsito, incluyendo actividades móviles, como es el caso de transportistas, peonetas, grueros, etc.?	Observación en terreno.		
5.8.7	Diaria	¿Se mantiene protegido el producto embalado?	Observación en terreno.		
5.8.8	Diaria	¿El área está incluida en los programas de desinfección diaria con un desinfectante autorizado por ISP?	Revisar registros de desinfección y verificar en terreno.		
5.8.9	Diaria	¿Se desinfectan diario o cuando sea necesario, las superficies que son utilizadas por varias personas, tales como pasamanos, puertas de frigoríficos lamas, botoneras, teléfonos, manillas, etc.?	Revisar registros de desinfección y verificar en terreno.		
5.8.10		¿Antes de llenar los contenedores, se tiene evidencia (certificados, registros del proveedor) que el proveedor los ha desinfectado internamente con productos autorizados para SARS CoV-2?	Revisar registros de desinfección.		
5.8.11		¿Si el proveedor no puede efectuar la desinfección, se ha efectuado en la planta antes de cargarlos?	Revisar registros de desinfección.		
5.8.12		Se ha instruido a las personas que no se apoyen innecesariamente en las paredes interiores de los contenedores desinfectados?	Observación en terreno.		
5.8.13	Diaria	¿El manejo de documentación se hace utilizando medidas de prevención, sin contacto o se dispone de alcohol gel para las manos de las personas que entregan y reciben documentos?	Observación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
5.8.14	Semanal	¿El supervisor o encargado del área está capacitado para verificar estado de salud de las personas?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.8.15	Semanal	¿El supervisor o encargado del área del área está informado de avisar al Supervisor Covid en caso de detectar síntomas y tienen cómo contactarlo?	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.8.16	Semanal	¿El supervisor o encargado del área del área está informado de qué hacer en caso de contaminación accidental por microgotas de tos, estornudos, etc.? (ver 1.4.3 y 6.2.8 de la Guía).	Revisión de registros de capacitación. Eventualmente, entrevista a supervisores.		
5.8.17	Diaria	¿Se registra a diario y por turno el puesto de trabajo asignado a cada persona, incluyendo a operadores de grúa horquilla, en forma que sea factible efectuar trazabilidad? Si la persona opera algún equipo, indicarlo.	Revisar registros. Deben estar al día. Indicando la actividad o equipo operado por de cada persona.		
5.8.18	Diaria	¿Se registra cada día, nombres y teléfono de contacto o e-mail de cada persona externa con la que se haya tenido contacto, como transportistas, personal de organismos de inspección, etc.)?	Revisar registros. Deben estar al día y tener el contacto de cada persona		
5.8.19	Diaria	¿Los transportistas usan mascarillas cubriendo nariz y boca y se mantienen en áreas separadas y no deambulan por la faena de carga?	Observación en terreno.		

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

6.1. Antecedentes

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
6.1.1	Diaria	¿El coordinador Covid o el Comité Covid están informados de las últimas actualizaciones de las regulaciones de MINSAL respecto de las definiciones de casos?	Revisión documental y/o entrevistas al Coordinador Covid.		

6.2. Plan de contingencia

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
6.2.1	Semanal	¿En la planta existe un plan de contingencia escrito, actualizado y firmado sobre cómo tratar casos de personas con síntomas de COVID (casos sospechosos: ver definición en el punto 6.1 de la Guía) en el interior de la planta o del campo?	Revisión documental del plan y/o entrevista al Coordinador Covid.		
6.2.2	Semanal	¿Hay evidencia que el plan de contingencia ha sido explicado a todas las personas?	Revisión documental de registro de capacitación o de entrega de información escrita del plan y/o entrevistas al Coordinador Covid.		
6.2.3	Semanal	¿El plan de contingencia considera la decisión de derivar casos sospechosos (ver definición en punto 6.1 de la Guía) a un centro de salud?	Revisión documental del plan de contingencia.		
6.2.4	Semanal	¿El plan de contingencia considera la decisión de derivar casos sospechosos con síntomas o infección respiratoria aguda grave a un centro de salud de urgencia?	Revisión documental del plan de contingencia.		
6.2.5	Semanal	¿El plan de contingencia incluye los contactos para avisar a un centro de salud o de urgencia y esta información está visible?	Revisión documental del plan de contingencia.		
6.2.6	Semanal	¿El plan de contingencia considera un sitio aislado donde mantener a una persona con síntomas de caso sospechoso o con infección respiratoria aguda grave?	Revisión documental del plan de contingencia y verificación del lugar.		
6.2.7	Semanal	¿El sitio para mantener a la persona con síntomas de caso sospechoso o con infección respiratoria aguda grave, es aislado y tiene buena ventilación?	Revisión documental del plan de contingencia y verificación del lugar.		
6.2.8	Semanal	¿Todas las personas conocen donde se ubica el sitio aislado?	Verificación en terreno.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
6.2.9	Semanal	¿El sitio aislado está identificado para evitar otros usos?	Revisión documental del plan de contingencia y verificación del lugar.		
6.2.10	Semanal	¿En caso que los servicios de urgencia no dispongan de ambulancia, se ha designado un vehículo y conductor para llevar una persona sospechosa a un centro de salud?	Revisión documental de nominación de vehículo y conductor.		
6.2.11	Semanal	¿En el vehículo, se instala una barrera sanitaria entre el asiento del conductor y el asiento trasero, donde debería viajar la persona con síntomas?	Verificación del vehículo. Se debe encontrar un elemento para aislar los asientos delantero/trasero.		
6.2.12	Semanal	¿Se tiene los contactos de las Autoridades de Salud locales, de SAG, y de la organización de seguridad que corresponda para avisar de un positivo en los test efectuados por el centro de salud?	Revisión documental.		
6.2.13	Semanal	¿Hay registro de los avisos dados a las Autoridades de Salud y SAG cuando ha habido casos positivos confirmados?	Revisión de los Registros. Si no ha habido casos, revisión del formato de registro.		
6.2.14	Semanal	¿Existe un procedimiento de desinfección para el puesto de trabajo y las áreas donde puede haber estado presente la persona positiva y el vehículo donde ha sido transportada?	Revisión del procedimiento y productos indicados en él.		
6.2.15	Semanal	¿Es posible efectuar trazabilidad de cualquier persona en el campo o en la planta, para identificar las personas, lugares y transporte con las que haya tenido contacto los últimos dos días?	Verificar explicación con Coordinador Covid.		
6.2.16	Semanal	¿Hay un procedimiento para identificar y medidas a tomar con los contacto estrechos o cercanos?	Revisión del procedimiento.		
6.2.17	Semanal	¿Se conoce quiénes son las personas en grupos de riesgo? (enfermedades crónicas, mayores a 65 años, embarazadas, etc.).	Verificar declaraciones de salud. (Se deben mantener en forma confidencial).		
6.2.18	Semanal	¿Existe un plan de comunicación a las demás personas en caso de haber tenido personas positivas en el campo o la planta y de las medidas tomadas?. (ver 6.2.9 en la Guía).	Revisión del plan o procedimiento de comunicación.		
6.2.19	Semanal	¿Se cuenta con procedimientos para informarse si hay restricciones en países de destino frente a casos confirmados?	Revisión del procedimiento o fuentes de información.		

	Frecuencia verificación	Punto de control	Medio de verificación	Sí	No
6.2.20	Semanal	Si el país de destino lo requiere, ¿es posible trazar y separar los productos del área de trabajo de la persona positiva?	Revisión del procedimiento.		
6.2.21	Semanal	¿Se ha establecido un plan de acciones rápidas para resolver eventuales casos de suspensión de funcionamiento por parte de la Autoridad de Salud?	Revisión del procedimiento.		
6.2.22	Semanal	¿Se llevan registros firmados de todas las acciones implementadas luego de cada caso positivo?	Revisión de los Registros. Si no ha habido casos, revisión del formato de registro.		
6.2.23	Semanal	El plan de contingencia considera los reemplazos de operadores de equipos en caso que alguno deba tomar cuarentena?	Revisión del plan.		

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

FDF
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO FRUTÍCOLA

ASOEX
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE FRUTAS DE CHILE A.G.
"Juntos, nuestra fruta vale más"

Frutas de Chile