

Protocolo Recomendatorio para la Venta y Distribución de Bolsones de Verduras de la Agricultura Familiar (AF)

Dada la situación originada por la pandemia de COVID-19, y a partir del Decreto del Gobierno Nacional, 297/2020, que dispone medidas para asegurar el cumplimiento del “aislamiento social, preventivo y obligatorio”, en el que quedan expresamente exceptuadas las **"Actividades vinculadas con la producción, distribución y comercialización agropecuaria"** y **" Reparto a domicilio de alimentos"** (incisos 13 y 19 del artículo 6º del citado decreto), el **Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca**, emite las siguientes **recomendaciones** para la comercialización y transporte de alimentos producidos por la Agricultura Familiar, bajo la modalidad de **"bolsones"** con productos de la actividad hortifrutícola en sus distintas modalidades de distribución y venta directa a consumidores.

Esta modalidad habitual en las prácticas de la AF, y que hoy resulta imprescindible ante la suspensión de otros canales que suponen aglomeración y mayor riesgo de contacto en la pandemia, como las ferias de cercanía y mercados populares, debe llevarse adelante con una dinámica que permita continuar el desarrollo de las distintas prácticas productivas y de provisión de alimentos, respetando las distintas normas y recomendaciones habituales para la manipulación de alimentos, y particularmente seguir en la ocasión las recomendaciones que dispone el Ministerio de Salud de la Nación Argentina.

A estos efectos se recomienda seguir el siguiente protocolo, a fin de asegurar en todos los puntos críticos de la cadena de provisión, la prevención de la propagación del COVID-19 en la comunidad y la afectación de las y los trabajadores de la Agricultura Familiar.

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIO EN TODA LA CADENA DE PROVISION DE ALIMENTOS

Aun cuando no se tiene constancia de ningún informe que sugiera que el COVID-19 pueda transmitirse a través de los alimentos, al tratarse de una enfermedad que se contagia principalmente por las vías respiratorias es central resguardar la salud de los trabajadores al desempeñar sus tareas y prevenir el contagio entre personas.

Las recomendaciones en establecimientos donde se producen alimentos necesitan encuadrarse entonces con las buenas prácticas de manipulación vinculadas con los procedimientos de limpieza y desinfección en general, extremando la higiene del personal y la organización de las tareas habituales.

Las precauciones a tomar para la prevención del CORONAVIRUS, COVID-19, son:

- Capacitar al personal en la detección de síntomas de la enfermedad.
- Verificar que el personal encuadrado como de riesgo para el COVID - 19 no debería estar en accesos a terceros ni brindar atención directa al público (mayores a 60 años, con problemas de salud encuadrados en la Resolución 2020-207-APN-MT del Ministerio de Trabajo de la Nación, fundada en el artículo 1° del Decreto N° 260 de fecha 12 de Marzo de 2020).
- Dividir las jornadas de trabajo en guardias de trabajo para minimizar el número de personas en contacto.
- Lavarse las manos con frecuencia con jabón, antes, durante y después realizar sus tareas.
- Tener visible, mediante cartelería, el procedimiento adecuado para el lavado de manos en los lugares donde se higieniza el personal (ver Anexo).
- Mantener una distancia prudente de un metro y medio entre personas al hacer una fila, trabajar o circular dentro de la unidad productiva en general.
- No compartir el mate (cada trabajador o trabajadora deberá llevar su equipo de mate), vasos o cubiertos.
- No saludarse ni con un beso, abrazo ni con la mano.
- Estornudar en el pliego del codo.
- Evitar el contacto de las manos con el rostro.
- Asegurar en las unidades productivas la disponibilidad constante de Jabón líquido, toallas de papel de secado de un solo uso y líquido desinfectante (10 ml. de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua).

MEDIDAS PREVENTIVAS EN UNIDADES PRODUCTIVAS (UP) HORTÍCOLAS

En relación con el establecimiento:

- Evitar el ingreso de personas ajenas a la unidad productiva. Ante la presencia de terceros (proveedores, entregas, ventas) mantener distancia preventiva (1,5 metros entre personas).
- Se recomienda implementar registro de control de temperatura para el personal.
- Al entrar en los sectores de laboreo, recolección y cosecha utilizar ropa exclusiva para el trabajo. Es recomendable el uso de camisa y pantalón largo.
- Mantener una distancia de aproximadamente 1,5 m entre operarios. En caso de que el espacio físico sea una limitante, organizar horarios de trabajo rotativos.
- Si el trabajo de la UP se realiza en un lugar cerrado (por ejemplo invernadero) ventilar continuamente.
- Evitar presencia de basura y desechos. Eliminar malezas cerca de los sectores productivos.
- Adoptar protocolos de limpieza y desinfección para instalaciones, pisos, superficies, equipos, personal.
- Al concluir una guardia de trabajo asegurar la limpieza y desinfección de la unidad productiva.

En relación con los manipuladores y envasadores de alimentos:

IMPORTANTE: No podrán participar en el armado de bolsones, personas con fiebre y/o síntomas de ninguna enfermedad respiratoria ni digestiva.

- Determinar un área permanente de trabajo para la fragmentación de productos y preparación de bolsones, de modo de monitoreo y asegurar su limpieza.
- Equipar al personal que va a manipular y envasar (embolsar) los alimentos con guantes descartables, barbijo y cofia (u otra cobertura de la cabeza) para minimizar el contacto con la cara y evitar contaminación de envases o alimentos.
- No hablar, toser, ni estornudar sobre la línea de producción. En caso de ser necesario utilizar pañuelos descartables y desecharlos inmediatamente al cesto de residuos.
- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón (cada una o dos horas), siguiendo el procedimiento adecuado. Es importante que se cuente con jabón líquido y papel de secado de un solo uso o secadores automáticos de aire. No se recomienda el uso de jabones en pastilla o toallas de tela.
- No compartir mate ni elementos personales (como por ejemplo: vasos, cubiertos, barbijos, ropa). Evitar saludos con contacto físico.
- En caso de tener síntomas retirarse de la tarea e informarlo inmediatamente al responsable del establecimiento.

- Desinfectar con frecuencia las superficies de trabajo (mesadas, estanterías) con alcohol al 70 % o lavandina diluida.
- En caso de reutilización de bolsones, Limpiar y desinfectarlos internamente, mediante pulverizadores con líquido desinfectante (alcohol al 70% preferentemente) y utilizarlos una vez secos-
- Disponer los bolsones en lugar de acopio limpio y desinfectado (lavandina diluida).

Se sugiere que cada bolsón se identifique con información de procedencia y fecha de armado. El número de ReNSPA de la unidad productiva o Empaque, la razón social del proveedor, la localidad de origen, la fecha de despacho, los kilos aproximados y alguna referencia al tipo de producto. A los fines prácticos del diseño y compra de envases, se puede indicar la fecha de despacho en forma separada al rótulo del envase.

En relación a la carga de vehículos para envío de alimentos

- Asegurar que el transporte, así como los equipos de conservación en el caso que se requiera, estén limpios y desinfectados, realizándose la sanitización de estos luego de cada recorrida de reparto de alimentos.
- El transportista deberá cumplir los requisitos de salud establecidos para todos los operadores de la cadena de distribución. En el caso de que un trabajador presente cualquier tipo de síntoma de enfermedad digestiva o respiratoria debe evitar inmediatamente el contacto con los alimentos.
- En caso de participar de la carga el transportista deberá lavarse las manos con agua segura y jabón líquido con el procedimiento adecuado, utilizando para el secado toallas de papel.

MEDIDAS PREVENTIVAS EN RELACIÓN AL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

En relación al mantenimiento del vehículo y personal

- No compartir la cabina del vehículo, y si fuera necesario ventilar continuamente.
- Desinfectar manos, volante y palanca de cambios con frecuencia.
- Ventilar los vehículos entre turnos de trabajo.
- Ampliar el horario de lavado del vehículo para evitar la menor concentración de transportistas.

En relación a la carga y descarga

- En lo posible esperar turnos de carga y descarga arriba del camión.
- Mantener distancias mínimas (1,5 metros) con respecto a otras personas.

- El personal mayor de 60 años es considerada “población de riesgo”, por lo tanto no debe exponerse ni realizar el trabajo de carga y descarga.
- Evitar reuniones

Durante el traslado en ruta

- Contar en la cabina con alcohol en gel o preparado de alcohol 70%.
- No compartir mates, botellas, vasos, teléfonos, herramientas y/o equipamientos con otras personas. En caso de necesidad de hacerlo desinfectar preventivamente.
- En caso de utilizar baños públicos durante el traslado de la mercadería, lavarse bien las manos y usar toallas de papel descartables para ingresar nuevamente al vehículo.
- Preferentemente llevar las viandas del lugar de origen y todo lo necesario para el viaje de ida y vuelta, de manera de reducir contactos y exposición a contagios.

Para el transporte de las frutas y hortalizas desde las unidades productivas se recomienda verificar en cada jurisdicción si se exige, a nivel local, la emisión de algún documento/guía que autorice la circulación de la producción y que el transportista deba llevar al momento del traslado para presentar a alguna autoridad de control.

Entrega de bolsones (comercialización) y documentación del vehículo:

- Tener en la cabina sobres para colocar la documentación de circulación, remitos, facturas u otra documentación necesaria para la operatoria. Desinfectarse las manos cada vez que se manipulan estos papeles.

Al momento de la carga y descarga del transporte, utilizar barbijo y tener las manos higienizadas, para lo cual es recomendable que el transportista y quienes efectúen la carga/descarga cuenten con alcohol en gel en la unidad o preparado de alcohol 70%.

Deberá sanitizar sus manos con alcohol en gel o preparado de alcohol 70% antes de entregar el pedido, luego de manipular dinero y luego de entregar el pedido al consumidor.

MEDIDAS PREVENTIVAS EN LOS NODOS DE CONCENTRACION Y DISTRIBUCION DE BOLSONES

En las actuales circunstancias devenidas de la pandemia de COVID-19 y considerando que las medidas de protección no pueden permitir el desabastecimiento de alimentos, los nodos de concentración previa a la distribución personalizada o al delivery de bolsones deben mantener las condiciones menos riesgosas al momento de adquirir alimentos por parte de los consumidores, tomándose medidas estrictas respecto a higiene y ordenamiento.

En esta condición se recomiendan las siguientes medidas:

- Extremar las medidas de higiene del personal afectado a la entrega y distribución de bolsones respecto al lavado de manos mediante uso frecuente de alcohol en gel o alcohol al 70% al terminar cada venta u otra actividad que lo requiera.
- Proveer de indumentaria adecuada al personal que opera en el nodo (guantes, barbijos, cofia o cabello cubierto).
- Tener disponible desinfectante de superficies para higienizar con frecuencia los lugares comunes y en especial aquellos donde se apoye alimento.
- En caso de manipular dinero en efectivo, desinfectar las manos luego de cada operación.
- Evitar aglomeraciones de consumidores mediante control de ingreso u ordenamiento por turnos en el nodo de distribución. Recomendar a los usuarios mantener distancias acordes a lo dispuesto por las autoridades sanitarias (1,5 metros) y recordar con folletería y cartelería las condiciones básicas de higiene para evitar contagios.
- Establecer turnos para la menor permanencia posible del personal y de los consumidores en el lugar destinado al nodo.
- Proteger los alimentos disponiéndolos en lugares adecuados sanitariamente y al que solo acceda el personal responsable del nodo, mantenerlos a distancia prudencial de los ocasionales visitantes a cada stand, evitando el contacto con estos.
- Impedir acceso o permanencia a personas con sintomatología respiratoria compatible con la del covid-19.
- Al concluir la distribución, limpiar y desinfectar las instalaciones. En el caso de los nodos armados en base a módulos portátiles, trallers o carpas plegables, asegurar su debida desinfección previa a su nuevo uso.

En caso de modalidad “Puerta a puerta” o Delivery

Para los casos en que se descarte la asistencia al nodo de distribución de la población consumidora, sea por la imposibilidad de organizar turnos y evitar aglomeraciones, o porque quiera cubrirse un área mayor que la de cercanía al nodo (más de 5 cuadras), y se decide implementar la modalidad de “reparto a domicilio”, “puerta a puerta” o “delivery”, el personal y vehículos afectados deberán seguir las mismas normas básicas recomendadas en las anteriores secciones de transporte, manipulación y distribución de alimentos.

En tal caso, deben considerarse algunas recomendaciones adicionales:

- En caso de utilizarse mochilas o cajas habituales de traslado en delivery, estos deben ser desinfectados previamente con solución del alcohol 70% o lavandina en las concentraciones recomendadas.
- En caso de utilizarse autos, motos o bicicletas estas deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto.
- El personal afectado a las tareas de distribución casa por casa deberá cumplir todas las normas de desinfección, prevención y cuidado que se estipularon antes para todos los operadores de la cadena.

- Preferentemente debe evitarse la manipulación de dinero en el reparto, trabajando de ser posible, en un sistema de entrega prepago.
- El distribuidor debe evitar los contactos directos en la maniobra de entrega, dejando los bolsones a la distancia preventiva recomendada (1,5 mts) de la persona que lo recibe.

ANEXO

IMPORTANTE: El correcto lavado de manos resulta una de las claves al momento de prevenir el contagio de dicha enfermedad. Presta atención al siguiente procedimiento:

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS EN GENERAL

Es importante que se cuente con agua segura, jabón líquido y papel de secado de un solo uso o secadores automáticos de aire. No se recomienda el uso de jabones en pastilla o toallas de tela. Es preferible lavarse con agua caliente.

El lavado debe ser frecuente, durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.

Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 70% de alcohol. Cubra todas las superficies de sus manos y frótelas juntas hasta que se sientan secas. Siempre deben lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.

Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.

PASO a PASO: ¿Cómo lavarse las manos correctamente?

Paso 1: aplique jabón en las manos y frote la palma de la mano con los dedos entrelazados.

Paso 2: coloca una palma en el dorso de otra mano y frótate los dedos. Cambiar de mano.

Paso 3: frota entre tus dedos.

Paso 4: frota la parte posterior de tus dedos contra tus palmas. Haz lo mismo con la otra mano. **Paso 5:** frota tu pulgar con la otra mano. Haz lo mismo con el otro pulgar.

Paso 6: Frota las puntas de sus dedos en la palma de la otra mano

Paso 7: Frota la muñeca de una mano con la otra mientras la gira. Haz lo mismo con la otra mano. En cada uno de los pasos anteriores, realice cada paso no menos de 5 veces, y finalmente enjuague sus manos con agua corriente.

Nota: el tema de la concentración del alcohol difiere: CDC-USA dice al 60%, China al 75% y el ICAB al 70%. En el sitio de la OMS directamente no dicen especifican número.

Lo mismo ocurre con el uso del barbijo:

PROCEDIMIENTO PARA PONERSE, USAR Y QUITARSE LA MÁSCARA (BARBIJO)

Existen distintos tipos de máscara con distintas funcionalidades y tiempo de vida útil. Este es un procedimiento de colocación de máscara quirúrgica, la que habitualmente es utilizada por personal médico.

1. 2. Antes de tocar la mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
2. Inspeccione la mascarilla para ver si tiene rasgaduras o agujeros.
3. Oriente hacia arriba la parte superior (donde se encuentra la tira de metal).
4. Asegúrese de orientar hacia afuera el lado correcto de la mascarilla (el lado coloreado).
5. Colóquese la mascarilla sobre la cara. Pellizque la tira de metal o el borde rígido de la mascarilla para que se amolde a la forma de su nariz.
6. Tire hacia abajo de la parte inferior de la mascarilla para que le cubra la boca y la barbilla.
7. Después de usarla, quítese la mascarilla; retire las cintas elásticas de detrás de las orejas manteniendo la mascarilla alejada de la cara y la ropa, para no tocar las superficies potencialmente contaminadas de la mascarilla.
8. Deseche la mascarilla en un contenedor cerrado inmediatamente después de su uso.
9. Lávese las manos después de tocar o desechar la mascarilla. Use un desinfectante a base de alcohol o, si están visiblemente sucias, láveselas con agua y jabón.

NOTA: la información precedente es del sitio de la OMS.

Las recomendaciones realizadas en el presente protocolo han sido elaboradas o fundamentadas en consulta con distintos documentos o informes internos de trabajo recientes y aportes de expertos en la temática, y facilitado por distintos organismos competentes en la materia del control de comercialización de alimentos y otras entidades vinculadas al sector, para el caso vinculado a la Agricultura Familiar.

Pueden citarse:

Instituto de Control de Alimentación y Bromatología- Ministerio de Producción de la Provincia de Entre Ríos, informes utilizados:

- RECOMENDACIONES GENERALES PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS. ¿CÓMO PREVENIR INFECCIÓN POR CORONAVIRUS?
- MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE CORONAVIRUS RELACIONADAS CON LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE DELIVERY O ENVÍO DE ALIMENTOS
- RECOMENDACIONES COMERCIALIZACIÓN EN FERIAS Y MERCADOS POPULARES EN ÉPOCAS DE PANDEMIA.

Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires. Comunicados relacionados a la campaña COVID 19 utilizados:

- RECOMENDACIONES PARA LA MANIPULACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
- RECOMENDACIONES PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)