

**PROTOCOLO PARA TRANSPORTE DE
LA CADENA AGROALIMENTARIA Y
OPERACIONES VINCULADAS A LA
LOGÍSTICA DE CARGA, DESCARGA Y
DISTRIBUCIÓN**

El presente PROTOCOLO establece procedimientos específicos a aplicar para el transporte de la cadena agroalimentaria y las operaciones vinculadas a la logística de carga, descarga y de distribución.

Los procedimientos establecidos en este PROTOCOLO se enmarcan en el Decreto N° 297/ 2020 que establece la medida de aislamiento social, preventivo y obligatorio para proteger la salud pública en el marco de la declaración de pandemia emitida por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Emergencia Sanitaria, con relación al CORONAVIRUS- COVID 19. Esta normativa exceptúa del cumplimiento de tal medida y de la prohibición de circular, entre otras, a:

- Actividades vinculadas a la producción, distribución y comercialización agropecuaria y pesca. (Artículo 6°, inciso 13).
- Industrias de la alimentación, su cadena productiva e insumos (Artículo 6°, inciso 12).

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA PREVENCIÓN AL COVID 19 EN EL TRANSPORTE Y LOGÍSTICA DE LA CADENA AGROALIMENTARIA

I. ALCANCE

El presente PROTOCOLO PARA EL TRANSPORTE DE LA CADENA AGROALIMENTARIA Y OPERACIONES VINCULADAS A LA LOGÍSTICA DE CARGA, DESCARGA Y DISTRIBUCIÓN, establece pautas específicas para la limpieza y desinfección de los transportes de animales en pie, alimentos a granel, envasados, con o sin refrigeración y carga y descarga de cereales y que se suman a las condiciones sanitarias establecidas por la normativa vigente.

Las pautas del presente Protocolo se establecen sin perjuicio de los requerimientos ya establecidos en el C.A.A y ley de Guías de la provincia de Bs. As. 10891, Código Rural Dec. Ley 10081, DUE ley 13627, ley 11123 de carnes de la provincia de Bs. As. y la Ley provincial de pesca 11477, en el marco de la Emergencia Sanitaria y aislamiento social, preventivo y obligatorio declarados en virtud de los Decretos N°260/2020 y 297/2020 del Poder Ejecutivo Nacional y los Decretos N°132/2020 Y N°165/2020 del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires.

El presente PROTOCOLO PARA EL TRANSPORTE DE LA CADENA AGROALIMENTARIA Y OPERACIONES VINCULADAS A LA LOGÍSTICA DE CARGA, DESCARGA Y DISTRIBUCIÓN será de aplicación en concordancia con el Protocolo para el transporte de cargas, aprobado mediante Resolución N° 30/2020 del Subsecretario de Transporte de la Provincia de Buenos Aires y la Resolución 135/2020 del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires.

II. PRINCIPALES VÍAS DE TRANSMISIÓN DEL VIRUS

Se transmite de una persona a otra a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u

objetos contaminados. Por eso es importante mantener distanciamiento social y tomar las precauciones de contacto.

III. RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN

- Divulgar buenos hábitos de higiene y medidas preventivas con campaña gráfica de comunicación: usar carteleras, fondos de pantalla y TVs en los comedores.
- Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baños y vestuarios.
- Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas.
- Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos como alcohol al 70%, lavandina diluida (Lavandina de 55g/lt: 10 ml -una cucharada sopera-en 1 lt de agua)
- El lavado de pisos y paredes se puede complementar pasando lavandina diluida (100 mL en un balde de 10 L) antes de cepillar y escurrir. La lavandina debe prepararse y utilizarse en el día. Previamente limpiar las superficies visiblemente sucias con detergente, nunca mezclar con lavandina ya que genera gases tóxicos. La limpieza de los sectores se deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.
- Lavar las manos frecuentemente. Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño.
- Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en el pliegue del codo, no en la mano.
- Evitar cualquier contacto físico. No dar la mano, abrazar, ni besar.
- Mantener la mayor distancia posible (mayor a 1,5 m) si la actividad lo permite.
- Evitar compartir elementos personales: vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- Cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo.
- Abastecer y proveer de stock de insumos (tapabocas, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
- Ventilar todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- En el caso de que alguna persona regrese de un viaje al extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
- En caso de que el/la trabajador/a sea conviviente de personas que hubieran realizado un viaje al extranjero, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.

- Restringir el acceso a las industrias y/o establecimientos productivos a personas de riesgo. Al finalizar la jornada laboral el personal tendrá que realizar el aislamiento social, preventivo y obligatorio siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación (<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>).

IV. ACTUACIÓN ANTE LA PRESENCIA DE SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19

- El empleador y la persona trabajadora afectada deberán comunicarse con los números de teléfonos indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de la provincia (148).
- Se deberá dar asistencia a todo/a trabajador/a y/o tercero ajeno a la actividad que presente síntomas compatibles con COVID-19 que se encuentre en el mismo.
- Todo el personal que lo asista deberá utilizar tapabocas, lentes y guantes.
- Se deberá aislar al trabajador/a o tercero y proporcionarle tapa boca.
- Se deberá evitar el contacto personal con otros trabajadores y/o personas que se encuentren en el establecimiento.
- Se le solicitará al trabajador/a que identifique a las personas con las que tuvo contacto.
- Se realizará una desinfección del sector donde el trabajador/a o tercero ajeno a la actividad que estuvo en contacto.
- Se organizará el traslado de trabajador/a o tercero ajeno a su domicilio.
- Se extremarán las medidas de control de temperatura diaria al personal y terceros, al momento de su ingreso al lugar de trabajo, principalmente de aquellas personas que tuvieron contacto con la persona que presenta síntomas compatibles con COVID-19.
- Ante la situación antedicha, no se permitirá el acceso de quienes registren una temperatura superior a 37,5° y se adoptarán las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación.

V. ACTUACIÓN ANTE UN CASO POSITIVO DE COVID-19

- En caso de confirmarse un caso positivo de COVID-19 de un/a trabajador/a (que podemos denominar “Positivo” que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, el empleador cumplimentará inmediatamente las siguientes acciones para garantizar la salud de las/los trabajadoras/es y permitir la continuidad de la actividad.

- Se deberá dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes dependientes del Ministerio de Salud.
- Se procederá a aislar en forma urgente a el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación y/o de la Provincia para ese/a trabajador/a y colaborar con dichas autoridades para el seguimiento del caso.
- Se aislará inmediatamente a las/los trabajadoras/es que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación y/o Provincia.
- Se ejecutará inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de la línea que permita reiniciar la actividad.
- Se deberá realizar la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha estado en contacto el el/la trabajador/a Positivo. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la autoridad sanitaria o con una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente).
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto que incluya: camisolín, barbijo, guantes y protección ocular.
- Una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del área, el empleador deberá comunicar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados.
- La empresa, antes del inicio de las tareas, deberá informar a las/los trabajadoras/es las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad en sus puestos de trabajo.
- El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadoras/es aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

VI. CAPACITACIÓN DE LA POBLACIÓN TRABAJADORA DE LA ACTIVIDAD

- El empleador difundirá y capacitará a las/los trabajadoras/es respecto al presente Protocolo.
- Se deberá colocar el afiche informativo sobre medidas de prevención específicas acerca del Coronavirus COVID-19.

- Se recomienda capacitar a las/los trabajadoras/es sobre la situación de emergencia sanitaria desatada por el COVID-19, así como en relación a las medidas de protección y prevención generales indicadas por los organismos oficiales con motivo de la pandemia.

VII. DEFINICIONES

1. Transporte de productos alimenticios: a los fines del presente Protocolo se define de acuerdo a lo establecido en el Código Alimentario Argentino Artículo 154 bis que define al transporte como **“Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos (aviones, embarcaciones, camiones, vagones ferroviarios, etc.) a todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (productos, subproductos, derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación, y hasta su llegada a los consumidores”**.

2. Condiciones Sanitarias del Transporte de productos alimenticios: a los fines del presente Protocolo se definen de acuerdo a lo establecido Código Alimentario Argentino Artículo 154 bis - (Resolución Conjunta N° 40/2003 y N° 344/2003) requisitos inexcusables para el tránsito en materia agroalimentaria. Las condiciones sanitarias del transporte entendidas de ese modo implican la obligatoriedad de contar con la documentación sanitaria para poder realizar el transporte.

Especificaciones sobre transporte Código Alimentario Argentino Ley N° 18.284. *Se entiende por Vehículo o Medio de Transporte de Alimentos (aviones, embarcaciones, camiones, vagones ferroviarios, etc.) todo sistema utilizado para el traslado de alimentos (productos, subproductos, derivados) fuera de los establecimientos donde se realiza la manipulación y hasta su llegada a los consumidores. Se entiende por Unidad de Transporte de Alimentos (UTA) a los receptáculos o recipientes (contenedores, carrocerías o cajas, cisternas, etc.) con que cuentan o utilizan los medios de transporte para el traslado de productos alimenticios. A los efectos del transporte se entiende por:*

a) Alimentos a Granel a todos los productos alimenticios sin envasar, que puedan estar en contacto directo con la UTA. b) Alimentos, Semienvasados a todos los productos contenidos en un recipiente (bolsas, bandejas, bateas, etc.) que no proporcionen una protección eficaz contra la contaminación y que pueden entrar en contacto directo con la UTA. c) Alimentos Envasados a todos los productos que tengan un envase que proporcione una protección eficaz contra la contaminación. Se pueden clasificar en: a) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y con equipo mecánico de frío. b) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por la autoridad sanitaria competente. c) Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico y sin equipo mecánico de frío y sin sistemas refrigerantes. d) Caja sin aislamiento térmico. e) Sin caja o playo.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos deberán reunir las condiciones de higiene y seguridad adecuadas y estar libres de cualquier tipo de contaminación y/o infestación. El interior de la UTA donde se transportan los alimentos, deberá ser de materiales que permitan su fácil limpieza e higienización. El conductor de todo vehículo debe estar munido de toda la documentación que acredite fehacientemente el origen de la mercadería transportada y aquella documentación sanitaria que exijan las autoridades nacionales, provinciales y/o municipales, según corresponda. En el caso de la empresa de transporte que disponga de depósitos de mercadería será responsable de la aplicación de procedimientos adecuados de limpieza, higiene y saneamiento de los mismos así como de su buen

mantenimiento. La limpieza de los vehículos y de las Unidades de Transporte de Alimentos deberá realizarse antes de la carga con el objeto de lograr que en ese momento se encuentren en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. El ciclo de limpieza deberá incluir el lavado, desinfección y secado. Los contaminantes físicos, químicos y microbiológicos deberán eliminarse utilizando el sistema o procedimientos higiénicos-sanitarios autorizados. Los vehículos, medios de transporte y accesorios deberán cumplir con las siguientes condiciones, características generales y las específicas correspondientes de acuerdo al/los rubro/s para el/los que se requiere la habilitación. Las UTA y los recipientes deberán ser diseñados y contruidos de manera que: a) el interior del recinto sea de materiales que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección. b) que proporcionen una protección eficaz contra la contaminación. c) que mantengan con eficacia la temperatura, grado de humedad, atmósfera y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra el crecimiento de microorganismos nocivos y del deterioro que los pueda convertir en no aptos para el consumo. d) todo medio de transporte habilitado con equipo de frío, deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea preferentemente visible desde fuera de la UTA, y deberán poseer puertas y cerraduras herméticas. e) las paredes interiores, el techo y las caras interiores de las puertas de la UTA, deberán estar revestidas con material no tóxico, no corroible, impermeable, de fácil limpieza, con uniones redondeadas e inalterables a los golpes.

3. Transporte animales en pie: Sin perjuicio de las pautas generales de limpieza y desinfección definidas en los puntos siguientes los transportes de hacienda sean estos jaulas, acoplados o chasis deberán contar con las identificaciones previstas en la Ley de Guías de Traslado 10891 y sus modificatorias y Decreto Ley 10081 Código Rural de la provincia de Buenos Aires (Decreto 874/1994) y deberán cumplimentar en debida forma lo dispuesto por los artículos 200º, inciso 1) y 201º del Código Rural de la Provincia de Buenos Aires. A tal fin los conductores y/o responsables directos deberán proceder en forma inmediata a la descarga de los animales transportados, al lavado del vehículo y jaula, previo a su circulación fuera de los establecimientos receptores del ganado en pie.

4. Transporte de productos y subproductos o derivados de origen animal: Sin perjuicio de las pautas generales de limpieza y desinfección definidas en los puntos siguientes estos transportes deberán cumplimentar las exigencias especificadas en el capítulo XXI del ANEXO I de la Reglamentación de la Ley de Carnes Decretos N° 2683/93 y 2464/67, y la Ley provincial de pesca N° 11477 y sus reglamentaciones vigentes.-

5. Limpieza: a los fines del presente Protocolo consiste en la eliminación gruesa de la suciedad (tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables). Puede realizarse mediante raspado, frotado, barrido o pre-enjuagado de superficies y con la aplicación de detergente para desprender la suciedad y agua caliente a 65 °C o más.

6. Desinfección: a los fines del presente Protocolo consiste en la reducción de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación de los alimentos que se elaboran mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados.

7. Operaciones de logística de carga y descarga: Involucra todo el proceso de transporte completo que implica el recorrido de llegada -carga -espera- descarga-espera- -salida e Incluye tanto a terminales portuarias y plantas de acopio.

8. Personal a cargo de las operaciones de carga: incluye a todo personal contratado para la realización de las operaciones logísticas que intervenga de algún modo en la operación de carga, exceptuando al conductor del vehículo.

9. Personal a cargo de las operaciones de descarga: incluye a todo personal contratado para la realización de las operaciones logísticas que intervenga de algún modo en la operación de descarga, exceptuando al conductor del vehículo.

10. Conductores de vehículos: personal que realiza el transporte desde la carga hasta la descarga, acompañantes e integrantes del equipo.

11. Elementos indispensables de higiene y limpieza:

→ 1. Elementos de higiene y aseo personal:

- ◆ Jabón y toallas descartables
- ◆ Alcohol en gel/diluido en agua al 70%.
- ◆ Tapa nariz y boca.
- ◆ Protección ocular.
- ◆ Guantes.
- ◆ Pañuelos descartables.
- ◆ Lapicera de uso personal y exclusivo.

→ 2. Elementos de limpieza de la unidad:

- ◆ Dispensor de agua con alcohol (al 70%).
- ◆ Toallas descartables.
- ◆ Bolsa de desechos.

VIII. PAUTAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL TRANSPORTE

La secuencia obligatoria es primero realizar la limpieza y luego la desinfección.

Para **la limpieza** se deberá usar agua caliente con detergente ya que disuelve las grasas, y como el virus COVID 19 está rodeado de una capa de lípidos, éstos se disuelven por acción detergente al disminuir la tensión superficial y deja expuesto al virus facilitando su destrucción.

La presión del agua y el cepillado contribuyen a **la limpieza** de aquellas superficies que presente incrustaciones.

La desinfección deberá realizarse utilizando las siguientes sustancias y en las proporciones indicadas:

a) Alcohol 70/30: Desinfectante eficaz, de fácil preparación para superficies, utensilios y manos. Usamos alcohol etílico que posee 96 % volúmenes y lo diluimos (puro no sirve), en las siguientes proporciones para llenar recipientes vaporizadores:

- 700 ml puro + 300 ml agua
- 350 ml puro + 150 ml agua
- 200 ml puro + 85 ml agua
- 150 ml puro + 64 ml agua

b) Lavandina: (Hipoclorito de Sodio):

- Utilizar en concentración de 55g/lt.
- Debe prepararse en el momento
- No exponerse a la luz solar no al calor
- Es corrosiva e irritante. Evitar el contacto con la piel y ojos
- Aplicar diluida en agua fría. El agua caliente inactiva el ion cloro
- No mezclar con detergente ya que produce gases tóxicos e inactivación del ion cloro
- Dilución recomendada:
- Lavandina de 55 g/lt: 100 ml de lavandina en 10 lt de agua
- Lavandina de 55g/lt: 10 ml (una cucharada sopera) en 1 lt de agua

IX. RECOMENDACIONES PARA LA LOGÍSTICA Y TRANSPORTE DE MERCADERÍAS

1-OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS DE TRANSPORTE:

- Selección del personal: Se deberá seleccionar el personal de conducción y al resto del personal, dentro de los parámetros de las personas que corren menos riesgo (personal menor de 60 años y sin enfermedades crónicas de riesgo, conforme lo determina el Ministerio de Salud). - Antes de tomar servicio, se deberá controlar la temperatura de los conductores y si

presenta fiebre o algún síntoma de la enfermedad (conforme lo determina el Ministerio de Salud), no deberá tomar servicio y deberá seguirse el protocolo para personal enfermo.

- Acondicionamiento del Vehículo: En forma previa a la toma de cada servicio y a su finalización como mínimo, el interior del vehículo, deberá ser higienizado y desinfectado conforme los parámetros aquí establecidos.
- En caso que sea necesario realizar intercambios personales en las instalaciones, administrar el ingreso a los espacios comunes (oficinas y baños) impidiendo la concentración de más de un transportista en cada ambiente, garantizando la distancia física mínima social obligatoria de un metro y medio. - Reforzar la limpieza de las superficies utilizadas por los transportistas como picaportes, barandas, canillas, etc...Realizar la difusión y comunicación de recomendaciones, videos y flyers para la prevención del COVID- 19.
- Las facturas, remito u hojas de ruta, carta de porte, certificaciones sanitarias y toda otra documentación para el tránsito y traslado deberán ser provistas al transportista en un folio, habiéndose tomado los recaudos de higiene necesarios para evitar su contaminación y asegurando la mayor distancia posible para su entrega.
- Deberá proveer al conductor de equipamiento de cuidado personal conteniendo al menos: jabón, toallas descartables y alcohol en gel; pañuelos descartables; bolsa de residuos para desechos de descartables y una birome de uso personal y exclusivo.
- La empresa deberá comunicarse con el lugar de destino previo al arribo, para verificar que se hayan adoptado las medidas pertinentes, para que pueda realizar la operatoria el conductor del transporte.

2-OBLIGACIONES DE LOS CONDUCTORES

- Higiene de manos: con agua y jabón. El lavado se realiza con las manos sin ningún accesorio (anillos, reloj) durante 60 segundos.
- Evitar tocar su cara, entre ellos ojos, nariz y boca. Usar tapa boca y guantes y lapicera individual.
- Incorporar soluciones de limpieza a base de alcohol, para cuando no pueda lavarse las manos con agua y jabón. En la cabina deberá contar con alcohol en gel y toallas descartables.
- Cada vez que manipule documentación, llaves, dinero o desperdicios, y antes y después de comer o de ir al baño, deberá higienizar sus manos.
- Mantener distancia física con el resto de las personas, mínimo metro y medio en estaciones de servicios, lugares de carga o destino, descarga, oficinas, o cabinas donde no deben permanecer más de dos personas.
- Deberá circular con permiso de tránsito y toda documentación amparatoria vigente.
- Realizar en lo posible los trámites vía web, por telefonía móvil para evitar lugares públicos.

- Las empresas deberán comunicarle que en el lugar de destino previo arribo, se han adoptado las medidas pertinentes para la prevención.
- Al estornudar deberá hacerlo sobre papel desechable o el pliegue del codo, desechar el pañuelo descartable y lavarse las manos.
- Circular con el camión dejándolo al sol cuando sea posible, favorecer la ventilación cruzada y las ventanillas bajas, aún con bajas temperaturas.
- En espacios públicos evitar el contacto con objetos de uso común: al usar el baño público tratar de no tener contacto con picaportes, canillas, o en su caso manipularlos con el codo; puede desinfectándolo con paños humedecidos para tal fin, siempre lavarse las manos al finalizar con agua y jabón.
- Limpiar constantemente aquello que manipula de modo usual: volante, picaporte, vidrios etc. dentro de su radio de metro y medio. En la limpieza incluya lapiceras, billeteras, tabletas, teléfonos móviles y cargadores.
- Lavar la ropa con agua (caliente en lo posible) y detergente para ropa al finalizar cada jornada de trabajo y al ingresar a su domicilio.
- No auto medicarse, si presenta fiebre, tos, dolor de garganta o dificultad para respirar consulte al sistema de salud.
- No compartir mate, utensilios, no saludar con la mano, abrazos o besos.
- Los elementos de seguridad para la cabina provista por la empresa deben incluir: alcohol en gel y jabón, toallas descartables, guantes descartables, gafas, tapabocas, lapicera personal, dispensador de alcohol, toallas descartables y bolsas de desechos.
- Cada vez que necesite detenerse y descender del vehículo, el conductor deberá evitar contacto físico manteniendo la mayor distancia posible, respetando la distancia mínima social obligatoria de un metro y medio.
- El conductor no deberá descender del camión durante la carga/descarga a menos que sea indispensable y así lo indique el personal responsable de dicha operatoria.
- Mantenerse hidratado en lo posible con elementos o botellas descartables.

3- LUGARES DE CARGA O ABASTECIMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA DISTRIBUCIÓN.

- En el Lugar de abastecimiento o carga de productos alimenticios el conductor deberá evitar bajar de la unidad, salvo en casos absolutamente necesarios, en ese caso se deberá mantener distancia social de un metro y medio, e higienizarse las manos.
- Las facturas, remitos u hojas de ruta deberán ser provistas al conductor en un folio, habiéndose tomado recaudos de higiene necesarios para evitar contaminación y asegurando la mayor distancia posible para su entrega.

- Las empresas deberán arbitrar los medios para que el transportista realice su tarea de carga o descarga en sus instalaciones sin bajar de la unidad. Esto implica que se le acerque a la cabina la documentación correspondiente.
- Se deberán reforzar la limpieza de superficies utilizadas como picaportes, barandas, volante etc. antes y después de cada operación.
- En caso de ser necesario intercambios personales en instalaciones, administrar los espacios comunes impidiendo concentración de personas y garantizando la distancia social de un metro y medio.
- Proveer (en caso de ser necesario acceso a unidades sanitarias provistas de agua potable, jabón y toallas descartables).

4- RECOMENDACIONES PARA PARADORES EN RUTA (Estaciones de servicio, comedores, gomerías)

- Reducir y agilizar la operatoria para que una persona sola atienda a los transportistas.
- Verificar constantemente la limpieza y desinfección de superficies de uso frecuente (lapiceras de uso público, teclados, canillas, teléfonos, cargadores, etc.).
- Se sugiere depositar los desechos de uso descartable en una bolsa, dentro de un cesto con tapa y cerrar bien antes de tirarlos.
- La limpieza del lugar debe hacerse con tapabocas y guantes, los que serán desechados en cada ocasión de limpieza.
- En los espacios comunes reducir la circulación de personas y garantizar la distancia física mínima de distancia social de metro y medio.
- Si hay sillas respetar su uso con la distancia de distanciamiento social de un metro y medio.
- Prohibir el ingreso de personas con síntomas gripales y sus acompañantes.
- Ventilar de manera frecuente la oficina, si es posible generar ventilación cruzada y favorecer el ingreso de luz solar.
- Mantener alcohol en gel disponible antes y después de utilizar cualquier elemento.
- Invitar a lavarse las manos de modo correcto frecuentemente y ofrecer toallas descartables.
- Una vez realizada la tarea (como carga de combustible etc..) volver a higienizar las manos y todos los elementos utilizados.

X. RECOMENDACIONES PARA EL TRANSPORTE DE ANIMALES

1. OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS DE TRANSPORTE: Resultan aplicables las obligaciones establecidas en el punto 1 del acápite IX.

2. OBLIGACIONES DE LOS CONDUCTORES: Resultan aplicables las obligaciones establecidas en el puntos 2 del acápite IX.

3. RECOMENDACIONES PARA PARADORES EN RUTA (Estaciones de servicio, comedores, gomerías): Resultan aplicables las recomendaciones establecidas en el punto 4 de acápite IX.

4. CARGA Y DESCARGA DE ANIMALES:

- Extremar las medidas de seguridad cada vez que se manipulen papeles (guías de traslados, permisos de circulación, documentación sanitaria u otra documentación necesaria para la operatoria).
- Realizar en la medida de las posibilidades la mayor cantidad de tramitaciones por medios electrónicos.
- Antes de iniciar las actividades de traslado de hacienda, acuerde previamente la metodología de trabajo tanto con el equipo interno como externo como productor, empresario, operarios etc...y mantener la distancia social preventiva obligatoria de un metro y medio.
- Limpiar y desinfectar los vehículos de acuerdo a las pautas determinadas en el presente protocolo antes y después de la carga y descarga.
- Establecer en lo posible caminos de circulación en granjas o campos.
- Esperar turnos de carga y descarga de hacienda de camión.
- Una vez cargada/ descargada la hacienda todos los que hayan intervenido se deberán lavar las manos, y los operarios de carga de la misma deberán higienizarse con cambio de ropa antes de ingresar nuevamente al sitio de producción.
- Mantener las distancias mínimas de un metro y medio entre el transportista y los operarios.
- No saludarse con las manos, abrazos y besos.
- Evitar compartir cabinas de camiones, y si fuera necesario ventilar continuamente. Desinfectar siempre manos, volante y palanca de cambios, llaves, manijas y toda superficie de contacto en un radio de un metro y medio.
- No compartir mate ni elementos personales.
- En caso de utilizar baños públicos durante el y traslado de la hacienda, lavarse las manos y usar toallas descartables para ingresar nuevamente al vehículo.
- Preferentemente llevar viandas del lugar de origen y todo lo necesario para el viaje de ida y vuelta, de manera de reducir contactos y exposición a contagio.

- Para el ingreso de reproductores en campo/granja se recomienda consultar método de desinfección aplicables a animales que ingresan al lugar.
- Para el caso de ingreso de material seminal se recomienda recibirlo fuera del inmueble, indicar al proveedor que deje la conservadora en el suelo y vuelva al vehículo manteniendo las distancias sociales preventivas obligatorias de un metro y medio y desinfectar los embalajes.

XI. RECOMENDACIONES PARA EL TRANSPORTE CARGA Y DESCARGA DE CEREAL

1. OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS DE TRANSPORTE: Resultan aplicables las obligaciones para empresas en el punto 1 del acápite IX.

2. OBLIGACIONES DE LOS CONDUCTORES: Resultan aplicables las obligaciones del punto 2 del acápite IX.

3. RECOMENDACIONES PARA PARADORES EN RUTA (Estaciones de servicio, comedores, gomerías): Resultan aplicables las recomendaciones establecidas en el punto 4 del acápite IX.

4. RECOMENDACIONES PARA OFICINAS DE ADMINISTRACIÓN DE FLETES

- Restringir la espera siempre que el espacio permita una distancia mínima de metro y medio.
- Si hay sillas respetar su uso con la distancia de distanciamiento social de un metro y medio.
- Prohibir el ingreso de personas con síntomas gripales y sus acompañantes.
- Ventilar de manera frecuente la oficina, si es posible generar ventilación cruzada y favorecer el ingreso de luz solar.
- Fomentar el envío de documentación y realización de trámites vía web o comunicación telefónica, cuando la situación así lo permita.
- Mantener alcohol en gel disponible antes y después de manipular papeles.
- Invitar a lavarse las manos de modo correcto frecuentemente y ofrecer toallas descartables.
- Individualizar y/o rotular utensilios de uso exclusivo. No compartir.
- Verificar constantemente la limpieza y desinfección de superficies de uso frecuente (lapiceras de uso público, teclados, canillas, teléfonos, cargadores, etc.).
- Se sugiere depositar los desechos de uso descartable en una bolsa, dentro de un cesto con tapa y cerrar bien antes de tirarlos.

- La limpieza del lugar debe hacerse con tapabocas y guantes, los que serán desechados en cada ocasión de limpieza.

5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA / TERMINAL DE CARGA/CAMPO/CENTROS DE ACOPIOS o personas físicas y/o jurídicas titulares de empresas que realicen las operaciones de logística de carga de cereales.

- Los espacios destinados a las operaciones de carga deberán estar provistos de centros de aseo e higiene en condiciones sanitarias con posibilidad de acceso a agua potable, jabón, toallas descartables y soluciones desinfectantes.
- Reforzar la limpieza y desinfección de las superficies utilizadas por los transportistas la preparación de la unidad, como picaportes de puertas, barandas de cierre, canillas, etc.
- En caso de ser necesario realizar intercambios de documentación en instalaciones de la terminal, administrar el ingreso a los espacios comunes impidiendo la concentración de más de un transportista, garantizando la distancia física de un metro y medio con los operadores de la empresa y/o cualquier otra persona presente en el lugar.
- Las terminales de carga deberán coordinar el otorgamiento de cupos de cargas, de modo tal que se eviten concentraciones de unidades en los accesos a las mismas.

PROCEDIMIENTO PARA LAS OPERACIONES DE CARGA

- Al momento de cambio de turno, se deberá controlar la temperatura del personal que estará a cargo de las operaciones de carga. Si presenta fiebre o algún síntoma de la enfermedad (conforme lo determina el Ministerio de Salud), no deberá tomar servicio y deberá seguirse el protocolo para personal enfermo.
- Previo al ingreso de un vehículo a la terminal /campo/centro de acopios el personal a cargo de las operaciones de carga deberá hacer uso y/o tomar todos los elementos indispensables de higiene y aseo a fin de minimizar las posibilidades de contagio durante la operación: lavarse las manos o utilizar alcohol en gel; colocarse el tapa boca; descartar cualquier pañuelo de papel utilizado y tomar su lapicera personal (si fuera necesario la utilización de la misma).
- No deben compartirse utensilios y/o equipamiento de cocina entre el personal a cargo de las operaciones de carga y/o cualquier otra persona.
- Durante todo el turno, el personal a cargo de las operaciones de carga, mantendrá una distancia no inferior a un metro y medio entre sí y respecto de personas ajenas a dicho puesto de trabajo que pudieran acercarse al mismo (conductores, etc.).
- El personal a cargo de las operaciones de carga autorizará el ingreso del vehículo para su carga siempre que el conductor se encuentre utilizando su tapa nariz y boca y protección ocular
- El conductor del vehículo no debe bajar de la unidad, salvo en casos absolutamente necesarios. Si fuera necesario su descenso, el conductor utilizará alcohol en gel o solución a

base de alcohol antes de descender de la unidad y antes de volver a subir a la misma y mantener distancia social de un metro y medio

- Evitar contacto físico en la balanza, manteniendo la distancia mínima de 1 metro y medio con el resto del personal de logística.
- El personal responsable de las operaciones de carga deberá entregar la carta de porte / carta minera en un folio, habiéndose tomado los recaudos de higiene y desinfección necesarios para evitar su contaminación. Debe procurarse tender a la digitalización y utilización de medios electrónicos para evitar el contacto.

6. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA (PLANTA DE ACOPIO) /TERMINAL DE DESCARGA O personas físicas y/o jurídicas titulares de empresas que realicen las operaciones de logística de descarga de cereales.

- Las terminales portuarias o plantas de acopio deberán agilizar y administrar el otorgamiento de cupos de descarga, de modo tal que se eviten concentraciones de unidades en los accesos a las mismas.
- Los espacios destinados a las operaciones de carga deben estar provistos de centros de aseo e higiene en condiciones fitosanitarias óptimas y con posibilidad de acceso a agua potable, jabón, toallas descartables, alcohol en gel y soluciones desinfectantes.
- Reforzar la limpieza y desinfección de las superficies utilizadas por los transportistas la preparación de la unidad, como picaportes de puertas, barandas de cierre, canillas, etc.
- Los conductores no deben bajarse de sus unidades hasta el momento de la descarga.
- Se sugiere utilizar las plantas de acopio o cooperativas, los cuales garantizan las condiciones cámaras.
- Controlar los tiempos desde origen a destino para que puedan descargar y regresar.
- Las empresas o terminales portuarias deberán garantizar a aquellos transportes que vienen de largas distancias y no pueden regresar en el día, el acceso a Playas Fitosanitarias de descanso, coordinando la disposición de los vehículos para evitar la concentración de los mismos.
- Asegurar las condiciones sanitarias de las instalaciones de aseo e higiene en las plantas, y la provisión de los artículos necesarios (jabón, toallas descartables, alcohol en gel, entre otros).

PROCEDIMIENTO PARA LAS OPERACIONES DE DESCARGA

- Al momento de cambio de turno, se deberá controlar la temperatura del personal que estará a cargo de las operaciones de descarga. Si presenta fiebre o algún síntoma de la enfermedad (conforme lo determina el Ministerio de Salud), no deberá tomar servicio y deberá seguirse el protocolo para personal enfermo.

- Previo al ingreso de un vehículo a la terminal el personal a cargo de las operaciones de descarga deberá hacer uso y/o tomar todos los elementos indispensables de higiene y aseo a fin de minimizar las posibilidades de contagio durante la operación: lavarse las manos con agua y jabón o utilizar alcohol en gel; colocarse el tapa boca; descartar cualquier pañuelo de papel utilizado y tomar su lapicera personal (si fuera necesario la utilización de la misma).
- Queda prohibido compartir utensilios y/o equipamiento de cocina entre el personal a cargo de las operaciones de descarga y/o cualquier otra persona ajena a dicho puesto de trabajo.
- Durante todo el turno, el personal a cargo de las operaciones de descarga, mantendrá una distancia no inferior a un metro y medio entre sí y respecto de personas ajenas a dicho puesto de trabajo que pudieran acercarse al mismo (conductores, etc.).
- El personal responsable de las operaciones de carga autorizará el ingreso del vehículo para su descarga siempre que el conductor se encuentre utilizando su tapa nariz y boca y protección ocular.
- El conductor del vehículo no debe bajar de la unidad, salvo en casos absolutamente necesarios. Si fuera necesario su descenso, el conductor utilizará alcohol en gel o solución a base de alcohol antes de descender de la unidad y antes de volver a subir a la misma y deberá mantener distancia social de un metro y medio
- Evitar contacto físico en la balanza, manteniendo la distancia mínima de 1 metro y medio con el resto del personal de logística.
- El personal responsable de las operaciones deberá entregar la carta de porte / carta minera en un folio, habiéndose tomado los recaudos de higiene y desinfección necesarios para evitar su contaminación.
- La mercadería deberá descargarse en el mismo día, tanto en las industrias como en las terminales portuarias.
- En caso de rechazo de la mercadería en destino, evitar el desvío a acondicionadoras, y proceder a reenviar la unidad cargada a origen.



G O B I E R N O D E L A P R O V I N C I A D E B U E N O S A I R E S
2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: protocolo carga y descarga cadena agroalimentaria

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 17 pagina/s.