



Agricultura, Ganadería, Caza y actividades de servicios conexas



CÁMARA DE COMERCIO
DE VALLEDUPAR
PARA EL VALLE DEL RÍO CESAR

Manual de Apertura de Establecimientos

Se consideran actividades de AGRICULTURA, GANADERÍA Y CAZA a la explotación de recursos naturales vegetales y animales, es decir, las actividades de cultivo, la cría y reproducción de animales, la explotación maderera y la recolección de otras plantas, de animales o de productos animales en explotaciones agropecuarias o en su hábitat natural.

El Gobierno Nacional a través de la Circular 001 de 2020 expedida por los ministerios de Salud y Protección Social y de Agricultura y Desarrollo Rural estableció los protocolos para los productores agrícolas, propietarios de fincas que cultiven productos agrícolas y realicen actividades ganaderas, trabajadores de predios ganaderos y agrícolas y personas vinculadas a plantas de producción, transformación, almacenamiento de alimentos, transportadores de personas relacionados con dichas actividades.

PARA PROPIETARIOS DE PREDIOS GANADEROS Y AGRÍCOLAS

Desinfección y aseo

- Hacer Limpieza con toallas desechables y en baños y áreas comunales por lo menos tres veces al día. Con productos como hipoclorito de sodio al 5%, alcohol al 70%, detergente o vinagre.
- Todas las áreas de las fincas deben estar ventiladas.

En el sitio de trabajo

- Realizar un monitoreo diario de las condiciones de salud de los trabajadores y ante cualquier síntoma (fiebre, tos o congestión nasal) tomar las medidas pertinentes de quedarse en casa en aislamiento preventivo, informar a la EPS e iniciar el proceso de toma de muestra y la identificación de los contactos con síntomas comunes.
- Recibir los insumos agropecuarios y demás elementos en la entrada de la finca y desinfectar los empaques.
- El dueño propietario del cultivo o responsable de la unidad productiva, deberá emitir un certificado en donde conste que las personas que lo portan son trabajadores a su servicio y que prestan una función esencial relacionada con la producción de alimentos. Este certificado deberá ser presentado por trabajadores, cuando las autoridades así lo requerirán.
- Minimizar la entrada de profesionales del sector agrícola a la finca durante la contingencia, tratar de establecer comunicación por otros medios teléfono celular, correo electrónico, etc.
- Organizar su personal y socializar todas estas recomendaciones para limitar la exposición a Coronavirus COVID-19.
- Si alguno de los trabajadores es positivo para COVID-19, mantener la confidencialidad de la información, tomando las medidas de bioseguridad para los contactos y demás trabajadores de las fincas y sus familias. Así mismo debe fortalecerse la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

Para evitar el ingreso del Coronavirus COVID-19 a la finca o predio destinado a la agricultura:

- Si la entrega de leche se realiza directamente al carro recolector, disponer las cantinas en la entrada de la finca para evitar el ingreso de personas y vehículos ajenos al predio.



- Si se cuenta con tanque de almacenamiento de leche en la finca es necesario realizar la desinfección de los vehículos que ingresan para su recolección.
- En centros de acopio establecer puntos de desinfección de vehículos (carretillas, motos, carrotaques, etc.)

PARA PRODUCTORES Y TRABAJADORES

- Evitar compartir elementos de protección personal, como guantes, sombreros, máscaras, gorros, cachuchas entre otros, debido a que son objetos en los que puede permanecer el virus.
- Evitar compartir con otros compañeros las herramientas de trabajo, si no son lavadas y desinfectadas previamente.
- Evitar compartir los recipientes utilizados para consumir alimentos o bebidas (vasos, platos, cubiertos u otros artículos de uso personal), así como abstenerse de compartir alimentos.
- Evitar coincidir con los compañeros a la hora de cargar o descargar productos, se deben asignar pocas personas a esta labor.

Limpieza y desinfección herramientas y equipos de campo

- Establecer un área para el almacenamiento del equipo, herramientas e insumos para desinfección, informar a los empleados sobre su ubicación.
- Llevar registros de uso y desinfección de equipos y herramientas.
- Encargar un solo responsable para la entrega de insumos y herramientas con el fin de evitar contaminación cruzada entre las áreas. El responsable para esta labor, deberá contar con los Elementos de Protección Personal (EPP) requeridos, ya que entrará en contacto con más trabajadores.
- Si se utilizan delantales y/o guantes plásticos éstos deben lavarse con agua y jabón a diario o cada vez que se requiera.
- Si utiliza elementos desechables éstos deben ser descartados a diario y no reutilizados. Estos deben ser almacenados en un área aislada hasta que pueden ser entregados y dispuestos adecuadamente.
- Para evitar la contaminación cruzada generada cuando pasan microorganismos de alimentos, superficies o elementos de manipulación contaminados a otros alimentos que no lo están, use el lavado a presión o agua caliente para retirar la mayor cantidad de tierra y/o restos de plantas en las cuchillas de tijeras o herramientas de corte y en



los demás implementos utilizados en las actividades agrícolas o ganaderas, siempre y cuando no sea necesario utilizar otros elementos de desinfección.

- Hacer desinfección completa de cada herramienta utilizada en la labor, incluir el mango o zona que entra en contacto con las manos. Limpiar todos los equipos, utensilios y herramientas con agua y detergente.
- Almacenes, bodegas, oficinas, talleres y dormitorios de trabajadores temporales (jornaleros)
- Asignar para cada zona de trabajo un responsable, encargado de velar por el cumplimiento de las medidas preventivas y procurar que los trabajadores no utilicen zonas ni realicen actividades no asignadas.
- Mantener ventanas y puertas abiertas para asegurar el flujo de aire y mantener aireadas habitaciones y zonas de descanso.
- Durante la limpieza de alojamientos y habitaciones, poner al sol cobijas, almohadas y colchones.
- Limpiar en una sola dirección sin repasar la superficie.
- Seguir las instrucciones y recomendaciones establecidas en las etiquetas y en las hojas de seguridad o ficha técnica de los productos de limpieza y desinfección usados para las actividades.

Refuerzo en la limpieza de las instalaciones y zonas de contacto

- Antes de ingresar a las zonas donde se toman alimentos, asegurarse de lavar sus manos o utilizar gel antibacterial antes de proceder a su consumo.
- Limpiar diariamente con agua y jabón las mesas y sillas al igual que el piso y paredes de cocinas y/o lugares donde se toman los alimentos.
- Establecer medidas de limpieza y desinfección frecuentes para los vehículos e identificar zonas en la que se pueda hospedar el virus tales como: bodegas, baños, áreas de alimentación, portería, entre otros.
- Identificar un espacio para el manejo de residuos sólidos, los cuales deberán ser depositados en bolsas cerradas y en las canecas de basura con tapa. Asignar un responsable para la recolección y entrega a la empresa de aseo del municipio o zona.

Transporte de trabajadores

- Desinfectar el vehículo de transporte en pasamanos, sillas, puertas entre otras, y las superficies que más estén en contacto directo. Si es posible, disponer de gel antibacterial para que cada trabajador se aplique antes de ingresar al vehículo.



- El personal que utilice motocicleta deberá mantenerla limpia y desinfectada, al igual que los elementos de protección como casco, rodilleras, coderas y petos, que deben ser de uso personal.
- Todas las personas que lleguen a las instalaciones en las rutas deberán, antes de ingresar a las áreas de trabajo, lavarse las manos y usar gel antibacterial.
- Evitar el sobrecupo en el medio de transporte, reduciendo el número de pasajeros por vehículo para evitar aglomeración, de ser necesario aumentar la frecuencia de rutas dispuestas para la movilización del personal.

