

RECOMENDACIONES Y CONSIDERACIONES GENERALES PARA EL MANEJO DE COVID-19 EN ESTABLECIMIENTOS DE LA CADENA PORCÍCOLA COLOMBIANA

Fecha: 16 de marzo de 2020

Ante la coyuntura actual sobre la presencia y riesgo de transmisión del COVID-19, se realizó este documento con consideraciones y recomendaciones que deben tener en general las granjas, plantas de beneficio, desposte y acondicionadores de la cadena cárnica porcícola colombiana. Lo anterior con el fin de mantener el abastecimiento en el país.

GRANJA

Adicional a las instrucciones u obligaciones impartidas por parte de las autoridades de salud, se recomienda estar alerta y disponer del siguiente plan de contingencia para continuar realizando las actividades propias de las granjas porcícolas y se mantengan con el mínimo de alteraciones.

- Prevención y preparación ante la eventual presentación de casos:
 - Anúncieles a sus trabajadores que deben evitar la asistencia a eventos de alta concurrencia.
 - Permita que aquellos que informen síntomas gripales se queden en recuperación en la casa.
 - Revise y proyecte el inventario de alimento balanceado, medicamentos veterinarios e insumos en general de acuerdo con su capacidad productiva. Tenga suficiente en caso de alguna contingencia por un posible retraso por parte de los proveedores o del transporte.
 - Verifique el estado de los elementos de protección personal, especialmente el de las máscaras de tipo industrial. Cerciórese de tener suficientes tapabocas para el uso habitual de las actividades propias de la granja.
 - Ubique o acondicione más puntos de lavado y desinfección de manos. Realice pausas cada 2 horas para obligar el lavado de manos al personal.
 - Es importante que se mantenga tanto la producción de las granjas como la buena atención a los cerdos, por lo tanto verifique las competencias y capacidades de cada uno de los colaboradores para que haya al menos dos personas capacitadas para atender cada una de las labores propias de granja, sobre todo en actividades sensibles como atención a partos, inseminaciones y aplicación de medicamentos. Garantizar que las dos personas capacitadas hagan parte de diferente turno de trabajo y etapa productiva.

- Se sugiere suspender la salida y entrada de operarios de la granja, procurando su estancia permanente en el predio, brindando las condiciones suficientes para el bienestar del empleado.
- Tenga a la mano el contacto de personal extra que pueda requerir en algún momento para que apoye labores sencillas pero de alta importancia como alimentación e higiene de las instalaciones.
- Revise los horarios de los turnos de su personal para evitar que estén todos en un mismo lugar a una misma hora. Se podría modificar para que sean escalonados, por ejemplo por espacios de 30 minutos el horario de ingreso y salida por cada etapa productiva, así como organizar turnos por etapa al momento en que tomen la merienda y el almuerzo.
- Para el ingreso de personal a la granja, implementar un sistema de monitoreo que incluya toma de temperatura corporal y reporte de síntomas asociados a COVID-19.

➤ Afectación por personal positivo a Coronavirus.

Las siguientes actividades tienen la intención de disminuir las probabilidades de contagio entre colaboradores.

- Incrementar las actividades de limpieza de las zonas comunes de la granja como los vestieres (zona sucia y zona limpia), comedor, baños y oficina.
- Para el movimiento de cerdos entre etapas productivas, determinar un límite de entrega y recepción para que la distancia entre trabajadores no sea menor a 3 metros.
- Considere permitirle una cuarentena preventiva al personal que pueda haber trabajado en contacto con el caso positivo; es decir, si la persona afectada desempeña sus labores en el área de gestación, los demás operarios de gestación harían tal cuarentena.
- Revisar opciones de ampliar el tiempo de ingreso y salida entre turnos para que no coincidan físicamente en la granja.
- Reforzar la limpieza de elementos de uso habitual y común en cada etapa productiva, sobre todo al haber opción de cambios de turnos.
- Si hay complicaciones de conseguir mano de obra inmediata o hay afectación de salud grave en la zona, como circunstancia excepcional revise con otros porcicultores la opción de disponer de trabajadores compartidos para las tareas sencillas pero indispensables, de forma que la producción no se afecte y que tampoco se descuiden aspectos de bioseguridad como prácticas de higiene personal y cambio de dotación.

ACTIVIDADES EN TRANSPORTE

- Indicarle al conductor que evite cualquier tipo de contacto físico con personas de la granja, de la planta de alimento, de beneficio y en oficinas de expedición de guías sanitarias de movilización de animales.
- Si es necesario que en el trayecto se tenga que hacer paradas para el descanso o alimentación, evitar que lo haga en sitios de alto tránsito de personas.

PLANTA DE BENEFICIO, DESPOSTE Y ACONDICIONADORES

Personal de la planta:

- Seguir atentamente las recomendaciones que da el Ministerio de Salud y Protección social del país, las cuales están incluidas en las Buenas Prácticas de Manufactura (refuerzo):
 - Lavado de manos periódico
 - Al toser y estornudar, cubrirse la boca y nariz con el codo flexionado
 - Evitar tocarse los ojos, nariz, y boca con las manos
 - Informar a sus superiores si se encuentra enfermo y/o presenta algún síntoma gripal.
- Atender y seguir las recomendaciones que da el empleador sobre el manejo de incapacidades médicas.
- Evitar el saludo fraternal entre personas (estrechar manos, abrazos, y besos en mejillas).
- Establecer un plan de limpieza y desinfección intensivo en objetos de mayor uso en personas tales como manijas de puertas, pasamanos, timbres, así como de áreas comunes (baños, pasillos).
- Dividir al máximo los equipos de trabajo, sin contacto entre ellos, para preservar la actividad en caso de algún contagio. Se sugiere, según el sistema productivo implementar turnos de trabajo por líneas de proceso, reduciendo el personal al mínimo esencial, aprovechando el espacio físico para evitar el contacto entre operarios.
- Se sugiere a los líderes de las plantas:
 - Capacitar a los empleados sobre el manejo de coronavirus COVID-19 y las medidas de prevención, ya que facilita el actuar no solo con los empleados, sino con sus familias.
 - Capacitar personal de respaldo para cada una de las etapas del proceso productivo y garantizar que no compartan turno, ni línea de proceso.
 - Reforzar el procedimiento de lavado de manos
 - En las carteleras de las empresas incluir información sobre el coronavirus.

- Mantener comunicación activa con el personal (operativo y administrativo) para actualizar información en función de la evolución de la pandemia.
- Establecer medidas como alertas por altavoz para recordar al personal el lavado de manos cada 2 horas (implementarlo como POES) y al finalizar el turno recordarles de repetir las buenas acciones en casa.
- Evite las reuniones de personas en horas de toma de descanso y alimentos. De ser posible, establezca turnos para esto.
- Ubicar desinfectante líquido al ingreso de oficinas, edificios, cafeterías y usar carteles alusivos a su uso.
- Cerciórese de que los empleados de los establecimientos cuenten con documento de identificación como trabajador de la empresa, en caso de que lo requieran las autoridades ante una posible restricción de movilización.
- Implemente un plan de toma y registro de temperatura para sus empleados al ingreso y salida del establecimiento.

Personal externo y ajeno al establecimiento:

- Evitar al máximo visitas de personas y vehículos ajenos a la operación del establecimiento. Si puede programarlas y atenderlas por teléfono, internet u otro medio de comunicación, no dude en hacerlo.
- Para el personal externo esencial (ej. personal de mantenimiento, manejo de plagas) informarle sobre las medidas que tiene el establecimiento para el manejo del COVID-19 y del refuerzo de las BPM.
- Respecto al servicio de atención al usuario y de visita a los corrales para la negociación de animales, restrínjalos al máximo. En caso de usuarios del servicio, establezca una línea de atención telefónica.
- Instruya e informe al personal de seguridad sobre las medidas que adopte para el manejo de personas ajenas al establecimiento.

Manejo de carne y productos cárnicos comestibles

Para el manejo de la cadena de frío se debe tener en cuenta:

Congelación de producto:

Si el establecimiento requiere congelar carnes y vísceras, tenga en cuenta lo siguiente:

- Mantener el registro de inventario de producto congelado
- Mantener el esquema PEPS (primeras en entrar – primeras en salir)

- Identificar adecuadamente el producto, el cual incluye el mantener la fecha de beneficio y fecha de vencimiento.
- Mantener el producto congelado a mínimo -18°C.
- Mantener registro del monitoreo realizado al cuarto de congelación y demás cuartos usados.
- Para evitar que el personal de la planta se enferme con cuadros respiratorios ajenos al COVID – 19, entregue ropa térmica adecuada para el ingreso a cuartos de congelación.

Descongelación de producto:

Debe recordar que la Ley 9 de 1979 en su artículo 425 lo siguiente: *“Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación ni su refrigeración”*.

Por lo anterior, no es posible vender al público, carne o vísceras descongelados refrigerados en cualquier época del año.

- El producto congelado, debe mantener su cadena de frío, es decir congelado
- Se permite la descongelación de producto únicamente si va a ser destinado para la fabricación de embutidos y demás preparaciones

COMPONENTE AMBIENTAL

Manejo de residuos peligrosos:

En el caso de no poder realizar la recolección, tratamiento y disposición final de los residuos peligrosos generados en granja, plantas de beneficio, desposte, acondicionadores, punto de venta, se deberán considerar las siguientes medidas de manejo ambiental en el almacenamiento temporal de los residuos peligrosos en virtud del cumplimiento del decreto 1076 de 2015 en el sitio de generación.

Condiciones del sitio de almacenamiento:

Idealmente todo lugar de almacenamiento de sustancias y residuos peligrosos debe estar alejado de zonas densamente pobladas, de fuentes de captación de agua potable, de áreas inundables y de posibles fuentes externas de peligro. La ubicación debe cumplir con lo dispuesto en el Plan de Ordenamiento Territorial del municipio donde se desarrolle la actividad. El piso debe ser impermeable para evitar infiltración de contaminantes y resistente a las sustancias y/o residuos que se almacenen. Debe ser liso sin ser resbaloso y libre de grietas que dificulten su limpieza. Los techos deben estar diseñados de tal forma que no admitan el ingreso de agua lluvia a las instalaciones, pero que permitan la salida del humo y

el calor en caso de un incendio. El centro de almacenamiento debe tener óptima ventilación natural o forzada dependiendo de las sustancias peligrosas almacenadas y la necesidad de proveer condiciones confortables de trabajo, a su vez debe contar con óptima iluminación eléctrica o natural.

Del almacenamiento de los residuos:

- Contar con las hojas de seguridad de los residuos peligrosos de cada uno de los respel almacenados en el lugar de almacenamiento temporal. Se recomienda utilizar el sistema de identificación de la Organización de las Naciones Unidas.
- Asegurarse que los respel estén totalmente clasificados y etiquetados de acuerdo a su característica de peligrosidad.
- Contar con la información sobre teléfonos de emergencia a los que recurrir en caso de derrames, incendios o intoxicaciones.
- Organizar y desarrollar un Plan de Emergencia y contingencia que involucre las ramas preventiva, pasiva o estructural y rama activa o control de las emergencias (Resolución 1016 de 1989 de los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, hoy fusionados como Ministerio de la Protección Social), y que siga los lineamientos del Plan Nacional de Contingencia (Decreto 321/99. Ministerio del Interior).
- El almacenamiento de residuos o desechos peligrosos en instalaciones del generador no podrá superar un tiempo de doce (12) meses. En casos debidamente sustentados y justificados, el generador podrá solicitar ante la autoridad ambiental, una extensión de dicho periodo. Durante el tiempo que el generador esté almacenando residuos o desechos peligrosos dentro sus instalaciones, debe garantizar que se tomen todas las medidas tendientes a prevenir cualquier afectación a la salud humana y al ambiente, teniendo en cuenta su responsabilidad por todos los efectos ocasionados a la salud y al ambiente, de conformidad con la Ley 430 de 1998.

Abastecimiento de recurso hídrico:

Recuerde hacer un uso eficiente del agua en granja, plantas de beneficio, desposte, acondicionadores, punto de venta, de eso depende la disponibilidad y el acceso en caso de desabastecimiento. A continuación se presentan las recomendaciones generales para la implementación de medidas de ahorro y uso eficiente:

- Realizar revisiones periódicas de las tuberías, uniones y en general del sistema hidráulico con el fin de prevenir y corregir posibles fugas y filtraciones en el sistema.

- Realizar aforos del caudal de agua y determinar si se encuentra dentro de las indicaciones dadas por el fabricante, de lo contrario realizar los ajustes necesarios.
- Reforzar el enriquecimiento ambiental, con lo cual los cerdos pueden expresar conductas naturales de juego y evitan el desperdicio de agua que se genera cuando utilizan el chupo como distractor.
- Se recomienda implementar ahorradores de agua en las griferías de los baños, de las duchas, en los lava-botas y en general de cualquier llave destinada para este uso, así como realizar el cambio de escusados por unos de bajo consumo.
- Revisar el estado de herrajes, tuberías, empaques y demás con el fin de evitar daños y posibles desperdicios de agua. Es fundamental en el objetivo de reducir el consumo de agua, sensibilizar a los operarios, trabajadores, administrativos y demás personas que conforman la organización con el fin de utilizar métodos cotidianos en el área de filtro sanitario tales como disponer de reservorios o tanques de almacenamiento de agua para su posterior tratamiento y conducción a las diferentes etapas productivas y disponer de sistemas de recolección de aguas lluvias.
- Usar cepillos o estropajos para remover la suciedad, en lugar de hacerlo con la llave abierta.
- Para el lavado de los overoles y ropa de los visitantes, usar la lavadora con cargas completas y restregar las partes con mayor suciedad con el fin de evitar más lavados.
- Incluir la captación, almacenamiento adecuado y el aprovechamiento de agua lluvia, para el lavado y desinfección de las instalaciones.
- Utilizar hidrolavadoras, las cuales permiten el ahorro y uso eficiente del agua.
- Implementar barrido en seco, que consiste en que manualmente con la ayuda de escobas y palas se recoge el excremento de los animales.
- Implementar medidas de ahorro de energía ya que reduce la huella hídrica asociada a la cadena de abastecimiento por cada kilowatt hora, entre las acciones está apagar las luces y desconectar aparatos eléctricos cuando no se estén utilizando y realizar el cambio de bombillos por bombillos ahorradores.

Información de contacto:

drodriguez@porkcolombia.co	Subdirector inocuidad producción primaria
mrodriguez@porkcolombia.co	Subdirectora Sostenibilidad Ambiental
omelo@porkcolombia.co	Subdirector Inocuidad en transformación
agomez@porkcolombia.co	Subdirectora Fortalecimiento Empresarial