RESOLUCIÓN 773 DE 2020

(mayo 14)

Diario Oficial No. 51.321 de 21 de mayo de 2020

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

<NOTA DE VIGENCIA: Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021>

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de la enfermedad COVID 19 en el sector pecuario, para las explotaciones avícolas, porcícolas, ganadera, equina, acuícolas, pesquero y predios productores de pequeñas especies y empresas productoras, importadoras, de almacenamiento, acondicionadoras y comercializadoras de insumos pecuarios.

Resumen de Notas de Vigencia

NOTAS DE VIGENCIA:

- Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021, 'por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas', publicada en el Diario Oficial No. 51.694 de 3 de junio de 2021.

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

en ejercicio de sus facultades legales, en especial, de las conferidas en el artículo 1o del Decreto Legislativo 539 de 2020, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 2o de la Constitución Política prevé que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales y de los particulares.

Que la Ley 1751 de 2015, regula el derecho fundamental a la salud, disponiendo en el artículo 5o que, el Estado es responsable de respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud, y en el 10 en el acápite de los deberes de las personas relacionados con el servicio de salud, los de “a) Propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad” y el de “c) Actuar de manera solidaria ante situaciones que pongan en peligro la vida y la salud de las personas”.

Que la Organización Mundial de la Salud (OMS) el 11 de marzo de 2020, declaró que el brote del Coronavirus COVID-19 es una pandemia, esencialmente por la velocidad en su propagación, e instó a los Estados a tomar acciones urgentes y decididas para la identificación, confirmación, aislamiento, monitoreo de los posibles casos y el tratamiento de los casos confirmados, así como la divulgación de las medidas preventivas, todo lo cual debe redundar en la mitigación del contagio.

Que, con base en la declaratoria de pandemia, mediante Resolución 385 de 2020 este Ministerio

decretó la emergencia sanitaria en todo el territorio nacional, con el fin de prevenir y controlar la propagación del Coronavirus COVID-19 en el territorio nacional y mitigar sus efectos.

Que la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en comunicado del 18 de marzo de 2020, instó a los Estados a adoptar medidas urgentes para i) proteger a los trabajadores y empleadores y sus familias de los riesgos para la salud generados por el Coronavirus COVID-19; ii) proteger a los trabajadores en el lugar de trabajo; iii) estimular la economía y el empleo, y iv) sostener los puestos de trabajo y los ingresos, con el propósito de respetar los derechos laborales, mitigar los impactos negativos y lograr una recuperación rápida y sostenida.

Que la evidencia ha demostrado que, a pesar de los esfuerzos estatales y de la sociedad, la propagación del Coronavirus COVID-19 continúa, y en consecuencia, al no existir actualmente medidas farmacológicas directas y efectivas, como la vacuna y/o medicamentos antivirales, son las medidas no farmacológicas las que tienen mayor costo/ efectividad. Esas medidas incluyen la higiene respiratoria, el distanciamiento social, el autoaislamiento voluntario y la cuarentena, medidas que se deben mantener hasta tanto la evaluación del riesgo indique que la situación permite retornar de manera paulatina y con seguimiento de las autoridades, a la cotidianeidad.

Que este Ministerio expidió la Resolución 666 del 24 de abril de 2020, a través del cual se adoptó el protocolo general de bioseguridad para todas las actividades económicas, sociales y sectores de la administración pública y su correspondiente anexo técnico.

Que mediante los Decretos 457 del 22 de marzo de 2020, y 593 del 24 de abril del año en curso, este último derogado por el Decreto 636 del 6 de mayo de 2020, el Gobierno nacional impartió instrucciones, en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia, para el mantenimiento del orden público; y dadas las circunstancias y medidas de cuidado para preservar la salud y la vida, garantizar el abastecimiento, disposición de alimentos de primera necesidad y de servicios que por su misma naturaleza no deben interrumpirse, ordenó el aislamiento preventivo obligatorio de todos los habitantes del territorio nacional permitiendo el derecho de libre circulación de las personas que allí se indican.

Que el Decreto Legislativo 539 del 13 de abril de 2020, estableció que durante el término de la emergencia sanitaria este Ministerio será el competente para expedir los protocolos que sobre bioseguridad se requieran para todas las actividades económicas, sociales y sectoriales que se encuentran autorizadas, a fin de mitigar, controlar y evitar la propagación de la pandemia y realizar su adecuado manejo.

Que el Decreto 636 del 6 de mayo de 2020 dispuso en el numeral 29 del artículo 3o que, se permite el derecho de circulación de las personas para algunas actividades, entre otras, la relacionadas con: “La cadena de siembra, fumigación, cosecha, producción, empaque, embalaje, importación, exportación, transporte, almacenamiento, distribución y comercialización de: semillas, insumos y productos agrícolas, pesqueros, acuícolas, pecuarios (…). Se garantizará la logística y el transporte de las anteriores actividades. Así mismo, las actividades de mantenimiento de embarcaciones y maquinaria agrícola o pesquera”. (Énfasis fuera de texto)

Que el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), allegaron a este Ministerio información sobre las condiciones particulares que rodean las diferentes actividades que se desarrollan en el sector pecuario, lo que constituyó el insumo para que se estructuraran las líneas de acción del protocolo de bioseguridad especial que debe implementarse en el sector agrícola.

Que conforme con lo anterior, en aras de garantizar el mantenimiento del orden público y el derecho de circulación, proteger a los trabajadores, empleadores y a sus familias de los riesgos de salud asociados por el Coronavirus COVID-19 en su lugar de trabajo, así como estimular la economía y el empleo, mitigar los impactos negativos y lograr una recuperación rápida y sostenida del sector pecuario es necesario que se adopte para este sector, un protocolo especial de bioseguridad, que complementa el protocolo general, para minimizar los factores que pueden generar la transmisión de la enfermedad del COVID-19, durante la emergencia sanitaria.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1o. OBJETO. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> Adoptar el protocolo de bioseguridad contenido en el anexo técnico que hace parte integral de la presente resolución, para la prevención de la transmisión del Coronavirus COVID-19 en el sector pecuario particularmente en explotaciones avícolas, porcícolas, ganadera, equina, acuícolas, pesquero y predios productores de pequeñas especies y empresas productoras, importadoras, de almacenamiento, acondicionadoras y comercializadoras de insumos pecuarios.

Parágrafo. Este protocolo es complementario al protocolo general adoptado mediante la Resolución 666 del 24 de abril de 2020 y a las demás medidas que los responsables de cada predio crean necesarias establecer.

ARTÍCULO 2o. VIGILANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> La vigilancia del cumplimiento de este protocolo estará a cargo del municipio o distrito en donde se encuentren autorizados los diferentes eslabones de la cadena logística y productiva del sector pecuario, y del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), de acuerdo a las funciones de inspección, vigilancia y control que tenga, sin perjuicio de la vigilancia que sobre el cumplimiento de las obligaciones de los empleadores realice el Ministerio del Trabajo, ni de las competencias de otras autoridades

ARTÍCULO 3o. VIGENCIA. <Resolución derogada por el artículo 9 de la Resolución 777 de 2021> La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 14 de mayo de 2020.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Fernando Ruiz Gómez.

ANEXO TÉCNICO.

1. OBJETIVO

Orientar, en el marco de la pandemia por el coronavirus COVID-19, las medidas generales de bioseguridad para adoptar en desarrollo del sector pecuario relacionados con las explotaciones avícolas, porcícolas, ganadera, equina, acuícolas y pesquero y predios productores de pequeñas especies, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades

2. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD

Las medidas generales de bioseguridad son las indicadas en la Resolución 666 de 2020, “Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19”.

3. MEDIDAS ESPECIALES PARA EL SECTOR DE PECUARIO

Las explotaciones pecuarias deben continuar con las medidas de protección y bioseguridad en sus predios, así como implementar las siguientes:

3.1 Medidas en predios pecuarios

Las explotaciones pecuarias deben continuar con las medidas de protección y bioseguridad en sus predios, así como implementar las siguientes:

3.1.1 Gestión del riesgo ocupacional

a) Designar un responsable para monitoreo y verificación del cumplimiento de las medidas preventivas adoptadas en el marco del COVID-19.

b) Identificar los trabajadores, productores y contratistas de la población vulnerable: adultos mayores de 60 años y personas con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19 tales como diabetes tipo II, enfermedad cardiovascular, VIH, cáncer, uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Obstructiva Crónica (EPOC) y mujeres gestantes, quienes deben estar aislados en casa y se les asignarán, dentro de lo posible, actividades o tareas de trabajo en casa.

c) Implementar jornadas flexibles o turnos de entrada y salida a lo largo del día, con el fin de evitar aglomeraciones de los trabajadores en el ingreso, en los centros de trabajo y en los medios de transporte masivos.

d) Establecer mecanismos y estrategias de información para trabajadores y visitantes en los que se recuerde la importancia del lavado de manos, el correcto uso de los elementos de protección personal y el distanciamiento físico.

e) Establecer en el predio un protocolo de control de ingreso que incluya el registro de trabajadores y visitantes, instrucciones de bioseguridad al momento del ingreso, un método de desinfección para el calzado de quienes lleguen a pie o para el ingreso de vehículos particulares, motos, bicicletas, transportadores de alimento o animales, entre otros, empleando sistemas de desinfección, tales como arco de desinfección, cal viva, rodiluvios o bombas de espalda para aspersión manual, con las sustancias químicas de desinfección recomendadas por la lista M de la EPA.

f) Monitorear y registrar a diario el estado de salud de sus trabajadores.

g) Informar a su personal sobre la importancia de cumplir el protocolo de desinfección para las personas, los elementos de trabajo y los vehículos, por su propia salud y la de sus familias.

h) Limpiar y desinfectar los teléfonos fijos y celulares frecuentemente con un pañito humedecido en alcohol y no compartirlo ni prestarlo; en caso de ser necesario desinféctelo antes de pasarlo y luego de recibirlo.

i) Definir lineamientos para la limpieza y desinfección frecuente y disponer de los insumos y elementos específicos para limpieza y desinfección tales como agua, jabón y solución desinfectante como alcohol glicerinado mínimo del 60% y máximo del 95% o con productos a base de agua con hipoclorito para todas las superficies de trabajo de mayor contacto como mesas, escritorios, gabinetes, apoyabrazos y teléfonos, manijas y perillas de las puertas las superficies de trabajo.

j) Evitar recibir grupos de visitantes.

k) Disponer los elementos de protección personal de acuerdo con la ocupación y riesgo laboral de cada trabajador, tales como tapabocas, guantes según la actividad, overol, blusa, peto o delantal. Los tapabocas y guantes de personas sanas o que no presenten signos o síntomas de contagio se depositarán en bolsas negras y en doble bolsa negra y en una caneca con tapa, los de las personas que presenten síntomas o signos con posible contagio a COVID- 19, y se considerarán un producto biológico peligroso, por lo tanto, su manejo y disposición final se dará de acuerdo con lo definido por el establecimiento para el manejo de residuos peligrosos.

l) Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra, la cual no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje.

m) Establecer un protocolo de alerta y activarlo ante todo caso sospechoso o confirmado de COVID-19.

n) Elaborar un listado o censo con los datos de trabajadores, proveedores, conductores, clientes y profesionales de asistencia técnica pecuaria, relacionando sus datos de afiliación a EPS, ARL entre otros datos.

o) Ante cualquier emergencia o urgencia veterinaria en los animales del predio, deberá comunicarse con el médico veterinario y seguir sus instrucciones; no llamar a vecinos y no permitir que los animales sean atendiditos por personas ajenas a la explotación.

p) Quienes realicen actividades de extensión y asistencia técnica pecuaria de manera presencial, lo podrán hacer siempre y cuando cumplan con las medidas de prevención establecidas al interior del predio.

q) Mantener ventanas y puertas abiertas, incluyendo habitaciones y zonas de descanso y alimentación, en la medida que las instalaciones y operaciones lo permitan, para asegurar el flujo de aire y mantener una correcta ventilación.

r) Evitar reuniones y aglomeraciones dentro y fuera de la jornada laboral.

s) Definir las áreas para la alimentación y el descanso de los trabajadores o productores, estableciendo diferentes horarios o proporcionando espacios adicionales para propiciar el distanciamiento físico el cual debe ser mínimo de 2 metros.

t) Definir un sitio estratégico en cada área de trabajo, donde se disponga de agua potable, jabón, toallas de papel desechables para realizar el lavado frecuente de manos durante la jornada y así mismo contar con solución desinfectante como alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo al 95%.

u) Disponer de puntos de lavado de manos y desinfección a lo largo de las instalaciones.

v) Establecer las medidas de limpieza y desinfección al ingreso y al finalizar la jornada laboral, y cambio o lavado de calzado y de ropa de trabajo, al inicio y al salir de la jornada laboral.

w) Restringir las labores de mantenimiento exclusivamente a aquellas vitales con personal externo y otros servicios, especialmente para actividades operativas.

x) Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción.

y) Disponer las mesas y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar el distanciamiento entre los trabajadores a la hora de la alimentación, garantizando el distanciamiento de 2 metros entre las personas.

z) Abstenerse de compartir alimentos y recipientes tales como vasos, platos, cubiertos u otros artículos de uso personal.

aa) Lavar las manos siguiendo la técnica recomendada, antes de consumir alimentos, ingresar a las áreas de descanso y alimentación.

bb) Garantizar el distanciamiento social entre trabajadores al momento de hacer la fila para recibir alimentos.

cc) No se debe hablar sobre la línea caliente, cubiertos y demás elementos y alimentos que se disponen.

dd) Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante el tiempo de alimentación.

ee) Retirar la bandeja con la loza, una vez finalizada la alimentación, y colocarla en el lugar designado, posteriormente lavarse las manos siguiendo el lineamiento establecido.

ff) Negar el ingreso de personal ajeno al área de preparación de alimentos.

gg) Cambiar la ropa de trabajo antes de ingresar a las zonas de descanso.

hh) Usar tapabocas en las áreas de circulación del alojamiento.

ii) Limpiar las suelas de las botas o zapatos con agua y jabón antes de ingresar al alojamiento, dejando los zapatos preferiblemente fuera.

3.1.2 Bioseguridad en los predios pecuarios

a) Desinfectar las llantas de vehículos, motos, bicicletas u otros o el calzado si llega a pie, estos últimos, por medio de bombas de aspersión o pediluvio o el empleo de sistemas que garanticen la desinfección, por un tiempo de exposición mínimo de 30 segundos.

b) Aplicar alcohol con frascos rociadores, para desinfectar prendas de vestir de todo el personal que ingrese al predio. Establecer el uso obligatorio de la unidad sanitaria u otro tipo de filtro sanitario para trabajadores y visitantes, si se cuenta con esta.

c) Dejar las botas o zapatos de trabajo en la finca, y usar calzado diferente para ir al lugar de vivienda o alojamiento, en lo posible.

d) Lavar y desinfectar las botas de trabajo al iniciar y al finalizar la jornada laboral. Estos elementos son de uso exclusivo, es decir no se deben compartir o prestar.

e) Llevar una muda de ropa limpia, a utilizar dentro de la finca antes de iniciar las labores. En predios que tengan disponibilidad de dotación para el personal, esta deberá ser entregada a los trabajadores.

f) Lavar las manos al ingresar y al salir del predio y cada 2 a 3 horas o cuando sea necesario e indicado.

g) No saludar o despedirse de mano, beso o abrazo.

h) Cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente.

i) Mantener el distanciamiento físico y social durante la jornada laboral.

j) Portar tapabocas y realizar su adecuada disposición después del uso, en las diferentes áreas.

k) Al terminar la jornada laboral, cada trabajador debe lavar, desinfectar y dejar en el puesto los utensilios, equipo, maquinaria y herramientas de trabajo que hubiera utilizado.

l) Al regresar a su casa el trabajador debe limpiar su calzado, con una solución desinfectante (se recomienda 1 tapita de cloro en 10 partes de agua), y dejarlo a la entrada o de ser posible afuera.

m) Cambiarse de ropa y déjela en remojo con agua y jabón detergente, antes de tener contacto con los miembros de la familia.

n) Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.

o) Abstenerse de reutilizar ropa sin antes lavarla y evitar sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas. Deje que se sequen completamente.

p) Abstenerse de compartir los elementos de protección como casco, botas, guantes, entre otros.

3.1.3 Mecanismos de comunicaciones

a) Divulgar las medidas contenidas en este protocolo y la información sobre generalidades y directrices dadas en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19.

b) Brindar mensajes continuos a los trabajadores y productores, sobre autocuidado y las pausas activas para desinfección, así como reiterar la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social, no saludar o despedirse de abrazo, beso o de mano, cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente.

3.1.4 Recomendaciones de bioseguridad para la organización del trabajo

a) Acreditar la condición de trabajadores, productores y contratistas vinculados al sector pecuario mediante carné, o certificación que constate su vinculación a una actividad de este sector el cual se encuentra exceptuado de la aplicación de la medida sanitaria de confinamiento preventivo establecido. En el caso de los trabajadores independientes estos deberán acreditar su vinculación

al sector mediante una autorización para ingresar al predio a desarrollar actividades vinculadas al sector.

b) Organizar grupos pequeños de trabajo en el desarrollo de las diferentes áreas productivas, incluyendo las de almacenamiento y actividades de campo, manteniendo el distanciamiento físico y la obligatoriedad de utilizar los elementos de protección personal establecidos. Los operarios deben portar tapabocas y realizar su adecuada disposición después del uso cuando no se garantice la distancia mínima de 2 metros entre los trabajadores por la naturaleza de la labor. Recuerde lavarse las manos antes de colocarse y una vez retirado, el tapabocas.

c) Establecer diferentes horarios de entrada y salida del predio, evitando la aglomeración de trabajadores.

4. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA PROVEEDORES DE INSUMOS Y RECOLECTORES DE PRODUCCIÓN PECUARIA Y DE SUS SUBPRODUCTOS

a) Llevar un registro de proveedores y clientes, en el que se registre las fechas de ingreso y quienes lo atendieron o tuvieron contacto.

b) Definir turnos para atención de proveedores y clientes para que pueden estar en el predio o planta. Estos deben tener en cuenta las condiciones de los lugares a los cuales puedan acceder, asegurando el distanciamiento físico, evitando aglomeraciones y usando correctamente los elementos de protección personal.

c) Recepcionar los insumos pecuarios o hacer entrega de la producción pecuaria preferiblemente en la entrada de la finca. En los casos en que sea necesario el ingreso de un vehículo al predio estos deberán ser desinfectados antes de ingresar mediante los sistemas que se implementen en los predios.

d) Almacenar los insumos recibidos de forma inmediata en estantería o estibas según corresponda, el área de almacenamiento o bodega deberá ser limpiada y desinfectada a diario, antes y después de recibir insumos.

e) El conductor y quien acompañe la entrega permanecerán en la cabina con las puertas abiertas, en caso de tener que bajarse deben colocarse tapabocas y lavarse las manos al bajarse y al subirse nuevamente al vehículo.

f) Lavarse las manos antes de iniciar la entrega de la producción pecuaria, esto es, huevo, leche, animales en pie, lana, pescados, entre otros y al terminar esta labor, asegurando en todo caso el uso de los elementos de protección personal y el distanciamiento social.

g) Lavar las cantinas, canastillas, cestillos y otros contenedores o recipientes una vez ingresan al predio y antes de almacenarlos o guardarlos en la bodega.

h) Utilizar guantes cuando se requiera tener contacto con dinero, documentos, sobres, entre otros. Si son guantes desechables deberán desecharse después de su uso. Igualmente, antes y después de quitarse los guantes, se deben aplicar medidas de higiene de manos.

i) Asegurar un distanciamiento mínimo de 2 metros entre personas, incluyendo los periodos entre pedidos, en la espera, recogida y entrega de los productos a transportar.

j) Realizar el proceso de desinfección de manos antes de la recepción del servicio, después de

utilizar dinero en efectivo y después de tener contacto con superficies o paquetes.

5. RESTRICCIONES DE ACCESO A LOS PREDIOS DESTINADOS A ACTIVIDADES PECUARIAS

a) Cuando se requiera entablar conversación con personas ajenas que lleguen al predio, quien lo atiende debe garantizar el distanciamiento físico de 2 metros, evitando el contacto directo.

b) Impedir el ingreso de personas ajenas al predio, visitas o profesionales de asistencia técnica si no llevan elementos de protección personal como tapabocas y mantener en buen estado las cercas y las puertas cerradas en el caso de existir este equipamiento. A los extraños que ingresen se les realizará verificación del estado de salud, midiendo temperatura corporal y si presenta algún signo o síntoma relacionado con COVID-19, así como informar los procedimientos que debe seguir durante su permanencia en las instalaciones, y realizar su registro en una planilla, exigiéndole el uso obligatorio de elementos de protección personal como tapabocas y guantes al igual que el lavado de manos al ingresar y salir del predio.

c) Usar tapabocas evitando saludar de mano, abrazar o besar.

6. MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE AL USO DE HERRAMIENTAS, MAQUINARIA Y EQUIPOS

a) Encargar a un solo trabajador como responsable de la entrega de insumos, equipos, maquinaria y herramientas con el fin de evitar la contaminación cruzada entre áreas. El responsable de esta tarea deberá utilizar de manera permanente tapabocas y guantes, así como propiciar el distanciamiento social evitando en todo momento el contacto físico con sus compañeros.

b) Establecer e implementar un procedimiento de limpieza y desinfección de herramientas, equipos y maquinaria utilizada por los trabajadores o productores en el desarrollo de sus tareas diarias al iniciar y al terminar la jornada laboral. En la medida de lo posible las herramientas, equipos y maquinaria deberán ser utilizadas por un solo trabajador o productor durante la jornada laboral evitando ser compartidas, en caso de que deban compartirse se deberá realizar la desinfección previa entrega y al finalizar su uso.

c) Establecer un área para el lavado y desinfección y para el almacenamiento del equipo, herramientas e insumos, informando a los trabajadores o productores sobre su ubicación y el procedimiento de limpieza y desinfección.

7. MEDIDAS PREVENTIVAS CUANDO EL TRANSPORTE DE LOS TRABAJADORES O PRODUCTORES SEA SUMINISTRADO POR EL EMPLEADOR O CONTRATANTE

a) Limpiar y desinfectar antes de iniciar y al finalizar la jornada diaria, al igual que al finalizar cada recorrido o ruta, con especial énfasis en las superficies de apoyo que se tocan con frecuencia, tales como cerraduras de las ventanas, barras de sujeción, timbres, asientos, manijas, volante, barra de cambios, cinturón de seguridad.

b) El conductor y los pasajeros deberán utilizar tapabocas durante el recorrido.

c) Mantener, en lo posible, las ventanas abiertas durante el recorrido.

d) Promover el uso del tapabocas al igual que el distanciamiento social entre los trabajadores y productores que hacen uso del transporte asignado por la empresa, de acuerdo con la ubicación

dada para cada uno de ellos.

e) Informar a los usuarios que hagan uso del transporte asignado por la empresa que deberán abstenerse de consumir alimentos dentro del mismo y mientras dure el recorrido.

f) No recoger pasajeros o personas ajenas a la ruta en el recorrido.

g) Hacer las paradas estrictamente necesarias, como abastecerse de combustible antes de iniciar cada ruta, nunca con los trabajadores dentro.

8. MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS O DE SUSTANCIAS COMO DETERGENTES Y DESINFECTANTES

a) Establecer lineamientos y mecanismos de limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores, al igual que para la entrega de la producción a los clientes.

b) Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.

c) No reenvasar insumos o productos en envases que puedan confundir al personal de servicios generales o trabajadores.

d) Contar con las fichas de datos de seguridad de los productos químicos empleados.

e) Rotular las diluciones preparadas.

f) Disponer envases de detergentes, jabones, desinfectantes de forma correcta.

9. ACCIONES AL INTERIOR DEL PREDIO CUANDO EL TRABAJADOR PRESENTA SÍNTOMAS DE COVID-19

a) Aislar al trabajador en casa, inmediatamente.

b) Realizar una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho a menos de 2 metros por más de 15 minutos con el caso confirmado en los últimos 14 días. Dicha lista se entregará a la secretaría de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo por 14 días.

c) Limpiar y desinfectar de manera exhaustiva, todas las herramientas, maquinaria, equipos, superficies y puestos de trabajo con las que ha estado en contacto el paciente.

d) Limpiar y utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación.

e) Garantizar que el personal pueda realizar el lavado de manos de manera frecuente, y que se cuente con los insumos: agua limpia, jabón y toallas de un único uso.

f) Realizar seguimiento al trabajador verificando que se mantenga aislado hasta tanto reciba el resultado de la prueba, en caso de que se confirme como positivo para COVID-19 se deben seguir las recomendaciones a que haya lugar, en caso contrario regresar cumpliendo con todos los protocolos establecidos previamente.

10. BIOSEGURIDAD PARA EL INGRESO DE MÉDICOS VETERINARIOS, MÉDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS O ZOOTECNISTAS DEL SECTOR OFICIAL Y DEL SECTOR PRIVADO E INDEPENDIENTE A LOS PREDIOS PECUARIOS

a) Limpiar y desinfectar las superficies de los vehículos, esto es, carro, moto, bicicleta, las manijas, cinturón de seguridad, barra de cambios y manubrios de la moto, al salir de casa, antes de iniciar la jornada diaria, al salir de cada predio y al finalizar la jornada diaria de trabajo.

b) Lavarse las manos, antes de salir y al regreso a casa o lugar de alojamiento.

c) Evitar hacer paradas, durante el desplazamiento, salvo aquellas estrictamente necesarias como proveerse de combustible.

d) No recoger o transportar pasajeros en el recorrido hacia la finca y de regreso a casa.

e) Garantizar el distanciamiento físico de mínimo dos metros entre el profesional y las personas que acompañen la visita, durante la permanencia en el predio, salvo en aquellas actividades o procedimientos que requieran una distancia menor.

f) Usar tapabocas.

g) Lavar las manos al ingresar y al salir del predio y no ingresar a la vivienda de la finca.

h) Usar guantes desechables de tal forma que en cada predio use guantes o mangas diferentes.

i) Los médicos veterinarios, médicos veterinarios zootécnicas y zootecnistas deben limpiar y desinfectar los equipos y elementos que manipulen en cada uno de los predios visitados (equipos médicos, termos de transporte de biológico, jeringas, sogas o manilas).

j) Durante las diferentes actividades se recomienda no tocarse la cara, y si tiene que hacerlo debe lavarse las manos antes y después de hacerlo.

k) Kit de trabajo de campo de los médicos veterinarios médicos veterinarios zootécnicas y zootecnistas debe incluir: tapabocas, guantes de látex, overol o blusa desechable o delantal plástico, gel desinfectante de manos, botas de caucho, jabón o detergente, toallas de papel desechables, guardián para las agujas, bolsa roja para los guantes, overoles y tapabocas desechables.

l) En el caso que el profesional lleve su almuerzo y otros alimentos, almacenarlos de forma que evite su contaminación o alteración, que puedan afectar su salud.

m) No se deben compartir los elementos de seguridad como guantes, delantal plástico, overol desechable, tapabocas, casco entre otros.

n) Antes de ingresar a su casa debe limpiar y desinfectar su calzado, y déjelo a la entrada o de ser posible afuera.

o) El profesional debe desinfectar los elementos que lleve consigo tales como funda de la nevera, bolso, llaves, celular u otros, con alcohol mínimo al 60% con un atomizador.

p) El profesional debe cambiarse la ropa que trae de la calle y dejarla en remojo con agua y jabón detergente, siendo recomendable no lavar esta ropa con la de los demás miembros de la familia.

q) Los elementos de protección personal, como tapabocas, guantes, blusas u overoles desechables no deben ser dejados en los predios. Cuando exista un plan de manejo de residuos sólidos, estos elementos deben disponerse en el predio.

11. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EMPRESAS PRODUCTORAS, IMPORTADORAS, DE ALMACENAMIENTO, ACONDICIONADORAS Y COMERCIALIZADORAS DE INSUMOS PECUARIOS

11.1. Medidas orientadas a favorecer el distanciamiento social

Es necesario continuar manteniendo además del distanciamiento social y las medidas de promoción, prevención y mitigación, las siguientes acciones, a lo largo de la cadena productiva para garantizar la seguridad alimentaria del país:

a) Identificar los perfiles críticos para las operaciones de manufactura, y del personal que puede desempeñar sus labores de forma remota.

b) Disponer el uso de elementos de protección personal que garantice la protección física efectiva entre unos y otros, en aquellas zonas de proceso y áreas en las que no sea posible asegurar la distancia mínima de los 2 metros.

c) Contar con la asistencia técnica de la ARL a la cual se encuentra afiliada la empresa o el contratista independiente vinculado mediante contrato de trabajo, en áreas de ergonomía, densidad y seguridad industrial, con el fin de organizar y optimizar la ubicación de los puestos de trabajo, para poder disminuir el riesgo de transmisión. Para estos efectos las personas circulantes de aseo y seguridad mantendrán las mismas distancias de protección.

d) Contar con un registro permanente y continuo de los trabajadores y terceros con acceso a las operaciones, lugar y horario de trabajo, incluyendo a quienes están prestando su servicio en condición de trabajo remoto.

e) Establecer la práctica de mantener reuniones virtuales, aun estando dentro de las mismas instalaciones.

f) Reunir los equipos para actividades de sensibilización, cuando sea necesario, garantizando las medidas de distanciamiento social.

g) Disponer de material gráfico o escrito, que permitan a las personas que laboran desde casa estar al tanto de buenos hábitos de productividad, mantenerse en contacto permanente con la organización y la promoción de hábitos de higiene personal.

h) Mantener un flujo de información positiva en lo relacionado a la situación actual, tomando información de las fuentes oficiales y la forma como la organización está enfrentando la crisis sanitaria.

11.2. Medidas locativas

a) Disponer procedimientos de limpieza y desinfección periódicos de instalaciones y equipos con el fin de prevenir el contagio en el ambiente de trabajo.

b) Contar con estaciones de higiene de manos al ingreso de las instalaciones o de las diferentes áreas de trabajo (administrativo, planta de producción, área comercial, zonas de tránsito, salas de espera, zona de recepción y despacho, entre otros).

c) Disponer, en las áreas de trabajo, de ventilación natural y en los casos en que se usa ventilación mecánica establecer protocolos de limpieza y mantenimiento de los equipos cuando

las instalaciones lo permitan.

d) Contar en los baños con los insumos necesarios para la higiene de manos: agua, jabón líquido y toallas desechables o secador de manos.

e) Disponer de mecanismos para mantener la ropa limpia separada de la ropa sucia en los casilleros.

f) Contar con puntos de hidratación para los empleados con disponibilidad de vasos desechables.

11.3. Alternativas de organización laboral

a) Planificar los recursos humanos teniendo en cuenta competencias individuales y roles en el proceso productivo.

b) Programar los recursos humanos, aplicando las restricciones de distanciamiento y otras medidas sanitarias.

c) Establecer, de acuerdo con el número de personas con que cuente cada predio, un plan de distribución de turnos teniendo en cuenta las medidas de seguridad requeridas frente a la emergencia.

d) Establecer diferentes turnos de entrada y salida, con el fin de evitar aglomeraciones en el ingreso, en los centros de trabajo y en los medios de transporte masivo.

e) Determinar el número máximo de personal por turno, dependiendo de las condiciones del lugar de trabajo.

f) Registrar y controlar los turnos, asignaciones, ingresos y salida del personal, realizando el monitoreo del estado de salud.

g) Dotar de elementos de protección personal necesarios a sus trabajadores, dependiendo del proceso de producción que realizan y a los riesgos asociados con su labor.

h) Estimar la distribución del personal para la toma de refrigerios y almuerzos evitando aglomeraciones e impartiendo la condición de distanciamiento social.

i) Impedir el consumo de alimentos en los puestos de trabajo o zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.

j) Establecer previamente y posterior a los horarios para consumo de alimentos, los procedimientos de higiene y desinfección de las zonas destinadas para tal fin.

k) Sensibilizar a los trabajadores sobre el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad para la movilización, incluyendo el uso de tapabocas cuando se hace uso del sistema de transporte público, el lavado de manos y la etiqueta respiratoria.

11.4. Plan de comunicaciones con empleados, proveedores, clientes y aliados

a) Establecer diversas instancias de comunicación para interactuar con los distintos grupos de interés.

b) Mantener actualizadas las listas de contactos.

c) Establecer mecanismos para abordar de manera segura las preguntas y preocupaciones del personal o incluso de los clientes.

d) Promover la información relacionada con la prevención del contagio, comprensión de la enfermedad, síntomas de alerta por posible contagio, y la responsabilidad del empleado en reportar oportunamente si presenta síntomas de la enfermedad.

e) Divulgar información clara y oportuna con los distintos grupos de interés de influencia directa, relacionada con la aplicación de los protocolos de mitigación y contención establecidos.

f) Comunicar, frente a posibles casos confirmados de COVID-19, los protocolos establecidos atendiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud y la OMS.

g) Mantener las bases de datos actualizadas para las diferentes comunicaciones que ha establecido con sus grupos de interés.

h) Comunicar con claridad cuáles son los canales y personal autorizado para dar información sobre temas o decisiones relacionadas con la emergencia por COVID-19.

i) Informar a los proveedores los protocolos de higiene, salud y distanciamiento que han establecido, con el objetivo de garantizar la ejecución de entrega y recepción acorde con los lineamientos establecidos.

j) Desarrollar medidas de higiene, limpieza y desinfección en las áreas de almacenamiento y entrega de insumos.

11.5 Mantenimiento y desinfección

a) Establecer procedimientos de limpieza y desinfección para las distintas áreas de las instalaciones, priorizando puntos críticos para la desinfección, tales como superficies que son manipuladas con alta frecuencia por el personal, visitantes y demás, acorde con las características propias de cada instalación.

b) Contar con productos desinfectantes con sus respectivas fichas técnicas.

c) Realizar el manejo de residuos, incluyendo la disposición de residuos peligrosos, especialmente los EPP usados y demás residuos del proceso de desinfección y limpieza, manejados como residuos de riesgo biológico.

d) Utilizar, el personal de limpieza y desinfección, elementos de protección personal.

e) Mantener un plan de control integral de plagas.

f) Establecer el almacenamiento de los materiales de empaque en condiciones sanitarias.

g) Garantizar la protección de los empaques de las materias primas y los productos terminados para evitar la contaminación.

h) Transportar las materias primas y producto terminado a granel en vehículos que cumplan condiciones sanitarias y con las medidas de bioseguridad definidas para el sector transporte.

11.6 Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio

a) Gestionar la asesoría de la ARL para la implementación de los programas de contención y

mitigación del riesgo de COVID-19.

b) Establecer los niveles de actuación dentro del predio, para que, en caso de confirmarse la presencia de casos en el establecimiento, se maneje la contingencia y se garantice la continuidad del negocio. Estos niveles cuentan con el apoyo de las autoridades de salud.

c) Realizar la recopilación y mantenimiento de información de las personas que trabajan en la organización, y los turnos y tareas a los cuales se encuentran asignados.

d) Manejar conforme a la normativa de confidencialidad y reserva de datos personales, la información de los trabajadores y sus familias.

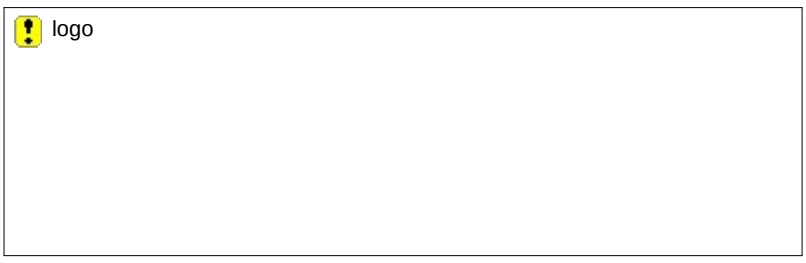
e) Solicitar información a los trabajadores, para ser reportada de manera voluntaria, acerca de condiciones médicas o factores de riesgo frente al COVID-19, considerando también aquellas personas que viven con adultos mayores de 60 años o que tengan morbilidades preexistentes, susceptibles a los efectos del contagio o que convivan con personas que presten servicios de salud.

f) Contar con el registro de ingresos, turnos, asignaciones de trabajadores y de las personas que ingresan a las instalaciones, relacionados con las actividades del predio e incluir, para el ingreso a las instalaciones, protocolos de escaneo de temperatura del personal u otras medidas para facilitar la detección de un posible trabajador o visitante enfermo o con síntomas relacionados al COVID-19.

11.7 Actuaciones ante un caso de COVID-19 confirmado

a) Establecer lineamientos para que sean acogidos por los empleados, siguiendo los mecanismos de reporte establecidos y las recomendaciones de la autoridad de salud, en caso de confirmación médica de personas con la enfermedad.

b) Establecer un registro de los casos confirmados para su documentación e investigación epidemiológica.

c) Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección a todas las áreas de producción en el evento de la confirmación de un caso positivo.

Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.
Compilación Juridica MINTIC
n.d.
Última actualización: 31 de mayo de 2024 - (Diario Oficial No. 52.755 - 13 de mayo de 2024)