

**RECOMENDACIONES Y
ESPECIFICACIONES GENERALES
PARA EL SECTOR AGROPECUARIO,
RURAL Y PESQUERO**

Junio 2020

Estructura

El objetivo de este documento es brindar a los integrantes de los diferentes sectores y a la ciudadanía en general, recomendaciones y especificaciones, que protejan la salud de la población y contribuyan a reducir la velocidad en la propagación del SARS-COV-2 (COVID-19).

Esta guía práctica es fundamental para reanudar las actividades económicas de manera gradual, ordenada y responsable.

En términos generales, la estructura de estas recomendaciones, se integra por los siguientes rubros:

- Antecedentes.
- Alineación a la normatividad federal, especialmente a:
 - Los Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno Laboral.
 - El Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos Técnicos Específicos para la Reapertura de las Actividades Económicas.
- Medidas específicas para el sector.

**“RECOMENDACIONES Y ESPECIFICACIONES GENERALES
PARA EL SECTOR AGROPECUARIO, RURAL Y PESQUERO DE
LA SECRETARIA DE DESARROLLO AGROPECUARIO RURAL Y
PESCA PARA LA PREVENCIÓN DE LOS CONTAGIOS DEL
COVID 19.”**

ANTECEDENTES

El pasado mes de diciembre del 2019, en la provincia de Wuhan en la república popular de China, inició un brote neumónico denominado coronavirus “COVID-19”, el cual, derivado de la intensa actividad comercial, laboral y turística que propicia un enorme intercambio interracial y cultural por todos los países del mundo, propició que este virus se expandiera, a muchas regiones y países del orbe, entre ellos México. De acuerdo a la información difundida por diversas instancias internacionales y nacionales en materia de salud, este virus causa una enfermedad de tipo infeccioso de fácil propagación, ya sea por contacto con personas infectadas o por tocar los objetos y superficies que rodean a dichas personas y llevarse las manos a los ojos, nariz o boca lo que pone en riesgo la salud de toda la población, principalmente a las personas de mayor edad, las que padecen enfermedades degenerativas, niñas y niños, así como a la población en general.

El pasado 11 de marzo del 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS), declaró que la denominada “COVID-19) pasó a ser una pandemia.

Como medida preventiva, la Secretaría de Salud de la Federación implementó la Jornada Nacional de Sana Distancia durante el período que va del 23 de marzo y continúa hasta nuevo aviso, cuyas líneas esencialmente consisten en establecer medidas básicas de prevención; en la suspensión temporal de actividades no esenciales; en la reprogramación de eventos de concentración masiva y en la protección de las personas adultas mayores.

Que el Gobernador Constitucional del Estado Lic. Carlos Joaquín González, decretó una serie de medidas sanitarias, todas ellas enfocadas en aplanar la curva de infecciones, para reducir el número de personas infectadas y por ende de defunciones.

Derivado de las medidas referidas llevadas a cabo por causas de fuerza mayor, resulta imperante implementar acciones al interior de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario Rural y Pesca (SEDARPE), alineadas a las determinadas e implementadas por el Poder Ejecutivo y nuestras autoridades del Sector Salud, tendientes a evitar la propagación de esta enfermedad con el fin de resguardar la salud de sus trabajadoras y trabajadores. Así como de la población que acude a sus instalaciones, entre las que se encuentran adoptar medidas adicionales de higiene y sano distanciamiento, suspensión de actos y eventos públicos masivos, filtros sanitarios, suspensión presencial temporal de labores, establecimiento de horarios de trabajo escalonados o compactados, posible definición de guardias laborales y aseguramiento de la

continuidad de las actividades sustantivas de la Secretaría

1. ESTRATEGIA DE RETORNO

Es importante destacar que, en ninguna circunstancia, las acciones de para retomar la nueva normalidad significa que la emergencia sanitaria ha sido superada. Con base en las disposiciones oficiales de las autoridades federales, la autoridad sanitaria estatal tomará las decisiones pertinentes en el ámbito socioeconómico para continuar haciendo frente a la misma, siguiendo el máximo principio de salvar vidas humanas y preservar la salud pública.

Los lineamientos presentados en este documento buscan orientar al sector agropecuario, rural y pesquero de trabajo para la implementación de una nueva cultura laboral en materia sanitaria y de protección de las personas involucradas, especialmente de aquellas que por sus propias condiciones presentan mayor riesgo de contagio.

Con el objetivo de proteger la salud pública y llegar con firmeza a la etapa de la nueva normalidad, las autoridades han definido un proceso que consta de tres etapas:

- **Primera etapa.** Inicia el día 18 de mayo y comprende, particularmente, a los municipios que no tienen contagios reportados por SARS-CoV-2, y no colindan con municipios con contagios. En éstos, se dará apertura a toda la actividad laboral.
- **Segunda etapa.** Ésta se desarrolla entre el 18 y el 31 de mayo y consiste en una preparación para el reinicio. En esta etapa las partes involucradas en el sector prepararán el proceso de adopción e implementación de los lineamientos de las presentes recomendaciones y especificaciones generales para el sector agropecuario, rural y pesquero para el reinicio seguro de actividades laborales en el sector primario.
- **Tercera etapa.** El 1 de junio de 2020 iniciará la etapa de reapertura socio-económica mediante un sistema de semáforo de alerta sanitaria semanal que determinará el nivel de alerta sanitaria y definirá qué tipo de actividades están autorizadas para llevar a cabo en los ámbitos económico, laboral, escolar y social. Los niveles de alerta del semáforo son máximo, alto, medio y bajo, y serán dictados por la autoridad federal.

La operatividad de las empresas, incluidas las turísticas, se establecerá con base en el Semáforo Estatal de Alerta Sanitaria. Éste consta de cuatro niveles de alerta, mismos que serán medidos a través del análisis de las características del comportamiento y consecuencias de la circulación del virus SARS-CoV-2 en el estado.

2. PRINCIPIOS RECTORES PARA EL RETORNO EXITOSO

Así como se indica en los Lineamientos Técnicos de Seguridad Sanitaria en el Entorno laboral, publicados por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), el retorno exitoso a los centros de trabajo requiere la participación conjunta de toda sociedad. En la aplicación de las presentes recomendaciones y especificaciones generales para el sector agropecuario, rural y pesquero se deberán considerar los siguientes principios, que serán necesarios para la correcta toma de decisiones y la implementación exitosa de los planes de retorno al trabajo:

Principio	Descripción
<p>Privilegiar la salud y la vida</p>	<p>Basado en el derecho a la salud de todas las personas garantizado en el artículo cuarto Constitucional y el derecho a una vida digna, hay que comprender que lo más importante son la salud y la vida de todos, por lo que siempre deberán ponderarse como los elementos prioritarios.</p> <p>Se busca no sólo que las personas trabajadoras se protejan y cuiden de sí mismas y de sus familias, sino también mejorar su sentido de seguridad y pertenencia en la sociedad y en sus centros de trabajo, así como en la corresponsabilidad en el cuidado de la salud.</p>
<p>Solidaridad con todos y no discriminación</p>	<p>La solidaridad con personas empleadoras y trabajadoras sin distinción por su nivel económico, educativo, lugar de origen, orientación sexual, edad, estado de embarazo o discapacidad, será necesaria para alcanzar la reactivación económica de manera integral. Durante los niveles de alerta máximo, alto y medio, se deberá apoyar a las mujeres trabajadoras, toda vez que siguen siendo ellas, las que mayoritariamente se encargan de la supervisión escolar en casa.</p> <p>La reanudación de actividades en los centros de trabajo se deberá dar en un marco de no discriminación y con la</p>

	estricta aplicación de sus derechos laborales, con independencia de su rama de actividad o sector y condición de vulnerabilidad ante la infección por el SARSCoV-2.
Economía moral y eficiencia productiva	<p>El regreso a las actividades laborales deberá darse en el marco de una nueva cultura de seguridad y salud en el trabajo, necesario para lograr el bienestar de personas empleadoras y personas trabajadoras y el impulso a la economía.</p> <p>El impacto de las medidas que se implementen deberá ser perdurable, transformando los procesos productivos, promoviendo el desarrollo y la salud de las personas trabajadoras y sus familias, con un consecuente impacto en la productividad de los centros de trabajo.</p>
Responsabilidad compartida (pública, privada y social)	El desarrollo de México y la efectividad de las medidas son una tarea de todos. El proceso de reactivación económica no se entiende sin una participación coordinada de los sectores público, privado y social, en un marco de desarrollo incluyente, priorizando el bienestar social y transitando juntos hacia la Nueva Normalidad.

Ámbito de Aplicación:

Las presentes recomendaciones y especificaciones generales para el sector agropecuario, rural y pesquero en todas las Unidades Administrativas que conforman la Secretaría de Desarrollo Agropecuario Rural y Pesca y los sectores que esta involucra.

Así mismo, aplica a todo el personal que presta sus servicios en sus instalaciones sin distinción de su naturaleza sustantiva o administrativa y a cualquier persona que ingrese a las mismas.

VIGENCIA:

Estas recomendaciones y especificaciones generales para el sector agropecuario, rural y pesquero y sus medidas se mantendrán durante el tiempo que persista la contingencia sanitaria y/o se mantenga la vigilancia epidemiológica por "COVID-19".

Lo anterior. Sin perjuicio de que se adicionen complementen o sustituyan, y se creen lineamientos, recomendaciones y especificaciones generales para el sector agropecuario, rural y pesquero o cualquier documento específico para los sectores productivos.

LAS ACCIONES Y ESTRATEGIAS DE HIGIENE Y CONTROL QUE LAS DIVERSAS SUBSECRETARÍAS LLEVARAN A CABO COMO COMPLEMENTO A ESTAS RECOMENDACIONES.

En lo General:

- Toda persona que se encuentre dentro de las instalaciones deberá cuidar la sana distancia con otras personas (1.5 Mt).
- Deberá llevar sin excepción cubre bocas.
- En caso de estornudo deberá usarse una servilleta desechable y tirarla después en un basurero, en caso de no contar con esto deberá hacerlo en la parte interna del codo, preferentemente lejos de las demás personas.
- Deberá hacer un continuo lavado de manos con abundante jabón y agua o con alcohol. Las toallas y papel desechable deberán ponerse en basureros de preferencia de pedal.
- Para las y los trabajadores que tengan que atender personas y recibir documentación de diversas personas, además del cubre bocas, se les debe dotar de guantes y caretas y/o lentes protectores.
- Mantener actualizado al personal de las medidas y controles sanitarios vigentes a fin de que sean promotores de estas acciones con sus familias y demás personas del trato laboral cotidiano.
- El personal que por cuestiones inherentes e inaplazables tenga que realizar actividades en comunidades y ejidos, deberá mantener siempre la sana distancia, así como contar con un equipo de protección personal, que consistiría en careta de vinil, cubre bocas, guantes, botas de trabajo y overol, que deberá mantener limpio y desinfectado bajo la estricta responsabilidad del responsable de su uso.

Como consecuencia de lo anterior las Subsecretarías, Direcciones Generales, Coordinaciones, Direcciones, deberán atender lo siguiente: **A) Promoción de la Salud**

Implica la orientación, capacitación y organización de las personas trabajadoras para prevenir y controlar la propagación del coronavirus causante del COVID-19 en sus hogares y de manera muy importante en eventos de trabajo y durante los trayectos en el transporte público, privado incluyendo las siguientes:

- Información general sobre el SARS-CoV2, los mecanismos de contagio y síntomas que ocasiona y las mejores maneras de prevenir la infección.
- Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente o bien, usar soluciones a base de alcohol gel al 70%.
- La práctica de cubrirse la nariz y boca al toser o estornudar, con un pañuelo desechable o el ángulo interno del brazo
- No escupir, si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.
- No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.
- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común en oficinas, sitios cerrados, transporte, centros de reunión, entre otros.
- Mantener una sana distancia (al menos a 1.5 m) durante los contactos

B) Medidas de Protección en Salud (Seguridad e Higiene en el trabajo)

B.1 Sana distancia

La sana distancia comprende dos vertientes:

1) Ante la presencia de síntomas de enfermedad respiratoria

¡Quédate en casa! Y;

2) La modificación de hábitos para favorecer una distancia mínima de 1.5 metros entre las personas que no usan equipo de protección personal (EPP) y la disminución de la frecuencia y el encuentro cara a cara entre las personas trabajadoras y los usuarios, incluyendo la reducción de la densidad humana en ambientes intramuros y extramuros durante los niveles máximo, alto y medio, para lo cual se deberán establecer las siguientes estrategias (mínimas, pero no limitativas):

- Evitar el hacinamiento en espacios y garantizar la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel con base de alcohol y toallas desechables para el secado de manos.
- Establecer horarios alternados de comidas, baños y actividades cotidianas para reducir el contacto entre personas.

B2 Control de Ingreso - Egreso

Instrumentación de un control de ingreso-egreso de las personas trabajadoras y usuarios que permita lo siguiente:

1. Establecer un tapete sanitario a base de Hipoclorito de sodio (Virkons) en la puerta principal (oficinas, Organismo Auxiliar, Laboratorio, Centros de Acopio).
2. Establecer un filtro de acuerdo con lo establecido en el “Lineamiento general para la mitigación y prevención de COVID19 en espacios públicos cerrados” para la identificación de personas con infección respiratoria aguda.
3. Para las personas trabajadoras que se detectaron con signos de enfermedades respiratorias y/o temperatura corporal mayor a 37.5 °C, designar un área de estancia y aislamiento, dotarlas de un cubrebocas y, remitirlas al domicilio particular y/o servicios médicos.
4. Proporcionar solución gel base alcohol al 70% para el lavado de manos y verificar el uso apropiado de cubrebocas.
5. Establecer entradas y salidas exclusivas del personal de la Secretaría, en caso de que se cuente con un solo acceso privilegiar la sana distancia y la atención espaciada.

B3 Medidas de prevención y Contagio

Acciones que se realizan para prevenir un posible contagio, es decir, las acciones que lleva a cabo el centro de trabajo para evitar la entrada del virus en las instalaciones. Entre estas serán cuestiones de higiene, limpieza y sana distancia.

1. Proveer dispensadores con soluciones a base de alcogel al 70% a libre disposición del personal en distintos puntos del centro de trabajo.
2. Proveer productos sanitarios y de equipo de protección personal a las y los trabajadores, incluyendo cubre bocas, lentes protectores y caretas.
3. Contar con depósitos suficientes de productos desechables y de uso personal, procurando la limpieza continua de los mismos.
4. Garantizar que los sanitarios cuenten con lavamanos y con condiciones adecuadas para la limpieza del personal (agua, jabón y toallas de papel desechable).
5. Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente del centro de trabajo y los lugares de labor, incluidos los lugares de descanso y, en su caso de pernocta, utilizando los productos de limpieza adecuados para prevenir la propagación del virus.
6. Promover que las personas trabajadoras no compartan herramientas de trabajo y/u objetos personales.
7. Establecer una política de control de visitas y usuarios, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado en personas ajenas al centro de trabajo.

B4 uso de equipo de protección personal

Se refiere al equipo de protección personal para minimizar el riesgo de infección en las personas trabajadoras en el desempeño de sus actividades.

Con el fin de evitar el riesgo de contagio de COVID-19, las personas empleadoras deberán distribuir entre la población trabajadora con funciones de atención al público al menos el siguiente equipo:

1. Cubre bocas, de preferencia que sea lavable a fin de ser empáticos con el medio ambiente (capacitar sobre su limpieza y reemplazo), y
2. Protector facial o lentes de seguridad con protección lateral, superior e inferior de ojos.

En los puestos de trabajo donde haya exposición a agentes químicos contaminantes, deberá utilizarse el EPP convencional que señalen las Normas Oficiales Mexicanas vigentes y aplicables en la materia. En los tiempos que el personal no tenga la exposición se deberá utilizar cubre bocas y lentes de seguridad o protector facial (se podrá omitir el uso de protector facial y lentes de seguridad si existen barreras físicas entre personas trabajadoras).

CONTROL PARA EL REINICIO DE LABORES Control de asistencia:

Durante el tiempo en que subsista la vigilancia epidemiológica por "COVID19", será responsabilidad de las/os Titulares y/o Directoras/es y Coordinadoras/es y Administrativos y homólogos de las áreas que integran la **SEDARPE** mantener el control de asistencia y, además de:

- Asegurar la continuidad en la operación y en particular el correcto funcionamiento de las áreas de atención al público y la oficialía de partes;
- Evitar el uso de medios de control de asistencia o de cualquier otro tipo que impliquen el contacto físico del personal con los instrumentos de registro de asistencia (registros manuales y electrónicos).
- Instrumentar horarios escalonados para minimizar los riesgos. Respetando la duración de las jornadas laborales incluso con horarios compactados para evitar aglomeraciones en las áreas de acceso a los inmuebles.

Control de accesos a inmuebles:

Se sugiere evitar el uso de medios de control de acceso que impliquen el contacto físico del personal con dichos instrumentos, así como el uso de tapetes sanitarios y sanitizante en las puertas de acceso a los edificios.

Toda persona que ingrese a las instalaciones de la **SEDARPE** deberá sujetarse a las políticas de control de acceso y/ o sanitarias que se adopten y/ o Lleven a cabo las áreas responsables de su aplicación incluyendo el uso de lectores de temperatura corporal, mantener constante higiene de manos y la aplicación de soluciones alcoholadas y /o sanitizantes.

La observancia de las medidas de control de acceso y sanitarias es obligatoria, tanto para el personal adscrito a la Secretaría como a los visitantes que pretendan

ingresar a las instalaciones por lo que se podrá condicionar o negar el acceso a los inmuebles cuando exista algún indicio de riesgo sanitario. De negarse al cumplimiento de estas el servidor o servidora pública no podrá registrar su asistencia ni ingresar al inmueble.

Permanencia en los inmuebles:

Durante la permanencia de cualquier persona en las instalaciones de la **SEDARPE**, deberá cumplirse con lo siguiente:

- Utilización de cubre bocas de forma permanente.
- Mantener constante higiene de manos; a través del lavado con agua y jabón y la aplicación de soluciones alcoholadas con concentración mínima del 70% (alcohol), las cuales deberán estar distribuidas estratégicamente en varias áreas del o los edificios, para su uso continuo.
- Evitar contacto físico, como pudiera ser saludar de mano, abrazos o besos;
- Las reuniones de trabajo estrictamente necesarias deberán llevarse a cabo manteniendo una sana distancia entre los asistentes (1.5 Mts.), procurando la participación de solamente el personal indispensable;
- Evitar uso de corbatas y mascaradas que faciliten la propagación de virus y bacterias;
- Evitar tocar de manera directa objetos de uso comunitario;
- Usar servilletas desechables o la cara interna del antebrazo al toser o estornudar;
- Depositar en contenedores de basura los pañuelos utilizados y posteriormente realizar higiene de manos;
- Vigilar que el personal de limpieza desinfecte superficies y objetos de uso común en las oficinas, baños, salas de reuniones y accesos.
- Preparar recomendaciones y especificaciones generales para el sector agropecuario, rural y pesquero para las comidas y puntos de reunión del personal y evitar aglomeraciones.
- Acudir al servicio médico público disponible ante cualquier indicio de enfermedad de vías respiratorias con aviso inmediato a su superior jerárquico y al área de recursos humanos;
- Evitar ingresos y egresos constantes a los edificios sin justificación laboral.

COMUNICACIÓN INSTITUCIONAL INTERNA

Corresponderá promoverse entre el personal:

- Fomentar la comunicación por teléfono, correo electrónico o usar las herramientas informáticas institucionales que contiene la paquetería oficial;
- Estar pendiente de los medios de comunicación institucionales;
- Atender las medidas y recomendaciones y especificaciones generales para el sector agropecuario, rural y pesquero de actuación comunicadas oficialmente.

- La información que se emita deberá ser estrictamente la oficial emanada de las autoridades correspondientes.

La Dirección de Comunicación Social de la SEDARPE, validará la información que se difunda al interior de la Secretaría y será previa autorización del titular, los únicos autorizados para emitir información oficial al interior de esta.

VIGILANCIA Y CUIDADOS DE LA PLANTILLA LABORAL

Vigilancia epidemiológica

La **SEDARPE** a través de sus Unidades Administrativas y en coordinación con el Dirección Administrativas, deberá promover entre el personal:

- Evitar auto medicarse;
- Acudir a alguna institución pública de salud ante la presencia de síntomas de enfermedades respiratorias, e informar de inmediato a su superior jerárquico y al área de recursos humanos.
- Evitar el contacto con personas sospechosas o confirmadas de enfermedades respiratorias.
- Evitar cualquier caso sospechoso o confirmado de "COVID-19" en su entorno personal y laboral;
- Atender cualquier indicación de salud o de atención médica que reciba por parte de las áreas encargadas de su aplicación;
- Avisar de cualquier síntoma de enfermedad respiratoria que padezca, en este caso, se deberá evitar asistir al centro de trabajo para acudir inmediatamente al ISSSTE o institución pública de salud para su valoración médica y obtener, en su caso, la boleta de incapacidad médica para el centro de trabajo y;
- En caso de presentar síntomas del "COVID-19", deberá proporcionar la relación de personas con las que se hubiese tenido contacto.

Grupos vulnerables:

Corresponderá al Dirección Administrativa promover entre este personal, acciones encaminadas a la protección de su integridad física, tomando en cuenta

situaciones en particular, como podrían ser el que soliciten adelantar sus periodos vacacionales o, en su defecto, se abstengan de asistir a su centro de trabajo resguardándose en sus domicilios, coadyuvando en las labores institucionales a través del uso de medios remotos:

- Mujeres en periodo de gestación y lactancia; y
- Personal mayor de 60 años y/o con enfermedades crónicas degenerativas u otras con antecedentes de hipertensión, diabetes, afecciones cardiovasculares, cáncer, asma, VIH, entre otras, con registros de antecedentes ante el ISSSTE u otra institución de salud pública.
- Asimismo, en la medida de lo posible, deberá evitarse que menores de edad o personas pertenecientes a los grupos antes referidos ingresen o permanezcan innecesariamente en las instalaciones de la Secretaría.

SEGUIMIENTO OPERATIVO DE ACCIONES PREVENTIVAS

Será responsabilidad de los **Subsecretarios, Directoras / es Coordinadoras/es y Administrativos**

- Vigilar la adecuada limpieza de las instalaciones y estaciones de trabajo;
- Garantizar la disponibilidad para el personal y público en general que ingrese a las instalaciones de soluciones alcoholadas en áreas estratégicas, así como jabón para llevar a cabo higiene en las manos, toallas sanitarias, papel higiénico, en los baños;
- Asegurar el buen funcionamiento de los baños, contar con basureros de pedal y que el agua corriente sea permanente.
- Supervisar en los puntos de acceso a las instalaciones el estado general de salud de las personas y cuestionarles acerca del mismo;
- Mantener un directorio telefónico actualizado del personal que incluya, entre otros sus medios de contacto
- Elaborar un padrón del personal con datos básicos de salud como: su tipo de sangre, alergia, antecedentes de enfermedades respiratorias infecciosas previas y casos sospechosos o confirmados de "COVID-19", informándolo inmediatamente a los **Servicios Estatales de Salud y a la Dirección Administrativa de la SEDARPE.**
- Hay que asegurar que toda persona sospechosa o confirmada de enfermedades respiratorias -incluido el "COVID-19"-, se reincorpore a sus labores hasta que presente el certificado médico expedido por institución pública que acredite su buena salud o en su caso, alta médica.

DISPOSICIONES PARA FASES SUBSECUENTES DERIVADAS DE LA EVOLUCIÓN DEL "COVID-19 ":

Las y los Titulares las Unidades administrativas que integran la **SEDARPE** deberán elaborar estrategias para dar continuidad operativa a sus áreas sustantivas o administrativas en caso de establecerse otras fases o medidas por parte de las autoridades sanitarias o las autoridades superiores de la Secretaría, estableciendo la planeación, entre otras cosas:

- La definición de la fuerza de trabajo y medidas indispensables para asegurar la continuidad de los procesos críticos de las áreas a su cargo, mediante asistencia presencial o a distancia;
- Los asuntos pendientes de urgente atención o resolución;
- Los roles de asistencia a las instalaciones predefinidos con horarios y roles alternos, incluso guardias laborales, presenciales y/o virtuales.
- Las estrategias de reasignación de asuntos o trabajo ante posibles ausencias del personal de guardia, salvo que los mismos puedan trabajar a distancia;
- Los controles de localización de información, expedientes asuntos y cualquier documento o dato relacionado con los mismos incluidas llaves de oficinas y archiveros y, en su caso claves de acceso a la información oficial contenida en los equipos de cómputo;
- Los planes de comunicación masiva al interior de sus áreas para la difusión de información oficial;
- Los mecanismos de uso de medios electrónicos institucionales para trabajar a distancia;
- La programación de los equipos para el reenvío de correos electrónicos institucionales a fin de garantizar continuidad en los flujos de información.
- El establecimiento de horarios obligatorios de labores remotas de acuerdo con las necesidades del servicio.
- Los medios de obtención de acuse de recibo de los comunicados con instrucciones de trabajo y de entrega de los productos en el tiempo y forma que sean requeridos;
- Los medios para la elaboración y entrega oportuna de los informes que se requieran acerca de los asuntos o áreas a su cargo;
- Los medios para la notificación de la instrucción de reincorporarse a sus actividades presenciales ordinarios;
- Cualquier medida adicional.

ACCIONES Y ESTRATEGIAS DE HIGIENE Y CONTROL, QUE EN LO PARTICULAR LAS DIVERSAS SUBSECRETARÍAS LLEVARAN A CABO COMO COMPLEMENTO.

SUBSECRETARIA DE AGRICULTURA:

En los programas que opera la Secretaría a través de la Subsecretaría evitar aglomeraciones en cualquiera de las etapas de la operación de los programas, entre otras se sugiere:

- No abrir ventanillas, en lugar de eso recibir solicitudes vía electrónica y en su caso entrega de solicitudes a través de los grupos organizados en las zonas rurales.
- Manejar una sola solicitud colectiva por Comunidad, por Organización, e inclusive por Municipio.
- Notificar la aprobación de una solicitud vía telefónica, electrónica, o a través de los estrados de la Secretaría, en lugar de hacerlo personalmente.
- Eliminar acuses de recibo, dictámenes de viabilidad, y otros pasos intermedios en el proceso para integrar la documentación, en otros términos, disminuir el número de documentos que generan los operadores de los programas en los cuales también interviene el beneficiario, lo anterior con la finalidad de limitar el contacto personal y fortalecer la sana distancia.
- Disminuir los requisitos de los programas a lo mínimo indispensable, lo anterior deriva en que los beneficiarios tengan que estar en movimiento para obtener los requisitos solicitados incrementando el riesgo de contagio durante el transporte, o al momento de entregar la documentación. En caso de que falte algún documento notificarlo vía telefónica al productor y que lo envíe digital a través de su representante.
- Flexibilizar la comprobación a una nómina solamente, ya que el tema de comprobación implica la intervención de los beneficiarios que constituyen un gran número en la zona rural.

Para la entrega de la semilla y/o los insumos:

Buscar alternativas de entrega por mensajería que incluya alguna evidencia de la entrega y la firma de la nómina.

SUBSECRETARÍA DE GANADERÍA:

1. Lineamientos generales de control en el sector Pecuario

Las siguientes estrategias de control son indispensables y fundamentales para contener la diseminación del COVID-19, y deberán implementarse en el centro de trabajo, Organismo Auxiliar, Laboratorio y Centros de Acopio (ganado en pie, leche y miel) sin importar su actividad o el nivel de alerta de la localidad en la que se encuentren.

DIFUSION Y PROMOCIÓN DE LA MEDIDAS PREVENTIVAS PARA QUE LA GENTE DEL CAMPO SE CUIDE Y EVITE RIESGO DE CONTAGIO

Una de las acciones preventivas que hicimos antes de la contingencia, fue difundir entre los dirigentes de las organizaciones de primer nivel y segundo nivel, comité estatal de fomento y protección pecuario, UGR, AGL y sociedades cooperativas apícolas, la atención que debía de tenerse para atender la contingencia.

1.- La visita directa y en forma presencial para entablar el dialogo cara a cara, con la sana distancia y bote en mano de alcohol, para ello se le entrego los carteles para la correcta forma de lavado de manos y se le explico el diagrama de flujo de la atención a personas con síntomas del COVID-19

Esta acción nos permitió llevar información oficial que logró disipar dudas que se tenían en las comunidades.

2.- Durante el aislamiento, creamos grupos de chat con los directivos ganaderos y apícolas, para hacerles llegar día a día, la información oficial del crecimiento casos positivos y recuperados en todos los municipios; con esta acción se les insiste en comunicar a los productores la necesidad de quedarse en casa, de lavarse las manos, de usar el cubre bocas.

1.- Generar los carteles de las medidas de higiene y prevención para hacerlo llegar a los productores, estos pueden ser en medios impresos y en forma digital, gran parte de los productores tienen teléfonos inteligentes.

2.- Enviar la información oficial que se genere a los grupos de chat formados con los dirigentes y productores

3.- Diseño de una Nueva Operación de los Programas

Peso X Peso

Atención de las solicitudes físicas que se tienen captado, contacto a través del teléfono para confirmar su atención.

- a) Sesión de FOFAQROO virtual para su aprobación.
- b) Emisión de la carta de autorización, así como de la entrega del desistimiento en caso de no aceptar.
- c) Depósito de recursos del productor al proveedor
- d) Entrega de los insumos o equipos, en la comunidad, evitando aglomeraciones, cuidando la sana distancia y poniendo el equipo de protección para evitar el contagio.
- e) Levantamiento del acta entrega recepción.

4.- Expedición de Autorización de Ingreso de Ganado

a) Es un proceso que lo estamos haciendo vía digital en forma remota.

En caso de haber una presencial se tomarán las medidas de sana distancia y estar protegidos.

5.- Expedición de Registro de Fierro Marcador

- a) Es presencial y personal, se generará el espacio de tiempo para que el productor sea atendido por el personal de 30 minutos entre productores, teniendo las precauciones pasar por el tapete sanitario, la sana distancia 1.5 Mts, el uso obligatorio de cubrebocas, alcogel.

6.- Supervisiones a los PVI, Centros de Acopio, Rastros, UPP para la atención de Campañas Zoonosanitarias e Inocuidad.

- a) Se harán de forma presencial, cuidando que durante el desplazamiento no sean más de dos personas en el vehículo, con cubrebocas de forma obligatoria y permanente en ambas partes, alcogel a disposición, en los puntos de encuentro respetando la sana distancia entre el personal y los productores.

7.- Registro de Organizaciones Ganaderas

- a) Con los documentos existentes, este trabajo se hará previamente en forma remota, utilizando el teléfono, y el correo electrónico, en la entrega del documento final este se hará en forma presencial, pasando por el tapete sanitario, cuidando la sana distancia 1.5 mts, cubre bocas de forma obligatoria y permanente y alcogel, programando para ello la fecha y hora de entrega.

2. Clasificación del riesgo de las personas trabajadoras por ocupación Para efectos de COVID-19, estos lineamientos identifican dos niveles de riesgo debido a la cercanía del trabajador con personas infectadas, o del nivel de contacto repetido o extendido con fuentes posibles de contagio con motivo de su trabajo. Además, proporciona elementos para identificar a la población trabajadora vulnerable por condiciones ajenas al riesgo ocupacional.

TIPO	OCUPACIÓN	PERSONAL OCUPACIONALMENTE EXPUERTO
RIESGO MEDIO	Aquellas que implican contacto frecuente y cercano de exposición a fuentes con posibilidad de	Personas trabajadoras con contacto altamente frecuente con público en general.
RIESGO BAJO	que no implican contacto frecuente y cercano de exposición a fuentes con	Personas trabajadoras que tienen contacto ocupacional mínimo con el público en general y otros compañeros de trabajo

	posibilidades de contagio.	
--	----------------------------	--

SUBSECRETARIA DE DESARROLLO RURAL:

Para el sector, en el campo de Quintana Roo ante el COVID19.

- 1) Mantener de forma permanente líneas de teléfono abiertas, atención directa y de provisión de información del COVID19 y las medidas que se deben llevar a cabo para evitar su transmisión.
- 2) Se elaboren trípticos sobre los diversos paquetes tecnológicos, asistencia técnica, capacitación, así como de las reglas de operación y convocatorias de programas de apoyos vigentes.
- 3) Tener a la mano el directorio de los ejidos, organizaciones campesinas, sociedades cooperativas, para estar en comunicación continua.
- 4) Tener más impacto de los programas de campo en medios de comunicación radio y televisión. Además de crear páginas en redes sociales, para dar a conocer las acciones que en el sector se van desarrollando.
- 5) Los técnicos que desarrollen acciones en campo deberán asistir con el recomendaciones y especificaciones generales para el sector agropecuario, rural y pesquero correspondiente y motivar a las personas de las comunidades a que sigan las recomendaciones para evitar el contagio y transmisión del virus.

DIRECCIÓN DE PESCA Y ACUACULTURA RURAL

Para fines específicos de estas recomendaciones y especificaciones generales para el sector agropecuario, rural y pesquero, una vez que a nuestra región se le haya autorizado el desconfiamiento, gradual de acuerdo con el semáforo estatal y a la región de que se trate, acorde a la capacidad de respuesta de nuestro Sistema de Salud regional, pues la asistencia individual de cada uno de los integrantes de nuestras logias en caso de caer en enfermedad debe basarse en la capacidad de atención médica local.

Medidas de mitigación y prevención.

Estas medidas disminuyen la velocidad de transmisión o contagio, reducen la sobredemanda de servicios de atención médica y el número de casos; su objetivo central es incrementar la protección a los grupos en mayor riesgo y vulnerabilidad

Las acciones que se proponen en los primeros escenarios implican que NO sean canceladas todas las actividades cotidianas.

Medidas de higiene

Las medidas básicas de higiene personal y del entorno que deben de realizarse siempre y que protegen del coronavirus son:

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón al llegar y/o después de tocar áreas de uso común, después de ir al baño o tocar objetos de uso compartido.
- Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo desechable o con el ángulo interno del brazo, al toser o estornudar. En caso de iniciar sintomatología respiratoria se deberá acudir de inmediato a recibir atención médica.
- Quedarse en casa cuando se tienen padecimientos respiratorios
- No escupir en el suelo, ni siquiera de los baños.



- Mantener la higiene adecuada de toda el área de trabajo personal, de las áreas comunes, ventilarlas y de ser posible permitir la entrada del sol.
- No tocarse nariz, boca y ojos. De hacerlo sanitizar antes y después de esa acción.
- No saludar de mano, de beso o abrazo. Buscar no hacer tomar a mal esta acción a nuestros compañeros, es importante hacerles saber que no es declinar el contacto físico. Sino protegerlo.

El virus sobrevive en superficies lisas que tocamos con las manos; manteniendo por ese tiempo su capacidad de contagiar por lo que es importante:

- Utilizar agua y jabón es suficiente para sanitizar y evitar el contagio.

Dentro de la capacitación permanente es importante reforzar la técnica correcta de lavado de manos.

Resguardo en casa.

Es importante que quien tenga alguna enfermedad respiratoria, permanezca en casa, y acuda a la unidad de salud a recibir atención médica en caso de presentar alguno de los síntomas de enfermedad y siga las indicaciones que le proporcione el personal sanitario.

Esta medida es una de las más importantes a seguir debido a que una persona enferma es fuente de contagio y al acudir a su centro de trabajo puede transmitir el virus a un gran número de personas. Asimismo, al estar enfermo es más susceptible a contraer otras enfermedades de vías respiratorias ocasionadas por bacterias.

Aquí es sumamente indispensable el actuar de manera honesta, reconociendo cuando uno presenta los signos y no minimizar la presencia de cualquiera de ellos.

Mantener la higiene adecuada de los centros de trabajo.

Es necesario limpiar los espacios de trabajo, así como las superficies que pueden estar contaminadas con gotitas de saliva, ya que es la manera como se evita la transmisión del virus. Esta labor le corresponde al Gerente de la Granja, al Capitán de la Embarcación o al Gerente del Centro de recepción o acopio, según sea el caso y puede ser apoyado por los auxiliares que considere necesarios.

La supervivencia del virus que causa COVID 19, varía de acuerdo con el tipo de superficie en el que se deposita, convirtiéndose en otra fuente de exposición si estas no se limpian adecuada y frecuentemente.

La evidencia científica muestra que el COVID 19 sobrevive hasta:

- Tres horas sobre la piel
- 12 horas en superficies porosas, tales como la ropa o papel
- 48 horas en superficies lisas como pisos, paredes, pasamanos, puertas, sillas o butacas, ventanas, mesas, mosaicos de baño.

Tomando en cuenta estos tiempos, es indispensable incrementar la frecuencia y el tipo de medidas higiénicas que deben implementarse en espacios cerrados. De inicio, para lograr una higiene adecuada de los entornos y superficies donde se

desempeñan las actividades cotidianas, es necesario que primero se realice una limpieza con agua y jabón, ésta eliminará la suciedad y hará efectivo el proceso de desinfección. Los procedimientos de limpieza son los que habitualmente se realizan, se puede usar cualquier jabón disponible comercialmente, el agua puede ser fría o tibia, o según se recomiende en la etiqueta del producto de limpieza utilizado.

Las **medidas de higiene de los espacios cerrados** son muy importantes para evitar la propagación del virus y el contagio. Además de la limpieza permanente (con agua y jabón) del entorno y de las superficies, es necesario realizar procesos de desinfección.

La desinfección de superficies debe hacerse diariamente antes de iniciar las actividades y antes de cerrar. La frecuencia de la limpieza y desinfección se determinará dependiendo del escenario en el que se encuentre el inmueble y el flujo de personas.

La solución de hipoclorito de sodio de uso común, (cloro comercial) es un desinfectante eficaz para la desinfección de superficies. Es un producto económico y seguro para la limpieza de oficinas, bodegas, embarcaciones y locales comerciales entre otros.

Para su uso, se requiere agua y herramientas de limpieza. Se recomienda preparar una solución desinfectante bajo las siguientes indicaciones:

Para un litro de solución desinfectante es necesario:

- Llenar una botella con un litro de agua limpia
- Agregar una cucharada cafetera de cloro comercial
- Tapar la botella y agitar
- Etiquetar la botella indicando que contiene agua clorada
- Dejar reposar 30 minutos antes de utilizarla
- **Guardar el recipiente en un lugar oscuro y fuera del alcance de los niños**

Esta solución podrá ser utilizada durante un mes para realizar la limpieza de superficies y/o utensilios. Aplicar esta solución en pisos y superficies (después de la limpieza con jabón), referentemente con un paño humedecido con la solución, y dejar que la superficie permanezca húmeda hasta que seque naturalmente. Es importante evitar los métodos de limpieza y/o desinfección que producen vapores o aerosoles,

o que dispersan el polvo en áreas, por ejemplo, barrer ya que se puede propiciar la dispersión del virus.

Filtro de supervisión.

El objetivo de instalar a la entrada de cada sitio de trabajo o antes de subirse a una embarcación, un filtro de supervisión es garantizar que las personas que ingresen no representen un riesgo potencial de contagio para el resto de las personas en los mismos.

Este filtro consiste en colocar a la entrada de cada inmueble un módulo en el que a cada una de las personas que ingresan se les aplique gel antibacterial, se dé información sobre las medidas de mitigación del COVID19, y le indique el sitio exacto donde deberá colocarse para iniciar los trabajos.

Así mismo el Gerente o Capitán de la embarcación deberá hacer un cuestionario acerca de la presencia de síntomas de cada uno de los que van a entrar o subir en la embarcación, con el objeto de minimizar la posibilidad de aceptar a una persona con los síntomas, si el caso amerita de que el trabajador va estar fuera de su casa por más de dos días, deberá considerar que la persona no haya presentado ningún síntoma en por lo menos los diez días anteriores a la fecha en que va a subir.

Es importante mencionar que este filtro debe hacerse antes de que el trabajador haya ingresado al sitio o que haya subido a la embarcación, verificando siempre que no tenga contacto con el área laboral hasta que haya cumplido con los requisitos señalados.

Para instalar el filtro de supervisión, se necesita:

- Contar con un espacio que previamente haya sido sanitizado, guardando la debida distancia y deberá utilizar mascarilla protectora.

De ser posible, el filtro deberá ser atendido por personal que cuente con una capacitación previa para dicha función.

En los filtros de supervisión, las personas deberán hacer una fila y guardar una distancia de por lo menos un metro y medio entre una y otra,

Requerimientos para instalar el filtro de supervisión.

En el módulo del filtro de supervisión deberá contar con:

- Agua, jabón o bien gel antibacterial (base alcohol mayor al 60%); y una solución clorada para mantenerlo limpio y desinfectado

- Pañuelos desechables
- Bote de basura con tapa para los desechos
- Termómetro de sensor infrarrojo. De no contarse con un termómetro de sensor podrá utilizarse cualquier modelo digital en cuyo caso deberá de realizarse la adecuada limpieza después de usarse persona por cada persona. Si es posible para los asistentes llevar su propio termómetro se reduciría el tiempo en la potencial fila de espera para el ingreso. Es importante evitar los termómetros de mercurio.
- Aspersor o frasco atomizador de líquido desinfectante a base de alcohol al 60% o solución jabonosa que puede realizarse con 20% de jabón líquido en un litro de agua.

Cualquier persona con fiebre o presencia de cuadro infeccioso respiratorio será conminada (se recomienda aislar a la persona y hacer contacto con unidad médica correspondiente) a buscar atención médica y se le deberá retirar del área en tanto se determina su condición **Medidas de higiene durante los trabajos.**

- Debe evitarse cualquier forma de saludo que implique contacto físico. En caso de que por cuestiones de trabajo exista la posibilidad de contacto, deberá hacerse un rociado general de rodillas a cabeza de solución desinfectante a base de jabón o de alcohol líquido al 60% y utilizar mascarilla protectora todo el tiempo.
- Ocupar inmediatamente el lugar designado de trabajo apenas ingrese y no circular en las áreas que no son de su responsabilidad.
- Evitar contacto innecesario con cualquier superficie u objeto.
- Al Manejar objetos de uso común o cambiar de lugar de trabajo, se deberá tener especial cuidado en limpiar previamente el lugar a ocupar.
- **Usar el estornudo de etiqueta:** Al toser o estornudar, cubrirse la nariz y la boca con el ángulo interno del brazo o, con un pañuelo desechable (después tirar el pañuelo y lavar las manos), en el caso de estar en embarcación menor, depositarlo en una bolsa de plástico destinada para tal fin, misma que se debe limpiar inmediatamente después de haberla usado.

- El virus de COVID-19 viaja a través de las gotitas de saliva que se expulsan al estornudar o toser hasta a 1.5 metros de distancia por lo que, se debe de utilizar la técnica correcta para estornudar o toser, ya que así se evita contagiar a otras personas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca,
- Limpiarse profusamente las manos al manipular los alimentos durante la jornada laboral, de preferencia se recomienda el uso de guantes.

Medidas de Higiene Después de los trabajos:

- Serán las mismas medidas de higiene general ya descritas
- Evitar tocar los utensilios de uso común
- Tener especial cuidado al manejar objetos de oficina de uso común, como teclados de computadora, impresoras, engrapadoras, teléfonos etc.
- **Usar el estornudo de etiqueta**, pues limita la liberación de gotitas de saliva al ambiente
- Evitar que las manos se contaminen con saliva. Nunca cubrirse boca y nariz con las manos, ya que el virus puede quedar en ellas, en caso de utilizar pañuelo desechable para limpiarse la nariz o taparse la boca, se deben tirar inmediatamente en el recipiente designado; si el pañuelo es de tela, se debe lavar diariamente.
- De la misma manera que no es deseable llevar el virus a nuestros lugares de trabajo, tampoco deseamos que el virus sea llevado de nuestros trabajos hacia nuestros hogares, por lo que antes de abandonar el espacio laboral lávese nuevamente las manos y vuélvalo a hacer al llegar a su destino.

Información básica.

Es necesario proporcionar información a todas las personas que ingresan con la finalidad de concientizarlos del beneficio de aceptar e implementar las medidas de mitigación tanto en los lugares donde trabajan o acuden, como en sus propios hogares. Dicha información se deberá difundir de acuerdo con el escenario epidemiológico en donde se encuentra el inmueble. De igual forma, invitar a las personas a no ingresar al inmueble en caso de presentar algún síntoma de

enfermedad respiratoria (resguardo en casa), ya que de lo contrario podría generarse un contagio masivo.

Sana distancia.

Las medidas de sana distancia son todas aquellas *medidas sociales establecidas para reducir la frecuencia de contacto entre las personas para disminuir el riesgo de propagación de enfermedades transmisibles.*

Estas medidas se toman para determinar cuándo y dónde se pueden reunir las personas para detener o disminuir la propagación de enfermedades contagiosas ayudando a reducir el contacto con el virus. ayudando a reducir el contacto con el virus.

COVID-19 se trasmite a través de pequeñas gotitas suspendidas en el aire que, al ser expulsadas del organismo por la boca y la nariz a través de la tos, los estornudos o al hablar pueden depositarse en las superficies y contagiar a otras personas que tiene contacto con ellas. Al estornudar pueden recorrer una distancia de hasta 1.5 metros a una velocidad estimada de entre 30 y 45 metros/segundo, y puede depositarse en manos y superficies.

Ante la fácil propagación del virus, es necesario establecer factores de protección y distancia entre las personas en los diferentes inmuebles de convivencia.

Para reducir la probabilidad de exposición y por lo tanto de contagio, se sugieren distancias de metro y medio entre persona y persona.

Si es factible, ventilar todas las áreas de los sitios cerrados.

Hay que asegurar que no haya obstrucción ni apilamiento de materiales y equipo en las ventanas que obstruya la ventilación e iluminación natural de las áreas.

Si existe aire acondicionado mantener el clima con una gradación entre los 24° y los 26° C. y una humedad entre 50 y 60%. Se deberá realizar el programa de mantenimiento específico para cada sistema, en especial limpieza de filtros. Se recomienda utilizar los filtros HEPA.

Otras recomendaciones en la limpieza de espacios:

- No se debe mezclar detergente con solución clorada o con otros productos ya que pueden producir gases tóxicos.

- La solución de detergente y el agua deben ser renovadas en los diferentes espacios y el número de veces que sea necesario.
- El virus puede permanecer hasta 12 horas en una prenda de vestir y al tocarla se puede reiniciar el ciclo de contagio, antes de ser utilizadas nuevamente; se puede planchar la prenda a 70°C por 4 segundos para garantizar la inactivación del virus presente en la ropa.

Buenas prácticas sanitarias a bordo de embarcaciones ribereñas.

- Las Buenas Prácticas de Manejo a Bordo para embarcaciones ribereñas son una serie de condiciones que éstas deben cumplir, y que incluyen desde las condiciones físicas de las embarcaciones hasta los procedimientos de limpieza e higiene que deberá realizar el personal que labore en ellas, para evitar o reducir el riesgo de contaminación del producto.
- Esta es una guía para los pescadores, acopiadores y comercializadores, a fin de que lleven a cabo las Buenas Prácticas de manejo a bordo en embarcaciones ribereñas, siguiendo una serie de recomendaciones prácticas para obtener productos de óptima calidad y libres de sustancias que puedan ocasionar daños a la salud de los consumidores.
- En el estado contamos con 25 organizaciones pesqueras, de las cuales 22 han recibido por lo menos un reconocimiento por la implementación de buenas prácticas de manejo de producto a bordo y que con ello se evita el contaminar el producto, lo que sumado a los lineamientos establecidos para evitar el contacto entre los pescadores, podrá minimizar el riesgo de contagio por el Covid19.
- Los permisionarios y deberán garantizar que sus instalaciones, equipo, embarcaciones y los insumos que se utilizarán durante el proceso de captura cumplan con las Buenas Prácticas, para asegurar la inocuidad del producto. Dentro de las medidas generales que se especifican, algunos de los puntos fundamentales en los que se deberá establecer un monitoreo continuo son:
- Controlar la relación tiempo - temperatura en los productos durante el manejo de estos.
- Contar con instalaciones y equipos adecuados que permitan controlar los peligros de contaminación.
- Hay que asegurar que el personal que entrará en contacto con los productos esté sano y cumpla con los programas de Buenas Prácticas.

- Contemplar posibles fuentes de contaminación del ambiente, considerando, en particular, que cuando se trata de producción primaria de alimentos, ésta no deberá llevarse a cabo en zonas donde la presencia de sustancias potencialmente peligrosas represente un riesgo para los productos.
- Las embarcaciones (lanchas y alijos) deberán:
- Ser de materiales inertes y no porosos.
- Estar en buenas condiciones, libres de grietas, hoyos, deformaciones, superficies rugosas, etc., que pueden propiciar la acumulación de suciedad y el desarrollo de fauna nociva.
- Ser de componentes que permitan una fácil limpieza. Cuando se observe que las superficies de trabajo, las tinas o la hielera presentan roturas o golpes, deberán ser reparadas lo antes posible mediante el empleo de materiales limpios y no porosos.
- Las embarcaciones, las hieleras y todos los utensilios que se utilizan en la captura deben estar limpios y desinfectados antes de comenzar la jornada de trabajo. Una vez que se terminen las labores deben lavarse y desinfectarse para que al volver a ser utilizados estén en condiciones higiénicas adecuadas. Nos referimos a limpio cuando está libre de polvo, lodo e impurezas, que han sido removidas con detergente y agua. Estos procedimientos de limpieza, aunque sencillos, deberán ser entregados por escrito a la tripulación para que se sigan al pie de la letra.

Procedimiento:

- Contar con agua limpia, detergente, desinfectante, cepillos, escobas y recipientes, como son: botes o cubetas para preparar las soluciones de limpieza y desinfección.
- Eliminar manualmente o con ayuda de una escoba todos los residuos del producto y cualquier material contaminante que se encuentre sobre la superficie que vamos a limpiar y desinfectar.
- Retirar de la embarcación los insumos, como la carnada y el material de empaque, para que no se mojen.
- Enjuagar una primera vez la superficie para eliminar la suciedad.
- Esparcir una solución de detergente por toda la superficie.
- Eliminar restos de suciedad, grasa u otros materiales con la solución y con ayuda de cepillo y escoba.

- Enjuagar nuevamente con abundante agua para eliminar la suciedad y residuos de detergente.
- Aplicar una solución desinfectante sobre la superficie, por el tiempo que lo recomienden las especificaciones del producto.
- Finalmente, enjuagar para eliminar los residuos del desinfectante

Como en cualquier actividad de producción de alimentos de origen animal, los desechos de la actividad pesquera deberán tener un destino que no contamine el mar, los embarcaderos o la playa.

- Las vísceras del producto y basura orgánica deberán colocarse en una bolsa de plástico o cubeta con tapa y ser desechadas en un sitio que el permisionario o el centro de acopio destinen para ello.
- En caso de que las vísceras no puedan ser almacenadas, deberán desecharse en alta mar, nunca en el sitio de desembarque
- Los envases de detergente, desinfectantes, lubricantes y sustancias químicas en general deben eliminarse en los depósitos de basura destinados para tal fin. No se deben tirar al mar o dejar en la playa
- Los productos químicos que se utilizan en la embarcación sirven para dar mantenimiento a la misma, para limpiar y desinfectar. Si se utilizan de manera incorrecta pueden ser fuente de contaminación. Es necesario:
 - Colocar siempre los productos químicos en un compartimiento o área específica para esto, alejados de las hieleras y los contenedores de agua.
 - Todos los contenedores para químicos deberán contar con una etiqueta en español que indique el nombre de la sustancia almacenada.
 - Si alguno no la tiene o se desconoce su contenido, no deberá utilizarse. Podría tratarse de una sustancia tóxica o producto caducado.
 - Si se utiliza algún producto químico como jabón o desinfectante, el personal debe estar capacitado para su uso adecuado, en las cantidades requeridas para su buen funcionamiento.

En la pesquería se utilizan dos clases de productos químicos: los que se usan en áreas de alimentos, como los detergentes y desinfectantes, y los que sirven para lubricar el motor o como combustible. Se hace la diferenciación porque los combustibles y lubricantes son necesarios en la embarcación, sin embargo los productos de limpieza deben permanecer en tierra, en el depósito en

donde se realizan las labores de limpieza y desinfección de las embarcaciones. Lo único que debe llevar la tripulación es jabón y desinfectante de manos. Al respecto se recomienda:

- Guardar en un mismo sitio, en una bodega o lugar destinado para este fin, las cubetas, escobas, cepillos, detergente, desinfectantes y todo lo que se utiliza para el lavado y desinfección de las embarcaciones.
- Dichas cubetas serán de uso exclusivo para las labores de limpieza y desinfección, no se deben utilizar para transportar producto.
- Los lubricantes y aceites que se lleven a bordo deben ir en envases cerrados, etiquetados, en un área específica de la embarcación alejada del producto

La salud e higiene de los tripulantes es uno de los puntos más importantes para garantizar la prevención del contagio, debido a que en el cuerpo están presentes una gran cantidad de bacterias que podemos transmitir al producto. Por lo anterior:

- Todos los tripulantes deberán estar sanos.
- En caso de síntomas de enfermedad, deberán abstenerse de subir a la embarcación, por su propia seguridad y la del producto.
- La salud se constatará mediante encuestas diarias y de ser posible de análisis clínicos, para descartar la presencia de virus, bacterias y parásitos contaminantes de los alimentos.
- Las uñas de manos y pies deberán estar limpias y cortas, el cabello corto o recogido hacia atrás.
- La ropa de trabajo limpia.
- No llevar relojes, pulseras, anillos o cualquier clase de adorno.
- No utilizar maquillaje (base, rimmel, lápiz labial, etc.).
- Las manos deberán lavarse con jabón y agua y desinfectarse antes de iniciar labores, después de ir al baño, antes de reanudar el trabajo y siempre que sea necesario.
- No fumar, mascar chicle, toser, sonarse o escupir al momento de manipular el producto.
- Las cortadas y heridas deben cubrirse apropiadamente con un material impermeable

- Solo una persona por bancada que contenga la embarcación

La captura de productos del mar, como cualquier actividad de producción primaria, debe realizarse de manera tal que asegure que el producto sea inocuo y apto para el uso al que se destina. Se trata de productos altamente perecederos que, de no recibir el tratamiento adecuado, sufrirán importantes mermas en su valor comercial y representarán un grave riesgo a la salud del consumidor. Las siguientes medidas son fundamentales:

- Mantener el producto lejos de la acción solar y el calor.
- Manejar rápidamente el producto y colocarlo en la hielera, dependiendo del método que se utilice para el sacrificio, o si se empaca o no en bolsa de plástico.
- Debe haber suficiente hielo para cubrir totalmente el producto durante todo el trayecto.
- Mantener cerrada la hielera y sólo abrirla para introducir nuevo producto.
- Para la limpieza del producto se debe utilizar únicamente agua limpia de mar o agua potable.
- Evitar colocar el producto sobre superficies que estén sucias, rugosas, oxidadas o mal revestidas.
- Efectuar una correcta eliminación de los residuos sólidos de anteriores capturas.
- Evitar la presencia de elementos o materiales extraños al producto.
- Si se detecta contaminación en el agua de mar se debe trasladar la embarcación a una zona en donde se asegure la limpieza del agua.
- Si el producto ha sido contaminado con cualquier químico, suciedad o agua contaminada durante su manipulación a bordo, debe separarse del resto e identificarse para su posterior destrucción.
- Si se detecta que las superficies sobre las cuales se está manipulando un producto están sucias, debe detenerse la operación y asegurar la limpieza de esas superficies antes de proseguir con la misma.
- Si se detecta incumplimiento de las Buenas Prácticas se debe detener el proceso, posteriormente se llevarán a cabo las acciones correctivas.

Para garantizar que el personal cumpla con las Buenas Prácticas de Captura, higiene y desinfección, es necesario que conozca la importancia de estas

actividades y su relación con la inocuidad del producto. Para ello se debe establecer un programa de capacitación adecuado a las necesidades de cada etapa productiva, así como al personal que en ella labora.