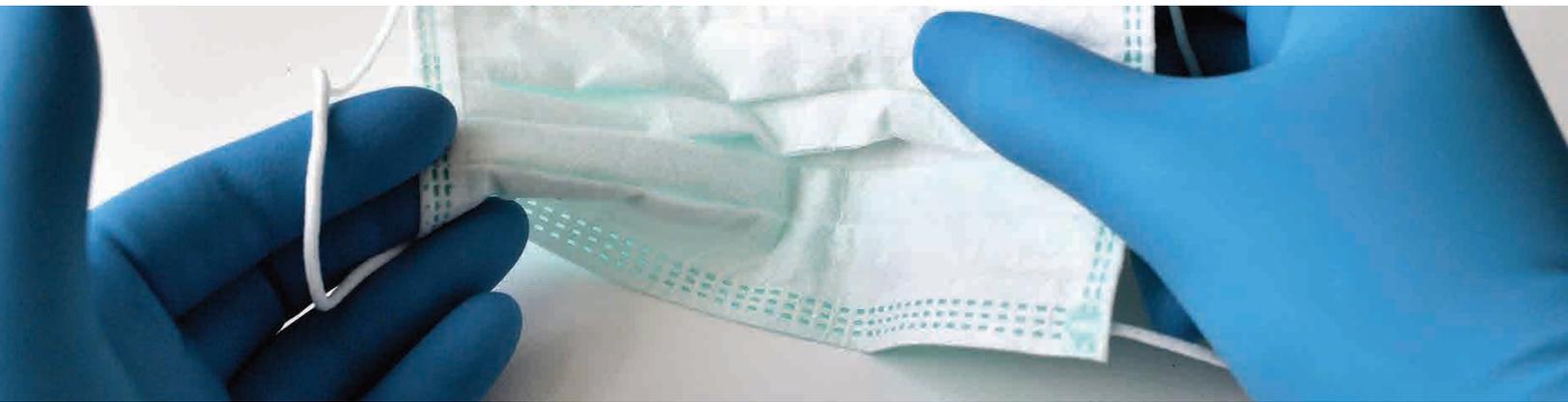




**AGRICULTURARD**  
MINISTERIO DE AGRICULTURA  
REPÚBLICA DOMINICANA

**GUIAS MEDIDAS  
DE PREVENCIÓN  
COVID-19  
PARA PLANTAS  
EMPACADORAS  
DE ALIMENTOS**

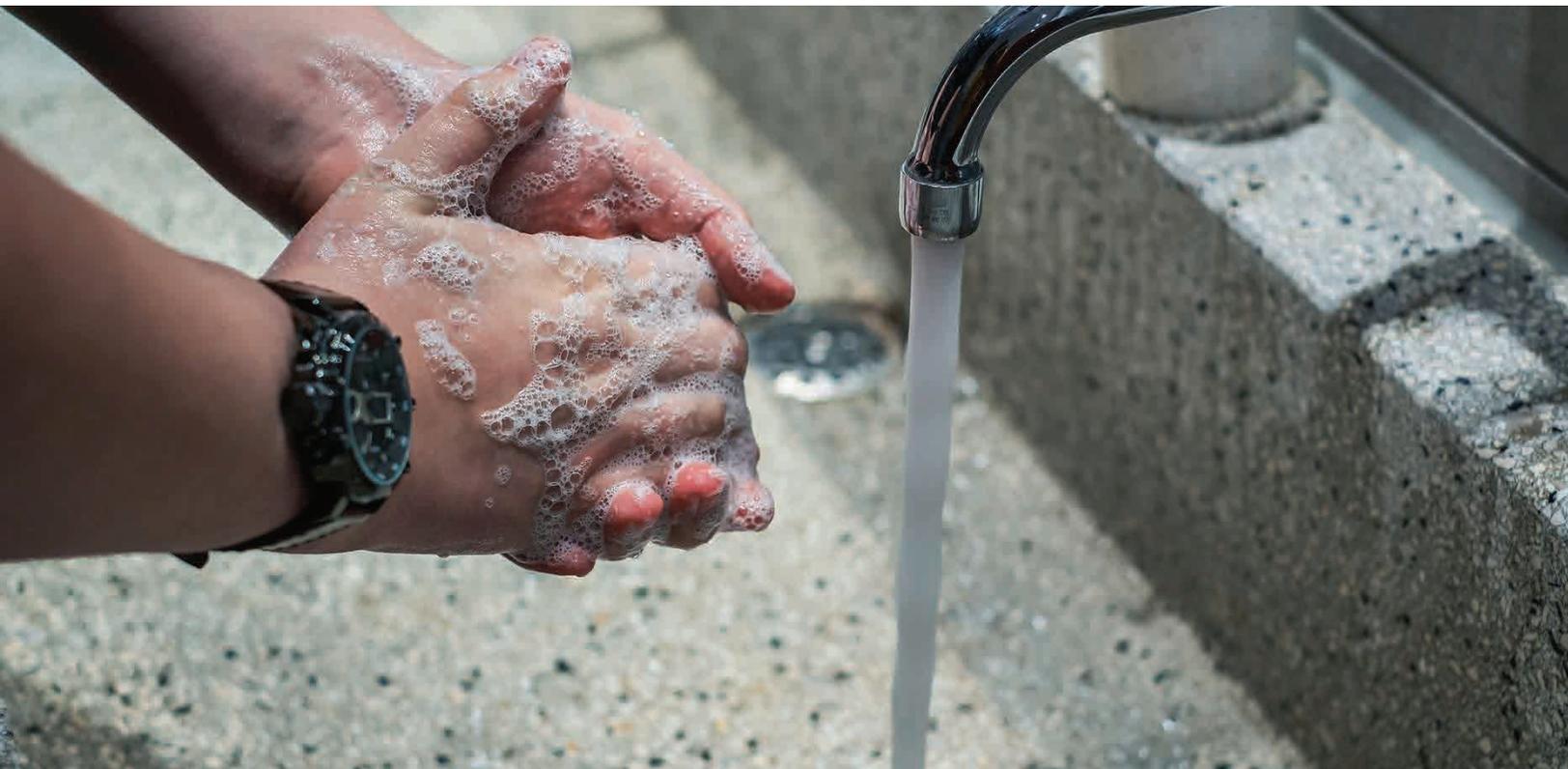


## Introducción

La enfermedad del coronavirus (COVID-19) es una afección respiratoria que se puede propagar de persona a persona, produce una enfermedad la cual fue identificada en diciembre de 2019 por primera vez en Wuhan, China. El COVID-19 es un virus que no había sido identificado previamente en humanos y está causando una enfermedad nueva a nivel mundial, por lo que aún se conoce poco su comportamiento. Hasta la fecha, la OMS la considera una pandemia porque está afectando a 194 países, con un nivel alto de casos confirmados y fallecidos.

Este virus (COVID-19) se está propagando principalmente entre las personas que están en contacto cercano unas con otras, a través de las gotitas respiratorias que se producen cuando alguien infectado tose o estornuda. También podría ser posible el contagio cuando una persona contraiga el COVID-19 al tocar una superficie u objeto que tenga el virus y luego se toque la boca, la nariz o posiblemente los ojos; aunque se cree que esta no sea la principal forma en que se propaga el virus.

Los coronavirus son una amplia familia de virus, existen cuatro coronavirus humanos endémicos a nivel global, diferentes al SARS-CoV-2 causante de la enfermedad (COVID-19). Este nuevo virus puede causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, que ocasionan el síndrome respiratorio agudo severo, e inclusive la muerte. Las manifestaciones clínicas del (COVID-19) podrían ser los siguientes signos y síntomas: fiebre y al menos tos o dificultad respiratoria. Las personas mayores de 60 años y las que padecen afecciones médicas subyacentes como: hipertensión arterial, problemas cardíacos o diabetes mellitus tienen mayores probabilidades de desarrollar la enfermedad de forma grave, incluso morir por esta causa.



## Objetivo y Alcance

Siguiendo las recomendaciones del poder ejecutivo, el Ministerio de Salud Pública y otras instituciones sanitarias, se ha establecido un protocolo para cumplir con el empaqueo de alimentos hasta nuevo aviso, debido a la emergencia sanitaria que afecta al país.

Este protocolo cumple con las condiciones básicas exigidas de los organismos sanitarios autorizados y se agregan medidas que tienen por objetivo disminuir de manera sustantiva cualquier posibilidad de contagio de las personas que trabajan en los distintos sectores comerciales.

Esta guía va dirigida a:

Las empresas del sector productivo, que al final del proceso productivo, tengan incluido una línea de empaque para sus productos y a las empresas emparadoras de alimentos.

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN GENERAL PARA LAS LINEAS EMPACADORAS DE ALIMENTOS

Con el objetivo de minimizar las posibilidades de contagio del COVID-19, se deberán implementar todas las medidas generales básicas de seguridad, higiene, desinfección y cuidado personal de los trabajadores en una línea de empacadora de alimento, para minimizar las posibilidades de contagio del virus.

Se deberá:

- Realizar un control de temperatura diaria a todos los trabajadores al momento de su ingreso al lugar de trabajo, disponiendo la prohibición de ingreso inmediato a quienes registren una temperatura superior a 38°C y seguir las indicaciones de las autoridades sanitarias competentes.
- Reforzar las medidas de higiene personal, y facilitar los elementos necesarios para ello.
- Maximizar la limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y lugares comunes en la planta (vestuario, comedor, lugares de descanso y similares).
- Organizar los procesos en la línea de empaqueo, tiempos y espacios de descanso, de tal manera que se garantice la distancia mínima recomendada por las autoridades sanitarias entre persona y persona, durante toda la jornada de trabajo. Para ello se deberá dividir al personal en distintos grupos, con la menor cantidad de personas posible, de acuerdo con las características de cada línea de operación y empaqueo.
- Comunicar constantemente a los trabajadores de las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido.
- Restablecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento industrial de cada grupo de trabajo.

## MEDIDAS PARA RECEPCION DE PRODUCTOS PARA EMPACADO

El producto pasa por varias etapas de manipulación previa y posteriormente, después de su empacado, y es muy fácil de que el mismo pueda llegar a contaminarse y que el empacado sufra de perforaciones y deterioros. Por lo tanto, este es el proceso donde se debe de ser un poco más estricto para mantenerlos a salvo.

Previo al empacado de producto, se debe de realizar una inspección del mismo para comprobar su estado y si es apto para el empacado. Luego, se procederá a la desinfección del mismo con los equipos de desinfección proporcionados por la empresa, para evitar que este infectados con alguna bacteria o virus. Cabe mencionar con el COVID-19, puede sobrevivir en superficies de cartón, plásticos y otros por varios días, es muy importante la desinfección. En caso de que sean productos como carnes, se deberá proceder con otros equipos.

Los manipuladores de alimentos no deben fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos para evitar su contaminación.

Personas ajenas al área de empacado, no tendrán acceso a la misma si no porta la vestimenta adecuada (uso de bata, protectores de calzado, guantes, etc.) o si no posee la previa autorización.

Tener especial atención en el caso de realizar pequeñas obras, reparaciones y operaciones de mantenimiento de equipos y utensilios en el área, en evitar cualquier contaminación o aporte de elementos extraños a los productos.

No salir al exterior ni a zonas próximas del recinto con la ropa de trabajo. El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo y el manipulador debe cambiarse en el establecimiento.

## PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES DE EMPAQUE

El personal de limpieza debe de estar apto y sano para las labores asignadas, y deben de ser supervisados para que la labor se ejecute correctamente:

- Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección de la línea de empaqueo. Es decir, aplicar un procedimiento operativo de limpieza y desinfección, durante la elaboración, preferentemente cada 3 horas como mínimo. Se recomienda incrementar la frecuencia de la limpieza de los espacios comunes de las líneas de empaqueo y otros lugares en el ámbito laboral, tales como: recepción, salas de reuniones, comedor, así como de los mostradores, picaportes de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes.
- Se debe monitorear permanente del stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos: jabón de manos, papel para secado de manos, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- Cada persona debe identificar y utilizar sus propios elementos de trabajo y deberá limpiarlos antes y después de su uso con agua y jabón u otra solución.
- Al recibir insumos se deberán higienizar su empaque con alcohol o solución de agua y lavandina.
- Las zonas de aseo deben limpiarse y desinfectarse después del uso de cada grupo o turno de trabajo. Para facilitar y asegurar el efecto de las soluciones desinfectantes a todos los puntos críticos de las instalaciones se recomienda utilizar equipos de dispersión aérea (nebulizadores o similares).
- Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.



## HIGIENE PERSONAL

Estas son medidas que se utilizan en el sector alimenticio, pero es importante seguir haciendo énfasis en estas:

Realizar lavado frecuente de manos (con agua y jabón) obligatoriamente después de ir al baño, toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos o superficies potencialmente contaminadas.

Al toser o estornudar, cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.

Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.

Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.

Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión. Mantenerse a la mayor distancia posible de 2M como mínimo.

Se debe llevar un estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces si son recomendadas por los responsables de prevención.

## ACCIONES A CUMPLIR ANTE UN POSIBLE CASO DE COVID-19 EN UNA LINEA DE EMPAQUE

- Aislar a la persona en una habitación privada con ventilación adecuada y con la puerta cerrada, idealmente destinada para estos casos, de acuerdo con las recomendaciones e instrucciones que imparta las autoridades sanitarias competentes para seguimiento del caso.
- Proveer al trabajador de una mascarilla quirúrgico tan pronto como se identifique como sospechoso, explicándole su uso correcto.
- Todo el personal que lo asista debe usar mascarilla, guantes y protección en los ojos.
- Evitar contactos personales con otros trabajadores.
- Informar a su responsable directo y/o al sector responsable (RR.HH., Seguridad e Higiene) de la empresa si correspondiera.
- Se deberá identificar a las personas del grupo de trabajo con las que tuvo contacto estrecho, quienes deberán realizar el aislamiento obligatorio hasta tanto se obtengan los resultados del caso sospechoso.
- Ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de la línea.



## RECOMENDACIONES PARA PREVENIR COVID-19 EN PLANTAS DE EMPAQUE AL TRASLADARSE AL LUGAR DE TRABAJO

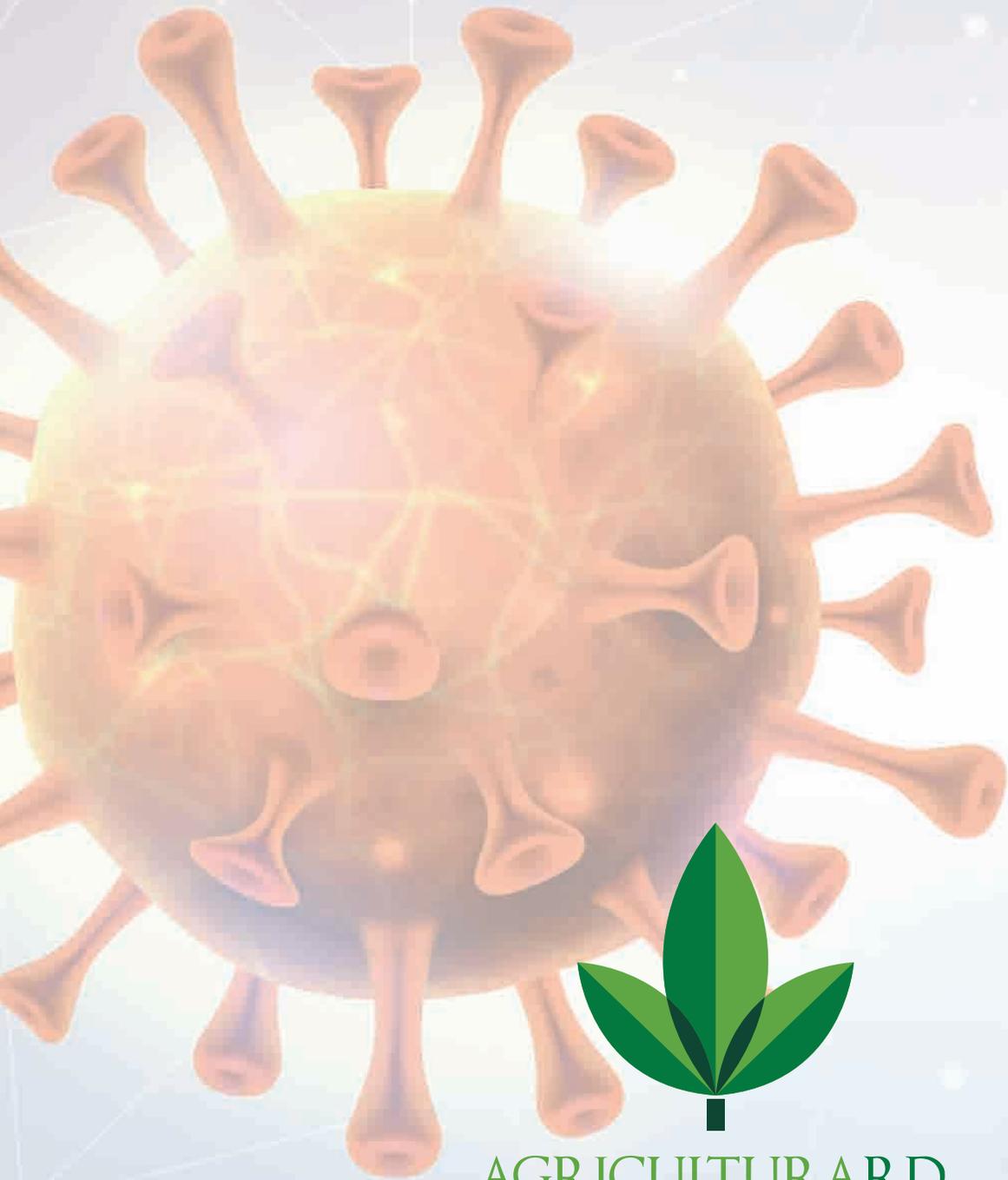
- Procure no tocar superficies del vehículo
- Tome asiento a cierta distancia de otras personas
- Utilice mascarilla durante todo el viaje
- Use alcohol gel al subir y bajar del medio de transporte.

### AL INGRESAR AL LUGAR DE TRABAJO

- Lave sus manos con agua y jabón antes de iniciar el cambio de atuendo.
- Use vestimenta de trabajo exclusiva y apropiada para el desarrollo de sus actividades.
- Guarde su ropa de diario en bolsas plásticas .
- Repite el lavado de manos con agua y jabón antes de ingresar en la planta de empaque.

### DURANTE EL TRABAJO

- Tenga presente que el uso de guantes no impide el contagio si toca su cara, ojos o boca.
- Lave frecuentemente sus manos, aunque use guantes.
- Utilice mascarilla.
- Reportar a jefes y supervisores cualquier signo de enfermedad respiratoria
- Mantenga distancia social con los demás trabajadores de un mínimo de 2 metros.



**AGRICULTURARD**  
MINISTERIO DE AGRICULTURA  

---

REPÚBLICA DOMINICANA

Autopista Duarte Km. 6½, Jardines del Norte, Santo Domingo  
Tel.: 809-547-3888 • [www.agricultura.gob.do](http://www.agricultura.gob.do)