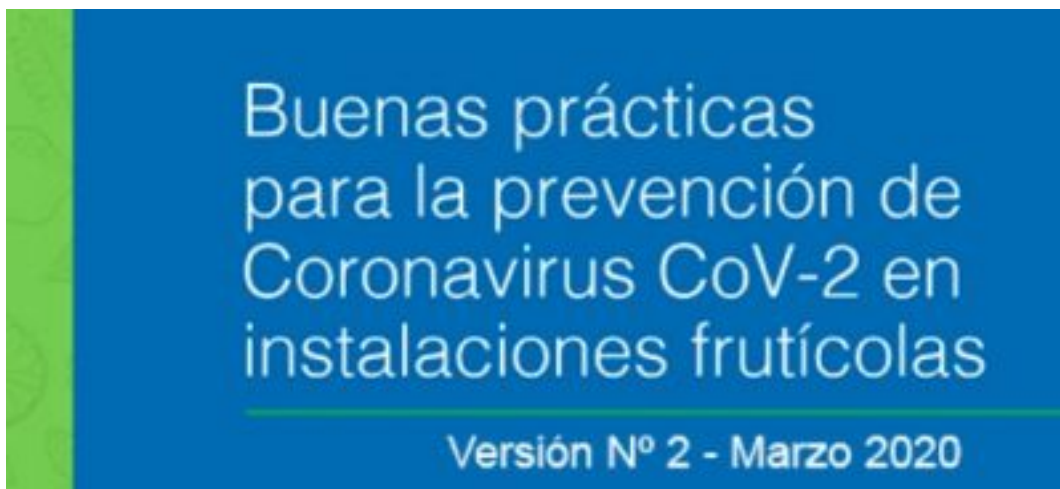




COMUNICADO

ASOEX publica actualización de Guía de Buenas Prácticas para prevenir el Coronavirus en la industria de la fruta de Chile



Santiago, 26 de marzo de 2020.- Actualmente la industria de la fruta de Chile tiene establecido un conjunto de exigencias en cuanto a medidas de prevención de contaminación, que se encuentran en diversos protocolos de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) y legislaciones de Inocuidad, que en la situación actual de peligro por Coronavirus SARS- CoV-2, deben ser enfatizadas.

Al día de hoy no hay evidencias que los alimentos sean una fuente o una vía probable de transmisión del virus SARS CoV-2, según los análisis realizados por la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos de América, por lo cual, las medidas van dirigidas a la protección de los trabajadores, las cuales, por un lado dicen relación a que el empleador implemente acciones y disponga implementos, y por otro, que los trabajadores apliquen las acciones de autoprotección, que son



COMUNICADO

aplicables para evitar contaminar a otras personas en la familia o en el trabajo y para prevenir la contaminación de superficies y materiales de trabajo.

Así con la finalidad de apoyar a la industria a implementar medidas que contribuyan a cuidar la salud de los trabajadores, así como el trabajar en lugares seguros y sanos, ASOEX, junto a la Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF), puso al servicio de la industria frutícola del país una versión actualizada de la guía de “Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en campos e instalaciones frutícolas”.

En esta Guía se detallan medidas de prevención para las personas, en el puesto de trabajo, superficies de trabajo y materiales, oficinas, casinos y áreas de uso común, vehículos, visitas y transporte de personal. Así como también el documento describe medidas de prevención para prestadores de servicios y contratistas.

A nivel personal la Guía de Buenas prácticas indica como fundamental el lavado correcto de manos o limpieza con alcohol gel de toda personas (trabajador, visita, contratista, etc) al ingresar a la planta o lugar de trabajo. Así como también un control de salud con acciones como medir la temperatura. Además en el caso que una persona tenga tos o estornudos se debe separar de sus laborales para evitar el contacto con otras personas y que se contaminen superficies, siendo aconsejable enviarle a su casa para un chequeo médico.

En cuanto al puesto de trabajo y superficies de trabajo y materiales, casinos o áreas comunes, se recomienda, en forma general, mantener la limpieza, orden y santificación la cual debe ser realizada con alcohol sobre 70% de concentración, hipoclorito de sodio al 0,1 – 0,5% o peracético.

La capacitación o jornadas donde se den a conocer las medidas de autoprotección son claves para asegurar el conocimiento del trabajador de las medidas, así como la responsabilidad que tiene en su propio cuidado y de los demás.

Para mayor información [baje AQUÍ](#) la nueva Guía “Buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2 en campos e instalaciones frutícolas”



COMUNICADO

Para complementar esta información a continuación acceda [AQUÍ](#) a Boletín del Comité de Inocuidad de Asoex sobre “Desinfectantes posibles de utilizar contra el SARS-CoV-2, (Coronavirus)”