

RESOLUCIÓN 0039

DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 226 de la Constitución de la República del Ecuador establece: *“Las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución”*;

Que, el artículo 227 de la Constitución de la República del Ecuador establece: *“La administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación”*;

Que, el numeral 11 del artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador prescribe: *“La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado: 11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios”*;

Que, el artículo 12 de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece: *“Créase la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, entidad técnica de derecho público, con personería jurídica, autonomía administrativa y financiera, desconcentrada, con sede en la ciudad de Quito y competencia nacional, adscrita a la Autoridad Agraria Nacional (...)”*;

Que, el artículo 13 literal v) de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece que una de las competencias y atribuciones de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario es *“(v) Regular, controlar y supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de sanidad agropecuaria, bienestar animal y la inocuidad de los productos agropecuarios en su fase primaria”*;

1715180822

DAJ-202013E-0201

1

Que, la Disposición General Sexta de la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria publicada en el Registro Oficial Suplemento 27 de 3 de julio de 2017, establece: *“En virtud de la presente Ley el personal, patrimonio, activos y pasivos de la actual Agencia de Aseguramiento de la Calidad del Agro- AGROCALIDAD- se integrarán a la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, la misma que asumirá las representaciones, delegaciones, derechos, obligaciones, activos y pasivos de la primera”*;

Que, mediante Decreto Ejecutivo 1017 de 16 de marzo de 2020, el señor Presidente Constitucional de la República decreta: *“Artículo 1.- DECLÁRESE el estado de excepción por calamidad pública en todo el territorio nacional, por lo casos de coronavirus confirmados y la declaratoria de pandemia de COVID-19 por parte de la Organización Mundial de Salud, que representan un alto riesgo de contagio para toda la ciudadanía y generan afectación a los derechos a la salud y convivencia pacífica del Estado, a fin de controlar la situación de emergencia sanitaria para garantizar los derechos de las personas ante la inminente presencia del virus COVID-19 en Ecuador”*.

Que, el literal c) del artículo 6 el Decreto Ejecutivo 1017 de 16 de marzo de 2020 indica: *Respecto del desarrollo de la jornada laboral, se dispone lo siguiente: “(...) Seguirán funcionando las industrias, cadenas y actividades comerciales de las áreas de la alimentación, la salud, los encargados de servicios básicos, toda la cadena de exportaciones, industria agrícola, ganadera y cuidado de animales. Los supermercados, tiendas, bodegas y centros de almacenamiento y expendio de víveres y medicinas no suspenderán sus servicios. Tampoco se suspenderán los servicios de plataformas digitales de entregas a domicilio y otros medios relacionados a servicios de telecomunicaciones”*.

Que, mediante acción de personal No. 0890 CGAF/DATH, de 28 de agosto de 2018, Sr. Xavier Enrique Lazo Guerrero, Ministro de Agricultura y Ganadería, nombra como Director Ejecutivo de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario, al Ing. Wilson Patricio Almeida Granja;

Que, mediante Acuerdo Ministerial Nro. 011-2020, respecto a la restricción vehicular, indica: *“(...) La restricción vehicular no aplica para los vehículos que movilicen personas que pertenezcan a los siguientes sectores: salud de la red pública o privada; seguridad pública, seguridad privada, servicios de emergencias y agencias de control; sectores estratégicos; servicios de emergencia vial; sector de exportaciones y demás cadena logística; prestadores de servicios básicos como agua potable, electricidad, recolección de basura y demás similares; provisión de alimentos; provisión de medicinas, insumos médicos y sanitarios; industria y comercio relacionado con el cuidado y crianza de animales; medios de comunicación; sector financiero; sector consular acreditado en el país (...)”*.

Que, mediante Resolución de 16 de marzo de 2020, suscrita por la Directora General del Servicio Nacional de Gestión de Riesgos y Emergencias – Secretaria del COE NACIONAL en el cual indica: *“Suspensión total de la jornada laboral presencial en el sector público y privado a partir del martes 17 de marzo (...) Las medidas de suspensión laboral presencial y restricción de circulación de personas, no se aplicará para personas que requieran*

1715180822

DAJ-202013E-0201

2

movilizarse y pertenezcan a sectores de: Salud de la Red Pública y Privada. Seguridad Pública, Privada, Servicios de Emergencias y Agencias de Control (...);

Que, mediante Memorando Nro. AGR-AGROCALIDAD/CIA-2020-000285-M, de 17 de marzo de 2020, el Coordinador General de Inocuidad de Alimentos (s) informa al Director Ejecutivo de la Agencia que “(...) *En virtud del Decreto Ejecutivo Nro. 1017, suscrito el 16 de marzo de 2020, mediante el cual se declara el estado de excepción por calamidad pública en todo el territorio nacional, por los casos de coronavirus confirmados y la declaratoria de pandemia de COVID-19, por parte de la Organización Mundial de la Salud, la Coordinación General de Inocuidad de Alimentos, preocupados por la manipulación y comercialización de alimentos, ha desarrollado el “Manual de higiene de alimentos en establecimientos de expendio”. El propósito de dicha herramienta es dotar a las personas que operan alimentos, el conocimiento necesario que les facilite la aplicación de las pautas correctas a los trabajadores de los establecimientos de expendio de alimentos, se busca ofrecer la información base en materia de inocuidad de los alimentos, para que adapten los conocimientos expresados en el manual a las necesidades particulares de cada establecimiento de expendio de alimentos*”, el mismo que es aprobado a través del sistema documental Quipux por la máxima autoridad de la Institución, y;

En ejercicio de las atribuciones legales previstas en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por procesos de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD.

RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el “**MANUAL DE HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO**”, documento que se adjunta como Anexo 1 y que forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2.- Aprobar el “**PROTOCOLO DE RECOMENDACIONES PARA EL SECTOR AGROPRODUCTIVO**”, documento que se adjunta como Anexo 2 y que forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 3. - Aprobar el “**PROTOCOLO DE ACCIONES PREVENTIVAS PARA ESTABLECIMIENTOS DISTRIBUIDORES Y ALMACENES DE EXPENDIO DE INSUMOS AGROPECUARIOS**” documento que se adjunta como Anexo 3 y que forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 4. - En caso de incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente resolución se aplicarán las sanciones establecidas en la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria.

DISPOSICIONES GENERALES

Primera. - El texto de la presente Resolución se publicará en el Registro Oficial; mientras que, los Anexos establecidos en el presente acto normativo, se publicarán en la página web de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario, para lo cual de la presente 1715180822

DAJ-202013E-0201

3

disposición encárguese a las Coordinaciones Generales de Inocuidad de Alimentos, Sanidad Animal, Sanidad Vegetal y Registros de Insumos Agropecuarios.

Segunda. - Dadas las características de dinamismo de las acciones que contempla este Manual y Protocolos y todos aquellos aspectos que en determinado momento pueden ser objeto de reglamentación, se requiere una constante actualización mediante la sustitución de páginas y/o apartados. Cualquier modificación de los presente manual y protocolos requerirán de la aprobación del Director Ejecutivo de La Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario. Las páginas y/o apartados que sean modificados serán sustituidas por nuevas las cuales deberán llevar la fecha en la cual se efectuó la modificación.

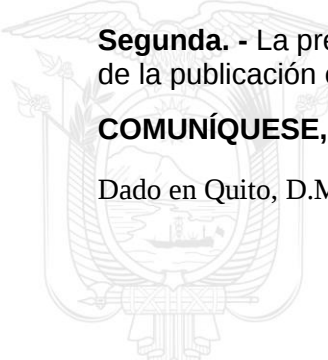
DISPOSICIONES FINALES

Primera. - De la ejecución de la presente resolución encárguese a las Coordinaciones Generales de Inocuidad de Alimentos, Sanidad Animal, Sanidad Vegetal, Registros de Insumos Agropecuarios, Direcciones Distritales y Articulación Territorial, Direcciones Distritales y a las Jefaturas de Servicios de Sanidad Agropecuaria de la Agencia de Regulación y Control Fito Y Zoosanitario.

Segunda. - La presente Resolución entrará en vigencia a partir su suscripción sin perjuicio de la publicación en el Registro Oficial.

COMUNÍQUESE, CÚMPLASE y PUBLÍQUESE

Dado en Quito, D.M. 18 de marzo del 2020



Ing. Wilson Patricio Almeida Granja
**Director Ejecutivo de la Agencia
de Regulación y Control Fito y
Zoosanitario**

1715180822

DAJ-202013E-0201

4

ANEXO 1

“MANUAL DE HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO”

PROPOSITO. - Es llevar a las personas que operan alimentos, el conocimiento necesario que les facilite la aplicación de las pautas correctas a los trabajadores de los establecimientos de expendio de alimentos, se busca ofrecer la información base en materia de inocuidad de los alimentos, para que adapten los conocimientos expresados en el manual a las necesidades particulares de cada establecimiento.

I. OBJETIVOS:

1. Asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
2. Prevenir la contaminación de los alimentos.
3. Disminuir el riesgo a contraer enfermedades de transmitidas por los alimentos (ETA).

II. **ALCANCE:** Todos los establecimientos públicos y privados de expendio de alimentos en todo el territorio nacional.

III. DEFINICIONES:

1. **Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.
2. **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
3. **Idoneidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
4. **Limpieza:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
5. **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
6. **Establecimiento:** Cualquier local o sitio en donde se manipulan alimentos y sus inmediaciones (tiendas de abasto, mercados, supermercados y otros), que se encuentren bajo el control de una misma administración.

1715180822

DAJ-202013E-0201

5

7. **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

IV. MEDIDAS GENERALES

1. Los establecimientos deben de manera obligatoria contar con gel desinfectante o alcohol que deberá proveer al comprador ingreso de las instalaciones, así como posterior a la compra de los alimentos.
2. Los establecimientos deben de manera obligatoria indicar que los compradores no manipulen los alimentos antes de la compra.
3. Los establecimientos deberán de manera obligatoria contar con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de manipulación y elaboración del alimento, desde la recepción hasta la comercialización.
4. La administración del establecimiento es la responsable de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad, debe realizar inspecciones frecuentes en el establecimiento, presentar un informe escrito y ponerlo a conocimiento de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.
5. El establecimiento debe contar con un responsable o responsables de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad.
 - a) El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe contener como mínimo:
 1. Criterios técnicos para la recepción de productos frescos alimentos procesados y alimentos preparados, que incluyan parámetros para su aceptación o rechazo.
 2. Documentos técnicos como manuales, procedimientos, instructivos, registros, documentación de equipos de uso común que incluyan planes de mantenimiento, programas, planes de muestreo entre otros. El programa debe contener planes de promoción y divulgación de mensajes sobre la inocuidad de los alimentos a los vendedores, manipuladores y consumidores.
 3. Muestreos frecuentes de alimentos para garantizar su inocuidad. Los resultados de los análisis deben ser realizados por laboratorios de la Agencia o que formen parte de la Red y ser comunicados a los vendedores, manipuladores y autoridades competentes.
 4. Controles diarios de temperaturas en equipos, en alimentos y áreas de almacenamiento, los cuales deben ser registrados.

1715180822

DAJ-202013E-0201

6

- b) Los establecimientos deberán de manera obligatoria deben proceder de acuerdo con lo establecido en la NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 2687:2013.

V. PROTECCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS:

1. Los establecimientos, sean éstos públicos y privados deben realizar periódicamente análisis físicos, químicos y microbiológicos de acuerdo a un plan de muestreo técnicamente establecido por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario con base a un análisis de riesgo, para verificar la inocuidad de los mismos.
2. Los alimentos que se exhiben para la comercialización deben estar protegidos en vitrinas y/o cubiertos con campanas de malla metálica, material plástico y, en caso de ser necesario, refrigeración.
3. Los alimentos que no se hayan vendido durante el día deben almacenarse de manera segura, tal como lo indica el párrafo anterior.
4. Los alimentos que se expendan para llevar a casa, se deben empacar de manera higiénica con materiales de primer uso. En caso de llevar fundas de materiales reciclables, éstas deben ser correctamente lavadas y desinfectadas después de cada uso.
5. No se debe manipular simultáneamente dinero y alimentos.
6. La persona que manipula alimentos no debe tocar dinero, pero si ello fuera inevitable, debe lavarse y desinfectarse las manos antes de volver a manipular alimentos.

VI. HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El manipulador de alimentos debe:

1. Estar en óptimas condiciones de salud, sin enfermedades respiratorias, gastrointestinales, heridas o infecciones.
2. Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.
3. Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, manipuleo de alimentos, luego de usar el baño, toser, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación. En el caso de uso de guantes de látex es obligatorio cumplir con el lavado y desinfectado de manos; y, deben ser reemplazados frecuentemente.

1715180822

DAJ-202013E-0201

7

4. Cubrirse la boca y la nariz con el codo doblado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar. El pañuelo usado debe desecharse de inmediato.
5. Secarse las manos con un pañuelo de papel de un solo uso.
6. Como rutina, lavarse las manos cada 20 minutos.
7. Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio; debe usar una mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.
8. No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.
9. No manipular alimentos cuando se sospeche que padece una posible enfermedad transmisible a los alimentos (ETA), con síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, fiebre y escalofríos o cuando tenga heridas o irritaciones cutáneas.

VII. REQUISITOS DE HIGIENE DEL COMERCIANTE DE ALIMENTOS

El comerciante de alimentos debe:

1. Estar en óptimas condiciones de salud, sin enfermedades respiratorias, gastrointestinales, heridas o infecciones.
2. Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; los comerciantes de alimentos altamente perecederos (carne, lácteos, pescados y mariscos), la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.
3. Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, luego de usar el baño, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación.
4. Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio, debe usar mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.
5. No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.

VIII. REQUISITOS RELATIVOS A LA HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los establecimientos deben contar con un programa de limpieza y desinfección, que garantice que los mismos estén limpios en todas las áreas.

1715180822

DAJ-202013E-0201

8

Se debe verificar el cumplimiento del programa de limpieza y desinfección.

Los programas de limpieza y desinfección, deben especificar lo siguiente:

1. superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse y desinfectarse;
2. responsabilidad de tareas particulares; método y frecuencia de la limpieza y desinfección; y,
3. medidas de verificación de cumplimiento.

Los productos químicos de limpieza y desinfección deben estar registrados y autorizados por la autoridad nacional competente, deben manipularse y utilizarse con cuidado de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Se deben almacenar los productos químicos, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

IX. DEL PUESTO DE COMERCIALIZACIÓN

Los pasos que se deben seguir para la limpieza deben ser:

1. Eliminar los desechos de las superficies.
2. Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos y mantenerla por un periodo de 5 min.
3. Enjuagar con agua, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
4. Aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger desechos o desinfectar, en caso necesario.

Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo y ser limpiados y desinfectados frecuentemente.

X. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:

1. Asegurar que las condiciones estructurales de las instalaciones (edificaciones, muebles, ventanas) estén en óptimas condiciones.
2. Realizar constantemente la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
3. Almacenar correctamente los alimentos.
4. Eliminar correctamente los desechos en el lugar de trabajo.

1715180822

DAJ-202013E-0201

9

5. Evitar que ingresen posibles plagas al lugar de trabajo, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas para mosquitos, y rejillas en los desagües.
6. Impedir la presencia de animales y que éstos se alimenten de basura y restos de alimentos.
7. Impedir que las plagas aniden en el lugar de trabajos. Para ello, se debe mantener el orden y la limpieza en todo momento, inclusive en los sitios que no se ven; por ejemplo: detrás y debajo de los congeladores.

XI. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

1. Los productos cárnicos, pescados y mariscos, así como lácteos y derivados, deben transportarse en refrigeración.
2. Los alimentos perecederos que no requieren de refrigeración deben transportarse debidamente cubiertos
3. Los transportistas deberán contar con el salvoconducto vigente.

XII. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento de los alimentos depende del tipo de producto que se va a guardar. El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser: fresco, seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo por un mínimo de 15 centímetros.

Se debe utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar los alimentos.

Todas estas medidas ayudan a evitar la presencia de roedores e insectos.

XIII. RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:

1. Lávese las manos con agua y jabón y desinfecte superficies
2. Separe los alimentos crudos de los cocinados
3. Cocine completamente los alimentos (70°C)
4. Use agua y materias primas seguras
5. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

1715180822

DAJ-202013E-0201

10

Preparación preliminar

1. Las superficies que entren en contacto con los alimentos, previo al inicio y al final de la jornada, deben lavarse y desinfectarse.
2. Los utensilios a utilizarse deben lavarse con agua y detergente.
3. La mezcla de ingredientes, deben hacerse en recipientes destinados específicamente para tal fin y que no constituyan un riesgo para la salud.
4. Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón líquido, desinfectarse las manos con gel antibacterial o alcohol antes de comenzar a preparar cualquier alimento, o cuando cambie de actividad.
5. Las hortalizas y verduras deben lavarse con abundante agua potable corriente, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas. Se puede añadir soluciones desinfectantes con notificación sanitaria obligatoria.
6. Todo alimento que se vaya a preparar debe ser lavado previamente, incluido las carnes y productos cárnicos o pescados y mariscos.
7. El agua que se utilice para lavar debe ser potable y corriente, para que su efecto de arrastre disminuya la presencia de contaminantes de los alimentos.



1715180822

DAJ-202013E-0201

11

ANEXO 2

PROTOCOLO DE RECOMENDACIONES PARA EL SECTOR AGROPRODUCTIVO

I. ÁMBITO DE APLICACIÓN: Productores, trabajadores agropecuarios, transportistas, comercializadores y administradores de ferias.

El Protocolo de Recomendaciones para el Sector Agropecuario, permitirá elaborar un plan de Contingencia bien articulado y definido para que los productores agropecuarios y habitantes rurales estén informados y preparados para enfrentar un evento de salud masiva extremo, sobre la base de una planificación integrada (entre los distintos organismos, servicios y actores regionales vinculados al AGRO).

II. OBJETIVOS:

- 
- Entregar información relevante para la vigilancia individual y colectiva de la infección por coronavirus (COVID-19) en los agricultores.
 - Reportar al ente rector de la Salud, casos con posibles sospechas de coronavirus (COVID-19) en los centros de acopio y expedición de productos Agropecuarios.
 - Implementar una fluida y acertada comunicación a la población trabajadora con sintomatología clínica respiratoria.
 - Promover las acciones de promoción y prevención utilizando todos los medios de comunicación para evitar el incremento de casos.
 - Facilitar la respuesta público-privada rápida y efectiva ante las emergencias agrícolas mediante un plan consensuado de contingencia de acciones a ejecutar.
 - Articular adecuadamente las acciones de los distintos organismos, servicios y actores relevantes, para una respuesta apropiada. Diferenciando sus competencias y responsabilidades ante una emergencia sanitaria.

Direccionar ante el público en general sobre las medidas de seguridad que se deben mantener durante la situación sanitaria emergente, enfatizando cuando se debe recurrir a organismos de atención superior.

1715180822

DAJ-202013E-0201

12

III. PREPARACIÓN DE EMERGENCIAS EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DEL RIESGO AGROPECUARIO

El enfoque del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo Agropecuario es de tipo preventivo, orientado a mitigar o evitar la ocurrencia de impactos en los sistemas productivos, como parte de la ocurrencia de una amenaza de tipo sanitaria, sin embargo, dentro de la Gestión del Riesgo se incluye a Gestión de las emergencias como parte de su ciclo, de modo que el AGRO reconoce las acciones de preparación para la emergencia y/o planificación de contingencia dentro de su alcance.

El emprendimiento de acciones de preparación para la emergencia y/o planificación de contingencia se sustenta en uno de los Objetivo Ministeriales del Sistema Nacional de Salud Pública, que consiste en *“Desarrollar mecanismos para una efectiva y bien orientada respuesta ante situaciones de emergencia agrícola”*.

Se suma que dentro de los Objetivos de la Agencia está el *“Colaborar en la mitigación del daño y en la forma de enfrentar la emergencia”* y dentro de sus Funciones el *“Asistir técnicamente en la definición de planes ministeriales, con adaptación regional, para la reducción de los daños causados por emergencias agrícolas y sus implicancias presupuestarias”*. Lo mismo ocurre con el Ministerio de AGRICULTURA, que parte de sus funciones están el *“Proponer planes ministeriales para la reducción de los riesgos y daños causados por emergencias agrícolas, con adaptación regional”* y *“Gestionar la ejecución de instrumentos especialmente dispuestos y desarrollados para emergencias agrícolas”* (Decreto).

IV. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE EL CORONAVIRUS (COVID-19)

Modo de transmisión:

Una persona puede contraer el coronavirus COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen cuando una persona infectada tose o exhala. Estas gotas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer el COVID-19, si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotas que haya esparcido una persona con COVID-19 al toser o exhalar. Por eso es importante mantenerse a más de 1 metro de distancia de una persona que se encuentre enferma.

La OMS está estudiando las investigaciones en curso sobre las formas de propagación del COVID-19 y seguirá informando sobre los resultados actualizados.

Los estudios realizados hasta la fecha apuntan a que el virus causante del COVID-19 se transmite principalmente por contacto con gotas respiratorias, más que por el aire.

1715180822

DAJ-202013E-0201

13

Periodo de incubación: El período de incubación puede ser desde 2 hasta 14 días, lo cual podría variar según el caso.

Signos y síntomas:

Los síntomas del coronavirus (COVID-19) incluyen:

1. Malestar general
2. Tos seca
3. Dolor de garganta
4. Fiebre
5. Disnea (dificultad para respirar)
6. Hallazgo radiológico: Infiltrados pulmonares bilaterales.

El cuadro inicia con sintomatología respiratoria inespecífica que puede evolucionar a un cuadro más severo.

Definición de caso:

Caso Sospechoso (definición para investigación, toma de muestra y análisis), Se considera caso sospechoso aquel que cumpla con uno de los siguientes criterios:

Paciente con enfermedad respiratoria aguda de cualquier nivel de gravedad que incluya al menos uno de estos signos/síntomas: fiebre, tos o dificultad respiratoria y, además:

Quienes hayan mantenido contacto con casos confirmados por el nuevo coronavirus COVID-19 en los 14 días previos al inicio de síntomas.

Pacientes con infección respiratoria aguda grave caracterizada por fiebre, tos, dificultad respiratoria y que requieren hospitalización, sin etiología identificada.

Caso Probable: Se considera caso probable a la persona a la cual se le realizó las pruebas para coronavirus (COVID-19) y cuyo resultado no fue concluyente por parte del laboratorio, o para quienes las pruebas fueron positivas en un ensayo de pancoronavirus. (OMS, Global Surveillance for human infection with novel coronavirus Covid-19, 2020).

Caso Confirmado: Se considera caso confirmado a la persona a quien se le realizó una prueba con confirmación de laboratorio de coronavirus (COVID-19), independientemente de los signos y síntomas clínicos. (OMS, Global Surveillance for human infection with novel coronavirus COVID-19, 2020).

V. RECOMENDACIONES GENERALES:

- Si se presentare alguna persona o agricultor con fiebre, tos y dificultad para respirar y que refiera contacto con personas diagnosticadas como casos sospechosos, probables o confirmados de coronavirus (COVID-19) o, que catorce (14) días antes haya visitado áreas de riesgo de transmisión de este

1715180822

DAJ-202013E-0201

14

virus o países con casos reportados de coronavirus (COVID-19), conforme la información proporcionada por el Ministerio de Salud Pública, se deberá llamar a la línea gratuita 171 o 911 para que un médico evalúe su caso y de ser necesario acudir al centro médico público o privado más cercano para realizarse la valoración médica correspondiente.

- Evitar el contacto cercano con personas que padecen infecciones respiratorias agudas y/o fiebre y tos.
- Lavado frecuente de manos usando un desinfectante para manos a base de alcohol (durante 10 segundos) o agua y jabón (20 segundos), especialmente después de contacto con personas enfermas.
- Cubrirse la boca y la nariz con el codo doblado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar. El pañuelo usado debe desecharse de inmediato.
- Secarse las manos con un pañuelo de papel de un solo uso.
- Limpiar frecuentemente los utensilios que comúnmente se comparten en comedores.
- Evitar compartir vasos, platos y otros utensilios que puedan estar contaminados con saliva.
- Las personas con síntomas de infección respiratoria aguda deben: o mantener distancia de un metro mínimo con otras personas, o cubrir la boca al toser o estornudar con pañuelos desechables y acto seguido lavarse las manos o bien cubrir la boca con la ropa (idealmente con el brazo), o usar una mascarilla respiratoria para evitar la transmisión.
- No dar la mano ni besos al saludar.
- Evitar tocarse la boca, ojos y nariz.
- Evitar viajar a zonas donde haya una alta incidencia, como ocurre en algunas zonas de Ecuador.
- Es previsible que las zonas de riesgo vayan aumentando progresivamente, por lo que es preferible evitar todo tipo de viaje que no sea imprescindible.
- Realizar un seguimiento de la evolución del virus en su comunidad y seguir las recomendaciones locales.

1715180822

DAJ-202013E-0201

15

- Auto aislarse en domicilios en caso de pertenecer a un grupo vulnerables: Mujeres embarazadas; mujeres en periodo de lactancia; personas con enfermedades catastróficas; personas mayores de 60 años; personas con discapacidad; personas con enfermedades (respiratorias crónicas, cardiovasculares; inmunodeprimidas y crónico degenerativas).
- Actualmente en todo el territorio ecuatoriano se recomienda que las personas con inmunodeficiencias eviten lugares concurridos y no salgan de casa si no es necesario.
- Educar a la población y al personal que trabaja en fincas, agrónomos, agropecuarios y demás trabajadores del ámbito, sobre el peligro de toser y estornudar sin protección y el riesgo de transmisión del virus desde las manos a las membranas mucosas (medidas de higiene personal).
- Asegurar que los técnicos que realizan visitas a zonas de producción y control, fortalezcan las medidas de protección y bioseguridad necesarias con sus respectivos implementos de seguridad para el buen funcionamiento de los grupos operativos en campo.
- Respetar las medidas de bioseguridad, desinfección de instalaciones, material y vehículos de transporte que pudiesen estar contaminados al ingreso y salida en sitios de producción, empacadoras y centros de acopio.

Respetar las Buenas Prácticas Agrícolas – BPA en la inocuidad de alimentos; cuidado y manejo del ambiente; y, seguridad laboral.

VI. LINEAMIENTOS PARA EVITAR CONTAGIOS DEL COVID-19 EN LAS FERIAS

En virtud de que, en las ferias de comercialización y exhibición de animales, existe aglomeración de personas de distintas partes de país, siendo este un riesgo alto de contagio de coronavirus (COVID - 19); y, en pro de salvaguardar la integridad de las y los servidores de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario y de la ciudadanía en general, invitamos a tomar en cuenta los siguientes lineamientos:

- Provisionar de agua potable continua y accesible para el lavado regular de manos con jabón después de tocar animales o productos de animales.
- Evitar tocarse los ojos, nariz y boca con las manos, y cualquier contacto con animales enfermos o productos de animales estropeados.
- Evitar estrictamente todo contacto con otros animales que pudieran vivir en el mercado (por ejemplo, perros y gatos callejeros, roedores, aves o murciélagos).

1715180822

DAJ-202013E-0201

16

- Evitar el ingreso a los centros de comercialización de animales, de personas vulnerables como son gente de la tercera edad o con problemas respiratorios.
- Desinfección exhaustiva antes, durante y después, del desarrollo de las ferias, a todo vehículo que ingrese, así como de las instalaciones de la misma.
- Proveer de alcohol al 70% a todo el personal de feria y se masifique su uso entre los asistentes.
- Entre las recomendaciones de la OMS para prevenir la propagación de la infección entre personas se encuentran lavarse regularmente las manos, cubrirse la boca y nariz con el codo al toser y estornudar, y evitar todo contacto con cualquier persona que muestre síntomas de enfermedad respiratoria como tos o estornudos.

VII. LINEAMIENTOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAGIOS DEL COVID-19 A TRAVÉS DE LA COMIDA

Los alimentos inocuos (seguros) constituyen el eslabón fundamental para tener una población sana. Nuestro país tiene sistemas de calidad, instaurados en campo.

Aunque es poco probable que el virus se transmita a través de los alimentos, las medidas generales de higiene diaria, como el lavado regular de manos y otras referentes a la preparación, siempre son importantes, por ello te invitamos a tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Lavarse las manos con agua y jabón y desinfectar superficies
2. Separar los alimentos crudos de los cocinados
3. Lavar de manera adecuada los alimentos
4. Cocinar completamente los alimentos (70°C)
5. Usar de preferencia agua hervida y materias primas seguras
6. Mantener los alimentos a temperaturas seguras

CONSUMO SEGURO DE ALIMENTOS

1. Incluso en las áreas/países donde se hayan reportado casos de coronavirus, los alimentos pueden consumirse de forma segura, si se cocinan y se manipulan correctamente durante su preparación.
2. En el caso de cárnicos es fundamental que provengan de Centros de Faenamiento autorizados por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario - AGROCALIDAD.
3. La carne cruda, la leche o los órganos de los animales deben manipularse con precaución para evitar una posible contaminación transversal con alimentos crudos.

1715180822

DAJ-202013E-0201

17

4. La carne proveniente de animales sanos que se prepara bien es apta para el consumo humano.
5. Animales enfermos o especies que hayan muerto a causa de alguna enfermedad no deben consumirse bajo ninguna circunstancia.
6. Usar distintas tablas de cortar y cuchillos al manipular carnes crudas y alimentos cocinados.
7. Lavarse las manos antes, mientras y después de haber manipulado alimentos.

La Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitaria a través de sus Técnicos, en las 23 provincias del país brindará todo el apoyo al sector Agropecuario con el fin de que se cumplan las exigencias de los mercados. Para mayor información o asistencia técnica comunicarse al 1800agro00.



1715180822

DAJ-202013E-0201

18

ANEXO 3**PROTOCOLO DE ACCIONES PREVENTIVAS PARA ESTABLECIMIENTOS
DISTRIBUIDORES Y ALMACENES DE EXPENDIO DE INSUMOS AGROPECUARIOS****1. ANTECEDENTES**

Los coronavirus se transmiten en la mayoría de los casos a través de grandes gotas respiratorias y transmisión por contacto directo. Actualmente se desconoce el tiempo de supervivencia y las condiciones que afectan la viabilidad en el medio ambiente del virus que produce la enfermedad COVID-19. Según los estudios que evalúan la estabilidad ambiental de otros coronavirus, se estima que el coronavirus del síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV) sobrevive varios días en el medio ambiente y el coronavirus relacionado con el síndrome respiratorio del Medio Oriente (MERS-CoV) más de 48 horas a una temperatura ambiente promedio (20 ° C) en diferentes superficies [1 –2].

Debido a la posible supervivencia del virus en el medio ambiente durante varias horas, las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el virus que produce la enfermedad COVID-19 deben limpiarse permanentemente, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos que se sabe son efectivos contra los coronavirus.

Es necesario adoptar todas las medidas de seguridad necesarias antes, durante y después de ejecutar las actividades enfocadas a la limpieza y desinfección de sitios potencialmente contaminados o contaminados con el virus que produce la enfermedad COVID-19.

Este protocolo se basa en la aplicación de medidas de prevención teniendo como base el conocimiento actual sobre el virus que produce la enfermedad COVID-19 y la evidencia proveniente de estudios en otros coronavirus.

2. OBJETIVO

Disponer de lineamientos sanitarios preventivos frente al corona virus COVID 19 para aplicación y ejecución en establecimientos distribuidores y almacenes de expendio de insumos agropecuarios.

3. ALCANCE

El presente protocolo se aplicará a establecimientos distribuidores y almacenes de expendio de insumos agropecuarios en todo el territorio continental.

1715180822

DAJ-202013E-0201

19

4. PROCEDIMIENTO GENERAL

- 4.1. Todos los distribuidores y almacenes de expendio de insumos agropecuarios podrán distribuir y expender los productos de insumos agropecuarios, acorde a lo dispuesto por el Estado ecuatoriano y lo mismo será cumplido de carácter obligatorio según la evolucione el estado sanitario del país. Para la movilización de insumos agropecuarios, las personas interesadas deberán acogerse al salvoconducto indicado por el COE.
- 4.2. El personal que se encuentre movilizando los insumos agropecuarios, deberán llevar consigo la credencial o documento que evidencia su relación con la empresa distribuidora o almacén de expendio.
- 4.3. El personal que se encuentre atendiendo en los establecimientos distribuidores o almacenes de expendio deberán contar con:
 - a) Mascarillas desechables
 - b) Guantes desechables
 - c) Gel antiséptico
 - d) Equipo de protección Personal
- 4.4. Los propietarios de los establecimientos distribuidores y almacenes de expendio deberán asegurar que, la atención a los clientes sea de forma ordenada, evitando aglomeraciones. Respetando el toque de queda determinado por el Estado.
- 4.5. Deberán mantener una distancia de 1 metro de persona a persona para su atención.
- 4.6. En el caso de identificar a una persona con síntomas compatibles con la enfermedad, deberán notificar de manera prioritaria a las autoridades competentes.

5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 5.1 Realizar la limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.
- 5.2 Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros métodos.
- 5.3 Para los efectos de este protocolo, se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0.1% (dilución 1:50 si se usa cloro doméstico a una concentración inicial de 5%. Lo anterior equivale a que por cada litro de agua se debe agregar 20cc de Cloro (4 cucharaditas) a una concentración de un 5% [3].

1715180822

DAJ-202013E-0201

20

- 5.4 Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70% [3].
- 5.5 En caso de utilizar solución de Amonio Cuaternario, se deben seguir las recomendaciones del fabricante del desinfectante para su preparación y aplicación.
- 5.6 Mantener la instalación ventilada (por ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.
- 5.7 Para efectuar la limpieza y desinfección, se debe privilegiar el uso de utensilios desechables. En el caso de utilizar utensilios reutilizables en estas tareas, estos deben desinfectarse utilizando los productos arriba señalados.
- 5.8 En el caso de limpieza y desinfección de textiles (por ejemplo, toallas o utensilios de limpieza, etc.) deben lavarse con un ciclo de agua caliente (90 ° C) y agregar detergente para la ropa.
- 5.9 Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como lo es: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.
- 5.10 Para desinfección de vehículos se lo debe realizar con bombas de dispersión o fumigación, con cantidades y desinfectantes recomendados en el procedimiento, se lo debe realizar al momento de ingreso y salida de explotaciones agropecuarias y al momento de llegar al establecimiento de abastecimiento de insumos agropecuarios.

6. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

Se deben considerar el uso de los siguientes Elementos de Protección Personal (EPP) cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección establecimientos distribuidores y almacenes de expendio de insumos agropecuarios:

- a) Mandil desechable o reutilizable;
- b) Guantes para labores de aseo desechables o reutilizables: resistentes, impermeables y de manga larga (no quirúrgicos).
- c) La limpieza y desinfección se debe realizar utilizando el elemento de protección personal arriba descrito, el cual debe ponerse y quitarse de manera correcta.
- d) En el caso de utilizar EPP reutilizables, estos deben desinfectarse utilizando los productos señalados anteriormente.

Para el adecuado retiro de los EPP, se debe realizar evitando tocar con las manos desnudas la cara externa (contaminada) de guantes y mandil y considerando la siguiente secuencia de retiro [4]:

- a) Retirar mandil y guantes simultáneamente;
- b) Realizar higiene de manos con jabón y abundante agua.

1715180822

DAJ-202013E-0201

21

7. MANEJO DE RESIDUOS

En principio, se puede determinar que los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los EPP desechables, se podrán eliminar como residuos sólidos asimilables, los que deben ser entregados al servicio de recolección de residuos municipal, asegurándose de disponerlos en doble bolsa plástica resistente, evitando que su contenido pueda dispersarse durante su almacenamiento y traslado a un sitio de eliminación final autorizado.

En el caso de existir otros residuos derivados del proceso de desinfección, tales como residuos infecciosos o peligrosos, estos se deben eliminar conforme a la reglamentación vigente para estos tipos de residuos, según corresponda.

8. OTRAS CONSIDERACIONES Y RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad del almacén de expendio y distribuidores y de todos sus trabajadores conocer y aplicar correctamente el procedimiento de limpieza y desinfección.

El citado procedimiento debe ser conocido por todos los trabajadores y trabajadoras que realizan estas tareas, los que deben ser capacitados en éstas y en el correcto uso y retiro de los EPP, y su desinfección o eliminación, según corresponda.

Deberá estar disponible en todo momento para ser incluido dentro de su Plan de Contingencia y ser presentado a la Agencia en posteriores controles pos registro y/o cuando ésta lo requiera, así como también los medios de verificación de las capacitaciones de los trabajadores que desarrollarán estas labores.

Se debe prestar especial atención, en aquellas áreas donde se tenga certeza que ha permanecido un caso sospechoso o confirmado, donde se debe evitar su utilización hasta su completa limpieza y desinfección conforme a lo establecido en este protocolo.

REFERENCIAS

1. Van Doremalen N, Bushmaker T, Munster VJ. Stability of Middle East respiratory syndrome coronavirus (MERS-CoV) under different environmental conditions. Euro surveillance: bulletin European sur les maladies transmissibles = European communicable disease bulletin. 2013 Sep 19;18(38).
2. Lai MY, Cheng PK, Lim WW. Survival of severe acute respiratory syndrome coronavirus. Clinical infectious diseases: an official publication of the Infectious Diseases Society of America. 2005 Oct 1;41(7):e67-71.
3. ECDC, Interim guidance for environmental cleaning in non-healthcare facilities exposed to SARS-CoV-2, 18 marzo 2020. Disponible en:

1715180822

DAJ-202013E-0201

22

<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/coronavirus-SARS-CoV2-guidance-environmental-cleaning-non-healthcare-facilities.pdf>

4. Public Health England, COVID-19: decontamination in non-healthcare settings, 18 de marzo 2020. Disponible en: <https://www.gov.uk/government/publications/covid19-decontamination-in-non-healthcare-settings/covid-19-decontamination-in-nonhealthcare-settings>



1715180822

DAJ-202013E-0201

23