

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

REPÚBLICA DEL ECUADOR

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO



**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD
SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Coordinación General de Inocuidad de Alimentos

Dirección de Inocuidad de Alimentos

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ÍNDICE:

1.	ANTECEDENTES:	3
2.	BASE NORMATIVA:	3
3.	DEFINICIONES:.....	4
4.	ÁMBITO DE APLICACIÓN Y ALCANCE:	5
5.	ACRÓNIMOS:.....	5
6.	OBJETIVO:	5
7.	GENERALIDADES AL MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL (MVA):	6
8.	OBTENCIÓN DEL MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL “MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO”.	6
8.1.	PROCESO PARA EL REGISTRO	6
8.2.	OPCIONES DE CERTIFICACIÓN.	6
8.3.	VIGENCIA DEL CERTIFICADO:.....	7
8.4.	MEDIDAS PREVENTIVAS:	7
8.5.	USO DEL LOGOTIPO DE BPA	7
9.	ANEXOS:.....	8

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

1. Antecedentes:

El coronavirus SARS-CoV2, causante de la enfermedad Corona Virus Disease 2019 o COVID1-9, se detectó por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China.

El 16 de marzo, se declara 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.

La Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario – AGROCALIDAD, frente a la necesidad de generar lineamientos para el manejo de la enfermedad, genera la Resolución 0039 de 18 de marzo del 2020 se aprueba los “MANUAL DE HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO”, “PROTOCOLO DE RECOMENDACIONES PARA EL SECTOR AGROPRODUCTIVO”, y el “PROTOCOLO DE ACCIONES PREVENTIVAS PARA ESTABLECIMIENTOS DISTRIBUIDORES Y ALMACENES DE EXPENDIO DE INSUMOS AGROPECUARIOS”; y la resolución 0046 de 27 de marzo de 2020 el Anexo 4 “INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS, TRANSPORTE DE ALIMENTOS EN SU ESTADO PRIMARIO Y ALIMENTOS EN GENERAL PREVIO AL CONSUMO”. En referencia a la Resolución Nro. 041, "Manual de Procedimiento para la Certificación de Unidades de Producción en Buenas Prácticas Agropecuarias", se contempla la generación de Módulos Voluntarios Adicionales, con el fin mantener procesos certificables complementarios a la certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias.

En el Memorando Nro. AGR-AGROCALIDAD/CIA-2020-000471-M del 03 de julio de 2020, se solicitó la revisión y aprobación del presente Módulo el mismo que se pondrá a disposición del sector agropecuario para mantener informados y preparados para enfrentar un evento de salud masiva extremo, sobre la base del proceso de certificación de BPA.

2. Base normativa:

- a) Constitución de la República del Ecuador.
- b) Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicada en el Registro Oficial, Suplemento 27 de 03 de julio de 2017.
- c) Reglamento a la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria, publicado en el Registro Oficial 91 de 29 de noviembre de 2019.

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- d) Ley Orgánica del Régimen Soberanía Alimentaria del Ecuador.
- e) Resolución 041, “Manual de Procedimiento para la certificación de Unidades de Producción para la certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias” de 19 de abril de 2017.

3. Definiciones:

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario: es la encargada de la regulación y control de la sanidad del sector agropecuario y la inocuidad de los alimentos en la producción primaria, impulsando la productividad y competitividad para el desarrollo del sector y mejorar la calidad de vida de los productores agropecuarios mediante la implementación de planes, programas y proyectos de sanidad y bienestar animal, sanidad vegetal y la inocuidad de los alimentos con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de la producción agropecuaria del país.

De aquí en adelante se referirá como la Agencia.

Certificado de Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA): es el reconocimiento emitido por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario a productores agropecuarios que han implementado prácticas sostenibles referentes a la inocuidad de los alimentos, condiciones adecuadas para los trabajadores, cuidado del ambiente y el bienestar animal dentro de sus sistemas de producción agropecuario.

Módulo Voluntario Adicional (MVA): Los módulos voluntarios adicionales son un conjunto de requisitos adicionales al cumplimiento de un certificado BPA, referentes a un tema específico de interés de los operadores, motivo por el cual, su no cumplimiento no afectaría el estado del certificado BPA.

Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG): es la institución rectora y ejecutora de las políticas públicas agropecuarias, promovemos la productividad, competitividad y sanidad del sector, con responsabilidad ambiental a través del desarrollo de las capacidades técnicas organizativas y comerciales a los productores agropecuarios a nivel nacional con énfasis a los pequeños, medianos y los de la agricultura familiar campesina, contribuyendo a la soberanía alimentaria.

Contagio: Transmisión, por contacto inmediato o mediato, de una enfermedad específica, desde el individuo enfermo al sano.

COVID-19: Enfermedad respiratoria infecto contagiosa causada por una nueva cepa del virus coronavirus, denominado SARS-CoV-2 (síndrome respiratorio agudo grave coronavirus 2).

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Inocuidad: garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

4. **Ámbito de aplicación y alcance:**

Las disposiciones contenidas en presente documento rigen para todos los productores agropecuarios, domiciliados en el Ecuador continental, que soliciten la Certificación en el módulo voluntario adicional para “MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-CoV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO” como parte de la Certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias.

Este mecanismo está dirigido a los productores agropecuarios que demuestren el cumplimiento y obtención de la certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias emitida por la Agencia y requieran obtener el MVA “MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-CoV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO”.

5. **Acrónimos:**

BPA: Buenas Prácticas Agropecuarias

MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería

MVA: Módulo Voluntario Adicional

SGC: Sistema de Gestión de Calidad

6. **Objetivo:**

Asegurar la provisión continua de alimentos a la población mediante recomendaciones dirigidas a proteger la salud de los trabajadores agropecuarios y a prevenir la propagación de la enfermedad SARS-CoV2 (COVID-19), en el sector agropecuario.

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

7. Generalidades al Módulo Voluntario Adicional (MVA):

La aplicación del presente Módulo Voluntario Adicional debe cumplir con lo estipulado en el numeral 6.3 literal d), de la Resolución Nro. 041, “Manual de Procedimiento para la Certificación de unidades de Producción en Buenas Prácticas Agropecuarias” que establece:

Los módulos voluntarios adicionales son un conjunto de requisitos adicionales al cumplimiento de un certificado en BPA, motivo por el cual, su no cumplimiento no afectaría el estado del certificado BPA.

Para cada módulo, existen reglas de conformidad basadas en la exigencia de los puntos de control y sus especificaciones se establecerán en cada módulo.

El porcentaje de cumplimiento se calculará teniendo en cuenta todos los puntos de control aplicable a cada sitio y producto.

8. Obtención del Módulo Voluntario Adicional “MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-CoV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO”.

Aplica lo establecido en la Resolución Nro. 041 “Manual de Procedimiento de Unidades de Producción para la certificación en Buenas Prácticas Agropecuarias” a través del Sistema GUIA de la Agencia.

8.1. Proceso para el registro.

El operador debe:

- Estar registrado como operador productor en el Sistema GUIA en cualquiera de las áreas de sanidad animal, sanidad vegetal o inocuidad de alimentos.
- Realizar la solicitud en el módulo de certificación BPA.
- Adjuntar el certificado de Buenas Prácticas Agropecuarias BPA.

8.2. Opciones de Certificación.

- El operador aplicará al tipo de opción registrada en el certificado de Buenas Prácticas Agropecuarias de la Agencia.
- Opción 1: individual, individual multisitio sin Sistema de Gestión de Calidad SGC o individual multisitio con Sistema de Gestión de Calidad SGC.

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- c) Opción 2: Grupo de Productores

8.3. Vigencia del certificado:

- a) Tendrá una duración equivalente al período de la duración de la Certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias.

8.4. Medidas Preventivas:

- a) Cualquier incumplimiento al presente documento por parte del usuario aplicará lo establecido en el capítulo 8 “Medidas Preventivas” de la Resolución Nro. 041.

8.5. Uso del logotipo de BPA

- a) Cualquier incumplimiento al presente documento por parte del usuario aplicará lo establecido en el capítulo 15 “uso del logotipo de BPA Ecuador” de la Resolución Nro. 041 y su manual de uso.

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS**SUBPROCESO:** INOCUIDAD DE ALIMENTOS**9. ANEXOS:**

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ANEXO Nro. 1

REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DEL MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

	Requisito por tema	Nivel (NCM, Desviación)	Cumple (A, B, C, D, NCM)	No aplica (x)	Observaciones
COV_1	REORGANIZACIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN: Asegurar que las operaciones de trabajo en la finca o en el establecimiento no favorezca condiciones de contagio y propagación del COVID-19.				
A	¿Se contempla un análisis de riesgo sobre el flujo del personal en las etapas de producción? CRITERIO DE CUMPLIMIENTO: Revisar la planificación actual y el flujo de las operaciones en la finca o en el establecimiento de alimentos con el objetivo de determinar: - El número de personal requerido por área de trabajo. - Los patrones de desplazamiento del personal. - Identifica puntos de congestión de personal (gerenciales, administrativas y operativas). MEDIO DE VERIFICACIÓN: Documental: - Informe de análisis de riesgo. - Nómina de personal. - Flujo del Proceso.	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

B	¿Se adopta las distancias de seguridad recomendadas entre personas? CRITERIO DEL AUDITOR: • Verificar que para evitar la propagación de la enfermedad se mantenga un espacio entre personas recomendado por la OMS mínimo de 1 metro, sin embargo, otras entidades locales pueden solicitar sea mayor la distancia. MEDIO DE VERIFICACIÓN: Visual: • En instalaciones y campo. Documental: • Procedimiento de distanciamiento. Entrevista: • Personal de campo e instalaciones.	NCM			
c	¿Se contempla en la medida de lo posible trabajo domiciliario? CRITERIO DEL AUDITOR: Se dispone al siguiente personal a trabajo domiciliario, aquellos que no participan directamente en la producción: • 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). • Personas que tengan a su cargo personas de grupos de atención prioritaria niños y niñas menores de 5 años, adultos mayores de 60 años, personas con capacidades especiales o aquellos que presenten síntomas de depresión).	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

	MEDIO DE VERIFICACIÓN: Documental: Nómina del Personal – Reasignación.				
D	En caso de que las instalaciones no permitan garantizar las distancias, ¿se programa turnos de trabajo? CRITERIO DEL AUDITOR: - De acuerdo a las características de la producción es posible que se establezca cuadrillas o pequeños grupos de personas para realizar las actividades de forma separada y organizada. - Controlar el intercambio de personal entre grupos. MEDIO DE VERIFICACIÓN: Visual: - En instalaciones y campo. Documental: - Procedimiento de rotación del personal.	NCM			
E	¿Se aumenta la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible? CRITERIO DEL AUDITOR: - Se renueva el aire de forma natural o forzada y se incrementa la limpieza de los filtros. Verificar mediante registros cambio de filtros. - No aplica en personal de campo. MEDIO DE VERIFICACIÓN: Documental: - Registros.	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

F	¿Se realiza la entrada y salida del personal de forma escalonada u ordenada por turnos? CRITERIO DEL AUDITOR: - Se restringe la movilidad de los trabajadores por zonas donde no deben ejercer su trabajo. - Los trabajadores que requieran transitar por varios lugares (supervisores, control de calidad y mantenimiento, etc.) deben reforzar las medidas de seguridad e higiene personal. MEDIO DE VERIFICACIÓN: Visual: - Instalaciones no saturadas.	NCM			
G	¿Se asegura que los transportistas o conductores de vehículos (proveedores, clientes, etc.) cumplan los protocolos de higiene de la finca y del establecimiento de alimentos? CRITERIO DEL AUDITOR: - Verificar la limpieza y desinfección obligatoria del transportista y vehículos a su ingreso. MEDIO DE VERIFICACIÓN: Visual: - Al ingreso al establecimiento. Documental: - Procedimiento de higiene para transportistas. Entrevista: - Personal de transporte.	NCM			
H	¿Se suspende las actividades grupales no esenciales, como celebraciones y actividades deportivas? MEDIO DE VERIFICACIÓN: Visual	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

I	¿Se coloca carteles en puntos clave de la finca o establecimiento de alimentos sobre el correcto lavado de manos, la conducta del personal para prevenir el contagio y la propagación de la enfermedad? MEDIO DE VERIFICACIÓN: Visual: • Señalética.	NCM			
j	¿Cuenta con un plan de contingencia, con el objetivo proteger la salud de los trabajadores y de los que visitan la UPA (clientes, proveedores, etc.)? CRITERIO DEL AUDITOR: Se identifica en el plan: • Posibles escenarios (interrupción de operaciones: ausencia total o parcial de personal en caso de confirmarse contagios). • Identificar las actividades críticas y prioritarias; así como, que tan pronto se reanudarían. • Identificar las necesidades para un normal flujo del proceso (personal nuevo o aspectos de capacitación). • Comunicación permanente con el personal. • Responsables y equipos. • Revisar el plan y realizar ajustes cuando sea necesario. MEDIO DE VERIFICACIÓN: Documental: • Procedimiento de higiene para transportistas.	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

COV_2	SALUD DEL PERSONAL: Asegurar que solo trabaje personal sano y no se creen condiciones para favorecer el contagio de COVID - 19 en la finca o en el establecimiento de alimentos				
a	¿Ninguna persona que muestre síntomas de COVID - 19 debe trabajar en la finca o establecimientos de alimentos? CRITERIO DEL AUDITOR: • Debe cubrir esta disposición a todo el personal administrativo, operario, mantenimiento, almaceneros, empacadores, transportistas, entre otros. Para esto se estable un control de ingreso del personal: • Control de temperatura (> 37° c posible contagio). • Cuestionario al personal (¿cercanía con alguien que haya dado positivo?, ¿tiene los síntomas?, ¿ha dado positivo? o ¿está a espera de resultados? • Se registra el evento.	NCM			
b	¿Los supervisores son capaces de reconocer los síntomas más comunes de COVID 19, para tomar las medidas necesarias? CRITERIO DEL AUDITOR: Si presenta alguna persona o agricultor lo siguiente: • 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 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.	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

	(https://www.salud.gob.ec/coronavirus-covid-19/)				
c	¿El personal reporta a sus superiores o personas responsables si tienen u observa alguno de los síntomas?	NCM			
d	¿Cuenta con POE sobre las acciones a realizar en caso de observar algunos de estos síntomas en el personal? ¿Se ubica el protocolo en un lugar visible?	NCM			
e	Si es una persona que está en contacto con una persona diagnosticada con la enfermedad o se presenta con los síntomas compatibles; ¿Se siguen las medidas dispuestas por las autoridades sanitarias del país? Véase (https://www.salud.gob.ec/medidas-de-proteccion-basicas-contr-el-nuevo-coronavirus/)	NCM			
f	¿Se realiza seguimiento al personal enviado a domicilio con síntomas? CRITERIO DEL AUDITOR: Brindar el acompañamiento al personal contagiado a través de diferentes vías de comunicación como son: llamadas telefónicas, correos, WhatsApp, videoconferencia, entre otros.	NCM			
COV_2.2	En caso realizar una prueba de COVID a una persona sospechosa: Laboratorios autorizados (https://www.salud.gob.ec/actualizacion-de-casos-de-coronavirus-en-ecuador/)				
a	¿Se informa al personal sobre la situación al personal?;	NCM			
b	¿Se analiza el nivel de contacto con sus compañeros?	NCM			
c	¿Se refuerza el protocolo de higiene, limpieza y desinfección en el área de contagiado?	NCM			

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

COV_2.2.1	En el caso que la prueba COVID 19 sea negativa:				
a	¿Se informa al personal?	NCM			
b	¿Facilita al personal analizado el retomar sus actividades?	NCM			
COV_2.2.2	En caso que la prueba COVID 19 es positivo:				
a	¿Se consulta a las autoridades el realizar las pruebas a otros trabajadores?	NCM			
b	¿Se determina el contacto o cercanía con otros trabajadores y se los envía a sus domicilios?	NCM			
c	¿Se procede a las instrucciones de la autoridad de Salud?	NCM			
COV_3	CONTROL DE VISITAS: Se contempla dentro del guías de Buenas Prácticas Agropecuarias el control de visitas y se mantiene formatos de registros del personal que ingresa a la UPA, no obstante, se deben seguir las siguientes prácticas:				
a	¿Reduce la visita a la finca o al establecimiento a lo más esencial? CRITERIO DEL AUDITOR: Técnicos de campo, profesionales para la atención médica de los animales y autoridades sanitarias y fitosanitarias.	NCM			
b	¿Se controla el ingreso de las visitas y a todo el personal bajo un protocolo similar al que se utiliza para el personal?	NCM			
c	¿Se informa a las visitas sobre los procedimientos que has dispuesto por la CODVID 19 y se asegura que se haya entendido?	NCM			
d	¿Se realiza un control obligatorio de temperatura a todos los visitantes?	NCM			
e	¿Se facilita de indumentaria adecuada? Mascarilla, guantes, entre otros	NCM			
f	¿El visitante debe mantener la distancia adecuada?	NCM			
g	¿Se impide que el visitante tome en contacto con las superficies o los alimentos?	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

h	¿Se mantiene un registro de visitas en el que se contemple los contactos de las visitas a fin de informa sobre la posible situación de la finca?	NCM			
COV_4	HIGIENE PERSONAL: Reforzar la higiene del personal para evitar la propagación de la enfermedad				
a	¿Se dota de materiales de limpieza y desinfección para la higiene personal?	NCM			
b	¿Se refuerza las prácticas de lavado de manos? CRITERIO DEL AUDITOR: Cuentan con un POE de lavado de manos que contemple los siguientes aspectos: • Lavado correcto y frecuente de manos con agua y jabón (20 segundos), secado con papel toalla. Uso responsable del agua. • Puede usar desinfectante para manos a base de alcohol mayor al 70% (durante 10 segundos). • Los desinfectantes de manos no deben reemplazar el lavado de manos. Se debe lavar las manos después de las siguientes actividades: • Al comienzo de las actividades. • Después de los descansos. • Después de ir al baño. • Después de manipular cualquier material contaminado. • Después de sonar la nariz o estornudar. • Antes y después de comer. • Después de algún contacto con animales • Antes y después de brindar atención a una persona contagiada.	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

c	¿Se evita que el personal realice las siguientes prácticas? CRITERIO DEL AUDITOR: • Saludar con la mano o con beso • Tocarse los ojos, la boca o la nariz. • Fumar o vapear. • Estornudar o toser con la mano. • Escupir. • Masticar, comer o beber en áreas no adecuadas. • Compartir alimentos, vasos, platos u otros utensilios personales. • Sin utilizar la indumentaria adecuada.	NCM			
d	¿Se dota de indumentaria a cada trabajador? CRITERIO DEL AUDITOR: • Contempla: ropa y calzado, mascarilla y guantes.	NCM			
e	¿Las mascarillas son usadas adecuadamente? CRITERIO DEL AUDITOR: • Las mascarillas tapan boca y nariz firmemente sin espacios de separación, no se topan las mascarillas mientras se usan y evitar llevarlas colgadas en el cuello.	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

COV_4.1	Si las mascarillas son de un solo uso:				
a	¿Son desechadas adecuadamente? CRITERIO DEL AUDITOR: - 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.	NCM			
b	¿Se evita su reutilización?	NCM			
COV_4.2	Si las mascarillas son lavables:				
a	¿Deben disponer adecuadamente para su recogida y posterior lavada?	NCM			
b	¿Cuenta con un registro de lavado del material reutilizable?	NCM			
c	¿Se disponen las mascarillas de manera adecuada? CRITERIO DEL AUDITOR: En contenedores adecuados y cerrados, tomando en cuenta a las especificaciones recomendadas en cuanto a calidad y material por parte de la autoridad de salud pública.	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

COV_5	INSTALACIONES SANITARIAS Y SANEAMIENTO				
a	¿Cuenta con instalaciones sanitarias para todo el personal? CRITERIO DEL AUDITOR: • Cuenta con lavamanos, agua, jabón líquido y papel toalla. • Grifos y llaves de agua no accionables con la mano de ser posible. • Servicios sanitarios dotados con papel higiénico y basurero con tapa.	NCM			
b	¿Cuenta con estaciones de desinfección y vestuarios adecuados? CRITERIO DEL AUDITOR: • Ubicadas en áreas de ingreso de personas o de mercancías con dotación constante de las soluciones desinfectantes.	NCM			
c	¿Reforzar los planes y procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, herramientas y utensilios? CRITERIO DEL AUDITOR: • En las áreas comunes como recepción o salas de recepción, así como, artículos de contacto habitual con las personas, como, manijas, mouse, teléfonos, teclados, entre otros.	NCM			
d	¿Limpiar y desinfectar las herramientas y utensilios de los trabajadores después de cada uso o turno de trabajo? CRITERIO DEL AUDITOR: • Se verifica que las herramientas estén limpias antes de uso previsto.	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

e	¿Utiliza productos aprobados, según el tipo de superficie, siguiendo las instrucciones de la etiqueta? CRITERIO DEL AUDITOR: Se asegura la provisión suficiente de equipos, utensilios, materiales de limpieza y desinfección, así también, equipo de protección e indumentaria para el personal.	NCM			
f	¿Cuenta con un POE para el saneamiento para equipos, herramientas y utensilios donde se haya confirmado la presencia de una persona positiva a COVID 19?	NCM			
COV_6	CAPACTACIÓN: Tomar conciencia de la importancia de la capacitación para el éxito de la implementación de las medidas preventivas ante COVID - 19				
a	¿Todo el personal desde la gerencia, personal administrativo y operativo debe conocer sobre las medidas de prevención que se han establecido en la UPA?	NCM			
b	¿Todo el personal debe estar informado sobre las medidas que emitan fuentes confiables, como: OMS, OPS, COE, las autoridades de Salud respecto a COVID 19? CRITERIO DEL AUDITOR: Horas de movilización, teléfonos de consultas o cualquier otra información oficial.	NCM			
c	¿Utilizar los protocolos de estornudos (partes internas del codo o utilizar pañuelos desechables)?	NCM			
d	¿Conocer sobre las sintomatologías de la enfermedad? CRITERIO DEL AUDITOR: Asintomático, fiebre, cansancio y tos seca, dolores generales, congestión, secreciones nasales, dolores de cabeza y en algunos casos, pérdida del sentido del gusto o del olfato)	NCM			

**MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS
PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-
19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.**

Edición No:

Fecha de Aprobación:

PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

e	¿Se lleva registros de las capacitaciones que se realice sobre COVID-19?	NCM			
---	--	-----	--	--	--

 	
MÓDULO VOLUNTARIO ADICIONAL MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL MANEJO DE LA ENFERMEDAD SARS-COV2 (COVID-19) EN EL SECTOR AGROPECUARIO.	Edición No:
	Fecha de Aprobación:
PROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS	SUBPROCESO: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

RESPONSABILIDADES

Nombre completo	Cargo	Número de cédula	Firma
Elaborado por:			
Washington Wladimir Morales Cárdenas	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	1716597032	
Cinthya Katherine Bolaños Fuel	Analista de Certificación de Producción Primaria y Buenas Prácticas	0400999470	
Revisado por:			
Carla Rebeca Moreno Valarezo	Directora de Inocuidad de Alimentos	1715377923	
Aprobado por:			
Rommel Aníbal Betancourt Herrera	Coordinador General de Inocuidad de Alimentos	0400795282	