

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 1 de 15

# PROCEDIMIENTO

*Este documento describe la operación y medidas de seguridad implementados en faenas de descarga de alimento para peces y estructuras de centros de cultivos, para evitar contagios de Covid-19.*

---

**Revisado por:**

**JEFE DE PREVENCIÓN DE RIESGOS Y  
MEDIO AMBIENTE**

**Aprobado por:**

**REPRESENTANTE DE LA GERENCIA**

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 2 de 15

---

## Tabla de contenido

<b>1. OBJETIVO</b>	<b>3</b>
<b>2. ALCANCE</b>	<b>3</b>
<b>3. RESPONSABILIDADES</b>	<b>3</b>
<b>4. DEFINICIONES</b>	<b>4</b>
<b>5. OPERACIÓN</b>	<b>5</b>
<b>6. Medidas preventivas para Covid 19 y seguridad en faenas de descarga.</b>	<b>7</b>
<b>7. ANEXOS</b>	<b>9</b>

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 3 de 15

## 1. OBJETIVO

Proporcionar las directrices en el proceso de control de personas, limpieza, desinfección en los ambientes laborales presentes durante el transporte y descarga de alimento para peces y estructuras de cultivo. Estableciendo faenas que no presenten riesgos de contagio con el virus SARS-CoV-2, evitando así la enfermedad de COVID-19 en trabajadores que ejecuten actividades o interactúen en los lugares donde se desarrollan estas faenas, dando continuidad a las operaciones.

## 2. ALCANCE

El presente procedimiento debe ser aplicado a todas las actividades derivadas del proceso de transporte y descarga de alimento para peces y estructuras de cultivo. Cuyo alcance involucra a todos los trabajadores que se desempeñan en las embarcaciones de las empresas asociadas a ARMASUR e instalaciones de clientes. El procedimiento tiene cobertura en todos aquellos ambientes de trabajos que pudiesen ser contaminados con SARS-CoV-2, y que requieren control operacional del personal que trabaja y visita las instalaciones de las empresas salmoneras.

Este procedimiento se elaboró bajo un enfoque preventivo y de control al agente biológico SARS-CoV-2.

## 3. RESPONSABILIDADES

- a) Gerente General: Conocer, difundir y garantizar el cumplimiento del presente estándar. Entregar los recursos humanos, materiales y financieros suficientes para cumplir lo indicado en el presente estándar.
- b) Capitanes: Cumplir con el procedimiento, además de difundir y controlar que las actividades se realicen en base a este procedimiento. Dar cumplimiento al presente procedimiento, respetar y cumplir las normas de seguridad establecidas. Realizar el control de las personas que ingresan a la embarcación tomando información del estado de salud y control de la temperatura corporal.
- c) Departamento de Prevención de Riesgos: Será el responsable de capacitar o coordinar capacitaciones para dar a conocer el presente procedimiento.
- d) Tripulantes: Dar cumplimiento al presente procedimiento, respetar y cumplir las normas de seguridad establecidas, informar de cualquier anomalía en el desarrollo de las actividades diarias, y que puedan aportar en la mejora continua de los procesos.

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 4 de 15

## 4. DEFINICIONES

- a) **Análisis de riesgo:** Procedimiento de identificación y estimación de los riesgos asociados a una situación sanitaria particular y la evaluación de las consecuencias de la aceptación de esos riesgos.
- b) **Centro de cultivo:** Lugar e infraestructura donde se realizan actividades de acuicultura.
- c) **Maxi saco:** Bolsa de alimento para peces de 1250 ó 1300 kilos. Comprende la bolsa interior, bolsa exterior, alimento que contiene y pallet que lo soporta.
- d) **Estructuras de cultivo:** Materiales o elementos que componen las balsas jaulas o fondeos de un centro de cultivo.
- e) **Contacto estrecho:** Estar a menos de 1 metro sin mascarilla por 15 minutos; Estar sin mascarilla en espacio cerrado por 2 horas; Compartir un vehículo a menos de 1 metro de distancia sin mascarilla, con personas confirmadas de Covid-19; Pernoctar en un mismo lugar.
- f) **Contacto estrecho preventivo:** Evitar contactos estrechos con terceros, estén o no confirmados con Covid-19.
- g) **COVID:** Amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SARS-CoV). El SARS-CoV2 es una nueva cepa de coronavirus que no se había encontrado antes en el ser humano.
- h) **SARS-CoV-2 (Severe Acute Respiratory síndrome Coronavirus 2):** Virus causante de la enfermedad COVID-19 reconocido en diciembre 2019
- i) **COVID-19 (Coronavirus Disease 2019):** Enfermedad producida por una infección del tracto respiratorio causada por el virus SARS-CoV-2, virus reconocido en diciembre 2019
- j) **Desinfección:** es un proceso que elimina microorganismos vegetativos de objetos inanimados y no asegura la eliminación de esporas. De acuerdo al tipo de agentes que es capaz de destruir, se han definido tres niveles de desinfección: alto, intermedio y bajo.
- k) **Desinfectante:** Sustancia o mezcla de sustancias químicas utilizadas para matar microorganismos, pero no necesariamente esporas. Los desinfectantes se aplican a superficies u objetos inanimados.
- l) **Limpieza:** Es la eliminación por acción mecánica, con o sin uso de detergentes, de la materia orgánica y suciedad de superficies, objetos o ambiente.
- m) **Lavado de manos:** Es el lavado de higiene personal independiente del contacto con pacientes.
- n) **Jabón sanitizante:** Producto antiséptico cuya composición permite reducir la presencia de microorganismos.
- o) **Pediluvio:** Recipiente que contiene producto desinfectante y agua que es utilizado para la limpieza y desinfección de zapatos.

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 5 de 15

- p) Maniluvio: Recipiente o lavatorio que consta de producto desinfectante y agua que es utilizado para la limpieza y desinfección de manos.
- q) EPP: Elemento de Protección Personal.

## 5. OPERACIÓN

### 5.1 Descripción y Diagrama de Flujo: Proceso de carga, transporte y descarga de alimentos para peces y estructuras de cultivo.

**A.- Atraque a Muelle:** Es responsabilidad del Capitán la presentación y amarre del buque en el muelle.

**B.- Desinfección de embarcación:** Es responsabilidad del Jefe de Logística o Supervisores de Turno la coordinación para la desinfección de la Nave por personal capacitado y debidamente protegido. (Anexo 7.1)

**C.- Preparación de bodega y cubierta:** Una vez desinfectada la embarcación, se cubre el piso de la bodega con una camada de pallets, donde se acomodarán los maxi sacos. En el caso de las estructuras de cultivo se verifica que la cubierta se encuentre totalmente despejada y con los elementos de trincado.

**D.- Carga:** Una vez ordenada la carga en muelle, el Grúero y Estibadores de tierra, enganchan la carga (maxi saco de alimento o estructura de cultivo) y lo trasladan, según sea el caso, hacia la bodega o cubierta de la nave. Allí es recibida por otro Estibador el que la acomoda, ordena la carga.

**E.- Zarpe:** Es responsabilidad del capitán del barco:

- Revisar y/o dejar observaciones respecto a la carga en la relación de hechos y firmar esta.
- Realizar trinca (arreglo de espías, aseguramiento de la carga, despeje de cubierta).
- Solicitar autorización a Autoridad Marítima para realizar zarpe desde muelle del terminal marítimo, especificando matrícula de la embarcación, carga, próximo puerto y hora de recalada, ruta a seguir.
- Dar aviso de zarpe a Radio Operador del terminal marítimo.
- Ejecutar zarpe.

**F.- Transporte:** Consiste en el traslado de la carga al centro de cultivo. Para ello, se deberá realizar asignación de guardia de puente, vigía y cubierta a la tripulación.

**G.- Atraque a centro de cultivo:** El Capitán debe hacer contacto radial (o telefónico) con el Jefe de Centro, para realizar una maniobra de atraque seguro.

	PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.	P-CFC-02
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 6 de 15

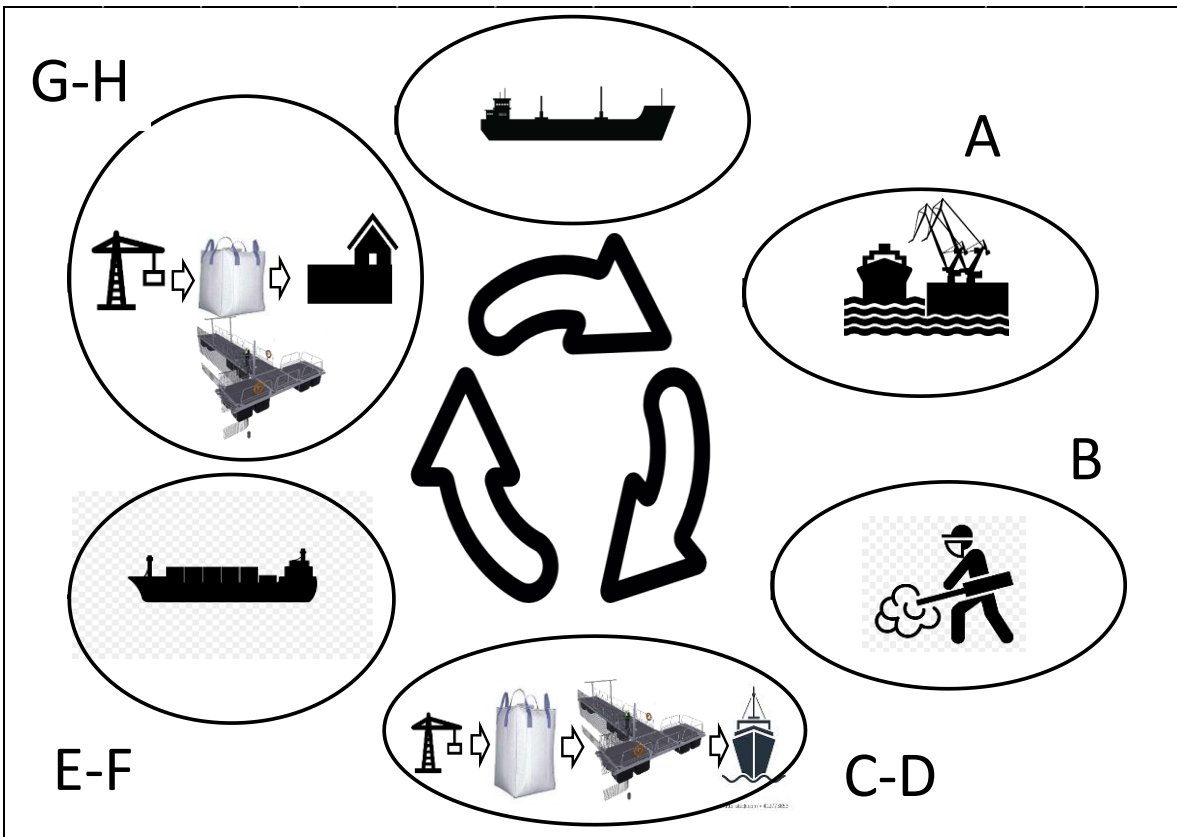
**H.- Descarga:** El personal, al momento de presentarse en los lugares de descarga, debe contar con los EPP necesarios, así como también con la correcta presentación personal.

Comprende:

Entrega de Manifiesto de carga al encargado de la descarga.

Descarga del alimento para peces o estructura de cultivo en el lugar dispuesto por el cliente.

Firma de Recepción en Manifiesto, guía de despacho y novedades, si es que corresponde, por parte del encargado de la recepción.



	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 7 de 15

## 6. Medidas preventivas para evitar contagio de Covid 19 y de seguridad en faenas de descarga.

### 6.1 Control general de salud y medidas de seguridad de trabajadores durante la navegación hacia los centros de cultivos:

1. Efectuar control de temperatura a los trabajadores durante la navegación. El que quedará debidamente registrado. (Anexo 7.2)
2. La embarcación debe contar con dispensadores de alcohol gel y/o jabones sanitizantes para el lavado de manos de manera permanente. (Anexo 7.4)
3. Se efectuara limpieza y desinfección preventivas en las instalaciones de la embarcación antes del zarpe (Anexo 7.1), y al momento de iniciar las operaciones de descarga de alimentos de peces o estructuras de cultivo. Considerando la desinfección de herramientas y utensilios de trabajo.
4. En todo momento el trabajador debe utilizar mascarillas (nariz/boca).
5. Los trabajadores antes del zarpe, deberán presentar una Declaración de Salud, la cual deberán mantener en formato físico en la embarcación, la cual estará a cargo del capitán. (Anexo 7.3)
6. Los trabajadores deberán mantener un distanciamiento de uno o más metros entre personas.

### 6.2 Limpieza y desinfección del personal previo al inicio de la faena de descarga.

1. Los trabajadores al momento de entregar las espías para el correspondiente atraque de la embarcación al pontón/centro de cultivo deberán efectuarlo con guantes protectores de látex y mascarilla protectora.
2. Los trabajadores que efectuarán el desembarco de la embarcación, deberá realizarlo única y exclusivamente por los lugares definidos por el cliente, asegurando el paso por pediluvios y/o maniluvios de desinfección.
3. Solo el responsable o supervisor del transporte de carga, desembarcará para tomar contacto con el encargado de centro, quien deberá utilizar mascarillas protectoras, guantes e idealmente hacerlo en el espacio abierto.
4. Una vez definida la planificación y obtenido el permiso para iniciar la faena de descarga. Los trabajadores desembarcarán de la embarcación teniendo el resguardo del lavado de manos previo al uso de los EPP y usar la barrera sanitaria (pediluvios/maniluvios) al ingreso del pontón o centro de cultivo. El desembarco deberá ser realizado por la escalera y/o lugares habilitados para el desembarco seguro.

### 6.3 Operación Segura de descarga del alimento para peces y estructuras de cultivo.

1. Los trabajadores deberán cumplir con las medidas de limpieza y desinfección inicial empleando pediluvio y maniluvio.
2. Los tripulantes que apoyarán la descarga, deberán tomar las medidas de seguridad necesarios para la faena, utilizando todos los elementos de protección personal, incluyendo guantes y mascarilla (protección respiratoria), para el control de los peligros del tránsito en cubierta, izaje de los maxi

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 8 de 15

sacos de alimento o estructuras de cultivo, utilización de herramientas cortopunzantes y/o seguridad sanitaria por COVID-19.

3. El izaje se deberá efectuar única y exclusivamente con eslingas o estrobos certificados. Está prohibida la utilización de cabos para el izaje.
4. En la operación de descarga se deberá contar siempre con el seguro operativo del gancho giratorio.
5. La operación de descarga debe contar con un controlador de los izaje de cargas en la cubierta de silos en el pontón o lugar definido previo análisis de riesgo, a fin de que nadie transite por la zona de descarga y mantenga la comunicación directa de las maniobras de izaje con el operador de grúa de la embarcación.
6. El personal involucrado en la descarga deberá contar en todo momento con el uso de casco de seguridad y chaleco salvavidas.
7. Si personal de la embarcación necesita comunicarse con el personal del centro, deberá hacerlo utilizando mascarillas protectoras, guantes y a más de 1 metro de distancia.
8. Finalizada la faena de descarga, deberá ingresar a la oficina del pontón o centro de cultivo, sólo la persona responsable para la entrega y firma de las guías de despacho y/o recepción, siempre y cuando haya pasado por el proceso de desinfección de maniluvio y pediluvio, además de utilizar guantes de latex y mascarilla.

#### **6.4 Limpieza y desinfección al finalizar la faena.**

Para dar cumplimiento a una correcta limpieza y desinfección del personal que efectuó faenas de descarga de alimento/estructuras de cultivo, se deberán seguir los siguientes pasos:

1. La limpieza y desinfección final para dar término a la faena deberá cumplir con el proceso de descontaminación, el cual consta de las siguientes etapas:
  - Deberá realizar la desinfección de zapatos o botas de seguridad (pediluvio).
  - Eliminación de elementos de bioseguridad desechables (guantes de látex, pecheras entre otros).
  - Deberá realizar desinfección de manos (maniluvios), con dispensador de alcohol gel para desinfección de manos. (Anexo 7.4)
2. El personal del centro deberá soltar espías al momento de ser solicitado, para ello deberá efectuarlo con guantes y mascarillas.

3.- Retiro de los elementos de protección personal (Anexos 7.5 y 7.6)

#### **6.5 Equipos y Elementos de Protección Personal (EPP)**

Equipos y materiales

1. Pediluvio
2. Maniluvio
3. Dispensador de alcohol gel y/o jabón desinfectante.



	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 9 de 15

Elementos de protección personal y de bioseguridad:

1. Traje de agua o traje protector tyvek, pecheras (color blanco).
2. Zapatos de seguridad o botas de seguridad.
3. Chalecos salvavidas.
4. Casco de seguridad con barbiquejo.
5. Guantes de trabajo (multiflex o nitrilo).
6. Mascarillas y/o protección de vías respiratorias.

## 7. ANEXOS

**Anexo 7.1:** Procedimientos, concentraciones de productos de lavado y desinfección ocupados en embarcaciones y elementos de protección personal utilizados.

ELEMENTO	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y LAVADO	PROCEDIMIENTO DESINFECCIÓN	DESINFECTANTE- tiempo/concentración desinfectante	CONTROL Y FRECUENCIA DE APLICACIÓN	RESPONSABLE
EMBARCACIONES	Se realiza lavado profundo eliminando todo material grueso y restos orgánicos presentes en las superficies. El lavado se realiza con agua usando dispersador o bomba manual aspersora.	Se aplicaran desinfectantes mediante una bomba por aspersión o Nebulizador, los cuales se deben dejar actuar de acuerdo a las recomendaciones del fabricante. La aplicación del desinfectante mediante una bomba de aspersión y/o Nebulizador se efectuará con aplicación manual (pequeñas superficies o sectores difíciles de acceder, tales como esquinas u orificios). Se utilizara un aspersor manual en espacios abiertos y ventilados.	Compuestos químicos con acción viricida: son empleados los desinfectantes KENOVIRO (0,5%) y AQUANOOLYTE (10%) en las concentraciones indicadas por el fabricante.	Las aplicaciones del presente procedimiento serán efectuadas en el terminal marítimo antes del zarpe o recalada de las embarcaciones.	Trabajadores capacitados

### Elementos de protección personal utilizados en la desinfección de naves.

En el caso de intervenir las instalaciones de habitabilidad de las embarcaciones, se deben considerar el uso de los siguientes Equipos de Protección Personal (EPP) cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección:

- Mascarillas quirúrgica no colapsable, desechable.
- Antiparras o Careta Facial.
- Bata desechable resistente al agua (impermeable) y de manga larga.
- Guantes para labores de aseo: resistentes, impermeables y de manga larga (no quirúrgicos).

El personal que realice la limpieza, lavado y desinfección de las embarcaciones deberá estar equipado apropiadamente es decir, con botas y trajes de agua y los elementos de protección personal (casco, guantes, bata o pechera desechable, antiparras / gafas de seguridad protección respiratoria (filtros para gases

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 10 de 15

irritantes). Ver fotografías 1 y 2. Estos elementos de protección personal (EPP) deben instalarse y retirarse de manera correcta, y, según corresponda, desecharse o desinfectarse, de modo adecuado. (Ver anexos 7.5 y 7.6)

La desinfección realizada con productos irritantes se aplicará siempre a favor del viento para evitar proyección de partículas hacia el operador y en lugares ventilados (fotografías 1 y 2). En el caso de la aplicación de desinfectante en espacios cerrados se utilizarán productos inocuos para la salud de las personas. (Fotografía 3)



Fotografía 1: Operador de limpieza y desinfección con elementos de protección personal.



Fotografía 2: Bomba aspersora utilizada en cubierta y bodegas de las embarcaciones.



	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 12 de 15

### Anexo 7.3: DECLARACIÓN JURADA DE SALUD

#### Declaración COVID-19 – Ingreso a Instalaciones y Embarcaciones

Como medida preventiva en relación al Coronavirus, hemos implementado un protocolo de ingreso a instalaciones y embarcaciones, con el fin de proteger la salud de las personas y prevenir posibles contagios. Le agradecemos contestar las siguientes preguntas.

- Nombre y Apellidos.
- RUT (Sin puntos, con guion. Ej| 1234567-0)
- Correo Electrónico
- Teléfono de Contacto
- Dirección Particular
- Empresa a la que pertenece y/o Nombre de Embarcación

7. ¿Ha presentado alguno de estos síntomas en los últimos 15 días? (Marque con X)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tos                                      | <input type="checkbox"/> Diarrea                        |
| <input type="checkbox"/> Fiebre sobre 38°                         | <input type="checkbox"/> Dolor Torácico                 |
| <input type="checkbox"/> Mialgia (Dolor Muscular)                 | <input type="checkbox"/> Taquipnea (Respiración rápida) |
| <input type="checkbox"/> Cefalea (Dolor de cabeza)                | <input type="checkbox"/> Dolor Abdominal                |
| <input type="checkbox"/> Odinofagia (Dolor de garganta al tragar) | <input type="checkbox"/> Pérdida del gusto o del olfato |
| <input type="checkbox"/> Disnea (Dificultad para respirar)        | <input type="checkbox"/> No he presentado síntomas      |

8. PREGUNTAS

	SI	NO
¿Ha visitado o trabajado en el extranjero durante los últimos 15 días?		
¿Ha estado en contacto con alguien sospechoso de COVID-19 dentro de los últimos 15 días?		
¿Ha estado en contacto cercano con algún caso confirmado de Coronavirus dentro de los últimos 15 días?		
¿Ha recibido atención médica en los últimos 15 días por síntomas similares al coronavirus?		
¿Has tenido contacto con alguien que, durante los últimos 15 días, haya llegado del extranjero?		

- Registro de Temperatura

Los datos que ingreso en esta Declaración son fidedignos y corresponden a mi situación actual. Una vez completado, autorizo a la empresa a administrar mis datos de manera confidencial y a contactarme en caso de requerir información adicional.

Fecha:

\_\_\_\_\_  
Nombre y Firma  
Declarante

	PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.	P-CFC-02
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 13 de 15

Anexo 7.4: LAVADO E HIGIENE DE MANOS

# Recomendaciones OMS - CoVID19

## Cómo lavar nuestras manos?

**FROTAR PARA HIGIENE DE MANOS!**  
**LAVAR MANOS FRECUENTEMENTE**



*tu actualidad!*

**⌚ Duración del procedimiento: 20 - 30 segundos**

**1a**



Aplique un puñado del producto, cubriendo todas las superficies

**1b**



**2**



**3**



Palma derecha sobre dorso izquierdo entrelazando los dedos y viceversa;

**4**



Palma con palma y entrelazando los dedos;

**5**



Parte trasera de los dedos contra las palmas enganchando los dedos;

**6**



Frote rotacionalmente el pulgar izquierdo con palma derecha y viceversa

**7**



Frote rotacionalmente, hacia adelante y hacia atrás los dedos de mano izquierda en palma derecha y viceversa

**8**



Una vez secas, tus manos están seguras

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 14 de 15

## Anexo 7.5: Retiro e instalación de elementos de protección personal

### Instalación EPP

- a) Instalación de Delantal desechable manga larga: El delantal debe ser manga larga, impermeable y desechable, su forma de amarre debe ser simple.
- b) **Instalación de mascarilla:** Siempre debe cubrir nariz y boca, tensa la tira de ajuste superior y fíjala sobre tu cabeza o sobre las orejas, moldea con tus dedos la parte superior de la mascarilla para ajustarla a tu nariz, luego verifica que no haya ninguna filtración exhalando con energía, si hay escape de aire, vuelve a ajustar la posición y las tiras de ajuste, repite hasta que quede hermético. Deben quedar todos los espacios cubiertos.
- c) Instalación protector facial: Manipular de los extremos.
- d) Instalación de Guantes: La postura de los guantes siempre debe ser sobre los puños del delantal, en caso que se rompa o contamine debe ser reemplazado inmediatamente. Te presente que su uso no reemplaza en ningún caso la higiene de manos.

### Retiro de EPP

Asegúrese de que haya recipientes para desechos infecciosos en el área para quitarse el equipo a fin de que los Elementos de Protección Personal puedan desecharse de manera segura.

- a) Retiro de delantal y guantes simultáneamente: Retira el delantal inclinándote hacia adelante, con cuidado para no contaminar las manos. Al sacarte el delantal desechable, arráncalo del cuello y cintura y enróllalo hacia abajo sin tocar la parte delantera incluyendo los guantes.
- b) Higiene de manos con alcohol gel durante 20 segundos.
- c) Retire mascarilla: manipular de tiras de ajuste o elásticos, nunca de la parte frontal ya que está contaminada.
- d) Lavado de manos durante 20 a 30 segundos.

### Higiene de manos con sustancias alcohólicas

El alcohol gel-spray, guarda ciertas características en su correcto uso, se recomienda dos aplicaciones de alcohol gel y un posterior lavado de manos.

- ✓ Manos sin suciedad visible y sin materia orgánica.
- ✓ No usar en reemplazo al primer lavado de manos

	<b>PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTO PARA PECES Y ESTRUCTURAS DE CULTIVO CON MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD Y DE CONTACTO ESTRECHO PREVENTIVO.</b>	<b>P-CFC-02</b>
VERSIÓN: 01	FECHA REVISIÓN: 26-11-2020	Página 15 de 15

- ✓ No usar después de sacarse los guantes (talco es materia orgánica), por ende se debe hacer un lavado de manos.

**Anexo 7.6: Retiro de guantes desechables.**

Independiente del material que esté fabricado los guantes utilizados, estos al estar en contacto con superficies deben ser manipulados sin tener contacto con el rostro de quien los usa ya que puede transmitir el virus en las distintas vías de ingreso antes mencionadas, del mismo modo se solicita seguir los siguientes pasos para su correcto retiro y eliminación, una vez ejecutado estos pasos se debe realizar un lavado de manos con agua y jabón.

