
LEYES, REGLAMENTOS, DECRETOS Y RESOLUCIONES DE ORDEN GENERAL

Núm. 43.031

Miércoles 18 de Agosto de 2021

Página 1 de 7

Normas Generales

CVE 1994602

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Subsecretaría de Agricultura / Servicio Agrícola y Ganadero / Dirección Nacional

ESTABLECE REQUISITOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA PARA LA PREVENCIÓN DEL INGRESO Y DISEMINACIÓN DE CORONAVIRUS (COVID-19), PARA CUMPLIMIENTO DE LAS EXIGENCIAS DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA EN ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS E INDICA SANCIONES FRENTE A TRANSGRESIONES

(Resolución)

Núm. 2.170 exenta.- Santiago, 9 de abril de 2021.

Vistos:

La Ley N° 18.575, de Bases Generales de la Administración del Estado; la Ley N° 18.755, que establece normas sobre el Servicio Agrícola y Ganadero; la Ley N° 19.880, sobre Bases de los Procedimientos Administrativos que Rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado; el decreto supremo N° 112, de 2018, del Ministerio de Agricultura, que nombra al Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero; la resolución N° 7 de 2019, de la Contraloría General de la República, que fija normas sobre exención del trámite de toma de razón; la resolución exenta N° 2.592 de 2003, que establece requisitos para la inspección y certificación sanitaria de exportación de productos y subproductos comestibles de origen animal; la resolución N° 1.045, de 2013, que establece exigencias específicas de los programas de prerrequisitos y HACCP para la implementación del sistema de aseguramiento de la calidad y deroga resolución N° 4.577, de 2012; la resolución exenta N° 1.722 de 2017, que actualiza el sistema nacional de inscripción, mantención y habilitación de establecimientos exportadores de productos pecuarios para consumo humano y deroga resolución N° 7.078, de 2011; la resolución exenta N° 7.732, de 2020, que actualizan medidas preventivas por pandemia de COVID-19 y se derogan resoluciones exentas que se indican.

Considerando:

1. Que, la Organización Mundial de la Salud ha reconocido la enfermedad del coronavirus (COVID-19) como una pandemia global.
2. Que, mediante el decreto supremo N° 4, de 2020, del Ministerio de Salud, se declaró alerta sanitaria para enfrentar la amenaza a la salud pública producida por la propagación a nivel mundial del COVID-19.
3. Que, es menester del Servicio Agrícola y Ganadero resguardar la salud de los/as funcionarios/as y servidores públicos y de la población en general, evitando la propagación de la pandemia, así como el deber de no interrumpir las funciones indispensables para el bienestar de la comunidad, salvaguardando los derechos de terceros.
4. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero es el organismo oficial responsable de verificar el cumplimiento de las condiciones de los establecimientos para obtener la habilitación a los distintos mercados/país de destino.
5. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero es el organismo oficial competente para certificar la aptitud para consumo humano de los productos agropecuarios destinados a la exportación.
6. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero debe otorgar la certificación correspondiente cuando la inspección oficial determina que los productos de origen pecuario para consumo humano son inocuos y cumplen con los requisitos que exige el mercado/país de destino.

CVE 1994602

Director: Juan Jorge Lazo Rodríguez
Sitio Web: www.diarioficial.cl

Mesa Central: +562 2486 3600 Email: consultas@diarioficial.cl
Dirección: Dr. Torres Boonen N°511, Providencia, Santiago, Chile.

7. Que los establecimientos inscritos en el Listado de Establecimientos Exportadores de Productos Pecuarios (LEEPP), suscriben con el SAG un acuerdo operacional que indica las obligaciones que se comprometen a cumplir.

8. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero, frente a la detección de deficiencias, incumplimientos o imposibilidad de verificar el cumplimiento de una regulación en un establecimiento, tiene la potestad de inhabilitar productos o lotes para su certificación, suspender el LEEPP o la habilitación, o proceder a la eliminación del LEEPP o de la habilitación.

9. Que, las decisiones escritas por el Servicio Agrícola y Ganadero se adoptan a través de actos administrativos.

Resuelvo:

1. Para los fines de la presente resolución, las siguientes expresiones tienen el significado que se indica a continuación:

a) Caso confirmado: Empleado que labora al interior del cerco perimetral del establecimiento que presentó un resultado positivo a prueba PCR para SARS-CoV-2.

b) Caso sospechoso (de infección por SARS-CoV-2): Persona que presenta un cuadro agudo con al menos un síntoma cardinal o dos o más de los signos o síntomas restantes, según lo establecido por el Ministerio de Salud de Chile (signos o síntomas nuevos para las personas y que persisten por más de 24 horas):

- Fiebre ($\geq 37,8^{\circ}$ C)*
- Pérdida brusca y completa del olfato (anosmia)*
- Pérdida brusca y completa del gusto (ageusia)*
- Tos
- Congestión nasal
- Disnea
- Taquipnea
- Odinofagia
- Mialgia
- Debilidad general o fatiga
- Dolor torácico
- Calofríos
- Diarrea
- Anorexia o náuseas o vómitos
- Cefalea.

* signos y síntomas cardinales de COVID-19.

c) Cerco perimetral: Cierre de todo el perímetro del establecimiento que impide la entrada de personas y vehículos sin el debido control para la prevención del ingreso y diseminación de COVID-19.

d) Contactos estrechos: Toda persona que ha estado expuesta a un caso confirmado, desde los 2 días antes y hasta 14 días después del inicio de síntomas del caso.

e) Establecimiento: Se refiere a los establecimientos que cuentan con habilitación vigente para exportar sus mercancías pecuarias al mercado de República Popular de China.

f) FAO/OMS: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial de la Salud, respectivamente.

g) Lote: Grupo o conjunto de productos identificables, obtenidos de un proceso, bajo las mismas condiciones y producidos en un lugar y periodo de tiempo determinado.

h) Minsal: Ministerio de Salud de Chile.

i) PCR: Test o prueba de reacción en cadena de la polimerasa con transcriptasa inversa (RT-PCR) para SARS-CoV-2.

j) RPC: República Popular de China.

k) Servicio: Servicio Agrícola y Ganadero.

2. Establézcanse los siguientes requisitos y responsabilidades generales y específicas.

a. Requisitos y responsabilidades generales:

El establecimiento deberá:

- Desarrollar e implementar procedimientos y medidas que permitan proteger la salud de los empleados y evitar el ingreso y diseminación de coronavirus dentro del cerco perimetral de la planta, en base a los lineamientos del Minsal, FAO/OMS y recomendaciones de la RPC.
- Cumplir, en todo momento, con las exigencias normativas y recomendaciones para el control y diseminación de COVID-19, establecidas por la RPC.
- Establecer mecanismos de segregación entre aquellos empleados que se desempeñen en áreas productivas, vinculadas a la elaboración de producto, de aquellos con funciones administrativas, de mantención, seguridad, alimentación u otras similares.
- Establecer un programa preventivo de toma de muestras de PCR, para detectar casos de COVID-19 en empleados, áreas de trabajo, superficies y producto, manteniendo un registro de sus resultados e informar cada resultado de COVID-19 positivo por PCR al Servicio.
- Desarrollar e implementar mecanismos de control, en todas las etapas de producción, que eviten que los insumos, materias primas y/o productos estén expuestos o se contaminen con coronavirus.
- Establecer e implementar un plan de capacitación, para todos los empleados, respecto de las medidas para evitar el ingreso y/o diseminación del COVID-19, establecidas por el Minsal, FAO/OMS y recomendaciones de la RPC. Este deberá:

i. Instruir medidas que permitan proteger la salud de los empleados, evitar el ingreso y diseminación de coronavirus dentro del cerco perimetral y que prevengan que los insumos, materias primas y/o productos estén expuestos o se contaminen con coronavirus.

ii. Instruir el cumplimiento de las normas de higiene personal y utilización correcta de los elementos de protección personal.

iii. Instruir a los empleados, respecto a los síntomas de sospecha de COVID-19, los mecanismos de notificación de los casos sospechosos, el modo de propagación, la necesidad de informar cualquier síntoma del caso sospechoso o sus contactos, la necesidad de su retiro del lugar de trabajo y asistencia a un centro de salud.

iv. Registrar de las capacitaciones realizadas en materias de prevención del COVID-19.

- Desarrollar e implementar planes de contingencia frente a la detección de empleados sospechosos o casos positivos por PCR a COVID-19, dentro del cerco perimetral.
- Desarrollar e implementar planes de contingencia que permitan garantizar que, ningún producto de riesgo, sea certificado a la RPC.
- Disponer en todo momento, de la documentación del establecimiento, relacionada a los procedimientos, medidas y mecanismos implementados tanto, para evitar la diseminación de coronavirus como dar cumplimiento a las exigencias establecidas por la RPC.
- Designar un encargado, que será responsable de la coordinación y ejecución de todas las medidas descritas en la presente resolución.
- Demostrar ante el Servicio, al momento en que sea requerido, el cumplimiento de las exigencias antes mencionadas.

b. Requisitos y responsabilidades específicas:

El establecimiento deberá:

- En lo relacionado al traslado de los empleados:

En aquellos casos en que el establecimiento cuente con medios de transporte de acercamiento para los empleados, se deberá cumplir con los siguientes puntos:

i. Ejecución de limpieza y desinfección del interior del medio de transporte de acercamiento, en forma posterior a las actividades realizadas durante la jornada.

ii. Control de temperatura obligatorio para todos los empleados en forma previa a subir al medio de transporte y su correspondiente registro.

iii. Mantener un registro de los empleados que son transportados en forma diaria, en cada medio de transporte.

iv. Personas con sintomatología compatible con COVID-19, no deben subir al medio de transporte y comunicar de forma inmediata a su jefatura para reportar dicha condición.

v. Uso obligatorio de mascarillas durante todo el recorrido para todas las personas dentro del medio de transporte, y uso de alcohol gel al subir y descender del medio de transporte.

vi. Cumplir con los requisitos de distancia social entre las personas que viajen en el medio de transporte.

vii. Prohibir la ingesta de alimentos al interior del medio de transporte.

- En lo relacionado al control de ingreso de personas al cerco perimetral:

i. Establecer un mecanismo de control y registros diarios del estado de salud de cada persona previo a su ingreso a la planta. Este deberá incluir un sistema de encuestas, controles de acceso individual, declaraciones del estado de salud u otro que demuestre el mismo nivel de eficacia.

ii. Control de temperatura al cien por ciento (100%) de las personas en forma previa a la autorización de ingreso.

iii. Evitar todo tipo de contacto físico entre las personas, manteniendo la mayor distancia posible.

iv. Prohibir el acceso a las instalaciones a personas que presenten síntomas compatibles con COVID-19, casos sospechosos, casos positivos confirmados por PCR y sus contactos estrechos.

- En lo relacionado a la señalética del establecimiento

i. Identificar y señalizar las rutas de ingreso y salida para evitar aglomeraciones. Si se cuenta con dos (2) o más accesos, habilitar uno para el ingreso y otro para la salida; si se cuenta con un solo acceso, demarcar el sentido de circulación.

ii. Identificar y señalizar los síntomas compatibles con COVID-19, al igual que todas aquellas medidas para la prevención y diseminación implementadas, en base a los lineamientos del Minsal, FAO/OMS y recomendaciones de la RPC.

iii. Demarcar el distanciamiento físico de al menos 1 metro lineal, dentro del establecimiento.

iv. Identificar y señalizar un teléfono COVID-19 para comunicación por parte de los empleados frente a dudas.

- En lo relacionado a los equipos de protección personal y prácticas de higiene de los empleados

i. Instruir al cien por ciento (100%) de los empleados, que deben contar con mascarillas dentro de las plantas. Su uso será obligatorio en todo momento durante la jornada laboral, en espacios cerrados y abiertos.

ii. Establecer el uso de ropa de trabajo, mascarillas médicas desechables, guantes, gafas o pantallas faciales antes y durante la manipulación de productos.

iii. Instruir y monitorear el cumplimiento por parte de sus empleados de las siguientes prácticas correctas de higiene:

1. Lavado de manos con agua y jabón durante un mínimo de 20 a 30 segundos; cuando sea necesario y en cada recambio de guantes.

2. Utilizar frecuentemente gel hidroalcohólico.

3. Cubrir boca y nariz al toser o estornudar, desechar los pañuelos de papel después de usarlos en los contenedores definidos para este fin y lavarse las manos.

4. Lavar o desinfectar con frecuencia las superficies de trabajo y los puntos de contacto.

5. Evitar el contacto cercano con cualquier persona que presente síntomas respiratorios (por ejemplo, tos o estornudos).

iv. Instruir medidas para asegurar la distancia de al menos 1 metro entre los empleados, cuando no exista una barrera física establecida.

v. Dividir a los empleados en grupos de trabajo, reduciendo la comunicación y contacto entre los grupos de trabajo.

vi. Reducir al mínimo la entrada de personas ajenas a las áreas de producción y operación. De ser necesario, disponer de elementos de protección personal y de las medidas higiénicas aplicables a todos los empleados.

vii. Establecer procedimientos específicos para los conductores y asistentes de los transportes de producto, para evitar el contacto directo con los empaques. Al entrar y salir del vehículo, deben evitar el contacto innecesario con el personal del establecimiento.

viii. Establecer procedimientos para evitar el contacto entre superficies de producto y las superficies corporales expuestas.

ix. Habilitar contenedores para disposición de desechos y elementos de protección personal utilizados durante la jornada.

- En lo relacionado a los procesos de desinfección de vehículos de transportes, instalaciones, insumos y productos

- i. Desarrollar e implementar procedimientos de desinfección preventiva en los compartimentos de carga de los camiones utilizados para transportar productos.

- ii. Mantener ordenadas las zonas de almacenamiento de producto en pallet o estanterías y aplicar procedimientos de limpieza y desinfección regulares de estructuras, estanterías y herramientas de trabajo.

- iii. Aplicar procedimientos para la desinfección de insumos para empaque de productos, a su recepción. Las sustancias químicas desinfectantes deberán ajustarse a las recomendaciones de RPC.

- iv. Aplicar procedimientos para la desinfección de todas las superficies de los empaques de productos que egresan del establecimiento. Las sustancias desinfectantes deberán ajustarse a las recomendaciones de RPC.

- v. Mantener la ventilación de áreas de producción, asegurando la circulación del aire interior.

- vi. Documentar, implementar y controlar un procedimiento de aseo y desinfección con químicos desinfectantes específicos para el control del COVID-19, que considere medidas antes, durante y al término de la operación de cada turno.

- En lo relacionado al proceso de toma de muestras en las áreas de trabajo

- i. Implementar un programa de muestreos y pruebas de Ácido Nucleico COVID-19 (PCR) en áreas de trabajo, basado en riesgo. Este deberá considerar:

- 1. Toma de muestras cada día en la sala de faena, áreas de desposte o trozado y en el área de envasado (n=5).

- 2. Toma de muestras una vez por semana de otras áreas del establecimiento (n=5).

- ii. Informar al Servicio de todos los resultados de los muestreos y pruebas de Ácido Nucleico COVID-19 (PCR) en áreas de trabajo.

- En lo relacionado a las acciones frente a resultados positivos de PCR en muestras de áreas de trabajo

- i. Con respecto al personal de trabajo:

- 1. Someter a análisis PCR a los empleados que están en contacto directo con las áreas que entregaron estos resultados.

- 2. Aislar a aquellos empleados con sospecha de contagio a COVID-19, a la espera de que se confirme o no su contagio.

- ii. Con respecto a las áreas de trabajo:

- 1. Aislar el área afectada e implementar medidas de limpieza y sanitización donde se detectó el resultado positivo.

- 2. Ejecutar un nuevo muestreo de ambiente y superficie, para corroborar la eficacia de las acciones implementadas.

- iii. Con respecto a los productos:

- 1. Identificar y segregar aquellos lotes elaborados el día de la detección y restringir su destinación a la RPC.

- En lo relacionado a las acciones frente a empleados sospechosos a COVID-19.

- i. Establecer puntos de observación y aislamiento temporal, para empleados con síntomas sospechosos a contagio de COVID-19 dentro de la planta, cuando no se puedan trasladar, en forma inmediata, a su domicilio.

- ii. Aislar la zona afectada e implementar medidas de limpieza y sanitización del área donde se desempeñaba el empleado sospechoso.

- iii. Aislar a aquellos empleados con contacto estrecho, a la espera de que se confirme o no su contagio.
- iv. Enviar al empleado sospechoso a cuarentena y seguir las instrucciones del Minsal.
- v. Identificar sus posibles contactos estrechos, enviarlos a cuarentena preventiva y seguir las instrucciones del Minsal.
- vi. En forma preventiva, descartar si el empleado tuvo contacto con producto destinado a la RPC.

- En lo relacionado a las acciones frente a empleados positivos a COVID-19 por PCR.

- i. Informar al Servicio, en forma inmediata y por medio de nota oficial con carácter de declaración jurada, de aquellos empleados que trabajen dentro del cerco perimetral con resultados positivos a PCR a COVID-19. Esta incluirá la siguiente información:

1. Área de desempeño.
2. Contactos estrechos.
3. Identificación de lotes de producto destinados a RPC potencialmente expuestos, que se encuentren retenidos.
4. Detalle de las acciones y medidas implementadas por el establecimiento.
5. Cualquier otra información relevante para el análisis.

- ii. Desarrollar e implementar procedimientos que incluyan acciones sobre los productos, áreas de trabajo, y los artículos relacionados, desinfección de las áreas de trabajo, y la aplicación de pruebas de PCR y el examen de salud para contactos estrechos. Incluyendo:

1. Evaluar si el empleado con resultado positivo tuvo contacto con producto y en razón de esto proceder a:

- Identificar y segregar aquellos lotes elaborados para ser destinados a RPC, con los cuales el empleado pudo haber tenido contacto las 48 horas previas.
- Retener dichos lotes y excluirlos de la certificación a RPC.
- Implementar medidas de limpieza y sanitización del área donde se detectó el caso positivo.

2. Aumentar el número de muestras de áreas de trabajo, para corroborar la eficacia de las acciones implementadas.

- iii. Informar al Servicio, una vez implementadas y verificadas todas las medidas descritas, por medio de una segunda nota oficial con carácter de declaración jurada, para establecer el cierre del evento de detección.

- iv. Verificar el cumplimiento de 14 días de cuarentena y resultado negativo por PCR, por parte de los contactos estrechos.

- En lo relacionado al retorno al establecimiento de los casos positivos a COVID-19, confirmados por PCR, posterior al periodo de cuarentena

- i. Establecer como requisito para reingreso al trabajo post cuarentena de 14 días y alta médica, la aplicación de un test PCR con resultado negativo.

- En lo relacionado a las medidas especiales en recintos para la alimentación de los empleados

- i. Implementar medidas para asegurar una distancia de al menos 1 metro lineal entre los empleados que hacen uso del recinto de alimentación. En el caso de no contar con el espacio suficiente para que los trabajadores puedan mantener al menos 1 metro lineal entre sí, se autorizará la incorporación de barreras físicas de separación.

- ii. Establecer el uso obligatorio de mascarillas, pudiendo solo retirarse las mismas para ingerir alimentos y volver a colocar inmediatamente, una vez finalizada la ingesta de alimentos.

- iii. Disponer de desinfectante de manos para personal que hace uso de zonas de alimentación e instruir su uso frecuente.

- iv. Se evita el contacto físico innecesario entre el personal del recinto de alimentación y los usuarios.

- v. Disponer de ventilación con un flujo continuo de aire.

vi. Organizar y establecer horarios de trabajo y el tiempo de descanso de los empleados, con acceso escalonado al recinto de alimentación para reducir la cantidad de empleados en el lugar al mismo tiempo.

vii. Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección en las superficies de mayor contacto, tales como mesas, sillas, utensilios, estantes de autoservicio, manillas de puerta, barreras físicas de separación, etc.

- En relación a la inmunización de los empleados del establecimiento

i. Instruir e informar a todos los empleados sobre el plan de vacunación COVID-19, según estrato etario, establecido por el Minsal.

ii. Contar con el registro de los empleados que han sido inmunizados contra COVID-19, donde se contemple el detalle de la vacuna utilizada y fechas en las que se recibieron las dosis.

- En relación a las condiciones para personal recientemente contratado y del retorno de feriado legal de los empleados

i. Someter a examen PCR a nuevos empleados, previo a la entrada al lugar de trabajo.

ii. Garantizar que cualquier empleado que regrese de un feriado legal mayor a cinco (5) días hábiles cuente con resultados negativos a COVID-19 por PCR.

iii. Verificar el cumplimiento de las recomendaciones del Minsal para empleados que retornen a Chile desde el extranjero.

- En relación a requisitos de información semanal

i. Cada establecimiento deberá entregar al Servicio un reporte semanal que incluya:

- Resultados de muestras en áreas de trabajo.

- Casos positivos a COVID-19 confirmados por PCR y su respectiva ficha de salud.

- Cualquier otra información relevante con respecto a la situación de COVID-19 en el establecimiento.

3. Establézcanse las siguientes acciones y medidas por parte del Servicio frente a incumplimientos:

- La detección por parte del Servicio, de deficiencias, incumplimientos, o bien, la imposibilidad de verificar el cumplimiento de una regulación en un establecimiento, conllevará la suspensión de la certificación y la habilitación a la RPC.

- La omisión de parte del establecimiento, de informar casos positivos confirmados por PCR, conllevará la suspensión inmediata de la certificación y habilitación a la RPC.

4. El Servicio notificará a la Administración General de Aduanas (GACC) de la RPC, la existencia de todo caso confirmado de COVID-19 por PCR, según lo definido en esta resolución y la suspensión inmediata del servicio en el área del establecimiento, donde se detectó el hallazgo y las restricciones a los lotes involucrados. Una vez que se certifiquen las condiciones de higiene y seguridad por parte del establecimiento y verificado por el Servicio, sin perjuicio de las acciones y medidas adicionales que pueda adoptar Minsal, se levantarán las restricciones informadas.

5. Se instruye a las regiones, que realicen las acciones tendientes a la implementación del presente documento en materias de su competencia.

Anótese, comuníquese y publíquese.- Horacio Bórquez Conti, Director Nacional, Servicio Agrícola y Ganadero.