

23 de Abril 2020



**PROTOCOLO DE PREVENCION Y
CONTINGENCIA COVID-19**

INDUSTRIA FRIGORIFICA

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y CONTINGENCIA COVID-19 INDUSTRIA FRIGORÍFICA

OBJETIVO: Establecer lineamientos generales de prevención y acciones de contingencia considerando la situación existente en relación a la pandemia generada por el coronavirus (COVID-19).

INTRODUCCION: Los trabajadores del sector desempeñan funciones **críticas y esenciales** dentro de la comunidad. Promover la capacidad de nuestros trabajadores dentro de la industria para continuar trabajando durante los períodos de restricciones comunitarias y distanciamiento social, entre otros, es crucial para la continuidad de la provisión de alimentos a la comunidad. El riesgo de que un empleado transmita COVID-19 a otro depende de la distancia entre los empleados, la duración de la exposición y la efectividad de las prácticas de higiene y saneamiento llevadas adelante. Para ello es fundamental el reforzar las capacitaciones relacionadas a los hábitos de higiene como así también instruir sobre las particularidades relacionadas a la pandemia de COVID-19.

CUMPLIMIENTO: Obligatorio.

ALCANCE: Todo el personal de la Empresa.

DESARROLLO:

Medidas de prevención:

- Trabajadores que integran GRUPOS DE RIESGO: *mayores de 60 años y las personas de todas las edades con determinadas afecciones, tales como inmunodepresión y/o enfermedades crónicas cardíacas, pulmonares, renales, hepáticas, sanguíneas o metabólicas (por ejemplo, la diabetes).* Se implementa el trabajo remoto y/o la permanencia en sus hogares.

- Se determina el trabajo remoto (home office) para todas aquellas personas que tienen la posibilidad de desempeñar su tarea diaria en el hogar independientemente de que pertenezcan o no a los grupos de riesgo. De esta manera se disminuye el flujo de personas dentro del establecimiento.

- Promover la colocación de la vacuna antigripal y el esquema secuencial contra el neumococo según recomendaciones nacionales.

- Establecer horarios escalonados de ingreso y egreso, a los efectos de evitar aglomeraciones.

- En lo posible minimizar el uso de transporte público. Si la distancia entre el domicilio particular y el trabajo es corta, hacer el recorrido a pie o en bicicleta manteniendo distancia de 2 metros con otras personas. Si usa transporte público, utilizar barbijo al llegar al destino retirárselo y seguir las técnicas correspondientes detalladas en el presente Protocolo.

- Si se moviliza en vehículos propios y/o de la empresa es importante mantener la ventilación natural durante el viaje para garantizar la higiene además de su correspondiente desinfección con solución alcohólica o lavandina, así como no portar más de 2 personas.

- Antes de ingresar a los establecimientos se realizara la medición de la temperatura corporal de cada trabajador; si el mismo indica una temperatura igual o superior a 37,5°C se le denegará el acceso indicándole que realice la consulta al sistema de salud correspondiente. Llevar registro diario.

- Se informa al personal que en caso de presentar síntomas, aunque sean leves, tales como: Tos, Dolor de Pecho, Fiebre y/o Dolor Corporal o Decaimiento General, comunique al área de RRHH o a quien corresponda de su empresa para dar reporte de ello y consultar inmediatamente al sistema de salud.

- Se implementa el uso de pediluvios (bandeja) con solución desinfectante al ingreso a planta de manera que el personal desinfecte su calzado de calle antes de ingresar al establecimiento y dirigirse a vestuarios.

- En el vestuario: Desinfectar la ropa de calle y guardarla en bolsa plástica individual. Vestirse con la ropa de trabajo y calzado apropiado para el sector.

- Se refuerzan los conocimientos relacionados con los hábitos de higiene (Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, toser o estornudar sobre el pliegue del codo o utilizar pañuelos descartables, lavado de botas con solución desinfectante, etc.). Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.

- Lavarse las manos y/o utilizar alcohol en gel:
 1. antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, de comer o beber.
 2. Luego de tocar superficies públicas (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.)
 3. Luego de manipular dinero, tarjetas de crédito / débito, llaves, animales, etc.

- Se controla varias veces durante la jornada de trabajo la disponibilidad, en filtros sanitarios de ingreso como así también en lavamanos, de jabón para manos y de solución desinfectante para el lavado de botas.
- Se limita el ingreso a vestuarios y comedores por tandas de manera de evitar aglomeración de personal manteniendo la distancia mínima aconsejada y combinando los distintos turnos con personal de áreas diferentes de forma tal que de ocurrir un contagio no se paralice un área completa de la empresa. El ingreso al sector de sanitarios debe realizarse de a una persona por vez y efectuar la higiene de manos correspondiente al salir del mismo.
- Está prohibido compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene, etc.).
- Se indica que todo personal del establecimiento debe mantener la distancia de al menos 1,5 / 2 m. entre personas, tanto en los puestos de trabajo como en las áreas comunes (acceso a planta, vestuarios, comedor, etc.).
- Reuniones de trabajo. Se alienta la utilización de medios digitales para la ejecución de reuniones. Cuando no pudieran evitarse, los encuentros presenciales no deben reunir a más de 25 personas guardando la debida distancia de seguridad (de al menos 1.5 / 2 m)
- Se indica el uso de barbijos en sectores productivos.
- Se restringe la entrada a todo personal externo (proveedores, clientes, transportistas, contratistas, etc). Se los atenderá desde la guardia manteniendo el distanciamiento. En caso de permitir ingreso se realizará toma de temperatura y se exigirán las medidas de higiene necesarias.
- Los transportistas que necesitan ingresar a plantas para realizar descargas y/o cargas de mercaderías no podrán descender de los rodados. Se sugiere delimitar zonas de acceso.
- Se intensifica la limpieza y desinfección en todas las áreas. La desinfección debe realizarse varias veces en el día acorde a la circulación del personal y ser complementada con la ventilación adecuada de ambientes. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección. Establecer un claro manejo de residuos y material descartable proveniente de la higiene personal y general.

- Antes de comenzar a trabajar, cada empleado administrativo deberá limpiar y desinfectar adecuadamente el puesto de trabajo. Los objetos de uso personal (lentes, teléfonos celulares, etc) y herramientas de trabajo (controles, teclado, mouse, pantallas, escritorio, lapiceras, etc.) se desinfectarán frecuentemente con solución hidro-alcohólica desinfectante. No se compartirán los mencionados elementos de trabajo. Por cada turno de trabajo se realizara una desinfección profunda.

- Ninguna herramienta, elemento o documento debe entregarse en mano directamente, sino apoyándolos de un modo temporal sobre mesa o estante.

- Realizar capacitación y charlas informativas y/o preventivas específicas relacionadas al COVID-19.

- Capacitar al personal de limpieza y atención interna sobre las estrictas y reforzadas medidas de limpieza que incluyen desde la ventilación, Sanitización de baños, perillas, elevadores, hasta los equipos de trabajo, de forma esquematizada. Organizar la estructura interna de trabajo de manera tal de asignar a líderes a la ejecución y control de buenas prácticas de higiene.

- Al regresar a su casa procedente de su trabajo, no desviarse del recorrido y al llegar, extremar las medidas de higiene y desinfección: evitando tocar superficies previo a higienizarse y desinfectar calzado, manos y ropa.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- **Superficies de alto contacto con manos** deben ser limpiadas y desinfectadas con mayor frecuencia que las superficies que tienen mínimo contacto.
- La higiene de espacios físicos requiere **friccionar las superficies para remover la suciedad** y los microorganismos presentes, necesitando un proceso de desinfección exclusivamente en aquellas zonas que tomaron contacto con manos del personal.
- Previo a todo proceso de desinfección, es necesaria la limpieza exhaustiva. **La limpieza debe ser húmeda**, se prohíbe el uso de plumeros o elementos que movilicen el polvo ambiental. No se utilizará métodos en seco para eliminar el polvo.
- Las soluciones de detergentes y los agentes de desinfección como hipoclorito de sodio (lavandina) **deben prepararse inmediatamente antes de ser usados**
- **No se debe mezclar detergente u otros agentes químicos con hipoclorito de sodio** (lavandina), ya que se podrían generar vapores tóxicos, irritantes para la vía respiratoria, entre otros efectos y se inactiva la acción microbicida.
- La limpieza del área deberá comenzarse desde la zona más limpia concluyendo por la más sucia y desde las zonas más altas a las más bajas.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS:

- Detergente de uso doméstico
- Hipoclorito de sodio

TÉCNICAS DE LIMPIEZA

1) Limpieza con detergente:

1. Prepare una solución con cantidad de detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma y agua tibia, en un recipiente de volumen adecuado.
2. Sumerja un paño en la solución preparada, escurra y friccione las superficies a limpiar, en una sola dirección desde arriba hacia abajo, o de lado a lado, sin retroceder. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
3. Descarte la solución de detergente.
4. Reemplace por agua limpia.
5. Enjuague el paño, embéballo en agua limpia y enjuague la superficie.

2) Limpieza y Desinfección con hipoclorito de sodio (lavandina)

1. Para realizar la desinfección prepare solución de hipoclorito de sodio 1 % v/v embeba el paño y páselo por la superficie a desinfectar
2. Pase el paño embebido por toda la superficie a desinfectar.

Para preparar una solución al 1%

50 mL ($\frac{1}{2}$ Taza) de lavandina.....5 L de agua

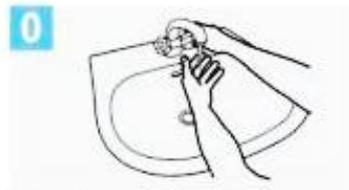
100 mL (1 Taza) de lavandina.....10 L de agua

Finalizada alguna de estas técnicas de limpieza/desinfección:

- Lave los baldes, guantes, paños y trapos de piso.
- Coloque baldes boca abajo para que escurran el líquido residual y extienda los trapos de piso y paños para que se sequen. Seque los guantes o déjelos escurrir.
- Lávese las manos con agua y jabón común.



Lavado de manos con agua y jabón



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



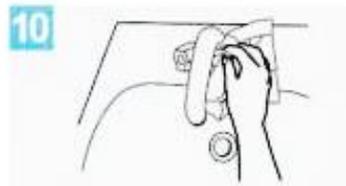
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



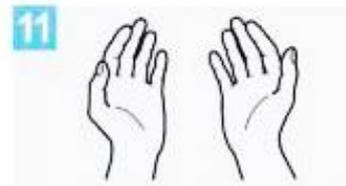
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Crédito: OMS

Medidas ante la aparición de un caso sospechoso o confirmado:

Estaremos ante un caso de potencial emergencia si un trabajador presenta temperatura corporal mayor a 37,5 grados y/o síntomas tales como tos, dolor de garganta o dificultades para respirar, ya sea que ello se dé al momento de ingresar a planta o durante la jornada laboral.

Como se mencionó anteriormente, todos los componentes de la industria alimentaria se consideran infraestructura **crítica** y, por lo tanto, es vital que continúen operando. Para ello resulta fundamental seguir protocolos que además de tener en cuenta la Seguridad Alimentaria, contemplen también la mitigación de riesgos de transmisión del COVID-19.

Debemos tener en cuenta que a la fecha no hay evidencia que respalde la transmisión de COVID-19 por alimentos. Además, la industria de los alimentos se encuentra de por sí en un sistema que permite establecer condiciones de trabajo higiénicas que de alguna manera ayudan a evitar la transmisión del COVID-19 entre las personas (uso de indumentaria de trabajo exclusiva, uso de barbijos, uso de guantes, filtros sanitarios con lavamanos, soluciones desinfectantes, lavabotas, Buenas Prácticas de Fabricación, Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización de todos los sectores en forma “diaria”, etc.)

Ante la detección de un caso sospechoso con un cuadro febril (temperatura corporal de 37.5°C o superior) y/o sintomatología compatible con COVID-19 (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda:

- Evitar su ingreso a planta. Aislar al trabajador y entregar un barbijo. No tocar sus pertenencias.
- Llamar a la autoridad de salud competente
- Realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación.
- Colaborar con la autoridad de salud competente en caso que el sospechoso deba realizar aislamiento social preventivo en su domicilio.
- Informar al responsable del Servicio de Inspección Veterinaria (SENASA) en planta todos los casos sospechosos y en aislamiento social preventivo.
- Realizar (empresa) un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

- La empresa informara a los compañeros de trabajo de su posible exposición al COVID-19 en el lugar de trabajo, pero mantendrá la confidencialidad sobre las identidades de los empleados individuales.
- Se indica el uso de barbijos en todos los sectores.
- Se intensificaran las tareas de limpieza y desinfección.
- Se intensificarán las medidas de prevención mencionadas anteriormente.
- Reconocimiento de toda persona que tuvo “contacto estrecho” (toda persona que haya estado cerca, cara a cara durante al menos 15 minutos o en el mismo espacio cerrado durante al menos 2 horas) con la persona que responde como caso probable.
- La empresa llevará a cabo el aislamiento de las personas que compartieron el puesto de trabajo al igual que todo contacto estrecho dentro de las instalaciones, en los dos últimos días. Todo el personal que se aislé deberá retirarse a su domicilio

Si los resultados son negativos ante la presencia de COVID 19, desde RRHH se informará a todo el personal que se retiró a su domicilio que se reincorpore a las actividades de la empresa.

En caso de confirmarse un caso positivo:

- Dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes dependientes del Ministerio de Salud de la Nación.
- Aislar inmediatamente a los trabajadores con los que tuvo contacto el trabajador Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación y colaborar con dichas autoridades para el monitoreo de ese grupo.
- La empresa mantendrá comunicación directa con el/los trabajador/es en cuestión y/o con su familia para apoyar en todo lo que resultare necesario hasta descartarse la potencial emergencia o hasta la recuperación definitiva del colaborador.
- Desalojar el lugar para realizar una limpieza minuciosa, se realizará una desinfección exhaustiva del lugar de trabajo y espacios donde transitaba comúnmente la persona con probabilidad de caso positivo de infección con COVID-19. (Pasillos, lugares de circulación común, oficinas, depósitos, lugares

de carga y descarga de productos, estaciones de ingreso y egreso, espacios comunes, oficinas, baños y circuitos de ventilación de toda la planta).

Se utilizarán los desinfectantes recomendados por la OMS, el Hipoclorito de Sodio (una dilución a 1:50) o el Amonio Cuaternario (una dilución a 1:20). De acuerdo al espacio que se deba desinfectar será el biocida a usar y el procedimiento a realizar, siempre teniendo en cuenta los principios de buenas prácticas.

La aplicación de los agentes desinfectantes debe ser llevada a cabo por técnicos calificados de las empresas inscriptas como prestadoras de servicio de desinfección. Los operadores deberán estar provistos de los equipos de protección personal adecuados acordes con la normativa de protección contra agentes químicos y biológicos.

*La aplicación de desinfectantes debe hacerse con el espacio sin personas y, posteriormente, se debe mantener el plazo de seguridad que recoge la autorización de cada desinfectante. El ingreso en general se puede considerar al cabo de **tres horas**.*

- La empresa, antes del inicio de las tareas, deberá informar al personal y/o sus representantes las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad a los trabajadores en sus puestos de trabajo.

- La empresa dispondrá, en lo posible, de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas realizadas por el grupo afectado.

REGISTRO

- La empresa llevará un registro de la implementación de cada una de las medidas y acciones previstas en este Protocolo, según corresponda. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria competente que lo requiera.

- Se recomienda la declaración por parte de la persona trabajadora de la lectura y conformidad con el protocolo de la empresa respecto a las medidas preventivas para evitar el contagio del COVID-19. De esta manera, queda un documento donde se acredita mediante la firma que se ha leído y entendido el protocolo y asume su parte de responsabilidad y se compromete con su cumplimiento.

23 de Abril/2020

Este protocolo será actualizado conforme haya novedades o nuevas medidas dispuestas por las autoridades.

PARA MAYOR INFORMACIÓN:

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>