PROTOCOLOS PARA LA PRODUCCIÓN FRENTE AL COVID-19

MINISTERIO DE PRODUCCIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

PROVINCIA DE SANTA FE

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN AGROALIMENTARIO

1. INTRODUCCIÓN

Coronavirus COVID-19

En el contexto de emergencia ante la propagación del coronavirus COVID-19 y la potencial infección de la población, se aplicará el siguiente plan de preparación y respuesta con el fin de evitar/minimizar la transmisión de la enfermedad. El mismo será actualizado toda vez que se considere necesario.

El coronavirus COVID19 es un virus nuevo, desconocido anteriormente en la patología humana. La infección con SARS-CoV-2, el virus que causa el COVID-19, puede causar afecciones que varían de moderadas a severas y, en algunos casos, pueden ser fatales. Los síntomas típicamente incluyen fiebre, tos y respiración entrecortada.

El objeto de este protocolo es el de facilitar a las empresas y/o trabajadores del sector de agroalimentos medidas de contención, prevención y control adecuadas para proteger la salud de los trabajadores frente a la exposición al CORONAVIRUS COVID-19.

Principales vías de transmisión del virus

De persona a persona: se transmite por el contacto cercano entre ellas (menos de 1 metro de distancia) vía respiratoria a través de las gotas respiratorias de más de 5 micras, cuando una persona infectada habla, tose y/o estornuda. Estas gotas pueden llegar a la boca o la nariz de las personas que se encuentren cerca y eventualmente llegar al tracto respiratorio inferior.

Por contacto con superficies u objetos contaminados: el contagio se produce al tocar una superficie u objeto que tenga el virus y llevarse posteriormente las manos a la boca, nariz o los ojos. Esta vía no es considerada como la principal responsable de propagación del virus.

El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección es el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus y la higiene personal.

No existen evidencias que sugieran que el COVID-19 esté circulando en el **ganado lechero u otro ganado** ni que pueda transmitirse de humano a bovinos o viceversa.

Los **alimentos** correctamente procesados no son considerados actualmente como una vía de transmisión. Diferentes instituciones informaron que, hasta el momento, no existe evidencia de transmisión alimentaria del SARS-CoV-2.

Ante estas evidencias, el equipo de trabajo del sector agroalimentario tiene muy pocas posibilidades de enfermarse.

Sin embargo, aún dadas estas ventajas, se debe extremar la adopción de medidas preventivas para mantener esta situación en un mínimo de riesgo.

2. RECOMENDACIONES PREVENTIVAS DE CARÁCTER GENERAL

1. **Divulgación de buenos hábitos de higiene y medidas preventivas** con campaña de gráfica de comunicación: carteleras, fondos de pantalla y TVs Comedor.
2. **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baño y vestuario.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos de limpieza como alcohol al 70%, lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar tirando lavandina diluida (100 ml en un balde de 10 L) antes de cepillar y escurrir. La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.
3. **Lavarse las manos frecuentemente.** Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas

posteriormente a un basurero. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño.

4. **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo**, no en la mano.
5. **Evitar cualquier contacto físico.**
6. **Mantenerse a la mayor distancia posible** (≥1,5 m) si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
7. **Evitar compartir elementos personales**: vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
8. **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo**.
9. **Abastecimiento y previsión de stock de insumos** (barbijos, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
10. **Revisión y adecuación de los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso**, de tal manera de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo (distancia mínima entre personas, por ejemplo).
11. **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
12. En el caso uno de que alguna persona regrese de un viaje del extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
13. En caso de que el trabajador/a sea conviviente con personas que hubieran estado en destinos listados como “países de riesgo”, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las industrias y/o establecimientos productivos.
14. **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona debería salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento que no viva en el campo deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.
15. **Restringir el acceso a las industrias y/o establecimientos productivos a personas de riesgo** (mayores de 60 años o con enfermedades de base respiratorias o afecciones como diabetes).

3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA

3.1. COSECHA DE GRANOS

- **Limitar la cantidad de personal** al mínimo indispensable.
- Antes de iniciar las actividades de cosecha y pos-cosecha, acuerde la metodología de trabajo con el equipo interno y externo (productor, asesor, contratista, operarios, camioneros, acopiadores, etc.) y, en lo posible, mantenga comunicación por telefonía celular.
- **Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos**. Lavar y desinfectar manubrio, volantes, botones, palancas y manijas después de su uso. Evitar los acompañantes. Antes de un relevo en la operación de la maquinaria, limpiar y desinfectar adecuadamente el puesto de comando.
- **Extremar las medidas de seguridad** entre el productor agropecuario y/o su personal y el camionero en el momento de intercambio de la carta de porte.
- **Disponer agua limpia, jabón y rollos de papel secante** en la maquinaria de campaña como tolvas, cosechadora y, especialmente, en la casilla rural para que el personal pueda lavarse regularmente las manos de forma adecuada
- **Evitar compartir mate**, es recomendable llevar su propio equipo, como así también la vajilla personal (cubiertos y vaso) y elementos de aseo personal (toallas y otros).
- **Realizar por medios electrónicos y/o virtuales la mayor cantidad de trámites posibles** -cartas de porte, Código de Trazabilidad de Granos (CTG)- entre los productores agropecuarios, los acopiadores y puertos para reducir los encuentros presenciales.
- Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio.

3.2. ACOPIO DE GRANOS

- Como medida preventiva se mantendrá sólo **atención telefónica o por medios digitales**, minimizando de esta manera los encuentros interpersonales.
- Extremar las medidas de higiene, limpieza y desinfección detalladas en el punto 2, 3 y 5.
- **Coordinar ingresos y egresos de los camiones** para evitar congestiones en las plantas.
- La **espera del camionero debe realizarse dentro del camión** hasta tener indicaciones.
- La **comunicación entre el personal del acopio y el camionero** debe mantenerse al aire libre y respetando la distancia de 1,5 metros.
- Se priorizará la carga/descarga de camiones siguiendo los procedimientos dispuestos por las áreas de incumbencia con el objeto de disminuir al máximo posible la estancia de las personas en los establecimientos.
- No realizar reuniones entre camioneros durante la espera.
- **Evitando compartir mate y elementos** como cubiertos, teléfonos celulares, radio llamados o cualquier otro elemento.
- **Sincronizar y dar cumplimiento a los turnos otorgados** a los acopios por parte de los entes portuarios.
- **No deberán recibirse visitas de proveedores en las locaciones**

Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al predio y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio.

3.3. FRUTAS Y HORTALIZAS

- Debe asegurarse que la **información** sobre las medidas de actuación sea conocida por todo el personal. Utilizar lenguaje claro y asegúrese de que llegue a todas las personas.
- En la rutina de la cosecha se debe **limitar la cantidad de personal** mínimo indispensable (establecer turnos de trabajo).
- Guardar una **distancia preventiva mínima de 1,5 metros** en la medida de lo posible.
- **Evitar concentraciones** de más de 10 personas en lugares cerrados, como almacenes, donde no se pueda garantizar la distancia mínima.
- Se solicita a todos los trabajadores que intensifiquen el **lavado de manos** con frecuencia, colocación de jabón y/o alcohol en gel en distintos sectores de las instalaciones y utilización de elementos de seguridad como barbijos y guantes.
- **Extremar las medidas de seguridad** entre el productor y/o su personal y el transportista. El transportista debe permanecer en el interior del vehículo durante la carga. En la medida de lo posible evitar contacto con la población local de los sitios por donde circule. Se indicará uso de barbijo e higiene de manos antes y después de tomar contacto.
- Disponer de desinfectantes de superficies para higienizar los lugares comunes con frecuencia (mesadas, pisos, cajones o cualquier superficie donde se coloque las frutas y/o verduras).
- Modificar o adaptar horarios y/o establecer turnos de trabajo.
- **Restringir visitas** a los establecimientos y fomentar la comunicación por teléfono y correos electrónicos.
- Para los trabajos de campo establecer **grupos de trabajo**, delimitar las zonas de trabajo para cada grupo de trabajadores, tener identificados los equipos y maquinaria de trabajo utilizados. Los diferentes grupos de trabajo deben evitar realizar actividades de forma conjunta. Tampoco deben utilizar los comedores, aseos u otras instalaciones de forma simultánea.
- Se ventilará de forma frecuente las instalaciones, si es posible mediante la apertura de las ventanas.

- **Higienización periódica de las partes de las maquinarias** que entra en contacto con el trabajador, clave para evitar la propagación en caso de contagio.
- En la medida de lo posible, se **tomará la temperatura** a los trabajadores y personal externo antes del comienzo de los trabajos en el establecimiento, y en los descansos realizados a lo largo de la jornada, si alguno supera los 37ºC se aislará en su casa vigilando los síntomas tales como tos, fiebre, incluso malestar general.
- Se debe impedir el trabajo en el establecimiento o el acceso, a las personas que presenten cuadro febril, por encima de los 37ºC, que presenten síntomas compatibles con el coronavirus, y a las personas que se nieguen a que se les tome la temperatura.

Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al establecimiento y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio.

3.4. APICULTURA

- Se recomienda realizar solamente aquellas tareas críticas para la supervivencia de las colmenas.
- Reduzca al mínimo las salidas. Planifique previamente la recorrida de sus apiarios de manera de ser eficiente en el uso del tiempo, y visitar la mayor cantidad de apiarios en un mismo día.
- Se recomienda trasladarse solamente una persona por vehículo.
- Disponga en el vehículo de alcohol en gel, alcohol al 70% y/o agua y jabón, y pañuelos o toallas descartables, para higienizarse después de abrir cada tranquera, y de salir de cada apiario.

- Evite el contacto con los propietarios/empleados del establecimiento donde tiene su apiario. Si el contacto es inevitable, mantenga una distancia mínima de 1,5 metros durante el encuentro y tome las medidas de prevención antes y después del contacto.
- No comparta mate o utensilios de uso personal.
- Cada vez que regrese del establecimiento apícola: a) limpie y desinfecte con alcohol al 70% o lavandina al 10% los elementos utilizados (pinza, guantes, etc.), b) limpie y desinfecte el interior del vehículo, c) lave la vestimenta (en lo posible disponga de vestimenta exclusiva para ir al campo), d) al regresar a su hogar, báñese de inmediato, higienizando muy bien sus brazos, cara y cuello.
- Evitar el contacto con otros apicultores, proveedores o clientes.
- Utilizar medios virtuales y contactos telefónicos para sus transacciones.
- Salas de extracción de miel:

  a) realice lavado frecuente de manos con agua y jabón,

  b) manténgase a la mayor distancia posible de otras personas (mínimo 1,5 metros). En la medida de lo posible, disminuir la cantidad de personal, y organizar horarios de entrada y de salida,

  c) Considerar dos áreas para la ropa: sucia, para la ropa de calle y limpia, para la ropa de planta. Luego de terminar el trabajo, lave toda la ropa utilizada. Limpie las suelas de sus zapatos al ingreso y egreso de la sala,

  d) Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo,

  e) al recibir insumos se deberá higienizarse el empaque con alcohol o solución de agua y lavandina.

Ante la detección de un **caso sospechoso** con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o **sintomatología compatible con COVID-19** (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente, evitar su ingreso al predio y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio.

Fuente: PREVENCIÓN DEL COVID-19. Recomendaciones para apicultores. INTA.SENASA. Ministerio de Agricultura, ganadería y pesca.

3.5. TAMBOS

Todas las personas que trabajan y habitan en el establecimiento deben conocer y entender las medidas de seguridad propuestas para poder colaborar en su aplicación y control. El propietario/administrador deberá asumir la responsabilidad el comunicar y explicar el "por qué" de cada medida.

MEDIDAS DE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL

- **Lavarse las manos frecuentemente**. Es una de las medidas de mayor impacto de prevención y control de la infección. Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. Los momentos clave para hacerlo son: antes de iniciar el ordeño y después de disponer de la indumentaria de trabajo, después de ir al baño y al finalizar el trabajo.
- **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo**, no en la mano.
- **Mantener una distancia mínima de 1 metro** entre las personas. Evitar el saludo con la mano.
- **Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.**
- **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
- **Reforzar la rutina diaria de limpieza en sala de ordeño, sala de leche, sala de máquinas, baño y vestuario.** Lavar y desinfectar por fuera las unidades de ordeño, manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos de limpieza como alcohol al 70%, lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar tirando lavandina diluida (100 ml en un balde de 10 l) antes de cepillar y

escurrir. **La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.**

- **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- **Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.** Lavar y desinfectar manubrio, volantes, botones, palancas y manijas después de su uso.
- En puestos de trabajo compartidos, limpiar y desinfectar, antes del relevo: controles, teclados, mouse, pantallas, herramientas y otros elementos de contacto.
- El personal de limpieza deberá contar con todos los elementos de seguridad necesarios para minimizar la exposición al virus.
- **Las viviendas de los trabajadores deben considerarse como ambientes laborales** aplicando el mismo criterio preventivo que en el ámbito de trabajo.
- Evitar el uso de elementos y sustancias para la limpieza y desinfección que sean incompatibles con otras sustancias presentes en el ambiente de trabajo y pueden generar incidentes potencialmente graves.
- **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona debería salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento que no viva en el campo deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.

RESTRINGIR EL INGRESO DE PERSONAS AL ESTABLECIMIENTO

- Permitir sólo el ingreso de proveedores de servicios que garanticen la operación del tambo: Recolección de la leche, suministro de alimentos, servicios ordeñadora y equipo de refrigeración, veterinarios, agrónomos.
- Identificar, respetar y hacer respetar los circuitos de circulación. Los ingresos deben permanecer cerrados. Los externos al establecimiento solo podrán circular por los lugares permitidos
- En muchos tambos, especialmente en los de mayor escala y/o cercanos a centros urbanos, una parte del personal viaja diariamente. Analizar puntualmente estas situaciones y sus riesgos. En los posible y como pauta general, limitar o suspender

temporalmente el ingreso. Estos podrían transformarse en reemplazo ante un eventual caso enfermedad.

PROTOCOLO BÁSICO PARA LA RECOLECCIÓN DE LECHE

- Respetar el circuito de circulación.
- Colocarse cubre calzado de plástico antes de descender.
- Al ingresar a la sala de leche, lavarse las manos con jabón y secarlas con toallas descartables, sino existe dicha infraestructura, desinfectarse con alcohol al 70.
- Finalizado el procedimiento, desinfectar los siguientes sectores: válvula de descarga, escalera, boca de inspección y botones o llaves de comando, manija de puerta de ingreso a sala de leche.
- Retirar y depositar el cubre calzado en bolsa ubicada a la salida de la sala de leche.
- Si se requiere la presencia del tambero, evitar el saludo de manos, no compartir el mate o ambientes cerrados y respetar la distancia mínima de un metro entre personas en todo momento.
- Los mismos principios deberían adoptarse para el suministro de alimento y otros servicios. En estos casos, el ingreso es menos frecuente y de menor riesgo.

PLAN DE CONTINGENCIA

Ante la posibilidad de que un operario del tambo se encuadre como caso probable, sospechoso o confirmado de coronavirus COVID-19 y dada las características del trabajo en el tambo, el resto del personal o parte del mismo, puede quedar enmarcado como “contacto estrecho”. Si la autoridad sanitaria define esta situación, todos los empleados estarán obligados a respetar las medidas establecidas (seguramente dejar de trabajar y aislarse).

- **Personal externo**. Licenciarlo por un tiempo o reasignarle tareas que no impliquen contacto estrecho con el resto del personal (labores culturales, distribución de alimentos, etc).
- Si existieran **grupos de trabajo con actividades diferenciadas** (por ejemplo: ordeñadores, personal de campo, crianza, manejo de mixer, etc), sería imprescindible

sostener estos trabajos evitando contactos estrechos con el resto del personal. Esta situación, complementada con medidas higiénicas reforzadas, abre la posibilidad de recurrir al grupo no alcanzado por la cuarentena para continuar con los trabajos esenciales.

- **Coordinar con vecinos** la posibilidad de ayuda recíproca frente a casos de enfermedad y cuarentena. Todos asisten al auxilio del productor que tiene que licenciar a su personal.
- Un grupo de productores puede organizarse previamente para conformar un grupo de trabajo externo "latente". Este se activa en el caso de necesidad. El grupo paga un monto compartido solidario (seguro) que se ajusta en el caso de necesidad de activar el grupo "latente". Esta posible alternativa podría organizarse coordinadamente con cooperativas, industrias, grupos existentes.
- Por logísticas eventuales que afecten el abastecimiento, se debería considerar la posibilidad de incrementar las reservas de alimentos disponibles en el establecimiento.

PROCEDIMIENTO ANTE UN CASO DE ENFERMEDAD

- **Personas externas al establecimiento y con permiso de ingreso** (se presenta el caso del transportista de leche). Si la autoridad sanitaria define a esta persona como "sospechoso, probable o confirmado", quedará aislada respetando las instrucciones de las autoridades sanitaria a cargo del caso. La recolección de leche se realizará a partir de este momento con personal de reemplazo. Se deberá lavar y desinfectar la cabina del camión o vehículo y sectores críticos del mismo, por ejemplo, muestreador de leche, válvulas, conservadora, etc.).
- **A nivel del tambo**, se procederá rápidamente a lavar y desinfectar los sectores de circulación de esta persona e instalaciones utilizadas. Podrán utilizarse los sanitizantes o desinfectantes de uso habitual (hipoclorito de sodio y compuestos de amonio cuaternario, entre otros).

  La autoridad sanitaria evaluará la situación de esta persona con respecto al resto del personal. Si se evitó el contacto (situación que mencionamos), el tambo estará en mejores condiciones de seguir operando con el personal. Caso contrario, la autoridad definirá la existencia de contactos estrechos o si todo el personal está comprometido.

- **Personal y/o familiares que habitan en el establecimiento**. Las personas que presenten síntomas de la enfermedad (fiebre, tos, dolor de garganta) o hayan tenido contacto con personas que hayan viajado o con casos confirmados o probables y con síntomas, deben quedarse en su casa, aislarse del resto y avisar rápidamente a los números de contacto de los servicios de salud ocupacional y autoridades sanitarias competentes y al propietario/responsable del tambo.

  La totalidad de las instalaciones deberán lavarse y desinfectarse. Pueden utilizarse los sanitizantes o desinfectantes de uso habitual (hipoclorito de sodio y compuestos de amonio cuaternario, entre otros).

  El servicio médico realizará un diagnóstico del caso, estableciendo las pautas a seguir por esta persona.

  - Si el resultado fuera negativo, la persona podrá retomar su trabajo cuando esté en condiciones de hacerlo.

  - Si el resultado fuera positivo, el servicio médico establecerá las medidas a implementar por esta persona y evaluará la situación del resto del personal.

  - Si de la evaluación resultará que todo el resto del personal tuvo contacto con el enfermo, deberán aislarse y no podrán trabajar.

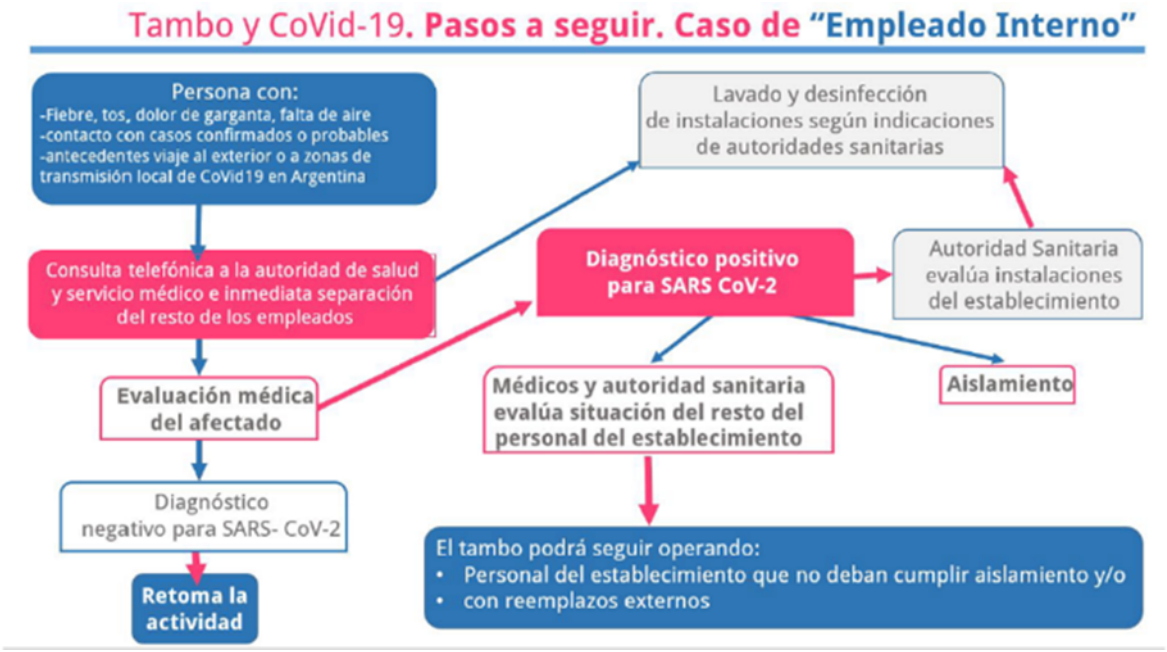
  - Si hubiera personas que por su trabajo o por las precauciones implementadas, no tuvieron contacto estrecho con la persona enferma, posiblemente las autoridades analicen la posibilidad de continuidad laboral.

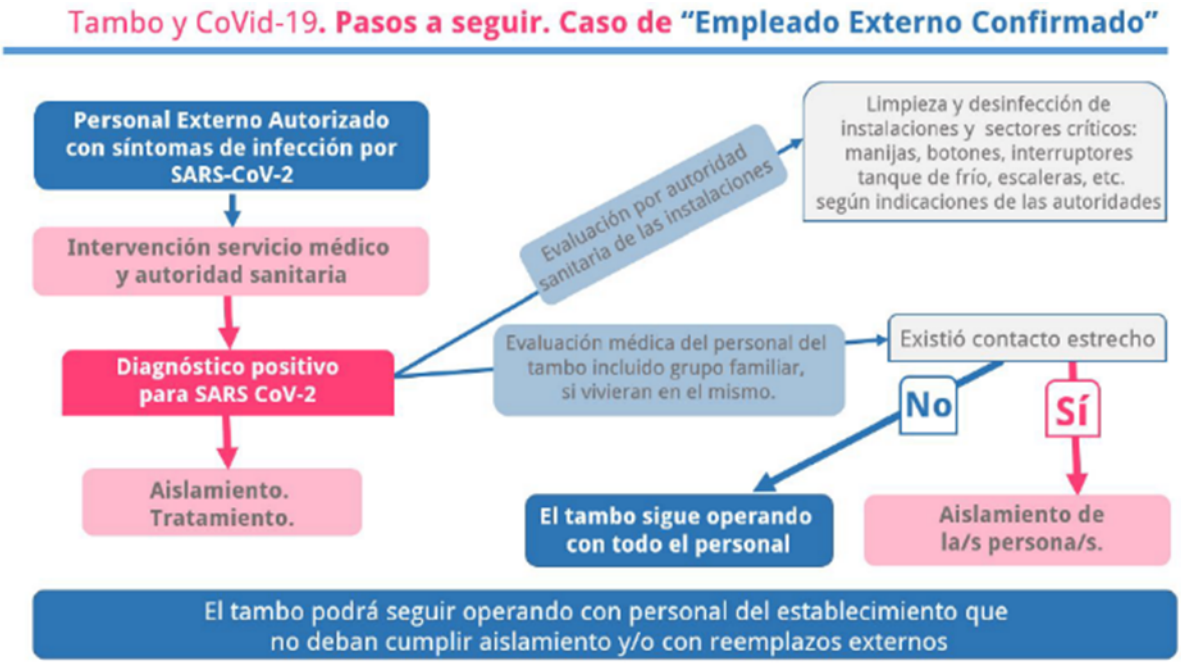
El tambo podrá operar a partir de estas alternativas:

a) Con personal de reemplazo

b) Con personal que a criterio de la autoridad pueda seguir trabajando.

c) Combinado ambas situaciones.


Tambo y CoVid-19. Pasos a seguir. Caso de "Empleado Interno"
Persona con:
-Fiebre, tos, dolor de garganta, falta de aire
-contacto con casos confirmados o probables
-antecedentes viaje al exterior o a zonas de transmisión local de CoVid19 en Argentina
Consulta telefónica a la autoridad de salud y servicio médico e inmediata separación del resto de los empleados
Evaluación médica del afectado
Diagnóstico negativo para SARS- CoV-2
Retoma la actividad
Lavado y desinfección de instalaciones según indicaciones de autoridades sanitarias
Diagnóstico positivo para SARS CoV-2
Autoridad Sanitaria evalúa instalaciones del establecimiento
Médicos y autoridad sanitaria evalúa situación del resto del personal del establecimiento
Aislamiento
El tambo podrá seguir operando:
• Personal del establecimiento que no deban cumplir aislamiento y/o
• con reemplazos externos


Tambo y CoVid-19. Pasos a seguir. Caso de "Empleado Externo Confirmado"
Personal Externo Autorizado con síntomas de infección por SARS-CoV-2
Intervención servicio médico y autoridad sanitaria
Diagnóstico positivo para SARS CoV-2
Aislamiento. Tratamiento.
Evaluación por autoridad sanitaria de las instalaciones
Limpieza y desinfección de instalaciones y sectores críticos: manijas, botones, interruptores tanque de frío, escaleras, etc. según indicaciones de las autoridades
Evaluación médica del personal del tambo incluido grupo familiar, si vivieran en el mismo.
Existió contacto estrecho
No
Sí
El tambo sigue operando con todo el personal
Aislamiento de la/s persona/s.
El tambo podrá seguir operando con personal del establecimiento que no deban cumplir aislamiento y/o con reemplazos externos

3.6. SECTOR AGROPECUARIO EN GENERAL

CONTROL DE ACCESO DE PERSONAS A ESTABLECIMIENTOS

- Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). Control de temperatura previo a la entrada en la instalación y debe ser menor de 37ºC. En caso de presentar síntomas abstenerse de venir a trabajar, informar a la empresa a la brevedad y aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- Operarios temporales y nuevas incorporaciones: a) Comprobar la procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto con alguna persona afectada por la enfermedad limitar o suspender temporalmente el ingreso, b) comprobar personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.
- Control de acceso de personal externo. Se aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos dentro de la explotación del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.

HIGIENE PERSONAL. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES

- **Lavarse las manos frecuentemente.** Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. **Los momentos clave para hacerlo son: a**ntes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño.
- **Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en la curva del brazo**, no en la mano.
- **Evitar cualquier contacto físico.**
- **Mantenerse a la mayor distancia posible (≥1,5 m)** si la actividad lo permite. Evitar el saludo con la mano.
- **Evitar tocarse la boca, nariz y ojos.**
- **Evitar compartir elementos personales:** vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.

- **Cambiarse y lavar diariamente la ropa de trabajo.**
- **Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baño y vestuario.** Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas. Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos de limpieza como alcohol al 70%, lavandina, etc. El lavado de pisos y paredes se puede complementar tirando lavandina diluida (100 ml en un balde de 10 l) antes de cepillar y escurrir. **La limpieza de los sectores de deberá efectuar antes y después de realizar el trabajo.**
- **Ventilar** todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- **Evitar compartir cabinas de tractores y vehículos.** Lavar y desinfectar manubrio, volantes, botones, palancas y manijas después de su uso.
- En puestos de trabajo compartidos, limpiar y desinfectar, antes del relevo: controles, teclados, mouse, pantallas, herramientas y otros elementos de contacto.
- **Limitar los viajes a los centros urbanos.** Planificar de antemano el viaje. Una sola persona debería salir del establecimiento. A su regreso deberá bañarse y cambiarse la ropa. El propietario o encargado del establecimiento no viva en el campo. En estos casos, deberá restringir sus viajes, estableciendo otra estrategia de comunicación efectiva con el personal.

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) quedarse en casa (aislamiento domiciliario), informar a su responsable directo y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa recuperación.
- **Si se tienen dudas**, tomarse la temperatura y si es superior a 37 ºC quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo. Informar a la empresa según lo definido en el punto anterior.
- **Ante una situación de ser caso confirmado o sospechoso** (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.

El establecimiento debe:

a) Disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.

b) Registros de acciones que se implementen.
c) Aumento de la frecuencia de limpieza y desinfección de las instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.

Las personas que hayan tenido contacto con personas que hayan viajado o con casos confirmados o probables y con síntomas, deben quedarse en su casa, aislarse del resto y avisar rápidamente los servicios de salud y al propietario/responsable del establecimiento.
Si hubiera personas que por su trabajo o por las precauciones implementadas, no tuvieron contacto estrecho con la persona enferma, posiblemente las autoridades analicen la posibilidad de la continuidad laboral.

En síntesis: el establecimiento podrá operar a partir de estas alternativas:
a) Con personal de reemplazo
b) Con personal que a criterio de la autoridad pueda seguir trabajando.
c) Combinado ambas situaciones.

3.7. PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

a) PLANTAS LÁCTEAS

Se recomienda la aplicación de Buenas Prácticas de manufactura en la industria láctea. Las mismas se pueden resumir en:

● Lavarse las manos con agua y jabón y secar con toallas descartables antes y después de manipular alimentos.
● Desinfectar superficies utilizadas para preparar alimentos.
● Someter los alimentos a los procesos térmicos reglamentados (pasterización, esterilización, etc).
● Conservar las condiciones de almacenamiento adecuadas para cada tipo de alimento.

PROCEDIMIENTOS FRENTE A LA ENFERMEDAD

En el caso de la presencia de uno o varios empleados con síntomas COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, falta de aire) y/o que evidencien factores de riesgo (antecedentes de viaje al exterior o a zonas de transmisión local de COVID-19 en Argentina), se recomienda proceder a tres niveles:

1. EMPLEADOS

Internos

● **Informar telefónicamente a la autoridad de salud y servicio médico**. Se deberá aislar de forma inmediata a la/s persona/s del resto del personal.

● La/s persona/s queda/n bajo la responsabilidad del médico actuante, quien efectuará el diagnóstico correspondiente si lo considera necesario. Si es negativo, el personal podrá retomar su trabajo. Si es positivo, se aislará/n la/s personas y el servicio médico definirá los pasos a seguir con el o los enfermo/s.

● Los médicos y autoridad sanitaria evaluarán la situación del resto del personal e informarán a éstos el estado de situación.

Externos

● A todo personal externo (visitantes, clientes, proveedores, contratistas, etc.) que deba ingresar a las instalaciones del establecimiento se le requerirá una **Declaración Jurada** asociada al estado de salud, posible contacto con personas contaminadas o haber estado en países de riesgo. Se someterá de forma obligatoria al **control de temperatura corpora**l.

● De cumplir con estas restricciones, su ingreso y permanencia deberá estar supeditado los siguientes procedimientos:

a) Se le indicará el uso de **mascarillas y/o guantes**. Se le prohibirá abandonar su vehículo hasta no ser recibido por personal de la empresa.

b) Solo debe entrar en contacto exclusivamente con los sectores y personal asignado previamente. (Ej. camiones cisterna exclusivamente sector recibo; transportes de producto terminado exclusivamente sector de cargas etc.).

c) En caso de empresa con sistema APPCC vigente, el equipo deberá revelar los riesgos a medida que se presenten situaciones excepcionales.

● Para todo **transportista**, las exigencias serán: **no bajar del vehículo** salvo autorización de un encargado. Utilizar **barbijo** en todo momento dentro de las instalaciones. Se prohíbe el ingreso con acompañantes y se deben evitar las reuniones en los puntos de espera.

● Se prohíbe estacionar dentro del sitio que no sea para operaciones estrictamente necesarias para la actividad realizada

● El acceso a todos y cada uno de los sectores del establecimiento está prohibido en ausencia de autorización expresa del personal de recepción del sitio.

● Los contratistas que se nieguen a cumplir con todos los requisitos descritos anteriormente deberán abandonar el sitio de inmediato.

● En caso de transportes provenientes de terceros países importadores, la empresa deberá entregar documentación vigente acerca de los protocolos nacionales, provinciales y municipales para el caso de permanencia en la localidad.

2. INSTALACIONES

Si bien no hay evidencia de transmisión del virus por alimentos, tal como ocurre con otros virus (que sí se transmiten por alimentos), es posible que el SARS-CoV-2 pueda persistir en superficies o en objetos utilizados por personas infectadas que manipulan los alimentos. Por este motivo es fundamental seguir las indicaciones de seguridad alimentaria antes detalladas.

Para realizar el procedimiento de limpieza y desinfección se recomienda:

1. Ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre, previo a la desinfección.

2. Una vez efectuado el proceso de limpieza, realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra, trapeadores, u otros métodos. Los sanitizantes o desinfectantes recomendados para controlar el SARS-CoV-2, son los que se emplean con frecuencia, entre ellos, soluciones de hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, peróxido de hidrógeno y los fenoles. Existen otros productos, aunque con menor experiencia en su uso. Para efectos de este protocolo, se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0,1%.

3. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol al 70%.

4. Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.

2. PRODUCCIÓN

Dado que, hasta el momento, no existen evidencias que indiquen la transmisión de COVID-19 asociado al consumo de alimentos, la autoridad competente evaluará alternativas posibles de nuevos tratamientos, reprocesamiento, que posibiliten asegurar la inocuidad de lo producido, recuperar parte del valor de la producción, preservando la imagen y marca de la empresa afectada.

La empresa podrá seguir operando una vez que las Autoridad Competente (SENASA, ASSAL, Ministerio de la Producción) haya evaluado y aprobado el procedimiento de lavado y desinfección de las instalaciones y definido cual sería el personal habilitado para tal fin.

PROCEDIMIENTOS PARA LA CIRCULACIÓN DE MERCADERÍAS

La producción y comercialización de alimentos está contemplada como una actividad esencial. En el siguiente link se pueden encontrar los permisos de circulación necesarios https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/aislamiento/aclaraciones/permisos

Resumen de recomendaciones:

- Intensificar el lavado de manos, colocar elementos de higiene y desinfección en distintos sectores de las instalaciones y utilizar los elementos de seguridad.
- Disminuir el contacto directo entre personas internas y fundamentalmente restringir al máximo el contacto con externos (productores, transportistas, proveedores de servicios, público en general).
- Prohibir el ingreso de visitas a los establecimientos y fomentar la comunicación por teléfono y otros medios electrónicos.

● Restringir la presencia del médico veterinario sólo a casos de urgencia, en el resto de los casos recurrir a consultas vía telefónica o mensajes.

● De ser posible, mantener distancia entre los trabajadores (1 metro)

● Desinfectar todas las superficies que pueden ser fuente de contagio del virus al menos dos veces al día. Entre ellas, radios, teléfonos celulares, cabinas, escritorios, picaportes, baños, ambientes en general, lockers, interruptores. Los desinfectantes que pueden utilizarse pueden encontrarse en el sitio mencionado anteriormente.

● En los casos que las líneas de producción y la cantidad de personal lo permita, se podrían definir grupos con turnos diferentes de trabajo. Entre turno y turno se debería realizar un limpieza y desinfección de los lugares comunes de trabajo: baños, vestuarios, picaportes, etc. Ante la posibilidad de un positivo, se podría recurrir al otro grupo y continuar con la producción, siempre que la autoridad sanitaria evalúe y autorice el procedimiento.

● Ante síntomas o casos sospechosos de enfermedad comunicarse telefónicamente con los servicios de urgencia dispuestos para esta emergencia en cada provincia. Y dar aviso inmediato a las autoridades de la empresa.

b) INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

a. Implementar todas las medidas generales básicas de seguridad, higiene, limpieza y cuidado personal de los trabajadores en una línea de producción, para minimizar las posibilidades de contagio del virus. A modo meramente enunciativo, se describen las siguientes medidas de prevención, que serán adoptadas en cada empresa de acuerdo con las características y modalidades del establecimiento y la operación:

- Realizar una DDJJ a todo el personal que asista a la planta, para conocer si realizó viajes al exterior, estuvo en contacto con personas que hayan realizado viajes recientes o que se encuentren en cuarentena. La empresa evaluará a través del departamento médico las acciones a implementar.

- Realizar un seguimiento diario a todo el personal mediante control de temperatura corporal al momento de su ingreso a planta.

- Organización de los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar la distancia mínima recomendada por la autoridad sanitaria entre persona y persona, durante toda la jornada de trabajo.
- Comunicación constante a los empleados de las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido.
- Refuerzo de medidas de higiene personal, puesta a disposición de desinfectantes (alcohol en gel o alternativa permitida), limpieza y desinfección continua de comedores, vestuarios, áreas de descanso y otros espacios comunes.
- Restringir al máximo el acceso de personal ajeno a la planta. En casos de permitir el ingreso de personal ajeno a la planta por motivos excepcionales (mantenimiento externo, otros proveedores, transporte, etc), se le realizará la toma de temperatura y la firma de una declaración jurada.
- Vehículos de transporte de productos y materia prima. Se sugiere delimitar zonas de acceso y evitar que los conductores desciendan de los vehículos. Se deberá proveer de baños químicos en áreas permitidas.

b. Evaluar la posibilidad de dividir al personal en dos grupos, un “grupo activo” y otro “grupo inactivo”, este último reemplazará en caso que el primero se vea afectado. Para ello se sugiere reducir la velocidad de faena, reducir el personal, aumentar el distanciamiento entre operarios, entre otras medidas tendientes a reducir el personal y establecer un grupo de contingencia.

c. Organizar al personal activo en distintos grupos de trabajos siempre que sea posible, con la menor cantidad de personas por grupo de trabajo, de acuerdo a las características de cada línea de producción y de la operación. Se sugiere organizar grupos por áreas de trabajo en cada planta. Por ejemplo: corrales, faena, cuarteo, despostada, entre otros. Asegurar la independencia entre los grupos de trabajo, evitando áreas comunes, con el fin de reducir al máximo el impacto ante un eventual caso positivo.

d. Establecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento industrial de cada grupo de trabajo.

e. Implementar medidas para que los distintos grupos de trabajo no tengan contacto físico entre sí.

f. Maximizar la limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y lugares comunes en la planta (vestuario, comedor, lugares de descanso y similares) entre las actividades de los distintos grupos de trabajo.
g. Proveer alimentos que no requieran el uso de cubiertos y platos. Utilizar material descartable y si es posible que el refrigerio se realice en los puestos de trabajo. Por ejemplo, puestos administrativos exceptuando la línea de producción de alimentos.

ACCIONES A CUMPLIMENTAR ANTE UN CASO COMPATIBLE CON LA SINTOMATOLOGÍA COVID 19 Y/O UN CASO POSITIVO DE CORONAVIRUS

Ante la detección de un caso sospechoso con un cuadro febril (temperatura corporal de 38°C o superior) y/o sintomatología compatible con COVID-19 (tos, dolor de garganta y dificultad para respirar) se recomienda realizar una verificación médica de acuerdo a las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación, contactarse con la autoridad de salud competente (Anexo 1), evitar su ingreso a planta y enviar a la persona para que realice el aislamiento social preventivo en su domicilio. La empresa realizará un seguimiento del estado de los casos sospechosos en coordinación con la autoridad sanitaria competente.

En caso de confirmarse un caso positivo, la empresa se pondrá a disposición de la autoridad sanitaria competente para evaluar acciones a seguir para garantizar la salud del personal. En este contexto, evaluar la continuidad de la actividad de producción y suministro de esa empresa:
1. Actuar de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación para ese trabajador, colaborar con dichas autoridades para el seguimiento del caso.

2. Grupo de trabajadores en contacto con el caso positivo confirmado: actuar 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.

3. Ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de la línea que permita retomar la producción en el menor plazo posible, cumpliendo con las medidas sanitarias recomendadas por el Ministerio de Salud de la Nación y en el marco de la RESOL-2020-219-APNMT

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

5. La empresa dispondrá de un equipo de contingencia adecuado o grupo de “personal inactivo” para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadores hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

6. Se dispondrá de un protocolo de emergencia, en el marco del cual se mantendrá registro auditable de las DDJJ al personal definido por la empresa como así también el informe diario de temperatura corporal realizado y las fichas clínicas del personal. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria competente que lo requiera. Árbol de decisión ante casos sospechosos y positivos de COVID-19 en plantas de producción de alimentos.

ÁRBOL DE DECISIÓN ANTE CASOS SOSPECHOSOS Y POSITIVOS DE COVID-19 EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Las siguientes instituciones participaron junto a la Secretaría de Agroalimentos del Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología de Santa Fe en la redacción de este documento:

PROTOCOLOS
PARA EMPRESAS SANTAFESINAS

PROTOCOLO DE TRABAJO SEGURO COVID-19

INTRODUCCIÓN

El coronavirus (COVID-19) es un virus nuevo, desconocido anteriormente en las patologías humanas, se transmite por vía respiratoria a través de las gotas de más de 5 micras por tos, estornudos, contacto directo entre personas y el periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días.

Debido a la gravedad del virus y medidas tomadas por el Gobierno Nacional, nuestra empresa dispone de un protocolo de trabajo para todos nuestros empleados y personas que por fuerza mayor deban ingresar a la organización.

Basado en la Resolución 29-2020 emitida por la SUPERINTENDENCIA DE RIESGOS DEL TRABAJO del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL y la Disposición N° 5/2020 emitida por la GERENCIA GENERAL de la SUPERINTENDENCIA DE RIESGOS DEL TRABAJO.

Mediante este protocolo se determinarán las recomendaciones generales a tener en cuenta y el modo de desarrollo de las tareas.

Continuaremos informando sobre medidas que vayan surgiendo por parte del Gobierno Nacional, Provincial y Municipal y sobre la evolución del COVID-19.

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

El servicio médico y/o personal de la empresa capacitará a la totalidad del personal involucrado de fábrica sobre el uso de materiales descartables de protección.

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS GENERALES

1. Lavarse las manos con abundante agua y jabón periódicamente antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, de comer, luego de tocar superficies públicas, después de utilizar instalaciones sanitarias.
2. Limpiar las superficies regularmente.
3. Si tose o estornuda, cúbrase con el pliegue del codo.
4. Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca.
5. Guarde distancia, mínimo 2 metros.
6. Implementación de licencias especiales o teletrabajo (trabajo remoto), a todos los mayores de 60, embarazadas y personal con afecciones crónicas conforme la resolución 207/2020, prorrogada por la resolución 296/2020.
7. Se recomienda, momentáneamente, el uso de descartables al ingerir agua o infusiones. No se deben compartir vasos, platos ni cubiertos, cada operario se lleve su vaso, cubiertos, mate o infusión.

8. El ingreso al sector de baños debe realizarse de a una persona por vez y realizar la higiene de manos correspondiente al salir del mismo.
9. Al final de cada turno de trabajo, se debe rociar el sector y/o herramienta utilizada con un aspersor con material desinfectante provisto por la empresa.

Desinfección de espacios comunes (baños, pasillos, lugares de merienda / desayuno), se debe rociar con solución agua con lavandina (ver anexo 1 RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COVID-19).

10. Se contará con alcohol en gel en diferentes sectores de trabajo y comedores, así como jabón en los sanitarios.
11. Se proveerá a todo el personal el agua necesaria para poder llevar a cabo las medidas de desinfección.
12. El personal de salud brindará las herramientas a los colaboradores para realizar un autotest que permitirá la identificación de posibles síntomas de COVID-19.

MOVILIZACIÓN DEL PERSONAL HACIA EL LUGAR DE TRABAJO

1. Al movilizarse hacia la organización, a su domicilio o alguna obra particular, el personal debe contar con autorización de circulación provista por la empresa, junto con DNI y recibo de sueldo.
2. Al subir al colectivo higienizarse con alcohol en gel.
3. Evite tocar pasamanos, ventanillas y asientos con la mano.
4. De ser posible, sentarse en asientos separados (ASIENTO POR MEDIO).
5. Al bajar del colectivo, realizarlo de a uno, respetando la distancia correspondiente.
6. En caso de movilizarse hacia la fábrica en vehículos propios y/o de la empresa deberán contar con la higiene obligatoria de los vehículos y no portará más de dos personas.

EMPLEADOS DE LA PLANTA PRODUCTIVA

1. Respetar la distancia en la jornada de trabajo mínimo de 2 metros. Para respetar esta distancia, ningún elemento como piezas, elementos de medición y/o documentación de planta deben entregarse en mano, sino apoyándolos de modo temporal sobre mesa o estante.
2. Se realizará el control de la temperatura a todo el personal sin excepción alguna y a los choferes del micro, si la misma supera los 37ºC, llamar al médico de la empresa y al 0800 555 6549 (ver anexo 3 DETECCIÓN DE CASOS SOSPECHOSOS COVID-19).
3. La totalidad del personal debe higienizarse con agua y jabón / alcohol en gel / solución de lavandina al momento del ingreso, luego de fichar y de dejar sus pertenencias.
4. Utilizar, además de los elementos de protección personal correspondientes para cada proceso, los respectivos para este caso (anteojos / antiparras).
5. Mantener el orden e higiene del sector en forma permanente.
6. Se realizará un refrigerio por turno de trabajo en los horarios habituales de merienda, evitando formar grupos de personas.
7. Al finalizar el turno de trabajo se deberá higienizar el puesto de trabajo, con los elementos provistos por la empresa.

8. Al momento de dejar la fábrica deberá lavar sus manos y dirigirse con la distancia correspondiente al transporte, adoptando las mismas medidas de movilización mencionadas anteriormente.
1. Deberán realizar la ventilación y limpieza necesaria de cada vehículo antes y después de su uso.
2. Deberán higienizar también las herramientas de trabajo antes y después de su uso.
3. En las áreas de servicio técnico (ver anexo 4 SECTOR SERVICIOTÉCNICO), cuando las circunstancias lo requieran (ejemplo limpieza de vehículo ver anexo 2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS COVID-19) deben utilizar, anteojos/antiparras, barbijos, botines de seguridad y guantes.
4. Al regresar a sus casas deberán desinfectar ropa de trabajo y botines y ducharse.

VISITAS: PROVEEDORES/CLIENTES/TRANSPORTISTAS

1. Se procederá a firmar una declaración jurada con sus datos personales, si presenta algún síntoma característico de la enfermedad, el registro acerca de viajes a los países de riesgo y/o contacto directo con personas que hayan viajado.
2. La totalidad de las visitas deberán higienizarse con alcohol en gel al momento del ingreso.
3. Se realizará el control de la temperatura a todas las visitas sin excepción alguna, si la misma supera los 37ºC, llamar al médico de la empresa y al 0800 555 6549 (ver anexo 3 DETECCIÓN DE CASOS SOSPECHOSOS COVID-19).
4. Las personas que ingresen a la empresa para carga de mercadería, se mantendrán dentro del transporte o fuera del edificio para tener el menor contacto con nuestros empleados.
5. A las personas que ingresen a la empresa para descargar la mercadería, se les indicará un sector especial de recepción. Al finalizar, el personal, previo procedimiento de desinfección, lo ingresará a la empresa.

ADMINISTRACION, COMPRAS, INGENIERÍA, COMERCIAL

1. Respetar la distancia de trabajo mínimo de 2 metros.
2. Realizar la limpieza de los muebles y útiles con frecuencia.
3. Si consume una infusión, no deberá compartirla con ningún compañero.
4. Se debe ingresar de a uno a los sectores de cocina y baños.
5. Ante cualquier síntoma (fiebre, dolor de cabeza, tos, dolor de garganta, dificultad para respirar), consulte inmediatamente su superior y/o al Médico (ver anexo 3 DETECCIÓN DE CASOS SOSPECHOSOS COVID-19).
6. Los pagos a proveedores locales, se realizarán en el sector Administración (especificar según empresa).

RECOMENDACIONES PARA TODAS LAS ÁREAS EN GENERAL

• En caso de haber estado en contacto con personal proveniente del extranjero deberá informar inmediatamente al servicio de Salud Ocupacional, jefe y Gestión de las Personas.

- Al regresar a su hogar se recomienda desinfectar sus zapatos, si es posible el lavado de ropa de trabajo y tomar una ducha. También puede optar por rociar la misma con alcohol diluido en agua (70% de alcohol y 30% de agua) o solución con lavandina (para 1 Lt. litro de solución colocar 81 ml de lavandina y agregar 919 ml de agua).

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COVID-1

INDICACIONES

Las superficies de alto contacto con las manos o superficies “altamente tocadas”, deben ser limpiadas y desinfectadas con mayor frecuencia que las superficies que tienen mínimo contacto con las manos o “poco tocadas”.
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

Detergente de uso doméstico
Hipoclorito de sodio (Lavandina Concentrada 5,25-6,25%)

LIMPIEZA SEGÚN TIPO DE SUPERFICIE

Proceso de limpieza y desinfección de superficies “poco tocadas”
Pisos y zócalos
Paredes en general
Techos
Puertas
Ventanas
Vidrios
Proceso de limpieza y desinfección de superficies “altamente tocadas”
Artefactos (inodoros, lavatorios, duchas, otros) y cerámicos del baño
Teléfonos
Picaportes
Llaves de luz

Baños

TÉCNICAS DE LIMPIEZA

Limpieza con detergente:
Prepare una solución con cantidad de detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma y agua tibia, en un recipiente de volumen adecuado.
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.
Descarte la solución de detergente.
Reemplace por agua limpia.
Enjuague el paño, embébalo en agua limpia y enjuague la superficie.

Limpieza y Desinfección con hipoclorito de sodio (lavandina)
Para realizar la desinfección prepare solución de hipoclorito de sodio 1 % v/v, embeba el paño y páselo por la superficie a desinfectar.
Pase el paño embebido por toda la superficie a desinfectar.

Para preparar una solución al 1%
50 ml. (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.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INTERNA DE VEHÍCULOS
COVID-19

Posición del vehículo: apagar motor, ajustar freno de manos, retirar llave y colocarla en tablero, subir ventanillas, calzar vehículo en sus cuatro neumáticos.

1- Para limpiar el vehículo, deberá utilizar los siguientes elementos:

- Barbijo
- Guantes descartables (nitrilo)
- Antiparras
- Botines con punta de acero

2-Limpieza del interior del vehículo en forma habitual paños húmedos en partes duras y blandas del habitáculo principal del mismo. Evitar el uso de escobillas o cepillos, evitando levantar polvo.

3-Preparar solución de agua y lavandina al 05% (para 1 litro de solución colocar 81 ml de lavandina y agregar 919 ml de agua). Rociar utilizando aplicadores manuales en tapizados, cielorrasos, manijas de apertura interna, levanta cristales, tablero, torpedo, freno de mano, palanca de cambios, radios, pedaleras. Repasar con paño limpio y humedecido con la solución preparada en las partes duras.

4-Encender el vehículo, luego el sistema de **aire acondicionado** del vehículo o el sistema de ventilación en modo **recirculación y pulverizar debajo del tablero /torpedo** para que ingresen las micro gotas de la preparación y desinfecte el sistema de circulación de aire.

5-Mantener encendido el vehículo, apagar el aire acondicionado y encender la calefacción al **máximo durante 5 minutos**, con las puertas y cristales cerrados.

6-Apagar el sistema de calefacción y dejar ventilar el vehículo con las puertas y cristales abiertos

IMPORTANTE: Ducharse antes de empezar el recorrido. Al llegar a su casa deberán ducharse nuevamente, lavar la ropa y rociar con alcohol 70/agua 30 o solución con lavandina, los botines de trabajo.

DETECCIÓN DE CASOS SOSPECHOSOS COVID-19

1. Objetivo

Detectar previo al ingreso al Establecimiento, aquellas personas con posibles síntomas de infección.

2. Alcance

Todo el personal que requiera el ingreso a la empresa (trabajadores en relación de dependencia, subcontratados, proveedores, clientes).

3. Responsabilidades

La Dirección de la Empresa es responsable de:

- Brindar los recursos necesarios para el cumplimiento de los requerimientos indicados en el presente documentos y mantenerlos durante la situación de emergencia.

El Encargado o Mando Medio es responsable de:

- Hacer cumplir el presente procedimiento.

Es responsabilidad de todo el Personal:

- Cumplir el presente procedimiento.

4. Definiciones

Casos sospechosos de infección: Considerar que la definición de caso sospechoso es dinámica de acuerdo a la evolución de la pandemia en nuestro país.

Son aquellas personas que:

- Presenten síntomas (fiebre y tos, dolor de garganta, falta de aire)
- Hayan viajado internacionalmente en los últimos 14 días
- Hayan tenido contacto estrecho con un caso confirmado o una persona bajo investigación por COVID-19

Contacto estrecho: Cualquier persona que haya permanecido a una distancia menor a 2 metros (ej. convivientes, visitas) con un caso probable o confirmado mientras el caso presentaba síntomas.

5. Desarrollo

5.1. Verificación Inicial

Previo al ingreso a la planta, el personal encargado/ salud ocupacional realizará las siguientes preguntas las cuales serán consideradas como declaración jurada:

- ¿Ha viajado internacionalmente en los últimos 14 días?
- ¿Ha tenido contacto con un caso confirmado o una persona bajo investigación por COVID-19?
- ¿Actualmente usted presenta síntomas no habituales como: fiebre, tos, dolor de garganta o falta de aliento?

Si ha respondido afirmativamente alguna de las preguntas anteriores, el trabajador es considerado como un posible caso sospechoso.

Si todas las respuestas fueron negativas el trabajador no es considerado como caso sospechoso por ende podrá ingresar al establecimiento y comenzar con su jornada laboral.

5.2. Casos sospechosos

En caso de detectar caso sospechoso se deberá:

A. Aislar al trabajador
B. Entregar barbijo al trabajador
C. Evitar tocar sus pertenencias
D. Llamar al 0800 555 6549, e informar que hay una persona considerada caso Sospechoso de Coronavirus.
E. Evitar contacto con el trabajador hasta que el sistema de emergencia de las indicaciones correspondientes.
F. Lavar las manos con agua y jabón, y/o alcohol en gel.

6. Acciones posteriores

Una vez que el trabajador considerado sospechoso se retiró de las instalaciones, se deberá realizar la limpieza y desinfección de todas las cosas que hayan estado en contacto con el trabajador ej: (picaportes, sillas, escritorios, etc).

7. Frecuencia

En el ingreso de personal de la empresa o externos que ingresen a la misma.

8. Registros

Registro	Responsable de Confección	Archivo					Tiempo de Reten.	Dispo. Final
		Tipo de Archivo (papel/elec.)	Protección/ Acceso	Lugar	Responsable Mantenerlo	Ordenamiento		

SECTOR SERVICIO TÉCNICO COVID-19

INDICACIONES

Todo el personal que se encuentre en el área de servicio técnico, deberá cumplir con los siguientes puntos:

1. Al movilizarse hacia la organización, su domicilio o a lo de algún cliente en particular, el personal debe contar con autorización de circulación que acredite su relación con la empresa, junto con DNI y recibo de sueldo.
2. El medio de transporte en el que se desplacen debe encontrarse con las medidas de higiene necesarias. Deberán (y se debe) realizar una desinfección total antes y después de la jornada de trabajo (ver anexo 2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS COVID-19).
3. Se debe reducir la capacidad de personal que se traslada en los vehículos a sólo dos por vehículo.
4. Deberán contar con el agua necesaria en los vehículos para poder hacer la correcta desinfección.
5. Cada vehículo deberá contar con solución desinfectante (alcohol en gel y jabón) para la higienización personal.

PROTOCOLO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE CORREDORES SEGUROS PARA EL TRANSPORTE DE CEREAL

A los efectos de aumentar las medidas de prevención de contagio ante la Pandemia provocada por el COVID-19 se ha acordado la implementación de protocolos sanitarios para los puntos de carga y acondicionamiento de granos; paradores en ruta y lugares de destino (puertos, plantas de acopio y acondicionadoras).
Se invita a los municipios y comunas a adherir a la presente y colaborar con la fiscalización de su cumplimiento.

PROTOCOLO PARA CONDUCTORES:
1.- Higiene de manos: con agua y jabón es suficiente. El lavado se realiza sin anillos ni reloj, mojando las manos primero, luego se incorpora el jabón. Se higieniza incluyendo las muñecas, la parte superior de cada mano y cada dedo.
2.- Evite tocar su cara, entre ellos ojos, nariz y boca.
3.- Incorpore soluciones de limpieza a base de alcohol, para cuando no pueda lavarse las manos del modo correcto.
4.- Al menos 5 veces por día y cada vez que sea necesario: lavar las manos luego de manipular llaves, dinero, desperdicios o basura, antes y después de comer y después de ir al baño.
IMPORTANTE: ANTES DE MANIPULAR LA CARTA DE PORTE AMBAS PERSONAS DEBEN HIGIENIZARSE LAS MANOS DEL MODO INDICADO.
5.- Mantener distancia física con las demás personas. Dos metros es la distancia mínima que debemos guardar en relación con otras personas en lugares como estaciones de servicio, lugares de carga o en destino y en las oficinas.
6.- Realice todos los trámites posibles vía web o telefonía móvil, ello le permite evitar lugares públicos.
7.- Comuníquese con el lugar de destino previo al arribo, para verificar que se hayan adoptado las medidas pertinentes.
8.- Al estornudar: hacerlo sobre papel desechable, en su defecto sobre el pliegue del codo, desechar el pañuelo descartable y lavarse las manos.
9.- Ventilar durante 10 minutos el camión y dejarlo al sol cuando sea posible, favorecer la ventilación cruzada, aunque la temperatura sea baja.
10.- En espacios públicos evitar el contacto con objetos de uso común: Al usar un baño público trate de no utilizar el picaporte ni las canillas o, en caso de utilizarlos, manipularlos con el codo; puede desinfectarlo previamente con paños humedecidos para tal fin. Recuerde lavarse las manos al finalizar.
11.- Limpiar constantemente aquello que manipula de modo usual: el volante, el picaporte y aquello que se encuentre dentro de sus dos metros: vidrio y luneta, por ejemplo. En la limpieza incluya objetos de uso propio: billetera, lapicera, superficie de tabletas, teléfonos móviles y cargadores.
12.- En tránsito cambie su muda de ropa y no la mezcle con la limpia. Si es posible lave la ropa con jabón y agua caliente.
13.- NO SE AUTOMEDIQUE si presenta fiebre, tos, dolor de garganta o dificultad al respirar, aunque sean leves consultar inmediatamente con el sistema de salud: 0800-555-6549.
14.- Infórmese sólo en base a fuentes confiables: Ministerios de Salud, Organización Mundial de la Salud, entre otros.

15.- Aunque no esté comprobado que las bebidas calientes y la ingesta de agua contrarresten la carga viral, mantenerse bien hidratado hace que la conducción sea más segura.
16.- Individualizar utensilios propios como vaso, taza, cuchara, etc: NO COMPARTIRLOS.
17.- NO ACEPTAR NI OFRECER MATE**.**

Elementos de Seguridad en la Cabina del Camión:
Kit de cuidado personal
- Alcohol en gel y jabón. Toallas descartables.
- Guantes descartables.
- Gafas.
- Barbijos.
- Una birome de uso personal y exclusivo.

Kit de limpieza de elementos de la unidad
- Dispersor de agua con alcohol (al 70%).
- Toallas descartables.
- Bolsa para desechos.

PROTOCOLO PARA LUGARES DE CARGA:
Carga de cereal en campo:
1.- No bajar de la unidad, salvo en casos absolutamente necesarios.
2.- Evitar contacto físico en la balanza, manteniendo la mayor distancia posible.
3.- La carta de porte deberá ser proveída al transportista en un folio, habiéndose tomado los recaudos de higiene necesarios para evitar su contaminación y asegurando la mayor distancia posible para su entrega.
Caga en plantas de acopio:
1.- La planta deberá arbitrar los medios para que el transportista realice su actividad de carga y descarga en sus instalaciones sin bajar de la unidad. Esto implica acercarle la carta de porte y demás documentos a la cabina del camión.
2.- Proveer (en casos necesarios) acceso a unidades sanitarias (baños) provistas de agua potable, jabón y toallas descartables.
3.- Reforzar la limpieza de las superficies utilizadas por los transportistas como picaportes, barandas, canillas, etc.
4.- En caso que sea necesario realizar intercambios personales en las instalaciones, administrar el ingreso a los espacios comunes (oficinas y baños) impidiendo la concentración de más de un transportista en cada ambiente, garantizando la distancia física de dos metros mínimos con los operadores de la planta.
5.- La carta de porte deberá ser proveída al transportista en un folio, habiéndose tomado los recaudos de higiene necesarios para evitar su contaminación.
6.- El cereal debe ser cargado en las unidades en condiciones aptas para la descarga, a los efectos de evitar rechazos en destino. Si por cualquier razón la carga fuese rechazada en destino, la misma deberá volver al lugar de procedencia, evitando que los transportistas deban demorarse fuera del puerto o acudir a las acondicionadoras y/u otro destino. Quedan prohibidos los desvíos.

PROTOCOLO PARA OFICINAS DE ADMINISTRACIÓN DE FLETES:

1.- Restringir la espera de socios presentes, siempre que el espacio permita la distancia mínima de dos metros.
2.- Si hay sillas disponibles para la espera, señalar aquellas que no se pueden utilizar y así respetar la distancia social.
3.- Prohibir la entrada de personas que presenten síntomas gripales y sus acompañantes.
4.- Ventilar de modo frecuente la oficina, si es posible generar ventilación cruzada, y favorecer el ingreso de luz solar.
5.- Fomentar el envío de documentación y la realización de trámites vía web o comunicación telefónica, cuando la situación lo permita.
6.- Ofrecer alcohol en gel y recordar su uso antes de empezar a manipular los papeles. Invitar a lavarse las manos del modo correcto y ofrecer toallas desechables o una por persona (luego depositarla para su lavado).
7.- Individualizar y/o rotular utensilios propios y de uso exclusivo como elementos de oficina, vaso, taza, cuchara, etc. NO COMPARTIR MATE.
8.- Verificar de modo constante la limpieza de las superficies de contacto frecuente: lapiceras de uso público, picaportes, mostrador, sillas utilizadas por el público, interruptores, mesas, grifos, inodoro, teclados, controles, teléfonos, cargadores, etc.
9.- La proporción para la limpieza con agua y lavandina es 1/49: una parte de desinfectante por cada 49 de agua.
10.- Los objetos como cubiertos, tazas y vasos deben lavarse con agua caliente y jabón.
11.- Se sugiere depositar los desechos de uso descartable en una bolsa, dentro de un cesto con tapa y cerrar bien antes de tirarlos.
12.- Quien limpie debe hacerlo con barbijo y guantes, los que serán desechados cada vez. La limpieza de manos debe repetirse al retirarse ambos insumos.
13.- Reforzar la limpieza utilizando desinfectantes. La limpieza debe realizarse comenzando por los espacios menos concurridos y transitados hacia los espacios más poblados, contando con un kit de limpieza con color exclusivo para ambos espacios sin que éstos se mezclen y guardarlos en lugares distintos.

PROTOCOLO PARA PARADORES EN RUTA (Estaciones de Servicio, Comedores, Gomerías):

1.- Reducir y agilizar la operatoria para que una sola persona atienda a los transportistas.
2.- Reforzar la limpieza en la misma forma que la prescripta para las OFICINAS DE ADMINISTRACIÓN DE FLETES.
3.- En los espacios comunes reducir la circulación de personas y garantizar la distancia física mínima de dos metros durante la circulación.
4.- Implementación de combos de productos de consumo habitual que sean despachados rápidamente y con las medidas de higiene garantizadas.
5.- Una vez realizada la tarea (carga de combustible u otra actividad) volver a higienizar las manos y los elementos utilizados.

PROTOCOLO EN LUGARES DE DESCARGA:

Los puertos radicados en la Provincia de Santa Fe deberán publicar los protocolos que están aplicando en su operatoria interna para prevenir el contagio entre todos los actores de la cadena productiva.

Además, se recomienda implementar las siguientes medidas:

1.- Agilizar y administrar la descarga para evitar la concentración de transportistas en todos los espacios.

2.- Arbitrar los medios en la operatoria de descarga para evitar que los transportistas bajen de la unidad.

3.- Para los casos de espera en la descarga, adecuar los espacios para la convivencia, respetando la distancia social sugerida para prevenir los contactos (2 metros). En caso de no ser suficientes los ya existentes, habilitar espacios al aire libre para el descanso.

4.- Evitar concentración en las garitas donde se manipula la documentación de la carga. La documentación que se entrega al transportista debería ser entregada en folio y en la cabina del camión al conductor.

5.- Reforzar la limpieza en los espacios comunes en la forma descripta.

6.- Proveer los sanitarios con los insumos suficientes para la higiene personal.

7.- Garantizar personal de limpieza permanente en los espacios concurridos por los transportistas, asegurando el repaso de los objetos y muebles luego del uso de cada transportista.

8.- Garantizar la seguridad sanitaria en la trazabilidad de la operatoria del puerto en general.

9.- Proveer un espacio de provisión de alimentos que reúna las condiciones de higiene y medidas de prevención para que dichos alimentos sean aptos para el consumo por parte de los conductores.

10.- Desinfectar la unidad a cargo del puerto a la salida de las instalaciones.

11.- Indicar la prohibición (expuesta en cartelería) de que el conductor baje del camión, salvo por cuestiones sanitarias o de urgencia.

12.- Prohibir concentraciones de personas en espacios de descanso.

13.- Controlar que el transportista permanezca sólo en la cabina.

14.- Prohibir los desvíos. En caso de rechazo de la mercadería ésta debe volver al lugar de procedencia.

A los efectos de identificar los paradores en ruta en los cuales se implementará el protocolo de prevención, se detallan a continuación las principales rutas por las que se traslada la producción agrícola nacional:

Principales rutas y autopistas que acceden al Complejo Portuario de Rosario:

Autopista Brigadier Estanislao López: Une Rosario con la ciudad de Santa Fe.

Autopista Teniente General Aramburu: Une Rosario con la ciudad de Buenos Aires y los centros industriales y agrarios de Villa Constitución, San Nicolás, San Pedro, Zarate y Campana.

Ruta Nacional N° 9: Une Rosario con las ciudades de Córdoba, Tucumán, Salta y Jujuy, y con la República de Bolivia a través del paso entre las ciudades de la Quiaca (Argentina) y Villazón (Bolivia).

Ruta Nacional N° 11: Une Rosario con las ciudades de San Lorenzo, Puerto General San Martín, Santa Fe, Resistencia, Formosa y con la República del Paraguay a través del paso entre las ciudades de Clorinda y Asunción.

Ruta Nacional N° 33: Une Rosario con las ciudades de Casilda, Firmat, Venado Tuerto y Rufino en el interior de la provincia de Santa Fe, y con las ciudades de Trenque Lauquen, Pigüé y Bahía Blanca en la Provincia de Buenos Aires. Desde Rufino y a través de la Ruta Nacional N° 7, se llega a las ciudades de Villa Mercedes, San Luis, Mendoza y la República de Chile.
Ruta Nacional N° 34: Une Rosario con las ciudades de Rafaela, Santiago del Estero y Tucumán y con la Republica de Bolivia a través del paso entre las ciudades de Salvador Mazza (Argentina) y Yacuiba (Bolivia).
Ruta Nacional A012: Une las localidades de Pueblo Esther, Piñero, Zavalla, Roldán, Ricardone y San Lorenzo.
Puente Rosario Victoria: Permite conectar a toda la Provincia de Entre Ríos en forma más directa con el Puerto de Rosario.
Avenida Circunvalación de Rosario y Rutas Provinciales 10, 25, 33 y 91.
Ciudades y Comunas atravesadas por el transporte automotor de cargas para llegar a zona portuaria:
Timbúes; Puerto General San Martín; San Lorenzo; Ricardone; Aldao; Pueblo Andino; Rosario; Alvear; General Lagos; Arroyo Seco; Pueblo Esther; Villa Constitución; San Nicolás.

PROTOCOLO PARA IMPLEMENTACIÓN DE CORREDORES SEGUROS PARA LA LOGÍSTICA Y TRANSPORTE DE MERCADERÍAS

A los efectos de aumentar las medidas de prevención de contagio ante la Pandemia provocada por el COVID-19 se ha acordado la implementación de protocolos sanitarios para los puntos de carga y descarga de todo tipo de mercadería o distribución.
Se invita a los municipios y comunas al transporte, empresa de logística, al personal de distribución y a las personas receptoras de los productos de distribución, a adherir a la presente y colaborar con la fiscalización de su cumplimiento.

PROTOCOLO PARA CONDUCTORES, ACOMPAÑANTES E INTEGRANTES DE LOS EQUIPOS DE TRABAJO.

1.- Higiene de manos: con agua y jabón es suficiente. El lavado se realiza sin anillos ni reloj, mojando las manos primero, luego se incorpora el jabón. Se higieniza incluyendo las muñecas, la parte superior de cada mano y cada dedo.
2.- Evite tocar su cara, entre ellos ojos, nariz y boca.
3.- Incorpore soluciones de limpieza a base de alcohol, para cuando no pueda lavarse las manos del modo correcto.
4.- Al menos 5 veces por día y cada vez que sea necesario: lavar las manos luego de manipular llaves, dinero, desperdicios o basura, antes y después de comer y después de ir al banco.
IMPORTANTE: ANTES DE MANIPULAR LAS FACTURAS O REMITO DE ENTREGA O MANIPULACION DE DINERO AMBAS PERSONAS DEBEN HIGIENIZARSE LAS MANOS DEL MODO INDICADO.
5.- Mantener distancia física con las demás personas. Dos metros es la distancia mínima que debemos guardar en relación con otras personas en lugares como estaciones de servicio, lugares de carga o en destino y en las oficinas, inclusive en las cabinas de los camiones NO DEVEN PERMANECER MAS DE DOS PERSONAS
6.- Realice todos los tramites posibles vía web o telefonía móvil, ello le permite evitar lugares públicos.
7.-Las empresas deberán comunicarse con el lugar de destino previo al arribo, para verificar que se hayan adoptado las medidas pertinentes. ej. EN LO POSIBLE NO SE DEVERA INGRESAR LA MERCADERIA EN LOS LUGARES DE RECEPCION.
8.- Al estornudar: hacerlo sobre papel desechable, en su defecto sobre el pliegue del codo, desechar el pañuelo descartable y lavarse las manos.
9.- Circular con el camión dejándolo al sol cuando sea posible, favorecer la ventilación cruzada y las ventanillas bajas, aunque la temperatura sea baja.
10.- En espacios públicos evitar el contacto con objetos de uso común: Al usar un baño público trate de no utilizar el picaporte ni las canillas o, en caso de utilizarlos, manipularlos con el codo; puede desinfectarlo previamente con paños humedecidos para tal fin. Recuerde lavarse las manos al finalizar.

11.- Limpiar constantemente aquello que manipula de modo usual: el volante, el picaporte y aquello que se encuentre dentro de sus dos metros: vidrio y luneta, por ejemplo. En la limpieza incluya objetos de uso propio: billetera, lapicera, superficie de tabletas, teléfonos móviles y cargadores.
12.- Lave la ropa con jabón y agua caliente al finalizar cada jornada de trabajo y al ingresar a su casa.
13.- NO SE AUTOMEDIQUE si presenta fiebre, tos, dolor de garganta o dificultad al respirar, aunque sean leves consultar inmediatamente con el sistema de salud: 0800- 555-6549.
14.- Infórmese solo en base a fuentes confiables: Ministerios de Salud, Organización Mundial de la Salud, entre otros.
15.-Mantenerse bien hidratado en lo posible con elementos o botellas descartable. NO ACEPTAR NI COMPARTIR MATE
16.-Elementos de Seguridad en la Cabina del Camión:
Kit de cuidado personal
- Alcohol en gel y jabón. Toallas descartables.
- Guantes descartables.
- Gafas.
- Barbijos.
- Una birome de uso personal y exclusivo. Kit de limpieza de elementos de la unidad - Dispersor de agua con alcohol (al 70%)
- Toallas descartables.
- Bolsa para desechos.

PROTOCOLO PARA LUGARES DE CARGA O ABASTECIMIENTO DE PRODUCTOS PARA LA DISTRIBUCION.

1.- No bajar de la unidad, salvo en casos absolutamente necesarios.
2.- Evitar contacto físico manteniendo la mayor distancia posible.
3.- Las facturas, remito u hojas de ruta deberá ser proveída al transportista en un folio, habiéndose tomado los recaudos de higiene necesarios para evitar su contaminación y asegurando la mayor distancia posible para su entrega.
4.- Las empresas deberán arbitrar los medios para que el transportista realice su actividad de carga y descarga en sus instalaciones sin bajar de la unidad. Esto implica acercarle los documentos a la cabina del camión.
5.- Proveer (en casos necesarios) acceso a unidades sanitarias (baños) provistas de agua potable, jabón y toallas descartables.
6.- Reforzar la limpieza de las superficies utilizadas por los transportistas como picaportes, barandas, canillas, etc.
7.- En caso que sea necesario realizar intercambios personales en las instalaciones, administrar el ingreso a los espacios comunes (oficinas y baños) impidiendo la

concentración de más de un transportista en cada ambiente, garantizando la distancia física de dos metros mínimos con los operadores de la planta.

PROTOCOLO PARA COMERCIO MAYORISTA Y MINORISTA

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN COMERCIOS

CONTROL ACCESO PERSONAS AL ESTABLECIMIENTO

- Comprobación de ausencia de sintomatología en los clientes y personal (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre). En lo posible controlar la temperatura previo a la entrada en el local comercial y debe ser menor de 37ºC. En caso de presentar síntomas abstenerse de concurrencia al trabajo, informar a la empresa a la brevedad y aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- Nuevas incorporaciones: a) Comprobar la procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto con alguna persona afectada por la enfermedad limitar o suspender temporalmente el ingreso, b) comprobar personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.
- Control de acceso de personal externo. Se aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos dentro del local del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia.

MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN

- Disponer, en lo posible, un sistema de turnos rotativos del personal de trabajo, de modo de reducir la congestión y circulación de personas.
- Establecer horarios especiales de atención exclusivos para mayores de 65 años.
- Disponer de personal que controle los accesos y evitar aglomeraciones de personas en los locales.
- Señalizar los lugares de espera para mantener una distancia de 1,5 metros entre vendedor-cliente y entre clientes.
- Distribuir alcohol en gel, sanitizantes en accesos a los locales.
- Fomentar el pago con tarjeta de débito y crédito.
- Usar mamparas en las cajas de cobro que aseguren la protección de vendedor/cliente.
- Fortalecer los sistemas de ventas on-line, por teléfono, redes sociales. Establecer turnos para entrega de los pedidos.

- Facilitar entregas a domicilio.
- Asegurar la distancia entre el cliente y los productos no envasados (carnes, frutas, verduras, panificados).

PLAN DE CONTINGENCIA

- **Si hay personas con algún tipo de síntoma** (respiratorios o fiebre) quedarse en casa (aislamiento domiciliario), informar a su responsable directo y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa recuperación.
- **Si se tienen dudas,** tomarse la temperatura y si es superior a 37 ºC quedarse en casa, abstenerse de ir al trabajo. Informar a la empresa según lo definido en el punto anterior.
- Ante una situación de ser **caso confirmado o sospechoso** (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.

  El establecimiento debe:

  a) Disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
  b) Registros de acciones que se implementen.
  c) Aumento de la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies potencialmente contaminadas.

  Las personas que hayan tenido contacto con personas que hayan viajado o con casos confirmados o probables y con síntomas, deben quedarse en su casa, aislarse del resto y avisar rápidamente los servicios de salud y al propietario/responsable del establecimiento.

  Si hubiera personas que por su trabajo o por las precauciones implementadas, no tuvieron contacto estrecho con la persona enferma, posiblemente las autoridades analicen la posibilidad de la continuidad laboral.

En síntesis: el comercio podrá operar a partir de estas alternativas:

a) con personal de reemplazo,

b) con personal que a criterio de la autoridad pueda seguir trabajando y

c) combinado ambas situaciones.