

Protocolo de Actuación
para la Prevención
y Control del **COVID-19**



Sector

Plásticos y subproductos

Mayo 2020

Índice

1. Objeto y alcance	3
1.1. Objeto	3
1.2. Alcance	3
2. Referencias Normativas, Términos y Definiciones	3
2.1. Normas	3
2.1.1. Nomenclatura términos y definiciones	5
3. Protocolo	6
Consideraciones Generales	6
3.1. Cuidados en el lugar de residencia	8
3.2. Cuidados durante el transporte	9
3.3. Cuidados durante el ingreso a Planta Productiva	9
3.4. Ingreso a zonas productivas: Barreras Sanitarias	11
3.5. Durante el trabajo dentro de la planta productiva	11
3.6. Durante el trabajo dentro de las oficinas y salas de guardia de ingreso	12
3.7. Salida de planta	12
3.8. Personal tercerizado	12
3.9. Consideraciones a tener en cuenta	13

1. Objeto y alcance

1.1. Objeto

Establecer una metodología y capacitación transitorias para el personal interno y externo con el fin de profundizar las medidas de higiene en el ambiente de trabajo e individualmente (en el trabajo y sugerencias en el hogar), a través de temas como capacitación y educación sobre los protocolos Covid19 en el hogar y en el trabajo, transporte desde su lugar de residencia hasta las instalaciones de la fabrica y/u oficinas, ingresando a la planta, realizando tareas de rutina dentro de la planta, y al salida de la planta entre otros, luego comunicarse e implementarla.

1.2. Alcance

Todo personal interno y externo incluyendo las oficinas por ej:

- a) Personal de plantas
- b) Oficinas Administrativas
- c) Depósitos Internos y Externos
- d) Transporte
- e) Guardias de Ingreso a plantas
- f) Personal de Limpieza

2. Referencias Normativas, Términos y Definiciones

2.1. Normas

- CAA Código Alimentario Argentino
- OMS Organización Mundial de la Salud (WHO, ingles)
- OPS Organización Panamericana de la Salud
- Ministerio de Salud <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>
- RECOMENDACIONES INTERINSTITUCIONALES PARA PREVENIR COVID-19 – versión 22/03/2020 SADI / SATI / ADECI / INE (Sociedad Argentina de Infectología)

- Otras páginas que se pueden consultar para profundizar conocimiento
 - OMS - Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19)
 - OPS - Enfermedad por el Coronavirus (COVID-19)
 - OPS Argentina - Recursos de información relacionados con el nuevo coronavirus
 - Ministerio de Salud de la Nación Argentina - Nuevo coronavirus COVID-19
 - Consejo de la Unión Europea - Brote de COVID-19 por coronavirus
 - CDC - Coronavirus (COVID-19)
 - EFSA - Coronavirus: no hay evidencia de que los alimentos sean una vía de transmisión
 - USDA - Coronavirus Disease (COVID-19) - Food Safety
 - FDA - Recursos para la industria y los consumidores sobre el coronavirus y la inocuidad alimentaria
 - FDA - Guía para la industria : establece la posición de la administración frente a la pandemia COVID-19 y su impacto sobre los requisitos de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (Food Safety Modernization Act – FSMA)
 - Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile (CIACH) - Recomendaciones COVID-19 Industria de Alimentos
 - España - Asociación de fabricantes y distribuidores (AECOC) – Guía sobre cómo gestionar la crisis COVID-19
 - FSSC 2200 - Posición de frente a la pandemia de nuevo coronavirus (COVID-19)
 - Ministerio de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de España - Recomendaciones dirigidas a los establecimientos comerciales minoristas
 - Reino Unido - Food Standards Agency - Good hygiene practices will avoid the spread of #COVID19 #coronavirus in a food business
 - España - Avicultura.com - Protocolo de actuación frente al coronavirus en explotaciones ganaderas
 - Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras – Gobierno Vasco - Protocolo actuación frente al coronavirus para la flota, explotaciones agroganaderas y la industria alimentaria
 - EEUU - National Restaurant Association - Coronavirus Information and Resources
 - OSHA - Guidance on preparing workplaces for COVID-19
 - Ministerio de Sanidad y Ministerio de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de España - COVID-19 - Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico
 - UNO Logística – España - Guía del coronavirus para la logística - Infografía

- España - Asociación de fabricantes y distribuidores (AECOC) – Manual de Gestión Coordinada de Crisis Alimentaria entre la industria y la distribución
- FAO/OMS - Guía para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos

2.1.1. Nomenclatura términos y definiciones

Abreviaturas utilizadas

COVID - 19: Los coronavirus son una familia de virus conocida por causar enfermedades respiratorias. Afectan a numerosas especies de animales y algunos de estos virus –incluidos el recientemente descubierto en China, llamado SARS- CoV-2, pueden afectar a los humanos.

En relación con la forma de transmisión, se investiga la transmisión de animales a humanos, a través de los alimentos, y se ha confirmado la transmisión de persona a persona.

- Distanciamiento Social: distancia mínima entre dos personas para evitar la transmisión del virus por cercanía: 1,5 metros.
- Limpieza (Definición OPS/OMS): es el uso individual o combinado de métodos físicos (como calor, refregado, flujo turbulento, limpieza al vacío u otros métodos que eviten el uso de agua) y métodos químicos que utilicen detergentes alcalinos o ácidos para la remoción de tierra, grasa o cualquier elemento extraño visible o invisible en la superficies lavables.
- Desinfección o Sanitización (Definición OPS/OMS): luego de realizada la limpieza se procede a la desinfección, esta consiste en la eliminación de microorganismos (virus o bacterias) no visibles por el ojo humano, hay muchos tipos de desinfectantes químicos disponibles en el mercado. Pueden o no necesitar enjuague antes de iniciar el proceso, dependiendo del tipo utilizado y de su concentración. Todos deben estar aprobados para uso en establecimientos de alimentos y deben prepararse y aplicarse según las indicaciones del fabricante. Estos pueden ser soluciones ya preparadas, hipocloritos (lavandinas), amonios cuaternarios, alcohol en gel, entre otros.
- Barreras Sanitarias o zonas blancas: son zonas que separan el exterior y el área productiva, en estas áreas se deben colocar los EPPS, realizar lavados y sanitización de manos.
- Nota 1 En lo posible debe existir alfombras o lava botas con soluciones sanitizantes.

3. Protocolo

Consideraciones Generales

- a) Debido al ordenamiento de Aislamiento social, preventivo y obligatorio todo personal Administrativo es recomendable que pueda permanecer en su domicilio y trabajar en formato Home office para evitar circulación de personal y minimizar riesgos de contacto con personal crítico para operar y mantener la continuidad de la operación.
- b) Por cuestiones de urgencia y optimización de recursos, se deberán dejar registros de cualquier LIMPIEZA EXTRA, en el registro más cercano al área que se realizó la misma, en el campo comentarios.
- c) Los barbijos, cofias, guardapolvos descartables, guantes y cualquier otro elemento en contacto con las personas puede evaluarse por el comité de Seguridad y Medio ambiente y considerarse como potencialmente Patogénicos, con lo cual deberían disponerse en bolsas rojas para tal fin y gestionarlos como tal.
- d) En el caso del personal operativo, se define el trabajo en turno por equipos, en situación de emergencia se debe definir el PERSONAL MINIMO PARA PROCESOS VITALES o lo comúnmente denominado MODO DEGRADADO, este se define como el equipo que opere siguiendo las Normas de Seguridad y Calidad.

Esto ayuda a mejorar el Distanciamiento social, disminuyendo flujo de personas, contacto entre personas y transmisión del virus por el solo hecho de transitar dentro de planta.

Además esta designación, de tener dos grupos o más divididos, ayuda en el caso que un grupo deba realizar una cuarentena obligatoria, en el caso de dar positivo a alguien del equipo, tener otro equipo de personas de igual conocimiento actuando de "backup".

Esto puede lograrse realizando varios equipos y trabajando en diferentes periodos de tiempo por ej semanal o quincenal (no se recomienda el trabajo intermitente de día por medio tanto para personal operativo como administrativo)

- e) Se determinará mediante alguna inscripción en el piso (una cruz, una línea, algunas identificación o cartel, por ej.) la cantidad de personas que pueden estar simultáneamente en filas, por ej durante el calentado la comida en los comedores (aquellos comedores que son autoservicio), estos microondas u hornos eléctricos deberán estar separados para poder ayudar con la Distancia Mínima de Distanciamiento Social.

Nota 1: Se recomienda asignar turnos para el almuerzo a fin de evitar la acumulación de personas en el mismo espacio.

- f) Derivado del ítem anterior se aclara que:

Para cualquier fila para fichar (pasar tarjeta o huella dactilar, según corresponda) en el ingreso, para tomarse la temperatura, ingresar al comedor, para ingresar a vestuarios, deberá mantenerse Distancia Mínima de Distanciamiento Social, pudiendo ayudar esto con demarcaciones en los pisos, con cintas separadoras o cualquier definición que el equipo de planta decida.

- g) Puertas de salas comunes de oficinas, y que no impliquen una zona de paso al área productiva deberán permanecer con las puertas abiertas a fin de mejorar la circulación del aire y evitar el tacto de los picaportes pero demarcadas con cintas de "Peligro" de forma tal que se evidencie o trace cualquier ingreso intencionado o no, para poder ser sanitizada y evitar el contacto con personal que quiera utilizar la zona.

h) Áreas tales oficinas en desuso, de poco tránsito, que posean alfombras, pueden pulverizarse fácilmente luego de ser lavadas las principales superficies de potencial contacto con manos, de esta manera estas áreas quedan sanitizadas y con la posibilidad de, como se comentó anteriormente colocar las cintas o fajas de seguridad para evitar accesos innecesarios a estas salas.

Nota1: Recordar que en caso de zonas con poco o nulo personal colocar una cinta de peligro o no pasar, quien pase por allí por alguna necesidad deberá dar aviso y cortar esa cinta, esto indicara que alguien estuvo en ese lugar y que deberá limpiarse sin DUDAS.

Tratar de no dejar puntos muertos o áreas que alguna persona se aísla para alguna call o llamada telefónica, sin dar aviso que se usó y que no se limpie y desinfecte para que luego cuando alguien ingrese contaminada.

i) Se debe determinar una sala separada y reclusa para que la persona que detecte algún síntoma pueda ser aislada, este lugar deberá tener una camilla o lugar cómodo para que la persona puede descansar hasta ser derivada a un lugar de revisión y diagnóstico, De igual manera deberá haber agua, alimento y ambiente calefaccionado/refrigerado para que pueda permanecer aislado el tiempo que se requiera, por cada Site o espacio de oficinas se deberá disponer de una zona aislada.

En caso de encontrar un caso positivo deberá utilizarse el formulario sobre acción antes casos positivos

Cuando por necesidad y urgencia de realizar cuarentena del grupo de trabajo se podrá realizar cambios de turnos según lo especificado en la OMS o páginas similares

En el ejemplo que se deba realizar una comunicación con el Cliente luego de ser validado por el comité interno de planta o país se podrá usar el documento que indique aviso al cliente cuando corresponda

j) Las plantas productivas deben ser limpiadas según los Procedimientos existentes, pero se puede evaluar aumentar las frecuencias, se recomienda las limpiezas al inicio, final de turno y dependiendo la duración de los mismos cada 2 o 3 hs hacer una limpieza general nuevamente reforzando los lugares más críticos de potencial contacto y transmisión del virus

Estos lugares contemplados pueden ser:

i. Baños.

ii. Vestuarios.

iii. Comedores propios y contratistas: mesas, microondas, bandejas, cestos de residuos, HELADERAS.

iv. Salas de refrigerio.

v. Pisos (en lo posible pasar dos veces primero con detergentes y luego con soluciones sanitizantes.

vi. Tableros eléctricos.

vii. Con la única excepción que los filtros de aires acondicionados o del aire filtrado del interior de la planta sean cambiados en la fecha cercana a la confección del presente documento, y no teniendo ningún caso de infectado por el covid-19, se deberán revisar y cambiar la totalidad de los filtros de planta y luego dependiendo de la complejidad aumentando la frecuencia de recambio a como máximo una vez por mes.

a. Nota1: los filtros algunos son descartables deben disponerse como residuos contaminados en bolsas adecuadas

b. Nota2: los filtros que puedan ser lavables deberán realizarse las limpiezas según las definiciones oficiales primero una limpieza de remoción física y luego una sanitización.

viii. Partes de máquinas de contacto continuos: por ej paneles, manijas, botoneras deberán limpiarse casi en IFFo-2r0m2a0-3c1o0n7t3in2u92a-,AsPieNm-SpSrEeS#cMonS paños embebidos o pulverizados con alcohol en gel o alcohol al 70 % evitando en todos los casos rociar directamente sobre los mismos.

ix. Teclado de computadoras y/o laptops, dispenser de agua, etc.

x. Al ingreso de las viandas , en el caso de plantas que utilicen comedor autoservicio, se deberá usar paños sanitizantes húmedos comprados o paños humedecidos con alcohol el 70% para limpiar las superficies de las bandejas que vienen desde el exterior e inmediatamente colocarlas en las heladera.

xi. En el caso de recepción de frutas las mismas deben ser lavadas y colocadas en fuentes plásticas no cestos de esterillas. Antes de consumir lavarlas nuevamente.

xii. Tratar de eliminar el uso de máquinas expendedoras de golosinas/alimentos/bebidas, en el caso de seguir usándolas limpiar cada hora las pantallas y cada vez que se retira un producto pasarle toalla húmeda desinfectante o alcohol en gel dependiendo del producto.

Será obligatorio que el repositor de las máquinas luego de haber pasado el test o cuestionario y haberse tomado la t corporal en el ingreso y manteniendo las condiciones de limpieza, incluyendo cambio de ropas desde el exterior o colocación de guardapolvos, luego lavado de manos con agua y jabón y sanitizado, deberá limpiar una por una cada envase de bebida, golosina o a fin y por primera vez se deberá abrir la máquina y limpiar su interior, manteniendo una rutina semanal la limpieza de la misma y dejando registro en el Check list de Limpieza de la zona más cercana, esta tarea debe ser verificada por el Jefe de Calidad de cada planta o quien el designe para que libere el uso de la misma. Cada vez que una persona retire un producto no solo deberá limpiar el mismo con un paño sino que también deberá limpiar cualquier superficie en donde haya tocado (panel de selección, o puerta donde caen los productos)

xiii. Se recomienda tener a disposición de cada empleado un pulverizador de desinfección de alcohol al 70% para aplicarlo en teclados, mouse u otras superficies de tacto frecuente para sanitizar cada vez que se requiera antes de un nuevo uso, salas que haya utilizado exclusivamente.

xiv. Epp's de purga en lo posible deberán ser personales en el caso de no serlo DEBERAN sanitizarse (caso de camperas protectoras) o lavadas y sanitizadas(mascaras faciales)

3.1. Cuidados en el lugar de residencia

Mediante la información que nos brinda el Boletín oficial en el Decreto N° 297/20 donde se estableció una medida de aislamiento social, preventivo y obligatorio, desde el 20 de marzo de 2020 hasta el 31 de marzo del año 2020, con el fin de proteger la salud pública.

Esto implica que todo ciudadano argentino debe permanecer en la casa, a excepción de la compra de alimentos, medicamentos, paseo de mascotas, etc. y cualquier otra excepción indicada en el presente decreto.

Se recomienda a todo personal directa o indirectamente relacionado con las instalaciones (esto último incluye personal de depósitos, transportes, guardia, personal de limpieza) que todas esas actividades sean realizadas con ropa de calle manteniendo el distanciamiento social.

En el momento de tomar la decisión o necesidad de dirigirse a la empresa o lugares externos que trabaje personal de la empresa se recomienda que se use ropa de calle LIMPIA, no siendo la misma usada durante la salida en las situaciones de excepciones.

3.2. Cuidados durante el transporte

Transporte privado o transporte alquilado dedicado para como máximo 2 personas por móvil.

Se recomienda no subir mascotas en el vehículo y en el caso de hacerlo usar trapos o mantas que puedan quitarse y limpiarse. Se puede usar desinfectantes en aerosol para superficies, tales como tapizados, plásticos, etc. sin dañar las mismas.

Estas tareas antes mencionadas se recomiendan realizar antes de usar el vehículo, recordar que se tiene las ropas limpias.

Todas estas medidas sirven para romper la contaminación por contacto por sumatoria de superficies limpias: "Ropa Limpia, Manos Limpias, Auto Limpio"

Nota 1: No se recomienda el uso de transportes públicos, en caso de necesidad dar aviso a su jefe inmediato y se evaluará con el Comité de Emergencias qué medidas se tomarán. En el caso de optar por esta opción tener en cuenta que:

a) Transporte público (taxis, uber, colectivos, trenes, etc.)

Antes de subir a transportes públicos mantener el Distanciamiento Social, tratar en lo posible no tocar nada, si se toca algún pasamano, manija, etc. en el momento de tomar asiento usar alcohol en gel o similar.

b) Transporte semipúblico contratado (micros, combis, etc)

Se recomienda antes de subir a transportes públicos mantener el Distanciamiento Social, tratar en lo posible no tocar nada, si se toca algún pasamano, manija, etc. en el momento de tomar asiento usar alcohol en gel o similar.

En este caso se diferencia del ítem a) ya que en el vehículo pueden ingresar varias personas, se recomienda que el personal antes de que ingrese al vehículo, previamente pulverizado con algún sanitizantes, se siente asiento por medio y en forma de zigzag, tratando en lo posible de no mantener conversaciones en el interior del habitáculo.

Una recomendación es antes de subir al vehículo que se pueda tomar la temperatura del personal que ingrese, debido a que se evidenciaron que en otras empresas hubo falta de control en el transporte incurriendo en el contacto dentro de IpFl-a2n0t2a0-y31a0u7m32e9n2t-aAnPdNo-SlaSES#MS cantidad de personal que por precaución se debió dejar en cuarentena, el mensaje es:

"Cuanto antes encontremos algún síntoma nos ayudamos a nosotros y a nuestros prójimos" .

3.3. Cuidados durante el ingreso a Planta Productiva

a) Todo personal propio o contratista, proveedor de limpieza, plagas, repositor de máquinas expendedoras, deberá tomarse la temperatura y dejarla registrada en el formulario presente en portería destinado a tal fin y llenar el formulario según corresponda Cuestionario sobre Salud y Seguridad

b) Se recomienda que al llegar a planta por medios propios o en grupo de transporte provisto por la Cía., no conversar con los compañeros en estacionamientos, pasillos, guardia o ir a tomar un Refrigerio a comedores o áreas de descanso antes de pasar por vestuarios.

c) Prohibido compartir mate, vasos o cualquier otro utensilio de tipo personal.

d) En todo momento recordar que cuando se tose nos debemos cubrir con el codo lo mismo en el caso de estornudar y directamente lavarse las manos por precaución.

Se pide ingresar al vestuario siguiendo las siguientes reglas:

-Prohibido ingresar a la Planta desde el exterior con ropa de trabajo y zapatos de seguridad, esto incluye personal de turno, personal de limpieza, personal logístico, personal de depósitos externo, si lo hubiese.

-Se ingresara en un orden establecido En muchos casos puede elegir un DESPLAZAMIENTO DE HORARIO de las distintas áreas, adelantando algunos horarios de ciertos grupos y retrasando a otros, para el ingreso a los vestuarios, en grupos de pocas personas, eso se determinara según las dimensiones del vestuario y la cantidad de personal por turno.

Siempre teniendo las siguientes premisas, que se debe mantener el Distanciamiento Social de 1,5 metros.

Cada grupo que ingrese a planta deberá dejar el área limpia y sanitizada, tanto las superficies como los lavamanos, duchas, etc., para que ingrese el próximo grupo que deberá esperar en fila afuera del vestuario y con una separación de 1,5 metros, que puede estar demarcado en el piso como ayuda visual.

-Sanitización debe existir entre grupo y grupo, esta tarea la debe realizar tanto personal interno como personal de limpieza dependiendo de la disponibilidad de personal, pero la tarea DEBE realizarse.

e) Se deberá tener el locker en extremas condiciones de limpieza, si no ocurre esto, usar un paño húmedo con lavandina diluida o alguna solución jabonosa, luego de limpiar se puede pasar un paño con alcohol o cualquier solución sanitizante.

f) Siempre se deberá tener 4 bolsas como mínimo:

- i.** una para zapatos de uso de calle
- ii.** una para botines de seguridad
- iii.** una para ropa de calle
- iv.** una para ropa limpia del uniforme de planta

Nota: se debe realizar en el uniforme de planta un lavado diario para poder minimizar o eliminar cualquier transmisión o desarrollo del virus

g) Se deberá limpiar cada 2 hs los baños y vestuarios, reforzando los baños externos de uso compartido con personal externo: ej choferes de transporte

h) Evaluar si en todos los casos debe bajar del camión el chofer de los transportes, en lo posible se sugiere que permanezca dentro del camión, ya que la carga y descarga la realiza personal propio

i) Para la descarga de resina el chofer del camión cisterna deberá sanitizar antes y después las bocas de la manguera de descarga y la conexión fija de planta, para asegurar que la materia prima no se encuentra comprometida.

3.4. Ingreso a zonas productivas: Barreras Sanitarias

(mantener el orden de los siguientes ítems)

- a) Al ingresar cualquier persona operativa o administrativa deberá primero lavarse las manos con agua y jabón
- b) Luego colocarse las cofias y barbijos
- c) Luego colocarse el guardapolvo y chaleco de seguridad si es necesario
- d) El uso de guantes será evaluado según la tarea a realizar con el personal competente que firme el permiso de trabajo.
- e) La sanitización será la última tarea antes de ingresar

NOTA1: Recordar que el uso de guantes debe hacer solamente cuando se cumple una tarea, ya que el mismo se ensucia y puede ser altamente perjudicial para la transmisión del virus

NOTA2: No tocarse la cara en ningún momento, si así fuera inmediatamente lavarse las manos con el dispenser de alcohol en gel que se tengas más cercano y cuando sea posible ir al lavamano más cercano para realizar el lavado de manos con agua y jabón y luego se sanitizante.

3.5. Durante el trabajo dentro de la planta productiva

- a) Una vez ingresadas la totalidad de las personas que conformarán el turno se reunirán manteniendo la distancia mínima de Distanciamiento Social junto con el líder de turno para organizar el mismo, luego las conversaciones será solo de dos personas evitando que haya reuniones
- b) cada persona se mantendrá en su puesto de trabajo, llámese a esto el armador de cajas, operador de máquina, etc., para descansar en el área de computadoras, escritorios o escritorio del líder, dependiendo la planta, se hará de no más de dos persona turnándose, cada vez que se siente alguien debe dejar limpia la SUPERFICIE DE MOUSE, TECLADO, ETC, en lo posible para disminuir el contacto elegir por turno o por horario quien opera una computadora, no estar cambiando continuamente el operador, ya que en algún momento se pueden olvidar de limpiar la superficie. No prestarse lapiceras, abrochadoras o cualquier elemento de librería, los mismos deben estar guardados y no desparramados en las superficies de los escritorios, solo serán utilizados en el momento adecuado, sanitizados y guardados en un lugar limpio (cajón plásticos, riñonera o lo que designe el responsable de planta).
- c) Tener pre-armados los grupos para ir a los refrigerios y almuerzo dependiendo la cantidad de personal y espacio en estos sitios.
- d) Lo mismo será válido para personal que opere autoelevadores o zorras, será siempre el mismo operador, serán elementos personales, de los cuales manijas y llaves deberán limpiarse con alta frecuencia, en el caso de prestarle esta herramienta de trabajo deberá entregarse la misma limpia y sanitizada, todos son responsables de limpiar los elementos de trabajo y en caso del que quiera usar un equipo debe limpiar ante la duda las manijas, asientos del elemento que quiere operar

3.6. Durante el trabajo dentro de las oficinas y salas de guardia de ingreso

- a) Se deberán limpiar con alta frecuencia celulares, escritorios, teléfonos fijos, cuadernos con un paño humedecido con alcohol en gel o alcohol al 70% sin dañar a las superficies
- b) Se deberá tener principal precaución para minimizar el Distanciamiento Social de 1,5 metros de realizar reuniones en el inicio de turno en espacios abiertos, y luego tratar de disminuir el flujo, realizar caminatas programadas en plantas, pero no estar caminando al azar entrando y saliendo de la planta
- c) El personal administrativo en planta deberá utilizar guardapolvo, en todo momento en el ingreso de planta, y reducir al mínimo los ingresos a planta. El mismo deberá lavarse en forma diaria y no deberán quedar colgados en los percheros

Nota1: la barrera sanitaria deberá limpiarse con una frecuencia horaria, ya que es un área de contaminación poniendo en riesgo al personal y al producto

Nota2: en la barrera sanitaria habrá una sola persona por vez

3.7. Salida de planta

La salida de planta debe realizarse de manera inversa al ingreso, deberán pasar si o si por barrera sanitaria, quitándose los EPP correspondientes en las bolsas adecuadas Deberán ingresar a las barreras sanitarias en forma individual.

En grupos definidos previamente deberán ingresar al vestuario.

En los lockers deberán colocar los zapatos de seguridad en la bolsa correspondiente y llevarse a lavar a sus casas la ropa de trabajo.

Luego de cambiarse en forma organizada limpiaran la zona donde se cambiaron, sin dejar en el piso, papeles, cofias u otros elementos potencialmente contaminantes Se podrán retirar a su hogar habiendo cumplido una jornada laboral, cuidándose, cuidando sus compañeros y cuidando al producto.

Confíen siempre su equipo, cualquier duda, consulta o comentario tanto operativo, o de sensación de stress debe ser comunicada para que dicho equipo pueda ayudar.

La tranquilidad, orden, rutina, constancia es la base de las buenas prácticas para evitar el contagio de enfermedades como el covid-19.

3.8. Personal tercerizado

- a) Depósitos externos deberán tener las mismas consideraciones que se tuvo para los ítems del punto 4, en todo lo que sea aplicable

Cualquier contacto con producto por caja rota o preformas con las etiquetas destinadas a tal fin.

Cualquier muestreo debe ser autorizado y/o monitoreado por el Jefe de Calidad o quien el designe.

Se recomienda que antes de cargar las cajas a un camión estos sean pulverizados con solución sanitizante para minimizar potenciales contaminaciones.

- b) Personal de Limpieza, Plagas o cualquier otro personal externo que el Gerente de Planta autorice DEBERÁ cumplir con el protocolo al IGUAL que cualquier personal fijo de la empresa.

3.9. Consideraciones a tener en cuenta

Uso de mascarillas o barbijos (Recomendación de la OMS)

- Si está usted sano, solo necesita llevar mascarilla o barbijos si atiende a alguien en quien se sospeche la infección por el Covid-19
- Lleve también mascarilla si tiene tos o estornudos.
- Las mascarillas solo son eficaces si se combinan con el lavado frecuente de manos con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón.
- Si necesita llevar una mascarilla, aprenda a usarla y eliminarla correctamente.

Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar una mascarilla o barbijo

- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.
- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.
- Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

Ejemplo de uso de mascarilla o barbijo en caso de proximidad del personal o de personas que presenten síntomas

Características

Los barbijos quirúrgicos protegen principalmente de las gotas exhaladas. Son planas o plisadas (algunas en forma de taza), que se fijan a la cabeza con tiras.

Indicaciones de uso

- Personal de salud en la evaluación de caso sospechoso de enfermedad respiratoria febril.
- Aislamiento por gotas: 1) Enfermedad invasiva por H. influenzae tipo b: meningitis, neumonía, epiglotitis y sepsis, 2) Enfermedad invasiva por N. meningitidis: meningitis, neumonía y sepsis, 3) Otras infecciones bacterianas serias: Difteria (faríngea), Neumonía por Mycoplasma, Tos convulsa, Peste neumónica, Faringitis o neumonía estreptocócica o escarlatina en lactantes y niños pequeños; 4) Infecciones virales serias transmitidas por gotas: Adenovirus, Influenza, Fiebre Urliana ("paperas"), Parvovirus B19, Rubéola, SARS, MERS, COVID19.
- Pacientes con fiebre y síntomas respiratorios.

Funciones

Los barbijos quirúrgicos son holgados y solo brindan protección de barrera contra las gotas, incluidas las partículas respiratorias grandes. No es necesario realizar pruebas de ajuste ni comprobar el sellado con las mascarillas. La mayoría de las máscaras faciales no filtran eficazmente las partículas pequeñas del aire y no evitan las fugas alrededor del borde de la máscara cuando el usuario inhala.

El papel es el control de la fuente del paciente, para evitar la contaminación del área circundante cuando una persona tose o estornuda. Los pacientes con COVID-19 confirmado o sospechado deben usar un barbijo quirúrgico hasta que estén aislados en un hospital o en su hogar. El paciente no necesita usar un barbijo mientras está aislado.

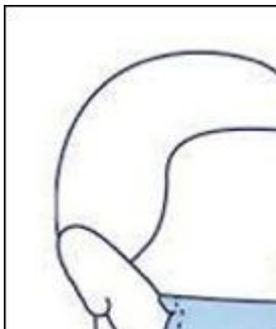
Uso apropiados

1. Los barbijos quirúrgicos no requieren pruebas de ajuste.
2. Son de uso único, exclusivo y descartable

Colocación y retiro

1. Asegure las bandas elásticas o tiras en medio de la cabeza y el cuello
2. Ajuste la banda flexible al puente nasal, y adáptelo a la cara y debajo de la barbilla
3. Al retirarlo no toque la superficie externa, desate los lazos inferiores, luego los que están en la parte superior, y quítelos sin tocar el frente

4. Deséchelo en un contenedor de basura



Limpieza de Gafas de Seguridad

- Recordemos que las Gafas de seguridad, siempre que estén en condiciones, no son descartables, no deben estar ralladas. No las debemos apoyar en ninguna superficie y se debe lavar frecuentemente, al inicio del turno, cualquier duda que se haya colocado sobre alguna superficie potencialmente contaminada.
- Durante la espera de la asistencia sanitaria, en el caso de la persona indique síntomas y quede en la sala de aislamiento, se evitará tocar innecesariamente las superficies cercanas al paciente para evitar la contaminación de las manos limpias con las superficies ambientales y la transmisión de agentes patógenos de las manos contaminadas a otras superficies.
- No se deben rociar las superficies con desinfectante. Rociar sobre un paño limpio y seco, y empapararlo lo suficiente. Las superficies deben limpiarse a fondo durante más de 1 minuto. El paño luego del uso debe desecharse.
- Personal entrenado de Calidad DEBERÁ revisar que todas las soluciones preparadas en establecimientos de la empresa tendrán las dosis correcta de agente sanitizante

a) La dilución correcta de hipoclorito de sodio para desinfección de áreas críticas es de 1000 ppm y es dependiente de la concentración inicial de clorado. Ej: partiendo de una concentración inicial de 55gr.de cloro por litro, hacer la siguiente cuenta: $1000 \text{ (ppm)} \times 1000 \text{ (ml de agua en el pulverizador)} / 55000 \text{ (gr. de cloro a mg)} = 20 \text{ cc de cloro en 1 litro de agua}$. Los clorados se utilizan en superficies ya limpias y enjuagadas. Solo se usan en pulverizadores. La concentración mínima para la eliminación del virus es 500 ppm.

b) Preparación de Alcohol al 70 %

Usaremos la fórmula siguiente:

$$V = (70 \times a) / (96)$$

Dónde:

V= Cantidad de alcohol de 96° que necesitamos en ml

α = Cantidad total que queremos preparar de alcohol a 70° en ml

Así usando la fórmula anterior podemos calcular que volumen de alcohol de 96° necesitamos para preparar 30 ml, 50 ml o 100 ml de alcohol a 70°

CANTIDAD FINAL 70°	30 ml	50ml	100ml
ALCOHOL 96°	21 ml	36 ml	73ml
AGUA DESTILADA	9 ml	14 ml	27 ml

Así pues, mezclando por ejemplo 9 ml de agua con 21 ml de alcohol al 96% obtendríamos alcohol al 70%. Con una gran capacidad desinfectante y con diversas aplicaciones cotidianas.

Conceptos generales de Limpieza

Siempre recordar

- No utilizar métodos secos (plumeros, escobillón, escobas, aserrín, etc.) para evitar la dispersión de polvo o suciedad que pueden contener microorganismos.
- Eliminar de los sectores: planta, flores naturales y artificiales, peluches, fotos, cartitas, estampitas, etc.
- Siempre debe realizarse desde las áreas menos sucias a las más sucias y de las más altas a las más bajas en una sola dirección sin retroceder. Debe iniciarse desde el centro hacia la periferia.
- Usar vestimenta adecuada manteniendo el uniforme visiblemente limpio. Usar delantal impermeable, barbijo y antiparras si correspondiera a la maniobra. Usar guantes resistentes (tipo domésticos). Lavarse las manos antes y después de ingresar a realizar las tareas y antes y después del uso de guantes. Estar vacunado para hepatitis B, doble adultos (difteria y tétanos) y antigripal.
- Las superficies del medio ambiente, se dividen en dos grupos:

“POCO TOCADAS” o superficies con contacto mínimo con las manos: techos, paredes, ventanas y pisos.

“ALTAMENTE TOCADAS” o superficies con alto contacto con las manos: barandas de las escaleras, picaportes, barandas de las sillas y sillones, mesas y escritorios, computadoras, teclados, mouses, banquetas, baños, dispenser de jabón, dispenser de toallas descartables, etc.

“Todo lo que rodea al personal deber ser sometido a una rigurosa limpieza”

- Agentes de limpieza

Los agentes de limpieza incluyen varias categorías como detergentes, desinfectantes o sanitizantes. La elección del mismo depende de la superficie a limpiar y el área descrita anteriormente.

- a) Si la limpieza y desinfección se hace con detergente deberá realizarse en dos pasos:
Limpieza con detergente y enjuague
Desinfección con agente desinfectante (Ej: hipoclorito de sodio)
- b) Si la limpieza y desinfección se hace con un producto detergente- desinfectante (Ej amonio cuaternario "Surfanios", el proceso es en un solo paso.

Detergentes: Son productos de limpieza que remueven la suciedad y el material orgánico, pero no tienen actividad directa sobre los microorganismos, a diferencia de los desinfectantes. No son microbicidas (no matan bacterias). La suciedad sobre las superficies provee protección a los microorganismos, que generalmente se encuentran en grupos. Un buen detergente remueve la suciedad quitando a los microorganismos su protección y rompiendo los grupos de bacterias, que permiten al desinfectante tener un contacto directo con las mismas e incrementar la tasa de destrucción. Por esta razón, siempre es mejor un buen detergente y un pobre desinfectante antes que lo contrario.

Desinfectantes Amonios cuaternarios:

Son extremadamente efectivos: en un solo paso realizan la limpieza y desinfección. Amplio espectro de actividad microbiana: bacterias, hongos y virus. Facilidad de uso y baja toxicidad No dejan manchas y no son corrosivos. No corroe ni desprende olor. NO requiere enjuague Rápida detergencia y desinfección de superficies. Se pueden aplicar sobre superficies de trabajo: mesas, máquinas, bandejas, sistemas de transporte, materiales, herramientas, suelos, paredes, techos, etc. Puede utilizarse mediante pulverizadores y fricción de pequeñas superficies o con técnica de doble balde para superficies extensas como paredes techos y pisos.

Desinfectantes Derivados clorados:

Hipoclorito de sodio (lavandina) Son activos frente a bacterias Gram (+) y Gram (-), virus, bacilo de tuberculosis y en concentraciones mayores también esporas. Resultan muy irritantes para la piel y las mucosas. La materia orgánica reduce la actividad de los clorados. No deben prepararse soluciones con agua caliente debido a que se forma trihalometano.

No se debe almacenar diluido en sitios húmedos o envases sin protección de la luz. Se prepara en el momento de ser usado. Técnica de limpieza hospitalaria Técnica de doble balde:

Tanto para la limpieza y enjuague con detergente de grandes superficies, limpieza y desinfección en un paso con surfanios y desinfección con hipoclorito de sodio. Consta de un balde con la solución de limpieza/desinfección y el otro con agua limpia para enjuague. De esta manera se logra mayor durabilidad del agente de limpieza/desinfección. Se utiliza un solo trapo de piso o paño para los dos baldes.

- Limpieza de pisos con técnica de doble balde :

Barrido húmedo: Los dos baldes tendrán agua. Con un lampazo y trapo de piso húmedo se recoge todo el polvo y residuos tirados en el piso y se recogen con una pala Limpieza con detergente: Se coloca solución con agua y detergente en un balde y la otra solo con agua. Se sumerge el trapo en el detergente, se escurre y se limpia hacia adelante a lo largo del rincón hasta el fondo y se regresa hacia la puerta haciendo zig zag. Se sumerge el trapo en el agua limpia, se escurre y se vuelve a mojar en el detergente para volver a limpiar tantas veces sea necesario.

Enjuague y secado: Se cargan los dos baldes con agua limpia, en uno se enjuaga el lampazo cargado de detergente del enjuague y en el otro se cargar de agua limpia para enjuague. Luego se seca Si requiere desinfección colocar agua limpia en un balde y en el otro hipoclorito de sodio y repetir el proceso.

- Para la limpieza del mobiliario:

Se deberá proceder con dos recipientes de menor tamaño pero con técnica similar al doble balde usando paños de microfibra. Se lavan las superficies, se enjuagan y se secan. La desinfección se hará rociando solución de hipoclorito de sodio 1/100 sobre las superficies y pasando un paño de microfibra por fricción. Como alternativa embeber el paño de microfibra con solución de hipoclorito Instructivos

Al finalizar, se debe lavar los baldes, guantes y trapos de piso. Colocar los baldes boca abajo y extender los trapos de piso por encima para que se sequen. Secar los guantes o dejarlos escurrir. Una vez terminada la limpieza proceder a limpiar y desinfectar los elementos

El agua de enjuague y la solución limpiadora debe cambiarse cuando esté visiblemente sucia.

Nivel de revisión del documento

REV	PUNTOS MODIFICADOS	RESPONSABLE	FECHA
01	Emisión del documento	Equipo de Inocuidad Alimentaria	22/03/2020

El presente protocolo de gestión solo tiene como propósito compartir algunos lineamientos que consideramos importantes a efectos de minimizar la propagación del virus COVID-19 en lo que respecta al cumplimiento de tareas laborales que necesariamente deban seguir desarrollándose conforme a la normativa aplicable. Sin embargo, no debe ser considerado el protocolo como una opinión legal, ni como una opinión técnica en medicina (en cualquiera de sus ramas), ni como una herramienta única ni determinante. Al mismo tiempo, debe entenderse que cada planta y/o lugar de trabajo, así como cada región y cada actividad industrial o comercial tiene sus propias características, y por lo tanto deberá adaptarse el protocolo (o cualquier otro que Uds. consideren) en consecuencia y en función del asesoramiento profesional que reciban. En razón de ello, recomendamos firmemente consultar con expertos en epidemiología e infectología, en seguridad e higiene, en medicina general, con empresas de desinfección y cualquier otro rubro profesional o empresarial con conocimiento en la materia a fin de diagramar el protocolo necesario para cada espacio de trabajo o de sociabilización, considerando además que la pandemia presenta características altamente dinámicas y que por lo tanto requieren permanente actualización y consulta.