

COVID 19 - PROTOCOLO DE NORMAS BASICAS A TENER EN CUENTA



UNA TAREA DE TODOS/AS

Para unificar u organizar normas de procedimientos seguras y eficaces siempre deben ser convocados los Comité de Salud y Seguridad o Comité Gremial Interno o bien delegados y delegadas.



- ▶ Generar un sistema de monitoreo continuo sobre las medidas de bioseguridad implementadas por el empleador y plasmadas en el Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo correspondiente (RESOLUCIÓN N°135-MTGP-2020, Pcia. de Buenos Aires o equivalente en C.A.B.A. y otras jurisdicciones).
- ▶ Medición de temperatura corporal a la entrada y a la salida del trabajo de todas las dotaciones, registrándola en libro rubricado y foliado para su seguimiento.
- ▶ Monitoreo de salud en los trabajadores que implique alerta de síntomas respiratorios, dérmicos con o sin fiebre. Recurrir inmediatamente al 148 en Pcia, 107 en C.A.B.A..
- ▶ Provisión de vacunación Antigripal a todo personal (archivando las constancias).



- Proveer artículos para garantizar el lavado de manos, (primera y fundamental estrategia preventiva) en los lugares de trabajo: agua, jabón y alcohol en gel. Toallas de papel descartables.
- Organizar protocolos de intervención en el tema de limpieza de lugares de trabajo, incluyendo pasillos, office, salones, puertas, baños y vestuarios, comedor y cocina.
- Proveer artículos de limpieza como hipoclorito de sodio, jabón y otros necesarios para cubrir las tareas de desinfección según normativas sanitarias.
- Higiene del lugar de trabajo con agua y lavandina (1:80 -una taza de lavandina comercial en un balde de 20 litros de agua-).



- Obligatoriedad de limpieza y desinfección de baños y vestuarios antes del ingreso de cada turno. Prever horarios y dotaciones para la tarea.
- Lavado de mesadas en forma constante con un trapo con agua y lavandina. Recordar que se debe cambiar el agua y lavandina cada media hora.
- Entregar elementos de protección personal a los trabajadores cuya responsabilidad sea limpieza de los diferentes lugares de trabajo (guantes de nitrilo, barbijo quirúrgico recomendado por el Ministerio de Salud, protectores oculares)
- Capacitar a los trabajadores para el correcto lavado de su ropa de trabajo, retirándola del establecimiento en bolsas seguras y no mezclándola con la de su familia.



- Garantizar condiciones para el cumplimiento de las normas de manipulación de alimentos en establecimientos con servicios de comedor y funcionamiento de cocinas. Asegurar la correcta higienización de las manos de su personal antes durante y después de las tareas, el uso de barbijo quirúrgico, el lavado de botellas, sachet, etc. unos minutos con solución de lavandina (1:160 -media taza de lavandina comercial en un balde de 20 litros de agua-) y posterior enjuague antes de guardar en heladera o almacenar.
- Organizar horarios para que no haya conglomerados de personas por ejemplo vestuarios, office, entrada y salida del trabajo. Manteniendo el distanciamiento interpersonal de 1,50 mts.
- NO tocarse la cara, boca, ojos y nariz con y sin guantes.





- Limpiar celular con alcohol al 70% (un disparo con rociador y papel tissue). Esto hay que hacerlo en forma rutinaria.
- Cuando el trabajador llega a su casa, sacarse zapatos (pasarles un trapo con agua y lavandina), sacarse y lavar la ropa utilizada, bañarse en lo posible o lavado de manos muy lento con agua y jabón (60seg)

Con respecto al DENGUE: Realizar acciones de Mantenimiento Preventivo centrado en la provisión de mosquiteros, descacharrización, cortado de pastos, limpieza de aguas estancadas y desagües pluviales. Y fumigación en las zonas de mayor riesgo. Como así también la entrega de adecuada y sostenida de repelentes de insectos para trabajadores.





En tiempos de coronavirus..

**“SU DERROTA SERA UN LOGRO
COLECTIVO”**

“SOLO EL PUEBLO SALVARA AL PUEBLO”

