

EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19

**Recomendaciones especiales
para trabajos exceptuados del
cumplimiento de la cuarentena**



En función de las previsiones de los Decretos de Necesidad y Urgencia N° 260/20 (DECNU-2020-269-APN-PTE) y N° 297/20 (DECNU-2020-297-APN-PTE) y las particularidades de Los distintos rubros, se estima pertinente la emisión de recomendaciones para los trabajadores de los sectores exceptuados. El presente documento complementa las recomendaciones generales indicadas en el Protocolo y Afiche informativo "SARS-CoV-2 RECOMENDACIONES Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN ÁMBITOS LABORALES", aprobado mediante la Resolución SRT N° 29/20.



CONSIDERACIONES GENERALES

Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por los Ministerios de Salud; Trabajo, Empleo y Seguridad Social; Agricultura, Ganadería y Pesca; Transporte; y otros organismos del Estado Nacional o Provincial en relación específica con la actividad desarrollada.

Para determinar un procedimiento seguro de trabajo sobre una tarea o acción expuesta a un agente de riesgo, primero debemos analizar el agente causante y el alcance del mismo

El COVID-19 se contagia por vía aérea en contacto con los ojos, la boca y la nariz. Cuando un individuo portador del virus tose, estornuda o exhala segrega en pequeñas gotas el agente patógeno mencionado.

Dicho agente no permanece suspendido en aire, pero sí puede vivir por algunos periodos de tiempo fuera del cuerpo huésped, depositado en cualquier tipo de superficies.

Los servicios de Higiene y Seguridad en Trabajo, y de Medicina Laboral deberán evaluar las condiciones en cada caso y recomendar las medidas específicas que correspondan implementar en cada caso.

RECOMENDACIONES GENERALES

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición, se recomienda:

- La higiene de manos de manera frecuente es la medida principal de prevención y control de la infección, principalmente:
 - Antes y después de manipular basura, desperdicios, alimentos, de comer y/o amamantar.
 - Luego de tocar superficies públicas (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.), manipular dinero, tarjetas de crédito / débito, llaves, animales, etc

- Después de utilizar instalaciones sanitarias y de estar en contacto con otras personas.

- Mantener una distancia mínima de 1 metro entre usted y cualquier persona.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
- Se debe usar protección ocular cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de salpicaduras o gotas (por ejemplo: sangre, fluidos del cuerpo, secreciones y excreciones).
- Evitar compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, elementos de higiene, etc.).
- Limpiar todas las superficies de trabajo y pisos con agua y jabón, solución con lavandina o alcohol al 70 %.

AISLAMIENTO, EVITAR EXPOSICIÓN, DISMINUCIÓN DE LAS DOTACIONES

- Siempre que sea posible se aislará al trabajador, a fin de evitar que entre en contacto con personas infectadas o con sospecha de que puedan estarlo. En caso de ser necesario se colocarán mamparas, pantallas o cortinas adecuadas para separar a los trabajadores entre sí y del público en general.
- Se deberá realizar el trabajo reduciendo la dotación al mínimo posible, sin que aumente la situación de riesgo del trabajador.
- Se deberá proveer a los trabajadores todos los elementos de higiene y seguridad que sean necesarios y adecuados para el desarrollo de la tarea, luego de haber implementado todos los controles posibles para intentar evitar el ingreso a un área con posibilidad de contaminación.
- En los lugares de atención al público se deberá controlar y restringir el ingreso de clientes de manera de garantizar una distancia de separación mínima de 1 metro entre cada persona.

HIGIENE Y DESINFECCIÓN SOBRE EL AMBIENTE DE TRABAJO Y LOS TRABAJADORES

- En caso de ser posible, se mantendrá el ambiente laboral bien ventilado.
- Los lugares de trabajo deben mantenerse en condiciones de higiene y desinfección. Se deberán reforzar las medidas de higiene de los locales de trabajo y de atención al público, incrementando la limpieza de mostradores, pasamanos, sector de cajas, entrega de mercadería, pisos, picaportes y toda otra superficie con la que el trabajador o público pueda entrar en contacto.

- Deberán contar con reposición de Elementos de Protección Personal (EPP) y kit de desinfección e higienización.
- Se deberán desinfectar las herramientas y equipos de trabajo.
- Se deberá realizar la limpieza del sector antes y después de realizar el trabajo.
- El personal de limpieza deberá contar con todos los elementos de seguridad necesarios para controlar y minimizar la exposición.
- Antes de un relevo en la operación de la maquinaria, limpiar y desinfectar adecuadamente el puesto de trabajo (controles, teclado, mouse, pantallas, herramientas, pisos, pasamanos, picaportes, etc.).
- En el caso de uso compartido de vehículos de asistencia técnica (por ejemplo: camionetas), desinfectar de manera regular (volante, tablero, puertas y picaportes, espejos, etc.). La opción recomendable para evitar contagios, es evitar el uso compartido.
- En el caso de tareas como la fumigación o limpieza y desinfección, se recomiendan seguir las medidas de seguridad e higiene propiamente dichas que corresponden a esta tarea.
- En ambientes con acondicionamiento de calidad del aire se deberá mantener un eficiente funcionamiento del sistema de ventilación. El mismo debe adecuarse a los requerimientos mínimos de renovación de aire (incrementar el porcentaje de aire intercambiado con el exterior lo máximo que el sistema permita), dentro de los límites de rendimiento del equipamiento para el acondicionamiento del aire y asegurar la periódica y efectiva limpieza de los filtros.
- Las unidades de viviendas de los trabajadores deberán considerarse como ambientes laborales debiendo aplicar el mismo criterio preventivo que en ambientes laborales.
- Garantizar la provisión de agua potable en cantidades suficientes para garantizar la higiene y desinfección tanto del trabajador como del ambiente de trabajo.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

Los EPP serán seleccionados de acuerdo a la actividad y tarea a desarrollar por el trabajador, y se deberá tener en cuenta que:

- **Son individuales**, por lo que no se deben compartir.
- Los elementos de protección contra el coronavirus deben ser preferentemente descartables y no deben interferir con los EPP necesarios para desarrollar la tarea en forma segura.
- Los EPP y la ropa de trabajo deberán ser resistentes a la penetración de microorganismos, a las roturas y el desgaste prematuro.

- Se deberá realizar la higiene y desinfección de los guantes descartables en forma frecuente para evitar la transmisión del virus, sobre todo cuando hay interacción con clientes o intercambio de objetos (manejo de efectivo, tarjetas de crédito, entrega de mercaderías, etc).
- Además de la provisión de ropa y EPP el trabajador deberá estar capacitado específicamente sobre el uso, estado, conservación, retiro y descarte de los mismos.

SISTEMA DE GESTIÓN

- Los servicios de Higiene y Seguridad en el Trabajo y de Medicina Laboral deberán realizar una nueva evaluación de las situaciones de riesgo frente a esta nueva emergencia sanitaria.
- Implementar procedimientos de trabajo acordes a las nuevas situaciones de riesgo que se generen. En la medida de lo posible, anular o minimizar, el contacto con otros trabajadores o público en general.
- Capacitar a los trabajadores en los nuevos procedimientos, en el uso y descarte de los EPP y protocolos de higiene personal y colectiva.
- Realizar y documentar controles sobre el estado, stock y reposición de EPP y kit de desinfección e higienización diariamente.
- Garantizar provisión de ropa, EPP y kit de higienización y desinfección de acuerdo a la demanda laboral.
- Garantizar que los elementos y sustancias utilizados para la higienización y desinfección no sean incompatibles con otras sustancias (químicas), equipos o instalaciones (Ej: instalaciones energizadas) presentes en el ambiente de trabajo, evitando incidentes potencialmente graves.
- Se deberán implementar protocolos de actuación en casos de emergencia.
- Se deberán implementar controles médicos y sanitarios al personal, para detectar todo posible síntoma de contagio, y activar protocolos de emergencia.
- Se deberá informar a los trabajadores medidas de higiene a implementar durante el traslado entre el domicilio particular y el lugar de trabajo, y al regresar a sus domicilios.
- Designar un operario del equipo como responsable del control y cumplimiento de las medidas de prevención y la provisión de productos de higiene para el personal y la limpieza de maquinaria.
- Recurrir a las herramientas digitales para las transacciones comerciales, consultas o trámites administrativos.



TRASLADOS DE PERSONAL

El traslado de personal deberá reducirse al mínimo posible, realizando la higiene y desinfección antes y después de cada traslado.

En lo posible se implementarán métodos alternativos para el traslado de personal desde sus domicilios hasta los lugares de trabajo, minimizando el uso de transporte público.

Se deberán recomendar medidas de prevención durante el uso de transporte público (higiene de manos, evitar tocarse las manos, uso de guantes o barbijos si es necesario, etc.).

COMEDORES Y SANITARIOS

Se deberán reforzar las condiciones de higiene de los espacios comunes particularmente comedores y sanitarios, aumentando la frecuencia de higiene y desinfección de los mismos.

Minimizar la cantidad de personas que utilicen estas instalaciones en forma simultánea.

Los platos, vasos, cubiertos, mate, deben ser individuales para cada trabajador y no se deben compartir.

ENTREGA DE MERCADERÍA

- En caso de ser necesario el acercamiento por entrega de materiales/mercancías y/o alimentos, se debe asignar un lugar para dejar estos con un mecanismo de aviso (campana, alarma, luz, etc.) a fin de que otro personal espere y lo retire oportunamente. Este se deberá higienizar constantemente.
- En el caso de entrega de mercadería (alimentos, productos de limpieza, etc) al público que asiste al lugar deberán tomar medidas similares, a saber;
- Implementar cartelera en el ingreso de lugares sobre las medidas preventivas y distancia entre personas, y también, en caso de ser necesario, en la espera en la vía pública.
- Entregar la mercadería mediante un sistema donde no haya contacto directo entre trabajador y quien lo recibe (carros, cajones, puertas, rejas, cintas, etc.), de modo que se focalice todo el posible riesgo en un lugar/ sector, éste se deberá higienizar constantemente.
- Si el lugar funciona como merendero y/o comedor deberá implementarse cartelera en el ingreso sobre las medidas preventivas y distancia entre personas, como así la espera en la vía pública de ser necesario. Se deberá controlar la cantidad máxima de personas que permanecen en el establecimiento.
- Para mercadería transportada en camiones: coordinar ingresos y egresos de los mismos para evitar congestiones y minimizar los tiempos de carga, descarga y espera. Se recomienda que la espera del chofer sea dentro del camión.

TRATAMIENTO DE RESIDUOS

- Mantener la limpieza de los depósitos de residuos, higienizándolos con agua y jabón, o soluciones desinfectantes.
- Utilizar elementos de seguridad, y en caso de ser factible asistencia mecánica que reduzca el contacto con los mismos.
- Establecer protocolos específicos de acción en caso de tratamiento de residuos contaminados.
- Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de los elementos de higiene, desinfección y EPP descartados.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESPACIOS Y AMBIENTES DE TRABAJO

Lo que se conoce del virus es que presenta una estructura lipídica (la cubierta que lo envuelve) lo cual lo hace muy soluble a soluciones jabonosas de allí la importancia del lavado de manos (con agua y jabón) como medida de protección individual, ya que se inactiva rápidamente y secundariamente con alcohol al 70% en caso de no poder frecuentar el lavado de manos.

Por lo tanto, como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la "técnica de doble balde - doble trapo", que habitualmente se realiza en ámbitos hospitalarios para evitar las infecciones intrahospitalarias y que en el contexto epidemiológico actual aplicaría tranquilamente para cualquier actividad laboral.

Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente e hipoclorito de sodio (lavandina), dos baldes y dos trapos:

- Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común
- En el balde N° 1 agregar agua y detergente
- Sumergir el trapo N° 1 en balde N° 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo etc.). Siempre desde la zona más limpia a la más sucia.
- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.

ENTREGA DE MERCADERÍA

- En el balde N° 2 (limpio) agregar agua, colocar 100 ml de lavandina, sumergir trapo N° 2, escurrir y friccionar en las superficies.
- Enjuagar con trapo N° 2 sumergido en balde N° 2 con agua.
- Dejar secar

No olvidar que las personas que realicen estas tareas deberán contar con todos los EPP (guantes impermeables y protectores oculares) a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con los detergentes y lavandinas utilizados durante la tareas de limpieza y desinfección con el objeto de prevenir enfermedades profesionales (irritación de conjuntivas, dermatitis de contacto por sensibilización e irritativas, Lesiones eczematiformes, entre otras).



No olvidar que las personas que realicen estas tareas deberán contar con todos los EPP (guantes impermeables y protectores oculares) a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con los detergentes y lavandinas utilizados durante la tareas de limpieza y desinfección con el objeto de prevenir enfermedades profesionales (irritación de conjuntivas, dermatitis de contacto por sensibilización e irritativas, Lesiones eczematiformes, entre otras).

Otra cuestión no menor es recordar que nunca hay que mezclar las sustancias utilizadas con otros desinfectantes, algunos pueden contener amoníaco y al mezclar se genera un vapor muy peligroso y fuertemente irritante de las vías respiratorias y de las mucosas, pudiendo generar una intoxicación cuya gravedad dependerá del tiempo de la exposición y la concentración del vapor.

INDICACIONES PARA EL PREPARADO DE KIT DE DESINFECCIÓN HÚMEDA

- Limpieza de la superficie con una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico.
- Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección.
- Desinfección: Preparar Hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro).
- Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua.
- Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias.
- Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos.

TELÉFONOS Y CONTACTOS ÚTILES

Provincia de Buenos Aires: 148

Catamarca: 383 154238872

Chaco: 0800 444 0829

Chubut: 0800 222 2676

CABA: 107 / 11 5050 0147 (whatsapp)

Córdoba : 0800 122 1444

Corrientes: 0379 4974811 (fijo) / 379 4895124 (celular)

Entre Ríos: 0800 7778476

Formosa: 107

Jujuy: 0800 888 4767

La Pampa: 0800 333 1135 / 2954 604986 (celular) / 2954 619130 (celular) / 2302 531304 (celular)

La Rioja: 107 / 911

Mendoza: 0800 800 26843

Misiones: 0800 444 3400

Neuquén: 0800 333 1002

Río Negro: 911

Salta: 911

San Luis: 107

San Juan: 107

Santa Cruz: 107

Santa Fe: 0800 555 6549

Santiago del Estero: 0800 8886737

Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur: 107

Tucumán: 0800 555 8478 / 0381 4302228 (lunes a viernes 7 a 17 horas)

