República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Nota

Número: NO-2020-41695337-APN-GG#SRT

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Martes 30 de Junio de 2020

Referencia: Protocolo COVID-19 Sector Cárnico - Intervención SRT

A: Ariel Martinez (SSCP#MAGYP), Guillermo Hernan Marchesi (SSCP#MAGYP), Federaciones, Cámaras y Representaciones (de Empleadores), Federaciones/Representaciones (de Trabajadores),

Con Copia A: Gustavo Dario Moron (SRT#MT), Marcelo Angel Cainzos (GCP#SRT), Jose Luis Bettolli (GP#SRT),

---

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted a efectos de poner en su conocimiento la culminación del proceso formal de emisión de la "GUÍA DE RECOMENDACIONES para PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 para las EMPRESAS de la CADENA DE PRODUCTOS CÁRNICOS" (IF-2020-35101291-APN-SMYC#SRT).

El citado documento es el resultado de la participación de las Cámaras y Federaciones convocadas por el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA para trabajar en la definición de acciones de prevención y mitigación de riesgos, que permitan a los trabajadores del sector desarrollar sus actividades en un lugar seguro y saludable, conforme las previsiones de las autoridades nacionales y locales competentes.

En tal sentido, la intervención técnica de esta SUPERINTENDENDIA DE RIESGOS DEL TRABAJO, tuvo por objeto colaborar, orientar y compilar los aportes de quienes participaron activamente en este proceso, encaminado a obtener un conjunto consensuado de presupuestos mínimos de prevención, esenciales para el trabajo seguro frente a los desafíos que plantean las distintas etapas que presenta esta pandemia causada por el virus SARS-CoV-2.

El haber sido delineado en el marco de este proceso participativo tripartito (representaciones de empleadores, de

trabajadores y el Estado), así como sus contenidos y estructura, permiten afirmar que, en líneas generales, el protocolo que nos ocupa sigue los lineamientos formulados por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en su documento *"Herramienta de 10 pasos para un retorno al trabajo seguro y saludable en tiempos de COVID-19"*.

Así entonces, resulta del caso mencionar que el instrumento identificado como IF-2020-35101291-APN-SMYC#SRT cuenta con el expreso acuerdo de la Federación de Industrias Frigoríficas Regionales Argentinas (FIFRA), de la Asociación de Frigoríficos e Industriales de la Carne (AFIC), de la Cámara de Frigoríficos de Santa Fe (CAFRISA), de la Cámara de la Industria Cárnica de Entre Ríos (CICER), del Consorcio de Exportadores de Carnes Argentinas (ABC), de la Unión de la Industria Cárnica Argentina (UNICA), de la Cámara Argentina de la Industria Frigorífica (CADIF), de la Federación Gremial del Personal de la Industria de la Carne y sus Derivados y de la Federación de Sindicatos de Trabajadores de la Carne y Afines de la República Argentina, quienes a su vez manifestaron su adhesión a los términos del Acta Acuerdo (IF-2020-36004176-APN-GCP#SRT).

Cabe recordar aquí, que sin perjuicio de lo allí acordado, los Servicios de Higiene y Seguridad y de Medicina Laboral de cada empleador -en caso de corresponder- no deberán limitarse a la adopción de las recomendaciones detalladas, pudiendo en cada caso complementarlas con las medidas que se estimen pertinentes en atención a las particularidades de los procesos involucrados en las tareas desarrolladas en cada establecimiento, así como cabe remarcar la pertinencia de observar los preceptos de la Resolución SRT N° 29/2020 y de las recomendaciones establecidas en la Disposición SRT N° 5/2020, o las que en el futuro las complementen o sustituyan, y de las respectivas autoridades jurisdiccionales.

Es importante señalar que el compromiso asumido por las partes implica que el protocolo en cuestión sea difundido entre sus respectivos representados, implementado, controlado, y debidamente comunicado al personal, generando los canales de información y de capacitación pertinentes en pos de la salud de los trabajadores.

Finalmente, para mejor proveer, en archivos embebidos se adjuntan los documentos IF mencionados en la presente.

Saludo a usted muy atentamente.

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.06.30 11:35:46 -03:00

Marcelo Nestor Dominguez
Gerente General
Gerencia General
Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.06.30 11:35:47 -03:00

ACTA ACUERDO

En este acto por la FEDERACIÓN DE INDUSTRIAS FRIGORIFICAS REGIONALES ARGENTINA (FIFRA) el doctor Daniel URCIA, por la ASOCIACIÓN DE FRIGORIFICOS E INDUSTRIALES DE LA CARNE (AFIC) el señor Javier PERALTA, por la CAMARA DE FRIGORIFICOS DE SANTA FE (CAFRISA) el Doctor Sebastián BENDAYÁN, por la CÁMARA DE LA INDUSTRIA CÁRNICA DE ENTRE RÍOS (CICER) el señor Alberto BERARDI, por el CONSORCIO DE EXPORTADORES DE CARNES ARGENTINAS (ABC) el doctor Mario RAVETTINO, por la UNIÓN DE LA INDUSTRIA CÁRNICA ARGENTINA (UNICA) el contador Guillermo GONZÁLEZ, por la CAMARA ARGENTINA DE LA INDUSTRIA FRIGORIFICA (CADIF) el señor Fernando Brizzolara, por la FEDERACIÓN GREMIAL DEL PERSONAL DE LA INDUSTRIA DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS el señor Alberto FANTINI y por la FEDERACIÓN DE SINDICATOS DE TRABAJADORES DE LA CARNE Y AFINES DE LA REPUBLICA ARGENTINA el señor Gabriel VALLEJOS, acuerdan los siguientes considerandos, cláusulas y condiciones:

Que se han realizado reuniones previas junto a funcionarios responsables de las carteras de Agricultura, de Salud, de Interior y de Trabajo, Empleo y Seguridad Social junto con el SENASA y la SRT, para adelantar protocolos que garanticen presupuestos mínimos de prevención esenciales en la etapa de mitigación del Virus COVID-19.

Que la iniciativa se coordina también con las cámaras empresarias y distintos gremios para analizar la producción y el riesgo sanitario de la industria.

Que los encuentros virtuales tuvieron por objetivo priorizar las intervenciones y medidas a futuro frente a la pandemia, de acuerdo con el esquema propuesto por el

Ministerio de Salud de la Nación en las etapas de intervención, de contención, de mitigación y de salida.

Que si bien los lineamientos de buenas prácticas de producción agropecuaria y los protocolos desarrollados entre los trabajadores, las cámaras empresarias y la administración pública, han evitado hasta el momento que el sector de producción de alimentos se vea impactado con casos de contagio que impidan el desarrollo de la producción y distribución de alimentos, las partes coincidieron en la importancia de adelantar la planificación para "no perder la oferta de productos esenciales".

Que, en este contexto, las partes representadas en este acto por las personas detalladas en el encabezado elaboraron la "*GUÍA DE RECOMENDACIONES para PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 para las EMPRESAS CADENA DE PRODUCTOS CÁRNICOS.*"

Que, sin perjuicio de esto último, las partes acordaron que a través de cada cámara empresaria y en articulación con los gremios, cada empleador deberá ajustar la guía aprobada en función de las particularidades de cada establecimiento y de cada una de las actividades involucradas.

Que las federaciones y cámaras empresariales deberán contribuir a la difusión de las recomendaciones aprobadas entre los trabajadores dependientes y las empresas afiliadas, respectivamente, generando los canales de comunicación, concientización y capacitación a todos los actores del sistema, empleadores y trabajadores y trabajadoras.

EN VIRTUD DE LO EXPUESTO LAS PARTES SE COMPROMETEN A:

CLÁUSULA PRIMERA: Difundir, implementar y controlar el cumplimiento de la "GUÍA DE RECOMENDACIONES para PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 para las EMPRESAS CADENA DE

PRODUCTOS CÁRNICOS" (IF-2020-35101291-APN-SMYC#SRT), que mediante el presente acto se aprueba. Asimismo, se deberá procurar los canales de capacitación a los trabajadores y trabajadoras para el cumplimiento del protocolo.

CLÁUSULA SEGUNDA: Adecuar las recomendaciones referidas en la CLÁUSULA PRIMERA, en función de las particularidades de cada una de las actividades.

En la Ciudad de Buenos Aires, a los días del mes de junio de 2020 y en prueba de conformidad suscriben la presente.----------

---

República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número: IF-2020-36004176-APN-GCP#SRT

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Miércoles 3 de Junio de 2020

Referencia: ACTA ACUERDO - GUÍA DE RECOMENDACIONES para PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 para las EMPRESAS CADENA DE PRODUCTOS CÁRNICOS"

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.06.03 19:16:48 -03:00

Marcelo Angel Cainzos
Gerente
Gerencia de Control Prestacional
Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.06.03 19:16:49 -03:00

GUÍA DE RECOMENDACIONES para PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 para las EMPRESAS de la CADENA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

IF-2020-35101291-APN-SMYC#SRT

MAYO 2020

GUÍA DE RECOMENDACIONES para PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 para las EMPRESAS de la CADENA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

ANTECEDENTES

Con el fin de preservar la salud de los trabajadores del sector mediante protocolos que garanticen presupuesto mínimos de prevención esenciales en la etapa de mitigación del Virus COVID-19, se mantuvieron reuniones técnicas entre las cámaras empresarias y distintos gremios, con presencia de funcionarios responsables de las carteras de Agricultura, Salud, Interior y Trabajo y con el SENASA y la SRT. Los encuentros fueron realizados mediante metodolgía virtual y presencial y tuvieron por objetivo priorizar las intervenciones y medidas a futuro frente a la pandemia, de acuerdo con el esquema propuesto por el Ministerio de Salud de la Nación en las etapas de intervención de contención, mitigación y salida.

Como resultado de las referidas reuniones se confeccionó la presente GUÍA DE RECOMENDACIONES para PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 para las EMPRESAS de la CADENA DE PRODUCTOS CÁRNICOS, fruto del consenso de las **Cámaras del sector**: ASOCIACIÓN DE FRIGORIFICOS E INDUSTRIALES DE LA CARNE (AFIC), CÁMARA DE FRIGORÍFICOS DE SANTA FE (CAFRISA), CÁMARA DE LA INDUSTRIA CÁRNICA DE ENTRE RÍOS (CICER), CONSORCIO DE EXPORTADORES DE CARNES ARGENTINAS, UNIÓN DE LA INDUSTRIA CÁRNICA ARGENTINA (UNICA), CÁMARA ARGENTINA DE LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA (CADIF), y por las **Asociaciones Sindicales del sector**: FEDERACIÓN GREMIAL DEL PERSONAL DE LA INDUSTRIA DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS y FEDERACIÓN DE SINDICATOS DE TRABAJADORES DE LA CARNE Y AFINES DE LA REPUBLICA ARGENTINA

OBJETIVO

La guía de recomendaciones está destinadas a colaborar con el sector a fin de lograr un lugar de trabajo seguro y saludable, atendiendo a las pautas preliminares para afrontar la normalización gradual de las tareas de los trabajadores y trabajadoras, previendo el cese -por etapas- del aislamiento obligatorio conforme las previsiones de las autoridades nacionales y locales.

En ese marco, resulta esencial contar con el compromiso de todos los actores del sector para la efectiva y adecuada implementación de las medidas preventivas planteadas, principalmente mediante la difusión de las recomendaciones aprobadas y la determinación de medidas específicas en función de las particularidades de cada establecimiento y de cada una de las actividades involucradas por parte de los empleadores, en articulación con las cámaras empresarias y los representantes de los trabajadores.

Las federaciones y cámaras empresariales, por su parte, deberán contribuir a la difusión de las recomendaciones aprobadas entre los trabajadores dependientes y las empresas afiliadas, respectivamente, generando los canales de comunicación, concientización y capacitación a todos los actores del sistema, empleadores y trabajadores y trabajadoras.

FINALIDAD

El presente documento tiende a fomentar la planificación por parte de los empleadores, los gremios y los trabajadores que deberán utilizar esta guía para identificar los niveles de riesgo en el entorno laboral, con miras a poder determinar las medidas de control apropiadas para poner en práctica en el marco de la pandemia del coronavirus.

Ello sin perjuicio de toda orientación adicional proveniente de la autoridad sanitaria (Ministerio de Salud), las administraciones del trabajo local (Provincias, CABA y municipios), las disposiciones del SENASA y las recomendaciones realizadas desde la SRT, específicamente la **Resolución SRT Nros. 21/20** y **29/20** y la **Disposición GG Nº 5/20** en lo relativo al desplazamiento hacia y desde su trabajo, elementos de protección personal y en lo que resulten aplicable, las recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento del aislamiento social, preventivo y obligatorio y toda nueva información sobre prevención relativo al COVID-19 de la que se tome conocimiento.

Las medidas detalladas pretenden orientar la prevención en materia del COVID 19, tanto a los trabajadores y trabajadoras que están actualmente realizando tareas desde las distintas formas de cumplimiento del mismo, como así también las que surjan de una paulatina normalización de las actividades laborales, entendiendo fundamental que en una primera etapa se considerar la incorporación progresiva del personal evitando su aglomeración. Para ello es preciso, postergar la incorporación de los grupos definidos con factores de riesgos, de acuerdo a las recomendaciones de las autoridades competentes.

Las medidas establecidas en el presente documento constituyen un estándar de condiciones mínimas a partir de las cuales habrá de complementarse con las medidas adicionales y específicas que fueren pertinentes atendiendo a las particularidades de cada establecimiento y a la especificidad de los procesos allí desarrollados, en la cada empresa deberá considerar en su propio Protocolo, determinando las acciones de comunicación, concientización y capacitación de los trabajadores y trabajadoras y personas vinculadas con las operatorias propia de cada una.

Dr Daniel URCIA
FEDERACIÓN DE INDUSTRIAS FRIGORIFICAS REGIONALES ARGENTINA (FIFRA)

Sr. Javier PERALTA
ASOCIACIÓN DE FRIGORIFICOS E INDUSTRIALES DE LA CARNE (AFIC)

Dr. Sebastián BENDAYÁN
CAMARA DE FRIGORIFICOS DE SANTA FE (CAFRISA)

Sr. Alberto BERARDI
CÁMARA DE LA INDUSTRIA CÁRNICA DE ENTRE RÍOS (CICER

Dr. Mario RAVETTINO
CONSORCIO DE EXPORTADORES DE CARNES ARGENTINAS

Cdor. Guillermo GONZÁLEZ
UNIÓN DE LA INDUSTRIA CÁRNICA ARGENTINA (UNICA)

Sr. Fernando Brizzolara
CAMARA ARGENTINA DE LA INDUSTRIA FRIGORIFICA (CADIF)

Sr. Alberto FANTINI
FEDERACIÓN GREMIAL DEL PERSONAL DE LA INDUSTRIA DE LA CARNE Y SUS DERIVADOS

Sr. Gabriel VALLEJOS
FEDERACIÓN DE SINDICATOS DE TRABAJADORES DE LA CARNE Y AFINES DE LA REPUBLICA ARGENTINA

INDICE DE CONTENIDOS:

I. CUESTIONES PRELIMINARES
II. MEDIDAS GENERALES
III. PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EL AISLAMIENTO DE PERSONAS ENFERMAS
IV. RECOMENDACIONES RESPECTO DEL FLUJO DE INGRESO DE PERSONAS EXTERNAS A LOS FRIGORÍFICOS
V. RECOMENDACIONES PARA ESTABLECIMIENTOS FRIGORÍFICOS CON ATENCIÓN AL PÚBLICO
VI. USO DE VEHÍCULOS
VII. CONTROLES ADMINISTRATIVOS
VIII. CONTROLES DE LA SALUD DEL PERSONAL
IX. RÉGIMEN DE AUSENTISMO, FLEXIBILIDADES Y PROTECCIONES
X. TELÉFONOS DE EMERGENCIA
XI. AFICHES Y SEÑALÉTICA

I. CUESTIONES PRELIMINARES

Todos los empleadores deben prepararse para enfrentar las siguientes situaciones, consecuencia a las medidas y consecuencias que surjan a partir del desarrollo del tratamiento del ASPO, las actividades esenciales, los trabajadores y trabajadoras con factores de riesgo y posibles contagios, en ese sentido considerar en la organización del trabajo:

- Aumento de la tasa de ausentismo laboral.
- La necesidad de revaluar los puestos de trabajo, en función de mantener el distanciamiento social entre los trabajadores.
- Ponderar la incorporación de turnos escalonados, con rotación del personal.
- Planificar la realización de operaciones esenciales con una plantilla mínima indispensable.
- Evaluar la posibilidad de la prestación de servicios en forma remota para aquellas tareas no operativas.
- Prever la interrupción de las cadenas de suministro o el retraso en las entregas.
- Mantener una comunicación fluida con proveedores y distribuidores.
  Prever dificultades en la obtención del material necesario para la higiene y la limpieza de los establecimientos.
- Si surgiese la necesidad de establecer mayor cantidad de medidas específicas, por el tipo de tarea, características edilicias, o por la razón que fuese necesaria, se elaborarán los instructivos complementarios al presente protocolo, y se difundirá y capacitará al personal de las acciones implementadas en forma adicional.

II. MEDIDAS GENERALES

CAPACITACIÓN, DIFUSIÓN PERMANENTE DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONCIENTIZACIÓN

- Colocar cartel provisto por la ART, digitalmente, referente a tema Covid-19, según Resolución SRT N° 29/2020.
- Capacitar al personal sobre los procedimientos y medidas de prevención implementadas es fundamental en el cumplimiento de los objetivos del protocolo.
- Establecer, difundir, y actualizar la información sobre medidas de higiene como manera de favorecer la capacitación permanente al personal.
- Determinar los procedimientos más adecuados según el establecimiento y difundir las acciones implementadas.
- Utilizar cartelería, afiches, notificaciones personales, alarmas, señales, medios electrónicos (Correo electrónico, portal de intranet, redes sociales) y todo sistema que permita difundir las medidas implementadas.
- Además de estar provistos de ropa y EPP adecuados, los trabajadores tienen que estar capacitados específicamente sobre la colocación, uso, estado, conservación, retiro y descarte de los mismos.
- Disponer de cartelería y señalización de la aplicación de las medidas de prevención

REINCORPORACIÓN GRADUAL

- La reincorporación del personal debe ser en forma progresiva/gradual, definiendo cada área un mínimo necesario de personas a retomar la actividad. Para ello se deberán considerar la totalidad de recomendaciones y medidas de aplicación directa indicadas en el presente documento.
- En la selección del personal que va a reiniciar actividades priorizar a los que puedan trasladarse por medios propios, y respecto a los que deban trasladarse por transporte público como única alternativa disponible tener en cuenta las distancias a recorrer, trasbordos y combinaciones que deba realizar.
- Realizar el cuestionario de seguridad COVID-19 con carácter previo al ingreso o al reinicio de actividades.
- Establecer horarios de ingreso y salida escalonados, que permitan evitar aglomeraciones de personas.

DISTANCIA DE SEGURIDAD

- Garantizar las distancias de seguridad entre personas, mínimo 1.5 o 2 metros, según corresponda.
- Evitar la aglomeración de personas (Ej.: sector afilado de cuchillos, comedores, vestuarios)
- Evitar el contacto físico con otras personas como darse la mano, abrazos, besos, etc.
- No compartir vajillas, cubiertos, mate, bombilla y termos
- Evitar reuniones grupales o minimizar el número de asistentes respetando distancia de seguridad.
- 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.

- En tareas donde por las características del puesto de trabajo (EJ: Trabajos en noria sobre animales vivos, despostado y charqueo) las distancias sean menores a las de seguridad (1,5 o 2 mts) se aplicarán medidas de prevención complementarias. A tales efectos se dispondrán de barreras físicas (De ser factible), y/o suministro de elementos de protección personal (EPP) y tapabocas.
- En caso de no garantizarse la distancia de seguridad se procederá a implementar barreras físicas.

BUENAS PRÁCTICAS

- Al toser o estornudar cubrir la boca con el pliegue del codo o pañuelo desechable.
- Evitar el contacto con personas que tenga o estén cursando enfermedades respiratorias
- Toda persona que ingrese al establecimiento deberá realizar el lavado de manos con agua y jabón en forma frecuente durante un mínimo de 40 segundos.
- Garantizar la realización de tareas de higiene y desinfección de: personas, edificios, ambientes de trabajo, objetos y elementos de trabajo: antes del ingreso, durante la permanencia y al retirarse.
- Evitar en lo posible el intercambio de herramientas y elementos de trabajo.
- Disuadir a los trabajadores el uso de teléfonos, escritorios, oficinas u otras herramientas de trabajo de otros trabajadores.
- Alentar a los trabajadores a quedarse en casa si están enfermos y que se informe de esta situación al responsable de la administración del personal de la empresa.

GESTIÓN DE NOVEDADES

- Las personas con síntomas de la enfermedad no deberán concurrir a trabajar, y notificar la novedad de forma inmediata por los canales establecidos por cada empresa.
- Los contratistas que presten servicio en establecimientos de terceros, como ser tripería o charqueo de menudencias, deben estar alcanzados por las medidas de seguridad en las mismas condiciones que el personal propio.
- Informar al responsable del Servicio de Inspección Veterinaria (SENASA) las novedades que surjan de acuerdo a lo establecido en los Artículos 2° y 3° Resolución 346/2020.

INGRESOS A PLANTA

- Se recomienda realizar los controles de temperatura corporal previo al ingreso al establecimiento, preferentemente mediante la utilización de equipos infrarrojos, en la medida de contar con dicho elemento.
- Disponer de lugar específico (en la entrada al establecimiento) destinado para que las personas puedan higienizarse manos, calzado y objetos personales (Carteras, mochilas, bolsos, etc.) antes de llegar al puesto de trabajo y reiterar la operación al egreso del establecimiento.
- Se recomienda evaluar las medidas de prevención, con productos y cartelería explicativa) antes y después del proceso de generación del control horario por tarjeta o biométrico para evitar el contagio por contacto, estableciendo el sistema de control de horario más adecuado a las circunstancias y a las posibilidades de cada lugar de trabajo.
- Inmediatamente después de ingresar, el personal de planta deberá cambiarse de ropa (disponer de armario doble o algún sistema complementario para no mezclar la ropa de calle con la de trabajo).

HIGIENE PERSONAL

- Deberá proveerse de un kit de higienización y desinfección para utilizar antes, durante y después del desarrollo de las actividades, garantizándose cantidad y calidad de producto acorde a la duración y condiciones de la tarea. El kit personal de higiene y desinfección estará provisto de agua, jabón, alcohol al 70%, alcohol en gel o lavandina, toallas individuales descartables.
- Durante la permanencia en el frigorífico cada persona deberá higienizarse las manos en forma frecuente, como así también proceder a la limpieza y desinfección de su puesto de trabajo, herramientas, equipos de trabajo y los elementos de uso personal (Ej.: cajón de noqueo, sierras, palcos donde tiene contacto, en playa de faena).
- Promover el frecuente y completo lavado de manos, proporcionando a los trabajadores de un lugar al efecto. Si el agua corriente y jabón no están accesibles por razones de infraestructura, proporcionar desinfectantes para manos a base de alcohol que contenga un porcentaje de alcohol y agua en proporción 70/30.

AMBIENTE Y PUESTO DE TRABAJO

- Higienizar y desinfectar todo el ambiente de trabajo de forma previa, durante y al finalizar la jornada de trabajo, incluyendo instalaciones edilicias, oficinas, comedores, cocinas, sanitarios, dispenser de agua, escritorios, sillas, PC, armarios, depósitos, elementos de trabajo, carteras, mochilas, efectos personales, etc.
- El mismo criterio debe adoptarse para trabajos en oficinas (Escritorio, silla, PC, teléfonos, elementos de librería, etc).
- Se recomienda realizar limpieza y desinfección durante la jornada laboral y al final o antes del inicio de actividades en cada día de las superficies de alto contacto o tránsito de personas, como ser: Puertas de ingreso, áreas de recepción, áreas de lavado de botas, baños, cocinas, ascensores, y lugares clasificados como críticos.
- Seguir las instrucciones del fabricante para el uso de todos los productos de limpieza y desinfección (por ejemplo, concentración, método de aplicación y tiempo de contacto).
- Los elementos y sustancias utilizados para la higienización y desinfección de ambientes, equipos y herramientas de trabajo deberán reunir condiciones que eviten que su uso sobre estos no sean incompatibles y evitar que puedan generar un perjuicio mayor (Presencia de sustancias o procesos que puedan reaccionar física o químicamente).
- Disponer de equipos de auxiliares para realizar la tarea permanente de higiene y desinfección de ambientes y puestos de trabajo.
- Se recomienda desactivar secadores de manos por aire (representan un gran riesgo de contagio).
- Escalonar los turnos de comida en el mayor tiempo posible, manteniendo la distancia mínima establecida.
- Desaconsejar el uso de artefactos de uso común (microondas, calentador de agua, heladera, dispenser de agua, etc.). En caso de necesidad de uso será bajo la responsabilidad de cada usuario, además deberá realizar la desinfección de todas las superficies de posible contacto antes y después del uso (Manijas, perillas, botones, pico vertedor, etc). Se colocará kit de desinfección en cada uno de los artefactos y cartelería indicativa a esos efectos.
- Se limita el ingreso a vestuarios y comedores por tandas de manera de evitar aglomeración de personal manteniendo la distancia mínima aconsejada, y combinando los distintos turnos con personal de áreas diferentes de forma tal que de ocurrir un contagio no se paralice un

área completa de la empresa. El ingreso al sector de sanitarios debe realizarse de a una persona por vez y efectuar la higiene de manos correspondiente al salir del mismo.

CONTROLES

- Respetar los procedimientos en forma ordenada y estricta, manteniendo las recomendaciones de higiene y seguridad correspondientes que permitan condiciones seguras de trabajo.
- Realizar y documentar controles sobre la correcta implementación de las medidas adoptadas.
- Los Servicios de Higiene y Seguridad y de Medicina del Trabajo deberán brindar asistencia permanente ante cualquier consulta de los trabajadores, estableciendo los números de contacto y personal responsable a esos efectos. Comunicar a los trabajadores y trabajadoras a esos efectos.
- Definir por sector una persona que sea referente con el objetivo de que se cumplan las normas básicas establecidas y que explique al personal la importancia de cumplirlas.
- En forma periódica, cada responsable de área/sector deberá realizar una reunión previa con el personal a su cargo con la finalidad de repasar cada punto del protocolo.

VENTILACIÓN

- Garantizar la ventilación de los ambientes de trabajo en forma anticipada al ingreso.
- Realizar la ventilación permanente de los ambientes laborales.
- En los edificios que por sus características de construcción y el proceso lo permitan se realizará la ventilación natural de los locales en forma previa al ingreso del personal y durante la jornada de trabajo
- En ambientes con acondicionamiento de calidad del aire se deberá mantener un eficiente funcionamiento del sistema de ventilación. El mismo deberá adecuarse a los requerimientos mínimos de renovación (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. Se deberá garantizar también la desinfección de interior de ductos y toberas. Esta tarea deberá realizarse con la mayor frecuencia posible, al menos una vez por día.

RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS

- Para la entrega/expedición y recepción de mercadería, implementar modalidades donde no haya contacto directo entre quien entrega y quien la recibe (carros, cajones, puertas, rejas, cintas, etc.), de modo que se focalice todo el posible riesgo en un lugar/sector, que se deberá desinfectar asiduamente.
- Para el ingreso de mercadería a los depósitos o los pañoles se deberá previamente desinfectar con los productos recomendados a tal fin.
- Delimitar las zonas de carga y descarga, mediante cartelería, mamparas, pintado de piso, etc.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) Y ROPA DE TRABAJO

- En los casos que por razones de la condición de trabajo no se pueda garantizar la distancia de seguridad entre personas, y/o adecuadas condiciones de higiene y desinfección del ambiente de trabajo, y/o adecuadas condiciones de ventilación antes y durante la tarea, y/o

por cualquier motivo que genera una situación de riesgo deberá proveerse de los elementos de protección personas (EPP) correspondientes, en cantidad y calidad acorde al riesgo.

- Los elementos de protección personal y la ropa de trabajo deberán ser resistentes a la rotura y el desgaste prematuro.
- La utilización de cada prenda de trabajo y elemento de protección personal dependerá del nivel de riesgo de exposición al coronavirus, de la actividad propia del establecimiento, de los riesgos adicionales propios de la actividad, del lugar donde se desarrolla la tarea de control, del estado y condiciones edilicias del establecimiento, de las distancias entre personas y objetos, y otras condiciones que amerite la utilización de EPP o ropa de trabajo específica.
- Los servicios de higiene y seguridad y de medicina del trabajo determinarán, a partir del análisis de riesgo, en qué tareas o circunstancias deberá ser utilizado EPP y/o ropa de trabajo específica.
- En lo posible se establecerá que la ropa de trabajo no será llevada por los trabajadores a su domicilio particular en forma diaria, en caso de no ser posible se deberá garantizar la desinfección de la misma, e instruir al trabajador sobre el traslado de la misma hasta su higienización final.

RESIDUOS

- Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación del descarte de EPP y ropa de trabajo descartable.
- Identificar y señalizar lugares destinados a la disposición de residuos.
- Mantener la limpieza y desinfección de los depósitos de residuos.
- Cada vez que se realice el retiro de los residuos, utilizar guantes (descartables preferiblemente), protección respiratoria (Tapaboca) y en caso de ser factible asistencia mecánica que reduzca el contacto con los mismos.
- Realizar la disposición y la gestión de residuos de EPP y de ropa de trabajo descartables del conjunto de trabajadores en forma diaria. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio de Salud de la Nación: *"COVID-19 RECOMENDACIONES PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS DOMICILIARIOS DE PACIENTES EN CUARENTENA"* (https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19). Esto es doble bolsa, desinfección del contenido antes de su cierre, identificación del contenido (EPP y desechos de elementos de higiene y desinfección) y acopio interno en lugar adecuado (Aislado) y debidamente señalizado, durante al menos 72 horas hasta su retiro definitivo
- Para el caso de empleadores que en forma anterior a la pandemia COVID19 se encontraban comprendido legalmente en las categorías de generadores, operadores y/o transportistas de residuos peligrosos (Acorde a las características específicas de cada actividad), deberán proceder a la gestión y tratamiento final de estos residuos como residuos peligrosos (como lo hacen en forma habitual).

III. PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EL AISLAMIENTO DE PERSONAS ENFERMAS

La identificación y el aislamiento de los individuos, con síntomas y por lo tanto potencialmente infecciosos es un paso crítico en la protección de los trabajadores, clientes, visitantes y otros en un lugar de trabajo.

- Los empleadores deben desarrollar protocolos y procedimientos sencillos y prácticos, para que sus empleados informen cuando están enfermos o si experimentan síntomas de COVID-19.
- Los empleadores deben prever procedimientos, para los casos en que se detecte una persona con síntomas en el lugar de trabajo, para realizar un inmediato aislamiento, es decir mover a las personas potencialmente infecciosos a una distancia prudente de sus compañeros de trabajo, clientes y otros visitantes. Aunque la mayoría de los lugares de trabajo no tienen salas de aislamiento específicas, se pueden designar áreas con puertas que puedan cerrarse y servir como salas de aislamiento hasta que las personas potencialmente enfermas pueden ser retiradas del lugar de trabajo.
- Tomar medidas para limitar la propagación de las secreciones respiratorias de una persona que presenta síntomas de COVID-19. Proporcionar un barbijo, si es posible y hay disponibilidad pedir a la persona a usarlo, si esta lo tolera. El barbijo, actúa para contener las secreciones respiratorias potencialmente infecciosos en la fuente (es decir, la nariz y la boca de la persona).
- Restringir el número de personal que ingrese a las áreas de aislamiento.
- Informar al responsable del Servicio de Inspección Veterinaria (SENASA) en planta todos los casos sospechosos y en aislamiento social preventivo.
- Para ampliar información se sugiere revisar lineamientos establecidos por la Autoridad Sanitaria Nacional disponible en sitio web: (https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso).

ACTUACIONES ESPECÍFICAS

Actuación ante la presencia de signos y síntomas compatibles con COVID-19

1. El empleador y el trabajador afectado deberán comunicarse con los números de teléfonos indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de cada provincia.
2. Informar sobre la situación al área correspondiente en el lugar de trabajo.
3. Se deberá dar asistencia a toda persona (propia o ajena) que se encuentre dentro del establecimiento y presente síntomas compatibles con COVID-19.
4. Todo personal que lo asista deberá utilizar como mínimo barbijo, guantes descartables y anteojos.
5. Se debe aislar a la persona en lugar determinado y acondicionado para tal fin. Se debe dar un barbijo para que se coloque.
6. Solicitar a la persona que indique a otras que estuvo en contacto.
7. Desinfectar el o los sectores donde la persona estuvo y/o transitó dentro del establecimiento.
8. Organizar el traslado de la persona al lugar de aislamiento recomendado por el sistema de salud.
9. Hasta no tener el resultado del análisis efectuado, la persona no deberá ingresar al establecimiento.

10. Se deben extremar las medidas de control de temperatura diaria a toda persona que ingresa al establecimiento.
11. El Sistema de Salud local determinará las medidas a seguir para las personas que estuvieron con contacto directo con el posible caso de COVID-19.

Actuación ante la presencia de un caso positivo de COVID-19

Si se confirma un caso positivo de COVID-19 de una persona que ingresó al establecimiento, ya sea empleado propio o ajeno a la Empresa, se cumplimentará inmediatamente con las siguientes acciones para garantizar la salud del personal y permitir la continuidad de la actividad del área en a la mayor brevedad posible.

1. Primer Paso:

a. Dar aviso inmediatamente a las Autoridades Sanitarias competentes dependientes de Ministerio de Salud de Nación y/o provincial.

b. Se procederá a aislar inmediatamente a la persona que el análisis de positivo, conforme a las recomendaciones e instrucciones que de la Autoridad Sanitaria competente, dependiente del Ministerio de Salud de la Nación y/o Provincia y colaborar con dichas autoridades para el seguimiento del caso.

c. Aislar inmediatamente al resto de las personas que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó la persona (tanto sea trabajador propio, como ajeno a la empresa) que dio positivo COVID19, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que de la Autoridad Sanitaria competente, dependiente del Ministerio de Salud de la Nación y/o Provincia

d. Se realizará inmediatamente la limpieza y desinfección total del área y de las superficies con que tuvo contacto la persona, de manera que permita en la medida de lo posible, el reinicio de actividades en el menor tiempo posible. Esta limpieza y desinfección se realizará con productos y desinfectantes aprobados por la autoridad sanitaria o con una solución de hipoclorito de sodio que contenga 1000ppm de cloro activo (dilución aproximada de 1 parte de agua y una parte de lavandina con 55gCl/L preparada en el momento).

e. El personal encargado de la limpieza y desinfección utilizará los siguientes EPP:

i. Barbijo
ii. Anteojos
iii. Protección facial
iv. Mameluco descartable
v. Guantes descartables.

f. Si se contrata una Empresa dedicada a realizar la tarea de limpieza y desinfección, exigir protocolo para COVID19y que complete un registro auditable de la implementación de las medidas ejecutadas.

g. Si el contagio se produjo en el ámbito laboral, deberá denunciarse a la ART correspondiente, acompañando con el diagnóstico confirmado por entidad debidamente autorizada, a fin de que el trabajador/a reciba en forma inmediata las prestaciones previstas por la Ley 24557 y sus normas modificatorias y complementarias.

2. Segundo paso:

a. Una vez comprobada y acreditada la finalización de la limpieza y desinfección total del área (descripta en punto "d" de Primer paso), la Empresa deberá comunicar la forma de reanudar las tareas (grupos de trabajo, turnos, etc.).

b. La Empresa deberá informar a los trabajadores/as las acciones realizadas para trasmitir tranquilidad y serenidad al personal.

c. Se deben extremar las medidas de control de temperatura diaria a toda persona que ingresa al establecimiento.
d. El empleador podrá seguir operando con el personal del establecimiento que no deban cumplir el aislamiento y/o con reemplazos externos si lo requiriera.

Actuación ante personal con "Contacto estrecho" con personas que son "casos sospechosos" o posean confirmación médica de haber contraído COVID-19.

1. Se recomienda proceder a realizar el procedimiento "Actuación ante la presencia de signos y síntomas compatibles con COVID-19".
2. Al trabajador/a con "contacto estrecho" con personas que posean confirmación médica de haber contraído COVID-19 se le autorizará el retiro del establecimiento en forma inmediata y se le indicará que con carácter urgente llame al Sistema de Salud de su jurisdicción.
3. La persona que se encuentre en la situación descripta en el apartado anterior, no podrá ingresar al establecimiento hasta contar con diagnóstico negativo de haber contraído COVID-19.

IV. RECOMENDACIONES RESPECTO DEL FLUJO DE INGRESO DE PERSONAS EXTERNAS A LOS FRIGORÍFICOS

- Minimizar la presencia de personas en el interior de las áreas de administración.
- La espera de atención se realizará preferentemente en el exterior del edificio. En caso de haber personas pertenecientes a los grupos de riesgos se le deberá dar prioridad de ingreso, manteniendo la distancia de seguridad recomendada, evitándose aglomeración de personas.
- Se restringe la entrada a todo personal externo (proveedores, clientes, transportistas, contratistas, etc). Se los atenderá manteniendo el distanciamiento. En caso de permitir ingreso se realizará toma de temperatura y se exigirán las medidas de higiene necesarias.
- En caso de ingreso de proveedores o de cualquier servicio complementario deberán cumplir el mismo procedimiento establecido para el personal del establecimiento. Deberá llevarse un registro de ingreso de personas externas al establecimiento.
- Deberá garantizarse de un lugar para lavarse las manos. Si el agua corriente y jabón no están accesibles por razones de infraestructura, proporcionar desinfectantes para manos a base de alcohol que contenga un porcentaje de alcohol y agua en proporción 70/30.
- Los transportistas que necesitan ingresar a plantas para realizar descargas y/o cargas de mercaderías no podrán descender de los rodados. Se sugiere delimitar zonas de acceso.
- Se debe intensificar la limpieza y desinfección de estos sectores.

V. RECOMENDACIONES VINCULADAS EN ESTABLECIMEINTOS FRIGORÍFICOS CON ATENCIÓN AL PÚBLICO

- Limitar la cantidad de personas en el interior de edificios al mínimo indispensable.
- Adecuar el puesto de trabajo con barreras físicas transparentes y establecer la distancia de seguridad entre el público en general y los trabajadores.
- Establecer distancias mínimas de seguridad entre puestos de trabajo, y personas entre sí, tanto para el personal de la empresa como con el público en general.
- Higienizar y desinfectar todo el ambiente de trabajo de forma previa, durante y al finalizar la jornada de trabajo. Incluyendo instalaciones edilicias, oficinas, comedores, cocinas, sanitarios, dispenser de agua, escritorios, sillas, PC, armarios, depósitos.
- Higienizarse las manos en forma reiterada durante el transcurso de la actividad.
- Higienizar y desinfectar periódicamente elementos de trabajo, herramientas, equipos de trabajo, instalaciones, superficies de contacto, y todo elemento de uso personal.
- Evitar en lo posible el contacto con todo tipo de superficies o contactos corporales con otras personas, mantener distancia de seguridad entre personas.
- Evitar el intercambio de herramientas y elementos de trabajo.
- Disponer de lugar en la entrada al establecimiento destinado para realizar la desinfección de objetos personales antes de llegar al puesto de trabajo.
- Garantizar la ventilación natural de los locales en forma previa al ingreso del personal y durante la jornada de trabajo.
- Proveer de kit de higiene personal a los trabajadores (Agua, jabón, alcohol al 70% o alcohol en gel y toallas de papel descartables).
- Garantizar la provisión de EPP como así también de elementos de higiene y desinfección acorde al volumen de trabajo y al personal afectado a la tarea.
- Los empleadores junto con los Servicios de Higiene y Seguridad, y de Medicina del Trabajo determinarán que tipo de EPP son los adecuados y en que tarea se deberán utilizar.
- Los trabajadores deberán estar capacitados específicamente sobre la colocación, uso, estado, conservación, retiro y descarte de los mismos
- Proveer de bolsas/cestos/recipientes de acumulación para el descarte de elementos de higiene personal (toallas de papel descartable, paños de limpieza y desinfección, etc), EPP y ropa de trabajo, de carácter individual.
- Realizar la disposición final y la gestión de residuos de EPP descartables del conjunto de trabajadores en forma diaria. Se recomienda adoptar de referencia las instrucciones del Ministerio de Salud de la Nación: *"COVID-19 RECOMENDACIONES PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS DOMICILIARIOS DE PACIENTES EN CUARENTENA"* (https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19). Estos es doble bolsa, desinfección del contenido antes de su cierre, identificación del contenido (EPP y desechos de elementos de higiene y desinfección) y acopio interno en lugar adecuado (Aislado) y debidamente señalizado, durante al menos 72 horas hasta su retiro definitivo.
- Disponer de cartelería y señalización de la aplicación de las medidas de prevención.

VI. USO DE VEHÍCULOS

- Si el traslado de los trabajadores se realiza con vehículos de la empresa, se deberá: Desinfectar el vehículo utilizado para traslados, antes, durante y después de su uso (Tapizados, volante, palanca de cambio, llaves, tableros, interiores, picaportes, manijas de apertura, trabas, pasamanos y toda superficie de contacto directo). Se desaconseja la utilización compartida de vehículos.
- En el uso de vehículos transitar con la menor cantidad posible de trabajadores.
- Llevar un registro e identificación de la realización de la tarea de higiene y desinfección de vehículos, indicando fecha, hora de ejecución y quien la realizó.
- Al circular se debe mantener la ventilación permanente y en lo posible, natural.
- En caso de vehículos compartidos llevar registro de las actividades de higiene y desinfección, indicando horarios y datos del responsable de la tarea ejecutada.
- Los transportistas que necesitan ingresar a plantas para realizar descargas y/o cargas de mercaderías no podrán descender de los rodados. Se sugiere delimitar zonas de acceso.

VII. CONTROLES ADMINISTRATIVOS

- El servicio de Higiene y Seguridad de cada empresa, o en su defecto el personal que designe el empleador deberá verificar periódicamente el cumplimiento del plan establecido.
- Los empleadores junto con los Servicios de Higiene y Seguridad, y de Medicina del Trabajo determinarán que tipo de EPP son los adecuados y en que tarea se deberán utilizar.
- El personal de guardia, vigilancias como así también personal de servicios complementarios deberá estar comprendido en el marco las recomendaciones emitidas.
- Registrar incidentes.
- Implementar un plan de emergencia con roles y funciones asignadas y capacitar al personal en consecuencia.
- El trabajador deberá estar capacitado y asesorado por los servicios de Higiene y Seguridad y de Medicina del Trabajo para la selección de cada EPP ante cualquier contingencia.

VIII. CONTROLES DE LA SALUD DEL PERSONAL

Subsiste el criterio que en etapa asintomática la capacidad de contagiar es menor que en etapa sintomática debido a que la carga viral es menor.

Por ese motivo es importante garantizar que la persona que va a realizar la tarea móvil reúna condiciones de salud aceptables, y evitar la generación y propagación de posibles contagios con otras apersonas en al ámbito laboral, dada la movilidad que generan estos tipos de controles.

Por lo tanto, se deberá:

- Establecer criterios de selección de personal a cumplir tareas en el establecimiento. Considerando los perfiles clasificados como factores de riesgo (Edad, estado de salud actual, prexistencias de patologías personales, antecedentes de patologías en círculos familiares y sociales), para no convocarlos.
- Se recomienda establecer controles diarios/periódicos sobre el estado de salud de los trabajadores, los mismos podrían ser:
  - ✓ El monitoreo de la salud deberá realizarse al inicio y al finalizar la jornada laboral.
  - ✓ Deberá llevarse un registro diario con el detalle de cada trabajador evaluado.
  - ✓ El registro deberá presentar todos los datos positivos que surjan de la anamnesis y de la evaluación de signos o síntomas de enfermedad respiratoria:
    - ❖ Temperatura corporal (consignar valor registrado).
    - ❖ Anamnesis: Tos - Dolor de garganta - Dificultad respiratoria o falta de aire u otros síntomas (describir).
    - ❖ Consultar si está tomando alguna medicación analgésica, antiinflamatoria, antitérmico (paracetamol, ácido acetilsalicílico, AINES etc.).
  - ✓ Preguntar sobre factores de Riesgo específicos de COVID-19:
    - ❖ Si viajó o no a una zona afectada en los últimos 14 días (historial de viaje o de residencia en zonas de transmisión local, ya sea comunitaria o por conglomerados de COVID-19 en Argentina)
    - ❖ Si tuvo contacto estrecho con caso confirmado o probable.

IX. RÉGIMEN DE AUSENTISMO, FLEXIBILIDADES Y PROTECCIONES

- Alentar activamente a los empleados enfermos a quedarse en casa.
- Asegurarse que las políticas y requisitos de licencia por enfermedad sean coherentes con las recomendaciones realizadas por los organismos de salud públicos y que los empleados son conscientes de estas políticas.
- Hablar con las empresas que proporcionan a su negocio trabajadores eventuales, sobre la importancia de que los empleados enfermos se quedan en casa.
- Evaluar la forma de tener constancia médica para los empleados que se encuentran con enfermedades respiratorias agudas, para confirmar la enfermedad o para regresar al trabajo, tener en cuenta que los proveedores de atención médica y los centros de salud, pueden estar cerca de la saturación y no ser capaz de proporcionar las constancias de manera oportuna.
- Reconocer que los trabajadores con miembros de la familia enfermos pueden necesitar quedarse en casa para cuidar de ellos, de acuerdo a las normas propias que establezcan
- Informar a la ART o EA con carácter de DDJJ el personal que realiza tareas bajo la modalidad de teletrabajo o trabajo a distancia, en los términos de la Resolución SRT Nª 21/20.

X. TELÉFONOS DE EMERGENCIA

Ante la presencia de síntomas respiratorios (tos, dolor de garganta, resfrío), diarrea, perdida repentina del gusto y/u olfato, fiebre mayor a 37,5°; contactar en forma inmediata al Sistema de Salud de su jurisdicción. Si está en su domicilio, NO concurra a trabajar y comunique la situación a su Empleador, después de haber contactado al Sistema de Salud.

CABA LA RIOJA SAN LUIS SAN JUAN SANTA CRUZ FORMOSA TIERRA DEL FUEGO	107
PROVINCIA DE BUENOS AIRES	148
ENTRE RIOS	0800-777-8476
CATAMARCA	0383-15-4238872
JUJUY	0800-888-4767
LA PAMPA	0800-333-1135 CELULARES 2954-619130 2954-604986 2302-531304
LA RIOJA RIO NEGRO SALTA	911
SANTIAGO DEL ESTERO	0800-888-6737
SANTA FE	0800-555-5549
TUCUMAN	0800-555-8478 0381-430-2228 lun a vie de 7 a 17hs
MENDOZA	0800-800-26843
CHACO	0800-444-0829
CORRIENTES	0379-497-4811 CELULAR 379-489-5124
NEUQUEN	0800-333-1002
CHUBUT	0800-222-2676
MISIONES	0800-444-3400
Fuente: http://www.argentina.gob.ar/coronavirus/telefonos#provincias	

XII. AFICHES Y SEÑALÉTICA

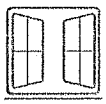
PARA TU CUIDADO PERSONAL, Y EL DE TUS COMPAÑEROS DE TRABAJO, APLICÁ LAS SIGUIENTES ACCIONES DE PREVENCIÓN:

Higiene y desinfección de manos en forma permanente.

Realizá la limpieza y desinfección de tu puesto de trabajo y de los elementos que utilizás a diario antes de iniciar las actividades, reiteralo durante la jornada de trabajo y antes de retirarte a tu domicilio *(Escritorio, sillas, teclado de PC, teléfono, útiles de trabajo, intercomunicadores).*

Limpiá y desinfectá todos tus elementos personales *(Mochilas, cartera, bolsos, celulares, llaveros, billeteras).*

Respetá la distancia de seguridad con el resto de las personas.



Mantené ventilado el ambiente de trabajo.

En caso de presentar síntomas de la enfermedad notificá de inmediato al *Servicio de Medicina del trabajo.*

Respetá y hace respetar las instrucciones sobre las condiciones seguras de trabajo.

SRT Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Hoy, mañana, siempre
Prevenir es trabajo de todos los días

RECOMENDACIONES PARA EL INGRESO DE PÚBLICO

CONDICIONES PARA INGRESO Y PERMANENCIA

En todo momento preste atención a las indicaciones.
No ingrese sin autorización.

- Respete las indicaciones.
- Se realizará un control de temperatura corporal previo al ingreso al edificio.
- Es obligatorio ingresar provisto de barbijos, tapaboca o protección respiratoria.
- Higiene y desinfección de manos antes del ingreso.
- Prioridad de ingreso a las personas comprendidas dentro de los grupos de riesgos.
- Respetar la distancia de seguridad entre personas. Preste atención a las líneas indicadoras de distancias mínimas.
- En caso de concurrencia masiva la espera de turnos se realizará en el exterior del edificio.
- Ingrese por los lugares habilitados exclusivamente para el público.
- El personal le brindará asistencia y asesoramiento en forma permanente.

SRT Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Hoy, mañana, siempre
Prevenir es trabajo de todos los días

RECOMENDACIONES PARA EL USO DE VEHÍCULOS

Realizar la higiene y desinfección de los vehículos antes, durante y al finalizar la utilización del mismo.

Desinfectar: Tapizados, volante, palanca de cambio, llaves, tableros, interiores, picaportes, manijas de apertura, trabas, pasamanos y toda superficie de contacto directo.

Dejar el vehículo en condiciones de ser utilizado por otra persona.

Transitar con la menor cantidad posible de personas.

Al circular se debe mantener la ventilación en forma permanente y en lo posible natural.

Completar el registro interno de cada vehículo respecto a la tarea de higiene y desinfección.
El registro de desinfección debe quedar en el propio vehículo en lugar visible y de fácil identificación.

SRT Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Hoy, mañana, siempre
Prevenir es trabajo de todos los días

¿Cómo lavarse las manos?

Con agua y jabón

Duración de este procedimiento: 40-60 segundos

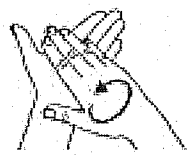
1

Mojarse las manos con agua.

1

Depositar en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.

2



Frotarse las palmas de las manos entre sí.

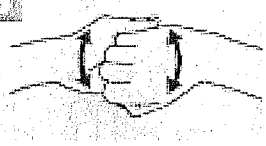
3

Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

4

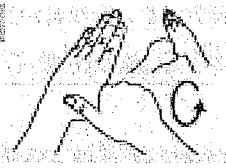
Frotarse las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.

5



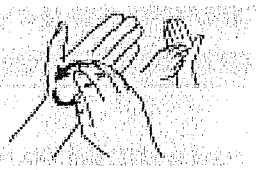
Frotarse el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, apoyándose los dedos.

6



Frotarse con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.

7



Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.

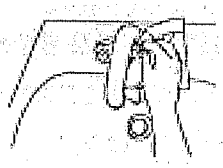
8

Enjuagarse las manos con agua.

9

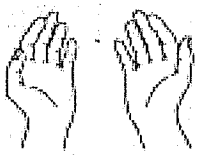
Secarse con una toalla descartable.

10



Servirse de la toalla para cerrar la canilla.

11



Sus manos son seguras.

SRT Superintendencia de Riesgos del Trabajo

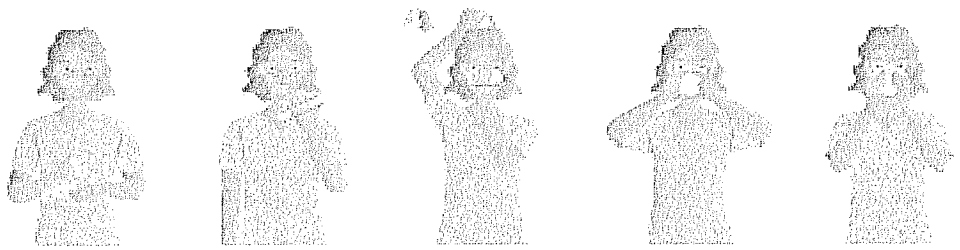
Hoy, mañana, siempre
Prevenir es trabajo de todos los días

IF-2020-35101291-APN-SMYC#SRT

Correcta colocación y retiro de protector respiratorio desechable.

Lávese las manos con agua y jabón, o con alcohol en gel o alcohol al 70%. **Es fundamental garantizar la higiene y desinfección de las manos.** Revise si el respirador está en buenas condiciones. Si el respirador parece estar dañado, **NO LO USE.** Reemplácelo con uno nuevo. Siga las instrucciones que vienen con el respirador.

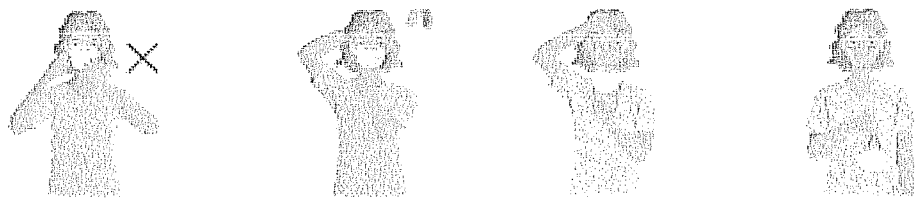
Pasos a seguir para la colocación del protector:



1. Lávese las manos y retire el Protector del envase.
2. Coloque la máscara sobre la palma de la mano con los elásticos libres. **No tocar el interior del mismo.**
3. Coloque la máscara sobre su cara con la pieza nasal sobre su nariz. **Pase el elástico superior sobre su cabeza. Pase el elástico inferior y colóquelo debajo de la oreja y sobre el cuello.**
4. Ajuste los costados de la nariz utilizando los dedos.
5. Ajuste correctamente la máscara.

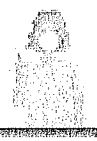
[illegible]

Pasos a seguir para quitarse el protector:



1. **No toque la parte delantera del respirador.** La misma puede estar contaminada.
2. Quítase el respirador, tirando la banda inferior sobre la parte de atrás de la cabeza **sin tocar el respirador** y haciendo lo mismo con la banda superior.
3. Tire el respirador en el recipiente de deshechos. **Lávese las manos.**

SRT Superintendencia de Riesgos del Trabajo

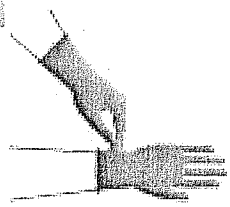


Hoy, mañana, siempre
Prevenir es trabajo de todos los días

¿Cómo quitarse los guantes?

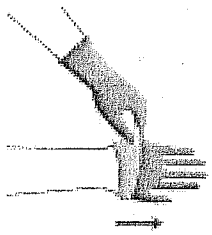
Para protegerse, siga los siguientes pasos para quitarse los guantes.

1



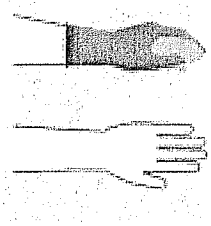
Sujete la parte exterior de un guante por la muñeca. No toque su piel desnuda.

2



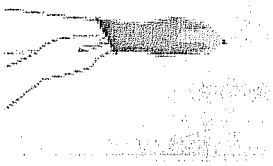
Despegue el guante de su mano, tirando en adentro hacia afuera.

3



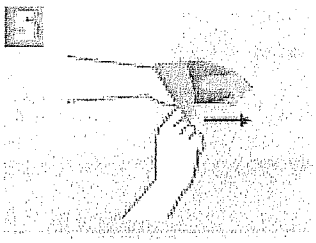
Sostenga el guante que acaba de quitarse su mano enguantada.

4



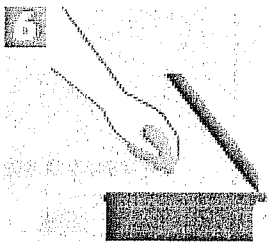
Despegue el segundo guante colocando sus dedos dentro del guante en la parte superior de su muñeca.

5



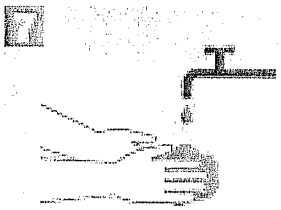
Gire el segundo guante al revés mientras sea lejos de su cuerpo, dejando el primer guante dentro del segundo.

6



Deseche los guantes de forma segura. NO REUTILICE LOS GUANTES.

7



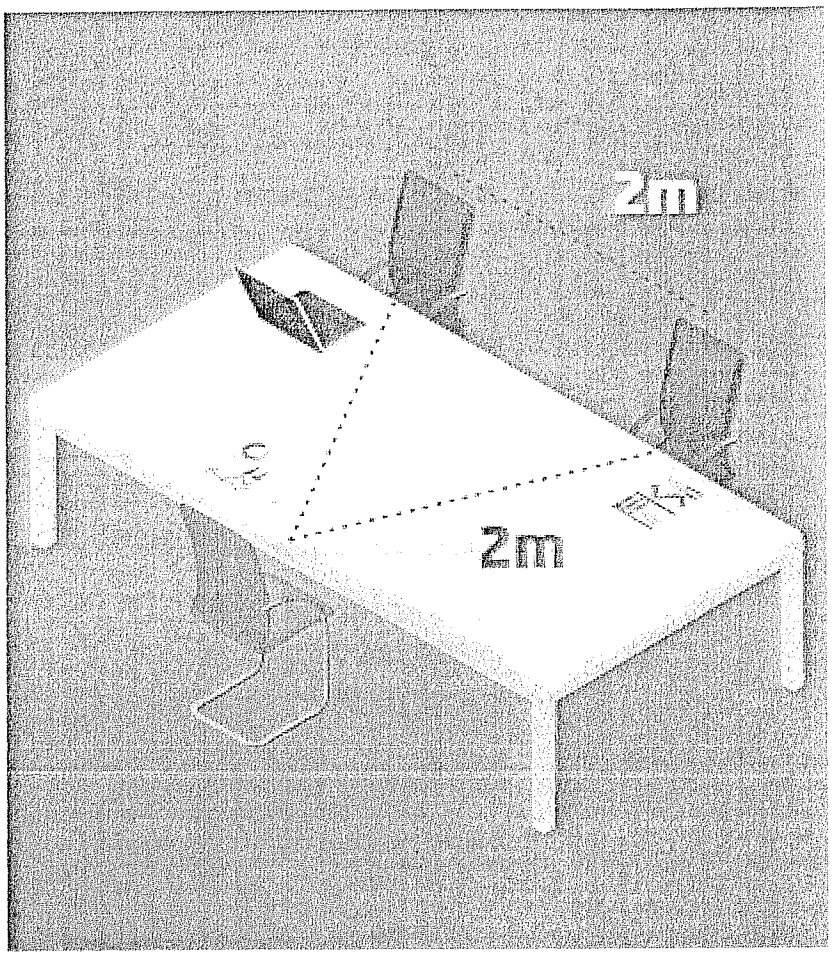
Lávese las manos inmediatamente después de quitarse los guantes.

SRT Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Hoy, mañana, siempre
Prevenir es trabajo de todos los días

IF-2020-35101291-APN-SMYC#SRT

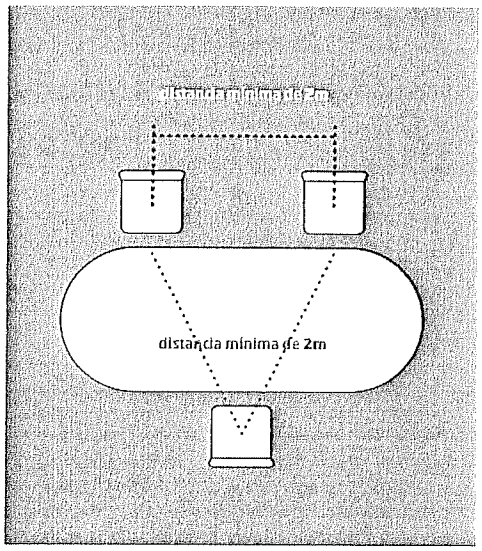
En comedores y salas de reunión, respetar una distancia mínima de 2m y no sentarse de frente a otra persona.



SRT Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Hoy, mañana, siempre
prevenir el trabajo de todos los días

En comedores y salas de reunión, respetar una distancia mínima de 2m y no sentarse de frente a otra persona.



SRT

Hoy, mañana, siempre

RECOMENDACIONES EN ÁREAS DE SERVICIO

No se aconseja el uso de artefactos de uso común

(microondas, calentador de agua, heladera, dispenser de agua, etc.).

En caso de necesidad de uso, será bajo la responsabilidad de cada usuario.

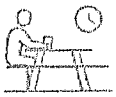
Cada usuario deberá realizar la desinfección de todas las superficies de posible contacto antes y después del uso

(Manijas, perillas, botones, pico vertedor, etc).

SRT

Hoy, mañana, siempre

RECOMENDACIONES EN ÁREAS DE SERVICIO



Escalonar los turnos de comida en el mayor tiempo posible.

Evitar aglomeración de personas en áreas de servicios.

Mantener y respetar la distancia de seguridad establecida.

SRT

Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Hoy, mañana, siempre

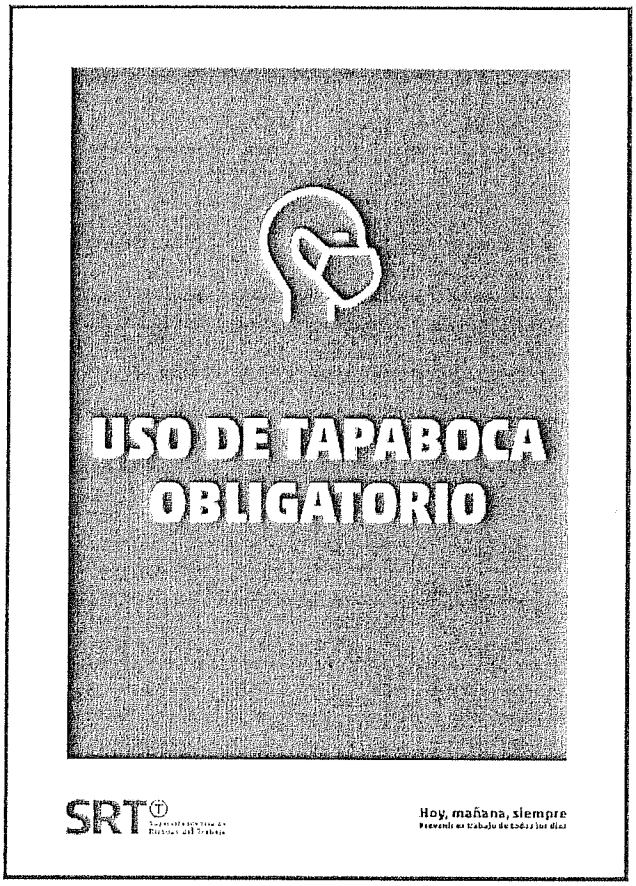
Prevenir es trabajar de todos los días

SRT

Superintendencia de Riesgos del Trabajo

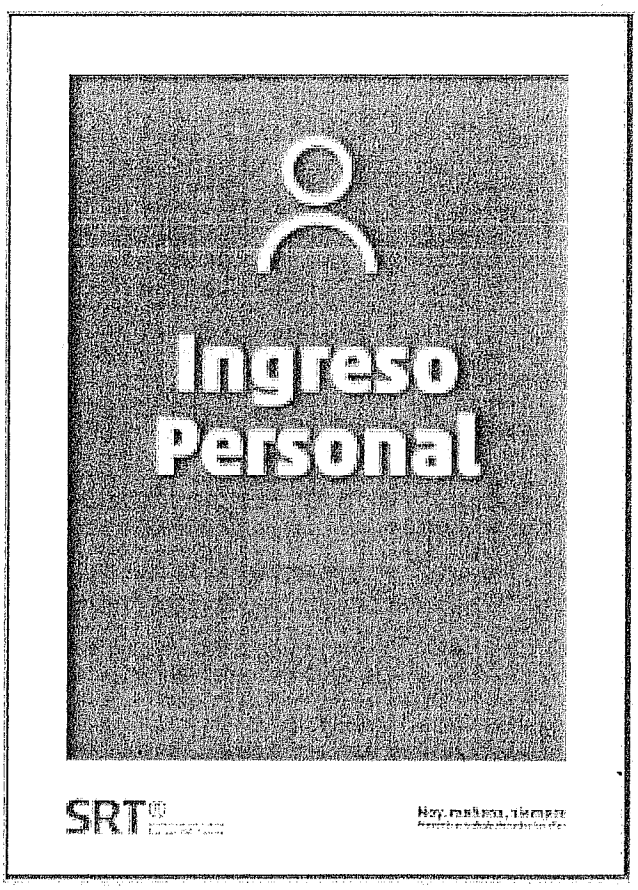
Hoy, mañana, siempre

Prevenir es trabajar de todos los días

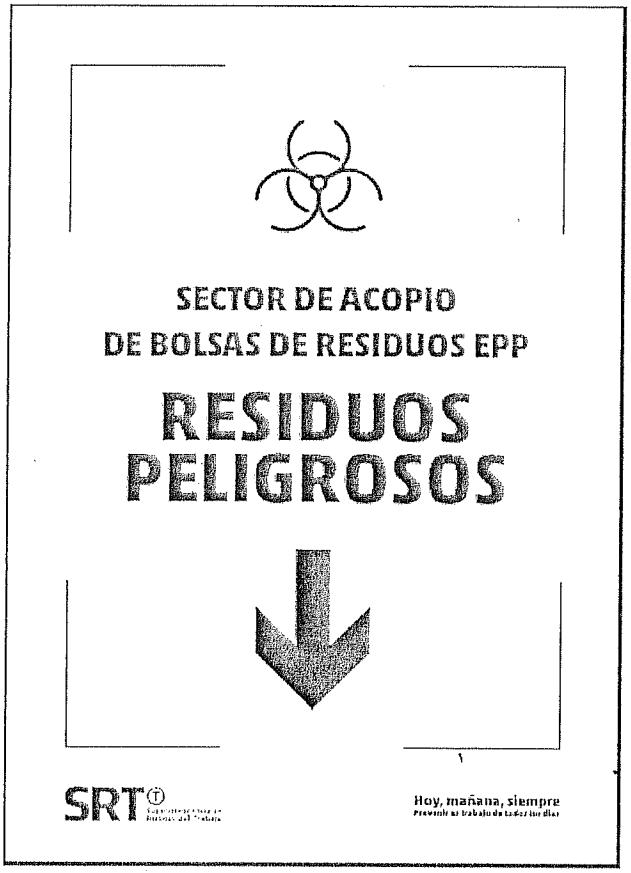

USO DE TAPABOCA
OBLIGATORIO
SRT
Superintendencia de Riesgos del Trabajo
Hoy, mañana, siempre
Prevenir es trabajar de todos los días

MANTENGA DISTANCIA
DE SEGURIDAD
USO DE TAPABOCA
OBLIGATORIO
SRT
Superintendencia de Riesgos del Trabajo
Hoy, mañana, siempre
Prevenir es trabajar de todos los días

ÁREA DE
AISLAMIENTO
PREVENTIVO
SRT
Hoy, mañana, siempre


Ingreso
Personal
SRT

Ingreso
de Público
SRT
Hoy, mañana, siempre


SECTOR DE ACOPIO
DE BOLSAS DE RESIDUOS EPP
RESIDUOS
PELIGROSOS
SRT
Hoy, mañana, siempre

Arroje
los desechos
de EPP AQUÍ
SRT
Hoy, mañana, siempre

República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número: IF-2020-35101291-APN-SMYC#SRT

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Viernes 29 de Mayo de 2020

Referencia: Guía de Recomendaciones COVID-19 - Cadena de productos cárnicos

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 33 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.05.29 15:57:07 -03:00

German Javier De Stefano
Subgerente
Subgerencia de Monitoreo y Control
Superintendencia de Riesgos del Trabajo

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
Date: 2020.05.29 15:57:08 -03:00