



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

Resolución

Número:

Referencia: EX-2020-14370064-GDEBA-DSTAMJGM

VISTO los expedientes electrónicos N° EX-2020-14370064-GDEBA-DSTAMJGM y N° EX-2020-13537127-GDEBA-DSTAMJGM, los Decretos del Poder Ejecutivo Nacional N° 260/2020, N° 297, N° 325, N° 355/2020, N° 408/2020, N° 459/2020, N° 493/2020, N° 520/2020, N° 498/2020 y N° 576/2020, el Decreto N° 583/2020 y las Resoluciones N° 260/2020, N° 261/2020 y N° 679/2020 de este Ministerio de Jefatura de Gabinete de Ministros y,

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto del Poder Ejecutivo Nacional N° 260/2020 se amplió, por el plazo de un (1) año, la emergencia pública en materia sanitaria establecida por Ley N° 27.541, en virtud de la pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en relación con el COVID-19.

Que, en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires, mediante el Decreto N° 132/2020 se declaró la emergencia sanitaria, por el término de ciento ochenta (180) días a partir de su dictado.

Que el Decreto Nacional N° 576/2020, estableció la medida de “distanciamiento social preventivo y obligatorio”, para todos aquellos partidos de la provincia de Buenos Aires que no estuvieran comprendidos en el artículo 12 de dicha norma, prorrogándose el “aislamiento social preventivo y obligatorio” en los treinta y cinco (35) municipios que comprenden el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), hasta el 17 de julio de 2020.

Que dicha norma establece que podrán desarrollarse, mientras dure el distanciamiento social preventivo y obligatorio, actividades económicas, industriales, comerciales o de servicios que cuenten con un protocolo de funcionamiento aprobado por la autoridad sanitaria provincial, restringiéndose el uso de las superficies cerradas hasta un máximo del cincuenta por ciento (50 %) de su capacidad, pudiendo las autoridades provinciales, reglamentar días y horas para la realización de determinadas actividades y establecer requisitos adicionales para su realización, con la finalidad de prevenir la circulación del virus.

Que, en términos similares, dicho decreto nacional prevé la realización de actividades deportivas, artísticas y sociales, siempre que se dé cumplimiento a las medidas de distancia mínima, la utilización de tapabocas en espacios compartidos, higiene de manos, toser en el pliegue del codo, desinfección de superficies ventilación de los ambientes y estricto cumplimiento a los protocolos de actividades y a las

recomendaciones e instrucciones de las autoridades sanitarias provinciales y nacional.

Que, para los treinta y cinco (35) municipios que comprenden el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), rige la medida de “aislamiento social preventivo y obligatorio” y la consiguiente prohibición de circular, estableciendo el mentado decreto un listado de actividades declaradas como esenciales y, por lo tanto, exceptuadas de cumplir la medida de aislamiento.

Que, asimismo, establece que las autoridades provinciales podrán solicitar al Jefe de Gabinete de Ministros, en su carácter de Coordinador de la “Unidad de Coordinación General del Plan Integral para la Prevención de Eventos de Salud Pública de Importancia Internacional”, que autorice nuevas excepciones con el fin de permitir la realización de actividades industriales, de servicios, comerciales, deportivas o recreativas.

Que, por su parte, el Decreto N° 583/2020 aprobó la reglamentación para la implementación de la medida de “Distanciamiento Social, Preventivo y Obligatorio” y para el desarrollo de las actividades y servicios exceptuados del “Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio” y de la prohibición de circular dispuesta por el Decreto Nacional N° 297/2020 y sus normas complementarias, de conformidad con el Decreto Nacional N° 576/2020.

Que, por el artículo 16° del mencionado decreto provincial, se faculta a los Ministros Secretarios en los Departamentos de Jefatura de Gabinete de Ministros y de Salud a dictar, en forma individual o conjunta, en el ámbito de su competencia, las normas aclaratorias, interpretativas y complementarias que resulten necesarias.

Que, en ese marco, se dictó la Resolución N° 679/2020 de este ministerio, mediante la cual se aprobó la reglamentación al Decreto N° 583/2020, estableciéndose un sistema de fases a fin de hacer efectivas dichas medidas en el territorio bonaerense.

Que el sistema de fases creado por la mencionada resolución, establece una serie de criterios epidemiológicos que servirán para determinar que los municipios de la provincia estén incluidos en FASE 5, FASE 4 y FASE 3, previéndose además una FASE denominada “DNU 576/2020” en la cual se encuentran los municipios que integran el Área Metropolitana de Buenos Aires, de acuerdo a lo establecido en el artículo 12° del Decreto Nacional N° 576/2020.

Que, en concordancia con lo expuesto, mediante dicha resolución, se aprobó la reglamentación relacionada al desarrollo de las actividades y servicios exceptuados de las medidas de “Distanciamiento Social, Preventivo y Obligatorio” y para el desarrollo de las actividades y servicios exceptuados del “Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio” y de la prohibición de circular”.

Que, en ese marco, a fin de dotar de mayor celeridad el proceso de autorización de nuevas excepciones, se considera conveniente aprobar los protocolos de funcionamiento de determinadas actividades y servicios a los que podrán adherir los municipios de la provincia de Buenos Aires al momento de presentar sus solicitudes.

Que han tomado intervención la Subsecretaria de Gestión de la Información, Educación Permanente y Fiscalización del Ministerio de Salud y la Asesoría General de Gobierno.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por la Ley N° 15.164 y por el Decreto N° 583/2020.

Po ello,

**EL MINISTRO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°. Aprobar el “Anexo de Protocolos Aprobado por la autoridad Sanitaria Provincial”, que como Anexo Único (IF-2020-14596829-GDEBA-DPLYTMJGM) forma parte de la presente medida.

ARTÍCULO 2°. Los Municipios de la provincia de Buenos Aires que soliciten la autorización para la habilitación de las actividades y servicios contemplados en el “Anexo de Protocolos aprobado por la Autoridad Sanitaria Provincial”, podrán adherir a los protocolos previamente aprobados, a fin de dar cumplimiento a los procedimientos establecidos en el Decreto N° 583/2020 y la Resolución N° 679/2020 de este Ministerio.

ARTÍCULO 3°: Registrar, comunicar, publicar, dar al Boletín Oficial y al SINBA. Cumplido, archivar.

Digitally signed by BIANCO Carlos Alberto
Date: 2020.07.10 12:43:03 ART
Location: Provincia de Buenos Aires

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2020.07.10 12:43:05 -03'00'

ANEXO ÚNICO

LISTADO DE PROTOCOLOS AUTORIZADOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA PROVINCIAL

- 1.- Protocolo para Transporte, carga y descarga de petróleo, combustibles y gas licuado del petróleo (GPL).
- 2.- Protocolo de higiene y seguridad (covid-19) para el personal afectado a la actividad bancaria con atención al público
- 3.- Protocolo de higiene y seguridad para el personal de servicios de comunicación audiovisual, radial y gráfica.
- 4.- Protocolo de higiene y seguridad para las personas afectadas al reparto a domicilio de alimentos, medicamentos, productos de higiene, de limpieza y otros insumos de necesidad.
- 5.- Protocolo de higiene y seguridad para el servicio de lavandería.
- 6.- Protocolo de higiene y seguridad para el personal de servicios esenciales de vigilancia, limpieza y guardia.
- 7.- Protocolo de higiene y seguridad para el personal afectado a las empresas de telecomunicaciones.
- 8.- Protocolo de actuación ante el riesgo de contagio por covid-19 en embarcaciones comerciales vinculadas a la actividad pesquera.
- 9.- Protocolo de Higiene y Seguridad (Covid-19) - Locales de Gastronomía

PROTOCOLO PARA TRANSPORTE, CARGA Y DESCARGA DE PETRÓLEO, COMBUSTIBLES Y GAS LICUADO DEL PETRÓLEO (GLP) – COVID 19

OBJETO

El presente protocolo tiene por finalidad establecer las pautas y recomendaciones mínimas de higiene y prevención que contribuyan a minimizar la propagación del virus COVID 19 durante las operaciones de transporte y las operaciones de carga y descarga de petróleo, combustibles y GLP en la provincia de Buenos Aires.

Sin perjuicio de las normas internacionales, nacionales o provinciales, y las específicas de cada una de las mercancías peligrosas citadas, estas pautas y recomendaciones deberán ser respetadas y adoptadas como contenido mínimo en los protocolos que establezcan las operadoras de transporte y las operadoras de carga y descarga de petróleo, combustibles y GLP -conforme lineamientos establecidos por Resolución 135/2020 y 151/2020 del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires- cuyas actividades se encuentren sometidas a la jurisdicción de la Provincia de Buenos Aires, y exclusivamente en el marco de la emergencia sanitaria declarada por Decreto N° 132/2020 y normativas complementarias.

El personal afectado a los servicios de transporte y/o a las operaciones de carga y/o descarga deberá respetar las pautas y recomendaciones establecidas en este documento así como las pautas de los protocolos específicos que establezcan las operadoras en las que desempeñan sus funciones.

DESTINATARIOS

Los destinatarios del presente protocolo son los operadores de transporte de carga y los operadores de logística cuyas actividades se encuentran sometidas a la jurisdicción provincial, en los términos del artículo 2° del Anexo IV del Decreto N° 532/09 reglamentario de la Ley de Tránsito N° 13.927.

ACTUALIZACION

En una epidemia la información y la evidencia científica disponible cambia rápidamente las recomendaciones del presente documento constituyen un compendio de medidas que se deben llevar adelante en las actuales condiciones de emergencia sanitaria. Estas podrán ser modificadas en función de nuevas investigaciones,



resultados o avances en materia de prevención y/o control del CORONAVIRUS-COVID 19.

NORMATIVA ESPECIFICA Y/O COMPLEMENTARIA AL PRESENTE PROTOCOLO.

Resolución 30/2020 de la Subsecretaría de Transporte de la Provincia de Buenos Aires.

Resolución 135/2020 y 151/2020 del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires.

Resolución 580/2020 del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires y normativas complementarias.

Decreto PEN 520/2020.

Resolución 207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación.

Decreto N° 532/09 Anexo IV REGLAMENTO GENERAL PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PELIGROSAS EN JURISDICCIÓN PROVINCIAL

OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS DE TRANSPORTE DE CARGA

Las transportistas deben proporcionar a los conductores, para que estén disponibles en el medio de transporte, jabón y alcohol en gel desinfectante. Cada unidad deberá contar con kits de EPP (barbijos, tapabocas nariz, alcohol en gel, alcohol diluido 70/30, guantes de látex o nitrilo, termómetro digital) para ser utilizado por sus conductores y acompañantes (de existir).

Los operadores de transporte deben brindar información actualizada al personal que presta servicios en la empresa sobre las recomendaciones efectuadas por la autoridad provincial y nacional en materia de prevención del virus COVID 19.

Las operadoras de transporte establecerán sus protocolos específicos a fin de aplicar las siguientes recomendaciones considerando los parámetros establecidos en la Resolución 135/2020 y 151/2020 del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires:

- Las operadoras seleccionarán al personal a cargo de las diversas tareas de acuerdo a los parámetros establecidos por Resolución 207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación.
- Se recomienda monitorear la situación de salud en la que se encuentran los conductores y al personal afectado al transporte de mercadería de acuerdo a los parámetros de caso sospechoso vigentes publicados en portales y/o comunicado oficiales del Ministerio de Salud de la Nación. Se recomienda realizar dicho monitoreo con una frecuencia no menor a una vez al día, lo que incluye la toma de temperatura antes de subirse al vehículo o de ingresar a las oficinas. Si es mayor o igual a 37,5 no deberá trabajar y se notificará a las autoridades competentes.
- Administrar el ingreso a los espacios comunes (oficinas y baños) impidiendo la concentración de personas para garantizar la distancia física mínima (de dos metros), encontrándose vigente a la fecha el Decreto PEN 520/2020 artículo 5.
- Reforzar la limpieza de las instalaciones.
- Las cabinas de los camiones deben desinfectarse antes de cada nuevo uso (por ejemplo, cuando el vehículo se realiza el cambio de conductor o por personal de centros de transporte).
- Establecer pautas de actuación ante personal con “contacto estrecho” con personas que revistan condición de “casos sospechoso” o posean confirmación médica de haber contraído COVID – 19.
- En relación a la documentación los operadores de transporte:
 - Deberán fomentar el uso de documentos digitales siempre que sea posible.
 - Deberán facilitar a los conductores un listado de los centros de salud que se encuentran en la traza que realizan, para reportar cualquier emergencia.
 - Deberán facilitar a los conductores un listado de centros aseo e higiene o instalaciones disponibles en estaciones YPF a tal fin que se encuentran en la traza que realizan, de acuerdo a lo establecido para el TRANSPORTE AUTOMOTOR DE CARGAS CON PORTE BRUTO MAYOR A SIETE TONELADAS en la Resolución 30/2020 (y sus modificatorias) de la Subsecretaría de Transporte de la Provincia de Buenos Aires.

OBLIGACIONES DEL CONDUCTOR

- Antes de tomar servicio, los conductores no deberán presentar ningún síntoma de la enfermedad, conforme lo determina el MINISTERIO DE SALUD de la Nación en su definición de caso sospechoso en portales y/o comunicados oficiales.
- Los conductores deberán circular con permiso de tránsito vigente.
- Respetar las normas específicas en materia de higiene en el trabajo que establezca la autoridad competente, especialmente Resolución 151/2020 del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires. No compartir utensillos o elementos personales.
- Respetar los protocolos específicos que establezca la empresa para el cumplimiento de sus funciones minimizando los riesgos de propagación del COVID 19.
- El conductor deberá desinfectar constantemente aquello que manipula de modo usual: el volante, el picaporte y aquello que se encuentre dentro de sus dos metros: vidrio y luneta, por ejemplo. En la limpieza incluya objetos de uso propio: billetera, lapicera, superficie de tabletas, teléfonos móviles y cargadores, y cualquier elemento adquirido durante su trayecto.
- Los conductores deberán mantener el distanciamiento social. En la medida de lo posible, no debiendo salir de la cabina del camión para evitar contacto con otras personas.
- Cuando las interacciones sociales sean inevitables, los conductores deberán utilizar equipos de protección adecuados, como mascarillas y/o barbijos que cubran nariz, boca y mentón y guantes y/o cualquier otro EPP si correspondiera, y deberán respetar las normas específicas de distanciamiento social establecidas por las autoridades nacionales, encontrándose vigente a la fecha el Decreto PEN 520/2020 artículo 5.
- Durante las pausas y los períodos de descanso en la carretera, los conductores deben respetar el distanciamiento social y el uso de tapabocas nariz y/o cualquier otro elemento de protección personal que corresponda.
- Además, es recomendable evitar el contacto cercano con otras personas (conductores, personal de aparcamientos, etc.).
- Ventilar la cabina del camión varias veces al día, y dejarlo al sol cuando sea posible, favorecer la ventilación cruzada, aún con temperatura baja.



OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES LOGÍSTICOS O EMPRESAS QUE RECIBEN Y ENVÍAN LAS MERCANCÍAS

Las actividades de carga y descarga deben ser realizadas conforme a lo establecido en el Anexo IV del Decreto 532/09 artículo 47, y aplicando todas las recomendaciones posibles a estos procesos de trabajo para realizar las tareas involucradas de manera adecuada y minimizando el riesgo de propagación del COVID 19 en las mismas.

Cuando estén obligados a participar de la carga, descarga y trasbordo de mercancías de acuerdo a lo establecido en el Anexo IV del Decreto 532/09 artículos 31 y 32, los conductores deberán cumplir estrictamente con una distancia mínima de seguridad respecto del resto del personal y utilizarán los elementos de protección de protección personal (EPP) que correspondan y de acuerdo a las normas e instrucciones establecidas en el Decreto mencionado.

Los operadores logísticos o empresa que recibe y envía las mercancías deben brindar información actualizada al personal que presta servicios en la misma sobre las recomendaciones efectuadas por la autoridad provincial en materia de prevención del virus COVID 19.

Las operadoras o empresa deben proporcionar al personal a cargo de las operaciones de carga y descarga, jabones y geles desinfectantes y/o kits de Elementos de Protección Personal (EPP): barbijos, tapabocas nariz, alcohol en gel, alcohol diluido 70/30, guantes de látex o nitrilo, para ser utilizado de manera periódica durante el turno de trabajo y/o cuando corresponda de acuerdo a la tarea que se desempeñe.

Las operadoras de logística (o las empresas que envían, transportan y reciben la mercadería) intercambiarán electrónicamente y de antemano todos los documentos relativos a las operaciones. Si los conductores o el personal intercambian documentos físicos en los puntos de carga o de descarga, se recomienda que utilicen guantes o gel limpiador bactericida para las manos o se las laven con agua y jabón inmediatamente después.

Las operadoras de logística y/o empresas que envían y reciben la mercadería establecerán sus protocolos específicos en relación a la prevención por COVID19, considerando los parámetros establecidos en la Resolución 135/2020 y 151/2020 del



Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, y a cuyo efecto se brindan las siguientes recomendaciones:

- Las operadoras seleccionarán al personal a cargo de las diversas tareas de acuerdo a los parámetros establecidos por Resolución 207/2020 del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación.
- Monitorear la situación de salud en la que se encuentra el personal a cargo de la carga y descarga y/o todo personal que mantenga contacto con el mismo en la empresa, de acuerdo a los parámetros de caso sospechoso vigentes publicados en portales y/o comunicado oficiales del Ministerio de Salud de la Nación. Se recomienda realizar dicho monitoreo con una frecuencia no menor a una vez al día.
- Administrar el ingreso a los espacios comunes (oficinas y baños) impidiendo la concentración de personas para garantizar la distancia física mínima, encontrándose vigente a la fecha el Decreto PEN 520/2020 artículo 5.
- Disponer de datos de contacto del cliente, y acordar día y hora de carga o entrega de la mercadería, para que éste pueda adoptar las medidas preventivas necesarias, y evitar la concurrencia conjunta con otros transportistas
- Reforzar la limpieza de las instalaciones.
- Establecer pautas de actuación ante personal con “contacto estrecho” con personas que revistan condición de “casos sospechosos” o posean confirmación médica de haber contraído COVID – 19.
- En relación a la documentación los operadores de transporte:
 - Deberán fomentar el uso de documentos digitales siempre que sea posible.

OBLIGACIONES DEL PERSONAL A CARGO DE LAS OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA

Sin perjuicio de las normas específicas de prevención respecto a la manipulación, carga y descarga de la mercancía peligrosa, a efectos de la prevención de contagio por COVID19, se establecen las siguientes recomendaciones:



- Antes de tomar servicio, el personal no deberá presentar ningún síntoma de la enfermedad, conforme lo determina el MINISTERIO DE SALUD de la Nación en su definición de caso sospechoso en portales y/o comunicados oficiales.
- Respetar las normas específicas en materia de higiene en el trabajo que establezca la autoridad competente, especialmente la Resolución 151/2020 del Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires. No compartir utensilios o elementos personales.
- El personal deberá desinfectar constantemente aquello que manipula de modo usual: picaportes, por ejemplo. En la limpieza incluya objetos de uso propio que manipule durante el servicio: lapicera, teléfonos móviles, etc.
- Mantener el distanciamiento social. Cuando las interacciones sociales sean inevitables, el personal deberá utilizar equipos de protección adecuados, como mascarillas y/o barbijos que cubran nariz, boca y mentón y guantes y/o cualquier otro EPP si correspondiera, y deberán respetar las normas específicas de distanciamiento social establecidas por las autoridades nacionales, encontrándose vigente a la fecha el Decreto PEN 520/2020 artículo 5. Durante las pausas y los períodos de descanso el personal debe respetar el distanciamiento social.
- Respetar los protocolos específicos que establezca la empresa para el cumplimiento de sus funciones minimizando los riesgos de propagación del COVID 19.
- Planificar la carga o descarga, disponiendo la mercadería adecuadamente en el vehículo, minimizando tiempos y evitando manipulaciones innecesarias de dicha mercadería en la siguiente operación.





PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD (COVID-19) PARA EL PERSONAL AFECTADO A LA ACTIVIDAD BANCARIA CON ATENCIÓN AL PÚBLICO

El presente protocolo tiene por objeto prevenir la transmisión de todas las infecciones respiratorias en ámbitos laborales, incluyendo las infecciones producidas por coronavirus como el **COVID-19**.

Las medidas deben ser adoptadas como **prácticas estándar** para la prevención de infecciones respiratorias tales como gripe o coronavirus, entre otros, que se transmiten por gotas de saliva al hablar, toser o estornudar y que contaminan superficies y objetos en un área de circunferencia de aproximadamente 2 metros. La infección puede adquirirse al tocarnos los ojos, la boca o la nariz con las manos contaminadas.

1. INDICACIONES VISUALES

- Se indica poner a disposición del público información sobre la adecuada higiene de manos y la apropiada higiene respiratoria o manejo de la tos ante la presencia de síntomas de una infección respiratoria.
- Asimismo, deberá colocarse cartelera mediante la cual se le solicite a los clientes que, si se presenta fiebre de 37,5° o más y /o alguno de i los siguientes síntomas: tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta, presencia de reducción del sentido del olfato, del gusto, o haya estado en contacto con casos confirmados de Covid-19, NO ingrese a la UdeN y utilice los canales electrónicos alternativos que el Banco puso a disposición.
- Las indicaciones visuales suelen ser de utilidad como recordatorios en todos los puntos de acceso a las instalaciones. Deben ser ubicadas en lugares fácilmente visibles para el público general, trabajadores y visitantes. Además de la cartelera, se implementarán en otros formatos audiovisuales como CI móvil, correo electrónico, etc.

2. ADECUADA HIGIENE DE MANOS

- Una adecuada higiene de manos debe realizarse a través de dos acciones sencillas que requieren de un correcto conocimiento de las técnicas:
 - Lavado de manos con agua y jabón.
 - Higiene de manos con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel).
- Es importante higienizarse las manos frecuentemente, sobre todo:
 - Antes y después de comer, manipular alimentos.
 - Luego de haber tocado superficies públicas: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, teclado de ascensores, etc.
 - Después de manipular dinero, llaves, animales, etc.
 - Después de ir al baño
 - Antes y después de manipular basura o desperdicios.





2.1 Lavado de manos con agua y jabón

- El lavado de manos requiere la utilización de jabón líquido o espuma en un dispensador y toallas descartables o secadores de manos por soplado de aire.
- Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos el lavado de manos debe durar al menos 40–60 segundos y debe realizarse siguiendo los pasos indicados en la ilustración (ver Anexo I)

2.2 Higiene de manos con soluciones a base de alcohol

- El frotado de manos con una solución a base de alcohol, según el estándar internacional, es un método práctico y eficiente para la higiene de manos que puede realizarse en prácticamente cualquier lado.
- Para reducir eficazmente el desarrollo de microorganismos en las manos, la higiene con soluciones a base de alcohol debe durar 20 – 30 segundos y se debe realizar siguiendo los pasos indicados en la ilustración (ver Anexo I)
- Cada sucursal deberá contar en la puerta de ingreso, con un dispenser o similar de soluciones hidroalcohólicas para que el público pueda ingresar con las manos ya higienizadas.

3. ADECUADA HIGIENE RESPIRATORIA

- La higiene respiratoria refiere a las medidas de prevención para evitar la diseminación de secreciones al toser o estornudar. Esto es importante, sobre todo, cuando las personas presentan signos y síntomas de una infección respiratoria como tos o estornudos. Se indica:
 - Cubrirse la nariz y la boca con el pliegue interno del codo o usar un pañuelo descartable al toser o estornudar.
 - Usar el cesto de basura más cercano para desechar los pañuelos utilizados.
 - Limpiar las manos después de toser o estornudar.
- Se dispondrá de cestos para el desecho de los pañuelos usados que no requieran de manipulación para su uso: boca ancha, sin una tapa que obligue al contacto, especialmente en áreas de espera y alto tránsito.
- Disponer junto a los cestos de basura dispensadores con soluciones desinfectantes para una adecuada higiene de manos.
- Deberá colocarse material gráfico que demuestre cómo debe realizarse la higiene de manos adecuada (ver imágenes “Cómo lavarse las manos correctamente” y “Cómo desinfectarse las manos utilizando soluciones a base de alcohol”).

4. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y VENTILACIÓN DE AMBIENTES

- La contaminación de superficies y objetos es una de las vías más frecuentes de transmisión de las infecciones respiratorias. Las superficies deben ser desinfectadas regularmente para minimizar el riesgo de transmisión por contacto: mostradores, barandas, picaportes,





puertas, teclados, teléfonos, botoneras y superficies de ascensores, etc.

- La limpieza y desinfección deben realizarse diariamente. La frecuencia depende del tránsito, la acumulación de personas y la complementación con la ventilación de ambientes. Se indica hacerlo previo al ingreso del personal, al finalizar la jornada laboral y cada 2 horas durante el desarrollo de la jornada.
- Antes de aplicar cualquier tipo de desinfectante debe realizarse la limpieza de las superficies con agua y detergente. Esta limpieza tiene por finalidad realizar la remoción mecánica de la suciedad presente.
- Cada sucursal debe tener en la puerta de ingreso un limpiapiés (puede ser una batea con trapo de piso humedecido con lavandina o similar pero que cumpla con esta función) para que al momento del ingreso del personal y del público en general, lo haga con la suela del calzado correctamente higienizada.

4.1 – Elementos mínimos y necesarios para comenzar la limpieza y desinfección

- 2 baldes
- 2 trapos de piso
- Trapos rejilla
- 1 secador
- Escobilla para inodoros
- Solución detergente preparada en el momento
- Solución desinfectante: lavandina 0.1% (Hipoclorito de sodio al 0.1% (1000ppm)).
- Partiendo de lavandina al 80 gr/l: 25 cc de lavandina concentrada en 10 litros de agua.
- Partiendo de lavandina al 60 gr/l: 166 cc de lavandina concentrada en 10 litros de agua.
- Utilizar envases limpios, opacos, cerrados e identificados.

4.2 - Limpieza húmeda

- La técnica a emplear será la de arrastre por medios húmedos, el fregado es la acción más importante ya que provoca la remoción física de los microorganismos.
- Lavado y fregado con agua jabonosa y/o detergente.
- Enjuagado y secado.
- Desinfección con hipoclorito de sodio (lavandina) diluida al 0.1%.
- 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 aplica para cualquier actividad laboral.
- La forma indicada es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo: preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución del balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar (mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, instrumental de trabajo, etc.), siempre debe hacerse de las zonas más limpias a las más sucias.





- Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpio. Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua y detergente.

4.3 - Desinfección de las superficies

- Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección.
- El proceso es sencillo ya que requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico (lavandina con concentración de 55 gr/litro).
- Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza ya que produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos.
- Colocar 10 ml. de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua. Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. Dejar secar la superficie.
- El personal de limpieza que realice estas tareas deberá contar con todos los EPP (guantes impermeables, botas de goma, mamelucos y protectores oculares) a fin de evitar el contacto de la piel y de las mucosas con los detergentes y lavandinas utilizados durante las tareas de limpieza y desinfección con el objeto de prevenir enfermedades profesionales.
- Las unidades de viviendas de los trabajadores deberán considerarse como ambientes laborales debiendo aplicar el mismo criterio preventivo.
- En el caso de uso compartido de vehículos de asistencia técnica (ej. camionetas), se deberá desinfectar de manera regular (volante, tablero, puertas y picaportes, espejos etc.). La opción recomendable para no producir contagios es evitar el uso compartido.
- Se indica a los empleados que al ingresar al establecimiento realicen limpieza del celular, llaves y demás objetos personales que lleven consigo utilizando una servilleta o trapo con solución desinfectante (agua con lavandina o alcohol al 70%). Siguiendo el mismo procedimiento, deberán repasar las superficies de trabajo con la mayor frecuencia posible. La frecuencia de la limpieza dependerá del flujo de personas que atienda cada empleado.

4.4 Recomendaciones adicionales

- Se recuerda nunca 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.
- En caso de utilizar productos de doble acción (detergente/desinfectante) no es necesario el proceso de desinfección posterior.
- La solución de detergente y el agua deben ser renovadas entre una habitación y otra, tantas veces como sea necesario.
- Los elementos utilizados en la limpieza deben conservarse limpios y en buen estado, de lo contrario deben descartarse.
- Los trapos de piso, paños para limpieza o lampazo deben ser higienizados luego de su uso





con agua caliente y desinfectados.

- Los trapos de pisos deberán quedar extendidos hasta el próximo uso.
- Los baldes después del uso una vez lavados y desinfectados se colocarán boca abajo.

4.5 Ventilación de ambientes

- La ventilación de ambientes cerrados, sobre todo en período invernal o de bajas temperaturas, debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire mediante la abertura de puertas y ventanas que produzcan circulación cruzada.
- 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. Asegurar la periódica limpieza de los filtros.

5. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

5.1 Uso de barbijos

- Según estudios recientes se ha determinado que los pacientes asintomáticos e incluso los pre sintomáticos (24-48 horas) podrían eliminar el virus con capacidad de contagio. Es decir, que podría ser transmitido en periodo asintomático a personas que se encuentren cerca mientras hablan, tosen o estornudan y generar la enfermedad.
- Será obligatorio el uso de elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón (tapa bocas) para ingresar o permanecer en locales comerciales, en dependencias de atención al público y en medios de transporte público.
- En esta línea, los empleados de todas las sucursales bancarias (de igual modo que el personal de vigilancia y de limpieza) deberán utilizar tapa bocas nariz durante su jornada laboral.
- Para su correcto uso, el tapabocas nariz no debe manipularse en la zona delantera (ni al acomodarlo ni al sacarlo). Debe retirarse desde las cintas de sujeción. Al finalizar la jornada, si se ha utilizado papel como filtro debe desecharse y, en todos los casos, el tapabocas debe colocarse en un recipiente con agua y jabón. Antes y después de ese procedimiento deberán lavarse las manos, retirar el tapabocas de la solución jabonosa, enjuagar y dejar secar. Estará listo para su reutilización al día siguiente.
- Deberán extremarse los cuidados durante el uso del barbijo o tapabocas nariz, dado que una incorrecta manipulación (al intentar ajustarlo o acomodarlo) conlleva a un contacto de las manos con la cara, práctica que se desaconseja para la prevención de enfermedades respiratorias.

5.2 Uso de guantes

- El uso de guantes para contacto con el público no está recomendado por la OMS, ya que genera la sensación de una falsa protección. El hecho de llevarlos puestos no impide el





contagio, si la persona se toca los ojos, nariz o boca, la contaminación pasa del guante a la cara y puede causar infección. Además, el lavado de manos con el guante puesto, no es tan eficaz como el lavado propio de las manos con agua y jabón.

5.3 Otras barreras de protección

- Se indica la utilización de separadores, mamparas acrílicas o similares sobre escritorios, especialmente en aquellos donde excepcionalmente no pueda respetarse la distancia mínima de seguridad.
- El uso de máscaras acrílicas sólo se recomienda en su versión profesional para proteger a los trabajadores de la salud al realizar maniobras de aerosolización en pacientes hospitalizados (hisopado, intubación, fibrobroncoscopia, kinesiología en el paciente con respirador, etc).

6. DISTANCIAMIENTO INTERPERSONAL

- Adicionalmente a las barreras de protección antes mencionadas, se deberá mantener una distancia mínima de 2 metros entre las personas (trabajadores entre si y público en general).
- Deben sustituirse las reuniones tradicionales por las comunicaciones virtuales, así como también evitar compartir utensilios personales, tazas, vasos, mate, etc. durante la jornada laboral.
- En los lugares de atención al público se deberá controlar y restringir el ingreso de clientes de manera de garantizar la distancia de separación mínima de 2 metros cada uno.
- Las sucursales bancarias deberán adecuar la capacidad máxima de admisión de público dentro de sus instalaciones al cincuenta por ciento de su capacidad, para favorecer el cumplimiento del distanciamiento social de dos metros, por lo que el número de personas dentro del espacio establecido para la atención al público será de una persona por cada cuatro metros cuadrados.

7. PLANIFICACIÓN GENERAL DEL TRABAJO

- Disponer la organización de las tareas con presencia de dotaciones mínimas que permitan la operatividad requerida preservando la exposición de los empleados y teniendo como objetivo sostener la operatividad organizacional en el tiempo. Se indica no más del cincuenta por ciento de la dotación debiéndose -a excepción de casos que deberán estar debidamente justificados- dividir a la dotación en -al menos- dos grupos de trabajo rotativos e independientes que deberán alternar su asistencia idealmente de manera quincenal o en su defecto, de no ser esto posible, de manera semanal y respetar la conformación de los integrantes de cada uno de los grupos. Las excepciones que resulten imprescindibles deberán ser debidamente notificadas a la instancia de supervisión correspondiente de la unidad de negocios o dependencia debiendo ésta informar a Recursos Humanos.
- Promover el teletrabajo en la organización—toda vez que esto sea posible-lo que ayudará a mantener los lugares de trabajo en funcionamiento y protegerá a los trabajadores.





- Las unidades de negocios deberán establecer un espacio físico donde se depositarán los insumos, paquetes o correspondencia que recepcionen, los cuales serán desinfectados inmediatamente recibidos. Los mismos serán dejados por una hora en dicho lugar. Cumplido este tiempo se los podrá retirar. Dicho espacio será de acceso restringido, no pudiendo ser parte de otros espacios tales como la cocina u office de la sucursal. Se lo debe higienizar de manera exhaustiva.
- Mismo tratamiento deberá darse a las bolsas que se reciben en pase de fondos (desinfectar utilizando un rociador que contenga 70% alcohol y 30% de agua). Las mismas deberán ser alojadas en el Tesoro y abiertas recién una hora después de haber realizado el procedimiento de desinfección.
- Se le tomará la temperatura a todo el personal al ingreso, si ésta es igual o mayor a 37,5 no podrá ingresar y se dará aviso a las autoridades responsables.
- Continuarán en aislamiento preventivo todas aquellas personas que presenten patologías que las incluyan dentro del grupo de factores de riesgo o vulnerables.
- Teniendo en cuenta la normativa vigente, al momento que el cliente solicite un turno para concurrir a la unidad de negocios, se le deberá indicar que se presente al mismo con tapabocas.

8. PROCEDIMIENTO ANTE LA APARICIÓN DE EMPLEADOS CON SÍNTOMAS COMPATIBLES CON LA ENFERMEDAD, DIAGNÓSTICO DE COVID+ O CONTACTO ESTRECHO DE COVID 19+

- Todo aquel empleado que presente fiebre de 37,5° o más, independientemente de no manifestar alguno de los siguientes síntomas: tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta o la presencia de reducción del sentido del olfato, del gusto o ambos; o haya estado en contacto con casos confirmados de Covid-19 NO DEBE ACUDIR AL LUGAR DE TRABAJO. Deberá dar aviso a su supervisor directo y paralelamente comunicarse a los números locales de referencia (107 - CABA /148 - Provincia de Buenos Aires).
- El supervisor deberá informar lo ocurrido a Recursos Humanos. Deberá también comunicarse con la empresa contratada para que realice de la manera descrita en este Protocolo la limpieza y desinfección de las instalaciones
- En el caso que el empleado presente síntomas en el lugar de trabajo deberá retirarse a su domicilio con el barbijo o tapa bocas colocado y comunicarse con las autoridades locales de salud pertinentes a la brevedad.
- El Supervisor deberá informar a Recursos Humanos.
- La autoridad sanitaria será quien evaluará a los contactos estrechos del empleado positivo e indicará el aislamiento preventivo y seguimiento de los mismos.
- Asimismo, los profesionales médicos del Banco que corresponda, en caso de considerarlo, se comunicarán con los contactos estrechos de aquellos casos sospechosos (en estudio) a fin de evaluar cada situación en particular y definir las medidas preventivas a adoptar.
- Se entiende por contacto estrecho aquella persona que haya permanecido con el caso confirmado por al menos 15 minutos o a una distancia menor de 2 metros en un período que va desde 48 horas previas al inicio de los síntomas del caso hasta el último contacto. Salud y Bienestar Laboral realizará el seguimiento de los casos.





- En ninguno de los casos el empleado afectado podrá reintegrarse hasta contar con diagnóstico y/o test negativo para COVID-19 o hasta tanto se cumpla la cuarentena indicada por las autoridades sanitarias.
- De confirmarse dentro del grupo de trabajo un caso de covid-19 positivo o sospechoso (este último según ciertos criterios clínicos establecidos por el Ministerio de Salud de la Nación) se procederá a la limpieza, desinfección y ventilación de los ambientes de trabajo, como así también de herramientas, utensilios y todo elemento que haya manipulado la persona enferma.
- Dicho procedimiento de Limpieza y Desinfección deberá llevarse a cabo sin la presencia del personal en el lugar, debiéndose seguir el siguiente cronograma:
 - Al momento de detectarse el posible contagio y/o contaminación por Covid- 19 el responsable a cargo de la dependencia se comunicará con la empresa de limpieza para que prepare el equipo que se encargará de la limpieza y desinfección (se recomienda que cuente al menos con 4 integrantes). El ingreso del personal de limpieza deberá producirse luego de que todos los ambientes hayan sido ventilados correctamente por un lapso de 12 hs como mínimo.
 - Seguridad dispondrá de las medidas adicionales para la custodia del local debiendo igualmente activarse los sistemas de alarma y cerraduras de tiempo de acuerdo a lo establecido en la norma vigente.
 - Cerrar la dependencia y colocar carteles a la vista con la leyenda “Cerrado por Desinfección” redireccionando a los clientes, en caso de tratarse de una sucursal, hacia otra unidad de negocios que el Centro Zonal correspondiente indique.
 - Pasada la etapa de la ventilación la empresa de limpieza deberá ingresar al local y comenzará con la limpieza profunda y desinfección de las instalaciones, vale aclarar que previamente debe coordinarse con Seguridad Física el ingreso al edificio considerando que la limpieza se realizará sin la presencia de personal en el lugar. Deberán desinfectarse también herramientas, utensilios y todo elemento que haya manipulado la persona enferma.
 - Culminada la desinfección, la empresa deberá remitir un comprobante (se requerirá que el mismo cuente -como mínimo- con membrete y firma del responsable de la empresa de limpieza) en el que indicará las tareas realizadas al responsable de la localización. Dicho comprobante estará a disposición para que todos los agentes tomen conocimiento de lo actuado debiéndose enviar copia a Recursos Humanos (Salud y Bienestar Laboral) y a Seguridad Física (Higiene y Seguridad).
 - Recibido dicho remito, la Gerencia de Recursos Humanos autorizará el reinicio de las actividades, dentro de las 24 hs siguientes a la desinfección, con la dotación que haya sido autorizada para su reapertura.

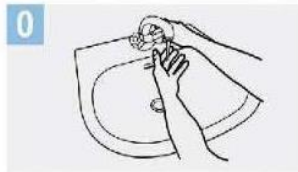
Las indicaciones del presente documento tienen por objeto disminuir el riesgo de contaminación y transmisión de patógenos según la exposición de cada actividad. Estarán sujetas a revisión toda vez que nuevas evidencias se encuentren disponibles y de acuerdo a las disposiciones de la Autoridad Sanitaria Nacional competente, así como las recomendaciones del BCRA y la SRT.





ANEXO I

LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABÓN



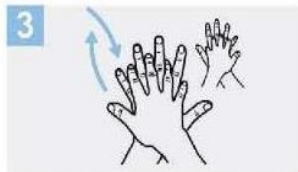
0 Mójese las manos con agua;



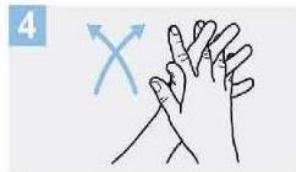
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



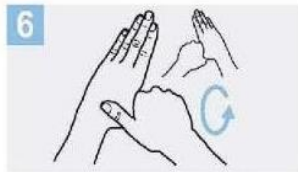
3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



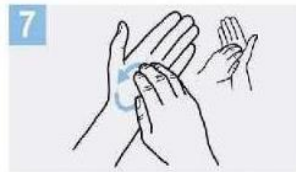
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



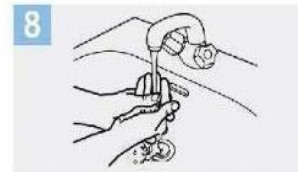
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



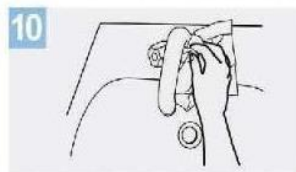
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



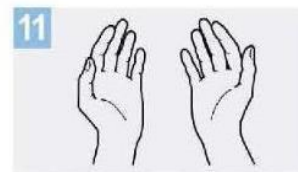
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Crédito: OMS



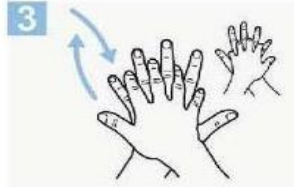
DESINFECCIÓN DE MANOS CON SOLUCIÓN DE ALCOHOL



1a
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



2
Frótese las palmas de las manos entre sí;



3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



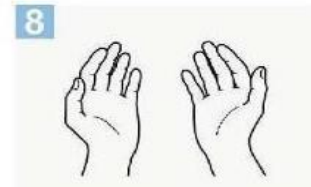
5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8
Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS





**PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD
PARA EL PERSONAL DE SERVICIOS DE
COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL, RADIAL
Y GRÁFICA
EN EL MARCO DEL AISLAMIENTO O
DISTANCIAMIENTO SOCIAL,
PREVENTIVO Y OBLIGATORIO**



1. Objetivo

El objetivo del presente documento es establecer una metodología para garantizar la salud de las personas, prevenir y controlar la propagación de la enfermedad por el nuevo coronavirus (covid-19).

En virtud de la situación de emergencia sanitaria originada por la pandemia de covid-19 resulta necesario proteger la salud de empleadores, las y los empleados y clientes e implementar procedimientos y adecuadas medidas de higiene y seguridad en el trabajo que minimicen las posibilidades de contagio de covid-19, fijando para ello las condiciones de prevención y recaudos necesarios.

El presente documento brinda recomendaciones generales para que los titulares de empresas de servicios de comunicación audiovisual, radial y gráficos tomen las acciones necesarias, con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del covid-19, respecto de sus empleados y empleadas. Además, que puedan tomar las medidas adecuadas en caso de aparición de un caso sospechoso y contar con un plan de acción para ejecutar.

2. Alcance

El presente protocolo es de aplicación al personal, sea propio o contratado, afectado a la actividad de servicios de comunicación audiovisuales, radiales y gráficos. Su alcance incluye también a las autoridades.

Este protocolo se conforma como una referencia que posee un compendio de medidas de seguridad para ser utilizado como guía de buenas prácticas y de fácil comprensión.

Su virtud y cumplimiento dependerá de la responsabilidad y solidaridad tanto de las empresas como de su personal y de las y los consumidores.

3- Medidas generales de seguridad e higiene a cumplimentar en todo el establecimiento

- Evitar saludar con besos, abrazos o apretones de manos.
- Evitar llevarse las manos a la cara.
- Estornudar o toser en un pañuelo desechable. Cuando este no este disponible, hacerlo sobre la tela de la manga a la altura del antebrazo.
- No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.
- El lavado de manos deberá ser frecuente y obligatorio con una duración de 40–60 segundos (Ver indicaciones en Anexo 1):
 - Al llegar al lugar del trabajo
 - Antes y después de manipular residuos, materiales de descarte, en especial materiales orgánicos
 - Antes y después de comer
 - Después de viajar en transporte público, de tocar superficies como puertas, molinillos, asientos, máquinas, y todo elemento vinculado a los traslados.



- Después de manipular dinero, llaves, tocar barandas de las escaleras, máquinas, herramientas, equipos y otros elementos de uso común.
- Después de ir al baño
- Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz
- Si las manos estuvieran visiblemente limpias la higiene de las mismas podrá realizarse con productos de base alcohólica (con una duración de 20 segundos)(Ver indicaciones en Anexo 1)
- Reforzar la importancia de que ante la presencia de síntomas (fiebre, tos, dolor de garganta, dificultad para respirar, alteraciones en el olfato o gusto) las y los trabajadores no acudan al trabajo, notifiquen a sus superiores y al servicio de medicina laboral y se solicite atención por parte del sistema de salud en forma inmediata. (Debe tenerse en cuenta la definición de caso vigente del Ministerio de Salud de la Nación).
- Controlar la temperatura al ingreso de todos las y los trabajadores. En caso de que una persona tenga una temperatura igual o mayor a 37,5 grados centígrados no deberá ingresar y se dará aviso a las autoridades competentes.
- Adecuar las diferentes tareas en base a turnos rotativos de trabajo y disposiciones de descanso, de manera tal de garantizar, durante toda la jornada de trabajo, la distancia entre personas de 2 metros como mínimo.
- Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.
- Utilizar en todo momento cubreboca y nariz, cuya provisión debe estar garantizada por la empresa.
- Impartir instrucciones a las y los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzca al mínimo indispensable la presencia de las y los trabajadores en los lugares de trabajo.
- El empleador dará aviso a la ART del personal que cumple sus funciones con normalidad desde el/los establecimiento/s, y también de quienes lo hacen desde sus hogares o no concurren por diferentes motivos.
- Siempre que sea posible se deberá promover el teletrabajo.
- En el caso de tener que cubrir noticias en lugares al aire libre se deberá mantener el distanciamiento social y evitar las aglomeraciones de gente.
- Medidas a implementar en los estudios de radio y televisión:
 - ❖ Se prohíbe la entrada a personas ajenas a la producción.
 - ❖ No realizar programas con público presente en los estudios.
 - ❖ Reducir al mínimo indispensable la cantidad de personas en el aire. En el caso de la radio se sugiere que haya una sola persona en el estudio y que columnistas y personas entrevistadas participen telefónicamente. En el caso de la televisión se recomienda que en los programas periodísticos y de noticias se limite la presencia de personas entrevistadas, columnistas y panelistas, siempre manteniendo la distancia mínima de 2 metros. Para



los programas de entretenimiento se sugiere que se realicen con la mínima cantidad de participantes que permita el formato, respetando las disposiciones generales de distancia entre personas.

- ❖ El estudio y el control deben ser higienizados permanentemente, especialmente antes y después del inicio de cada jornada.
- ❖ Se recomienda prestar especial atención a la limpieza de micrófonos y auriculares. De ser posible, individualizar su uso. Los micrófonos deben tener una protección descartable, la cual debe ser cambiada inmediatamente después de cada uso.
- ❖ Se recomienda que quienes se maquillen vengán maquillados desde sus casas. En caso de ser imprescindible el maquillaje en el estudio utilizar kits de maquillaje individualizados.
- ❖ Los servicios de catering deben ser prestados con utensilios descartables y evitando la aglomeración de gente.

4- Medidas generales de higiene y/o protección de las/os trabajadora/es y autoridades del establecimiento

4.1 Grupos de riesgo

- El empleador verificará respecto a todos sus **trabajadoras/es si los mismos pertenecen a alguno/s de los grupos de riesgos** y/o se encuentran entre las personas exceptuadas del deber de asistencia en los términos de la Resolución del MTEySS N° 207/2020. **(Anexo 2)**
- Asimismo, el trabajador que se encuentre comprendido en alguno/s de los grupos de riesgos y/o entre las personas exceptuadas del deber de asistencia conforme a la Resolución del MTEySS N° 207/2020, y/o en situación de aislamiento obligatorio en los términos del art. 7° del Decreto N° 260/2020, **deberá comunicar tal situación** a su empleador en forma inmediata por cualquier medio, incluso virtual, electrónico y/o telefónicos, a fin de evitar el traslado al lugar de trabajo.
- El empleador, en caso de corresponder, podrá solicitarle la documentación que acredite la condición invocada, la cual podrá ser remitida por medios digitales, electrónicos y/o telefónicos.
- Ante la presencia de **temperatura de 37,5°C o más acompañada de otros síntomas respiratorios** (tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, pérdida o alteración del gusto o el olfato), **NO concurrir al lugar de trabajo**, contáctese en forma inmediata con el sistema de salud.
- En caso de ser un contacto estrecho de un caso confirmado de COVID- 19, **No concurrir al lugar de trabajo hasta que le sea otorgado el fin del aislamiento preventivo (14 días desde el último contacto).**



4.2 Relativo a la prestación de tareas

- El empleador dará aviso a la ART del personal que cumple sus funciones con normalidad desde el/los establecimientos/s, y también de aquellos que lo hacen desde sus hogares y quienes no concurren por diferentes motivos.
- El empleador propiciará y adoptará las medidas pertinentes para que el lugar de trabajo se encuentre limpio y ordenado, **debiendo realizar desinfección y limpieza cada 2 horas en lugares de mayor contacto y cada cambio de turno de todo el establecimiento.**

4.3 Procedimiento para el ingreso al lugar de trabajo y durante el trabajo

- Antes de ingresar al lugar de trabajo, el empleador, por sí o a través de personal especialmente designado a tal fin, el cual deberá estarmunido de elementos de protección consultará por el estado de salud del trabajador y su familia.
- En caso de manifestar posibles síntomas, no se permitirá el ingreso recomendándose la vuelta a su lugar de residencia y contactar con servicio médico. El empleador **realizará un control de temperatura diario de todos los trabajadores al momento de su ingreso al lugar de trabajo, prohibiéndose el ingreso a quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5°**. En caso que el trabajador al momento de su ingreso registre la mencionada temperatura o manifieste síntomas compatibles con COVID- 19 (“caso sospechoso”), se apartará al trabajador de los lugares comunes, y deberá contactarse en forma inmediata con el sistema de salud (**Línea 148 - Provincia de Buenos Aires y/ aquellas que se dispongan en cada municipio**).
- El empleador deberá disponer en los accesos al establecimiento de un **felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante**, gel o soluciones alcohólicas, solución desinfectante y toallas de papel.
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá **limpiar la suela del calzado en el felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras), además** deberá realizar limpieza de las manos en seco (gel o soluciones alcohólicas).
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá realizar la **limpieza del celular y llaves con toallas de papel y solución desinfectante**.
- El empleador podrá establecer **horarios de entrada y salida escalonados**, a fin de evitar aglomeraciones en los puntos de acceso y egreso.
- Evitar el uso de **dinero efectivo**, y en el caso de que no haya otra opción, el personal que manipule el mismo se **desinfectará las manos después** del manejo de **billetes o monedas, y antes de empezar la siguiente transacción**.



- **El procedimiento para el manejo de dinero en efectivo deberá ser de la siguiente forma:** el cliente depositará el dinero en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto, el cajero levantará la misma desde la superficie y ésta se desinfectará por cada operación realizada. Es recomendable el uso de guantes de nitrilo para el manejo y contacto con dinero en efectivo.

- En el caso que el **pago sea con tarjeta de crédito o débito** la misma será depositada por el cliente en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto personal. Se deberán desinfectar tanto las tarjetas como la terminal electrónica de cobro, utilizando una solución de agua y alcohol. Esta superficie se desinfectará en cada uso.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca en todo el transcurso de la jornada.
- **Usar protección ocular** cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de **salpicaduras o gotas de secreciones nasofaríngeas**.
- **No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, etc.).**
No utilizar teléfonos celulares en la zona de trabajo. Si por extrema necesidad este es usado, se deberá proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y del artefacto con solución alcohólica 70%.

4.4 Limpieza de ambientes de trabajo y desinfección de objetos

- Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la “**técnica de doble balde - doble trapo**”. Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos. Consiste en dos fases:
 - **1° fase: Proceso de limpieza**
 - 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.
 - Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N°2 con agua.
 - **2° fase: Proceso de desinfección:**
 - En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.



- Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
- Dejar secar las superficies.
-

El personal que ejecute dicha tarea deberá poseer todos los elementos de protección personal (protección respiratoria, 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 las tareas de limpieza y desinfección.

4.5 Capacitación y concientización del personal

- El empleador **difundirá y capacitará a las/los trabajadoras/es respecto** al presente Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo Emergencia Sanitaria Covid-19.
- **Comunicará diariamente a los trabajadores** a través de Encargadas/os, Supervisoras/es, Gerentes o Dueñas/os, acerca de las **nuevas medidas de prevención dispuestas** por las autoridades competentes y las acciones dispuestas en el lugar de trabajo en tal sentido.
- El empleador deberá **colocar el afiche informativo** sobre medidas de prevención específicas acerca del Coronavirus COVID-19 provisto por la ART (conforme Resolución SRT Nº 29/2020).
- El trabajador debe estar capacitado específicamente sobre el uso, estado, conservación, retiro y descarte de los Elementos de protección personal brindados por el empleador.
- Se recomienda que el personal reciba los siguientes documentos de interés publicados por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo de la Nación:
 - Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena
 - Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo
 - Elementos de Protección Personal
- **Brindar conocimiento a los trabajadoras y trabajadores** sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19 y estar actualizados con la información brindada por los sitios web:
 - <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>
 - <https://portal-coronavirus.gba.gob.ar/es>

5- Actuación ante la presencia de síntomas compatibles con covid-19



- El empleador y/o la o el trabajador afectado deberán comunicarse con los números de teléfono indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de cada provincia (en la Provincia de Buenos Aires, la línea telefónica 148 de atención ciudadana).
- Se deberá dar asistencia a todo trabajador o trabajadora y/o tercero ajeno al establecimiento que presente síntomas compatibles con covid-19 que se encuentre en el mismo.
- Todo el personal que lo asista deberá utilizar barbijo, protección ocular y guantes.

(Se deberá tener un kit de seguridad para estos casos con esos elementos en el botiquín de primeros auxilios del lugar de trabajo). Se deberá aislar a la o el trabajador o tercero y proporcionarle un barbijo (kit de emergencia).

- Se le solicitará a la persona afectada que identifique a las personas con las que tuvo contacto.
- En caso de que sea la o el trabajador quien presente síntomas, se organizará el traslado hacia donde indique el servicio sanitario. Se deberá dar aviso a la ART y estimar los pasos a solicitar por la misma para su atención. Si es posible, se deberá aislar a la persona hasta la llegada del servicio médico.
- Se extremarán las medidas de control de temperatura diaria al personal y terceros, al momento de su ingreso al lugar de trabajo, principalmente de las y los trabajadores que tuvieron contacto con la persona que presenta síntomas compatibles con covid-19. Se deberá consultar con el servicio sanitario las medidas a seguir por estas personas.
- Ante la situación antedicha, no se permitirá el ingreso de quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5 grados centígrados y se adoptarán las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación.

6- Actuación ante un caso positivo de covid-19

En caso de confirmarse un caso positivo de covid-19 de una o un trabajador que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, el empleador cumplimentará inmediatamente las siguientes acciones para garantizar la salud de las y los trabajadores y permitir la continuidad de la actividad del área a la mayor brevedad posible:

Etapa 1: Se deberá dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes de la jurisdicción.

A- Se deberá colaborar en todo momento con las autoridades sanitarias competentes del municipio para el seguimiento epidemiológico del caso.



B- Se aislará inmediatamente a las y los trabajadores que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó la o el trabajador que haya sido detectado como caso positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente del municipio.

C- Se seguirán las indicaciones de limpieza y desinfección emanadas de la autoridad sanitaria, que podrán incluir la ejecución de un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total del lugar de trabajo, que permita reiniciar las tareas laborales en el menor plazo posible y la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha estado en contacto la o el trabajador que haya sido detectado como caso positivo. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la autoridad sanitaria o con una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente).

D- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto que incluya: camisolín, barbijo, guantes y protección ocular.

E- Si el contagio tuvo lugar en el ámbito laboral deberá denunciarse ante la ART, acompañándose el diagnóstico confirmado emitido por entidad debidamente autorizada a fin que la o el trabajador damnificado reciba, en forma inmediata, las prestaciones previstas en la Ley N° 24.557 y sus normas modificatorias y complementarias.

Etapa 2: Si y solo si la autoridad sanitaria lo habilita, y una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del área mencionada en el punto D) de la etapa 1, el empleador podrá convocar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados.

A- La empresa, antes del inicio de las tareas, deberá informar a las y los trabajadoras las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad en sus puestos de trabajo.

B- El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadoras y trabajadores aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

7- Actuación ante personal con contacto estrecho con personas que revistan condición de casos sospechosos o posean confirmación médica de haber contraído covid-19

- A la o el trabajador 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 se contacte con carácter urgente con el sistema de salud (a las líneas telefónicas indicadas por las autoridades sanitarias).

- La o el trabajador que se encuentre en la situación descrita en el punto anterior no podrá reingresar al establecimiento hasta tanto se cumpla la cuarentena indicada por las autoridades sanitarias.

El presente protocolo será actualizado en la medida que las autoridades sanitarias nacionales, provinciales, municipales y la Superintendencia de Riesgos del Trabajo emitan nuevas indicaciones y recomendaciones en el marco de la emergencia sanitaria por covid-19.

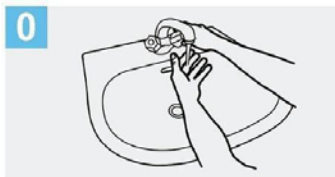


Anexos

Anexo 1

LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABÓN

Información de la OMS - LAVADO USANDO JABÓN (duración mínima: 40 segundos)



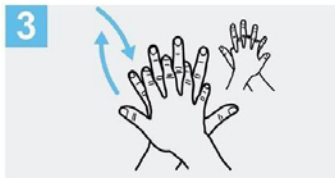
0 Mójese las manos con agua;



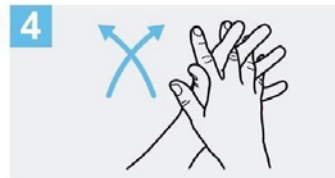
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



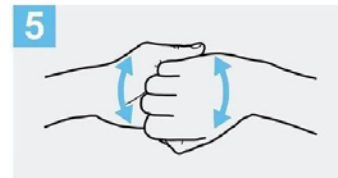
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



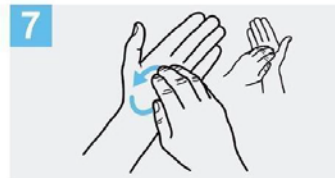
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



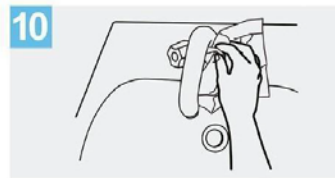
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



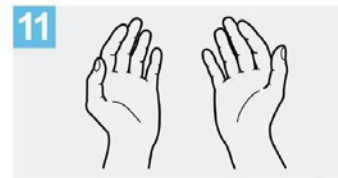
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

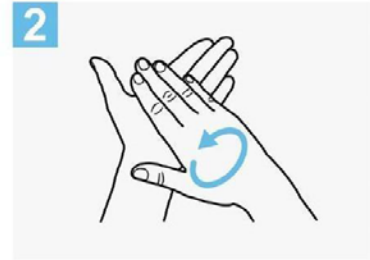
Crédito: OMS



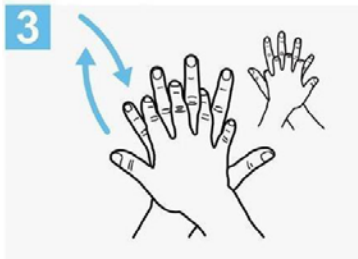
LAVADO DE MANOS CON ALCOHOL EN GEL



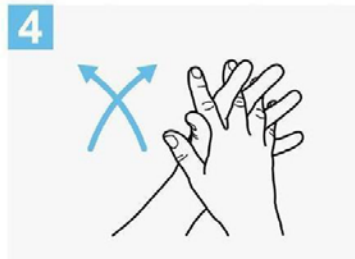
1a
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



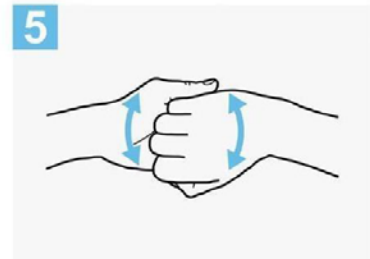
2
Frótese las palmas de las manos entre sí;



3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8
Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS

Información de la OMS – USANDO ALCOHOL EN GEL (duración mínima: 20 segundos)



Anexo 2

GRUPOS DE RIESGO

a. Trabajadores y trabajadoras mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento. Se considerará personal esencial a todas las y los trabajadores del sector salud.

b. Trabajadoras embarazadas.

c. Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:

1. Enfermedades respiratorias crónicas: enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
2. Enfermedades cardíacas: insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
3. Inmunodeficiencias: diabéticos, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

Además, mientras dure la suspensión de clases en las escuelas, establecida por Resolución N° 108/2020 del Ministerio de Educación de la Nación o sus modificatorias que en lo sucesivo se dicten, se considerará justificada la inasistencia del progenitor, progenitora o persona adulta responsable a cargo cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente. La persona alcanzada por esta dispensa deberá notificar tal circunstancia a su empleador o empleadora, justificando la necesidad y detallando los datos indispensables para que pueda ejercerse el adecuado control. Podrá acogerse a esta dispensa solo un progenitor o persona responsable, por hogar.



**PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD
PARA LAS PERSONAS AFECTADAS AL
REPARTO A DOMICILIO DE ALIMENTOS,
MEDICAMENTOS, PRODUCTOS DE
HIGIENE, DE LIMPIEZA Y OTRO
INSUMOS DE NECESIDAD EN EL MARCO
DEL AISLAMIENTO O DISTANCIAMIENTO
SOCIAL, PREVENTIVO Y OBLIGATORIO**



1 -Objetivo:

El objetivo del presente documento es establecer una metodología para garantizar la salud de las personas, prevenir y controlar la propagación de la enfermedad por nuevo coronavirus (Covid-19).

En virtud de la situación de emergencia sanitaria originada por la pandemia de COVID-19, resulta necesario **proteger la salud de los Empleadores, Empleados y Clientes** e implementar procedimientos y adecuadas medidas de higiene y seguridad en el trabajo que minimicen las posibilidades de contagio de COVID-19, fijando para ello las condiciones de prevención y recaudos necesarios.

El presente documento brinda recomendaciones generales para que los titulares de **establecimientos con reparto a domicilio de alimentos, medicamentos, productos de higiene, de limpieza y otros insumos de necesidad** tomen las acciones necesarias, con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19, **respecto de sus empleados y clientes**. Además, que puedan tomar las medidas adecuadas en caso de aparición de un caso sospechoso y contar con un plan de acción para ejecutar.

2. Alcance:

El presente protocolo es de aplicación al personal, sea propio o contratado afectado al reparto a domicilio de alimentos, medicamentos, productos de higiene, de limpieza y otros insumos de necesidad e incluye a las autoridades de aquel, como a los clientes del mismo.

Este protocolo se conforma como una referencia que posee un compendio de medidas de seguridad para ser utilizado de guía de buenas prácticas y de fácil comprensión.

Su virtud y cumplimiento dependerá de la responsabilidad y solidaridad, tanto de los comercios, de su personal y de los consumidores.

3. Medidas generales de seguridad e higiene a cumplimentar en el trabajo

- La entrega debe realizarse en el domicilio del comprador, respetando las distancias mínimas de distanciamiento social (2 metros).
- La entrega podrá realizarla el propietario y/o empleados, o las empresas de correo, correspondencia, transporte, cadetería o delivery autorizadas para tal fin, contando con los permisos de circulación respectivos.
- Las personas habilitadas para la entrega de productos deben utilizar en todo momento elementos de seguridad: uso obligatorio de tapa nariz y boca, guantes descartables y alcohol en gel o soluciones a base de alcohol al 70%. Asimismo, se sugiere el lavado de manos entre cada viaje, luego de manipular dinero, alimentos o cajas o cualquier otro elemento.
- Se recomienda que los productos sean entregados en paquetes sellados.



- Acondicionamiento de la caja contenedora: Se sugiere desinfectar los paquetes (por fuera y por dentro) mediante un pulverizador rociador con una solución desinfectante a base de alcohol, lavandina, amoníaco u otro desinfectante aprobado según indicaciones del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.
 - En el caso de operar mediante el uso de delivery o cadetería, se recomienda establecer un mecanismo de orden y espera de los repartidores en los locales comerciales con el fin de evitar la aglomeración de personas y respetando la distancia interpersonal mínima de 2 metros o a razón de una persona por metro cuadrado.
 - Se recomienda comunicar mediante instructivos, tanto a repartidores como a los empleados, las medidas de higiene y seguridad dispuestas en el protocolo, el uso de elementos de seguridad, el lavado de manos, distanciamiento social y cualquier otra medida que contribuya al cuidado de la salud pública.
 - Se recomienda revisar y adecuar las diferentes tareas fundamentales en **base a turnos rotativos de trabajo**, disposición de descansos, de manera tal de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo, llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico, uso de cubrebocas nariz en todo momento tanto por el trabajador como por parte de los clientes.
 - Se sugiere, controlar la temperatura de los trabajadores previo a la entrada al establecimiento, la cual debe ser menor de 37.5°C para permitir su ingreso laboral.
 - Se deberá usar de **forma obligatoria el tapaboca nariz según lo mencionado en el Dec. 255/2020 PBA, tanto para las personas que utilicen transporte público o privado (máx. 2 personas por vehículo automotor); y las personas que se encuentren en espacios cerrados de acceso público**
 - Se deberá **distribuir alcohol en gel, sanitizantes varios e insumos de higiene al personal que se encargue de la tarea de reparto.**
-
- El empleador extremará medidas de higiene, reforzará **protocolos de limpieza y desinfección en los espacios de trabajo** y de alta circulación según lo establecido por las autoridades sanitarias.
 - Se recomienda la instalación de **mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección** de forma que quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno. Si no fuera posible la instalación de mamparas, también se recomienda el **uso obligatorio de máscaras faciales por parte del personal que realice las entregas a los repartidores.**
 - Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 0,5% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua) o alcohol al 70%. Puede utilizarse un envase con pulverizador y secar con un paño limpio. Hacer uso del mismo cada 2 horas y a la apertura y cierre del local de todas las superficies y dejar **constancia escrita de dicha limpieza.**



- Los establecimientos se debe fomentar el **pago con tarjeta de débito y crédito u otros canales virtuales**.
- Realizar higiene de manos frecuentemente (**Según Anexo 1**). **Recomendar el lavado de manos periódicamente**. En la organización del trabajo establecer garantías para que durante la jornada laboral se pueda realizar el **lavado de manos frecuente con agua y jabón** y, de no ser posible, con una solución hidroalcohólica. En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos por el desempeño de la tarea se deberá disponer de gel o solución alcohólica sustitutiva en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo y así mantener la higiene adecuada.
- Es importante hacer el lavado de manos frecuentemente, sobre todo:
 - Antes y luego de haber tocado superficies de uso público
 - Antes y después de manipular basura o desperdicios.
 - Antes y después de comer, manipular alimentos.
 - Después de manipular dinero, llaves, etc.
 - Después de ir al baño, etc.
 - Antes y después de sacarse el tapaboca nariz
- **Evitar** los saludos de cortesía que requieran **contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos**.
- Mantener la **distancia ideal de 2 metros de distancia entre TODAS las personas**. No generar reuniones grupales.
- No tener contacto con personas que están cursando infecciones respiratorias.
- Al toser o estornudar cubrirse la boca con el pliegue del codo, o con un pañuelo desechable.
- Se recomienda, de manera general **eliminar o clausurar aparatos de uso común en los lugares de trabajo** tales como surtidores de agua, cafeteras, heladeras, microondas, etc. Si no fuera posible, por resultar su uso imprescindible, **prestar especial atención a la higiene de manos antes y después de su uso y la limpieza y desinfección** de los aparatos tras cada uso.
- **Se recomienda evitar compartir objetos** (por ejemplo, **dinero, tarjetas de pago, bolígrafos, etc.**) con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará siempre una desinfección de manos después de dicho intercambio y del objeto utilizado.
- Asegurar y proveer todos los recursos necesarios para dar cumplimiento con el protocolo: **garantizar provisión de elementos de protección personal y kit de higienización** y desinfección de acuerdo a la demanda laboral.
- Los Elementos de protección personal **serán provistos por el empleador**. Al respecto, se debe tener en cuenta que:
 - Son de uso personal, por lo que no se deben compartir.
 - Las máscaras faciales deberán ser individuales y no se podrán compartir.



- Los elementos de protección contra el coronavirus deben ser preferentemente descartables.
- Se recomienda el uso de guantes de nitrilo o plásticos (manejo de efectivo, tarjetas de crédito, entrega de mercaderías, etc.) y se debe realizar la higiene y desinfección de estos en forma frecuente para evitar la transmisión del virus.

4. Medidas generales de higiene y/o protección de las/os trabajadora/es y autoridades del establecimiento

4.1 Grupos de riesgo

- El empleador verificará respecto a todos sus **trabajadoras/es si los mismos pertenecen a alguno/s de los grupos de riesgos** y/o se encuentran entre las personas exceptuadas del deber de asistencia en los términos de la Resolución del MTEySS N° 207/2020. **(Anexo 2)**
- Asimismo, el trabajador que se encuentre comprendido en alguno/s de los grupos de riesgos y/o entre las personas exceptuadas del deber de asistencia conforme a la Resolución del MTEySS N° 207/2020, y/o en situación de aislamiento obligatorio en los términos del art. 7° del Decreto N° 260/2020, **deberá comunicar tal situación** a su empleador en forma inmediata por cualquier medio, incluso virtual, electrónico y/o telefónicos, a fin de evitar el traslado al lugar de trabajo.
- El empleador, en caso de corresponder, podrá solicitarle la documentación que acredite la condición invocada, la cual podrá ser remitida por medios digitales, electrónicos y/o telefónicos.
- Ante la presencia de **temperatura de 37,5°C o más y/o alguno de los siguientes síntomas respiratorios** (tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, pérdida o alteración del gusto o el olfato), **NO concurrir al lugar de trabajo**, contáctese en forma inmediata con el sistema de salud.
- En caso de ser un contacto estrecho de un caso confirmado de COVID- 19, **No concurrir al lugar de trabajo hasta que le sea otorgado el fin del aislamiento preventivo (14 días desde el último contacto).**

4.2 Relativo a la prestación de tareas

- El empleador **dará aviso a la ART del personal** que cumple sus funciones con normalidad desde el/los establecimientos/s, y también de aquellos que lo hacen desde sus hogares y quienes no concurren por diferentes motivos.
- El empleador propiciará y adoptará las medidas pertinentes para que el lugar de trabajo se encuentre limpio y ordenado, **debiendo realizar desinfección y limpieza cada 2 horas en lugares de mayor contacto y cada cambio de turno de todo el establecimiento.**



4.3 Procedimiento para el ingreso al lugar de trabajo y durante el trabajo

- Antes de ingresar al lugar de trabajo, el empleador, por sí o a través de personal especialmente designado a tal fin, el cual deberá estar munido de elementos de protección consultará por el estado de salud del trabajador y su familia.

- En caso de manifestar posibles síntomas, no se permitirá el ingreso recomendándose la vuelta a su lugar de residencia y contactar con servicio médico. El empleador **podrá realizar un control de temperatura diario de todos los trabajadores al momento de su ingreso** al lugar de trabajo, prohibiéndose el ingreso a **quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5°**. En caso que el trabajador al momento de su ingreso registre la mencionada temperatura y asimismo manifieste síntomas compatibles con COVID- 19 (“caso sospechoso”), se apartará al trabajador de los lugares comunes, y deberá contactarse en forma inmediata con el sistema de salud (**Línea 148 - Provincia de Buenos Aires y/ aquellas que se dispongan en cada municipio**).

- El empleador deberá disponer en los accesos al establecimiento de un **felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante**, gel o soluciones alcohólicas, solución desinfectante y toallas de papel.

- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá **limpiar la suela del calzado en el felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras)**, además deberá realizar limpieza de las manos en seco (gel o soluciones alcohólicas).

- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá realizar la **limpieza del celular y llaves con toallas de papel y solución desinfectante**.

- El empleador podrá establecer **horarios de entrada y salida escalonados**, a fin de evitar aglomeraciones en los puntos de acceso y egreso.

- Evitar el uso de **dinero efectivo**, y en el caso de que no haya otra opción, el personal que manipule el mismo se **desinfectará las manos después** del manejo de **billetes o monedas, y antes de empezar la siguiente transacción**. Es recomendable el uso de guantes de nitrilo para el manejo y contacto con dinero en efectivo.

- En el caso que el **pago sea con tarjeta de crédito o débito** se deberán desinfectar tanto las tarjetas como la terminal electrónica de cobro, utilizando una solución de agua y alcohol. Esta superficie se desinfectará en cada uso.

- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca en todo el transcurso de la jornada.

- **Usar protección ocular** cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de **salpicaduras o gotas de secreciones nasofaríngeas**.

- **No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, etc.)**.

No utilizar teléfonos celulares en la zona de trabajo. Si por extrema necesidad este es usado, se deberá proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y del artefacto con solución alcohólica 70%.



4.4 Limpieza de ambientes de trabajo y desinfección de objetos

- Dentro del establecimiento, como medida de protección colectiva, se recomienda utilizar la **“técnica de doble balde - doble trapo”**. Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos. Consiste en dos fases:
 - **1° fase: Proceso de limpieza**
 - 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.
 - Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N°2 con agua.

2° fase: Proceso de desinfección:

- En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.
- Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
- Dejar secar las superficies.
-

El personal que ejecute dicha tarea deberá poseer todos los elementos de protección personal (protección respiratoria, 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 las tareas de limpieza y desinfección.

4.5 Capacitación y concientización del personal

- El empleador **difundirá y capacitará a las/los trabajadoras/es respecto** al presente Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo Emergencia Sanitaria Covid-19.
- **Comunicará diariamente a los trabajadores** a través de Encargadas/os, Supervisoras/es, Gerentes o Dueñas/os, acerca de las **nuevas medidas de prevención dispuestas** por las autoridades competentes y las acciones dispuestas en el lugar de trabajo en tal sentido.



- El empleador deberá **colocar el afiche informativo** sobre medidas de prevención específicas acerca del Coronavirus COVID-19 provisto por la ART (conforme Resolución SRT N° 29/2020).
- El trabajador debe estar capacitado específicamente sobre el uso, estado, conservación, retiro y descarte de los Elementos de protección personal brindados por el empleador.
- Se recomienda que el personal reciba los siguientes documentos de interés publicados por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo de la Nación:
 - Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena
 - Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo
 - Elementos de Protección Personal
- **Brindar conocimiento a los trabajadoras y trabajadores** sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19 y estar actualizados con la información brindada por los sitios web:
 - <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>
 - <https://portal-coronavirus.gba.gob.ar/es>
- Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo. Dicha constancia deberá ser archivada por el empleador y en caso de solicitud, ser exhibida.

5. Actuación ante la presencia de síntomas compatibles con Covid-19

- El empleador y/o el/la trabajador/a afectado/a deberán comunicarse con los números de teléfono indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de cada provincia. (Provincia de Buenos Aires: 148)
- Se deberá dar asistencia a todo/a trabajador/a y/o tercero/a ajeno/a al establecimiento que presente síntomas compatibles con COVID-19 que se encuentre en el mismo.
- Todo el personal que lo asista deberá utilizar barbijo, protección ocular y guantes.
(Se deberá tener un kit de seguridad para estos casos con esos elementos en el botiquín de primeros auxilios del local). Se deberá aislar al trabajador/a o tercero y proporcionarle un barbijo. (kit de emergencia).
- Se le solicitará a la persona afectada que identifique a las personas con las que tuvo contacto.



- En caso que sea el trabajador quien presente síntomas, se organizará el traslado hacia donde indique el servicio sanitario. Se deberá dar aviso a la ART y estimar los pasos a solicitar por la misma para su atención. Si es posible aislar a la persona hasta la llegada del servicio médico.
- Se extremarán las medidas de control de temperatura diaria al personal y terceros, al momento de su ingreso al lugar de trabajo, principalmente de aquellos trabajadores que tuvieron contacto con la persona que presenta síntomas compatibles con COVID-19. Se deberá consultar con el servicio sanitario las medidas a seguir por estas personas.
- Ante la situación antedicha, no se permitirá el ingreso de quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5° y se adoptarán las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación.

6. Actuación ante un caso positivo de Covid-19.

En caso de confirmarse un caso positivo de COVID-19 de un/a trabajador/a (que podemos denominar “Positivo”) que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, el empleador cumplimentará inmediatamente las siguientes acciones para garantizar la salud de las/los trabajadoras/es y permitir la continuidad de la actividad del área a la mayor brevedad posible:

Etapas 1: Se deberá dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes de la jurisdicción.

A- Se deberá colaborar en todo momento con las autoridades sanitarias competentes del Municipio para el seguimiento epidemiológico del caso.

B- Se aislará inmediatamente a las/los trabajadoras/es que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente del Municipio.

C- Se seguirán las indicaciones de limpieza y desinfección emanadas de la autoridad sanitaria, que podrán incluir la ejecución de un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total del local, que permita reiniciar las tareas del comercio en el menor plazo posible y la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha estado en contacto el/la trabajador/a Positivo. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la autoridad sanitaria o con una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente).

D- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto que incluya: camisolín, barbijo, guantes y protección ocular.



E- Si el contagio tuvo lugar en el ámbito laboral, deberá denunciarse ante la ART, acompañándose el diagnóstico confirmado emitido por entidad debidamente autorizada a fin que el/la trabajador/a damnificado/a reciba, en forma inmediata las prestaciones previstas en la Ley N° 24.557 y sus normas modificatorias y complementarias.

Etapa 2: Si y solo si la autoridad sanitaria lo habilita, y una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del área mencionada en el punto d). de la Etapa 1, el empleador podrá convocar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados.

- La empresa, antes del inicio de las tareas, deberá informar a las/los trabajadoras/es las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad en sus puestos de trabajo.
- El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadoras/es aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

7. Actuación ante personal con “contacto estrecho” con personas que revistan condición de “casos sospechosos” o posean confirmación médica de haber contraído Covid – 19.

- Al trabajador o trabajadora 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 se contacte con carácter urgente con el sistema de salud (a las líneas telefónicas antedichas).
- El trabajador que se encuentre en la situación descrita en el punto anterior, no podrá reingresar al establecimiento hasta tanto se cumpla la cuarentena indicada por las autoridades sanitarias.

El presente protocolo será actualizado en la medida que las autoridades sanitarias nacionales, provinciales, municipales y la Superintendencia de Riesgos del Trabajo emitan nuevas indicaciones y recomendaciones en el marco de la EMERGENCIA SANITARIA COVID-19.



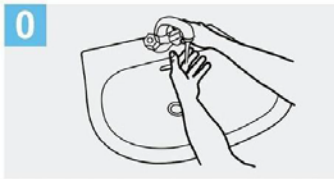
Anexos

Anexo I

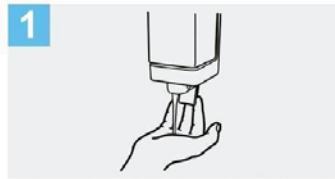
LAVADO CON AGUA Y JABÓN

Información de la OMS – USANDO JABON (duración mínima 40 segundos)

LAVADO CON ALCOHOL EN GEL



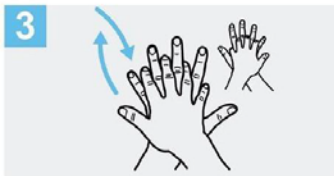
0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



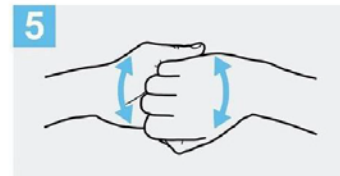
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



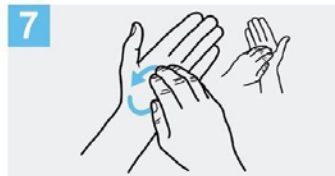
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



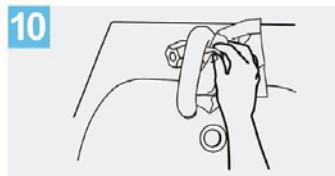
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



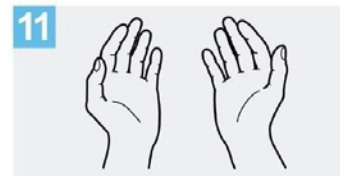
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

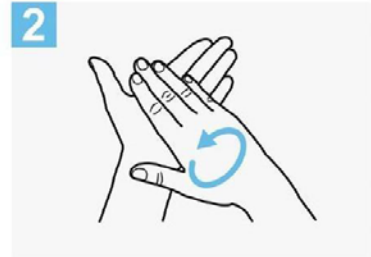
Crédito: OMS



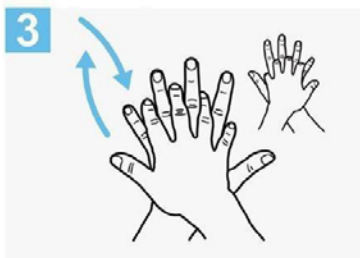
Información de la OMS – USANDO ALCOHOL EN GEL (duración mínima 20 segundos



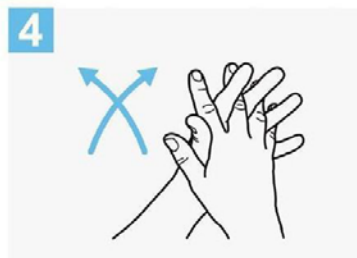
1a
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



2
Frótese las palmas de las manos entre sí;



3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8
Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS



Anexo II:

a. Trabajadores y trabajadoras mayores de **sesenta (60) años** de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”. Se considerará “personal esencial” a todos los trabajadores del sector salud.

b. Trabajadoras embarazadas.

c. Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:

1. **Enfermedades respiratorias crónica:** enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
2. **Enfermedades cardíacas:** Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
3. **Inmunodeficiencias. Diabéticos, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.**

Además, mientras dure la suspensión de clases en las escuelas establecida por Resolución N° 108/2020 del Ministerio de Educación de la Nación o sus modificatorias que en lo sucesivo se dicten, se considerará **justificada la inasistencia del progenitor, progenitora, o persona adulta responsable a cargo, cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente.** La persona alcanzada por esta dispensa deberá notificar tal circunstancia a su empleador o empleadora, justificando la necesidad y detallando los datos indispensables para que pueda ejercerse el adecuado control. Podrá agcogerse a esta dispensa solo un progenitor o persona responsable, por hogar.



PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD PARA EL SERVICIO DE LAVANDERÍA EN EL MARCO DEL AISLAMIENTO O DISTANCIAMIENTO SOCIAL, PREVENTIVO Y OBLIGATORIO



1 -Objetivo:

El objetivo del presente documento es establecer una metodología para garantizar la salud de las personas, prevenir y controlar la propagación de la enfermedad por nuevo coronavirus (Covid-19).

En virtud de la situación de emergencia sanitaria originada por la pandemia de COVID-19, resulta necesario **proteger la salud de los Empleadores, Empleados y Clientes** e implementar procedimientos y adecuadas medidas de higiene y seguridad en el trabajo que minimicen las posibilidades de contagio de COVID-19, fijando para ello las condiciones de prevención y recaudos necesarios.

El presente documento brinda recomendaciones generales para que los titulares de **lavadero** tomen las acciones necesarias, con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19, **respecto de sus empleados y clientes**. Además, que puedan tomar las medidas adecuadas en caso de aparición de un caso sospechoso y contar con un plan de acción para ejecutar.

2. Alcance:

El presente protocolo es de aplicación al personal, sea propio o contratado afectado a la actividad de servicios de lavandería e incluye a las autoridades de aquel, como a los clientes del mismo.

Este protocolo se conforma como una referencia que posee un compendio de medidas de seguridad para ser utilizado de guía de buenas prácticas y de fácil comprensión.

Su virtud y cumplimiento dependerá de la responsabilidad y solidaridad, tanto de los comercios, de su personal y de los consumidores.

3. Medidas generales de seguridad e higiene a cumplimentar en todo el establecimiento

- Desinfectar los equipos de lavado, secado y/o planchado, así como otros elementos de almacenaje y transporte de ropa: jaulas, contenedores, bolsas, sacos, cajas, estantes, casilleros frecuentemente.
- Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes.
- No debe sacudirse la ropa para lavar.
- Cambiar de guantes con frecuencia (si se considera oportuno su uso), recordando la necesidad de lavar las manos antes de ponerlos y después de quitarlos.
- Para el caso puntual de lavanderías industriales que puedan lavar textiles de hospitales se recomienda:
 - Se debe extremar las medidas habituales de separación de ropa “sucias” y “limpia”.
 - Mínimo contacto posible de las personas trabajadoras con la ropa sucia
 - Utilizar elementos de barrera apropiados (guantes, ropa de trabajo) en la manipulación de la ropa sucia. Si se tienen heridas no cicatrizadas cubrirlas con un apósito impermeable.



- Los lavaderos deberán operar con la **mínima cantidad de trabajadoras/es requerida** y adoptar medidas para trabajar a distancia.
- Se recomienda revisar y adecuar las diferentes tareas fundamentales en **base a turnos rotativos de trabajo**, disposición de descansos, de manera tal de garantizar las medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo, llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico, uso de tapaboca nariz en todo momento tanto por el trabajador como por parte de los clientes.
- Se sugiere, controlar la temperatura de los trabajadores previo a la entrada al establecimiento, la cual debe ser menor de 37.5°C.
- Se deberá usar de **forma obligatoria el tapaboca nariz según lo mencionado en el Dec. 255/2020 PBA, tanto para las personas que utilicen transporte público o privado (máx. 2 personas por vehículo automotor); y las personas que se encuentren en espacios cerrados de acceso público**
- El establecimiento dispondrá de todas las **medidas para evitar aglomeraciones y controlar que clientes y trabajadoras/es** mantengan la **distancia de seguridad (2 metros)** establecida a fin de evitar posibles contagios y diagramará espacios - a través de indicaciones - para evitar que no se generen largas filas; evitar que se genere proximidad entre personas que no respeten la **distancia mínima de distanciamiento interpersonal y en el caso de esperas**, brindarles sillas o lugares de espera adecuados en el exterior con su **correspondiente distanciamiento**.
- Se **recomienda señalar y colocar a disposición del público información y cartelera** sobre las líneas de atención ciudadana en relación a las recomendaciones y medidas generales de protección y prevención, principalmente en lugares fácilmente visibles para el público general, clientes y usuarios.
- Se deberá **distribuir alcohol en gel, sanitizantes varios e insumos de higiene en espacios comunes de los establecimientos**, así como también en el **ingreso a los mismos**.
- El empleador extremará medidas de higiene, reforzará **protocolos de limpieza y desinfección en los espacios de trabajo** y de alta circulación según lo establecido por las autoridades sanitarias.
- Se recomienda la instalación de **mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección** de forma que quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno. Si no fuera posible la instalación de mamparas, también se recomienda el **uso obligatorio de máscaras faciales por parte del personal de atención al público**.
- Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 0,5% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua) o alcohol al 70%. Puede utilizarse un envase con pulverizador y secar con un paño limpio. Hacer uso del mismo cada 2 horas y a la apertura y cierre del local de todas las superficies y dejar **constancia escrita de dicha limpieza**.
- En el caso de las funerarias, cementerios privados y crematorios privados se debe fomentar el **pago con tarjeta de débito y crédito, y otros medios de pago electrónicos**.



- Realizar higiene de manos frecuentemente (**Según Anexo 1**). **Recomendar el lavado de manos periódicamente**. En la organización del trabajo establecer garantías para que durante la jornada laboral se pueda realizar el **lavado de manos frecuente con agua y jabón** y, de no ser posible, con una solución hidroalcohólica. En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos por el desempeño de la tarea se deberá disponer de gel o solución alcohólica sustitutiva en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo y así mantener la higiene adecuada.
- Es importante hacer el lavado de manos frecuentemente, sobre todo:
 - Antes y luego de haber tocado superficies de uso público
 - Antes y después de manipular basura o desperdicios.
 - Antes y después de comer, manipular alimentos.
 - Después de manipular dinero, llaves, etc.
 - Después de ir al baño, etc.
- **Evitar** los saludos de cortesía que requieran **contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos**.
- Mantener la **distancia ideal de 2 metros de distancia entre TODAS las personas**. No generar reuniones grupales.
- No tener contacto con personas que están cursando infecciones respiratorias.
- Al toser o estornudar cubrirse la boca con el pliegue del codo, o con un pañuelo desechable.
- **Ventilar los ambientes**: En período invernal o de bajas temperaturas **debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire**. Las medidas preventivas a adoptar en **zonas comunes** deben ser: la **adecuada ventilación, limpieza y desinfección** de los mismos tras cada uso.
- Se recomienda, de manera general **eliminar o clausurar aparatos de uso común en los lugares de trabajo** tales como surtidores de agua, cafeteras, heladeras, microondas, etc. Si no fuera posible, por resultar su uso imprescindible, **prestar especial atención a la higiene de manos antes y después de su uso y la limpieza y desinfección** de los aparatos tras cada uso.
- **Se recomienda evitar compartir objetos** (por ejemplo, **dinero, tarjetas de pago, bolígrafos, etc.**) con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará siempre una desinfección de manos después de dicho intercambio y del objeto utilizado.
- Asegurar y proveer todos los recursos necesarios para dar cumplimiento con el protocolo: **garantizar provisión de elementos de protección personal y kit de higienización** y desinfección de acuerdo a la demanda laboral.
- Los Elementos de protección personal **serán provistos por el empleador**. Al respecto, se debe tener en cuenta que:
 - Son de uso personal, por lo que no se deben compartir.



- Las máscaras faciales deberán ser individuales y no se podrán compartir.
- Los elementos de protección contra el coronavirus deben ser preferentemente descartables.
- Se recomienda el uso de guantes de nitrilo o plásticos (manejo de efectivo, tarjetas de crédito, entrega de mercaderías, etc.) y se debe realizar la higiene y desinfección de estos en forma frecuente para evitar la transmisión del virus.
- **Cada establecimiento debe indicar en sus accesos la cantidad máxima de público que puede ingresar en simultáneo** (debe calcularse en una medida de 1 persona cada 15 m² del espacio destinado a la atención al público).
- Estarán **identificadas las zonas de circulación por cartelería** y se le informará al cliente verbalmente las pautas de circulación.

4. Medidas generales de higiene y/o protección de las/os trabajadora/es y autoridades del establecimiento

4.1 Grupos de riesgo

- El empleador verificará respecto a todos sus **trabajadoras/es si los mismos pertenecen a alguno/s de los grupos de riesgos** y/o se encuentran entre las personas exceptuadas del deber de asistencia en los términos de la Resolución del MTEySS N° 207/2020. (**Anexo 2**)
- Asimismo, el trabajador que se encuentre comprendido en alguno/s de los grupos de riesgos y/o entre las personas exceptuadas del deber de asistencia conforme a la Resolución del MTEySS N° 207/2020, y/o en situación de aislamiento obligatorio en los términos del art. 7° del Decreto N° 260/2020, **deberá comunicar tal situación** a su empleador en forma inmediata por cualquier medio, incluso virtual, electrónico y/o telefónicos, a fin de evitar el traslado al lugar de trabajo.
- El empleador, en caso de corresponder, podrá solicitarle la documentación que acredite la condición invocada, la cual podrá ser remitida por medios digitales, electrónicos y/o telefónicos.
- Ante la presencia de **temperatura de 37,5°C o más acompañada de otros síntomas respiratorios** (tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, pérdida o alteración del gusto o el olfato), **NO concurrir al lugar de trabajo**, contáctese en forma inmediata con el sistema de salud.
- En caso de ser un contacto estrecho de un caso confirmado de COVID- 19, **No concurrir al lugar de trabajo hasta que le sea otorgado el fin del aislamiento preventivo (14 días desde el último contacto)**.

4.2 Relativo a la prestación de tareas

- El empleador dará aviso a la ART del personal que cumple sus funciones con normalidad



desde el/los establecimientos/s, y también de aquellos que lo hacen desde sus hogares y quienes no concurren por diferentes motivos.

- El empleador propiciará y adoptará las medidas pertinentes para que el lugar de trabajo se encuentre limpio y ordenado, **debiendo realizar desinfección y limpieza cada 2 horas en lugares de mayor contacto y cada cambio de turno de todo el establecimiento.**

4.3 Procedimiento para el ingreso al lugar de trabajo y durante el trabajo

- Antes de ingresar al lugar de trabajo, el empleador, por sí o a través de personal especialmente designado a tal fin, el cual deberá estar munido de elementos de protección consultará por el estado de salud del trabajador y su familia.
- En caso de manifestar posibles síntomas, no se permitirá el ingreso recomendándose la vuelta a su lugar de residencia y contactar con servicio médico. El empleador **realizará un control de temperatura diario de todos los trabajadores al momento de su ingreso al lugar de trabajo, prohibiéndose el ingreso a quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5°**. En caso que el trabajador al momento de su ingreso registre la mencionada temperatura o manifieste síntomas compatibles con COVID- 19 (“caso sospechoso”), se apartará al trabajador de los lugares comunes, y deberá contactarse en forma inmediata con el sistema de salud (**Línea 148 - Provincia de Buenos Aires y/ aquellas que se dispongan en cada municipio**).
- El empleador deberá disponer en los accesos al establecimiento de un **felpucho o trapo de piso embebido en solución desinfectante**, gel o soluciones alcohólicas, solución desinfectante y toallas de papel.
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá **limpiar la suela del calzado en el felpucho o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras), además** deberá realizar limpieza de las manos en seco (gel o soluciones alcohólicas).
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá realizar la **limpieza del celular y llaves con toallas de papel y solución desinfectante**.
- El empleador podrá establecer **horarios de entrada y salida escalonados**, a fin de evitar aglomeraciones en los puntos de acceso y egreso.
- Evitar el uso de **dinero efectivo**, y en el caso de que no haya otra opción, el personal que manipule el mismo se **desinfectará las manos después** del manejo de **billetes o monedas, y antes de empezar la siguiente transacción**.
 - El **procedimiento para el manejo de dinero en efectivo deberá ser de la siguiente forma**: el cliente depositará el dinero en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto, el cajero levantará la misma desde la superficie y ésta se desinfectará por cada operación realizada. Es recomendable el uso de guantes de nitrilo para el manejo y contacto con dinero en efectivo.
- En el caso que el **pago sea con tarjeta de crédito o débito** la misma será



depositada por el cliente en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto personal. Se deberán desinfectar tanto las tarjetas como la terminal electrónica de cobro, utilizando una solución de agua y alcohol. Esta superficie se desinfectará en cada uso.

- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca en todo el transcurso de la jornada.
 - **Usar protección ocular** cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de **salpicaduras o gotas de secreciones nasofaríngeas**.
 - **No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, etc.).**
- No utilizar teléfonos celulares en la zona de trabajo.** Si por extrema necesidad este es usado, se deberá proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y del artefacto con solución alcohólica 70%.

4.4 Limpieza de ambientes de trabajo y desinfección de objetos

- Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la “**técnica de doble balde - doble trapo**”. Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos. Consiste en dos fases:

1° fase: Proceso de limpieza

- 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.
- Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N°2 con agua.

2° fase: Proceso de desinfección:

- En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.
- Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
- Dejar secar las superficies.
-

El personal que ejecute dicha tarea deberá poseer todos los elementos de protección personal (protección respiratoria, 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 las tareas de limpieza y desinfección.

4.5 Capacitación y concientización del personal

- El empleador **difundirá y capacitará a las/los trabajadoras/es respecto** al presente Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo Emergencia Sanitaria Covid-19.
- **Comunicará diariamente a los trabajadores** a través de Encargadas/os, Supervisoras/es, Gerentes o Dueñas/os, acerca de las **nuevas medidas de prevención dispuestas** por las autoridades competentes y las acciones dispuestas en el lugar de trabajo en tal sentido.
- El empleador deberá **colocar el afiche informativo** sobre medidas de prevención específicas acerca del Coronavirus COVID-19 provisto por la ART (conforme Resolución SRT Nº 29/2020).
- El trabajador debe estar capacitado específicamente sobre el uso, estado, conservación, retiro y descarte de los Elementos de protección personal brindados por el empleador.
- Se recomienda que el personal reciba los siguientes documentos de interés publicados por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo de la Nación:
 - Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena
 - Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo
 - Elementos de Protección Personal
- **Brindar conocimiento a los trabajadoras y trabajadores** sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19 y estar actualizados con la información brindada por los sitios web:
 - <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>
 - <https://portal-coronavirus.gba.gob.ar/es>

5. Medidas generales de higiene y/o protección a los clientes del establecimiento

- **Evitar la entrada al establecimiento de clientes** que presenten **síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril)**. En caso que algún cliente con síntomas haya entrado al local, realizar una desinfección de todos los puntos como estanterías, etc., con los que haya podido tener contacto.
- Se confeccionará una lista con todos los datos de contacto de los clientes que al establecimiento.



- Solamente **podrán ingresar al establecimiento** las personas que posean tapabocas nariz SIN EXCEPCIÓN. (Dec. 255/2020 PBA)
- Se recomienda **el ingreso de adultos sin acompañantes.**
- Se deberá **colocar cartelera visible** en el lugar con información actualizada sobre métodos de Prevención.
- Señalizar los lugares de espera para mantener una distancia de 2 metros entre vendedor-cliente y entre clientes.
 - Estarán identificadas las zonas de circulación por cartelera y se le informará al cliente verbalmente las pautas de circulación.
 - Todos los sectores se desinfectarán con los elementos de higiene pertinentes, pisos, mostradores, estanterías, embalajes y productos en caso de ser extraídos de las cajas, con solución al 70% de alcohol o 1/10 partes de agua lavandina al 50gr/lit cada 2 hs de trabajo.

6. Actuación ante la presencia de síntomas compatibles con Covid-19

- El empleador y/o el/la trabajador/a afectado/a deberán comunicarse con los números de teléfono indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de cada provincia. (Provincia de Buenos Aires: 148)
- Se deberá dar asistencia a todo/a trabajador/a y/o tercero/a ajeno/a al establecimiento que presente síntomas compatibles con COVID-19 que se encuentre en el mismo.
- Todo el personal que lo asista deberá utilizar barbijo, protección ocular y guantes.

(Se deberá tener un kit de seguridad para estos casos con esos elementos en el botiquín de primeros auxilios del local). Se deberá aislar al trabajador/a o tercero y proporcionarle un barbijo. (kit de emergencia).
- Se le solicitará a la persona afectada que identifique a las personas con las que tuvo contacto.
- En caso que sea el trabajador quien presente síntomas, se organizará el traslado hacia donde indique el servicio sanitario. Se deberá dar aviso a la ART y estimar los pasos a solicitar por la misma para su atención. Si es posible aislar a la persona hasta la llegada del servicio médico.
- Se extremarán las medidas de control de temperatura diaria al personal y terceros, al momento de su ingreso al lugar de trabajo, principalmente de aquellos trabajadores que tuvieron contacto con la persona que presenta síntomas compatibles con COVID-19. Se deberá consultar con el servicio sanitario las medidas a seguir por estas personas.



- Ante la situación antedicha, no se permitirá el ingreso de quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5° y se adoptarán las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación.

7. Actuación ante un caso positivo de Covid-19.

En caso de confirmarse un caso positivo de COVID-19 de un/a trabajador/a (que podemos denominar “Positivo”) que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, el empleador cumplimentará inmediatamente las siguientes acciones para garantizar la salud de las/los trabajadoras/es y permitir la continuidad de la actividad del área a la mayor brevedad posible:

Etapa 1: Se deberá dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes de la jurisdicción.

A- Se deberá colaborar en todo momento con las autoridades sanitarias competentes del Municipio para el seguimiento epidemiológico del caso.

B- Se aislará inmediatamente a las/los trabajadoras/es que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente del Municipio.

C- Se seguirán las indicaciones de limpieza y desinfección emanadas de la autoridad sanitaria, que podrán incluir la ejecución de un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total del local, que permita reiniciar las tareas del comercio en el menor plazo posible y la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha estado en contacto el/la trabajador/a Positivo. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la autoridad sanitaria o con una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente).

D- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto que incluya: camisolín, barbijo, guantes y protección ocular.

E- Si el contagio tuvo lugar en el ámbito laboral, deberá denunciarse ante la ART, acompañándose el diagnóstico confirmado emitido por entidad debidamente autorizada a fin que el/la trabajador/a damnificado/a reciba, en forma inmediata las prestaciones previstas en la Ley N° 24.557 y sus normas modificatorias y complementarias.

Etapa 2: Si y solo si la autoridad sanitaria lo habilita, y una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del área mencionada en



el punto d). de la Etapa 1, el empleador podrá convocar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados.

- La empresa, antes del inicio de las tareas, deberá informar a las/los trabajadoras/es las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad en sus puestos de trabajo.
- El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadoras/es aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

8. Actuación ante personal con “contacto estrecho” con personas que revistan condición de “casos sospechosos” o posean confirmación médica de haber contraído Covid – 19.

- Al trabajador o trabajadora 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 se contacte con carácter urgente con el sistema de salud (a las líneas telefónicas antedichas).
- El trabajador que se encuentre en la situación descrita en el punto anterior, no podrá reingresar al establecimiento hasta tanto se cumpla la cuarentena indicada por las autoridades sanitarias.

El presente protocolo será actualizado en la medida que las autoridades sanitarias nacionales, provinciales, municipales y la Superintendencia de Riesgos del Trabajo emitan nuevas indicaciones y recomendaciones en el marco de la EMERGENCIA SANITARIA COVID-19.



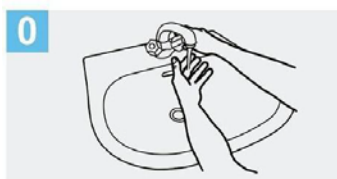
Anexos

Anexo 1

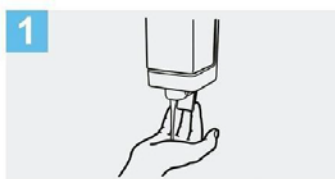
LAVADO CON AGUA Y JABÓN

Información de la OMS – USANDO JABON (duración mínima 40 segundos)

LAVADO CON ALCOHOL EN GEL



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



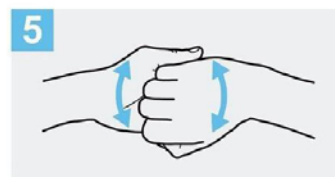
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



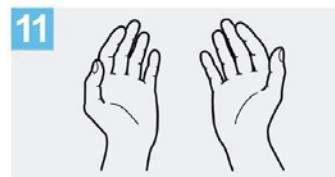
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Crédito: OMS



Información de la OMS – USANDO ALCOHOL EN GEL (duración mínima 20 segundos



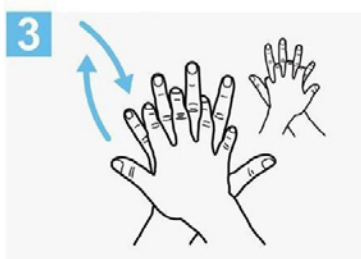
1a
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



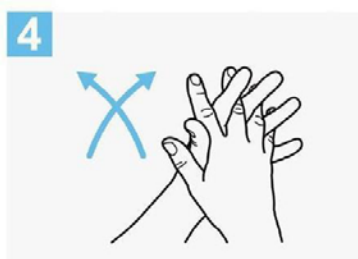
1b
Frótese las palmas de las manos entre sí;



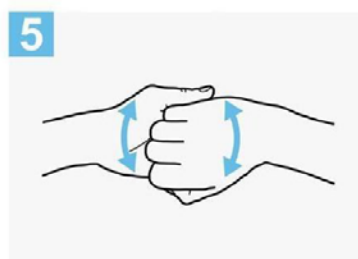
2
Frótese las palmas de las manos entre sí;



3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



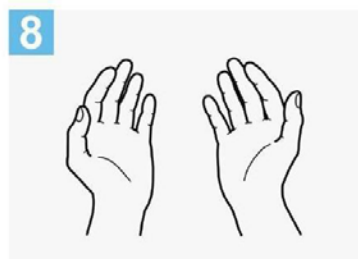
5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8
Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS



Anexo 2:

a. Trabajadores y trabajadoras mayores de **sesenta (60) años** de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”. Se considerará “personal esencial” a todos los trabajadores del sector salud.

b. Trabajadoras embarazadas.

c. Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:

1. **Enfermedades respiratorias crónica:** enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
2. **Enfermedades cardíacas:** Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
3. **Inmunodeficiencias. Diabéticos, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.**

Además, mientras dure la suspensión de clases en las escuelas establecida por Resolución N° 108/2020 del Ministerio de Educación de la Nación o sus modificatorias que en lo sucesivo se dicten, se considerará **justificada la inasistencia del progenitor, progenitora, o persona adulta responsable a cargo, cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente.** La persona alcanzada por esta dispensa deberá notificar tal circunstancia a su empleador o empleadora, justificando la necesidad y detallando los datos indispensables para que pueda ejercerse el adecuado control. Podrá acogerse a esta dispensa solo un progenitor o persona responsable, por hogar.



**PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD
PARA EL PERSONAL DE SERVICIOS
ESCENCIALES DE VIGILANCIA, LIMPIEZA
Y GUARDIA EN EL MARCO DEL
AISLAMIENTO O DISTANCIAMIENTO
SOCIAL, PREVENTIVO Y OBLIGATORIO**



1 -Objetivo:

El objetivo del presente documento es establecer una metodología para garantizar la salud de las personas, prevenir y controlar la propagación de la enfermedad por nuevo coronavirus (Covid-19).

En virtud de la situación de emergencia sanitaria originada por la pandemia de COVID-19, resulta necesario **proteger la salud de los Empleadores, Empleados y Clientes** e implementar procedimientos y adecuadas medidas de higiene y seguridad en el trabajo que minimicen las posibilidades de contagio de COVID-19, fijando para ello las condiciones de prevención y recaudos necesarios.

El presente documento brinda recomendaciones generales para que los titulares de **empresas de seguridad, limpieza y guardias** tomen las acciones necesarias, con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19, **respecto de sus empleados**. Además, que puedan tomar las medidas adecuadas en caso de aparición de un caso sospechoso y contar con un plan de acción para ejecutar.

2. Alcance:

El presente protocolo es de aplicación al personal, sea propio o contratado afectado a la actividad de servicios de seguridad, limpieza y guardia e incluye a las autoridades de aquel.

Este protocolo se conforma como una referencia que posee un compendio de medidas de seguridad para ser utilizado de guía de buenas prácticas y de fácil comprensión.

Su virtud y cumplimiento dependerá de la responsabilidad y solidaridad, tanto de los comercios, de su personal y de los consumidores.

3. Medidas generales de seguridad e higiene a cumplimentar en todo el establecimiento

- Evitar saludar con besos, abrazos o apretones de manos.
- Evitar llevarse las manos a la cara.
- Estornudar o toser en un pañuelo desechable. Cuando este no este disponible, hacerlo sobre la tela de la manga a la altura del antebrazo.
- No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.
- El lavado de manos deberá ser frecuente y obligatorio con una duración de 40 – 60 segundos (Ver indicaciones en Anexo 1):
 - Al llegar al lugar del trabajo
 - Antes y después de manipular residuos, materiales de descarte, en especial materiales orgánicos
 - Antes y después de comer
 - Después de viajar en transporte público, de tocar superficies como puertas, molinillos, asientos, máquinas, y todo elemento vinculado a los traslados.
 - Después de manipular dinero, llaves, tocar barandas de las escaleras, máquinas, herramientas, equipos y otros elementos de uso común.
 - Después de ir al baño
 - Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz



- Si las manos estuvieran visiblemente limpias la higiene de las mismas podrá realizarse con productos de base alcohólica (con una duración de 20 segundos)(Ver indicaciones en Anexo 1)

- Reforzar la importancia que ante la presencia de síntomas (fiebre, tos, dolor de garganta, dificultad para respirar, alteraciones en el olfato o gusto) los/las trabajadores no acudan al trabajo, notifiquen a sus superiores y al servicio de medicina laboral, y se solicite atención por parte del sistema de salud en forma inmediata. (Deben tenerse en cuenta la definición de caso vigente del Ministerio de Salud de la Nación)
- Adecuar las diferentes tareas en base a turnos rotativos de trabajo y disposiciones de descanso de manera tal de garantizar, durante toda la jornada de trabajo, la distancia entre personas de 2 metros.
- Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.
- Utilizar en todo momento cubreboca nariz, el cual debe estar garantizado por la empresa.
- Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzca al mínimo indispensable la presencia de trabajadores y las trabajadoras en los lugares de trabajo.
- El empleador dará aviso a la ART del personal que cumple sus funciones con normalidad desde el/los establecimientos/s, y también de aquellos que lo hacen desde sus hogares y quienes no concurren por diferentes motivos.
- En el caso del personal de limpieza que trabaje en centros hospitalarios, sean públicos o privado, dicho personal deberá ser capacitado sobre los protocolos de cuidado en el lugar de trabajo, debiéndosele proveer de todo el equipo de protección personal que se requiera por parte de la empresa.
- En el caso del personal de seguridad que trabaje en vehículos (automóviles, buses, micros, camionetas, combis y otros) deberán:
 - Limpiar antes de cada viaje, prestando especial atención al volante, la palanca de cambios, pasamanos, el tablero y manijas de las puertas tanto internas como externas.
 - Rociar los tapizados con sustancias desinfectantes cada vez que cambien los pasajeros.
 - Airear el vehículo, y mantener las ventanillas abiertas siempre que sea posible, evitando el uso del aire acondicionado.
 - Limpiar alfombras y pedalera al menos una vez al día, aspirándolas y rociándolas con sustancias desinfectantes.
- En el caso del personal que trabaje en el control de ingreso de centros de salud públicos o privados, se deberá:
 - Usar barbijos tipo profesional. Se los debe cambiar cada 3 ó 4 horas, o



cuando se humedezcan

- Realizar higiene de manos frecuente con alcohol o alcohol en gel.
 - Mantener más de 2 metros de distancia con otras personas.
 - Para la recepción de ambulancias, proveedores, etcétera, se recomienda mantener una distancia de más de 2 metros con otras personas, e higienizar las manos frecuentemente.
 - Cada Institución de Salud podrá establecer las recomendaciones propias del lugar que considere oportunas.
- En el caso del personal que trabaje en controles de ingreso y egreso de personas, se deberá:
 - Mantener más de 2 metros de distancia con otras personas.
 - Controlar bolsos y mercadería visualmente, evitando tocarlos.
 - Si debe tocarlos, limpiarse las manos con alcohol luego de cada oportunidad de hacerlo, y regularmente reforzar la limpieza de manos con agua y jabón.
 - Repasar con alcohol o desinfectantes los teléfonos de línea, los teléfonos móviles propios y de trabajo, radios o equipos de comunicaciones, picaportes, lapiceras, llaves, sillas, linternas, marcadores de rondas y demás elementos de uso común.
 - Los elementos de Seguridad Electrónica que se encuentran en cada servicio, tales como computadores, teclados, pantallas, joystick, etcétera, y sus mesas, sillas y asientos, también deben ser repasados con sustancias desinfectantes.
 - Los platos, vasos y cubiertos del lugar NO deben ser compartidos; después de su uso deben ser lavados con detergente, luego con agua lavandina y dejarlos airear.
 - En todos los casos, estas recomendaciones son adicionales a las establecidas puntualmente para el lugar en donde se realice la jornada laboral.

4- Medidas generales de higiene y/o protección de las/os trabajadora/es y autoridades del establecimiento

4.1 Grupos de riesgo

- El empleador verificará respecto a todos sus **trabajadoras/es si los mismos pertenecen a alguno/s de los grupos de riesgos** y/o se encuentran entre las personas exceptuadas del deber de asistencia en los términos de la Resolución del MTEySS N° 207/2020. **(Anexo 2)**
- Asimismo, el trabajador que se encuentre comprendido en alguno/s de los grupos de riesgos y/o entre las personas exceptuadas del deber de asistencia conforme a la Resolución del MTEySS N° 207/2020, y/o en situación de aislamiento obligatorio en los términos del art. 7° del Decreto N° 260/2020, **deberá comunicar tal situación** a su empleador en forma inmediata por cualquier medio, incluso virtual, electrónico y/o



telefónicos, a fin de evitar el traslado al lugar de trabajo.

- El empleador, en caso de corresponder, podrá solicitarle la documentación que acredite la condición invocada, la cual podrá ser remitida por medios digitales, electrónicos y/o telefónicos.
- Ante la presencia de **temperatura de 37,5°C o más acompañada de otros síntomas respiratorios** (tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, pérdida o alteración del gusto o el olfato), **NO concurrir al lugar de trabajo**, contáctese en forma inmediata con el sistema de salud.
- En caso de ser un contacto estrecho de un caso confirmado de COVID- 19, **No concurrir al lugar de trabajo hasta que le sea otorgado el fin del aislamiento preventivo (14 días desde el último contacto).**

4.2 Relativo a la prestación de tareas

- El empleador dará aviso a la ART del personal que cumple sus funciones con normalidad desde el/los establecimientos/s, y también de aquellos que lo hacen desde sus hogares y quienes no concurren por diferentes motivos.
- El empleador propiciará y adoptará las medidas pertinentes para que el lugar de trabajo se encuentre limpio y ordenado, **debiendo realizar desinfección y limpieza cada 2 horas en lugares de mayor contacto y cada cambio de turno de todo el establecimiento.**

4.3 Procedimiento para el ingreso al lugar de trabajo y durante el trabajo

- Antes de ingresar al lugar de trabajo, el empleador, por sí o a través de personal especialmente designado a tal fin, el cual deberá estar munido de elementos de protección consultará por el estado de salud del trabajador y su familia.
- En caso de manifestar posibles síntomas, no se permitirá el ingreso recomendándose la vuelta a su lugar de residencia y contactar con servicio médico. El empleador **realizará un control de temperatura diario de todos los trabajadores al momento de su ingreso** al lugar de trabajo, prohibiéndose el ingreso a **quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5°**. En caso que el trabajador al momento de su ingreso registre la mencionada temperatura o manifieste síntomas compatibles con COVID- 19 (“caso sospechoso”), se apartará al trabajador de los lugares comunes, y deberá contactarse en forma inmediata con el sistema de salud (**Línea 148 - Provincia de Buenos Aires y/ aquellas que se dispongan en cada municipio**).
- El empleador deberá disponer en los accesos al establecimiento de un **felpudo o trazo de piso embebido en solución desinfectante**, gel o soluciones alcohólicas, solución desinfectante y toallas de papel.
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá **limpiar la suela del calzado en el felpudo o trazo de piso embebido en solución desinfectante**



(lavandina u otras), además deberá realizar limpieza de las manos en seco (gel o soluciones alcohólicas).

- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá realizar la **limpieza del celular y llaves con toallas de papel y solución desinfectante.**
- El empleador podrá establecer **horarios de entrada y salida escalonados**, a fin de evitar aglomeraciones en los puntos de acceso y egreso.
- Evitar el uso de **dinero efectivo**, y en el caso de que no haya otra opción, el personal que manipule el mismo se **desinfectará las manos después** del manejo de **billetes o monedas, y antes de empezar la siguiente transacción.**
 - **El procedimiento para el manejo de dinero en efectivo deberá ser de la siguiente forma:** el cliente depositará el dinero en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto, el cajero levantará la misma desde la superficie y ésta se desinfectará por cada operación realizada. Es recomendable el uso de guantes de nitrilo para el manejo y contacto con dinero en efectivo.
- En el caso que el **pago sea con tarjeta de crédito o débito** la misma será depositada por el cliente en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto personal. Se deberán desinfectar tanto las tarjetas como la terminal electrónica de cobro, utilizando una solución de agua y alcohol. Esta superficie se desinfectará en cada uso.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca en todo el transcurso de la jornada.
- **Usar protección ocular** cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de **salpicaduras o gotas de secreciones nasofaríngeas.**
- **No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, etc.).**
No utilizar teléfonos celulares en la zona de trabajo. Si por extrema necesidad este es usado, se deberá proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y del artefacto con solución alcohólica 70%.

4.4 Limpieza de ambientes de trabajo y desinfección de objetos

- Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la “**técnica de doble balde - doble trapo**”. Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos. Consiste en dos fases:
 - **1° fase: Proceso de limpieza**
 - Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común.
 - En el balde Nº 1 agregar agua y detergente.
 - Sumergir el trapo Nº 1 en balde Nº 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.
- Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N°2 con agua.

2° fase: Proceso de desinfección:

- En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.
- Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
- Dejar secar las superficies.
-

El personal que ejecute dicha tarea deberá poseer todos los elementos de protección personal (protección respiratoria, 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 las tareas de limpieza y desinfección.

4.5 Capacitación y concientización del personal

- El empleador **difundirá y capacitará a las/los trabajadoras/es respecto** al presente Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo Emergencia Sanitaria Covid-19.
- **Comunicará diariamente a los trabajadores** a través de Encargadas/os, Supervisoras/es, Gerentes o Dueñas/os, acerca de las **nuevas medidas de prevención dispuestas** por las autoridades competentes y las acciones dispuestas en el lugar de trabajo en tal sentido.
- El empleador deberá **colocar el afiche informativo** sobre medidas de prevención específicas acerca del Coronavirus COVID-19 provisto por la ART (conforme Resolución SRT N° 29/2020).
- El trabajador debe estar capacitado específicamente sobre el uso, estado, conservación, retiro y descarte de los Elementos de protección personal brindados por el empleador.
- Se recomienda que el personal reciba los siguientes documentos de interés publicados por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo de la Nación:
 - Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena
 - Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo
 - Elementos de Protección Personal
- **Brindar conocimiento a las trabajadoras y trabajadores** sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19 y estar actualizados con la información brindada por los sitios web:

- <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>



- <https://portal-coronavirus.gba.gob.ar/es>

- Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo. Dicha constancia deberá ser archivada por el empleador y en caso de solicitud, ser exhibida.

5. Actuación ante la presencia de síntomas compatibles con Covid-19

- El empleador y/o el/la trabajador/a afectado/a deberán comunicarse con los números de teléfono indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de cada provincia. (Provincia de Buenos Aires: 148)
- Se deberá dar asistencia a todo/a trabajador/a y/o tercero/a ajeno/a al establecimiento que presente síntomas compatibles con COVID-19 que se encuentre en el mismo.
- Todo el personal que lo asista deberá utilizar barbijo, protección ocular y guantes.

(Se deberá tener un kit de seguridad para estos casos con esos elementos en el botiquín de primeros auxilios del local). Se deberá aislar al trabajador/a o tercero y proporcionarle un barbijo. (kit de emergencia).

- Se le solicitará a la persona afectada que identifique a las personas con las que tuvo contacto.
- En caso que sea el trabajador quien presente síntomas, se organizará el traslado hacia donde indique el servicio sanitario. Se deberá dar aviso a la ART y estimar los pasos a solicitar por la misma para su atención. Si es posible aislar a la persona hasta la llegada del servicio médico.
- Se extremarán las medidas de control de temperatura diaria al personal y terceros, al momento de su ingreso al lugar de trabajo, principalmente de aquellos trabajadores que tuvieron contacto con la persona que presenta síntomas compatibles con COVID-19. Se deberá consultar con el servicio sanitario las medidas a seguir por estas personas.
- Ante la situación antedicha, no se permitirá el ingreso de quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5° y se adoptarán las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación.

6. Actuación ante un caso positivo de Covid-19.

En caso de confirmarse un caso positivo de COVID-19 de un/a trabajador/a (que podemos denominar "Positivo") que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, el empleador cumplimentará inmediatamente las siguientes acciones para garantizar la salud de las/los trabajadoras/es y permitir la continuidad de la actividad del área a la mayor brevedad posible:



Etapa 1: Se deberá dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes de la jurisdicción.

A- Se deberá colaborar en todo momento con las autoridades sanitarias competentes del Municipio para el seguimiento epidemiológico del caso.

B- Se aislará inmediatamente a las/los trabajadoras/es que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente del Municipio.

C- Se seguirán las indicaciones de limpieza y desinfección emanadas de la autoridad sanitaria, que podrán incluir la ejecución de un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total del local, que permita reiniciar las tareas del comercio en el menor plazo posible y la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha estado en contacto el/la trabajador/a Positivo. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la autoridad sanitaria o con una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente).

D- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto que incluya: camisolín, barbijo, guantes y protección ocular.

E- Si el contagio tuvo lugar en el ámbito laboral, deberá denunciarse ante la ART, acompañándose el diagnóstico confirmado emitido por entidad debidamente autorizada a fin que el/la trabajador/a damnificado/a reciba, en forma inmediata las prestaciones previstas en la Ley N° 24.557 y sus normas modificatorias y complementarias.

Etapa 2: Si y solo si la autoridad sanitaria lo habilita, y una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del área mencionada en el punto d). de la Etapa 1, el empleador podrá convocar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados.

- La empresa, antes del inicio de las tareas, deberá informar a las/los trabajadoras/es las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad en sus puestos de trabajo.
- El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadoras/es aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

6. Actuación ante personal con “contacto estrecho” con personas que revistan condición de “casos sospechosos” o posean confirmación médica de haber contraído Covid – 19.



- Al trabajador o trabajadora 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 se contacte con carácter urgente con el sistema de salud (a las líneas telefónicas antedichas).
- El trabajador que se encuentre en la situación descrita en el punto anterior, no podrá reingresar al establecimiento hasta tanto se cumpla la cuarentena indicada por las autoridades sanitarias.

El presente protocolo será actualizado en la medida que las autoridades sanitarias nacionales, provinciales, municipales y la Superintendencia de Riesgos del Trabajo emitan nuevas indicaciones y recomendaciones en el marco de la EMERGENCIA SANITARIA COVID-19.



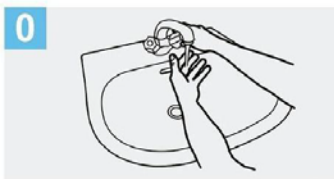
Anexos

Anexo 1

LAVADO CON AGUA Y JABÓN

Información de la OMS – USANDO JABON (duración mínima 40 segundos)

LAVADO CON ALCOHOL EN GEL



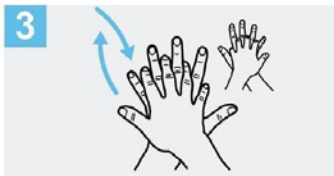
0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



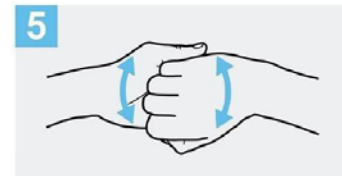
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



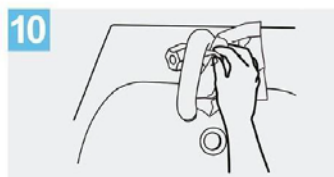
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



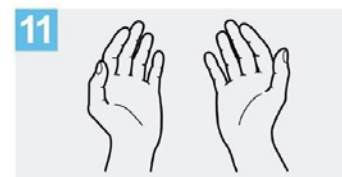
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

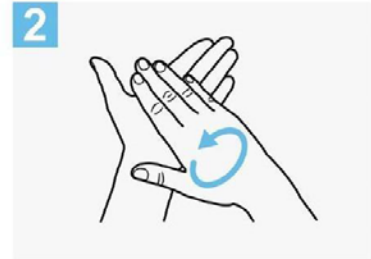
Crédito: OMS



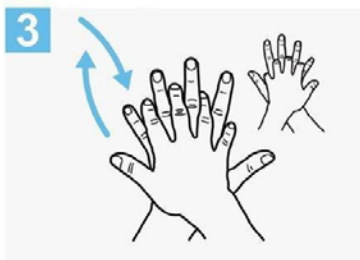
Información de la OMS – USANDO ALCOHOL EN GEL (duración mínima 20 segundos



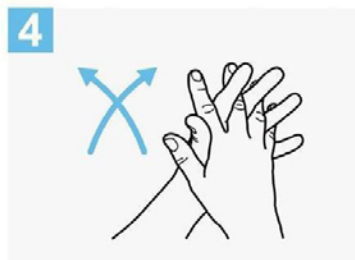
1a
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



2
Frótese las palmas de las manos entre sí;



3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8
Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS



Anexo 2:

a. Trabajadores y trabajadoras mayores de **sesenta (60) años** de edad, excepto que sean considerados “personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento”. Se considerará “personal esencial” a todos los trabajadores del sector salud.

b. Trabajadoras embarazadas.

c. Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:

1. **Enfermedades respiratorias crónica:** enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
2. **Enfermedades cardíacas:** Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
3. **Inmunodeficiencias. Diabéticos, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.**

Además, mientras dure la suspensión de clases en las escuelas establecida por Resolución N° 108/2020 del Ministerio de Educación de la Nación o sus modificatorias que en lo sucesivo se dicten, se considerará **justificada la inasistencia del progenitor, progenitora, o persona adulta responsable a cargo, cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente.** La persona alcanzada por esta dispensa deberá notificar tal circunstancia a su empleador o empleadora, justificando la necesidad y detallando los datos indispensables para que pueda ejercerse el adecuado control. Podrá acogerse a esta dispensa solo un progenitor o persona responsable, por hogar.



PROTOCOLO DE HIGIENE Y SEGURIDAD (COVID-19) PARA EL PERSONAL AFECTADO A LAS EMPRESAS DE TELECOMUNICACIONES

1. OBJETIVO

El objetivo del presente documento es establecer una metodología para garantizar la salud de las personas, prevenir y controlar la propagación de la enfermedad por nuevo coronavirus (Covid-19).

En virtud de la situación de emergencia sanitaria originada por la pandemia de COVID-19, resulta necesario **proteger la salud de los Trabajadores y Trabajadoras en los diferentes ámbitos laborales del sector de telecomunicaciones** e implementar procedimientos y adecuadas medidas de higiene y seguridad en el trabajo que minimicen las posibilidades de contagio de COVID-19, fijando para ello las condiciones de prevención y recaudos necesarios.

El presente documento brinda recomendaciones generales para que los titulares del **sector de las telecomunicaciones** tomen las acciones necesarias, con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19, **respecto de sus empleados**. Además, que puedan tomar las medidas adecuadas en caso de aparición de un caso sospechoso y/o confirmado dentro del lugar donde se está desarrollando la obra y contar con un plan de acción para ejecutar.

2. ALCANCE

Este Protocolo aplica a todos los/as trabajadores/as de las empresas operadoras de telecomunicaciones, así como a los contratistas y proveedores que se encuentren dentro o fuera de las instalaciones de las empresas concesionarias, siempre que estén realizando las siguientes actividades por encargo o a nombre de empresas concesionarias:

- ii. Trabajo en centrales de monitoreo
- iii. Trabajo en call centers para la recepción de reclamos por mal funcionamiento del servicio
- iv. Trabajo en mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura externa de telecomunicaciones
- v. Trabajo de instalación de servicios y reparación de averías

3. RECOMENDACIONES GENERALES

- Debe mantenerse una distancia mínima entre personas de 2 metros
- Utilizar barbijo o tapaboca nariz de manera continua.
- Evitar saludar con besos, abrazos u apretones de manos.
- Evitar llevarse las manos a la cara.
- Evitar reuniones en espacios cerrados dentro y fuera del espacio de trabajo.
- No compartir mate, vajilla ni otros utensilios.

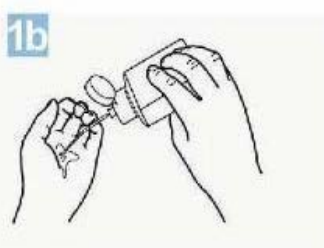




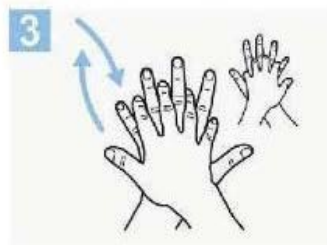
- El lavado de manos deberá ser frecuente y obligatorio con una duración de 40 – 60 segundos:
 - Al llegar al lugar del trabajo
 - Antes y después de manipular residuos, materiales de descarte, en especial materiales orgánicos
 - Antes y después de comer
 - Después de viajar en transporte público, de tocar superficies como puertas, molinillos, asientos, máquinas, y todo elemento vinculado a los traslados.
 - Después de manipular dinero, llaves, tocar barandas de las escaleras, máquinas, herramientas, equipos y otros elementos de uso común.
 - Después de ir al baño
 - Después de toser, estornudar o limpiarse la nariz
- Si las manos estuvieran visiblemente limpias la higiene de las mismas podrá realizarse con productos de base alcohólica (con una duración de 20 segundos)



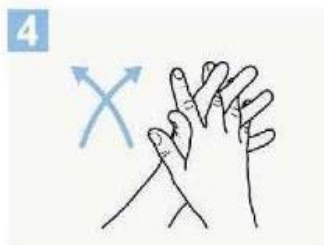
1a
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



2
Frótese las palmas de las manos entre sí;



3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8
Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS





- Si las manos estuvieran sucias o manchadas con fluidos se lavarán con agua y jabón antiséptico (con una duración de entre 40 a 60 segundos que incluya siempre palmas, uñas, dorso de manos y muñecas)



Crédito: OMS

● C
ada

establecimiento deberá contar con lugares adecuados para realizar un adecuado y frecuente lavado de manos con agua y jabón (dispensador de jabón líquido/espuma, toallas descartables o secadores de manos) y además deberán ponerse a disposición soluciones a base de alcohol al 70% (por ejemplo, alcohol en gel).

- Es responsabilidad del empleador proveer los elementos adecuados en cantidad suficiente y en forma accesible para la higiene personal (lavado de manos con jabón, solución hidroalcohólica y toallas de papel).
- Mantener los ambientes ventilados en todos los espacios de trabajo.
- Extremar la frecuencia de limpieza y desinfección de los ambientes, y todas aquellas superficies y elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como, por ejemplo: manijas, pasamanos, mobiliario, tapas de inodoros, llaves de agua, superficies de apoyo, ascensores, interruptores de luz, puertas, cajones, computadoras, entre otros.

4. RECOMENDACIONES AL INGRESAR AL TRABAJO

- Todas las personas que ingresen al establecimiento y circulen en las áreas comunes de su interior deberán utilizar barbijo casero que cubra nariz, boca y mentón.





- Antes de ingresar al puesto de trabajo, se deberá realizar un control diario del estado de salud de los y las trabajadoras, tanto al ingresar como al finalizar la jornada. Para ello, el establecimiento deberá poner a disposición en el puesto de acceso del personal un termómetro infrarrojo para controlar a todos los colaboradores y proveedores antes de ingresar al establecimiento, o bien, realizar un testeo mediante otro método más efectivo que pueda ser incorporado con posterioridad.
- Todas las personas que ingresen al establecimiento deberán higienizarse las manos con solución a base de alcohol 70%.
- Se recomienda la colocación previa al ingreso de una alfombra embebida en solución desinfectante para que el personal interno y externo higienice la suela del calzado.
- Registrar la temperatura corporal que presenta cada trabajador/a. Si la temperatura es igual o superior a 37.5 grados centígrados, no se permitirá el ingreso.
- Ante esta situación el trabajador/a deberá permanecer en observación en su domicilio. Si los síntomas persisten el trabajador deberá consultar al 148.

5. RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJO EN CALL CENTERS

- Incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección de lugares comunes (baños, salas de reunión, etc); así como mantenerlos ventilados.
- Incrementar las actividades de limpieza y desinfección de todas las áreas del establecimiento, pisos, paredes, puertas, ventanas, ascensores, timbres, rejillas, pasamanos, picaportes, interruptores de luz, muebles, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.
- El establecimiento deberá contar con gel antibacteriano ubicados en varios espacios de acceso común al personal, y deben tener una buena señalización.
- Desinfectar de forma frecuente los headset, teclado y PC.
- Los puestos de trabajo deberán mantener entre sí una distancia considerable de modo tal que se garantice la distancia reglamentaria de como mínimo 2 metros.

6. RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJO EN MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LA INFRAESTRUCTURA EXTERNA DE TELECOMUNICACIONES

- Se deberán desinfectar diariamente los equipos eléctricos y otras herramientas de trabajo al término de la jornada.
- Se deberá realizar la limpieza y desinfección de todos los vehículos asignados a las labores de mantenimiento.
- Ningún trabajador podrá salir a atender trabajos de mantenimiento si no cuenta con barbijo, guantes descartables, mascarilla protectora y alcohol en gel.

7. RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJO DE INSTALACIÓN DE SERVICIOS Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

- La visita deberá ser coordinada previamente, fijando un día y horario.
- Las visitas se restringirán a aquellas que sean absolutamente necesarias para mantener la continuidad de los servicios de telecomunicaciones.





- El personal encargado del trabajo deberá presentarse al domicilio portando barbijo, mascarilla de plástico y guantes descartables.
- Antes de entrar al hogar deberá limpiar las suelas de sus zapatos con solución 70% alcohol / 30% agua.
- Desinfectar todos los equipos y herramientas que se utilizarán antes del ingreso y luego del egreso del domicilio.
- Mantener distancia de 2 metros y un mínimo contacto con el dueño y demás integrantes de la vivienda.

8. ACTUACIÓN ANTE UN CASO POSITIVO DE COVID-19

En caso de confirmarse un caso positivo de COVID-19 de un/a trabajador/a (que podemos denominar “Positivo”) que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, el empleador cumplimentará inmediatamente las siguientes acciones para garantizar la salud de las/los trabajadoras/es y permitir la continuidad de la actividad del área a la mayor brevedad posible:

Etapa 1: Se deberá dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes de la jurisdicción.

A- Se deberá colaborar en todo momento con las autoridades sanitarias competentes del Municipio para el seguimiento epidemiológico del caso.

B- Se aislará inmediatamente a las/los trabajadoras/es que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente del Municipio.

C- Se seguirán las indicaciones de limpieza y desinfección emanadas de la autoridad sanitaria, que podrán incluir la ejecución de un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total del local, que permita reiniciar las tareas del comercio en el menor plazo posible y la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha estado en contacto el/la trabajador/a Positivo. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la autoridad sanitaria o con una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente).

D- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto que incluya: camisolín, barbijo, guantes y protección ocular.

E- Si el contagio tuvo lugar en el ámbito laboral, deberá denunciarse ante la ART, acompañándose el diagnóstico confirmado emitido por entidad debidamente autorizada a fin que el/la trabajador/a damnificado/a reciba, en forma inmediata las prestaciones previstas en la Ley N° 24.557 y sus normas modificatorias y complementarias.

Etapa 2: Si y solo si la autoridad sanitaria lo habilita, y una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del área mencionada en el punto d). de la Etapa 1, el empleador podrá convocar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados.

- La empresa, antes del inicio de las tareas, deberá informar a las/los trabajadoras/es las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad en sus puestos de trabajo.
- El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadoras/es aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.





9. ACTUACIÓN ANTE PERSONAL CON “CONTACTO ESTRECHO” CON PERSONAS QUE REVISTAN CONDICIÓN DE “CASOS SOSPECHOSOS” O POSEAN CONFIRMACIÓN MÉDICA DE HABER CONTRAÍDO COVID-19

- Al trabajador o trabajadora 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 se contacte con carácter urgente con el sistema de salud (a las líneas telefónicas antedichas).
- El/la trabajador/a que se encuentre en la situación descrita en el punto anterior, no podrá reingresar al establecimiento hasta tanto se cumpla la cuarentena indicada por las autoridades sanitarias.





**PROTOCOLO DE ACTUACION,
ANTE EL RIESGO DE CONTAGIO
POR COVID 19, EN
EMBARCACIONES
COMERCIALES VINCULADAS A
LA ACTIVIDAD PESQUERA**



INDICE

LINEAMIENTOS GENERALES DE ACTUACION, ANTE EL RIESGO DE CONTAGIO POR COVID 19, EN EMBARCACIONES COMERCIALES VINCULADAS A LA ACTIVIDAD PESQUERA.

I. Alcance

II. Principales vías de transmisión del virus

III. Recomendaciones generales para la prevención

IV. Actuación ante la presencia de síntomas

V. Actuación ante un caso positivo de COVID19

VI. Capacitación de la población trabajadora en la actividad

VII. Definiciones

VIII. Medidas preventivas en la operatoria pesquera

1. En relación a la embarcación y a la tripulación

IX. Recomendaciones operativas para la actuación del protocolo

1. En relación a las obligaciones de los Armadores

2-En relación a las obligaciones de los tripulantes

X. Carga y descarga del producto de la pesca en puerto

XI. ANEXOS

1. Procedimiento para lavado de manos en general

2. Procedimiento para colocarse y quitarse la máscara (barbijo)



LINEAMIENTOS GENERALES DE ACTUACION, ANTE EL RIESGO DE CONTAGIO POR COVID 19, EN EMBARCACIONES COMERCIALES VINCULADAS A LA ACTIVIDAD PESQUERA.

I. ALCANCE

El presente “PROTOCOLO DE ACTUACION, ANTE EL RIESGO DE CONTAGIO POR COVID 19, EN EMBARCACIONES COMERCIALES VINCULADAS A LA OPERATORIA PESQUERA”, establece pautas específicas para garantizar las tareas de higiene y desinfección dirigidas a trabajadores, embarcaciones, objetos y elementos de trabajo, que se deberán cumplimentar durante la actividad laboral y que tienen como norte, el cuidado de la salud de las personas que desarrollan la actividad pesquera en embarcaciones comerciales, el control de propagación del virus y el acompañamiento de las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan.

Las pautas del presente Protocolo se establecen sin perjuicio de los requerimientos ya establecidos en la ley provincial de pesca 11477, en el marco de la Emergencia Sanitaria y aislamiento social, preventivo y obligatorio declarados en virtud de los Decretos N°260/2020 y 297/2020 del Poder Ejecutivo Nacional y los Decretos N°132/2020 Y N°165/2020 del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires.

II. PRINCIPALES VÍAS DE TRANSMISIÓN DEL VIRUS

Se transmite de una persona a otra a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados. Por eso es importante mantener distanciamiento social y tomar las precauciones de contacto.

III. RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREVENCIÓN

→ Divulgar buenos hábitos de higiene y medidas preventivas con campaña gráfica de comunicación: usar carteleras, fondos de pantalla y TVs en los comedores o vestidores.

Toma de temperatura diaria al ingreso laboral, si es igual o mayor a 37,5 no deberá ingresar y se deberá dar aviso a las autoridades competentes.

→Reforzar la rutina diaria de limpieza en los lugares de trabajo comunes, baños y vestuarios.

→Lavar y desinfectar manijas de puertas, teclados, botones, mangos, otras manijas y herramientas.

→Se recomienda la limpieza húmeda, utilizando rociador y papel con productos como alcohol al 70%, lavandina diluida (Lavandina de 55g/lit: 10 ml -una cucharada sopera-en 1 lit de agua)

→El lavado de pisos y paredes se puede complementar pasando lavandina diluida (100 mL en un balde de 10 L) antes de cepillar y escurrir. La lavandina debe prepararse y utilizarse en el día.



- Previamente limpiar las superficies visiblemente sucias con detergente, nunca mezclar con lavandina ya que genera gases tóxicos. La limpieza de los sectores se deberá efectuar antes y después de la finalización de la actividad laboral.
- Lavar las manos frecuentemente. Se deben lavar durante 60 segundos con agua y jabón y secarse con toallas de papel individuales, que deberán ser descartadas posteriormente a un basurero. Antes y después de iniciar las actividades y después de ir al baño. o (ver ANEXO –PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS- Paso a Paso).
- Al toser o estornudar, hacerlo en un pañuelo de papel descartable o en el pliegue del codo, no en la mano.
- Evitar cualquier contacto físico. No dar la mano, abrazar, ni besar.
- Mantener la mayor distancia posible (mínima de 2 mts) si la actividad lo permite.
- En tareas donde por las características del puesto de trabajo las distancias sean menores a las de seguridad se aplicarán medidas de prevención complementarias. A tales efectos se dispondrán de barreras físicas, por ejemplo: mamparas de plástico o cristal de fácil limpieza (De ser factible), y/o suministro de elementos de protección personal (EPP).
- Evitar compartir elementos personales: vaso, cubiertos, mate, elementos de higiene.
- Cambiar y lavar diariamente la ropa de trabajo, si la actividad lo permite.
- Abastecer y proveer de stock de insumos (tapabocas nariz, mamelucos/delantales, desinfectantes, termómetros, etc.).
- 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.
- Ventilar todos los ambientes tratando de favorecer ambientes secos.
- En el caso de que alguna persona regrese de un viaje al extranjero, se aplicará el protocolo de cuarentena por 14 días desde su llegada al país, independientemente del país de destino que se tratare.
- En caso de que el/la trabajador/a sea conviviente de personas que hubieran realizado un viaje al extranjero o resulten confirmadas para COVID-19, deberá dar aviso inmediatamente a los responsables de las embarcaciones.



→ El trabajador con síntomas de la enfermedad no deberán concurrir a trabajar, y notificar la novedad de forma inmediata al empleador y a las autoridades sanitarias.

→ Restringir el acceso a las embarcaciones a personas de riesgo.

→ Cuando el Buque se encuentre en puerto no se permite interacción social de ningún tipo entre personal del buque y el de tierra.

IV. ACTUACIÓN ANTE LA PRESENCIA DE SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID19

→ El empleador y la persona trabajadora afectada deberán comunicarse con los números de teléfonos indicados en cada jurisdicción para seguir los protocolos del Ministerio de Salud de la Nación y de la provincia (148).

→ Se deberá dar asistencia a todo/a trabajador/a que presente síntomas compatibles con COVID-19 que se encuentre en el mismo.

→ Todo el personal que lo asista deberá utilizar tapabocas, lentes y guantes.

→ Se deberá aislar al trabajador/a proporcionarle tapa boca.

→ Se deberá evitar el contacto personal con otros trabajadores y/o personas que se encuentren en la embarcación.

→ Se le solicitará al trabajador/a que identifique a las personas con las que tuvo contacto.

→ Se realizará una desinfección del sector donde el trabajador/a estuvo en contacto y /o tránsito dentro del buque.

→ Se organizará el traslado del trabajador a su domicilio o al recomendado por el sistema de salud.

→ Hasta no tener el resultado del análisis efectuado, la persona no deberá reincorporarse al trabajo.

→ Se extremarán las medidas de control de temperatura diaria al personal, al momento de su ingreso a la embarcación, principalmente de aquellas personas que tuvieron contacto con la persona que presenta síntomas compatibles con COVID-19.

→ Ante la situación antedicha, no se permitirá el acceso de quienes registren una temperatura superior a 37,5° y se adoptarán las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación.

V. ACTUACIÓN ANTE UN CASO POSITIVO DE COVID-19



- En caso de confirmarse un caso positivo de COVID-19 de un/a trabajador/a (que podemos denominar “Positivo” que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, el empleador cumplimentará inmediatamente las siguientes acciones para garantizar la salud de las/los trabajadoras/es y permitir la continuidad de la actividad.
- Se deberá dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes dependientes del Ministerio de Salud.
- Se procederá a aislar en forma urgente a el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación y/o de la Provincia para ese/a trabajador/a y colaborar con dichas autoridades para el seguimiento del caso.
- Se aislará inmediatamente a las/los trabajadoras/es que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones
 - Asimismo, el trabajador/a con “contacto estrecho” con personas que posean confirmación médica de haber contraído COVID-19 se le indicará que no concurra a embarcarse y se comunique con carácter urgente al Sistema de Salud de su jurisdicción. No podrá embarcarse hasta completar el período de aislamiento definido por la autoridad sanitaria
- Se ejecutará inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de la línea que permita reiniciar la actividad.
- Se deberá realizar la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha estado en contacto el/la trabajador/a Positivo. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la autoridad sanitaria o con una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente).
- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto que incluya: camisolín, barbijo, guantes y protección ocular.
- Una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del área, el empleador deberá comunicar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a realizar la prestación laboral en el día y horarios ya acordados.
- El empleador, antes del inicio de las tareas, deberá informar a las/los trabajadoras/es las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad en sus puestos de trabajo.



→El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadoras/es aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

VI. CAPACITACIÓN DE LA POBLACIÓN TRABAJADORA DE LA ACTIVIDAD

→El empleador difundirá y capacitará a las/los trabajadoras/es respecto al presente Protocolo.

→Se deberá colocar el afiche informativo sobre medidas de prevención específicas acerca del Coronavirus COVID-19.

→Se recomienda capacitar a las/los trabajadoras/es sobre la situación de emergencia sanitaria desatada por el COVID-19, así como en relación a las medidas de protección y prevención generales indicadas por los organismos oficiales con motivo de la pandemia.

→Las personas que forman parte de la tripulación deben respetar y aplicar este protocolo en todos sus puntos. La responsabilidad personal y social de todas las personas de la tripulación es fundamental para minimizar riesgos y evitar el contagio.

VII. DEFINICIONES

1. Embarcación pesquera comercial: a los fines del presente protocolo se define de acuerdo a la normativa pesquera provincial vigente, como aquella que comprende los objetos móviles flotantes cuyo tamaño es mayor a 13 metros de eslora cubierta que, en aguas dulces, salobres o marinas, se utilizan para la captura de pescado y mariscos.

Sin perjuicio de las pautas generales de limpieza y desinfección definidas en los puntos siguientes estas embarcaciones deberán cumplimentar las exigencias especificadas en la Ley provincial de pesca N° 11477 y sus reglamentaciones vigentes. -

2. Limpieza: a los fines del presente Protocolo consiste en la eliminación gruesa de la suciedad (tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables). Puede realizarse mediante raspado, frotado, barrido o pre-enjuagado de superficies y con la aplicación de detergente para desprender la suciedad y agua caliente a 65 °C o más.

3. Desinfección: a los fines del presente Protocolo consiste en la reducción de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del producto pesquero que se captura.



4. Tripulación: incluye a todo personal que interviene de algún modo en la operación de la pesca realizada desde una embarcación pesquera.

5 Armador: Es la persona humana o jurídica, responsable de la gestión operativa del buque, es decir, quien lo equipa y pertrecha, lo prepara para prestar el servicio de transporte, es quien nombra al Capitán y pone la tripulación a bordo, se ocupa del mantenimiento y de gestionar los certificados reglamentarios que habiliten el buque para su operatoria de captura del recurso pesquero.

5. Elementos indispensables de higiene y limpieza:

→1. Elementos de higiene y aseo personal:

- ◆ Jabón y toallas descartables
- ◆ Alcohol en gel/diluido en agua al 70%.
- ◆ Tapa nariz y boca.
- ◆ Protección ocular.
- ◆ Guantes.
- ◆ Pañuelos descartables.
- ◆ Lapicera de uso personal y exclusivo.

→2. Elementos de limpieza de la unidad:

- ◆ Dispensador de agua con alcohol (al 70%).
- ◆ Toallas descartables.
- ◆ Bolsa de desechos.

VIII. MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA ACTIVIDAD PESQUERA

1. EN RELACIÓN A LA EMBARCACION Y LA TRIPULACION

● Resulta sumamente recomendable para la flota costera, la realización de hisopados previos a la zarpada de toda la tripulación. En tal caso, se deberá aguardar el resultado de los estudios previo a zarpar.

●-Se realizarán los controles de temperatura corporal previa al ingreso al buque, preferentemente, mediante la utilización de equipos infrarrojos, evitando el ingreso de personas ajenas a la embarcación. Mantener una distancia de aproximadamente 2mts entre trabajadores, siempre que la actividad lo permita.



- Disponer de lugar específico (en la entrada del buque) destinado para que las personas puedan higienizarse manos, calzado y objetos personales (mochilas, bolsos, etc.) antes de llegar al puesto de trabajo y reiterar la operación al bajar del buque.
- Al entrar en los sectores de laboreo, el personal deberá colocarse tapabocas y cambiarse de ropa (disponer de armario doble o algún sistema similar) para no mezclar la ropa de calle con la de trabajo).
- Evitar presencia de basura y desechos.
- Adoptar protocolos de limpieza y desinfección para las embarcaciones, pisos, superficies, Equipos y personal.
- Al concluir la marea se deberá asegurar la limpieza y desinfección de la embarcación.

IX. RECOMENDACIONES OPERATIVAS PARA LA ACTUACION DEL PROTOCOLO

1-OBLIGACIONES DE LOS ARMADORES:

- Selección del personal: Se deberá seleccionar el personal de conducción y al resto del personal, dentro de los parámetros de las personas que corren menos riesgo (personal menor de 60 años y sin enfermedades crónicas de riesgo, conforme lo determina el Ministerio de Salud). - Antes de ingresar a la embarcación, se deberá controlar la temperatura de los tripulantes y si presenta fiebre o algún síntoma de la enfermedad (conforme lo determina el Ministerio de Salud), no podrá ingresar al mismo y deberá seguirse el protocolo para personal enfermo.
- Acondicionamiento de la embarcación: En forma previa al inicio de cada marea y luego de su finalización, la embarcación, los objetos y elementos de trabajo, deberá ser higienizada y desinfectada conforme los parámetros aquí establecidos.
- Reforzar la limpieza de las superficies utilizadas por los tripulantes como picaportes, barandas, canillas, etc... Realizar la difusión y comunicación de recomendaciones para la prevención del COVID- 19.
- Deberá proveerse a toda la tripulación de equipamiento de cuidado personal conteniendo al menos: jabón, toallas descartables y alcohol en gel; pañuelos descartables; bolsa de residuos para desechos de descartables y birome de uso personal y exclusivo.

2-OBLIGACIONES DE LOS TRIPULANTES

- Al momento de abordar toda la tripulación deberá limpiar la suela del calzado en felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras).



- Higiene de manos: con agua y jabón. El lavado se realiza con las manos sin ningún accesorio (anillos, reloj) durante 60 segundos.
- Evitar tocar su cara, entre ellos ojos, nariz y boca. Usar tapa boca y guantes.
- Incorporar soluciones de limpieza a base de alcohol, para cuando no pueda lavarse las manos con agua y jabón. En la cabina deberá contar con alcohol en gel y toallas descartables.
- Antes y después de comer o de ir al baño, deberá higienizar sus manos.
- Mantener distancia física con el resto de las personas, mínimo dos metros, en el caso que la actividad lo permita.
- Deberá circular con permiso de tránsito y toda documentación amparatoria vigente, cuando se traslade a prestar la actividad laboral.
- Realizar en lo posible los trámites vía web, por telefonía móvil para evitar lugares públicos.
- Al estornudar deberá hacerlo sobre papel desechable o el pliegue del codo, desechar el pañuelo descartable y lavarse las manos.
- Favorecer la ventilación de la embarcación, aún con bajas temperaturas.
- Lavar la ropa con agua (caliente en lo posible) y detergente para ropa al finalizar cada jornada de trabajo y al ingresar a su domicilio.
- No auto medicarse, si presenta fiebre, tos, dolor de garganta o dificultad para respirar consulte al sistema de salud.
- No compartir mate, utensilios, no saludar con la mano, abrazos o besos.
- Los elementos de seguridad para la embarcación provista por el empleador deben incluir: alcohol en gel y jabón, toallas descartables, guantes descartables, gafas, tapabocas nariz, dispersor de alcohol, toallas descartables y bolsas de desechos.
- Mantenerse hidratado en lo posible con elementos o botellas descartables.

IX. CARGA Y DESCARGA DEL PRODUCTO DE LA PESCA:

- Extremar las medidas de seguridad cada vez que se manipulen papeles (guías de tránsito, permisos de circulación, documentación sanitaria u otra documentación necesaria para la operatoria).



- Realizar en la medida de las posibilidades la mayor cantidad de tramitaciones por medios electrónicos.
- Para la descarga y carga del producto pesquero se deberá mantener la distancia social preventiva obligatoria de un metro y medio.
- Los vehículos deberán estar limpios y desinfectados de acuerdo a las pautas establecidas en los protocolos correspondientes.
- Una vez cargada/ descargada el producto pesquero todos los que hayan intervenido se deberán lavar las manos.
- Mantener en todo momento las distancias mínimas de un metro y medio.
- No saludarse con las manos, abrazos y besos.
- No compartir mates ni elementos personales.



Protocolo de Higiene y Seguridad (Covid-19)

Locales de Gastronomía en el
marco del aislamiento social,
preventivo y obligatorio

Subsecretaría de Industria, Pymes y Cooperativas
Subsecretaría de Desarrollo Comercial y Promoción de
Inversiones

Ministerio de Producción, Ciencia e
Innovación Tecnológica

10 de junio de 2020



1. Objetivo
2. Alcance
3. Medidas generales de seguridad e higiene a cumplimentar en todo el establecimiento gastronómico.
4. Medidas generales de higiene y/o protección de las/os trabajadora/es y autoridades del establecimiento gastronómico.
5. Medidas generales de higiene y/o protección a los comensales que concurren al establecimiento gastronómico.
6. Actuación ante la presencia de síntomas compatibles con Covid-19.
7. Actuación ante personal con "contacto estrecho" con personas que revistan condición de "casos sospechosos" o posean confirmación médica de haber contraído Covid - 19.
8. Actuación ante un caso positivo de Covid-19.
9. Anexos



1. Objetivo

El objetivo del presente documento es establecer la metodología para garantizar la salud de las personas, prevenir y controlar la propagación de la enfermedad por el nuevo coronavirus 2019 (Covid-19).

En virtud de la situación de emergencia sanitaria originada por la pandemia de COVID-19, resulta necesario **proteger la salud de los trabajadores, empresarios, comensales, y proveedores del establecimiento** e implementar procedimientos y medidas adecuadas de higiene y seguridad en el trabajo para minimizar las posibilidades de contagio de COVID-19, fijando para ello las condiciones de prevención y recaudos de higiene.

Se efectúan recomendaciones generales para que los titulares de los **Locales Gastronómicos** tomen las acciones necesarias con el objeto de prevenir y gestionar de manera adecuada los riesgos generales del COVID-19 **respecto de sus empleados y comensales al establecimiento** y puedan, asimismo, tomar las medidas adecuadas en caso de aparición de un caso sospechoso y/o confirmado dentro del local gastronómico.

2. Alcance

El presente protocolo es de aplicación al **personal, sea propio o contratado, afectado a los locales gastronómicos e incluye a las autoridades** de aquel como a los **comensales/concurrentes** al mismo.

Este protocolo se conforma como una referencia que posee un compendio de medidas de seguridad y prevención, y utiliza de guía de buenas prácticas de fácil comprensión.



Su virtud y cumplimiento dependerá de la responsabilidad y solidaridad, tanto de empleadores, trabajadores y comensales que acudan al establecimiento.

3. Medidas generales de seguridad e higiene a cumplimentar en todo el Establecimiento Gastronómico

3.1. Reservas

- Se recomienda que todos los clientes acudan al establecimiento con reserva previa, la que debe ser realizada de manera remota (teléfono, página web, app celular, etc.). El local deberá comunicar por algún medio fehaciente la confirmación de la reserva.
- Comunicar a las y los clientes las políticas que el local está tomando para preservar su seguridad y salud. Informar, si están estipuladas, pautas de circulación dentro del local a la que accederá previa reserva. Se sugiere evitar la asistencia de personas en grupos de riesgo a los establecimientos. (Anexo III)
- Señalizar cantidad máxima de personas por área de servicio y controlar que no se supere la misma cumpliendo las pautas de distanciamiento. Asegurar que la densidad de ocupación no exceda, en ningún momento, 1 persona cada 2,25 metros cuadrados.
- Los clientes/comensales deberán concurrir por sus propios medios de transporte.



- La persona que **efectuó la reserva será responsable por el cumplimiento** de las normas por parte del resto del grupo asistente.
- **Los establecimientos deberán registrar los datos personales de todos los clientes** que concurran al establecimiento, determinando fehacientemente día y hora de permanencia, los que deberán ser registrados por los comercios en el **"Registro de Clientes" (Anexo II)** con un mínimo de 30 días corridos de historia, para llevar a cabo una trazabilidad suficiente en el caso de producirse un contagio.
- Se recomienda notificar en **tiempo real el estado de la reserva para evitar aglomeraciones por espera**, que **siempre debe ser fuera del establecimiento**.
- **Demarcación de áreas (distancia mínima 2 metros)**, para ingreso y egreso de los clientes, evitar el contacto cercano.

3.2. **Ingreso al local**

- **El empleador** deberá dividir la **zona de ingreso y egreso**. En lo posible que sean independientes. Caso contrario se deberá señalar con cintas adhesivas u otro método el sentido de la circulación, disponiendo al ingreso, **alcohol en gel y/o solución de alcohol al 70% o sanitizante apropiado a toda persona que ingrese, quien deberá desinfectarse las manos obligatoriamente**.
- **Se dispondrá de todas las medidas para evitar aglomeraciones y controlar que comensales y trabajadoras/es mantengan la distancia de seguridad establecida a fin de evitar posibles contagios**, y diagramará espacios - a través de indicaciones- para evitar que no se generen largas filas; evitar que se genere



proximidad entre personas que no respeten la **distancia mínima de distanciamiento interpersonal y en el caso de mucha espera, brindarles sillas o lugares de espera adecuados en el exterior proporcionado distanciamiento adecuado (2 metros)**

- **Se recomienda señalar y colocar a disposición del público información y cartelera** sobre las líneas de atención ciudadana en relación a las recomendaciones y medidas generales de protección y prevención, principalmente en lugares fácilmente visibles para el público general.
- **En los pisos de ingreso se deberán colocar 2 trapos de piso con lavandina al 0,1% (20 en 1000).** El primero será colocado del lado de afuera de la puerta de ingreso, debiéndose limpiar el calzado toda persona que ingrese al mismo. El segundo, estará dentro del local, y se deberá repetir la limpieza del calzado. **Los trapos de pisos con lavandina se lavarán en promedio cada 2 horas.** La concentración utilizada será de 55 gr/litro diluida (10 ml ó 2 cucharadas soperas de lavandina en 1 litro de agua). De utilizar una lavandina comercial con concentración de 25 g/l, colocar el doble volumen de lavandina para lograr una correcta desinfección, preparado el mismo día que se va a utilizar. **La lavandina diluida debe utilizarse dentro de las 24 hs dado que pierde su efectividad.** Llevar el correspondiente registro escrito.
- Se sugiere que al **ingreso al local gastronómico se realice la medición de la temperatura.** Esta debe realizarse empleando termómetros infrarrojos que no impliquen contacto físico directo. La persona encargada de la medición de temperatura debe contar con equipo de protección personal apropiado. No se permitirá el ingreso a los locales o establecimientos donde se



la densidad de ocupación no exceda en ningún momento lo mencionado.

- **Gestión de los espacios: disposición de la clientela de manera de evitar la saturación. Está prohibido ubicar a más de 4 personas por mesa, a excepción se trate de grupo familiar primario de más de cuatro miembros.**
- Se debe permitir entre la rotación de mesas, un tiempo mínimo para desinfectar e higienizar las mesas.
- **El distanciamiento es válido tanto para mesas en el interior como en el exterior de los locales gastronómicos.**
- Será de exhibición obligatoria por parte de los empleadores, en cada una de las áreas del local y en lugares fácilmente visibles (pisos y paredes), cartelería que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos, distanciamiento social, prohibición de contacto físico al saludarse, prohibición de compartir cubiertos, vasos, u objetos personales que se llevan a la boca o se manipulan con las manos y todo aquello que se considere necesario para el resguardo y protección ante COVID-19.
- En caso de haber ascensores se deberá sugerir el uso individual o bien no ocupar más del 30% de la superficie de la cabina, salvo en caso de grupos familiares. Estas indicaciones deben ser legibles y estar ubicadas en un lugar visible.
- La disposición debe ser tal que **respete la distancia preventiva dentro del local.** Esta medida es extensiva en la gestión de espacios de vereda y patios internos. En su defecto se **deberán instalar medios físicos de separación (mamparas, tabiques de separación, paneles divisores, etc.).**



- Anular **todo lugar de uso común** que no sean las mesas establecidas para los comensales.
- Será obligatorio disponer de un **recipiente con alcohol en gel o solución sanitizante autorizado por ANMAT sobre cada mesa** para uso de los clientes.
- Se deberá **antes y después de cada cliente, realizar una minuciosa limpieza y desinfección** de todos los elementos y espacios utilizados por cada uno de ellos. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua).
- **Se debe realizar esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia.** El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable. En el caso que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.

3.4. **Recomendaciones Generales**

- **Se deberá realizar una capacitación inicial para todo el personal de los establecimientos previo a la reapertura de los locales acerca de los alcances del presente documento.**
- Se prohíbe el uso de lugares de uso común como los "salad bars" e islas de autoservicio.
- Uso obligatorio de manera correcta por parte del personal del establecimiento de los elementos de protección que cubran nariz, boca y mentón.



- Señalizar los sectores de atención de personas e impedir que ellos salgan del sector delimitado o se acerquen entre sí.
- **Evitar la colocación de manteles.** Utilizar individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección. En caso de tener que utilizar manteles, cubrirlos con un protector de nylon cristal para facilitar su limpieza o cambiarlos tras la utilización de cada cliente. **Las servilletas del servicio deben ser de papel, sin excepción.**
- Implementar **una adecuada política de lavado de vajilla, individuales y retirarlos luego de cada uso para su limpieza y desinfección.**
- **Se recomienda mantener los espacios infantiles cerrados y no permitir el ingreso a áreas de juegos.**
- No compartir utensilios para comer con otras personas.
- Se recomienda revisar y adecuar las diferentes tareas fundamentales en **base a turnos rotativos de trabajo,** disposición de descansos, de manera tal de garantizar las **medidas de prevención recomendadas durante toda la jornada de trabajo,** llevar al mínimo posible la convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico y respetar el uso de tapaboca nariz en todo momento por las/los trabajadora/es
- Se sugiere, en la medida de lo posible, **controlar la temperatura de la/os trabajadora/es** previo a la entrada al local gastronómico, la cual debe **ser menor de 37.5°C.**
- Estimular el uso individual (sin compartir) de computadoras, teléfonos fijos y celulares. Higienizar los mismos cada vez realizado su uso. **Realizar la limpieza de teclados, posnet,**



registradora, scanner, computadoras con un paño humedecido con alcohol isopropílico o un paño de microfibra o alcohol al 70%. Con aquellos dispositivos que no son resistentes al agua se podrán utilizar toallitas limpiadoras que indiquen expresamente que son seguras para equipamientos electrónicos.

- Se reitera que para mantener el distanciamiento social se debe limitar la densidad de ocupación de espacios (salas de reunión, oficinas, comedor, cocina, vestuarios, posiciones de trabajo, etc.) a 1 persona cada 2,25 metros cuadrados de espacio circulable. Para ello se puede utilizar la modalidad de reserva del espacio o de turnos prefijados. Cuando por sus características esto no sea posible, se debe impedir el uso de estos espacios.
- Comunicar diariamente a las trabajadoras y trabajadores acerca de las medidas de prevención dispuestas por las autoridades competentes y las acciones dispuestas en el lugar de trabajo.
- El empleador extremará medidas de higiene, reforzará protocolos de limpieza y desinfección en los espacios de trabajo y de alta circulación según lo establecido por las autoridades sanitarias, por ejemplo, los cestos de residuos, baños, mesas comunes, picaportes, baranda, etc. así como de las áreas comunes, tales como la zona de cajas, salas de espera y accesos al establecimiento por los/las trabajadore/as y los comensales.
- Se deberá distribuir alcohol en gel, sanitizantes varios e insumos de higiene en espacios comunes del local gastronómico, además de mesas e ingresos.
- Realizar higiene de manos frecuentemente (Según Anexo I). Recomendar el lavado de manos periódicamente. En la organización del trabajo, establecer garantías para que durante la jornada



laboral se pueda realizar el **lavado de manos frecuente con agua y jabón** y, en defecto de estos, con una solución hidroalcohólica. En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos por el desempeño de la tarea, se deberá disponer de gel o solución alcohólica sustitutiva en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo y así mantener la higiene adecuada.

- **Es importante hacer el lavado de mano frecuentemente, sobre todo:**
 - Antes y luego de haber tocado superficies de uso público: mostradores, pasamanos, picaportes, barandas, etc.
 - Antes y después de manipular basura o desperdicios.
 - Antes y después de comer, manipular alimentos.
 - Después de manipular dinero, llaves, etc.
 - Después de ir al baño, etc.
- **Evitar los saludos de cortesía que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos.**
- **Mantener la distancia de 2 metros entre TODAS las personas.**
- No tener contacto con personas que están cursando infecciones respiratorias.
- Al toser o estornudar **cubrirse la boca con el pliegue del codo,** o con un pañuelo desechable.
- **Ventilar los ambientes:** En período invernal o de bajas temperaturas **debe hacerse con regularidad para permitir el recambio de aire.** Las medidas preventivas a adoptar en **zonas comunes** son: la **adecuada ventilación, limpieza y desinfección** de los mismos tras cada uso.
- **Limpiar y desinfectar las superficies y los objetos que se usan con frecuencia cada 2 horas,** y dejar **constancia escrita de dicha limpieza en todos los sectores.**



- Se recomienda, de manera general, **prestar especial atención a la limpieza y desinfección** de todas las máquinas y elementos que se utilicen y desinfectar los mismos tras cada uso así como la higiene de manos antes y después de su uso.
- **Se recomienda evitar compartir objetos (por ejemplo, dinero, tarjetas de pago, bolígrafos, etc.) con comensales u otros empleados.** En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará siempre una desinfección de manos después de dicho intercambio y del objeto utilizado.
- Asegurar y proveer todos los recursos necesarios para dar cumplimiento con el protocolo: **garantizar provisión de Elementos de protección personal y un kit de higienización (alcohol en gel o alcohol al 70%)** y desinfección de acuerdo a la demanda laboral.
- **Los Elementos de protección personal serán provistos por el empleador. Al respecto, se debe tener en cuenta que:**
 - Son de uso personal, por lo que no se deben compartir.
 - Las máscaras transparentes de protección faciales deberán ser individuales y no se podrán compartir. (Mantener una buena higiene de la misma diariamente con alcohol al 70% o producto sanitizante y no manipular constantemente la misma)
 - Los elementos de protección contra el coronavirus deben ser preferentemente descartables.
 - Se recomienda el uso de guantes de nitrilo o plásticos (manejo de efectivo, tarjetas de crédito, entrega de mercaderías, etc.) y se debe realizar la higiene y desinfección de estos, en forma frecuente en el día, serán descartables.
- **Limpiar todas las superficies de trabajo con agua y detergente, y desinfectar las mismas con solución con lavandina al 0,5% (10 ml de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua o alcohol**



al 70%.) Puede utilizarse un envase con pulverizador y secar con un paño limpio. Hacer uso del mismo cada 2 horas, y a la apertura y al cierre del local de todas las superficies.

- Importante: las preparaciones de desinfectantes es conveniente que sea efectuada en el día para que no pierda efectividad con el paso del tiempo.
- Los trabajadores/as cuya actividad alcance la atención o contacto con otras personas deberán utilizar protectores faciales de manera obligatoria.

4. Medidas generales de higiene y/o protección de las/os trabajadora/es y autoridades del Establecimiento Gastronómico

4.1. Grupos de riesgo

- El empleador verificará respecto a toda/os sus trabajadoras/es si los mismos pertenecen a alguno/s de los grupos de riesgos y/o se encuentran entre las personas exceptuadas del deber de asistencia en los términos de la Resolución del MTEySS N° 207/2020. (Anexo III - Listado)
- Asimismo, el/la trabajador/a que se encuentre comprendida/o en alguno/s de los grupos de riesgos y/o entre las personas exceptuadas del deber de asistencia conforme a la Resolución del MTEySS N° 207/2020, y/o en situación de aislamiento obligatorio en los términos del art. 7° del Decreto N° 260/2020, deberá comunicar tal situación a su empleador en forma inmediata por cualquier medio, incluso virtual, electrónico y/o telefónicos, a fin de evitar el traslado al lugar de trabajo.



- El empleador, en caso de corresponder, podrá **solicitar la documentación** que acredite la condición invocada, la cual podrá ser remitida por medios digitales, electrónicos y/o telefónicos.
- **Ante la presencia de temperatura igual o mayor de 37,5°C acompañada de otros síntomas respiratorios (tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria o pérdida o alteración del gusto o el olfato), NO concurrir al lugar de trabajo, y contáctese en forma inmediata con el sistema de salud.**
- **En caso de ser un contacto estrecho de un caso confirmado de COVID-19, No concurrir al lugar de trabajo hasta que le sea otorgado el fin del aislamiento preventivo (14 días desde el último contacto).**

4.2. **Relativo a la prestación de tareas**

- El empleador **dará aviso a la ART del personal** que cumple sus funciones con normalidad desde el/los establecimientos/s y también de aquellos que lo hacen desde sus hogares y quienes no concurren por diferentes motivos.
- **El empleador propiciará** y adoptará las medidas pertinentes para que el lugar de trabajo se encuentre limpio y ordenado, **debiendo realizar desinfección y limpieza (con productos habilitados y recomendados para realizar la misma) cada 2 horas en lugares de mayor contacto, y cada cambio de turno de todo el establecimiento (pisos, mostradores, estanterías, etc).** Se recomienda dejar **constancia escrita y diaria del mismo.**

4.3. **Recomendaciones para desplazamientos hacia y desde el lugar de trabajo - transporte**



- Conforme lo dispuesto por el artículo 5° del DNU N° 459/APN/2020, el **empleador deberá garantizar el traslado de los trabajadores mediante la contratación de los servicios de transporte automotor urbano y suburbano de oferta libre, de vehículos habilitados para el servicio de taxi, remis o similar siempre que se transporte a sólo un pasajero por vez, o bien acudir al uso de transporte propio.**
- Recomendar desplazarse provisto de un kit de higiene personal.

4.4. Procedimiento para el ingreso al lugar de trabajo y durante el trabajo

- Antes de ingresar al lugar de trabajo, **el empleador**, por sí o a través de personal especialmente designado a tal fin deberá estar munido de elementos de protección personal adecuados, **consultará por estado de salud del trabajador y su familia u otras personas con las que mantenga un contacto estrecho, siendo dable utilizar un cuestionario preestablecido (Anexo IV)**
- En caso de manifestar posibles síntomas no se permitirá el ingreso recomendándose la vuelta a su lugar de residencia y contactar con servicio médico.
- **El empleador podrá realizar un control de temperatura diario de todos los trabajadores al momento de su ingreso** al lugar de trabajo, prohibiéndose el ingreso a **quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5°C.**

En caso que el trabajador al momento de su ingreso registre la mencionada temperatura y asimismo manifieste síntomas compatibles con COVID-19 ("caso sospechoso"), se apartará al trabajador de los lugares comunes, y deberá contactarse en forma



inmediata con el sistema de salud (Línea 148 - Provincia de Buenos Aires y/ aquellas que se dispongan en cada municipio).

- Los empleados deben presentar diariamente una declaración jurada de su estado de salud como medida de control sanitario obligatorio.
- Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de tapabocas nariz y según la zona en la que desarrolle su labor se dispensarán otros tipos de elementos de protección personal.
- El empleador deberá disponer en los accesos al establecimiento un felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante, gel o soluciones alcohólicas, solución desinfectante y toallas de papel.
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, deberá limpiar la suela del calzado en felpudo o trapo de piso embebido en solución desinfectante (lavandina u otras), además deberá realizar limpieza de las manos en seco (gel o soluciones alcohólicas).
- Toda persona que ingrese al establecimiento, al llegar al mismo, debe realizar la limpieza del celular y llaves con toallas de papel y solución desinfectante.
- El empleador podrá establecer horarios de entrada y salida escalonados, a fin de evitar aglomeraciones en los puntos de acceso y egreso.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca en todo el transcurso de la jornada. Se recomienda el no uso de maquillajes, lápiz de labios, como también anillos, pulseras y cadenas.



- **Usar protección ocular** cuando haya riesgo de contaminación de los ojos a partir de **salpicaduras o gotas de secreciones nasofaríngeas**.
- **No compartir elementos de uso personal (vasos, cubiertos, mate, tazas, etc.)**.
- **No utilizar celular en la zona de trabajo. Si por extrema necesidad es usado, se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos y del artefacto con solución alcohólica 70%**.
- **Reducir y evaluar la suspensión de las reuniones presenciales con terceros**. En caso de celebrarse, limitar el número de presentes y llevarlas a cabo en espacios que permitan cumplir con la distancia mínima de 2 metros. Los participantes deberán higienizarse las manos previo a la reunión y utilizar el tapabocas nariz durante todo el tiempo que dure la misma. Se deberá llevar registro de las reuniones realizadas con listado de participantes y sus contactos personales.
- **Limitar al mínimo indispensable las reuniones entre los trabajadores**. En caso de extrema necesidad de encuentros presenciales, realizar los mismos en espacios que permitan una distancia de 2 metros entre cada asistente siempre tomando los recaudos mínimos de uso de tapabocas nariz.
- **Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el local**, el uniforme que deberán ser provistos por el empleador. Los elementos de protección personal deben estar identificados y son de uso personal.
- Todos los elementos descartables deben disponerse en un lugar definido para tal fin.



- **Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser sanitizados o lavados con agua y jabón a una temperatura entre 60-90° C.**
- Se reitera que el lavado de manos (Anexo I) para todos la/os Trabajadore/as debe realizarse frecuentemente (antes de empezar con las actividades diarias, de manipular utensilios y alimentos, antes y después de ir al baño, luego de tocarse la cara y al realizar cualquier otra actividad no relacionada con la comida). **El secado de manos debe ser realizado con material descartable.**
- Deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.
- Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica y no vaya cambiando la actividad internamente.
- Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores de vestuario y sanitarios, donde deberán quitarse la ropa de calle y cambiarla por la ropa de trabajo al inicio y fin de la jornada laboral.
- Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido salir con el uniforme del trabajo.

4.5. **Área de Cocina**

Higiene alimentaria

- Deberá cumplirse lo establecido en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), en elaboración, servicio y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y productos elaborados, que aseguren su seguimiento y rastreo.



- Cocinar los **alimentos por encima de los 70°C y mantener la cadena de frío**, conservarlos a temperatura y humedad segura, revisar fechas de vencimiento, evitar contaminaciones cruzadas, entre otros.
- Si se usan guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho y hacer un buen lavado de manos. (Anexo I). Siempre lavar las manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.
- Utilizar diferentes tablas de cortar y diferentes cuchillos para la carne cruda y los alimentos cocidos.
- Utilizar únicamente recipientes cerrados para los residuos.
- Se recomienda **lavar y desinfectar vajilla a temperatura superior a 80 °C.**
- La tarea diaria comenzará con el control visual del estado higiénico de su área de trabajo, realizando una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios. Se recomienda para la desinfección de los mismos el uso de lavandina al 0.1% (20 ml de lavandina por cada 1000 ml de agua). Realizando esta tarea desde la zona más limpia a la zona más sucia. El elemento utilizado para la realización de la limpieza se recomienda sea de material descartable, en el caso de que no sea de material descartable se debe asegurar que el mismo se encuentre perfectamente limpio y desinfectado.
- Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.
- Se deberá mantener el distanciamiento social, mínimo 2 metros.
- Se deberá organizar el personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas.
- Cada trabajador/a en lo posible deberá tener sus propios utensilios y serán de uso personal.



- **Enjuagar frutas y verduras con agua para eliminar tierra e impurezas.** Luego, se pueden desinfectar sumergiéndolas en agua con 1,5ml (media cuchara de té aproximadamente) de lavandina por litro de agua (dejando actuar 20 minutos). Debe ser lavandina de uso doméstico (con concentración de 55 gr/litro). Se deben volver a enjuagar bien con abundante agua antes de consumir.
- En caso de **toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo**, para evitar propagación de fluidos, proceder a lavarse y/o desinfectar las manos.
- Hacer hincapié y cumplir con las determinaciones de lavado de manos según lo determina el presente protocolo: al ingresar a la cocina, al manipular basura, al toser, al recibir la mercadería, al limpiar las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos, al regresar del baño, luego de trabajar con productos diferentes, tocar elementos ajenos a la elaboración o se realicen otras tareas. **Se deberá higienizar sus manos, con alcohol en gel o alcohol al 70%, permanentemente.**
- Las mesadas, los equipos, especialmente sus manijas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina, se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo limpio humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5%, o en otro producto de probada efectividad (alcohol al 70%)
- También se deberá limpiar mediante un trapo humedecido con solución desinfectante a base de lavandina al 5% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en la cocina.
- Dar estricto cumplimiento a las normas de **manipulación de alimentos, para evitar que los productos desinfectantes usados**



en esta emergencia no afecten ni los insumos ni los platos preparados.

- Procurar que **el personal que no esté involucrado en la preparación de alimentos no ingrese a la cocina y a los almacenes de alimentos.**

4.6. Requisitos para los moza/os: Área de Salón

- Se le deberá asignar a cada mozo un conjunto de mesas de las cuales será el Único responsable por jornada de trabajo, debiendo: realizar el registro de clientes con nombre completo, DNI, domicilio actual y número de teléfono a fin de aplicar el protocolo sanitario de COVID-19 en caso de contagio. Dicha información deberá ser resguardada mediante el correspondiente Registro.
- Las mesas, sillas, utensilios y el piso deberán desinfectarse antes y después de que se retire cada comensal y siempre antes de que se sienten uno nuevo con alcohol al 70% y/o agua con lavandina u otras soluciones desinfectantes autorizadas.
- Los vasos y platos de entrada ubicados en la mesa durante el armado se ubicarán hacia abajo, y los cubiertos se colocarán en la mesa dentro de una bolsa plástica de uso único. En el caso de ser posible que se asignen siempre a la misma mesa los utensilios a utilizar por los comensales.
- Cada **mesa deberá contar con un dosificador de alcohol en gel, y en los casos en que se usen pequeñas servilletas de papel, se ubicará en el centro de la mesa un recipiente apropiado para que los comensales dejen allí las servilletas usadas.** Se recomienda utilizar únicamente servilletas descartables, en el caso de no



ser posible asegurar la correcta higiene de la misma con lavados a 60-90 grados de las servilletas de tela.

- El personal de servicio deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos que entrega al cliente (Platos, vasos, cubiertos, etc.)
- Se deberá en el caso de que no se pueda evitar el uso de manteles y productos descartables, en cada servicio los cubre manteles y servilletas serán retirados para su lavado y las mesas desinfectadas con una solución alcohol al 70% u otro desinfectante de probada eficacia.
- De igual forma, después de cada consumición servida en el mostrador el lugar utilizado por el comensal que se retira deberá ser desinfectado con trapo limpio embebido en una solución de lavandina al 5%
- En la eventualidad de que el/la mozo/a o el/la camarero/a toquen dinero o tarjeta de pago, se deberá desinfectar inmediatamente las manos con alcohol en gel.
- Cuando circunstancialmente se deba levantar algo del suelo, se lo desechará o lavará y desinfectará, al igual que las manos.
- El/La mozo/a deberán estar atentos respecto a la mesa, ya que serán lo/as que autoricen a los comensales a ingresar al baño o a pararse, siempre con tapaboca nariz
- Los elementos del servicio de mesa (panera, hielera, alcuza, servilletas, etc.) deberán contar con pinzas, evitando que estos productos sean tomados con la mano y colocarse al momento del servicio. No permanecerán en la mesa una vez finalizado el mismo y en cada recambio deberán ser desinfectado con solución de alcohol 70/30.



- El uso de la carta papel deberá ser reemplazado por un medio electrónico a definir por cada establecimiento. Se sugiere: envío de la carta por whatsapp en el momento, por mail, exhibición en cartelera, entre otros, o lectura de código QR.

4.7. Requisitos para el personal de limpieza

- Colocar trapos de piso humedecidos con agua y lavandina en las entradas para evitar la posible propagación del virus hacia el interior de los espacios de trabajo.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente cada día todas las zonas del establecimiento. Limpiar pisos y paredes de cocina y baño frecuentemente, utilizando lavandina y derivados.
- También se deberá limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante a base de alcohol al 70% o algún otro desinfectante de reconocida eficacia, las ventanas, puertas y mobiliario existente en el salón.
- Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza deberá lavar y desinfectar los pisos según el tipo de piso: Pisos de material lavable, pisos de madera lustrados o plastificados.
- El personal de limpieza deberá usar Elementos de Protección Personal: Barbijo o tapaboca, uniforme en lo posible de manga larga, protección ocular, guantes.
- Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000ppm u otros clorados alcoholes 62-70%, entre otros.
 - 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: 20 ml 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.

- Limpieza y desinfección de las Superficies y Ambientes: Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los ambientes. El procedimiento de limpieza y desinfección de las superficies y de los ambientes se hará de acuerdo con la política habitual de limpieza y desinfección del establecimiento.
- 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.
- Se emplearán los detergentes y desinfectantes habituales autorizados por la autoridad competente. Cuando se retira el comensal de la mesa, se debe realizar la desinfección ambiental y de los utensilios.
- La frecuencia de limpieza es de al menos cada 2 horas los lugares con mayor contacto, una (1) vez por turno y dos (2) La limpieza general se hará siempre en húmedo, desde las zonas más limpias a las más sucias.
- El material utilizado que sea descartable se introducirá en un contenedor de residuos con tapa y etiquetado.
- Limpieza en seco: Si el piso posee gran cantidad de polvo o suciedad de ese tipo, puede optarse por una primera limpieza en seco. En este caso no es recomendable el barrido con escoba o escobillón, pues este tipo de barrido esparce polvo, y eventualmente puede haber partículas infectadas con COVID-19 que se hayan depositado en el suelo, por saliva, estornudos, o tos. Por lo tanto si es necesaria una limpieza en seco, es



recomendable hacerla con aspiradora provista de filtro de agua, la cual deberá contener un 5% de lavandina. Por seguridad la solución de lavandina a desechar se volcará en un balde, se la agregará algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal.

No se deberá tocar nunca la boquilla de aspiración ni el interior de los tubos de succión. Si eso ocurriese se deberá lavar las manos inmediatamente con agua y jabón más desinfectante.

- Todos los utensilios como partes de las maquinarias que se utilicen deben ser perfectamente higienizados antes y después de cada limpieza.
- Limpieza húmeda: La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapeador o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc). Un procedimiento sencillo es la técnica de doble balde y doble trapo. Explicada en el 4.10.
- Desinfección de las superficies; Una vez realizada la limpieza de superficies se procede a su desinfección. Con esta solución pueden desinfectarse las superficies que estén visiblemente limpias o luego de su limpieza. Esta solución produce rápida inactivación de los virus y otros microorganismos.
- El proceso es sencillo y requiere de elementos de uso corriente: agua, recipiente, trapeadores o paños, hipoclorito de sodio de uso doméstico:
 - 1) Colocar 100 ml de lavandina de uso doméstico en 10 litros de agua.
 - 2) Sumergir el trapeador o paño en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar.



- 3) Dejar secar la superficie. El personal de limpieza debe utilizar equipo de protección individual adecuado para limpieza y desinfección.
- 4) Reponer en los baños las cantidades necesarias de jabón, alcohol en gel, y toallas de papel, verificando además la disponibilidad del recipiente para el desecho de estas últimas.
- **Sanitarios destinados a Comensales:** se deberá asignar un personal de limpieza al sanitario el cual deberá velar por que **ingrese al mismo de a 1 solo comensal asegurando la limpieza y desinfección de las áreas destinadas a uso, antes y después de su ingreso.** El resto de los sectores que no sean destinados al uso deberán ser anulados. Asimismo, asegurar el distanciamiento social en el caso de que haya dos o más comensales en espera.

4.8. **Requisitos para el personal de Recepción/Caja:**

- **Evitar el uso de dinero efectivo y en el caso de que no haya otra opción, el personal que manipule el mismo se desinfectará las manos después del manejo de billetes o monedas, y antes de empezar la siguiente transacción.**
 - **El procedimiento para el manejo de dinero en efectivo deberá ser de la siguiente forma: el comensal depositará el dinero en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto,** y el cajero levantará la misma desde la superficie, dicha superficie se desinfectará por cada operación realizada. Es recomendable el uso de guantes de nitrilo para el manejo con contacto de dinero en efectivo.
- Se recomienda la instalación de **mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección,** de forma



que quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno. Si no fuera posible la instalación de mamparas, también se recomienda el **uso obligatorio de máscaras faciales por parte del personal de caja y atención al público.**

- **Fomentar el pago con tarjeta de débito y crédito.** El empleador procurará emplear y fomentar el uso de canales electrónicos, telefónicos y alternativos para realizar operaciones, trámites y compras por dichos medios y establecerá, en la medida de lo posible, mecanismos de entrega a domicilio y/o el retiro de compras bajo la modalidad "pick-up". **(Colocar señalización en el ingreso).**
- **Se recomienda evitar firmar el voucher en el caso de pago con tarjeta, de manera de minimizar el contacto con superficies.** Si el mismo es esencial para su realización automáticamente se hará la desinfección del elemento tocado con alcohol al 70%.
- **Brindar opciones de pago a través de medios digitales que eviten la manipulación de dinero, por ejemplo, tarjetas de débito, crédito, billeteras virtuales y/o pagos con Códigos QR.**

4.9. **Proveedores**

- Se recomienda restringir el **ingreso de proveedores** a los **ambientes internos del local,** disponiendo de un área de recepción de mercadería, extremando las medidas de higiene.
- Toda persona que ingrese y permanezca debe someterse a la medición de la temperatura. De presentar síntomas que se corresponda con el coronavirus se activará el protocolo para casos sospechosos.
- La totalidad de las visitas deberán higienizarse las manos con alcohol al momento del ingreso.



- Garantizar que en los **momentos de mayor aglomeración de comensales**, se deben viabilizar todos los medios necesarios para una rápida atención.
- Se sugiere, de ser posible, definir y acordar con los **proveedores un cronograma de entrega** que evite el aglomeramiento de personas y un procedimiento de recepción de mercadería.
- Mantener la distancia mínima establecida con proveedores y/o transportistas.
- Disponer un trapo de piso con lavandina en la puerta de ingreso al área destinada a la recepción de mercadería
- Utilizar elementos de protección, tapabocas y guantes de látex resistentes para la recepción de la mercadería.
- En caso de que la mercadería se ingrese utilizando un carro de transporte, desinfectar las ruedas del mismo previo al ingreso con agua con hipoclorito de sodio de uso doméstico con concentración de 55 gr/litro en dilución para alcanzar 500 a 1000 ppm de cloro -100 ml de lavandina en 10 litros de agua.
- Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento, cámaras o depósitos, sanitizar los envases originales. Esto se puede realizar con un paño húmedo embebido en una solución desinfectante.
- Almacenar los productos de limpieza y desinfección en un sitio exclusivo para tal fin. El mismo debe estar ventilado, ser de fácil acceso para el personal, y bajo ninguna circunstancia compartir estantes o disponerse junto con alimentos, bebidas o utensilios, ni estar al alcance de niños, niñas u otras personas ajenas a la organización.
- Limpiar y desinfectar varias veces al día las instalaciones y espacios que se utilizan para recibir, clasificar y almacenar



alimentos, como mesadas, alacenas, despensas, heladera, electrodomésticos.

- Verificar que los productos adquiridos cuenten con la autorización de ANMAT Para mayor información, se puede visitar el <https://www.argentina.gob.ar/anmat>.
- Asegurar la correcta dosificación, identificación y caducidad de los productos que requieran ser diluidos. Usar según instrucciones del fabricante.
- Asegurar la inalterabilidad y uso adecuado de productos que requieran ser reenvasados, etiquetando el nuevo envase de manera visible, indicando su contenido y, en los casos que corresponda, su fecha de caducidad. Asimismo, evitar la utilización de botellas de bebidas o refrescos que puedan inducir a confusión.

CUIDADOS GENERALES



Lavarse las manos con jabón regularmente.



Estornudar en el pliegue del codo



Ventilar y desinfectar los ambientes.



No llevarse las manos a la cara

4.10. Limpieza de ambientes de trabajo y desinfección de objetos

- Como medida de protección colectiva se recomienda utilizar la "técnica de doble balde - doble trapo". Es una técnica muy sencilla y se necesita contar con agua corriente, detergente, lavandina de uso comercial, dos baldes y dos trapos.

Consiste en dos fases:

- 1° fase: Proceso de limpieza

- a) Iniciar la limpieza con soluciones jabonosas con agua y detergente de uso común.
- b) En el balde N° 1 agregar agua y detergente.



- c) 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.
- d) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia.
- e) Enjuagar el detergente sobrante con el trapo N° 2 sumergido en el balde N°2 con agua.

- **2° fase: Proceso de desinfección:**

- a) En un recipiente colocar 10 ml de lavandina de uso doméstico en un litro de agua.
- b) Pulverizar la solución sobre los objetos y herramientas o con un paño húmedo friccionar las superficies a desinfectar.
- c) Dejar secar las superficies.

El personal que ejecute dicha tarea deberá poseer todos los Elementos de protección personal (protección respiratoria, 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 las tareas de limpieza y desinfección.

4.11. Capacitación y concientización del personal

- **El empleador difundirá y capacitará a las/los trabajadoras/es respecto al presente Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo Emergencia Sanitaria Covid-19.**
- **Comunicar diariamente a las/los trabajadoras/es por Encargados, Supervisores, Gerentes o Dueños, acerca de las nuevas medidas**



de prevención dispuestas por las autoridades competentes y las acciones dispuestas en el lugar de trabajo en tal sentido.

- **El empleador deberá colocar el afiche informativo** sobre medidas de prevención específicas acerca del Coronavirus COVID-19 provisto por la ART (conforme Resolución SRT N° 29/2020).
- El/La trabajador/a debe estar capacitado específicamente sobre el uso, estado, conservación, retiro y descarte de los Elementos de protección personal brindados por el empleador.
- **Se recomienda que el personal trabajador reciba los siguientes documentos de interés publicados por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo de la Nación:**
 - [Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena](#)
 - [Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo](#)
 - [Elementos de Protección Personal](#)
- **Brindar conocimiento a los trabajadores y trabajadoras** sobre las principales medidas de prevención frente al COVID-19 y estar actualizados con la información brindada por las páginas web:
 - <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>
 - <https://portal-coronavirus.gba.gob.ar/es>
- **Generar una constancia escrita por el empleador (Anexo V) que conste la entrega de la información a los trabajadores/as de los documentos relacionados con:**
 - Protocolo de Higiene y Seguridad de la actividad.
 - Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena
 - Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo



- **Todos los sectores se desinfectarán con los elementos de higiene pertinentes, pisos, mostradores, estanterías, y productos, con solución al 70% de alcohol o 1/10 partes de agua lavandina al 50gr/lt cada 2 hs de trabajo.**
- Toda persona que se encuentre en el establecimiento deberá contemplar las medidas de distancia 2 metros para la espera e ingreso al local gastronómico
- Frotarse las manos antes de entrar al local con alcohol en gel provisto por el establecimiento.
- El comensal deberá respetar el protocolo si decide ingresar al establecimiento. Su conducta de higiene será obligatoria en todo momento, en caso de toser o estornudar, hacerlo cubriéndose con el pliegue del codo, para evitar propagación de fluidos.
- Debe respetar toda la señalización que el local implemente a los fines de preservar la salud de los comensales, personal de servicio e instalaciones.
- Obligación de utilizar barbijo a toda aquella persona que circule dentro del establecimiento. **Únicamente podrá retirarse el barbijo al consumir. En caso de solicitar ir a los baños el/la moza/o será quien lo autorice a pode ir, cada vez que alguna persona se pare deberá hacer uso del tapaboca nariz.**

6. Actuación ante la presencia de síntomas compatibles con Covid-19.

- El empleador y/o el/la trabajador/a afectado/a 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. (Provincia de Buenos Aires = 148)



- Se deberá dar **asistencia a todo/a trabajador/a y/o tercero/a ajeno/a al establecimiento que** presente síntomas compatibles con COVID-19 que se encuentre en el mismo.

Todo el personal que lo asista deberá utilizar barbijo, protección ocular y guantes.

- **(Se deberá tener un kit de seguridad para estos casos con dichos elementos en el botiquín de**



primeros auxilios del local gastronómico con varios elementos de cada uno).

- **Se deberá aislar al trabajador/a o tercero y proporcionarle un barbijo.**
- Se deberá evitar el contacto personal con otros trabajadores y/o persona que se encuentre en el establecimiento. **Se le solicitará a la persona que identifique a las personas con las que tuvo contacto.**
- Se realizará una desinfección de todo el local donde el trabajador o tercero ajeno al establecimiento estuvo en contacto.
- **En caso de que sea el/la trabajador/a** quien presente síntomas se organizará el traslado a dónde indique el servicio sanitario. **Se deberá dar aviso a la ART,** y estimar los pasos a solicitar por la misma para su atención. Si es posible aislar, a la persona hasta la llegada del servicio médico.
- **Se extremarán las medidas de control de temperatura diaria al personal y terceros,** al momento de su ingreso al lugar de trabajo, principalmente de aquellos trabajadore/as que tuvieron contacto con la persona que presenta síntomas compatibles con



COVID-19, se deberá consultar con el servicio sanitario las medidas a seguir por estas personas.

- Ante la situación antedicha, no se permitirá el ingreso de quienes registren una temperatura igual o superior a 37,5°C y se adoptarán las indicaciones del Ministerio de Salud de la Nación y/o de la Provincia de Buenos Aires.

7. Actuación ante un caso positivo de Covid-19.

En caso de confirmarse un caso positivo de COVID-19 de un/a trabajador/a (que podemos denominar "Positivo") que forme parte de alguno de estos grupos de trabajo, **el empleador cumplimentará inmediatamente las siguientes acciones para garantizar la salud de las/los trabajadoras/es y permitir la continuidad de la actividad del área a la mayor brevedad posible:**

- **Etapa 1:** Se deberá dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes de la jurisdicción. **(Llamar al 148)**
 - a) Se deberá colaborar en todo momento con las autoridades sanitarias competentes del Municipio para el seguimiento epidemiológico del caso.
 - b) Se aislará inmediatamente a las/los trabajadoras/es que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el/la trabajador/a Positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente del Municipio.
 - c) Se seguirán las indicaciones de limpieza y desinfección emanadas de la **autoridad sanitaria**, que podrán incluir la ejecución de un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total del local que permita reiniciar las tareas del local en el menor plazo posible y la limpieza y desinfección de las superficies con las que ha estado en contacto el/la trabajador/a Positivo.



La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la autoridad sanitaria o con una **solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente)**.

- d) El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto que incluya: camisolín, barbijo, guantes y protección ocular.
 - e) Si el **contagio tuvo lugar en el ámbito laboral, deberá denunciarse ante la ART** el infortunio laboral, acompañándose el diagnóstico confirmado emitido por entidad debidamente autorizada, a fin que el/la trabajador/a damnificado/a reciba, en forma inmediata, las prestaciones previstas en la Ley N° 24.557 y sus normas modificatorias y complementarias.
- **Etapa 2:** Sí y solo sí la autoridad sanitaria lo habilita, y una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del área mencionada en el punto d. de la Etapa 1, el empleador podrá convocar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados.
- a) La empresa, antes del inicio de las tareas, deberá informar a las/los trabajadoras/es las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad en sus puestos de trabajo.
 - b) El empleador dispondrá de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadoras/es aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.



3. Actuación ante personal con "contacto estrecho" con personas que revistan condición de "casos sospechosos" o posean confirmación médica de haber contraído Covid - 19

- Al trabajador o trabajadora 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 se contacte con carácter urgente con el sistema de salud (a las líneas telefónicas antedichas).
- El/La trabajador/a que se encuentre en la situación descrita en el punto anterior, **no podrá reingresar al establecimiento** hasta tanto se cumpla la cuarentena indicada por las autoridades sanitarias.

El presente protocolo será actualizado en la medida que las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y municipales; y la Superintendencia de Riesgos del Trabajo emitan nuevas indicaciones y recomendaciones en el marco de la EMERGENCIA SANITARIA COVID-19.

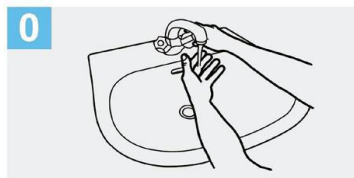


9. Anexos

ANEXO I

LAVADO CON AGUA Y JABÓN

Información de la OMS - USANDO JABON (duración mínima 40 segundos)



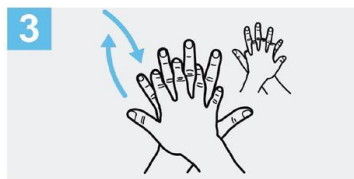
0 Mójese las manos con agua;



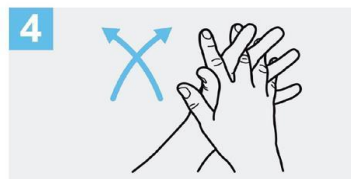
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



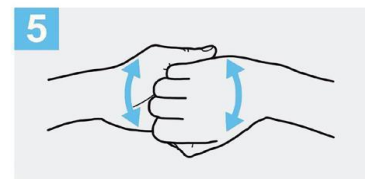
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



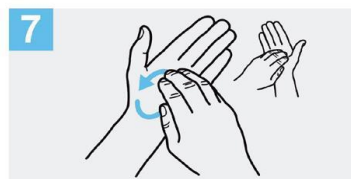
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



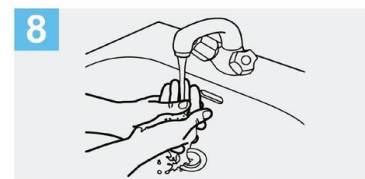
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



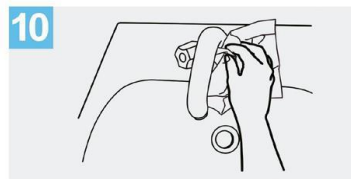
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



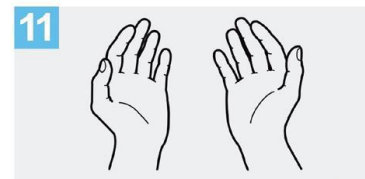
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

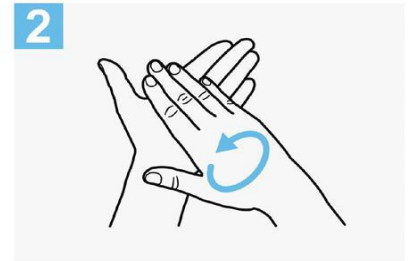
Crédito: OMS

LAVADO CON ALCOHOL EN GEL

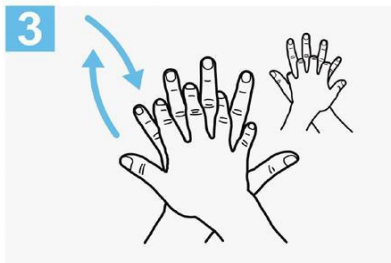
Información de la OMS - USANDO ALCOHOL EN GEL (duración mínima 20 segundos)



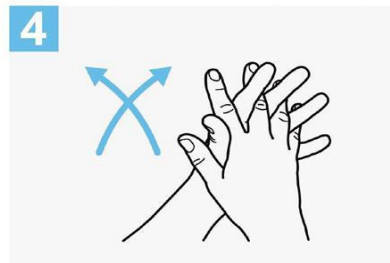
1a
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



2
Frótese las palmas de las manos entre sí;



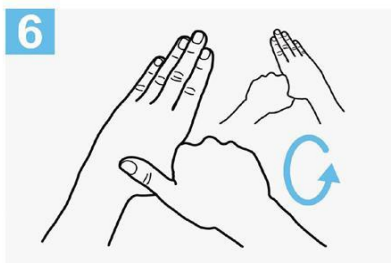
3
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8
Una vez secas, sus manos son seguras.

Crédito: OMS



ANEXO II

REGISTRO DE CLIENTES

EMPRESA / ESTABLECIMIENTO / RAZON SOCIAL:

Domicilio:

Fecha:

Completar todos los datos solicitados

Registro de Clientes

Nombre y apellido	DNI	Domicilio	Tel.	Presenta síntomas COVID- 19 (Sí / No)*	Hora de ingreso	Hora de egreso



ANEXO III

- a. Trabajadores y trabajadoras mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados "personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento". Se considerará "personal esencial" a todos los trabajadores del sector salud.
- b. Trabajadoras embarazadas.
- c. Trabajadores y trabajadoras incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.

Dichos grupos, de conformidad con la definición vigente al día de la fecha, son:

1. Enfermedades respiratorias crónica: enfermedad pulmonar obstructiva crónica [EPOC], enfisema congénito, displasia broncopulmonar, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
2. Enfermedades cardíacas: Insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
3. Inmunodeficiencias.
4. Diabéticos, personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.

Además, mientras dure la suspensión de clases en las escuelas establecida por Resolución N° 108/2020 del Ministerio de Educación de la Nación o sus modificatorias que en lo sucesivo se dicten, se considerará justificada la inasistencia del progenitor, progenitora, o persona adulta responsable a cargo, cuya presencia en el hogar resulte indispensable para el cuidado del niño, niña o adolescente. La persona alcanzada por esta dispensa deberá notificar tal circunstancia a su empleador o empleadora, justificando la



necesidad y detallando los datos indispensables para que pueda ejercerse el adecuado control. Podrá acogerse a esta dispensa solo un progenitor o persona responsable, por hogar.

ANEXO IV

Cuestionario Ejemplo de Seguridad al Ingreso de el/la trabajador/a- COVID-

19

Nombre y Apellido:

DNI:

Empresa:

- **Marque con una cruz en caso de respuesta afirmativa:**

1.	¿Se encuentra dentro del grupo de riesgo: mayores de 60 años, diabéticos, enfermedades respiratorias, embarazadas, ¿entre otros? Indique cuál/es:	
2.	¿Usted o algún miembro de su familia ha regresado en los últimos 14 días de algún país extranjero? País:	
3.	¿Usted o algún miembro de su familia tenga un historial de viaje o residencia de zonas de transmisión local, (ya sea comunitaria o conglomerados) de COVID-19 en Argentina? ¿Tiene dentro de su núcleo cercano personal sanitario o	
4.	¿Usted o algún miembro de su familia ha estado con alguna persona con COVID-19 confirmado en los últimos 14 días?	
5.	¿Usted o algún miembro de su familia posee alguno de los siguientes síntomas: ¿fiebre, tos, dolor de garganta o dificultad para respirar? Indique cuál/es:	



Lugar y Fecha

Firma

Aclaración

ANEXO V

CONSTANCIA DE ENTREGA DE INFORMACIÓN A LA/OS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

EMPRESA/ESTABLECIMIENTO/RAZON SOCIAL:

TEMA: Protocolo de Higiene y Seguridad de la actividad. Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena. Recomendaciones para desplazamientos desde y hacia tu trabajo. Elementos de protección personal.

LUGAR:

FECHA:

Completar todos los datos solicitados

N°	DNI	NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			



8			
---	--	--	--



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Anexo Único

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 131 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2020.07.08 12:18:29 -03'00'

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2020.07.08 12:18:31 -03'00'