



# SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

## **PROTOCOLO DE ACTUACION ANTE EL COVID-19 PARA EMPRESAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

La OMS nos menciona que los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta enfermedades más graves.

# 1. PROTOCOLO DE ACTUACION ANTE EL COVID-19 PARA EMPRESAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## 1.1. ANTECEDENTES

La OMS nos menciona que los coronavirus (CoV) son una gran familia de virus que causan enfermedades que van desde el resfriado común hasta enfermedades más graves. Se desconoce el origen del brote, cuyos primeros casos se detectaron en diciembre del año anterior. Se pensaba que el foco estaba en un mercado de mariscos y pescado de la ciudad de Wuhan, capital de la provincia de Hubei, pero investigadores de la Academia de Ciencia de China lo han descartado. Concluyen que el virus se propagó por este lugar, pero no tienen claro si mutó en algún animal antes de pasar al ser humano.

Según los últimos datos de la OMS, el índice de letalidad del nuevo coronavirus entre los contagiados se sitúa entre el 2 y el 4 % en Wuhan, mientras que fuera del área de esta ciudad se reduce a un 0,7 %.

La propagación del virus se da de persona a persona, sobre todo mediante partículas que se producen cuando una persona infectada tose o estornuda. Estas partículas pueden llegar a la boca o la nariz de las personas que se encuentren cerca y posiblemente entran a los pulmones al respirar, es por esto que se recomienda la limpieza de manos y cara cada 3 horas.

## 1.2. INTRODUCCIÓN

La situación actual por la que atraviesa el país y el mundo de la pandemia del coronavirus -COVID-19- requiere extremar toda precaución en la industria alimentaria la cual constituye una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos garantizando la inocuidad alimentaria.

Por este motivo es fundamental que se garantice el adecuado funcionamiento y la operatividad de la cadena productiva.

## 1.3. OBJETIVOS

### GENERAL

El objeto de este protocolo es el de facilitar a las empresas del sector alimentario asociadas a la Cámara de Comercio de Quito algunas medidas de contención, prevención y control adecuadas para la manipulación segura de alimentos frente al CORONAVIRUS COVID-19, incluyendo medidas desde la evaluación en el punto de acceso, medidas de precaución en el lugar de trabajo, los niveles de respuesta y acciones en cada uno de los mismos.

### ESPECÍFICOS

- Ejecución de medidas preventivas para garantizar la salud de las personas.
- Control de propagación del virus.
- Cumplir con las disposiciones promulgados del ente de control (documento adjunto)
- Garantizar la continuidad en el procesamiento y distribución de la cadena alimentaria como servicio básico y fundamental para la población.

## 1.4. PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN

Se establecen tres niveles de actuación para el COVID-19



## 1.4.1. EVALUACIÓN Y PREPARACIÓN

Antes de ingresar al centro de trabajo el empleado deberá verificar su estado de salud en el domicilio diagnosticando sus síntomas.

- No Fiebre (por encima de 37°C)
- No Tos.
- No Sensación de falta de aire
- No Afecciones respiratorias (gripe)
- En caso de presentar síntomas abstenerse de ir al lugar de trabajo e informar a la organización y auto aislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa recuperación.
- Verificar que el trabajador no haya viajado previamente a países o zonas de alto riesgo de contagio, en caso de origen dudoso por haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad aplazar su incorporación al trabajo.
- Al ingresar al centro de trabajo se procederá llenar un formulario (documento adjunto).



## 1.4.1.1. Recomendaciones Generales

### Traslado del personal

- El traslado del personal debe ser en unidades que hayan sido previamente desinfectadas e higienizadas.
- El personal debe sentarse en las unidades de transporte saltando una fila.
- Toda unidad de transporte debe ser desinfectada al ingresar y salir de la planta de producción

### Antes de ingresar a planta

- Al ingreso a vestidores todos los colaboradores deberán desinfectar su manos, ropa y calzado personal con alcohol en spray.
- La ropa de trabajo debe ser higienizada por un ente externo para garantizar la desinfección de la misma y entregado de forma personal a cada colaborador al inicio de cada jornada, y al finalizar la misma el responsable de seguridad validará que la ropa de trabajo sea entregada en su totalidad para la desinfección con el ente externo.
- El calzado de seguridad para ingreso a planta debe pasar por un proceso de desinfección con cloro (recipiente 20% cloro y 80% agua donde caminen antes de ingresar a planta) o rociar alcohol en spray en la parte superior e inferior del mismo.

## Al interior de la planta.

- Tomar la temperatura por lo menos dos veces al día a todo el personal, y estar al pendiente de sus vías respiratorias.
- Controlar que todo el personal siga las siguientes actividades obligatorias:
- Lavarse las manos cada 3 horas con una duración de 20 segundos.
- Cubrirse la boca con el antebrazo si tose o estornuda (si esto ocurre deberá higienizarse esparciéndose alcohol en spray en la zona de contacto).
- Evitar tocarse el rostro.
- Mantener 2 metros de distancia entre cada estación de trabajo y evitar contacto entre personas.
- Instale dispensadores de desinfectante para manos, particularmente en las entradas, salidas y áreas de transición.
- Utilizar desinfectantes para industria alimenticia, al iniciar y finalizar cada jornada de trabajo en pisos y superficies de contacto directo con los alimentos.
- Evaluar el suministro de guantes y otros EPP`s que se utilicen de manera habitual en la cadena de producción.
- Identifique los insumos prioritarios en la cadena de suministro actual para evitar desabastecimiento.

## Acceso de personal externo

- Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al personal propio respecto al acceso.
- En lo posible evitar ingreso de personal externo a planta, sin embargo, de ser necesario el ingreso del mismo dentro de las instalaciones de la empresa deberá estar limitados sólo a las áreas donde no estén en contacto con el área de producción. Al personal externo se le aplicarán las mismas medidas de higiene y protección previstas en este protocolo.



### 1.4.2. RIESGO INMINENTE DE PROPAGACIÓN

- En conjunto con el personal médico de la empresa y el responsable de seguridad se deberá investigar y controlar los posibles casos sospechosos de COVID-19
- En caso de existir algún caso sospechoso COVID-19 se deberá separar inmediatamente al trabajador y seguir los protocolos del ente de control para realizar una prueba en un laboratorio habilitado para este fin.
- Cualquier persona que presente síntomas de contagio, deberá informar sobre su enfermedad o sus síntomas al responsable de seguridad para valorar su posible exclusión temporal de la manipulación directa de alimentos.
- Registrar toda la información referente a las características de los casos, su evolución y los contactos identificados de toda persona sospechosa o confirmada por COVID-19.

### 1.4.3. ACCIONES Y RESPUESTA

- Nombrar a una persona dentro de la empresa para manejar la comunicación y la coordinación sobre el COVID-19.
- Realizar reuniones de un grupo pequeño de trabajadores sobre estrategias del control del COVID-19 siguiendo los lineamientos establecidos sobre la distancia entre personas.
- Aumentar la frecuencia de limpieza de áreas con alto contacto humano al menos al iniciar y concluir cada jornada de trabajo.

## Si alguien en el lugar de trabajo es un caso sospechoso

- Si sospecha que su trabajador puede estar infectado con COVID-19, consultar a un médico lo antes posible. Si el médico tiene motivos para sospechar que el trabajador tiene COVID-19 el trabajador será derivado para una prueba adicional y considerado caso sospechoso.

## Si alguien en el lugar de trabajo es un caso confirmado

- Al ser notificados del caso confirmado, los empleadores también deben adoptar las siguientes medidas de precaución:
  - Inmediatamente desocupe la sección de las instalaciones del lugar de trabajo donde funcionó el caso confirmado. No hay necesidad de desocupar el edificio o el piso completo si no ha habido un contacto sostenido y cercano con el caso confirmado; y lleve a cabo una limpieza y desinfección a fondo de esa sección de las instalaciones del lugar de trabajo antes de retomar las actividades.

### Fuente:

OMS

Institute for Food Safety

Departamento de desarrollo económico e infraestructuras del Gobierno Vasco

# 098 812 1021

capacitacion@lacamaradequito.com

**fdiaz@lacamaradequito.com**

