



PROTOCOLO DE ACTIVIDAD INDUSTRIAL

1.- OBJETIVO:

El presente protocolo, tiene por finalidad describir las acciones y medidas de prevención, en el marco de la pandemia mundial de coronavirus (COVID-19), a adoptar en el desarrollo de la Actividad Industrial y quienes conforman la cadena de valor, en la provincia de San Luis, definiendo medidas básicas para regular y fiscalizar la trazabilidad de personas y bienes afectados.

Que tal medida es necesaria a los fines de coadyuvar al sostenimiento de la actividad económica, garantizando el resguardo de la salud de sus personas trabajadoras, proveedores y servicios de apoyo, con operaciones seguras y eficientes.

2.- ALCANCE:

El presente protocolo define los resguardos mínimos de actividades industriales, sus proveedores y los servicios de apoyo a la industria. Con el fin de asegurar en todos los puntos críticos de la prestación del servicio, la prevención de la propagación del virus en la comunidad y la afectación de las personas trabajadoras.



Toda acción determinada en el presente alcanza a los trabajadores, empresarios, clientes, proveedores y establecimiento.

La autorización de la actividad es dinámica y se encuentra vinculada al estatus sanitario provincial.

3.- CONSIDERACIONES GENERALES:

1.- Independientemente de las recomendaciones vertidas en este documento se deberán atender las indicaciones específicas brindadas por el Comité de Crisis de la Provincia de San Luis que fueran determinadas para la actividad desarrollada. Ejemplo: PROTOCOLO DE CUMPLIMIENTOS MÍNIMOS DE RESGUARDOS COVID-19 PARA EMPRESAS EXCEPTUADAS.

2.-Deberá conformarse un área “PREVENCIÓN COVID-19”, que debe tener acceso permanente a los registros de trazabilidad y designar a los responsables para cada una de las actividades descritas en el presente protocolo y todas aquellas dispuestas por la Autoridad Sanitaria Provincial. Asignar un único responsable que puede ser el responsable de Seguridad e Higiene Industrial, de Recursos Humanos y/o de Servicio Médico dentro de la Industria.

3.-Organización del trabajo: A los fines de contribuir al aislamiento o distanciamiento social, se deberá definir formas de organización del trabajo, entre ellas pueden ser las de organizar al personal en grupos de trabajo o equipos para facilitar la interacción reducida entre personas, de manera de



cumplir con el distanciamiento establecido. De no ser posible extremar las medidas de protección sanitarias.

4.-Adecuar las diferentes tareas fundamentales del establecimiento de tal manera de garantizar, durante toda la jornada de trabajo la distancia interpersonal mínima establecida.

5.-Garantizar la mínima convivencia simultánea de personas en un mismo espacio físico cerrado.Y en todos los espacios en común queda terminantemente prohibido la exhibición de elementos como revistas, diarios, entre otros.

6.-Escalonar el horario de ingreso/egreso de las personas trabajadoras para evitar aglomeraciones en los puntos de acceso a los establecimientos y reducir la ocupación del transporte público en horas pico.

7.-Impartir instrucciones a los responsables y realizar seguimiento de cada área para que reduzcan al mínimo indispensable la presencia de las personas trabajadoras en los lugares de trabajo.

8.-Cuando corresponda y de ser posible, asignar turnos a proveedores y/o servicios de apoyo de la industria en forma electrónica (por teléfono/correo electrónico), con el fin de organizar los trabajos sin producir aglomeración de personas.

9.- Se deberá implementar, con carácter Obligatorio, el Protocolo de Trazabilidad.





10.-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 elementos 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. Esto debe además complementarse con otras modalidades (información en página web, redes sociales, por correo electrónico o por teléfono, entre otras) para informar a los trabajadores acerca de las medidas de higiene y seguridad adoptadas por el establecimiento. Se debe verificar la conservación y reposición de dicha información, en caso de deterioro o pérdida, como la capacitación constante del personal.

11.-Dividir la zona de ingreso y egreso. En lo posible que sean independientes sino 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%, a toda persona que ingrese deberá desinfectarse las manos. En este punto el empleador debe asignar personal que procure el cumplimiento de distanciamiento social, mínimo 2 metros, además de lo establecido como requisito al ingreso y egreso como el cuestionario.

12.-Se deberá antes y después del uso de cualquier superficie compartida, la realización de una minuciosa limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios utilizados. 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.

13.-Ventilar regularmente los ambientes cerrados por lo menos dos veces por turno, asegurando circulación del aire.

14.-Queda prohibido, en todos los ámbitos de trabajo, la reunión de personas para momentos de descanso, esparcimiento, comidas, o cualquier otro tipo de actividad, que se realice en espacios cerrados sin el estricto cumplimiento de la distancia social de dos (2) metros entre las personas trabajadoras, debiendo solo autorizar que el factor de ocupación en los mismos no sea superior al 25 % de la superficie total (1 persona cada 4 m² de espacio circulante y cuando sea aplicable 2 metros entre los respaldos de las sillas). La parte empleadora deberá adecuar los turnos de descanso, los espacios y los controles necesarios para dar cumplimiento a lo aquí establecido; dichos espacios deben estar perfectamente ventilados.

15.- La parte empleadora debe asegurar que los utensilios utilizados en el comedor como todo su procedimiento de trabajo sea mediante las normas de Buenas Prácticas Alimenticias en el marco de pandemia Covid-19.



16.-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.

17.-Se deberá disponer para cada área de trabajo kit de higiene para el personal.

18.- El empleador deberá presentar un plan de Limpieza y Desinfección, definido en base a la criticidad del sector (vestuarios, sanitarios, comedor, espacio de esparcimiento, taller de mantenimiento, entre otros): frecuencia y materiales usados. Debe estar basado en la cantidad de personal y el tipo de proceso y/o manipulación de los elementos.

19.-El empleador deberá definir un protocolo específico para el personal de supervisión que tenga contacto con distintos grupos de trabajo en la planta fabril. El mismo deberá contener los elementos de protección personal como así también el modo de actuación en el caso de detectar un caso sospechoso o positivo Covid-19.

20.-En las zonas de carga y descarga dar cumplimiento estricto al PROTOCOLO DE TRANSPORTE PROVINCIAL. En este punto es crítico el control asegurando que los transportistas no desciendan del vehículo.

4.- REQUISITOS PERSONAL DE PLANTA:

1.-Se deberá clasificar, en la medida de lo posible, al personal de trabajo según el área en la que se desempeñe, asegurando dos grupos independientes uno del



otro, tendientes a mantener en funcionamiento las líneas y/o procesos productivos, ante la aparición de un caso sospechoso y/o positivo Covid -19.

2.-Será de uso obligatorio durante toda la jornada de trabajo el uso de barbijos y/o anteojos protectores o barbijos y mascarilla según la zona en la que desarrolle su labor.

3.-No podrá ingresar al establecimiento ningún trabajador que presente síntomas compatibles con COVID-19 (fiebre, tos, dolor de garganta, etc.). Para ello se deberá implementar mediante técnicas sencillas acciones como:

a.-Toma de temperatura a todo el personal y toda persona que ingrese a la planta fabril, sin contacto por medio de termómetros infrarrojos.

b.-Completar un Check-List digital (ver Anexo sugerido), cada vez que asista a trabajar y toda persona que ingrese a la planta fabril, con carácter de Declaración Jurada, cubriendo los siguientes puntos:

Anexo 1: Cuestionario para el usuario o responsable:

¿Tiene fiebre o la ha tenido en los últimos 14 días?

¿Ha tenido algún problema respiratorio (incluyendo tos) en los últimos 14 días?

¿Ha presentado falta de gusto, olfato, dolor corporal, dolor muscular?

¿Ha estado en contacto con alguna persona con confirmación o sospecha de COVID-19?

¿Ha estado en contacto estrecho con personas que presentaban cuadro respiratorio agudo en los últimos 14 días?

¿Ha viajado fuera de la provincia en los últimos 14 días?

Decisiones para tomar, en base a cuestionario anterior: Si alguna persona presenta síntomas en el horario de trabajo se deberá dar aviso a las autoridades sanitarias (llamar al 107) y cumplir con las normas de aislamiento social vigentes hasta que el 107 le dé instrucciones específicas de cómo proceder. Tener dispuesta y acondicionada una “sala de aislamiento”, destinada a casos sospechosos.

4.-Se deberá licenciar a los trabajadores mayores de 60 años, factores de riesgo y embarazadas.

5.-Elementos de protección personal: los trabajadores deberán llevar durante la permanencia en el establecimiento, un 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.

6.- Los elementos de protección personal que no sean descartables deben ser lavados a 60-90 grados centígrados.

7.-Lavado de Manos: Se deberán extremar al máximo el lavado de manos con agua y jabón líquido o jabón personal y alcohol en gel o alcohol al 70%. Esta medida 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. El Tiempo recomendado de lavado para el lavado de manos es de 40-60 segundos.

8.-Se recomienda que el trabajador se desempeñe en un área específica.

9.-Se deberá disponer de un lugar para uso exclusivo de los trabajadores, 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.

10.-Evitar el uso de joyas, pelo suelto, maquillaje y queda terminantemente prohibido usar la vestimenta y el calzado utilizado en el hogar sin su debida limpieza y desinfección.

11.-Se deberá informar y capacitar a las personas trabajadoras en reconocimiento de síntomas de la enfermedad. Planificar las actividades asegurándose que todo el personal se capacite. Las capacitaciones pueden ser brindadas por la misma organización o por terceros. Realizarlas preferentemente en forma remota o, si fuera presencial, mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima establecida de 2 metros con el uso obligatorio de los elementos de protección personal.

12.-Se recomienda el uso de medios de transporte individuales (automóvil, bicicleta, entre otros) y así evitar el uso del transporte público.

En el uso de medios de transporte individuales o específicos se debe recordar mantenerlo ventilado para garantizar la higiene y la desinfección del interior del mismo.



Para el uso del transporte público, recordar la importancia de una buena higiene de las manos antes, durante y después de los desplazamientos a realizar. Desplazarse provisto de un kit de higiene personal (jabón de tocador, alcohol en gel, pañuelos descartables, toallas para secarse las manos). Mantener el distanciamiento social, mínimo 2 metros. Usar tapaboca.

5.- REQUISITOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

- 1.- 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.
- 2.-Al finalizar cada turno de trabajo, el personal encargado de la limpieza, deberá lavar y desinfectar los pisos según el tipo de piso.
- 3.- El personal de limpieza y desinfección ambiental deberá recibir capacitación en medidas de prevención de infecciones.
- 4.-El personal de limpieza deberá usar Elementos de Protección Personal: Barbijo o tapaboca, uniforme en lo posible de manga larga, protección ocular, guantes.
- 5.-Producto de Limpieza y Diluciones: Los desinfectantes probados para eliminar virus son: hipoclorito de sodio 500- 1000 ppm 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.

6.- 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. Esto deberá asegurarse antes y después del uso de los espacios, donde se realizará la desinfección ambiental y de los utensilios.

La frecuencia de limpieza es de, al menos, 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 le agregará algo más de lavandina, se dejará que actúe 10 min y se volcará en cualquier rejilla cloacal.

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: 1) Preparar en un recipiente (balde 1) una solución con agua tibia y detergente de uso doméstico suficiente para producir espuma. 2) Sumergir el trapo (trapo 1) en la solución preparada en balde 1, escurrir y friccionar las superficies a limpiar. Siempre desde la zona más limpia a la más sucia. 3) Repetir el paso anterior hasta que quede visiblemente limpia. 4) Enjuagar con un segundo trapo (trapo 2) sumergido en un segundo recipiente (balde 2) con solución de agua con detergente.

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 la 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.

7.-En aquellos equipos en donde una desinfección profunda no es posible realizar en primera instancia (porque el equipo contiene restos de productos que no se pueden remover completamente para que la desinfección sea) se debe ejecutar el procedimiento normal de limpieza aplicable al mismo (estas limpiezas están validadas y se realizan con productos químicos eficaces y aprobados).

8.-La desinfección profunda de los equipos/línea/sector donde desempeña tareas la/s persona/s afectada/s se realizará con máquina de pulverizar (manual o eléctrica) o rociadores, utilizando los productos aprobados para tal fin.

9.-Sanitarios y vestidores: se deberá asignar un personal de limpieza al sanitario el cual deberá asegurar la limpieza y desinfección de las áreas destinadas a uso, antes y después del ingreso de una persona. El resto de los sectores que no



sean destinados al uso deberán ser anulados. Asegurar el distanciamiento social en todos los casos.

Anexo 2: **Acciones a implementar ante caso positivo de coronavirus en planta:**

- En caso de confirmarse un caso positivo de coronavirus de un trabajador o trabajadora (que podemos denominar “Positivo”);
- O un caso con “Alto índice de Sospecha” (a ponderación del Médico interviniente),
- o una persona hisopada por ser contacto estrecho de un caso positivo fuera de planta fabril, situación que deberá ser comunicada por el operario al “área de Prevención COVID-19” de la fábrica.

La empresa deberá inmediatamente cumplimentar las siguientes acciones para garantizar la salud y permitir la actividad de producción en forma segura:

- Se debe tener definida exhaustivamente la trazabilidad interna de contactos estrechos hasta las 72 hs. previas al inicio de los síntomas de infección.
- Dar aviso a las Autoridades Sanitarias (telefónicamente 107) y si el contagio se detectó en el ámbito laboral, deberá denunciarse a la ART



correspondiente, acompañado con el diagnóstico confirmado por entidad debidamente autorizada, a fin que el trabajador/a reciba en forma inmediata las prestaciones previstas por la Ley 24.557 y sus normas modificatorias y complementarias.

- - Todas las personas involucradas en las **Tareas de Desinfección y Limpieza** o **Contención del Grupo Afectado** deben contar con los siguientes Elementos de Protección Personal (EPP):

- Mameluco descartable
- Guantes descartables
- Cofia
- Barbijo o protector respiratorio
- Protección ocular

Luego de utilizados, todos los elementos deben disponerse como residuo patogénico.

- Contención del Grupo Afectado:

- Aislar en forma urgente al caso positivo o de “Alto Índice de Sospecha” en base a criterio médico, de acuerdo a los FLUJOGRAMAS I y II según corresponda.
- Aislar inmediatamente a los integrantes del grupo de trabajo en el que participó el caso detectado, en base a criterio médico, de acuerdo a los FLUJOGRAMAS I y II según corresponda.





- De haber utilizado transporte público y/o taxi , debe informarse inmediatamente a los propietarios de dicho servicio. Si la fábrica tuviese contratado servicio de transporte o servicio propio, determinar los contactos estrechos que se transportaron simultáneamente con la persona con diagnóstico positivo de COVID-19 o con “altos índices de sospecha”.

- Tareas de Desinfección y Limpieza:

- Tareas de Desinfección y Limpieza:

- Ante un caso sospechoso y/o confirmado de Coronavirus se ejecutará inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección del sector afectado y aéreas comunes que luego permitirá reiniciar la producción de forma segura. Estas mismas pautas pueden aplicarse a los sectores de logísticas y administrativas.

- Todas las acciones realizadas durante este proceso deben quedar debidamente documentadas, debiendo constar las aéreas desinfectadas, día y hora, productos utilizados, personal interviniente.

- En aquellos casos de verse afectada una línea. Se debe retirar todo el semielaborado, material de empaque y producto de los equipos e identificar como “No Conforme por Contaminación”. Evaluar si es posible liberar el producto para su uso, comercialización o reproceso, previa desinfección y cuarentena mínima de 72 hs. Los productos evaluados como “no aptos” y demás materiales deben disponerse como residuos patogénicos.





- En aquellos equipos en donde una desinfección profunda no es posible realizar en primera instancia (porque el equipo contiene restos de productos que no se pueden remover completamente para que la desinfección sea) se debe ejecutar el procedimiento normal de limpieza aplicable al mismo (estas limpiezas están validadas y se realizan con productos químicos eficaces y aprobados).
- La desinfección profunda de los equipos/línea/sector donde desempeña tareas la/s persona/s afectada/s se realizará con máquina de pulverizar (manual o eléctrica) o rociadores, utilizando alguna de las siguientes soluciones:
 - Cloro / Hipoclorito de sodio con una concentración del 0,5% (preferentemente) al 1%. Para la preparación de estas soluciones, tener en cuenta la concentración inicial de la solución o producto comercial que se va a diluir.La vida útil de estas soluciones desinfectantes es de 24 horas; pasado este tiempo se sugiere preparar una nueva.
 - Alcohol al 70% (7 partes de alcohol + 3 partes de agua).
 - Amonio Cuaternario.
 - Clorina F al 1% para cada presentación (polvo o líquido).
 - Otros desinfectantes, cuyos principios activos y concentraciones estén aprobados por el Organismo de Salud del país en cuestión o la OMS /OPS (Organización Mundial de la Salud / Organización Panamericana de la Salud) para la desinfección efectiva contra virus / Coronavirus humanos.





- Verificar que la desinfección profunda se realice en toda la superficie de los equipos y sus estructuras, utensilios, estructuras auxiliares, el ambiente del sector en cuestión, filtros sanitarios, pasillos de ingresos, sanitarios, vestuarios, accesos al complejo y a cada área de circulación potencial de la/s persona/s afectadas. Se deben pulverizar los sectores desde el interior de planta hacia el exterior.
- Posteriormente ejecutar la limpieza del sector, la cual debe realizarse como una limpieza de fin de producción (limpieza profunda), siguiendo los pasos del documento de limpieza aplicable. Finalmente, las superficies de equipos y utensilios deben sanitizarse con alguno de los productos químicos detallados anteriormente. Se debe asegurar que el tiempo de contacto entre el sanitizante y los equipos-utensilios sea de 15 minutos mínimo.
- Las actividades podrán reiniciarse con personal de otro turno o de otro sector (personal no afectado) y que el personal que realiza la desinfección y limpieza se retire a su domicilio.
- Una vez comprobada y acreditada la finalización del procedimiento de limpieza y desinfección total del sector de producción mencionado, la empresa deberá comunicar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados para cada grupo.
- La empresa, antes del inicio de las tareas de cada grupo, deberá informar a los trabajadores y trabajadoras las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad a los trabajadores en sus puestos de trabajo.



