ASR Certificaciones

Mejoramos su futuro

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PROTECCION FRENTE AL VIRUS SARS-COV-2 EVITANDO EL CONTAGIO POR COVID-19.

- **Sector Servicios, Comercio y Centros Comerciales**
- **Sector Industria y Manufactura**
- **Sector Transporte y Logística**
- **Sector Educación Superior**
- **Sector Industria Alimentaria**

AGOSTO -2020

CONTENIDO

Introducción	2
Recomendaciones de comportamiento en los lugares de trabajo en el contexto COVID-19	3
Sector servicios, comercio y centros comerciales	7
Sector industria y manufactura	21
Sector transporte y logística	26
Sector educación superior	30
Sector industria alimentaria	38
Marco Legal	45

INTRODUCCION

La misión corporativa de ASR Certificaciones es promover la excelencia empresarial de las organizaciones y contribuir a la mejora continua de los sistemas de gestión certificados, aportando confianza a la sociedad.

Estamos comprometidos en ser un aporte a la sociedad en estas difíciles circunstancias en las que estamos. La pandemia por COVID-19 ha transformado de manera imprevista y radical el escenario económico global. Gobiernos y empresas de todos los países afectados han puesto en marcha medidas para frenar, por un lado, la rápida expansión del virus entre la población y, por otro, paliar las consecuencias económicas y empresariales de la crisis que está alterando ya el funcionamiento cotidiano de las empresas.

La gran mayoría de las organizaciones, han tenido, que cerrar sus instalaciones de forma temporal, implementando en muchas de ellas el teletrabajo, o bien adaptarse a las nuevas exigencias en materia de prevención del contagio del Virus SARS-COV-2.

Una nueva exigencia se ha instaurado en nuestra sociedad: La necesidad de que todas las instalaciones de todas las organizaciones, sea cual sea su actividad o sector, garanticen el seguimiento de protocolos de desinfección y limpieza, y la implementación de las medidas de seguridad relativas a personas, procesos, instalaciones y productos, que impidan y limiten la propagación del coronavirus. Todas las empresas, independientemente de su tamaño y sector de actividad, deben demostrar frente a sus trabajadores y clientes la máxima responsabilidad y control sobre la propagación del virus SARS-COV-2.

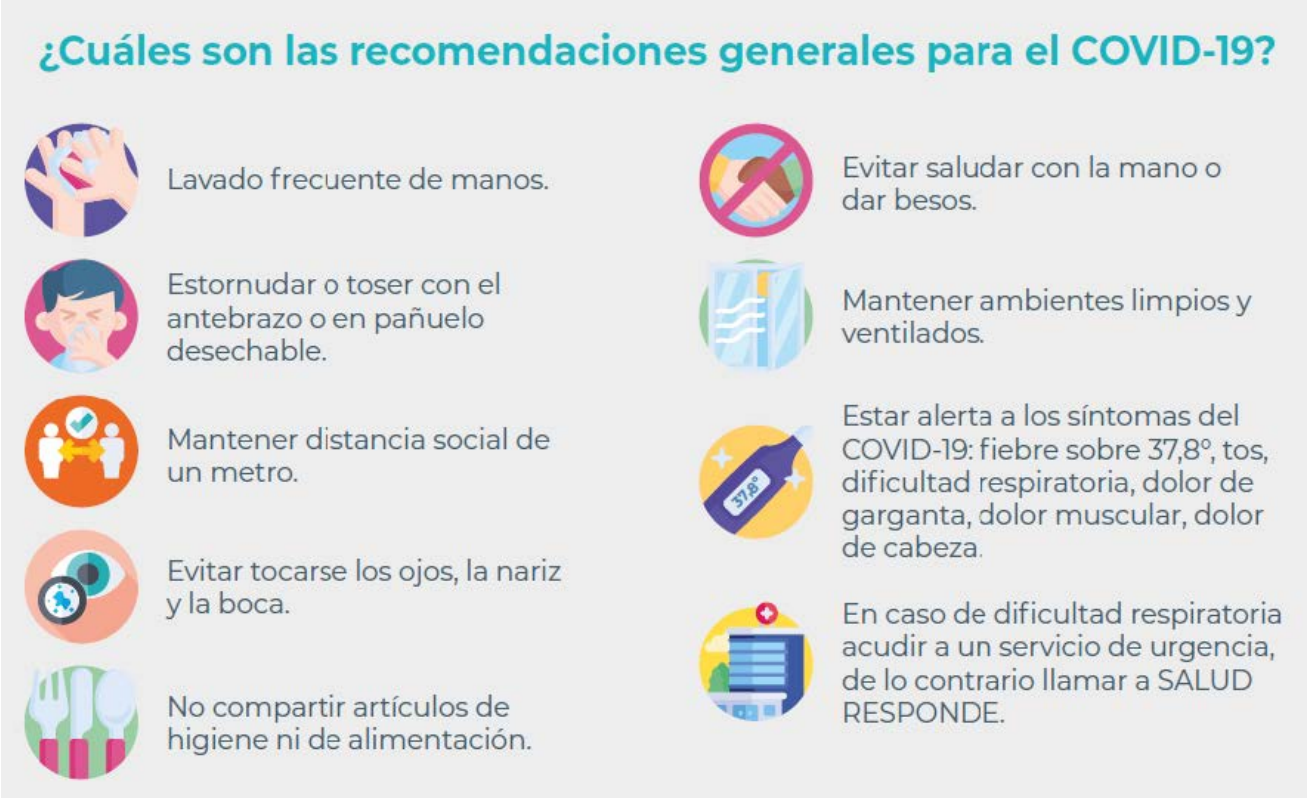
Por esta razón, ASR ha realizado un levantamiento de información que permitió elaborar esta guía de buenas prácticas para los principales sectores económicos de nuestra región de Valparaíso, esperamos aportar antecedentes y ser complementarios para todas las disposiciones de la autoridad sanitaria.

RECOMENDACIONES DE COMPORTAMIENTO EN LOS LUGARES DE TRABAJO EN EL CONTEXTO COVID-19

El Ministerio de Salud, ha indicado cuales son las medidas preventivas a realizar en los lugares de trabajo para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19.

Las siguientes recomendaciones establecen las acciones a realizar en todos los lugares de trabajo públicos y privados, tanto en materias preventivas para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19, como la actuación en los lugares de trabajo frente a un caso sintomático o un caso confirmado de un trabajador/trabajadora. Esta recomendación excluye los establecimientos de salud dado que aplicará un protocolo específico.

Medidas preventivas generales a realizar en los lugares de trabajo para disminuir el riesgo de contagio de COVID-19



En el contexto de la pandemia de COVID-19, se recomienda para todos los lugares de trabajo:
Informar a los trabajadores y trabajadoras sobre el COVID-19
Las vías de transmisión, signos y síntomas, acciones si presenta síntomas, medidas preventivas, uso de elementos de protección personal en el caso que corresponda, los protocolos existentes para prevenir o reducir la probabilidad de contagio, estos disponibles en www.minsal.cl; además de las disposiciones establecidas por la Dirección del Trabajo y la Superintendencia de Seguridad Social en estas materias.

Asegurar la limpieza e higiene del lugar de trabajo

- Mantener ambientes limpios y ventilados.
- La limpieza y desinfección de los lugares de trabajo, deberá realizarse de acuerdo a las orientaciones para el proceso de limpieza y desinfección de espacios de uso público y lugares de trabajo indicadas en el “Protocolo de Limpieza y Desinfección de Ambientes - Covid-19” del Ministerio de Salud.
- Las superficies y los objetos deben limpiarse regularmente: escritorios, mesas, teléfonos, teclados, casilleros, dispensadores de agua, entre otros.
- Realizar desinfección del medio de transporte cada vez que se realice traslado de trabajadores/trabajadoras.
- Realizar limpieza y desinfección de casino y comedor posterior al uso de estos.
- Reforzar la higiene de los baños con el fin de evitar la presencia de residuos de orina, heces y otros fluidos corporales.
- Promover y dar acceso a lavado de manos por parte de trabajadores y trabajadoras, visitas, contratistas y clientes.

Promover medidas individuales en los trabajadores/trabajadoras

- Facilitar las condiciones y los implementos necesarios para el lavado de manos frecuente con agua y jabón.
- Disponer de solución de alcohol gel permanentemente para el trabajador/trabajadora que no tiene acceso a lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
- Mantener distancia social de 1 metro entre las personas
- Cubrir la boca y nariz con el antebrazo o pañuelo desechable al toser y estornudar, no reutilizar este último.
- Abstenerse de tocar nariz, boca y ojos

- Evitar contacto físico al saludar
- No compartir artículos de higiene personal, artículos de alimentación con otras personas del lugar de trabajo.
- No compartir los elementos de protección personal, estos son de uso exclusivo para los trabajadores/trabajadoras que lo requieran. Esto incluye los elementos de protección personal utilizados por los buzos para el desempeño de sus funciones: máscaras de buceo (medio rostro o rostro completo), casco de buceo, traje de buceo (húmedo, semi-seco o seco), guantes, botines o calcetas, elementos relacionados con los sistemas de entrega de aire y/o comunicación: regulador, boquilla de succión, entre otros.

Gestionar las reuniones para evitar transmisión

- Promover las reuniones no presenciales mediante el uso de medios electrónicos.
- Si la reunión presencial no puede ser reemplazada por medios electrónicos:
- Reducir el número de personas
- Organizarla de manera que los participantes estén al menos a 1 metro de distancia entre sí.
- Contar con acceso a lavado de manos o en su defecto, solución de alcohol gel
- Conservar los nombres, RUT y teléfonos de los participantes de la reunión durante al menos un mes
- Limpiar el lugar donde se realizó la reunión después de concretada
- Evitar disponer de alimentos y bebestibles durante la reunión

Otras medidas generales

- Entregar las facilidades para que los trabajadores y trabajadoras puedan desempeñar sus labores en forma remota (teletrabajo), considerando las funciones del cargo.
- Favorecer las actividades vía videoconferencia, llamadas telefónicas o correos electrónicos.
- Evitar aglomeraciones en actividades como: reuniones, cursos, seminarios, mesas de trabajo u otros.
- Promover que se mantenga distancia social de al menos 1 metro entre trabajadores/trabajadoras. Esto aplica también en buses utilizados para el traslado, en dormitorios de campamentos, casinos o comedores, líneas de proceso, atención de público u otros.

- Establecer horarios laborales de ingreso y salida diferidos, para evitar el uso de transporte público en horario punta.
- Establecer horarios diferidos de almuerzo para evitar aglomeraciones, en caso de contar con casino o comedor.
- Promover capacitaciones vía e-learning cuando sea pertinente.
- Implementar las medidas preventivas y recomendaciones publicadas en la página de Ministerio de Salud https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/informe-tecnico.

SECTOR SERVICIOS, COMERCIO Y CENTROS COMERCIALES

Medidas de protección frente al virus

El Ministerio de Salud destaca como principales medidas de protección, las siguientes:

- Distanciamiento interpersonal de aproximadamente dos metros u otras medidas de barrera y el uso de mascarilla.
- Higiene de manos con agua y jabón y, en defecto de estos, con una solución de alcohol gel.
  - La higiene de manos es la medida más sencilla y eficaz para prevenir la transmisión de microorganismos, incluido el Covid-19, debido a su envoltura lipídica que es desactivada con las sustancias surfactantes de los jabones.
  - No hace falta utilizar jabones desinfectantes; el jabón corriente de manos, sea sólido o líquido, es suficiente. Lo importante es la duración de la fricción, que debe ser como mínimo de 40-60 segundos.
  - Otra opción es usar alguna solución alcohol gel, teniendo en cuenta que la misma no sería efectiva en el caso de manos relativamente sucias, en cuyo caso debe realizarse el lavado con agua y jabón.
- Limpieza y desinfección periódica de los objetos de uso personal como: anteojos, celulares, teclados, mouse, tarjetas, etc.
- Medidas preventivas a adoptar en zonas comunes, como son: la adecuada ventilación, la limpieza diaria de las superficies de contacto frecuente o la utilización de guantes de un solo uso.

Medidas generales de higiene y/o protección de los trabajadores

• Se tomarán en consideración las recomendaciones que el Ministerio de Salud tiene a disposición del público.
• No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los siguientes trabajadores:

a) Trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento comercial estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.
b) Trabajadores que, no teniendo síntomas se encuentran en periodo de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19 o sufran alguna de las patologías que se han declarado de riesgo ante el COVID-19.

• En el caso de que algún trabajador tenga la certeza o sospechas fundadas de que ha podido contraer la enfermedad por COVID-19, solo podrá incorporase a su puesto de trabajo previo reconocimiento médico específico por el Servicio de Salud.
• El titular de la actividad económica que se realice en el establecimiento o local comercial se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con elementos de protección personal (EPP) adecuados al nivel de riesgo, pudiendo exigir su uso por parte de los trabajadores. Asimismo, asegurará la disponibilidad permanente en el lugar de trabajo de alcohol gel con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Salud para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados elementos de protección personal (EPP). Lo anterior será también aplicable al personal encargado de la limpieza, mantenimiento, reposición, reparto o seguridad del establecimiento o local comercial minorista, ya sea propio o empleado mediante un servicio subcontratado, que también deberá disponer de todos los productos adecuados para proceder a la misma.
• En la organización del trabajo, establecer garantías para que durante la jornada laboral se pueda realizar un lavado de manos frecuente con agua y jabón y, en defecto de estos, con una solución de alcohol gel.

• En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos por el desempeño de la tarea, se deberá disponer de alcohol gel sustitutivo en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo y así mantener la higiene adecuada.
• Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia mínima de dos metros, llevando mascarilla quirúrgica o sanitaria en todo momento. Evitar los saludos de cortesía que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrecharse las manos.
• Evitar la entrada al establecimiento de clientes que presenten síntomas catarrales (congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril). En caso de que algún cliente con síntomas haya entrado al local, realizar una desinfección de todos los puntos como estanterías, carros etc., con los que haya podido tener contacto.
• Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar. Tirar el pañuelo a una papelera con tapa y lavarse las manos inmediatamente
• Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión del virus.
• Se recomienda evitar compartir objetos (por ejemplo, dinero, tarjetas de pago, lápices…etc.) con clientes u otros trabajadores. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.
• Eliminar o clausurar, en los lugares de trabajo, aparatos de uso común como: surtidores de agua, cafeteras, neveras, microondas, etc. Si no fuera posible, por resultar su uso imprescindible, prestar especial atención en el cumplimiento de las medidas de higiene tras cada uso. Se hará lo posible por facilitar a los empleados agua envasada en caso de que no se disponga de surtidor para rellenar botellas personales.
• Evitar permanecer en la empresa fuera del tiempo de trabajo, tanto al inicio como a la finalización del turno, sin perjuicio de los descansos laborales.
• En caso de acudir al trabajo en vehículo propio, se recomienda que los trabajadores vengan vestidos con el uniforme de trabajo desde su domicilio.
• El personal de limpieza utilizará EPP adecuados dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará, cuando se trate de EPP desechables, de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.
• Cuando no pueda garantizarse la distancia mínima de seguridad entre el personal y no pueda eliminarse la función de un trabajador concreto, al ser esta imprescindible, se deberá proveer al personal de dichas áreas o trabajos, además de la mascarilla quirúrgica o higiénica, otras medidas de protección individual adicionales, como pantallas de protección facial o guantes de protección.

Ropa de trabajo

• Para la limpieza de la ropa de trabajo, esta debe manipularse lo menos posible, ser suavemente enrollada y llevar directamente a la lavadora o colocar en una bolsa para su traslado al lugar de lavado. La ropa debe lavarse a una temperatura de, al menos, 60°C durante, al menos, 30 minutos, o con cualquier otro método que garantice la correcta higienización. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios, también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.
• Se recomienda la higienización o limpieza diaria de los uniformes por lo que podría valorarse el aumento de dotación de los mismos. En caso de que esto no fuera posible, se recomienda cubrir los uniformes con batas, guardapolvos o similares. Ante la imposibilidad de cumplir con todo lo señalado anteriormente, podría suspenderse la obligatoriedad del uso de uniformes de manera que al llevar la vestimenta propia del trabajador se puedan garantizar las medidas de higiene y su desinfección diaria.
• Se prestará igualmente atención a la desinfección de las toallas y similares con las mismas recomendaciones en cuanto a su lavado y se deberán depositar en algún lugar aislado como un recipiente con tapa y pedal de apertura no manual hasta que se proceda a su lavado. Se recomienda el reemplazo de toallas por papel.

Medidas en los vestuarios y en las zonas o salas de descanso

• Siempre que sea posible se cerrarán los vestuarios y las zonas o salas de descanso. Si no se cerrasen, se limitará su uso al mínimo imprescindible y en ese caso al mínimo de afluencia y tiempo de permanencia. En caso de que se utilicen dichas áreas de descanso, no se compartirán utensilios de cocina, menaje o comida.
• Evitar aglomeraciones, manteniendo una distancia mínima de dos metros.
• Se recomienda el uso de este tipo de zonas por turnos de manera que pueda mantenerse la distancia de seguridad.
•Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente, en especial antes y después de cada comida.
•Mantener protegidos los alimentos con film o en envases con tapa.
•Mantener limpia la zona de comedor utilizada y los objetos de uso común.
•Dejar la puerta abierta de la sala de descanso para asegurar la renovación del aire.
• Se contará con papeleros con tapa y pedal de apertura no manual en los que se pueda depositar pañuelos y otro material desechable. Dichos papeleros deberán ser
limpiados de forma frecuente y al menos una vez al día.

Medidas de higiene y protección en el establecimiento

• Cada local dispondrá de un protocolo de limpieza que responda a las características del mismo y a la intensidad de uso
• Los establecimientos realizarán al menos dos veces al día, siendo una de ellas obligatoriamente al final del mismo, una limpieza y desinfección de las instalaciones y zonas de contacto más frecuente. Se recomienda una segunda limpieza a lo largo de la jornada con pausa de apertura, preferiblemente al medio día, dedicada a realizar las tareas de mantenimiento, limpieza, desinfección y reposición de productos sin la presencia de clientes. Estos horarios de cierre por limpieza se comunicarán debidamente al consumidor por medio de anuncios o carteles visible o mensajes por altavoz.
• Los establecimientos y locales comerciales prestarán especial atención en la limpieza y desinfección de las instalaciones a las superficies de contacto más frecuente como perillas de puertas, mesones, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros, griferia, etc. utilizando para ello desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Salud. En el uso de estos productos siempre se respetarán las indicaciones del etiquetado.
• Tras cada limpieza, los materiales empleados y los EPP utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
• Asimismo, se realizará una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mesones y mesas u otros elementos de los puestos en tiendas, mamparas en su caso, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador.
• Cuando en el establecimiento vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona comercial, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, casilleros, baños, cocinas y áreas de descanso.
• Se revisará, como mínimo una vez al día, el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifería y perillas de puerta de los aseos en los establecimientos y locales comerciales minoristas.
• Se reforzarán las condiciones de limpieza de baños y zonas comunes para cuyo acceso se establecerán turnos de entrada para evitar aglomeraciones.

• No se utilizarán los baños de los establecimientos comerciales por parte de los clientes, salvo en caso estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios, grifería y perillas de puerta. En todo caso, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.
• En la medida de lo posible se colocarán dispensadores o se facilitará, individualmente, alcohol gel para la desinfección de las manos.
• Los establecimientos y locales deberán disponer de papeleros con tapa y a ser posible con pedal en los que se pueda depositar pañuelos y otro material desechable. Dichos papeleros deberán ser limpiados de forma frecuente y al menos una vez al día.
• En teléfonos usados por diferentes personas, es recomendable utilizar el sistema de “manos libres” o sistemas que permitan la individualización de su utilización, o, de no ser posible, serán limpiados después de cada uso.
• Los carros, las escaleras mecánicas y los ascensores serán objeto de atención y limpieza continua. Podrán facilitarse al cliente guantes o bolsas de plástico asimilables que puedan usarse como guantes y toallitas desinfectantes para la limpieza de carros de compra antes y después de su uso.
• En la medida de lo posible, siempre que no contravenga ninguna norma sectorial o de seguridad, mantener las puertas abiertas con cuñas y otros sistemas, para evitar el contacto de las personas con las perillas o manillas.
• En caso de considerarlo conveniente y según el tipo de establecimiento, se dispondrá de felpudos humedecidos con una solución de agua y lejía al 2% en las entradas y salidas al centro de trabajo.

Medidas protección específicas en los sistemas de climatización y ventilación

• Realizar una revisión de la instalación de climatización antes de la reapertura, donde se asegure la limpieza o reemplazo de los filtros de aire exterior en caso necesario, para maximizar en lo posible el caudal de ventilación. (Nota técnica: se recomienda incrementar el caudal de ventilación a 12,5 litros/segundo y persona para el aforo del establecimiento).
• Aumentar en lo posible la ventilación de los espacios con aire exterior. Generalmente los sistemas que se emplean en locales comerciales pueden funcionar tomando solamente aire exterior. En este caso, cerrar en lo posible la recirculación de aire para ventilar al máximo con aire exterior.
• Poner la ventilación forzada de aire exterior (de existir) a caudal nominal al menos 2 horas antes de la hora de apertura del local comercial y dejar un caudal más bajo 2 horas después del cierre del establecimiento. Por las noches y fines de semana, no apagar la ventilación forzada de aire exterior (de existir). Mantener los sistemas funcionando a bajo caudal (siempre que se pueda).
• Realizar una ventilación natural (regular) abriendo puertas y ventanas el mayor número de horas posible. Se recomienda comenzar la ventilación natural una hora antes de la hora de apertura del local comercial y dejarla al menos una hora después del cierre del establecimiento. Esta acción es especialmente importante en locales que no dispongan de sistemas de climatización con ventilación forzada de aire exterior.
• La ventilación de los locales comerciales siempre se refiere al aporte de aire exterior (aire fresco). En este sentido, no se debe poner en funcionamiento ventiladores de techo o de pie ya que únicamente remueven el aire interior sin aportar aire fresco.
• Mantener la ventilación de los aseos permanentemente: 24horas/7dias en funcionamiento. Verificar el correcto funcionamiento de la extracción de aire en los aseos. No abrir ventanas de los aseos para asegurar la dirección correcta de ventilación.
• Indicar que los inodoros se descarguen con la tapa cerrada
• En el caso de equipos con recuperación de calor, se pararán los recuperadores rotativos y se revisarán los recuperadores estáticos para minimizar fugas.

• Priorizar la ventilación con aire exterior sobre el bienestar y la eficiencia energética.
• La sobre ventilación puede producir corrientes de aire y falta de bienestar porque las temperaturas exteriores sean elevadas. Temperaturas de 26-27ºC en modo refrigeración son admisibles en muchos casos. En aquellos casos en los que, por la naturaleza del producto, requieran de otro rango de temperatura, ésta se bajará (por ejemplo, carnicerías, floristerías, etc.).
• Los trabajos de mantenimiento correctivo de la instalación, se realizarán preferentemente fuera del horario de apertura, tomando las medidas de protección adecuadas para evitar el contagio por COVID-19.
• En las instalaciones que lo permitan, se recomienda instalar sistemas de purificación del aire como los de luz ultravioleta.

Medidas organizativas

- Establecer un plan organizativo donde se detallen los procedimientos de actuación del personal (propio y externo), la relación de material de protección y limpieza necesario en cada zona del centro o los centros de trabajo y las medidas establecidas o recomendaciones para las personas trabajadoras y los clientes, que se actualizarán permanentemente según evolucionen las circunstancias sanitarias y sociales.
- Planificar la actividad preventiva previa evaluación de riesgos laborales.
- Establecer un plan de limpieza y desinfección donde se recojan las medidas de control de higiene de forma estructurada y con atribución de competencias. En cualquier caso, se incluirá la obligatoriedad, para todos los trabajadores, de lavarse las manos antes de comenzar su jornada, usando agua y jabón y, en su defecto, alcohol gel. Siempre que sea posible, se debe establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos, sin que varíe la atención y servicio a los clientes.
- La entrada y salida al lugar del trabajo se organizará de manera escalonada, adaptada a la actividad del centro, para evitar que los trabajadores sufran aglomeraciones en las horas punta.
- Limitar el número de trabajadores coincidentes (jornadas parciales, mantenimiento, etc.), así como individualizar, en la medida de lo posible, aquellas tareas que se realizaban en pareja, o, si no lo fuera, manteniendo las distancias de seguridad, también se facilitará preferentemente la posibilidad de trabajo en modalidades no presenciales, como el teletrabajo, en caso de tratarse de puestos de oficina.
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas, la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, línea de cajas, etc.), la organización de los turnos, y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro deben modificarse, en la medida necesaria y posible, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad interpersonal de 2 metros o las exigidas en cada momento por el Ministerio de Salud. En caso de no ser posible, se adoptará el uso de mascarillas.
- Facilitar información y formación al personal en materia de higiene frente a Covid-19 y sobre el uso del material de protección como, por ejemplo, guantes y mascarillas, para que se realice de manera segura. En las zonas comunes se pondrán carteles informativos explicando cómo hay que lavarse las manos, poner y quitarse guantes y mascarillas, así como todos los procedimientos de higiene necesarios aconsejados por las autoridades sanitarias.
- Se establecerán planes de continuidad de la actividad ante un aumento de las ausencias laborales del personal en un escenario de incremento del riesgo de transmisión en el lugar de trabajo.

- Uno de los síntomas del Covid-19 es la fiebre alta. Por ello, se recomienda a los trabajadores que se realicen un control diario de la temperatura antes de salir de su vivienda y, en caso de tener más de 37.5 grados, no acudan al trabajo y lo notifiquen a su empresa llamando al contacto médico habilitado por la empresa. Asimismo, deberán contactar con el servicio público de salud para tramitar su licencia y asistencia médica.
- El registro de asistencia con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de control de asistencia antes o después (según se determine en la propia empresa) de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.
- En la medida de lo posible, se evitarán las reuniones de trabajo dentro de la tienda y si se tienen que celebrar, se harán en una zona amplia que permita guardar la distancia de seguridad interpersonal, lo más alejada posible de clientes, y nunca en zonas comunes.
- Cuando en los locales y establecimientos haya ascensor o montacargas, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Si fuera necesario que fuera ocupado por más de una persona, deberá garantizarse el uso de mascarillas conforme a lo dispuesto en el presente documento.
- Minimizar las visitas de contratistas, clientes y proveedores. Para aquellos contratistas que deban prestar servicios en el establecimiento, se recomienda que tengan lugar fuera del horario comercial y que se mantengan las mismas medidas de seguridad que para el personal propio.
- Establecer un protocolo para minimizar el contacto con los transportistas. Si es posible, establecer una zona exclusiva de entrega de pedidos la cual será desinfectada entre pedido y pedido. A su vez, en la medida de lo posible, se eliminará el embalaje original y, de no ser posible, se desinfectarán los paquetes siempre y cuando el material lo permita.
- Enviar electrónicamente las guías de despacho o facturas firmadas de forma que no se entreguen en papel de mano en mano, en la medida de lo posible.
- Facilitar las entregas a domicilio, a ser posible realizadas por pago on-line y preferiblemente depositar la entrega en la puerta del domicilio, sin acceder a la vivienda, manteniendo en todo caso la distancia recomendada con el cliente de al menos 1 metro utilizando elementos de protección y sin ningún contacto físico, informando al cliente de ello en el momento de tramitar su pedido. Al personal de reparto, sea propio o subcontratado, se le facilitará mascarilla y alcohol gel sustitutivo del lavado de manos, para proceder de manera inmediata a la higiene necesaria entre cada entrega. Asimismo, se recomienda mantener en óptimo estado de limpieza el transporte utilizado para el reparto, interior y exteriormente.
- Se recomienda a los clientes el uso de mascarillas dentro del establecimiento para asegurar así la protección del resto de clientes y personas trabajadoras.
- En los establecimientos y locales comerciales que dispongan de estacionamientos propios para sus trabajadores y clientes, cuando en el acceso a las instalaciones los lectores de tickets y tarjetas de empleados no pudiera realizarse de manera automática sin contacto este será sustituido por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad, para mejor seguimiento de las normas de aforo. Este personal también supervisará que se cumple con las normas de llegada y salida escalonada de los empleados a y desde su puesto de trabajo, según los turnos establecidos por el centro. En su caso, y salvo que estrictos motivos de seguridad recomienden lo contrario, las puertas que se encuentren en el recorrido entre el estacionamiento y el acceso a tienda o los vestuarios de los empleados permanecerán abiertas para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.

Modo de proceder en caso de personal infectado o de riesgo

• Conocimientos básicos sobre Covid-19 para su prevención:

- Los síntomas del Covid-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
- El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.

• Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la autoridad sanitaria y, en su caso, con los correspondientes servicios de prevención de riesgos laborales.

El trabajador abandonará su puesto de trabajo, prestando especial atención a las medidas de distanciamiento e higiene, hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario. Por su parte, la empresa procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Salud.

• Por parte de la empresa, se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras.

• Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Salud, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el encargado de prevención de riesgos, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo” en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo.

Medidas generales de higiene y protección de los clientes

• Los establecimientos podrán obligar a los clientes al uso de mascarillas quirúrgicas o sanitarias dentro del establecimiento.

- Se deberá establecer un aforo máximo, que será proporcional a la superficie del local y deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades competentes en cada fase de flexibilización de las medidas de contención, concretamente con el requisito de distancias mínimas.
- Los establecimientos y locales deberán exponer al público mediante carteles el aforo máximo de cada local y asegurar que dicho aforo, así como la distancia de seguridad interpersonal de dos metros, se respeta en su interior. Para ello, los establecimientos y locales deberán establecer sistemas que permitan el recuento y control del aforo, de forma que éste no sea superado en ningún momento, y que deberá incluir a los propios trabajadores.

• En caso de completarse el aforo permitido, los clientes deberán esperar fuera del establecimiento de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia de seguridad.

- El tiempo de permanencia en los establecimientos y locales será el estrictamente necesario para que los consumidores puedan realizar sus compras o recibir la prestación del servicio.
- Los establecimientos y locales deberán señalar de forma clara la distancia de seguridad de 2 metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, carteles y señalética para aquellos casos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo, que no podrá realizarse de manera simultánea por el mismo empleado.
- La distancia entre vendedor y cliente será de al menos 1 metro cuando se cuente con elementos de protección como mamparas o pantallas faciales de protección, durante todo el proceso de compra, así como en las zonas de atención y de pago.
- Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público dispensadores de geles desinfectantes, en todo caso en la entrada del local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

- Los establecimientos y locales deberán poner a disposición del público guantes desechables, en todo caso en la entrada del local, junto con papeleros para que sea posible desecharlos de forma segura a la salida del local comercial. Se recomienda disponer de papeleros con tapa y accionamiento a pedal.
- Informar mediante carteles a los trabajadores y a los clientes de los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias, llamando a la colaboración y seguimiento de las normas por el bien de todos. Se darán recomendaciones especiales en las zonas más sensibles como:
  - Escaleras mecánicas: evitar, en la medida de lo posible, tocar los pasamanos. Además, cada 4 o 5 escalones, se marcarán para indicar la distancia de seguridad de 2m.
  - Ascensores: evitar, en lo posible, su uso. Limitar su ocupación máxima a una persona o más si se puede garantizar el distanciamiento de 2 metros. Se dará prioridad a aquellas personas con limitaciones físicas que podrán estar acompañadas si se requiere o a coches para niños.
  - Cajas: respeto de las distancias de seguridad.
- Establecer, así mismo, un flujo controlado en la entrada y salida de clientes, evitando el cruce de unos y otros. Si es posible, definir sentidos de circulación de clientes en las zonas de mayor confluencia, diferenciando ambos sentidos mediante cintas de separación y/o guardas adhesivas en el pavimento. Igualmente, en el pavimento de los espacios generales de las tiendas se podrán instalar adhesivos circulares (20 cm de diámetro) con la inscripción “2m”, separados entre sí 2m, en forma de línea o malla en función de la anchura del espacio disponible (hasta 3m anchura una hilera, entre 3 y 5, dos hileras y así sucesivamente cada 2m de anchura adicional). Esto supondrá un recordatorio permanente a empleados y clientes y un indicador de cuándo el aforo del centro o de la planta alcanza el máximo admisible, que será una fracción del número de puntos rojos dispuestos en la planta.
- Siempre que sea posible, utilizar puertas distintas para la entrada y para la salida de los clientes al establecimiento, donde se situarán medios de limpieza adecuados para la higiene de las manos.
- En las puertas de entrada y salida al establecimiento comercial o a zonas comunes dentro del mismo, se señalizará y establecerán dispositivos para garantizar la distancia mínima de seguridad entre personas.
- Se marcará una línea de seguridad en el suelo y/o carteles informativos tanto en la zona de caja como en la zona de venta directa al consumidor, de forma que se asegure la distancia entre cliente - producto - personal del local.
- Si las características del establecimiento lo requiriesen, se contará con personal de seguridad que se encargará del control de aforo a la entrada del establecimiento o para la dispersión de personas. En el interior de los locales podrá dedicarse personal a labores de organización de la circulación de los clientes y evitar zonas de elevada concentración de personas.
- En caso de ser posible, crear "franjas de compra segura" con posibles flechas indicativas o señalizaciones que se sigan en orden de entrada y salida, con el objetivo de evitar contactos no necesarios entre los clientes. Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento, mediante avisos tales como anuncios periódicos por altoparlantes o con carteles.
- En los establecimientos comerciales no alimentarios que normalmente cuentan con zonas de autoservicio, deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, con el fin de evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los productos.
- De manera general no se podrá poner a disposición de los clientes productos de prueba no destinados a la venta como cosméticos, productos de perfumería y similares y se restringirá su uso o manipulación únicamente al personal del local, excepto para ciertos subsectores detallados en los apartados posteriores como el textil, calzado, sombreros o joyería los que deben seguir las recomendaciones específicas.

Medidas de protección específicas en cajas y puntos de atención al público

- En la línea de caja se respetará la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros. En la medida de lo posible, se utilizarán terminales alternos, para aumentar la distancia entre filas y evitar aglomeraciones.
- Se priorizará la atención a embarazadas, personas mayores, discapacitados, personas con movilidad reducida y padres y madres con niños menores de 3 años y coches de niños.
- Se instalarán mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección, de forma que, una vez instalada quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno. Si no fuera posible la instalación de mamparas, el personal de caja y atención al público llevarán sobre la mascarilla, una pantalla facial protectora de toda la cara, adecuada a la actividad que van a desarrollar.
- Evitar, en la medida de lo posible, que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente productos. En caso que no sea posible, se utilizarán las medidas higiénicas indicadas.
- Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el terminal de pago, tras cada uso si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo. Será válido el proteger el terminal de pago con un film desechable en cada operación.
- Se deberán desinfectar las manos después del manejo de billetes o monedas y antes de empezar la siguiente transacción. En el caso de uso de dinero en efectivo este se depositará por la clientela en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto personal y desinfectando la superficie por cada operación.
- Disponer en estos puestos de trabajo de alcohol gel, guantes de uso individual, pañuelos desechables y papeleros con tapa y bolsa (preferentemente con pedal) para depositar pañuelos y otro material desechable. Los papeleros deberán ser limpiados de forma frecuente, y al menos una vez al día.
- Imagen de limpieza segura en todo momento. Se recomienda que las zonas de atención al público que los clientes toquen de forma habitual, se limpien con productos desinfectantes frecuentemente.

Devolución de productos

- En el caso de devolución de productos, el establecimiento contara con una estrategia de tratamiento y/o desinfección de los mismos, que defina en función de las características del producto el tratamiento adecuado, antes de ponerlos a la venta, procediendo a su recogida con guantes desechables.

Máquinas expendedoras

- Informar sobre la necesidad de que los clientes mantengan la distancia de seguridad de 2 metros al esperar turno.
- Informar sobre la conveniencia de usar guantes o alguna protección para accionar la máquina o, si no se utilizan, la necesidad de desinfectarse las manos antes y después de su uso.
- Extremar la limpieza y desinfección de las máquinas con especial incidencia en los puntos de contacto directo con el usuario (pantalla, botoneras, recogida producto, etc.).

Recomendaciones específicas para los establecimientos ubicados en centros

Comerciales

Además de todas las indicaciones contenidas en este documento, se indican otras adicionales o se incide sobre las especialmente importantes para los centros comerciales por disponer éstos de estacionamientos, así como zonas comunes amplias.

Medidas higiénico-sanitarias

- Desinfección completa del centro comercial antes de la apertura, prestando especial atención a la limpieza de las áreas públicas (estacionamiento, áreas de descanso, baños...) y de los andenes de carga y puntos de residuos.
- En la zona de estacionamiento, además de la desinfección continuada de los puntos de contacto habituales y puesta a disposición del cliente de alcohol gel al alcance, se fomentará el pago por medios electrónicos “sin contacto”.
- Limpieza y desinfección regular durante el horario de apertura de las principales áreas de contacto (aseos, suelos, pasamanos de escaleras mecánicas, perillas de puertas, mostrador de bienvenida, etc.)
- Instalación de mamparas de protección en cajas, puestos de información y atención al público.
- Instalación de dispensadores de alcohol gel en varios puntos del centro y en especial en entradas, aseos, puntos de atención y ascensores, verificando regularmente su correcto funcionamiento.
- Cierre de zonas infantiles, áreas de juego o cualquier otra zona dedicada a alguna actividad del tipo no permitida según la fase de desescalada de ese momento. Las áreas de descanso también permanecerán cerradas o se limitarán de manera que se garantice el cumplimiento de la distancia de seguridad.
- Desactivación de directorios digitales y soportes en pantallas táctiles interactivas y limpieza y desinfección continua aun estando desactivadas, salvo en los casos en que estas tengan por finalidad la gestión de turnos, en cuyo caso deberá extremarse la limpieza.
- Se prestará especial atención al control de acceso por turnos a los aseos y salas de lactancia garantizando la distancia de seguridad y en caso de que tuviese que usarse por parte de un niño, solo será acompañado por un adulto. Suspensión de actividades dentro del centro que puedan ocasionar formación de grupos de personas (eventos, promociones, actividades culturales).
- Señalización con adhesivos en el suelo marcando la distancia de seguridad entre clientes a la entrada de hipermercado, aseos, y otras zonas de gran afluencia.
- Se informará del protocolo de medidas a cada establecimiento comercial del centro.
- Uso de sistemas de video vigilancia para seguimiento de las medidas de distanciamiento y sanitarias, en el caso de existir la instalación correspondiente y en el marco de la normativa de protección de datos.

Medidas higiénico-sanitarias para empleados y trabajadores del centro

- Formación específica para empleados y proveedores sobre la nueva normativa y protocolos de higiene.
- Desinfección del área de gerencia.
- Instalación de mamparas de protección en los puestos de atención de las oficinas de gerencia.

Medidas relativas a los visitantes del centro comercial

- Se recomienda el uso de sistema de conteo de personas y medidas de control de distanciamiento social, incluyendo estos sistemas en el estacionamiento. En caso de superarse el aforo autorizado se impedirá el acceso de más clientes.
- El personal de seguridad controlará que se respete la distancia mínima, prestando especial atención a zonas de escaleras mecánicas y ascensores.
- Instalación de marcas indicando la distancia de seguridad en escaleras, ascensores, baños, mesón de atención de clientes, etc.
- Carteles y mensajes por altavoz con cierta frecuencia recordando recomendaciones de seguridad.

Protocolo para proceder en caso de detección de posibles casos de infección

- En el caso de detección de un posible caso de infección en el centro comercial se deberá avisar a la gerencia del centro y llamar al teléfono de emergencia sanitaria del Minsal.
- Trasladar al afectado a un área restringida.
- Desinfectar todas las zonas donde haya podido estar el cliente/empleado infectado conforme a lo establecido por el Ministerio de Salud.

Medidas relativas a una comunicación estratégica

- Mantener una línea de comunicación con las autoridades competentes con el fin de adoptar las medidas pertinentes en función de la evolución de la crisis sanitaria y de actualizar la información a los locatarios del centro comercial.

Recomendaciones específicas para distintos sectores comerciales

ALIMENTACIÓN:

- Se reiteran las medidas de seguridad aprobadas y adoptadas hasta este momento por el comercio alimentario y su experiencia en este periodo.
- Si el producto se encuentra expuesto directamente al cliente sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene. En el caso de productos de la pesca, carne, fiambreria o de frutas y verduras y hortalizas en despacho asistido podrá establecerse una distancia de seguridad entre el cliente y los productos adaptada al tamaño del establecimiento. En el caso de frutas y verduras en autoservicio deberán recogerse recomendaciones respecto al lavado y tratamiento del producto y el uso obligatorio de guantes desechables. En el autoservicio de otros productos a granel deberán habilitarse las medidas de seguridad adaptadas al tipo de productos.
- Utilización de guantes tanto para el vendedor como para el cliente que manipulen productos no envasados.
- Se recomienda que el vendedor utilice guantes, cumpliendo con la reglamentación sobre manipulación de alimentos si es el caso. En el caso de no contar con ellos, se extremarán las medidas de seguridad y la frecuencia en la limpieza y desinfección.

TIENDAS DE ROPA:

- En los establecimientos del sector comercial textil, y de arreglos de ropa y similares, el uso de probadores deberá ser limitado al máximo posible pudiendo, para ello, mantenerlos temporalmente cerrados y abiertos de manera alternativa.
- La zona de probadores deberá ser limpiada y desinfectada tras cada uso. En caso de que el acceso al probador sea mediante cortina, ésta se tocará solo con guantes o bien con el codo. Las cortinas deberán ser desinfectadas, así como el interior de los probadores, especialmente suelos y mobiliario. Se evitará la existencia de mobiliario y decoración no imprescindible para su uso.
- Control de entrada en la zona de probadores y asistencia de personal interno de tienda, todo ello con el fin de garantizar las medidas de seguridad e higiene.
- En la medida de lo posible, se facilitarán guantes a los clientes a la hora de tocar las prendas.
- Las prendas probadas y no adquiridas o devueltas serán desinfectadas o puestas en cuarentena tras cada uso, dada la variedad de tejidos existente y procedimientos de desinfección el establecimiento dispondrá de una estrategia de tratamiento y/o desinfección de las prendas según su material.

ZAPATERIAS:

- Se recomienda que las pruebas del producto se realicen mediante calcetines desechables o bolsa plástica proporcionados por el comercio.
- Limpieza del producto probado y no comprado y el devuelto.

JOYERÍAS, RELOJERÍAS Y SIMILARES:

- Por las especiales características y valor de los artículos a la venta y con el interés de mantener las medidas básicas de seguridad del establecimiento se podrá pedir al cliente que se descubra de la mascarilla al pedir entrar en el establecimiento para su identificación más clara y una vez permitido su acceso pueda volver a usarla.
- El cliente no deberá tocar ninguna superficie, vitrina o catálogos salvo con guantes nuevos proporcionados por la tienda o aquellos que aporte la clientela y que sean lavados con alcohol gel. No podrá tocar las mercaderías, sino que será el comerciante quien se las enseñe.
- Todo el muestrario deberá estar desinfectado y se realizará la desinfección de cada una de las piezas cada vez que se toque o se prueben.
- Si se realizan pruebas de artículos, el vendedor deberá usar mascarilla y guantes y el cliente mascarilla y desinfectarse con alcohol gel las manos o la parte del cuerpo donde vaya a realizarse la prueba. Otra alternativa seria usar una cubierta de plástico desechable (por ejemplo, film) que cubra la parte necesaria del cuerpo (mano, brazo, escote…etc.) dependiendo de dónde se pruebe la sortija, reloj, collar, etc.

- Se recomienda como productos desinfectantes el agua y jabón de manera general. También el alcohol propílico de 70º frotándolo con una toallita o disco de algodón evitando su aplicación en aquellas joyas que puedan ser dañadas por el alcohol (como perlas) en cuyo caso se recomienda el uso de peróxido de hidrógeno (agua oxigenada) o realizar un baño de vapor con dicho compuesto. Igualmente, se recomienda la desinfección con radiación ultravioleta.

TECNOLOGÍA, TELEFONÍA Y LIBRERIA

- Se proporcionará a los clientes guantes desechables en la entrada del establecimiento o área siendo obligatorio su uso para la manipulación de los productos.
- Se limpiará frecuentemente vitrinas de exposición y productos expuestos.
- En caso de devolución de productos, se actuará como se recoge en el apartado de medidas generales de higiene y protección de los clientes.
- No se desinfectarán los libros.
- Teniendo en cuenta que los materiales que componen los libros y publicaciones en papel están compuestos por materiales variados (papel, cartón, plástico, tela, cuero, pegamento, hilo, etc.), se recomienda que en los casos de devoluciones, éstas se depositen en un lugar apartado y separadas entre sí durante 14 días, de manera que pueda garantizarse que no están infectados cuando vuelvan a la sala de ventas.

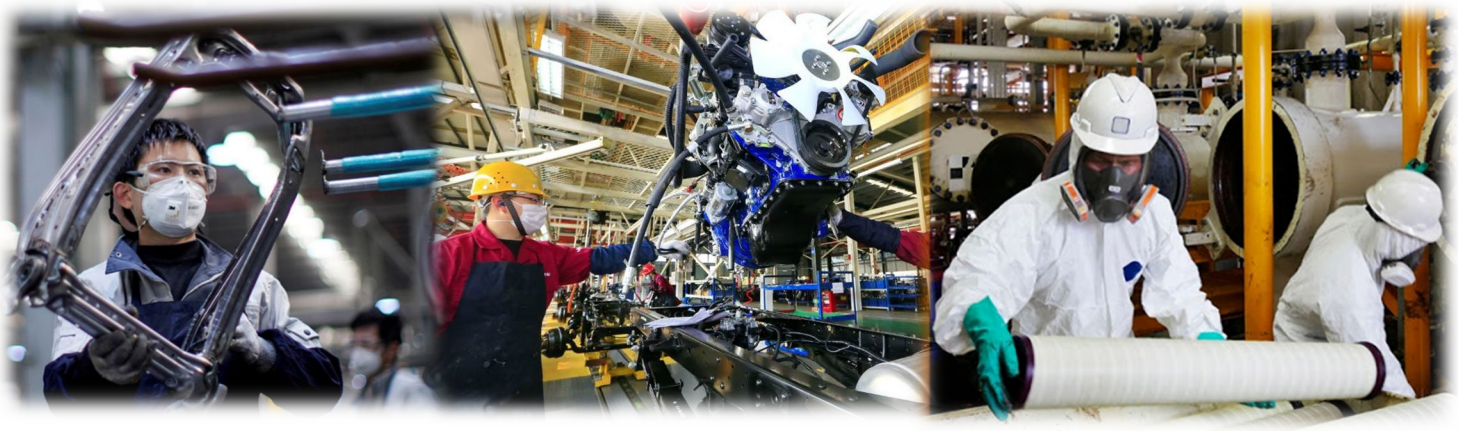
MUEBLERIA Y MENAJE:

- En la medida de lo posible, los clientes recogerán los productos de forma individual o bien con la adecuada protección si se requiere ayuda para su carga en el vehículo. Los repartidores a domicilio y los despachadores de las tiendas deberían llevar cantidad suficiente de EPP (mínimo dos pares de guantes y 2 de mascarillas por persona) por si resultan dañados en alguna manipulación y también geles desinfectantes para antes y después de cada entrega.
- Los sofás, sillas, colchones o cualquier mueble o accesorio que para su venta requiera de contacto físico, será cubierto con protectores que se desecharán o desinfectarán una vez terminada la prueba.

TIENDAS DE CERÁMICOS, BAÑOS, COCINAS Y REPARACIONES EN GENERAL:

- En la presentación de muestras, a la hora de testar la textura de los materiales, se indicará al cliente la zona donde realizar la prueba y a continuación se someterá la pieza al oportuno proceso de desinfección.
- A la hora de trabajar con catálogo físico, o bien lo presenta el vendedor u ofrecer guantes protectores y desechables al cliente para su utilización.
- Se fomentará la relación con el profesional contratado por el cliente para poder apoyar la coordinación de la obra evitando al máximo la movilidad del cliente.
- El suministro de los productos se realizará directamente al destino de la obra bajo el procedimiento de suministro que asegure la higiene y desinfección de los espacios transitados.
- Para mayor seguridad, en los mostradores es recomendable que se utilicen mamparas y en lo posible protección por parte de los trabajadores.

SECTOR INDUSTRIA Y MANUFACTURA



Medidas generales de higiene y/o protección de los trabajadores

- Si se presenta cualquier sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con el COVID-19 no se deberá acudir al trabajo y se deberá contactar con el Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa o con el teléfono de atención al COVID-19 establecido por el Minsal y se deberá seguir las instrucciones. No se deberá acudir al centro de trabajo hasta que se confirme que no hay riesgo para usted o el resto de las personas.
- Si se ha estado en contacto estrecho de acuerdo a lo definido en la Estrategia de detección precoz, vigilancia y control de COVID-19, tampoco deberá acudir al puesto de trabajo, incluso en ausencia de síntomas, y deberá ponerse en contacto con el departamento de prevención de riesgos laborales o con el teléfono de atención al COVID-19 establecido por el Minsal.

Desplazamientos al trabajo

- Siempre que se pueda, utilice las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de, al menos-, 1,5 metros.
- En relación con las medidas que se deben adoptar durante los desplazamientos, se atenderá a las instrucciones que dicten las autoridades competentes en cada momento según el tipo de transporte que se vaya a utilizar.
- Si va caminando al trabajo, guarde la distancia de seguridad.
- Si se tiene que desplazar en transporte público, extreme las medidas de limpieza y desinfección.

Medidas organizativas

- El encargado de prevención de riesgos laborales, deberá evaluar la existencia de trabajadores especialmente sensibles a la infección por corona virus y emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección necesarias, la prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2.
- Se procurará la toma de conciencia de los trabajadores sobre la importancia de comunicar al servicio de prevención, lo antes posible, si presentan síntomas compatibles con la enfermedad o, en su caso, si han estado en contacto estrecho con personas que los presenten. A tal efecto, la empresa informará a los trabajadores sobre cuáles son los síntomas de CO-VID-19.
- Se informará y formará a los trabajadores sobre los riesgos derivados de coronavirus, con especial atención a las vías de transmisión, y las medidas de prevención y protección adoptadas.
- Se establecerán zonas de entrada y salida al centro de trabajo diferenciadas siempre que sea posible y señalizadas adecuadamente con el fin de evitar cruces de personas.
- Se evitarán sistemas de control de asistencia por huella dactilar, habilitándose otras vías para evitar el contacto de los trabajadores con una misma superficie.
- Se dispondrán a la entrada de las instalaciones y en las salas de espera o recepciones, carteles informativos sobre higiene de manos y medidas sobre la prevención del contagio por vías respiratorias.

- Cuando en las instalaciones industriales concurran trabajadores de distintas organizaciones que desarrollen su actividad en el centro de trabajo, se adoptarán las mismas medidas de seguridad para todos los trabajadores independientemente de la empresa a la que pertenezcan.

- Se potenciará el teletrabajo para el desarrollo de aquellas actividades cuya naturaleza lo permita. Se valorará la adopción de opciones de trabajo mixtas para aquellas actividades que no requieran una presencia continua en el centro de trabajo.
- Cuando sea posible, se establecerán turnos de forma que se disminuya al mínimo el número de trabajadores que concurren en el centro de trabajo al mismo tiempo. Se desinfectarán las instalaciones entre los distintos turnos.
- Cuando se hayan establecido rotaciones de personas entre distintos puestos dentro de un mismo turno, estos se desinfectarán adecuadamente entre rotaciones.
- Las tareas y procesos productivos deben planificarse para que los trabajadores pue-dan mantener la distancia de seguridad de, al menos-, 1,5 metros., tanto en la entra-da y salida al centro de trabajo como durante la permanencia en el mismo.
- Cuando estuviera prevista la ejecución de una determinada tarea por parte de varios trabajadores, se estudiarán otras opciones para llevarla a cabo (por ejemplo: realizar la tarea de forma mecanizada o utilizando equipos de trabajo que permitan que los trabajadores estén suficientemente alejados).
- Se organizará el flujo del personal evitando cruces, tanto en la planta como en el resto de zonas comunes, debiendo estar claramente señalizado el sentido de la marcha.
- Cuando lo anterior no sea posible y una misma vía se utilice para ambos sentidos, se respetarán las distancias de, al menos, 1,5 metros. cuando los trabajadores se encuentren en las posiciones más desfavorables (cruce de trabajadores en el mismo punto). Cuando el ancho de la vía lo permita, se valorará la instalación de mamparas u otros elementos de materiales fáciles de limpiar y desinfectar y que no entorpezcan la visibilidad para separar los sentidos de circulación pudiendo ser estas barreras discontinuas para facilitar el cambio de sentido/acceso a instalaciones o estancias anexas/medios de extinción, etc. En el caso de que estos elementos sean transparentes, estarán debidamente señalizados, con adhesivos o guardas, para evitar golpes.
- En la medida de lo posible, las vías de evacuación establecidas en la empresa para ca-sos de emergencia no deben ser modificadas. En el caso de que, para evitar contagios, no exista otra posibilidad que alterar estas vías de evacuación, se determinarán unas nuevas y se comunicarán a los trabajadores lo antes posible. En cualquier caso, las vías de evacuación no pueden verse obstruidas por ninguno de los elementos de separación física citados en este documento.
- Se calculará el aforo máximo de trabajadores que pueden concurrir al mismo tiempo teniendo en cuenta las dimensiones de la planta y la disposición de los puestos de tra-bajo para garantizar que se mantengan, al menos, 1,5 metros de distancia entre los mismos. A este respecto, cuando sea posible, se reorganizará la distribución de los puestos o se valorará realizar los ajustes necesarios (por ejemplo: variaciones en la velocidad de la línea de producción) de forma que se mantenga la citada distancia.
- Cuando lo anterior no resulte viable, se colocarán mamparas u otros elementos físicos de materiales fáciles de limpiar y desinfectar y que no entorpezcan la visibilidad del trabajador. En el caso de que estos elementos sean transparentes, estarán debidamente señalizados, con adhesivos o guardas, para evitar golpes.
- Cuando no resulte viable mantener la distancia de, al menos, 1,5 metros. entre trabajadores, ni sea posible la instalación de barreras físicas (protecciones colectivas) para separarlos, se estudiarán otras alternativas de protección adecuadas de acuerdo con la información recabada mediante la evaluación de riesgos laborales.
- Se evitará el acceso de personal ajeno a la organización que no sea esencial para el desarrollo de la actividad.
- Se reducirá el número de interacciones con personal ajeno a la organización que deba acceder a las instalaciones por ser esencial para la producción (por ejemplo: proveedores de materias primas) adoptando medidas organizativas, como ajustar la cantidad de pedido, para disminuir el número de entregas, evitar la concurrencia entre distintos proveedores, etc.

- Se evitará el contacto con el personal ajeno a la organización que deba acceder a las instalaciones por ser esencial para la producción. Por ejemplo: los productos suministrados permanecerán en el vehículo mientras se realiza la descarga, la firma de la recepción del material se realizará electrónicamente, por teléfono, se mecanizará la descarga de material, etc. Cuando esto no sea posible, se mantendrá la distancia de, al menos, 1,5 metros entre personas.
- Los trabajadores cooperarán en las medidas preventivas adoptadas.

Medidas en caso de contagio o sospecha

El encargado de Prevención de Riesgos Laborales debiera ser el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos y del personal sintomático en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades sanitarias.

Medidas de higiene en el centro de trabajo

- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.
- Se reforzará la limpieza y la desinfección de las instalaciones, en especial las superficies de contacto habitual como manillas, interruptores, pasamanos, escaleras, etc.
- Es necesario limpiar el área de trabajo usada por un trabajador en cada cambio de turno.
- Se recomienda el uso individualizado de herramientas y otros equipos de trabajo, debiendo desinfectarse tras su utilización. Cuando el uso de herramientas u otros equipos no sea exclusivo de un solo trabajador, se desinfectarán entre usos.
- Se adoptarán medidas para evitar el contacto con superficies que puedan estar contaminadas (por ejemplo: mantener las puertas abiertas para evitar contacto con perillas, manillas, etc.).
- Se establecerán turnos para el uso de las zonas comunes (comedor, aseos, vestuarios, etc.) para garantizar que puedan respetarse las distancias de seguridad en todo momento debiendo desinfectarse periódicamente, preferiblemente entre usos.
- Los detergentes habituales son suficientes, aunque también se pueden contemplar la incorporación de lejía u otros productos desinfectantes a las rutinas de limpieza, siempre en condiciones de seguridad.
- Es preciso proveer al personal de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento adecuado de jabón, solución alcohol gel y pañuelos desechables.
- Se proporcionarán toallitas y productos desinfectantes para limpiar mostradores, teléfonos, teclados, mouse de computador, etc.
- Se atenderá a las recomendaciones de carácter profesional y de higiene y limpieza que puedan establecer las autoridades sanitarias con respecto a protocolos de trabajo, protección y limpieza y desinfección de espacios concretos como comedores, baños, etc.

Medidas de higiene personal

Se reforzarán las siguientes medidas:

- Lavado frecuente de manos con agua y jabón o con una solución de alcohol gel.
- Evitar tocarse la cara, la nariz y los ojos.
- Cubrirse la boca al toser o estornudar con el codo o con un pañuelo desechable que se tirará tras su uso.
- El uso de mascarillas es obligatorio no sólo en el transporte público y privado remunerado, sino que también en ascensores, lugares públicos cerrados, comercio, entre otros.
- Realizar medidas de desinfección y lavado de manos de los trabajadores antes del acceso a salas de descanso, comedores, etc.
- Se recordará frecuentemente a los trabajadores la necesidad de extremar las medidas de higiene personal.

Gestión de los residuos

- La gestión de los residuos comunes continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos, que la organización haya definido.
- Se recomienda que los pañuelos desechables que el personal emplee, al igual que Todo material de higiene personal –mascarillas, guantes de látex, etc., sean desechados en papeleros o contenedores protegidos con tapa y, de ser posible, accionados por pedal.
- En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura para ser eliminados.

SECTOR TRANSPORTE Y LOGÍSTICA

Tras el desarrollo de los acontecimientos relacionados con la propagación del COVID-19 las empresas han de adoptar las medidas necesarias para garantizar la salud de empleados propios y del personal externo que accede a sus instalaciones, a la vez que se desarrolla la operación y el suministro de productos.

Por ello, este protocolo asociado a las actividades logísticas y de transporte, procura facilitar la prevención en la propagación del virus entre los siguientes grupos:

Personal y operarios de almacenes y centros logísticos con amplia concurrencia de trabajadores
Conductores que prestan servicios de transporte de mercancías para otras empresas y que deban acceder a almacenes y centros logísticos con amplia concurrencia de trabajadores
Repartidores a domicilio Compartimos la siguiente información y medidas básicas que recomendamos tener en cuenta a la hora de diseñar los protocolos de prevención en operaciones de logística y transporte.

Información básica sobre el COVID-19

Principales síntomas

- Tos
- Fiebre y malestar general
- Sensación de falta de aire o insuficiencia respiratoria

Si se presenta alguno de estos síntomas, dentro o fuera de la jornada laboral, se debe informar de inmediato a los responsables de cada empresa y a los servicios de salud.

Medidas preventivas básicas

La medida preventiva más eficaz es mantener una correcta higiene respiratoria, consistente en interiorizar las siguientes rutinas:

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o con una solución de alcohol gel.
- Al toser y estornudar, cubrirse la boca y nariz con un pañuelo o hacerlo hacia el codo. Es importante evitar toser o estornudar sobre la mano.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca con las manos.
- Evitar contacto directo con otras personas:
  - No saludar con apretones de manos
  - Mantener distancia de al menos 1 metro y medio con el interlocutor

Recomendaciones generales para todos los puestos de trabajo

A continuación, se detallan una serie de medidas generales, de aplicación a cualquier puesto de trabajo que se desarrolle en oficinas, fábricas, almacenes y centros logísticos:

- Mantener las medidas preventivas básicas descritas anteriormente.
- Limitar al máximo la entrada a las instalaciones de personal externo (visitas comerciales, servicios de asistencia técnica no esenciales, etc...) salvo las que sean estrictamente necesarias para el correcto funcionamiento de la empresa.
- Para las entradas de personal externo que se autoricen, se recomienda, en la medida de lo posible, realizar mediciones de temperatura. En aquellos casos donde el resultado de la medición sea positivo o se detecten síntomas, se recomienda no permitir el acceso a las instalaciones.
- Extremar la limpieza y desinfección de equipos de trabajo.
- Limitar al máximo la concentración de personal en las zonas comunes (comedores, vestuarios, cafeterías...).
- Se deberá facilitar a los conductores profesionales que se encuentren en el centro logístico o almacén para la carga o la descarga de mercancías, el uso de servicios de aseo y el acceso a zonas donde adquirir alimentación y bebidas en caso de disponer de estas instalaciones. Las medidas que se puedan exigir a los conductores para el acceso a este tipo de instalaciones seguirán los criterios e instrucciones de prevención que con carácter general establezca el Ministerio de Salud, o las que dicho órgano pudiera establecer específicamente en este ámbito.
- Cumplir estrictamente las recomendaciones de las autoridades fuera de su jornada laboral.

Recomendaciones específicas para personal y operarios de almacenes y centros logísticos

A continuación, se detallan una serie de medidas específicas de aplicación a personal que realice sus funciones en almacenes y centros logísticos con alta concurrencia de trabajadores:

- Mantener las medidas preventivas básicas descritas anteriormente.
- Usar obligatoriamente los EPP facilitados por la empresa y, específicamente, los relativos a la asepsia personal como el gel desinfectante.
- Previamente a la llegada del transportista a las instalaciones y siempre que sea posible, enviar de manera digital los protocolos de seguridad y prevención del centro.
- En operaciones de carga y descarga, disponer de los medios para que éstas se lleven a cabo con la mayor celeridad posible. Se recomienda delimitar un área de actuación y mantener en todo momento la distancia interpersonal mínima de 1 metro y medio con el conductor o transportista.
- Tras cada uso de maquinaria o equipos propios del centro que puedan ser utilizados por otra persona, aplicar, en la medida de lo posible, productos desinfectantes en las zonas de contacto con las manos.
- En las entregas y recepción de facturas, evitar el contacto físico y fomentar, siempre que sea posible, el intercambio electrónico de estos documentos.
- Limitar al máximo posible la frecuencia de acceso a zonas distintas del almacén o zonas de trabajo salvo que sea estrictamente necesario.

Recomendaciones específicas para transportistas y conductores que deban acceder a almacenes y centros logísticos con amplia concurrencia de trabajadores

A continuación, se detallan una serie de medidas específicas para transportistas y conductores que deban acceder a almacenes o centros logísticos:

- Mantener las medidas preventivas básicas descritas anteriormente.
- Si no se han recibido previamente, cada vez que se accede a un almacén o centro logístico, preguntar por los procedimientos preventivos que puedan haber sido establecidos en el mismo y, en su caso, cumplirlos estrictamente.
- Usar obligatoriamente los EPP facilitados por la empresa y, específicamente, los relativos a la asepsia personal como el gel desinfectante.
- Si por razones operativas, el transportista o conductor debe intervenir en una operación de carga o descarga, el almacén o centro logístico es, según la legislación de seguridad y salud ocupacional, el mandante de esta actividad tiene la responsabilidad solidaria de cumplir con el uso de los EPP establecidos. Si esta operación se realiza con maquinaria o equipos propios del centro, solicitar, en la medida de lo posible, la aplicación de productos desinfectantes en los elementos de contacto manual de los mismos. Se recomienda en todo momento mantener la distancia interpersonal mínima de 1 metro y medio con los operarios del centro y, siempre que sea posible, desinfectar o lavarse las manos una vez finalizada la operación de carga o descarga.
- Permanecer en la cabina del vehículo el máximo tiempo posible durante la permanencia en las instalaciones, salvo para acceder, en los sitios que lo dispongan, a los servicios sanitarios y alimentación.
- En la entrega y retiro de facturas y documentos, evitar el contacto físico.

Recomendaciones específicas para repartidores a domicilio

A continuación, se detallan una serie de medidas específicas para repartidores a domicilio:

- Usar obligatoriamente los EPP facilitados por la empresa y, específicamente, los relativos a la asepsia personal como el gel desinfectante.
- Respetar la distancia mínima interpersonal de 1 metro y medio, tanto en la entrega a domicilio como en la espera en la recogida de pedidos.
- En la medida de lo posible, evitar la entrega en el interior de la vivienda
- Evitar la contaminación cruzada entre los alimentos no envasados y envasados, con especial atención a frutas y verduras. Extremar las medidas para evitar cualquier fuente de contaminación de los alimentos, como manipularlos directamente con las manos o que entren en contacto con objetos (teléfonos móviles, otros utensilios, etc…) susceptibles de transmitir el virus.
- Tras cada cambio de turno o uso de vehículos de reparto que puedan ser utilizados por otra persona, aplicar, productos desinfectantes en las zonas de contacto con las manos (volante, manija de la puerta, palanca de cambios…).
- Evitar, en medida de lo posible, entregar documentación en papel y la firma por la recepción del pedido.
- Evitar, en medida de lo posible, que el cliente pague con dinero en efectivo fomentando el pago electrónico.

SECTOR
EDUCACIÓN SUPERIOR

Sector Educación Superior

Este documento tiene por objeto dar a conocer la información técnica y operativa sobre las medidas de prevención y control de la infección por SARS-CoV-2 durante la actividad docente presencial en los centros universitarios, de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades sanitarias, sin perjuicio de lo que se pueda disponer en normativa concerniente a la materia.
Las medidas aquí sugeridas requieren de un esfuerzo tanto de reorganización como de inversión, con el fin de que sean sostenibles durante todo el tiempo que sea necesario para la prevención y control de la COVID-19.

Principios básicos de prevención frente a covid-19 para los centros universitarios.

El SARS-CoV-2 se transmite principalmente a través de las secreciones de personas infectadas, principalmente por contacto directo con gotas respiratorias de más de 5 micras (capaces de transmitirse a distancias de hasta 2 metros). El riesgo de propagación de SARS-CoV-2 aumenta a mayor interacción de las personas, y mayor tiempo de duración de la misma, sin las adecuadas medidas de prevención.

Se han establecido los siguientes principios básicos de prevención frente a COVID-19, que marcarán el establecimiento de las medidas para el funcionamiento de los centros universitarios que son:

- Limitación de contactos
- Gestión de casos
- Medidas de prevención personal
- Limpieza y ventilación

Limitación de contactos: a. De forma general, se debe mantener una distancia de al menos 1,5 metros entre las personas en todos los espacios del centro universitario.

Las principales **medidas de prevención personal** que deben tomarse frente a COVID-19 y otras infecciones respiratorias son las siguientes:
a).- Higiene de manos de forma frecuente y meticulosa, durante al menos 40 segundos con agua y jabón o en su defecto con alcohol gel. Se debe tener en cuenta que cuando las manos tienen suciedad visible el alcohol gel no es suficiente, y es necesario usar agua y jabón.
b).- usos de pañuelos

- Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un basurero preferentemente con tapa y pedal.
- Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca, ya que las manos facilitan la transmisión.

c).- Se recomienda el uso de mascarilla, a todas las personas que accedan al centro asegurar una distancia interpersonal de al menos 1,5 metros, en todos los espacios del centro, siguiendo las recomendaciones de la autoridad sanitaria y la normativa vigentes, e insistiendo en su correcta utilización.

d).- El cumplimiento de estas medidas en los centros universitarios debe favorecerse con estrategias de educación para la salud.

Gestión de los casos
a).- No podrán acceder al centro educativo aquellas personas con síntomas compatibles con COVID-19, aquellas a las que se les haya diagnosticado la enfermedad y que no hayan finalizado el periodo de aislamiento requerido o las que se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

b).- Debe establecerse un procedimiento de actuación si alguna persona en el centro universitario comienza con síntomas (alumnado, profesorado u otras personas trabajadoras del centro).

Reforzar la **limpieza y ventilación** del centro universitario
Cada centro dispondrá de un protocolo de limpieza, desinfección y ventilación, que responda a las características de este y a la intensidad de uso.

Medidas de implementación de los criterios de prevención en los centros educativos

Aspectos generales a tener en cuenta en la organización del centro para facilitar el cumplimiento de las medidas recomendadas.

a. Se recomienda que en cada centro universitario haya, al menos, una persona responsable referente para los aspectos relacionados con COVID-19.

b. Se recomienda implementar un canal de comunicación con la comunidad educativa para la resolución de dudas en la implementación de las medidas de prevención frente a COVID-19.

c. Cada centro debe tener un Plan de Contingencia, que prevea las actuaciones a realizar y los mecanismos de coordinación necesarias para los posibles escenarios que puedan darse.
Sin perjuicio de la adopción de las necesarias medidas de protección colectiva e individual, los centros universitarios deberán realizar los ajustes en la organización que resulten necesarios para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas en los distintos espacios del centro universitario.

d. Se fomentará la continuidad del teletrabajo para aquellas actividades que no requieran necesariamente de presencialidad de la persona trabajadora.

e. Control y organización de accesos y circulación de personas en el centro:

- Al centro podrán acceder los miembros de la comunidad educativa (personas de administración y servicios del centro, profesorado, alumnado). También se permitirá el acceso de acompañantes para aquellas personas que lo necesiten.
- Los eventos en los que este prevista la asistencia de público, deberán asegurar que se pueda mantener la distancia interpersonal y el número de personas asistentes recogido en la normativa vigente.

- Las entradas y salidas deben ser ordenadas y con distancia interpersonal de al menos 1,5 metros.
- Para evitar aglomeraciones se recomienda escalonar el acceso y salidas, tanto del edificio como de las aulas.
- La organización de la circulación de personas y la distribución de espacios deberá modificarse, cuando sea necesario, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener la distancia interpersonal recomendada en cada momento por el Ministerio de Sanidad.
- En caso de disponer de ascensor o montacargas, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de al menos 1,5 metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.

f. Disminuir la concurrencia de personas en todos los espacios del centro universitario:

- Se reestructurará la disposición de las aulas de docencia y evaluación, laboratorios, espacios de paso, prácticas y tutoría, así como de los espacios comunes (especificados en el punto 10) para garantizar la distancia interpersonal de al menos 1,5 metros recomendada y cumplir la normativa vigente.
- Si es preciso se disminuirá el número de personas asistentes para garantizar esta distancia.
- Se recomienda fomentar la utilización de espacios al aire libre.
- Siempre que sea posible, se establecerán grupos de personas pequeños y estables.
- Se restringirán las salidas y entradas a las imprescindibles y por turnos.
- Se recomienda no compartir materiales. En caso de ser preciso hacerlo, se deben extremar las medidas de precaución, así como insistir en su limpieza con desinfectante, o según las instrucciones del fabricante, siempre que sea posible.

En los espacios de uso común, se debe mantener las medidas de precaución referidas anteriormente, especialmente las relativas al mantenimiento de distancia recomendada mediante la reorganización del espacio o disminución del número de personas asistentes, así como las recomendaciones de limpieza, ventilación y descritas posteriormente. A continuación, se especificarán solo las características diferenciales de cada uno de los espacios:

- Salas de profesorado, vestuarios, casilleros y baños, así como en cualquier otra zona de uso común de las personas trabajadoras.
- Servicios Sanitarios, en todos los baños del centro habrá dispensadores de jabón y papel disponible para el secado de manos, o en su defecto alcohol gel, debiendo las personas lavarse cuidadosamente las manos cada vez que hagan uso del baño.
- Secretaría, oficinas administrativas y otros lugares de atención al público. La distancia entre las personas trabajadoras y el público durante todo el proceso de atención será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barrera (por ejemplo, mamparas o separadores). La atención presencial al público se reducirá a servicios que sean imprescindibles, priorizando los envíos por correo, mensajes, el contacto telefónico y on line, fomentando las gestiones telemáticas.
- Biblioteca, se regulará su actividad según legislación vigente.

- Establecimientos y locales comerciales minoristas y de prestación de servicios asimilados, se regulará su actividad según legislación vigente.
- Restaurantes o cafeterías, se regulará su actividad según legislación vigente.
- Instalaciones deportivas, se regulará su actividad según legislación vigente.
- Estacionamientos, se regulará su actividad según legislación vigente.

Cuando las evaluaciones deban realizarse de forma presencial (seminarios, exposiciones, experiencias de laboratorios, pruebas prácticas, exámenes) se seguirán las mismas recomendaciones que en el aula, laboratorio, otra sala de prácticas o del espacio donde se desarrollen (instalaciones deportivas, etc..) en cuanto a distancias, número de personas asistentes y demás recomendaciones.

Las reuniones del profesorado se realizarán preferentemente mediante métodos no presenciales siempre que sea posible, en caso de no ser posible se guardarán estrictamente las medidas de prevención.

Durante la realización de prácticas académicas externas, se seguirán las medidas de prevención establecidas por las entidades colaboradoras, tales como, empresas, instituciones y entidades públicas y privadas.

La celebración de congresos, encuentros, reuniones, conferencias y eventos, se realizarán según la legislación vigente.

Organización y gestión de los recursos humanos del centro

Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y de la normativa laboral, la dirección de los centros universitarios deberá adoptar las acciones necesarias para cumplir las medidas de higiene y prevención para el personal trabajador. En este sentido, se asegurará que todas las personas trabajadoras tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo agua y jabón, alcohol gel o desinfectantes con actividad virucida. Asimismo, se asegurará que el personal trabajador disponga de EPP adecuados al nivel de riesgo. En este caso, todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados EPP.

Las universidades podrán elaborar protocolos de reincorporación presencial a la actividad laboral, siempre de acuerdo con la normativa laboral y de prevención de riesgos laborales, que deberán incluir recomendaciones sobre el uso de los EPP adecuados al nivel de riesgo, la descripción de las medidas de prevención a aplicar, la regulación de la vuelta al trabajo con horario escalonado para el personal, siempre que esto sea posible, así como la conciliación de la vida laboral y familiar.

Recursos materiales para el cumplimiento de las medidas de prevención

Los centros universitarios deberán proveer al personal trabajador del equipo de protección adecuado para la realización de sus funciones.
Se debe asegurar el suministro de material de uso higiénico preventivo mientras funcionen los centros universitarios reponiéndolo cuando sea necesario.

El centro contará con mascarillas quirúrgicas para utilizar en el caso de que alguien inicie síntomas.
Se debe disponer en los accesos al centro, aulas y baños de dispensadores con preparados de base alcohólica para que puedan hacer higiene de manos, al menos al entrar y salir del centro y las aulas, y siempre que sea preciso.
Los baños deben disponer de agua, jabón y papel para el secado de manos, así como alcohol gel.
Mantener un aprovisionamiento suficiente del material de limpieza para poder realizar las tareas de higienización reforzada diariamente. Entre ellos lejía y productos autorizados por el Ministerio de Salud para desinfectar.
Se colocará carteles o señalización en aquellos lugares en los que sea necesaria para el cumplimiento de las medidas de prevención, tal y como se establece en el apartado siguiente.

Información a la comunidad educativa y formación en medidas de prevención

Es necesaria la formación y educación en las medidas de prevención, higiene y promoción de la salud que fomente la toma de conciencia y para la adopción de las medidas de prevención y control de la enfermedad en el estudiantado, profesorado y otras personas trabajadoras, tanto en el centro universitario, como en sus hogares y entorno social.
El centro universitario proporcionará información a la comunidad educativa acerca de las medidas clave de prevención al inicio de las clases, y siempre que lo considere necesario: higiene de manos, distancia interpersonal de al menos 1,5 metros, uso correcto de mascarilla, correcto uso de pañuelos desechables al sonarse, no acudir al centro en caso de síntomas compatibles con COVID-19, o de estar en aislamiento o cuarentena por COVID-19.
Recordar la necesidad de respetar las medidas de prevención indicadas en los medios de transporte, tanto públicos como privados, utilizados para el desplazamiento a los centros, según la legislación vigente.
Se recomienda fomentar el transporte activo como caminar o la bicicleta. Para ello sería de utilidad habilitar suficientes espacios de estacionamientos para bicicletas.
Colocar alertas visuales en la entrada al centro para advertir a los asistentes que no accedan al mismo si tienen síntomas compatibles con COVID-19, se les ha diagnosticado la enfermedad y están en aislamiento o en cuarentena por contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada en los últimos 14 días.
En la entrada de los centros educativos, aulas y baños, deben estar disponibles carteles informativos sobre la distancia interpersonal, higiene de manos y uso de pañuelos desechables al sonarse.

Medidas específicas dirigidas a la protección de la salud del alumnado

En caso de alumnado que pertenezca a población vulnerable para COVID-19 deberán seguir las indicaciones del experto en prevención de riesgos del centro universitario con respecto a las medidas de prevención más adecuadas.

Se debe prestar especial atención al alumnado con diversidad funcional o necesidades específicas de apoyo educativo, ya que pueden necesitar ciertas adaptaciones como acompañantes de apoyo y medios materiales o ayudas técnicas, que se facilitarán con los criterios de prevención que se establecen en este documento.
Los acompañantes del alumnado con necesidades especiales deben cumplir las normas de prevención generales, manteniendo la distancia física respecto al resto de personas.

Se recomienda ofrecer apoyo psicosocial que tenga en cuenta también la prevención del estigma y la discriminación del estudiantado y de todo el personal del centro educativo que hayan podido estar expuestos al virus o puedan infectarse en un futuro, así como la promoción de estrategias de autocuidado.

Promover estrategias de autocuidado, a través de la educación para la salud, para:
- Facilitar la formación y educación en las medidas de prevención, higiene y promoción de la salud que fomente la concienciación y adopción de las medidas de prevención y control de la enfermedad en el estudiantado y en todo el personal tanto en los centros universitarios como en sus hogares y entorno social, donde pueden contribuir con ello a que otras personas aprendan también a prevenir y evitar la transmisión del COVID -19.
- Mejorar su salud y bienestar, a través de estilos de vida saludables (alimentación saludable, actividad física y reducción del sedentarismo, prevenir el consumo de alcohol, tabaco y otras sustancias, prevención de lesiones, bienestar emocional).

Medidas generales dirigidas a la protección de la salud del profesorados y otros trabajadores del centro.

Las personas vulnerables para COVID-19 (por ejemplo, personas con hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión) podrán volver al trabajo, siempre que su condición clínica esté controlada y lo permita, y manteniendo las medidas de protección de forma rigurosa.
Se informará al personal trabajador del nombre, número de teléfono, dirección, y otros datos de contacto, del Experto en Prevención de Riesgos Laborales que tienen asignado.

Procedimiento ante un caso en el centro educativo

Cuando un/a estudiante inicie síntomas o estos sean detectados por personal del centro, se le acompañará a una sala separada de uso individual, elegida previamente, que cuente con ventilación adecuada y con un papelero de pedal con bolsa, donde tirar la mascarilla y pañuelos desechables. Se facilitará una mascarilla quirúrgica para el alumno/a y otra para la persona trabajadora del centro que le acompañe. Se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la autoridad sanitaria, y se seguirán sus indicaciones. No podrá reanudar su actividad presencial en el centro universitario hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas la enfermedad, se retirará a una sala separada de uso individual, elegida previamente, que cuente con ventilación adecuada y con un papelero de pedal con bolsa, donde tirar la mascarilla y pañuelos desechables, se colocará una mascarilla quirúrgica y se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la autoridad sanitaria, en su caso, con el correspondiente encargado de Prevención de Riesgos Laborales, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional del área de la salud.

Limpieza y desinfección de las superficies y espacios

En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como perillas de puertas, mesas, muebles, pasamanos, pisos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características, utilizando desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados por el Ministerio de Salud. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta. Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.
Limpieza al menos una vez al día, reforzándola en aquellos espacios que lo precisen en función de la intensidad de uso, por ej. en los baños donde será de al menos 3 veces al día.
Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas comunes y zonas privadas y puestos de trabajo de las personas trabajadoras, tales como vestuarios, casilleros, baños, cocinas y áreas de descanso. Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de una persona, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso o turno, y al finalizar la jornada, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación, sobre todo en aquellos utilizados por más de una persona.

Fomentar que todas las personas mantengan limpios sus objetos personales, como teléfono, dispositivos electrónicos, etc…, así como los objetos y superficies compartidas.
Se deben realizar tareas de ventilación frecuente en las instalaciones, como mínimo, de forma diaria al inicio y final de la jornada y de las aulas después de cada uso, por espacio de al menos cinco minutos, para permitir la renovación del aire, y de diez minutos si el espacio estaba ocupado previamente.
Asegúrese de que haya una ventilación adecuada al usar productos de limpieza para evitar que el estudiantado o miembros del personal inhalen vapores tóxicos.

Es recomendable reforzar la limpieza de los filtros de aire y aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para renovar el aire de manera más habitual. No se debe utilizar la función de recirculación de aire interior.
Se deberá disponer de papeleros, a ser posible con tapa y pedal, en los que se pueda depositar pañuelos y cualquier otro material desechable (mascarillas, guante de látex, etc.).
Dichos papeleros deberán ser limpiados de forma frecuente, y al menos una vez al día.
A estas medidas se deben sumar las medidas habituales de limpieza e higiene que deben realizarse tras una reapertura del centro tras un periodo no lectivo.

SECTOR
INDUSTRIA ALIMENTARIA

Ante la actual situación de alerta sanitaria originada por la pandemia del COVID19, la industria alimentaria se enfrenta a un importante reto derivado de las diferentes implicaciones que este episodio tiene. Estas indicaciones tienen el objetivo de facilitar herramientas que permitan adoptar medidas con el triple objetivo de:

- Asegurar el suministro de alimentos a los clientes y con ello a la población, en un entorno de trabajo complejo y con una demanda de características inusuales
- Garantizar la seguridad alimentaria de los productos. Mantener los estándares de seguridad alimentaria en el mismo nivel como mínimo que habitualmente, y evitar la entrada en contacto de COVID19 con los alimentos, aun cuando no haya evidencias de que estos estén siendo vehículo de transmisión. Recordemos que es responsabilidad del operador garantizar la seguridad alimentaria de los productos puestos a disposición del consumidor
- Salvaguardar la salud de los trabajadores de la empresa. En este sentido a los trabajadores que no están en planta les aplica lo mismo que a los de otros sectores (en general de servicios), por lo que pondremos el acento en lo referido al personal de planta o al que pudiera tener acceso a la misma

COVID-19 no se considera enfermedad de transmisión alimentaria

La EFSA (autoridad europea de seguridad alimentaria), está haciendo un seguimiento estrecho de la información generada en el ámbito de esta crisis y ha informado de que no existe ninguna evidencia de que los alimentos sean un vehículo de transmisión del COVID-19.
La misma opinión han manifestado la FDA y la OMS. Por ello, al día de hoy COVID-19 no se considera enfermedad de transmisión alimentaria.

¿Qué más debemos conocer de covid19?

Los coronavirus son una familia de virus que normalmente afectan sólo a animales, aunque en ocasiones pueden transmitirse a las personas.
El SARS-CoV-2 es un nuevo tipo de coronavirus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Este nuevo virus puede afectar a las personas y produce la enfermedad COVID-19.
La transmisión se produce por contacto estrecho con las secreciones respiratorias que se generan con la tos o el estornudo de una persona enferma. Estas secreciones podrían infectar a otra persona si entrasen en contacto con su nariz, sus ojos o su boca. Es poco probable la transmisión por el aire a distancias mayores de uno o dos metros.
Los síntomas más frecuentes de COVID-19 son:
• Fiebre
• Tos
• Dificultad para respirar

El periodo de incubación medio es de 5-6 días, con un amplio rango de 0 a 24 días.
La permanencia de SARS-CoV-2 viable en superficies de cobre, cartón, acero inoxidable, y plástico ha sido de 4, 24, 48 y 72 horas, respectivamente cuando se mantiene a 21-23 ºC y con 40% de humedad relativa.

Según la OMS, su inactivación efectiva en superficies puede conseguirse en 1 minuto. Actualmente, recomienda usar:
• alcohol etílico al 70% para desinfectar áreas pequeñas entre usos, como equipos reutilizables (por ejemplo, termómetros)
• hipoclorito de sodio al 0.5% (equivalente a 5000 ppm) para desinfectar superficies. • Mantener siempre la distancia mínima de 1,5 o 2m entre operarios, especialmente en los puestos de trabajo. Si es

Medidas a adoptar por la industria alimentaria

A continuación, vamos a abordar las medidas o prácticas de actuación más importantes ante esta crisis. Hay que tener en cuenta, estas recomendaciones que han sido redactadas de forma general para todo el conjunto de la industria alimentaria por lo que en cada caso deberán adecuarse las medidas a las características específicas de la empresa o del subsector específico. Gran parte de estas prácticas no difieren de las que se realizan habitualmente, pero las hemos incluido aquí porque cobran en este momento especial relevancia y deben vigilarse y reforzarse en la medida de lo posible.

Personal de planta

A.- Revisar los procedimientos de prácticas de higiene e higiene personal y asegurarse de su cumplimiento
Asegurarse de que dichos procedimientos recogen las prácticas que resultan necesarias en esta situación y que a continuación repasaremos. En especial:

• Mantener siempre la distancia mínima de 1,5 o 2 m. entre operarios, especialmente en los puestos de trabajo. Si es necesario para ello, reorganizar las posiciones de trabajo siguiendo este criterio de distancia mínima. En trabajos en cadena valorar modificar la velocidad de la cadena si fuese necesario
• Lavarse las manos adecuadamente al inicio de la jornada laboral o al reincorporarse al puesto tras una ausencia y en especial:

- antes de comenzar a trabajar
- Después de haber hecho uso del WC
- Tras haber manipulado alimentos crudos y antes de manipular alimentos listos para el consumo
- Tras toser, estornudar, tocarnos la boca, nariz, fumar o comer
- Después de manipular cartones, envases o embalajes sucios, o haber manipulado desechos, basuras, etc.
- Tras haber tocado objetos como dinero, teléfonos, cajas registradoras, etc.
- Antes y después de comer, beber o fumar
- Después de las tareas de limpieza

• Asegurarse de que el lavado de manos sigue el protocolo correcto y tiene una duración de entre 40 y 60 segundos
• Los manipuladores no deben fumar, masticar chicle, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos

• Asegurar una supervisión efectiva del personal durante la jornada de trabajo para reforzar las prácticas de higiene
• Revisar que se cuenta con las instalaciones correctas para que el personal pueda practicar una buena higiene (vestuarios, lavamanos, baños, etc.), y asegurarse de que estas se encuentran en perfecto estado.

B.- Control de entrada de operarios

Mediante el control de entrada tenemos que evitar que cualquier operario que presente síntomas (fiebre, tos, o dificultad para respirar) o que haya entrado en contacto con algún enfermo acceda a la planta. En caso de tener conocimiento de que cualquier operario está en una de estas situaciones, se debe impedir el acceso a la planta, se debe consultar al médico y en cualquier caso mantener una cuarentena de 14 días. Las medidas que recomendamos adoptar son:

• Adecuar horarios de turnos de manera que no se produzca aglomeración en vestuarios o zona de acceso. Para ello puede evitarse la superposición de turnos o escalonar la entrada y salida en grupos más reducidos
• Establecer un control de temperatura corporal para todos los empleados
• Rellenar diariamente un cuestionario de salud por parte de todos los operarios. En el mismo se preguntará por la posible aparición de síntomas y por el posible contacto con enfermos o casos sospechosos de COVID-19
• Realizar una vigilancia de acceso por parte de un responsable que supervise el proceso de entrada y pueda detectar algún síntoma
• Proceder a una desinfección adicional del área de entrada, asegurándose de utilizar productos efectivos para la misma. (consultar con los proveedores de productos de limpieza y desinfección)
• Limitar al máximo el acceso del personal de la propia empresa que no sea imprescindible para el correcto funcionamiento de la misma. Además del propio personal de producción y siempre que sea posible, sólo estará presente en planta el personal de supervisión o inspección. En cualquier caso, todo aquel personal que ingrese en la planta seguirá el mismo protocolo de acceso

C.- Equipo de protección y uniformes del personal en planta:

En este momento se recomienda:
• Utilización de mascarilla protectora para todo el conjunto de los operarios y personal en planta
• Utilización de guantes por parte de todo el personal. Los guantes estarán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse los guantes de las manos tantas veces como sea necesario o de sustituirlos. En especial se deben lavar las manos antes y después de ponerse los guantes. Recordemos que el guante de látex no es adecuado para la práctica alimentaria por el riesgo de originar reacciones alérgicas en los consumidores
• Los uniformes deben ser lavados diariamente y estar bajo control. El lavado debe hacerse a 90ºC durante un mínimo de 30 minutos y con detergente desinfectante

• La ropa de trabajo se guardará en casilleros separados o en compartimentos separados de los casilleros de la ropa de calle. No se acudirá con la ropa de trabajo desde la casa. No se saldrá al exterior, ni zonas próximas del recinto (escalones, etc.) con la ropa de trabajo. Tampoco a otras zonas de la propia industria que no sean el propio recinto productivo al que se esté asignado. El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo

D.- Formación

Debemos asegurarnos de que el personal esté adecuadamente formado en higiene alimentaria.
Es buen momento para hacer una acción formativa de actualización de prácticas higiénicas. Podemos aprovechar esta acción para introducir aquellas prácticas que hayamos podido establecer de forma específica.
Hacer especial hincapié en el procedimiento de lavado de manos ya que este resulta de gran importancia para evitar posibles contagios.

Visitas

• De forma general evitaremos cualquier tipo de visita a planta, y en especial de personal externo a la misma. Debemos posponer cualquier visita hasta el cierre de la crisis como medida de precaución y siempre que sea posible. Hay que recordar que no podemos restringir el paso a los inspectores de la autoridad sanitaria competente.

• En caso de ser imprescindible permitir el paso a personal ajeno a la planta, deberá éste seguir los mismos protocolos de acceso que el personal de planta, y en especial:

- Control de temperatura corporal
- Rellenar el cuestionario de salud.
- Asegurarse de que se le dan instrucciones para un correcto lavado de manos y de que éste se hace de forma correcta.
- Utilizar mascarilla y guantes. Proceder a lavarse las manos antes y después de colocarse los guantes.
- Utilizar uniforme de protección de un solo uso y desechar todos los elementos de protección tras la visita. No reutilizar estos elementos en ningún caso

• En relación a las operaciones de DDD (Desinsectación-Desratización-Desinfección), las plagas tienen que estar controladas, en cualquier caso. Una opción para ello es que personal propio haga la inspección visual de cebos y trampas, y si detecta que aumenta la población o hay cebos comidos entonces nos pongamos en contacto con nuestro proveedor de control de plagas. Si la empresa no tiene personal capacitado o medios, se debería permitir el acceso al personal de la empresa subcontratada para este servicio, con los mismos controles y medidas prescritas para el personal de la planta. En cualquier caso, sería aconsejable que cada empresa se pusiera en contacto con su proveedor de servicios y entre ambos acordaran que hacer en función de la situación.

• Enviar un comunicado a los proveedores con todas aquellas medidas que les afecten, y asegurarse que las conocen antes de realizar cualquiera de sus tareas en nuestras instalaciones.

Operaciones de limpieza y desinfección

Se deberá realizar una revisión de los actuales procedimientos de limpieza y desinfección, y en especial:
• Intervalos de limpieza. En caso de estimarse conveniente se aumentarán las frecuencias, pudiendo implantarse en algunos puestos o utensilios limpiezas intermedias con agentes desinfectantes adecuados

• Revisión de las áreas incluidas en los procesos de limpieza y desinfección. En general se hace especial hincapié en las superficies en contacto con los alimentos. En este caso deberemos extremar la precaución en las zonas en las que entre cualquier tipo de material del exterior, como materiales de envase y embalaje que acompañen a las materias primas o a otros productos. Estas áreas deberán incluirse como zonas de riesgo

• Revisión de la verificación de las operaciones de limpieza. Incrementar en su caso los controles, y revisar los puntos de muestreo. Como indicador general de higiene, aerobios totales parece ser el más indicado. Aunque como es lógico no da ninguna información específica sobre virus, es el indicador más genérico del nivel de higiene y nos permite comprobar que las operaciones de limpieza y desinfección han sido eficaces

• Es conveniente, vigilar directamente los procesos de limpieza y desinfección, aun cuando sean realizados por personal externo

• Proceder periódicamente a la limpieza y desinfección de las áreas alrededor de la instalación

• Contactar con los proveedores de productos de limpieza y desinfección para asegurarnos de que estamos utilizando los productos más adecuados en cada caso

• Evitar la sobreposición de operaciones de limpieza y desinfección general con otras como las de mantenimiento

Prevención de la contaminación cruzada

Con el fin de identificar focos de contaminación cruzada, debemos revisar:
• Movimientos de personal y muy especialmente el contacto entre personal de diferentes turnos, que deberemos evitar
• Movimientos de material de envase, ingredientes, utensilios de trabajo, limpieza, transporte o residuos
• Procedimiento de limpieza y desinfección de vehículos internos y externos
• Envases retornables (bins, etc.). Debemos asegurarnos de que se limpian y desinfectan antes de entrar en la planta
• Evitar al máximo que entren en la planta productos con restos de tierra
• Las operaciones de mantenimiento y reparación, y especialmente las obras, se reducirán al mínimo imprescindible. Se revisarán para evitar la entrada de cualquier contaminación. Si no se puede aislar la zona de forma completa y segura, se evitará realizar cualquier labor de manipulación y elaboración próxima a la misma. Se deberá realizar una limpieza y desinfección intensa del área antes y después de la realización de esas tareas

• La recepción de materiales (por ejemplo, en taller) se realizará sin contacto directo entre personal de la empresa y externo. Los materiales los depositará el proveedor en un área designada para ello y la factura en un buzón o bandeja. Posteriormente el personal propio realizará la revisión del material para que la factura se firme y sea entregado sin necesidad de que l transportista entre en las instalaciones de la empresa.
• En el caso de proveedores de servicios, las facturas u Ordenes de Trabajo se gestionarán de forma digital.
• La atención a personal externo se realizará a través de mostrador o ventanilla siempre que sea posible. En estos puestos se contará con pantalla de metacrilato o similar y se marcará con una cinta separadora, marca adhesiva en el suelo u otro medio delimitando la distancia de seguridad para ser atendidos. En los casos que no sea posible se guardarán así mismo las distancias de seguridad y se utilizará mascarilla

Plan de control

Aun cuando el plan de análisis no puede incluir directamente a este patógeno (no existe oferta analítica en alimentos y además no se considera patógeno alimentario), se deben extremar las medidas de control en un momento en el que cualquier quiebre de la seguridad alimentaria podría tener efectos especialmente graves.
Se debe mantener por supuesto el plan de control establecido y asegurarnos que es sólido, muy especialmente en los controles relacionados con la higiene.

Posibles cambios en los productos

Pudiera darse el caso de que forzados por la falta en el abastecimiento de algún ingrediente, tuviéramos que sustituirlo por otro o simplemente prescindir de él. En ese caso deberíamos:
• Evaluar el riesgo de seguridad alimentaria del “nuevo producto” y modificar los controles necesarios si se requiere. Hay que tener en cuenta que la modificación de la formulación o del sistema de envasado podría influir en la vida útil del producto, así como que podrían aparecer nuevos riesgos de cualquier tipo (biológicos, físicos, químicos, incluidos nuevos alérgenos en el producto)
• Revisar las modificaciones en el proceso productivo que el cambio de formulación puede suponer para evitar la aparición de cualquier nuevo peligro
• Revisar el etiquetado y adaptarlo a la nueva formulación

MARCO LEGAL

- Código Sanitario. Artículo 9 letra b) establece que es facultad de la Autoridad Sanitaria dictar las órdenes y medidas de carácter general, local o particular, que fueren necesarias para su debido cumplimiento. Artículo 67: Corresponde la Autoridad Sanitaria velar porque se eliminen o controlen todos los factores, elementos o agentes del medio ambiente que afecten la salud, la seguridad y el bienestar de los habitantes.

- Decreto Nº4 del 05 de febrero de 2020 sobre Alerta Sanitaria por Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional por brote de COVID-19.(modificado por decreto N° 6/2020). Artículo 3° N° 8 faculta a la autoridad Sanitaria para disponer la prohibición de funcionamiento de los establecimientos y lugares de trabajo que pongan en peligro a las personas que trabajan o asistan a ellos. Artículo 3 N° 23 faculta a la Autoridad Sanitaria para ordenar la utilización de mascarillas y otros dispositivos médicos afines en el transporte público, salas de clases, lugares de trabajo y, en general, cualquier otro lugar de acceso público o donde exista aglomeración de personas.

- D. S. Nº 594 Reglamento sobre Condiciones Sanitaria y Ambientales básicas en los lugares de trabajo" Artículo 3°: La empresa está obligada a mantener en los lugares de trabajo las condiciones sanitarias y ambientales necesarias para proteger la vida y la salud de los trabajadores que en ellos se desempeñan, sean éstos dependientes directos suyos o lo sean de terceros contratistas que realizan actividades para ella. Artículo 37: Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores.

- Ley 16.744 "Ley de Accidentes del trabajo y enfermedades profesionales", Artículo 68, establece que Las empresas o entidades deberán implantar todas las medidas de higiene y seguridad en el trabajo que les prescriban directamente la Autoridad Sanitaria.