

## PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

**Abril 2020** 



#### MEDIDAS PREVENTIVAS ADOPTADAS EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

El objetivo de este punto es minimizar las posibilidades de contagio del COVID-19, por lo que se implementan medidas generales básicas de seguridad, higiene, desinfección y cuidado personal de los trabajadores dentro de las plantas industriales de procesamiento de carnes y derivados, incluyendo plantas de faena (bovinos, suinos, aves), así como plantas de procesamiento de embutidos, hamburguesas, menudencias, chacineria, curtiembre, rendering y otros.

#### • Medidas de Higiene Personal

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente antes y después del trabajo, antes y después de la preparación de las comidas, antes de comer, después de sonarse la nariz, toser o estornudar, después de ir al baño. Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol al 70%. Siempre lávese las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- No tocarse la cara, boca, ojos sin antes lavarse las manos.
- Cubrirse la boca y nariz con la cara interna del codo o con un pañuelo o papel absorbente desechable al toser y/o estornudar.
- Practicar el distanciamiento físico, que comprende la distancia de aproximadamente 2 metros entre las personas.
- Usar mascarilla (que cubra nariz y boca, puede ser de tela) sobre todo en lugares cerrados y donde no se pueda asegurar el distanciamiento físico. Asegurarse de utilizar la mascarilla correctamente y desecharla de manera apropiada. La mascarilla no debe tocarse ni manipularse durante el uso. Si la misma se moja o humedece, debe ser cambiada de inmediato.
- Quitarse los calzados, luego la ropa de trabajo y ponerla en una bolsa para lavarla por separado y a una temperatura de 60/90°C.
- Dejar la cartera, bolso, llave, etc. en una caja en la entrada.
- Ducharse y si no se puede lavarse bien todas las zonas expuestas.
- Limpiar los equipos electrónicos y personales con agua y jabón o alcohol al 70%.
- Desinfectar las superficies de lo que hayas traído de afuera y necesitas usarlo dentro de tu casa, con hipoclorito de sodio al 5%-6% (en 1 litro de agua agregar 3 cucharadas soperas de hipoclorito de sodio al 5-6%) Si es alcohol al 70% se





Dra. Adrian Desilee Amarilla Vallejo

# PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

utiliza directamente. Si es alcohol al 96% (Mezclar 2 vasos de agua hervida y enfriada con 1 litro de alcohol al 96%).

#### Medidas de Higiene del Entorno Laboral

- Facilitar equipamientos e insumos para el lavado de manos.
- Suspender o limitar el fichaje con huella dactilar y sustituirlo por otro sistema de control, de ser posible.
- Asegurar la buena ventilación del entorno laboral.
- Limpiar y desinfectar frecuentemente las instalaciones del centro laboral, como también los objetos y las superficies que se tocan con frecuencia. Desinfectar con hipoclorito de sodio al 5%-6% (en 1 litro de agua agregar 3 cucharadas soperas de hipoclorito de sodio al 5-6%) Si es alcohol al 70% se utiliza directamente. Si es alcohol al 96% (Mezclar 2 vasos de agua hervida y enfriada con 1 litro de alcohol al 96%).
- Revisar y reponer diariamente los suministros de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc.
- Reforzar la limpieza y desinfección de sanitarios, duchas y canillas de aseos.
- Promover el lavado y desinfección diaria de los uniformes o ropa de trabajo. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado de 60/90°C.
- Facilitar el desecho adecuado del equipo de protección personal en basureros con tapa.
- Separar las áreas de trabajo compartidas a una distancia de 2 metros.
- Colocar señaléticas o carteles identificatorios para favorecer el distanciamiento físico.

#### Medidas generales

- Realizar control diario de temperatura a todos los trabajadores, previo a su ingreso, disponiendo la prohibición de entrada inmediata a quienes registren temperatura igual o superior a 38°C.
- Desinfectar las mochilas y objetos personales (cascos) de todos los trabajadores.
- Higienizar las manos antes del ingreso a la planta.
- Disponer de marcación sin contacto para todos los colaboradores.







# PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

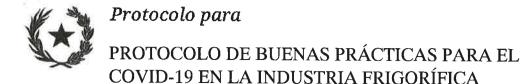
- Desinfectar las ruedas de todos los vehículos que ingresan a la planta, con una solución de hipoclorito de sodio al 5-6% de uso doméstico, diluido en agua.
- Intensificar la limpieza y desinfección periódica de los lugares de trabajo y áreas comunes en la planta (baños y vestuarios, comedor, lugares de descanso, oficinas).
- Organizar los comedores para que las mismas personas coman juntas diariamente. Se mantendrá la distancia y se procederá a la limpieza de cada sector después de que cada grupo se levante.
- Organizar los horarios y áreas comunes, de tal manera que se garantice la distancia mínima recomendada (2 metros) por el Ministerio de Salud entre persona y persona durante la jornada laboral. Este distanciamiento se aplicará también a los procesos industriales que no requieran cercanía para su funcionamiento. (Ej. despostada)
- Utilizar todos los canales de comunicación disponibles (impresos y digitales) para informar a los trabajadores acerca de las medidas adoptadas por el frigorífico y por la autoridad competente (SENACSA, MSPyBS, MTESS) para el COVID-19.
- Mantener registro del sector donde trabaja cada colaborador, evitará la rotación del personal en cada sector y mantendrá, dentro de lo posible, a los trabajadores con las mismas personas en su entorno físico.
- Entregar a cada trabajador, un par de mascarillas de tela, lavables, y el documento "CONSTANCIA DE TRABAJO PARA ACTIVIDADES EXCEPTUADAS" para su uso, en caso de ser requerido, durante el traslado desde sus domicilios a la planta frigorífica. Al mismo tiempo, instar al uso obligatorio de mascarilla durante el trayecto, sea este, realizado en vehículos particulares o en transporte público.
- Conformar un grupo de trabajo denominado "Comité de Respuesta COVID-19". Ver anexo I: INTEGRANTES DEL COMITÉ DE RESPUESTA COVID-19.







Paraguay de la gente



# ACCIONES ANTE UN CASO SOSPECHOSO DE COVID-19 EN UNA LÍNEA DE PRODUCCIÓN

El objetivo de este punto es linear la actuación ante la presencia de signos y síntomas relacionados a COVID-19 durante la jornada laboral en trabajadores de plantas industriales de procesamiento de carnes y derivados, incluyendo plantas de faena (bovinos, suinos, aves), así como plantas de procesamiento de embutidos, hamburguesas, menudencias, chacineria, curtiembre, rendering y otros.

- Recomendar al caso sospechoso a lavarse las manos, usar mascarilla, evitar tocarse la cara con las manos y practicar el distanciamiento social (2 metros de distancia entre las personas)
- Instar al caso sospechoso a retornar a su casa, reportar su caso al 154, seguir las indicaciones dadas y acudir a un servicio de salud sólo en caso de dificultad respiratoria (juku'a).
- Intensificar la limpieza y desinfección del centro laboral poniendo énfasis en las superficies que se tocan con mayor frecuencia y en el área de trabajo del caso sospechoso y/o el área de tránsito del cliente o público clasificado como caso sospechoso.
- Realizar un seguimiento diario y reportar el proceso al equipo de respuesta COVID-19. Ver anexo II: ACTA DE SEGUIMIENTO. Es responsabilidad de la persona designada por la planta mantener estos documentos y en caso que aplique, suministrar a la autoridad sanitaria.
- Es responsabilidad del gerente de recursos humanos o quien él designe, orientar al trabajador respecto a la gestión de su reposo y subsidio por reposo ante el IPS.
- Comunicar a todos los trabajadores las tareas realizadas para transmitir tranquilidad y seguridad. Al mismo tiempo, comunicar que deberán presentarse a trabajar en los horarios habituales acordados.
- Inculcar recurrir a las fuentes oficiales para buscar información y mantenerse actualizado con las medidas indicadas por las autoridades competentes.
- Incentivar la desestigmatización de la enfermedad y promover la solidaridad con los afectados.







Paraguay de la gente

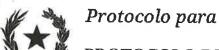
# ACCIONES ANTE UN CASO CONFIRMADO DE COVID-19 (RESULTADO LABORATORIAL POSITIVO CON UNA TÉCNICA DE BIOLOGÍA MOLECULAR) EN UNA LÍNEA DE PRODUCCIÓN

El objetivo de este punto es linear la actuación ante la confirmación de un caso confirmado de COVID-19:

- El trabajador con caso confirmado de COVID-19, quien guarda aislamiento domiciliario estricto, es responsable de comunicar inmediatamente su confirmación al comité de respuesta COVID-19. Es responsabilidad del comité de respuesta COVID-19 informar a las autoridades sanitarias (SENACSA, MSPyBS, MTESS) el caso confirmado.
- Instar al caso confirmado a reforzar las medidas de higiene y buenas prácticas (lavado de manos, etiqueta de la tos, distanciamiento social) así como también el uso de mascarillas y la adherencia al aislamiento domiciliario.
- Recordar las medidas correctas para un aislamiento domiciliario adecuado.
- Reforzar el concepto de que sólo debe acudir a un servicio de salud en caso de dificultad respiratoria (juku'a)
- Intensificar la limpieza y desinfección del centro laboral poniendo énfasis en las superficies que se tocan con mayor frecuencia y en el área de trabajo del caso confirmado y/o el área de tránsito del cliente o público clasificado como caso confirmado.
- Instar a los posibles contactos estrechos del caso confirmado en el ambiente laboral (contacto estrecho = personas que hayan estado a una distancia de menos de 2 metros y por más de 2 minutos, sin equipo de protección individual en los últimos 14 días) a un aislamiento social preventivo y reporte de sus casos al 154 para seguir con las indicaciones que les sean dadas. Ver anexo III: PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE DETECCIÓN COVID-19 POSITIVO DENTRO DE LA PLANTA FRIGORÍFICA. Este aislamiento se dará obligatoriamente por dos semanas de manera preventiva.
- Realizar un seguimiento diario y reportar el proceso al equipo de respuesta.
- Comunicar a todos los trabajadores las tareas realizadas para transmitir tranquilidad y seguridad. Al mismo tiempo, comunicar que deberán presentarse a trabajar en los horarios habituales acordados.
- Inculcar recurrir a las fuentes oficiales para buscar información y mantenerse actualizado con las medidas indicadas por las autoridades competentes.







# PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

• Incentivar la desestigmatización de la enfermedad y promover la solidaridad con los afectados.











## ANEXO I **INTEGRANTES DEL COMITÉ DE RESPUESTA COVID-19**

En la ciudad de , a los día del mes de 2020, en las instalaciones del establecimiento situado sobre las calles se realiza la reunión para definir un equipo de trabajo multidisciplinario, en adelante el comité de respuesta COVID-19, con la finalidad de delimitar y definir responsabilidades y organizaciones necesarias, para la adopción de medidas requeridas ante la situación de la pandemia COVID-19.

Dicho comité está integrado por las siguientes personas:

#### Nombre y función que cumple en el comité

Nombre	Función	
	Responsable del equipo de respuesta a la pandemia COVID-19.	
	Definición y designación de roles a cumplir ante cada evento.	
	Responsable del seguimiento de salud del trabajador.	
	Responsable de la elaboración de los diferentes documentos referentes al tema.	
	Nexo entre el comité de respuesta COVID- 19 y el plantel de trabajadores a través de los diferentes jefes de sectores.	
	Responsable de adecuación de infraestructura referente al tema de la pandemia.	
	Responsable de las actividades de limpieza y desinfección de la planta.	







Adriana Desiree Amarilla Vallejo



## Anexo II

#### **ACTA DE SEGUIMIENTO**

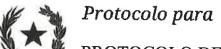
N° DE LEGAJO:							
Sector:							
Fecha de inicio de aislamiento: Fecha de finalización del aislamient							
Seguimiento telefónico							
FECHA	HORA	COMENTARIOS		Firma del responsable del contacto			

Dra. Adriana Destrep Anarilla Vallejo
Dirección General de Promoción de la Salud









### PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

#### Anexo III

# PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE DETECCIÓN COVID-19 CONFIRMADO DENTRO DE LAS PLANTAS INDUSTRIALES

#### l. Introducción

A continuación, se ofrece la determinación en forma objetiva del grado de contacto por distanciamiento real que se manifiesta en la industria en su operación habitual basado en la esquematización de los diferentes puestos de trabajo y sus ocupantes.

NOTA: se considera "contacto" estrecho a las personas que hayan estado a una distancia de menos de 2 metros y por más de 2 minutos, sin equipo de protección individual en los últimos 14 días. Cada establecimiento elaborará un procedimiento basado en sus instalaciones que identifique al personal que ha estado en "contacto" con el caso confirmado.

#### II. Nomenclatura utilizada

		•	8
a.	Colaborador licenciado por aislamiento preventivo.	b. Colaborador con resultado confirmado al COVID-19.	c. Colaborador no afectado a contacto alguno.





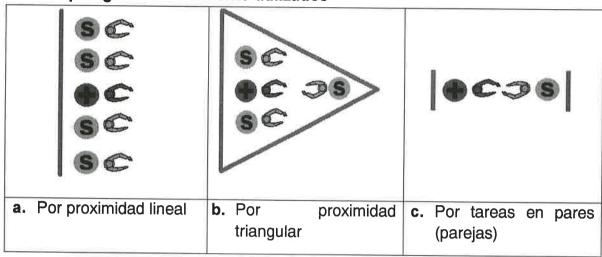






### PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

#### III. Tipologías de aislamiento utilizados

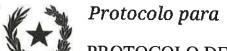


# IV. DEFINICIÓN DE PERSONAL PUESTO EN CUARENTENA EN CASO CONFIRMADO COVID-19

#### A. PLAYA DE FAENA

En este sector por la naturaleza del trabajo y su organización se identifica la proximidad lineal; por ende, el aislamiento de los colaboradores estará determinada por el puesto de trabajo próximo, lateral contiguo, a la persona con resultado confirmado al COVID-19. Ambos laterales, si se tratase de un caso confirmado central, o uno de los laterales si el caso confirmado es uno de los extremos. Esta área comprende las operaciones desde los corrales hasta el goteo de media canal.



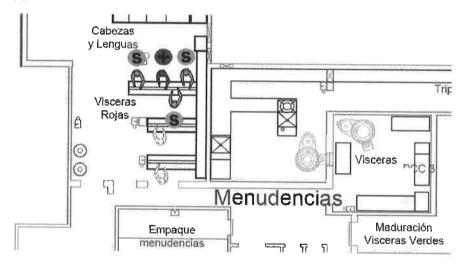


#### PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

Difiere del tipo de proximidad enunciado en el sector de cámara de maduración, donde se trabaja en pares; por lo tanto, en este sector el aislamiento preventivo alcanzará a la pareja de la persona con resultado confirmado al COVID-19.

#### B. <u>MENUDENCIA Y TRIPERÍA</u>

En este sector por la naturaleza del trabajo y su organización se identifica la proximidad triangular; por ende, el aislamiento de los colaboradores estará determinada por el puesto de trabajo próximo contiguo, lateral y frontal, a la persona con resultado confirmado al COVID-19. Ambos laterales, si se tratase de un caso confirmado central, o uno de los laterales si el caso confirmado es uno de los extremos.



#### C. CUARTEO Y PROLIJADO

En este sector de prolijado, por la naturaleza del trabajo y su organización se identifica la proximidad triangular; por ende, el aislamiento de los colaboradores estará determinada por el puesto de trabajo próximo contiguo, lateral y frontal, a la persona con resultado confirmado al COVID-19. En tanto en el sector de cuarteo, por la naturaleza del trabajo y su organización se visualiza la proximidad lineal, por lo tanto, el aislamiento de los colaboradores estará determinada por los puestos próximos laterales. Ambos laterales, si se tratase de un caso confirmado central, o uno de los laterales si el caso confirmado es uno de los extremos.

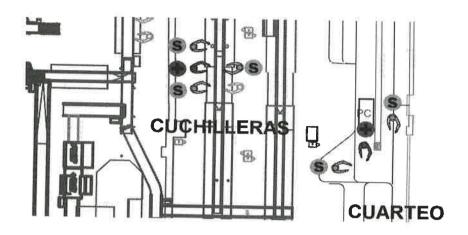
Dra. Adriana Desiree Amarilla Vallejo Directora General Dirección General de Promoción de la Salud





Paraguay de la gente

## PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA



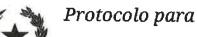
#### D. **DESPOSTE**

SALUD ANIMAL

En este sector por la naturaleza del trabajo y su organización se identifica la proximidad lineal; por ende, el aislamiento de los colaboradores estará determinada por el puesto de trabajo próximo, lateral contiguo, a la persona con resultado confirmado al COVID-19. Ambos laterales, si se tratase de un caso confirmado central, o uno de los laterales si el caso confirmado es uno de los extremos. Debido a la proximidad denotada en el sector de Desposte el aislamiento preventivo se extiende hasta dos puestos de trabajo contiguos. Dicha condición no aplica al sector de caranchería.



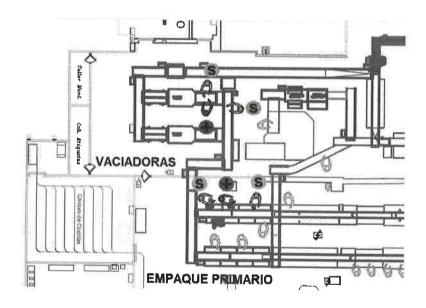
NACIONAL



## PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

#### E. EMPAQUE

1. Primario y Vaciadoras: En este sector de vaciadoras, por la naturaleza del trabajo y su organización se identifica la proximidad triangular; por ende, el aislamiento de los colaboradores estará determinada por el puesto de trabajo próximo contiguo, lateral y frontal, a la persona con resultado confirmado al COVID-19. En tanto en el sector de empaque primario, por la naturaleza del trabajo y su organización se visualiza la proximidad lineal, por lo tanto, el aislamiento de los colaboradores estará determinada por los puestos próximos laterales contiguos. Ambos laterales, si se tratase de un caso confirmado central, o uno de los laterales si el caso confirmado es uno de los extremos.



2. <u>Secundario:</u> En este sector por la naturaleza del trabajo y su organización se identifica la proximidad triangular; por ende, el aislamiento de los colaboradores estará determinada por el puesto de trabajo próximo contiguo, lateral y frontal, a la persona con resultado confirmado al COVID-19. Ambos laterales, si se tratase de un caso confirmado central, o uno de los laterales si el caso confirmado es uno de los extremos.



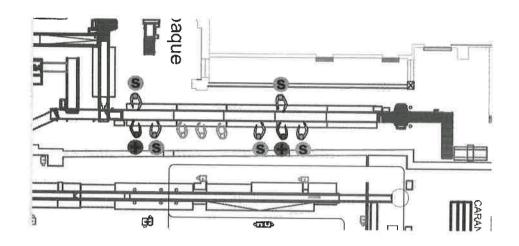








# PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA



## F. <u>DEPÓSITO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y EMBARQUE</u>

En estos dos sectores por la naturaleza del trabajo y su organización las tareas se desarrollan en pares (parejas) debidamente distancias entre sí; por lo tanto, se procede al aislamiento de la pareja de trabajo de la persona con resultado confirmado al COVID-19.

