

RECOMENDACIONES PARA LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA PARA PREVENIR COVID-19

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

En respuesta a la pandemia de Coronavirus en expansión y a la necesidad de abastecimiento de alimentos a la población, es necesario tomar precauciones para evitar la propagación del virus.

Al día de la fecha, no se ha encontrado evidencia que el COVID-19 sea transmitido por alimentos. Sin embargo, las recomendaciones detalladas a continuación tienen como objetivo reducir la propagación de la enfermedad para seguridad de los trabajadores de la industria frigorífica, de los consumidores, así como minimizar la interrupción de la actividad industrial, fundamental para garantizar el abastecimiento.



INGRESO A LOS ESTABLECIMIENTOS:

- Instruir al personal para que notifique y no concurra al trabajo si presenta síntomas de COVID-19.
- Personal con familiares sintomáticos en su hogar o contactos cercanos deben notificar y quedarse en casa hasta que todas las personas en el hogar hayan estado sin síntomas durante 14 días o tengan un resultado negativo.
- Trabajadores que hayan viajado deberán notificar y permanecer en su hogar durante 14 días para monitoreo de aparición de síntomas.
- Si es posible, se aconseja el control de la temperatura del personal al ingreso, no permitiendo el ingreso de personas que presenten estado febril.
- Minimizar el ingreso de personas externas al establecimiento, y en caso que deban ingresar, tomar las mismas precauciones que con el propio personal del establecimiento.



HIGIENE DEL PERSONAL

- Indique a los empleados que se laven las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos, o con un desinfectante para manos a base de alcohol que contenga al menos 60-95% de alcohol.
- Asegurar el suministro de agua, jabón y desinfectantes a base de alcohol en las áreas de trabajo del personal, así como vestuarios y servicios higiénicos.
- Instruir al personal que evite tocarse la nariz, ojos y boca. En caso de contacto, lavarse las manos inmediatamente, antes de entrar en contacto con herramientas o superficies de trabajo.
- En caso de tos y/o estornudo hacerlo sobre un pañuelo descartable y desecharlo, de lo contrario hacerlo sobre el pliegue del codo. Si se tiene tapaboca descartarlo y usar otro. De existir riesgo de contaminación de las manos, proceder al lavado y/o desinfección.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES



- Extremar los procesos de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipamiento del establecimiento.
- Reforzar la frecuencia de limpieza y desinfección de superficies de contacto directo con las manos: herramientas de trabajo, pantallas táctiles, botoneras de equipos, pestillos, armarios, servicios higiénicos, etc.
- Reforzar las medidas de higiene en oficinas (teclados, teléfonos, etc), en comedores (microondas, bancos, etc) y otras áreas comunes.
- Recordar al personal que el virus puede permanecer en las superficies durante varias horas, e incluso días en acero inoxidable y plástico.
- Verificar que los detergentes y desinfectantes comúnmente utilizados en la industria sean eficientes para eliminar el virus. Se puede verificar en el sitio: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>.

GENERALIDADES PARA PREVENIR CONTAGIOS:



- Capacitar al personal sobre cómo se propaga la enfermedad, cuándo podrían estar expuestos y no deben concurrir al trabajo es fundamental para prevenir la propagación del virus en los recursos humanos del establecimiento.
- En caso de contar con servicios tercerizados, asegurarse que el personal de la empresa proveedora se encuentre capacitado es igual de prioritario.

- Aconsejar al personal el distanciamiento social, evitando prácticas sociales comunes como compartir mate, saludarse con beso, etc.
- Planificar los descansos del personal de forma de minimizar la cantidad de trabajadores en los comedores, vestuarios o zonas comunes.
- Solicitar a los trabajadores la colaboración en la desinfección de estaciones de trabajo compartidas (por ejemplo oficinas dentro de áreas de producción).

SITIOS WEB DE REFERENCIA:



- <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/coronavirus>
- <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
- <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prepare/cleaning-disinfection.html>
- <https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
- <https://www.inspection.gc.ca/covid-19/cfia-information-for-industry/eng/1584462704366/1584462704709>
- <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

