



Ministerio
de Salud Pública

DIRECCIÓN GENERAL DE LA SALUD

**RECOMENDACIONES SANITARIAS PARA LA
PREVENCIÓN Y CONTROL DEL CORONAVIRUS SARS CoV2,
PARA LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA Y
DEMÁS RAMAS DE LA INDUSTRIA CARNICA**

Apoyan:



Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca



Ministerio
de Trabajo
y Seguridad Social

INSPECCIÓN GENERAL DEL TRABAJO

inac
Instituto Nacional de Carnes

INDICE	Pág.
1. INTRODUCCIÓN	3
Alcance	3
Ámbito de aplicación	3
Corresponde a las Empresas	4
2. REQUISITOS BÁSICOS PREVIOS A CONCURRIR AL LUGAR DE TRABAJO	5
3. TRANSPORTE Y MOVILIDAD	6
4. MEDIDAS DE CARÁCTER ORGANIZATIVO	6
Entradas y Salidas	6
Proveedores	7
Horarios – Planificación de tareas	7
Uso de espacios comunes	7
Cantinas y comedores	8
Vestuarios	8
5. FORMACIÓN E INFORMACIÓN DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS	9
6. MEDIDAS DE LIMPIEZA, HIGIENE Y DESINFECCIÓN	9
Higiene Personal	9
Medidas Generales de limpieza, desinfección y ventilación	10
Limpieza y desinfección en el contexto de la Pandemia COVID-19	10
Anexo 1 Población con alta susceptibilidad al coronavirus SARS CoV-2	12
Anexo 2. Algoritmo de manejo de casos	14

1. INTRODUCCIÓN

Ante la pandemia causada por el Coronavirus SARS CoV-2, la Organización Mundial de Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), han publicado directrices sobre COVID-19 e inocuidad de los alimentos para las empresas alimentarias, que sirven de orientación para la aplicación de medidas de control y prevención adicionales, basados en evidencias científicas, que permitan garantizar la seguridad de los alimentos y proteger la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la industria alimentaria¹

El objetivo del presente documento es el de proporcionar recomendaciones sobre las condiciones sanitarias básicas para proteger la salud de los trabajadores en el ámbito laboral durante el desarrollo de las actividades en Frigoríficos y mitigar el riesgo de transmisión.

Alcance:

Las presentes recomendaciones aplican a todos los sectores, procesos y puestos de trabajo de la Industria Cárnica.

Ámbito de aplicación:

Incluye el procesamiento, preparación y conservación de carne, matanza de ganado vacuno, ovino, porcino, equino, pollos, gallinas, otras aves y ñandúes en frigoríficos y Abasto. Elaboración de fiambres y chacinados. Procesamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.

Ha sido elaborado por la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública, con el aporte del Grupo Asesor en Salud Ocupacional², el Departamento de Salud Ocupacional de la Facultad de Medicina, la Sociedad de Médicos del Trabajo del Uruguay y el aval de Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y del Instituto Nacional de Carnes.

Los Frigoríficos, cumplen con elevadas exigencias de limpieza y desinfección que permiten, entre otras medidas, garantizar la seguridad de los alimentos. Determinadas condiciones de trabajo como las bajas temperaturas, la cercanía física entre los trabajadores, la carga física y aumento de la frecuencia respiratoria, o la presencia de ruido en determinados sectores que propicia que los trabajadores eleven el tono de voz para comunicarse entre ellos, podrían favorecer la transmisión del SARS-CoV-2. Asimismo, se deben tener en cuenta las interacciones de los trabajadores que pudieran producirse fuera del horario laboral como la posible convivencia entre ellos o el desplazamiento en grupos al lugar de trabajo, ya sea compartiendo sus propios vehículos o utilizando vehículos facilitados por la empresa.

¹ OMS/FAO, 7 de abril de 2020. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y

² Comité Técnico Asesor en Salud Ocupacional. Ordenanza MSP N°1399/2020

Por lo anteriormente expuesto, es necesario adoptar medidas específicas en todos los ámbitos mencionados, para evitar la propagación del virus en el colectivo de trabajadores. Para lograr este objetivo es fundamental que la empresa realice una labor de sensibilización y capacitación para concientizar a los trabajadores sobre la importancia de cumplir las medidas preventivas establecidas por la organización y de extremar las precauciones (mantener la distancia interpersonal recomendada, uso de mascarilla e higiene de manos), así como consultar al Prestador de Salud ante la presencia de cualquier síntoma compatible con COVID-19 o si se ha estado en contacto estrecho con personas que los presenten y comunicar tal situación al empleador.

Corresponde a las Empresas:

- a. Evaluar el riesgo de exposición y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el Servicio de Prevención y Salud en el Trabajo y las Comisiones Bipartitas de Seguridad y Salud, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por el Ministerio de Salud Pública y el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.
- b. Elaboración de un Plan de Contingencia dirigido a sectorizar todos los procesos de trabajo.
- c. Construcción de protocolos de actuación ante casos sospechosos o confirmados por Covid19.

Los Servicios de Salud y Prevención en el Trabajo (SSPT) cuando corresponda, son los responsables de evaluar el estado de salud de los trabajadores y su aptitud laboral, tomando en cuenta los niveles de exposición al coronavirus SARS-CoV-2 y los factores de riesgo que presenta. Les compete a los médicos de los SSPT la identificación y evaluación de los riesgos que puedan afectar la salud en el lugar de trabajo; la vigilancia de la misma, establecer la susceptibilidad del trabajador/a, así como emitir informes sobre las medidas de prevención, adaptación y protección, tomando en cuenta la existencia o inexistencia de las condiciones de trabajo que permitan realizar el mismo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud del trabajador/a. (Decretos 127/2014, 126/2019, 127/2019 y Resoluciones Nº 52 y 54)^{3,4,5,6,7}

Así mismo, las Comisiones Bipartitas de Seguridad, deberán participar en las recomendaciones y decisiones sobre las CYMAT (Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo).⁸

³ Decreto 127/214 Servicios de Prevención y Salud en el Trabajo

https://medios.presidencia.gub.uy/legal/2019/decretos/05/mtss_434.pdf

⁴ Decreto 126/2019 Obligatoriedad de SST empresas e instituciones con mas de 300 trabajadores

https://medios.presidencia.gub.uy/legal/2019/decretos/05/mtss_435.pdf

⁵ Decreto 127/19 Obligatoriedad SST Industria Frigorífica

https://medios.presidencia.gub.uy/legal/2019/decretos/05/mtss_435.pdf

⁶ Resolución 52 MTSS <https://www.gub.uy/ministerio-trabajo-seguridad-social/institucional/normativa/resolucion-n-52020-conassat-coronavirus-covid-19>

⁷ Resolución 54 MTSS <https://www.gub.uy/ministerio-trabajo-seguridad-social/institucional/normativa/resolucion-n-54020-conassat-coronavirus-covid-19>

⁸ Decreto 291/2007 Reglamentación Convenio 155 OIT

http://archivo.presidencia.gub.uy/_web/decretos/2007/08/T650_28%2005%202007_00001.PDF

2. REQUISITOS BÁSICOS PREVIOS A CONCURRIR AL LUGAR DE TRABAJO

- a. Los trabajadores deberán contar con **información y capacitación** relacionada al Plan de Contingencia de cada Frigorífico. La capacitación, deberá contemplar los siguientes aspectos:
 - Información sobre la infección por el nuevo coronavirus SARS- CoV-2, causante de la enfermedad COVID-19, síntomas compatibles con COVID-19, junto con las medidas de prevención y protección y los mecanismos administrativos a seguir.
 - Medidas básicas de prevención de la infección como el distanciamiento físico y social, lavado de manos, higiene respiratoria, ventilación, limpieza, desinfección del local y de materiales y dispositivos de uso cotidiano.
 - Qué hacer en caso de sospecha de infección por COVID-19.
 - Qué hacer si se confirma un caso de infección por COVID-19.
- b. Identificar la población de riesgo ante el Coronavirus SARS-CoV-2 entre los trabajadores, considerando a las personas mayores de 65 años y aquellos que independientemente de la edad presenten afecciones que en el contexto de la actual pandemia, los ubican en la población especialmente susceptible de sufrir complicaciones por COVID-19 ⁹. El SPST determinará la Aptitud laboral, no aptitud y aptitud con recomendaciones según comorbilidades y exposición al riesgo, siguiendo las recomendaciones establecidas en el Documento de Presidencia de la República.⁹ (Anexo 1)
- c. Los **trabajadores que presenten síntomas** compatibles con COVID19, (dolor de garganta, tos, fiebre, dificultad para respirar, pérdida de olfato, pérdida del gusto, dolores musculares, diarrea entre otros) deben permanecer en su domicilio, consultar a su prestador de salud, dar aviso a su lugar de trabajo y comunicar al SPST si corresponde, siguiendo las directivas sanitarias hasta el alta médica.
- d. Si se ha estado en contacto estrecho (convivientes, familiares o en el mismo lugar que un caso COVID-19 confirmado a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos) o se ha compartido espacio sin guardar la distancia interpersonal con una persona afectada por el COVID-19, no se debe acudir al lugar de trabajo. Consulte a su prestador de salud y siga las indicaciones que este le indique.
- e. Ante la presencia de un caso sospechoso o confirmado de Covid19, se deberá seguir el Protocolo de la Empresa y el Algoritmo de manejo de casos y contactos en el ámbito laboral del Ministerio de Salud Pública Recomendaciones de Salud Pública).⁹ (Anexo 2)

⁹ Recomendaciones Ministerio de Salud Pública – Reintegro Laboral
https://medios.presidencia.gub.uy/tav_portal/2020/noticias/AG_223/manual_msp_05_05.pdf

3. TRANSPORTE Y MOVILIDAD

- a. Siempre que sea posible, utilizar las opciones de movilidad que garanticen la distancia interpersonal de al menos 2 metros.
- b. Si se concurre al trabajo caminando, en bicicleta, moto o vehículo privado, utilizar mascarilla cuando corresponda, guardando la distancia de seguridad.
- c. Si se concurre al trabajo en transporte público, utilizar mascarilla, guardando la distancia de seguridad, respetando las medidas establecidas para el mismo.
- d. Si se concurre al trabajo en vehículo proporcionado por la empresa, utilizar mascarilla, guardando la distancia de seguridad, extremando las medidas de limpieza y desinfección del vehículo.
- e. En los vehículos que únicamente dispongan de una fila de asientos (cabins de vehículos pesados, furgonetas, etc.) podrán viajar como máximo tres personas debiendo utilizar permanentemente mascarillas, manteniendo ventanillas abiertas que garanticen recambio de aire.
- f. Los conductores y acompañantes deben contar con soluciones de alcohol en gel, toallas o pañuelos de papel y contar con acceso al lavado de manos con agua y jabón frecuentemente.
- g. Las superficies que se tocan frecuentemente, como los volantes, manijas, pestillos de las puertas, tableros y teléfonos móviles, deben desinfectarse para evitar contaminación. Los conductores deben respetar las reglas de distanciamiento físico al recoger mercancías y al entregarlas a los clientes.

4. MEDIDAS DE CARÁCTER ORGANIZATIVO

Entradas y salidas

- a. Establecer **zonas diferenciadas de entrada y salida**, adecuadamente señalizadas, con el fin de evitar aglomeraciones y cruce de personas.
- b. Promover el uso de **horarios de entrada y salida escalonados** evitando aglomeraciones en las puertas de ingreso y salida.
- c. Considerar la utilización de sistemas de marca alternativos al uso de la huella dactilar, que no impliquen el contacto de los trabajadores con una misma superficie. De no ser posible, proporcionar dispensadores de alcohol en gel, reforzando la limpieza y desinfección de estas superficies.
- d. Disponer en lugares visibles de las entradas, salidas, espacios comunes, vestuarios, comedores, recepciones, **carteles informativos** sobre higiene de manos, uso de mascarilla, distancia física de 2 mts y medidas sobre la prevención del contagio.
- e. Minimizar la concurrencia de personas ajenas al centro del trabajo. Si concurren, se deberán adoptar las mismas medidas de seguridad determinadas por la empresa.
- f. Se recomienda el Control de Temperatura al ingreso de la jornada laboral, siguiendo las recomendaciones del manual del proveedor llevando un registro de la misma, así como un Check List de los síntomas COVID-19. Por tratarse de datos sensibles, se encuentran protegidos por la Ley 18.331 de datos personales, por lo que deben manejarse con reserva y ser destruidos a los 30 días.

Proveedores

- a. Registro de entrada y salida de camiones y vehículos en general a planta con datos de matrícula, chofer, teléfono de contacto, procedencia y motivo de ingreso (incluye camiones de abasto, de hacienda, combustible, leña, containers refrigerados entre otros).
- b. Las medidas de registro y contacto de personal, así como todos los procedimientos relativos al COVID-19 deben aplicarse de igual manera para el personal que revista en la planilla de la empresa como para cuadrillas o pandillas tercerizadas.

Horarios – planificación de tareas

- a. Favorecer el teletrabajo para el desarrollo de aquellas actividades cuya naturaleza lo permita.
- b. Favorecer el establecimiento de turnos, a los efectos de reducir el número de trabajadores que concurren al mismo tiempo, desinfectando las instalaciones entre los distintos turnos. Se recomienda que estos “grupos de trabajadores” estén formados siempre por las mismas personas y que se evite en la medida de lo posible, la interacción entre trabajadores de distintos grupos.
- c. Planificar las tareas y procesos de trabajo, de manera que los trabajadores puedan mantener la distancia de seguridad de al menos 2 metros, tanto en la entrada y salida al lugar de trabajo como durante la permanencia en el mismo, de acuerdo con las Resoluciones 52 y 54 del CONASSAT. Para ello, se calculará el aforo máximo de trabajadores que pueden concurrir al mismo tiempo teniendo en cuenta las dimensiones de la industria cárnica y la disposición de los puestos de trabajo para garantizar que se mantenga la distancia interpersonal de 2 mts (5 mt²/ persona). Cuando sea viable, 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, reasignación de tareas, etc.) de forma que se mantenga la distancia interpersonal.
- d. Cuando lo anterior no sea viable, se considerará la colocación de barreras físicas, ej. mamparas u otros elementos que no entorpezcan la visibilidad del trabajador. En el caso de que estos elementos sean transparentes, estarán debidamente señalizados para evitar golpes.
- e. Cuando no sea viable mantener la distancia de 2 metros entre trabajadores, ni sea posible la instalación de barreras físicas (protecciones colectivas) para separarlos, se reforzará el uso de los **equipos de protección personal (EPP)** adecuados al nivel de riesgo, de acuerdo con la información recabada mediante la evaluación de riesgos efectuadas por los SSPT.
- f. Para aquellas tareas que habitualmente se realicen por parte de varios trabajadores sin mantener una distancia de al menos 2 metros, se estudiarán otras opciones para llevarla a cabo.

Uso de espacios comunes

- a. Priorizar el uso de cantinas, comedores y vestuarios entre trabajadores de un mismo sector, manteniendo la “burbuja”, evitando el cruce entre diferentes áreas.
- b. Asegurar el cumplimiento de las medidas preventivas y garantizar la distancia de seguridad en las zonas comunes (comedor, baños, vestuarios, áreas de descanso), evitando aglomeraciones de trabajadores en estos puntos, estableciendo turnos de uso o incrementando las plazas si fuera necesario (ej. estructuras anexas en áreas abiertas que ofician de comedores) debiendo desinfectarse dichos espacios entre los distintos usos.

- c. Disponer cerca de los puestos de trabajo y zonas comunes, lavamanos de pedal o de accionamiento no manual con productos para la limpieza (agua y jabón), desinfección (alcohol en gel) y secado de manos (toallas de papel).
- d. Evitar el acceso de personas ajenas a la organización que no sea esencial para el desarrollo de la actividad. En caso de que sea imprescindible el acceso de las mismas, se tomarán los datos personales, custodiándolos durante 30 días según la Ley de protección de datos Personales.¹⁰

Cantinas y comedores

- a. Los lugares destinados a cantinas y comedores deben mantener un aforo de al menos 5 mt²/persona o 2 metros radiales por persona), manteniendo separadas las mesas, con distancias de 2 mts entre sillas de mesas contiguas. En las instalaciones con despacho y venta de alimentos y bebidas se debe contar con mampara protectora, el puesto de caja y mostrador.
- b. Los alimentos deberán estar protegidos con campanas, mamparas o fuentes con tapas según corresponda. Se debe realizar una adecuada gestión de los vasos, tazas y vajilla no descartable, asegurando un correcto lavado.
- c. Los cubiertos deben entregarse protegidos en sobre de nylon, funda o similar.
- d. Las mesas no deben presentar saleros, azucareros, dispensadores de mayonesa o similares de uso compartido.
- e. Los controles remotos de equipos electrónicos (TV, música) deben protegerse con film plástico de recambio frecuente, evitándose el uso por varias personas.
- f. Luego de cada uso, las mesas y bancos deben limpiarse y desinfectarse. Debe asegurarse que se cuente con suficiente número de papeleras o tachos de basura, con bolsa de polietileno y tapa de apertura con el pie.
- g. Las manijas de heladeras de uso común destinadas a guardar alimentos y bebidas, así como los artefactos para calentar alimentos, o agua, deben limpiarse frecuentemente.
- h. Asegurar el correcto funcionamiento de las ventanas de forma de asegurar la entrada de aire exterior y su recambio, contando con mosquiteros. En caso de renovación de aire en forma mecánica, debe asegurarse el correcto funcionamiento de este, su limpieza periódica, y garantizar la modalidad recambio de aire exterior, con el bloqueo del modo recirculación interna.
- i. Asegurar la colocación de carteles indicando la prohibición de compartir mate, botellas y vasos. Evitar la realización de juegos donde se compartan elementos tales como cartas o fichas de dominó.
- j. Durante el tiempo de descanso y sobremesa, el uso de mascarilla debe mantenerse.

Vestuarios

- a. Garantizar un aforo de 9 mt²/ persona, manteniendo extracción forzada de aire, y ventilación con entrada de aire exterior, permitiendo el recambio del mismo.

¹⁰ Ley de Protección de Datos Personales. <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/18331-2008>

- b. Permanecer el mínimo tiempo indispensable, a los efectos de evitar aglomeración de personas en ambientes cerrados con elevada aerolización de partículas, evitando la circulación de personas de secciones diferentes.
- c. Garantizar la limpieza y desinfección al finalizar cada turno, según el Procedimiento de Limpieza.

5. FORMACIÓN E INFORMACIÓN DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS

La información y la formación de los trabajadores sobre el **Plan de Contingencia y los Protocolos de actuación** son fundamentales para garantizar el desarrollo de las medidas organizativas que se implanten, para lo cual se debe dar participación a los SPST y a las Comisiones Bipartitas de Seguridad (resoluciones Nº 52 y 54 del MTSS).^{4,5}

Se deben establecer **canales de comunicación** que transmitan mensajes fácilmente comprensibles donde se recojan las estrategias de prevención y las pautas de actuación ante la posible aparición de casos.

Se recomienda el desarrollo de cursos y talleres virtuales, cartelería, **señalización, infografía y material informático** que fomente las medidas de higiene y prevención, adaptada y actualizadas a la situación epidemiológica local y nacional.

6. MEDIDAS DE LIMPIEZA, HIGIENE Y DESINFECCIÓN

Higiene Personal

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Para ello se facilitarán los medios necesarios para que los trabajadores puedan asearse adecuadamente siguiendo estas recomendaciones.

En particular, se destacan las siguientes medidas:

- a. Promover que los trabajadores practiquen la higiene de manos, teniendo en cuenta que es una de las medidas principales de prevención y control de la infección, con agua y jabón durante al menos 40 segundos o alcohol en gel.
- b. Medidas respiratorias: Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un recipiente de basura con tapa de accionar con el pie. Si no se dispone de pañuelos descartables, emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.
- c. Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca. Practicar buenos hábitos de higiene respiratoria. Mantener distanciamiento social de 2 metros. Uso obligatorio de mascarilla.
- d. Proveer los productos de higiene necesarios (agua, jabón líquido, alcohol en gel, pañuelos y toallas de papel desechables, EPP adecuados y suficientes).
- e. Mantener el distanciamiento físico de 2 metros, uso de mascarilla permanentemente, recambio de la misma si esta se humedece o cada 4 horas.
- f. Evitar el contacto físico como saludos con la mano, besos o abrazos. Evitar compartir objetos de uso personal como mate, bebidas, cubiertos, alimentos.

Medidas generales de limpieza, desinfección y ventilación

Garantizar la limpieza y desinfección de los **lugares de trabajo y medios de transporte**, la que deberá intensificarse en relación con la práctica habitual, de acuerdo con el Procedimiento de Limpieza y Desinfección que cada lugar de trabajo.

La limpieza se refiere a la eliminación de suciedad, impurezas y gérmenes de las superficies mediante el uso de jabón (o detergente) y agua. Si bien limpiar como única medida no necesariamente mata o destruye los gérmenes, disminuye su número y, por tanto, baja el riesgo de propagación de la infección.

La desinfección se realiza mediante el uso de productos químicos destinados para destruir gérmenes de las superficies. Este proceso no necesariamente limpia las superficies sucias, pero al destruir o matar los gérmenes que quedan en la superficie después de la limpieza, se reduce aún más el riesgo de propagación de la infección.

Es por eso que se indican las dos medidas: limpieza seguida de desinfección.

Gestión de residuos, se refiere al proceso que engloba las actividades necesarias para hacerse cargo de un residuo.

Limpieza y desinfección en el contexto de la Pandemia COVID-19.

Cada lugar de trabajo debe desarrollar un **Procedimiento de limpieza**, teniendo en cuenta los insumos como EPP, agua, jabón o detergente, desinfectantes (hipoclorito de sodio, alcohol al 70%, amonio cuaternario entre otros) bolsas de basura, paños desechables, trapos de limpieza, balde, lampazo.

Asegurar una correcta limpieza y desinfección de las **instalaciones**, asegurando que se realice limpieza diaria de todas las superficies, haciendo hincapié en aquellas de contacto habitual como manillas, pomos, barandillas, botones, baños, áreas de descanso, vestuarios, comedores, así como todas las áreas específicas de trabajo.

Es recomendable utilizar mangueras de baja presión para reducir la formación de aerosoles. Si la limpieza final diaria se realiza a alta presión, los trabajadores deberán contar con los EPP (equipos de protección personal) adecuados.

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 (incluido el material de oficina compartido, teléfonos, computadoras, escritorios).

En el caso de camiones de reparto y abasto, cuyo personal mantiene contacto con múltiples personas a lo largo de la jornada, deben extremarse las medidas de limpieza de los camiones, especialmente en las cabinas (volantes, tableros, perillas de radio, picaportes, manijas, palanca de cambios, alfombras). Debe asegurarse que todos los alzacristales funcionan correctamente. Asimismo, los dispositivos electrónicos de uso compartido deben limpiarse frecuentemente.

Los camiones contarán con dispensadores de alcohol en gel y/o rociadores de alcohol, toallas y pañuelos descartables, bolsa para residuos.

Asegurar una correcta protección del personal encargado de la limpieza. Todas las tareas deben realizarse con mascarilla, guantes de un solo uso y gafas de protección contra salpicaduras. Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, es necesario que el personal de limpieza realice una completa higiene de manos, con agua y jabón. En caso de los uniformes de trabajo o similares, serán embolsados y cerrados, y se trasladarán hasta el punto donde se haga su

lavado habitual, recomendándose un lavado con un ciclo completo a una temperatura de entre 60 y 90 grados Celsius.

Se debe aumentar la renovación de aire en los espacios de trabajo y, cuando sea posible, reforzar la ventilación natural, asegurando las renovaciones mínimas establecidas en el Decreto 406/88 o las resultantes de la evaluación de riesgos cuando sean superiores a los mínimos reglamentarios. La descarga de los conductos de ventilación forzada no puede realizarse sobre pasillos o zonas de paso o permanencia de personal.

La recirculación de aire sin recambio exterior contribuye a dispersar el virus, aumentando su concentración a lo largo de la jornada. Los sistemas de climatización deben tener en cuenta las indicaciones de los Técnicos especialistas en ingeniería de calidad de aire¹¹

¹¹ Decreto 406/88 Seguridad e Higiene Ocupacional. <https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/406-1988>

ANEXO 1:

POBLACIÓN CON ALTA SUSCEPTIBILIDAD AL CORONAVIRUS SARS CoV-2

Los criterios adoptados se encuentran en continua revisión en función de la evolución y nueva información científica que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus Sars-COV-2.

Con la evidencia científica disponible a la fecha, el Ministerio de Salud Pública define a la POBLACIÓN CON ALTA SUSCEPTIBILIDAD A PRESENTAR COMPLICACIONES EN EL CURSO DE UNA INFECCIÓN POR CORONAVIRUS:

1. Hipertensión arterial complicada con repercusión parenquimatosa.
2. Cardiopatía isquémica (infarto, colocación de stents, cirugía cardiaca de revascularización, bypass).
3. Valvulopatías moderadas y severas, u operados por valvulopatías que requieran anticoagulación.
4. Arritmias crónicas como la fibrilación auricular que requieran anticoagulación.
5. Insuficiencia cardíaca.
6. Enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC).
7. Asma con difícil control, con internaciones frecuentes, o internación reciente en CTI.
8. Asma clasificada como severa.
9. Fibrosis pulmonar, intersticiopatías.
10. Diabetes tipo I.
11. Diabetes tipo II mal controlada con repercusión parenquimatosa.
12. Enfermedades autoinmunes y/o en tratamiento con inmunosupresores.
13. Esclerosis Múltiple.
14. Trasplantados.
15. Inmunocomprometidos. *
16. VIH con carga viral elevada.
17. Pacientes en tratamiento prolongado con corticoides hasta el momento actual. Terapia diaria con corticoides > 20 mg / día; > 14 días
18. Esplenectomizados.
19. Pacientes oncológicos en tratamiento con radioterapia y/o quimioterapia actualmente. Tratamiento con inmunoterapia en proceso tumoral, prequirúrgica y en tumores diseminados.
20. Pacientes que hayan terminado el tratamiento oncológico en los últimos 60 días.
21. Enfermedad renal crónica con plan sustitutivo.
22. Embarazadas, según informe de ginecólogo tratante
23. Obesidad mórbida (IMC > 40)
24. Hepatopatías Crónicas

* Inmunocomprometidos (inmunodeficiencia primaria, tratamiento con medicamentos inmunosupresores, asplenia, trasplantados de órgano sólido o células hematopoyéticas, VIH)

En el caso de las siguientes patologías: Diabetes, Enfermedad Cardiovascular, Hipertensión, Enfermedad hepática crónica, Enfermedad pulmonar crónica, Enfermedad renal crónica, se considerará especialmente sensibles a los trabajadores con mal control de la enfermedad con el tratamiento adecuado, basados en informes médicos actualizados.

Referencias:

1. Decreto 127/2014. Reglamentación del Convenio Internacional de Trabajo 161 relativo a los Servicios de Prevención y Salud en el Trabajo.
<https://www.impo.com.uy/bases/decretos/127-2014>
2. Decreto 291/2007. Reglamentación para la prevención y protección contra los riesgos derivados o que puedan derivarse de cualquier actividad. salud y seguridad en el trabajo.
<https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/291-2007>
3. Criterios de Consenso Departamento de Salud Ocupacional Facultad de Medicina UdelaR y La Sociedad de Medicina del Trabajo Uruguay. Versión 9/4/ 2020.
https://www.linkedin.com/posts/sociedad-de-medicina-del-trabajo-del-uruguay_apitud-laboral-seg%C3%BAAn-comorbilidad-activity-6654455166558892032-qtMv
4. Recomendaciones grupo Interdisciplinario inter sociedades científicas e Inter cátedras de Uruguay. Versión 24/3/2020 <https://www.smu.org.uy/wpsmu/wp-content/uploads/2020/03/Actualizaci%C3%B3n-recomendaciones-intersociedades-y-c%C3%A1tedras.-24-de-marzo-de-2020.pdf>
5. Recomendaciones conjuntas para el manejo clínico de la infección por SARS Cov- 2 y la enfermedad COVID- 19. Uruguay. Versión 12 de Marzo 2020.
<https://www.smu.org.uy/wpsmu/wp-content/uploads/2020/03/Coronavirus-recomendaciones-intersociedades-y-c%C3%A1tedras-Uruguay-versi%C3%B3n-al-12-de-marzo-2020.pdf>
6. People Who Are at Higher Risk for Severe Illness.
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/need-extra-precautions/people-at-higherrisk.html>
7. Occupational Safety and Health Administration <https://www.osha.gov/SLTC/covid-19/>
8. Criterios para el Personal altamente Sensible. Depto. de Sanidad Gobierno de Aragón.
[http://www.sanidad.ccoo.es/comunes/recursos/15581/2467789-Criterios Departamento Sanidad Gobierno de Aragon para Personal Especialmente Sensible y Embarazadas.pdf](http://www.sanidad.ccoo.es/comunes/recursos/15581/2467789-Criterios%20Departamento%20Sanidad%20Gobierno%20de%20Arag%C3%B3n%20para%20Personal%20Especialmente%20Sensible%20y%20Embarazadas.pdf)
9. Criterios para la adaptación del documento “Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2” a las características y circunstancias específicas de los centros sanitarios del Servicio Madrileño de Salud. Actualizado a 29 de marzo de 2020 <https://amyts.es/wp-content/uploads/2020/03/COVID-CAM-criterios-PRL-traajdores-riesgo.pdf>

ANEXO 2:

ORIENTACIONES PARA MANEJO DE CASOS CONFIRMADOS Y CONTACTOS EN EL AMBITO LABORAL

ALGORITMO DE ACTUACIÓN PARA MANEJO DE TRABAJADORES de SECTORES NO SANITARIOS CON CONTACTOS COVID-19+		
Trabajador con contacto COVID-19 (+)		Trabajador con Síntomas y/o COVID19 (+)
↓		↓
Exposición laboral estrecha con caso confirmado de COVID-19	Exposición laboral casual con caso sospechoso o confirmado de COVID-19	Certificación y Aislamiento 14 días desde el inicio de los síntomas o confirmación de Test PCR +
↓		↓
Exposición de riesgo	Continúa trabajando Autocontrol de temperatura diaria. Vigilar aparición de síntomas Covid-19	Sin Síntomas: alta y reintegro laboral a los 10 días Con síntomas: alta y reintegro laboral a los 14 días c/ 72 hs sin fiebre
↓		
Cuarentena con Vigilancia de síntomas PCR al día 7 o si instala síntomas		
↓		
Si (+) continua en cuarentena	Rt-PCR (-) reintegro	

Definiciones:

Contacto con SARS CoV-2: Contacto con una persona con diagnóstico positivo desde 24-48 hs previas al desarrollo de los síntomas.

Exposición laboral: durante el trabajo puede existir riesgo de exposición a SARS-CoV-2 en las diferentes etapas del proceso (objeto, herramientas y medioambiente de trabajo), así como durante el uso de zonas comunes.

Exposición laboral estrecha: cara a cara por más de 15 minutos, o compartir un ambiente cerrado sin adecuada ventilación, por más de dos horas a menos de 2 metros, o a través de objetos o herramientas no desinfectadas.

Exposición laboral casual: no cumple con criterios de exposición laboral estrecha.

Exposición laboral de Riesgo: los trabajadores con riesgo de exposición incluyen aquellos que requieren exposición laboral estrecha.

Aislamiento: separar personas enfermas de personas sanas.

Cuarentena: restringir la actividad a personas aparentemente sanas que han estado expuestas, hasta conocer resultados del Test.