

LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA PARA EL COVID-19

Sector

ALIMENTOS Y BEBIDAS



IMPORTANTE

No salga de su casa si usted es mayor de 60 años o padece afecciones preexistentes (inmunosupresión, enfermedad cardiovascular, diabetes y enfermedad respiratoria crónica, entre otras) y delegue las actividades productivas.

LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS: ALIMENTOS Y BEBIDAS

El DNU 297/2020 (art 6. Inciso 12) considera a las Industrias de la alimentación, su cadena productiva e insumos, como actividades esenciales.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, con la participación de la Cámara de la Industria Aceitera de la República Argentina (CIARA), la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME) y la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL), han desarrollado una serie de lineamientos de buenas prácticas preventivas, que contribuyan a brindar mayores garantías para la continuidad de la producción, elaboración y comercialización de alimentos y bebidas inocuos.

No hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus. No obstante, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, y ha incluido consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos y bebidas.

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

MEDIDAS DE PREVENCIÓN A ADOPTAR EN LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DE BIENES AGROALIMENTARIOS

Con el objetivo de minimizar las posibilidades de contagio del COVID-19, se deberán implementar todas las medidas generales básicas de seguridad, higiene, desinfección y cuidado personal de los trabajadores en una línea de producción, para minimizar las posibilidades de contagio del virus.

Para ello, se deberá:

- a. Realizar un control de temperatura diaria a todos los trabajadores al momento de su ingreso al lugar de trabajo, disponiendo la prohibición de ingreso inmediato a quienes registren una temperatura superior a 38°C y seguir las indicaciones de las autoridades sanitarias competentes dependientes del Ministerio de Salud de la Nación, para el caso de acreditarse un caso sospechoso.
- b. Reforzar las medidas de higiene personal, y facilitar los elementos necesarios para ello.
- c. Maximizar la limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y lugares comunes en la planta (vestuario, comedor, lugares de descanso y similares).
- d. Organizar los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso, de tal manera que se garantice la distancia mínima recomendada por la autoridad sanitaria entre persona y persona, durante toda la jornada de trabajo. Para ello se deberá dividir al personal en distintos grupos, con la menor cantidad de personas posible, de acuerdo con las características de cada línea de producción y operación.
- e. Comunicar constantemente a los trabajadores de las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido.
- f. Restablecer horarios de entrada y salida escalonados del establecimiento industrial de cada grupo de trabajo.

MEDIDAS DE CONTROL APLICABLES

Se necesita la máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y de seguimiento de las recomendaciones que se realizan a continuación, de acuerdo con lo establecido en el **Decreto de Necesidad y Urgencia 260/2020** y en particular el ARTÍCULO 7°- AISLAMIENTO OBLIGATORIO.

- > Los trabajadores y trabajadoras deben extremar las medidas de aislamiento social vigentes, restringiendo los contactos y limitándose a los imprescindibles. El desplazamiento del hogar al trabajo, si es preciso realizarlo, debe desarrollarse de forma individual.
- > Si la persona trabajadora ha tenido contacto estrecho con un caso sospechoso o confirmado mientras éste presentaba síntomas y no hubiera adoptado las medidas de protección personal adecuadas, deberá reportar a su empleador,

quien dará las indicaciones en lo respectivo al ámbito laboral según las indicaciones de la autoridad sanitaria.

- > En el caso de presentar síntomas respiratorios y/o fiebre no deberá acudir al trabajo hasta tanto no se haya descartado la infección por coronavirus y lo reportará a la empresa, con la presentación del certificado médico correspondiente que acredite tal situación.
- > Previamente a todo ello, la empresa a través del servicio de prevención de riesgos laborales (ART) deberá evaluar la presencia de personal trabajador especialmente sensible con relación a la infección por coronavirus COVID-19, establecer la naturaleza de especial sensibilidad de la persona trabajadora, emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección, así como valorar la aptitud para el trabajo. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de las condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.
- > En el caso de las pequeñas y medianas empresas en las que el número de trabajadores sea reducido y la elaboración se desarrolle en un ámbito único, de detectarse un caso positivo de coronavirus, se deberá aislar al trabajador en cuestión, proceder con las normas de desinfección correspondientes, y realizar de estar disponible, un mecanismo de testeo/diagnóstico rápido al resto del personal, a fin de poder garantizar la continuidad de la actividad con aquellos trabajadores que no hayan sido infectados, siempre siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación.
- > Solamente en el caso que la autoridad sanitaria valide el uso de sistemas de testeo rápido, y bajo las condiciones que ésta establezca se podrá recurrir a este sistema de diagnóstico por parte del universo de empresas.

PERMISOS PARA CIRCULAR

Se deben tener presentes los documentos complementarios requeridos para la circulación del personal y los transportes.

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/aislamiento/aclaraciones/permisos>

ACCIONES QUE CUMPLIMENTAR ANTE UN CASO SOSPECHOSO DE CORONAVIRUS EN UNA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS O BEBIDAS

De acuerdo con lo establecido en el **Decreto de Necesidad y Urgencia 260/2020**

ARTÍCULO 7°- AISLAMIENTO OBLIGATORIO – 1. a) *Quienes revistan la condición de “casos sospechosos”. A los fines del presente Decreto, se considera “caso sospechoso” a la persona que presenta fiebre y uno o más síntomas respiratorios (tos, dolor de garganta o dificultad respiratoria) y que además, en los últimos días, tenga historial de viaje a “zonas afectadas” o haya estado en contacto con casos confirmados o probables de COVID-19.*

De acuerdo a las “Recomendaciones para el equipo de salud” del Ministerio de salud de la Nación a la fecha, debe considerarse como caso sospechoso de COVID-19 - todo paciente con diagnóstico clínico y radiológico de neumonía sin otra etiología que explique el cuadro clínico y todo personal de salud que presente fiebre y uno o más síntomas respiratorios (tos, odinofagia, dificultad respiratoria)

La definición podrá ser actualizada por la autoridad sanitaria, en función de la evolución epidemiológica.

Actuación ante la presencia de signos y síntomas dentro del ámbito laboral:

- a. Aislar a la persona en una habitación privada con ventilación adecuada y con la puerta cerrada, idealmente destinada para estos casos, de acuerdo con las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación y colaborar con dichas autoridades para el seguimiento del caso.
- b. Proveer al trabajador de un barbijo quirúrgico tan pronto como se identifique como sospechoso, explicándole su correcto uso.
- c. Todo el personal que lo asista debe usar barbijo, guantes y protección en los ojos.
- d. Evitar contactos personales con otros trabajadores.
- e. Informar a su responsable directo y/o al sector responsable (RRRHH, Seguridad e Higiene) de la empresa si correspondiera.
- f. Deberá identificar a las personas del grupo de trabajo con las que tuvo contacto estrecho, quienes deberán realizar el aislamiento obligatorio hasta tanto se obtengan los resultados del caso sospechoso
- g. Ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de la línea que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible.
- h. Avisar de inmediato y de manera formal utilizando los canales establecidos para estos casos, dados a conocer por las autoridades de cada jurisdicción:

<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/telefonos>

107 (CABA) // 148 (GBA) // 0800-222-1002 (resto del país)

Al día de la fecha se considera “contacto” a toda persona que haya estado cerca (cara a cara durante al menos 15 minutos o en el mismo espacio pequeño y cerrado durante al menos 2 horas) de una persona que tiene diagnóstico confirmado de COVID-19.

En caso de presentar síntomas durante el período de asilamiento, se deberá obtener la autorización de un profesional médico que certifique que no puede transmitir COVID19 para la incorporación al trabajo.

ACCIONES QUE CUMPLIMENTAR ANTE UN CASO POSITIVO DE CORONAVIRUS EN UNA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS O BEBIDAS

En el caso que la empresa tome conocimiento de que un empleado ha sido diagnosticado con COVID-19, deberá cumplirse con el DNU 260/2020 - ARTÍCULO 7°.- AISLAMIENTO OBLIGATORIO para lo cual corresponde:

Etapa 1

1. Aislar inmediatamente a los trabajadores y trabajadoras que formaron parte del grupo de trabajo en el mismo espacio, y que tuvieron contacto estrecho con el trabajador o trabajadora positivo durante el período de tiempo que la autoridad jurisdiccional determine, de acuerdo con las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente dependiente del Ministerio de Salud de la Nación para ese grupo y colaborar con dichas autoridades para el monitoreo adecuado.
2. Ejecutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de la línea y de las áreas que correspondan en atención a las actividades funcionales que desempeña, que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible. A tal fin, se determinará una guía de referencia para garantizar que el procedimiento de limpieza y desinfección sea efectivo.

Etapa 2: Finalizada la Etapa 1, la empresa deberá

1. Comunicar a los restantes trabajadores, que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados.

2. Informar a los trabajadores las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad.
3. Disponer de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadores aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Higiene personal

En general son medidas que ya se implementan en la Industria de Alimentos y Bebidas, pero es importante insistir (o profundizar y controlar) con su cumplimiento:

- > Realizar LAVADO FRECUENTE DE MANOS (con agua y jabón) obligatoriamente después de ir al baño, toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos o superficies potencialmente contaminadas, según se indica un poco más adelante.
- > Al toser o estornudar, cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.
- > Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- > Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- > Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- > Mantenerse a la mayor distancia posible (1 mt mínimo, ideal $\geq 1,5$ mt).
- > Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces si son recomendadas por los responsables de prevención. En algunas producciones alimentarias el uso de barbijos es habitual, tanto en un caso como el otro, los mismos deben ser desechados al final de cada jornada.
- > Considerar dos áreas de ropa: sucia, para la ropa de calle; limpia, para la ropa de planta. Luego de terminar el trabajo los trabajadores y trabajadoras deben proceder al lavado de la ropa utilizada, salvo que su empresa se lo provea.

Procedimiento de limpieza y desinfección de instalaciones

- > Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Es decir, aplicar un procedimiento operativo de limpieza y desinfección operacional (POES), durante la elaboración, preferentemente cada 2 horas como mínimo. Se recomienda incrementar la frecuencia de la limpieza de los espacios comunes como recepción, salas de reuniones, comedor, así como de los mostradores, picaportes de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc.
- > Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo.
- > Monitoreo permanente del stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos: jabón de manos, papel para secado de manos, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- > Cada persona debe identificar y utilizar sus propios elementos de trabajo y deberá limpiarlos antes y después de su uso con agua y jabón o solución de lavandina (hipoclorito de sodio) y agua.
- > Al recibir insumos se deberán higienizar su empaque con alcohol o solución de agua y lavandina.
- > Las zonas de aseo deben limpiarse y desinfectarse después del uso de cada grupo o turno de trabajo. Para facilitar y asegurar el efecto de las soluciones desinfectantes a todos los puntos críticos de las instalaciones se recomienda utilizar equipos de dispersión aérea (nebulizadores o similares).
- > Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

Limpieza y desinfección de superficies

Se debe realizar la limpieza y desinfección de las superficies. La limpieza y desinfección se realizará con un desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de cada empresa o con una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de lavandina con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente). El COVID-19 se inactiva tras 5 minutos de contacto con desinfectantes de uso habitual como lavandina doméstica. Podrán utilizarse otros líquidos con probada eficacia para la desinfección de superficies. Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%.

- > El personal de limpieza utilizará los equipos de protección individual adecuados (guantes, delantales, etc.), dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación por parte del servicio de prevención de riesgos laborales (ART), y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

Deber de advertencia y cuidado por parte del trabajador

- > La persona que haya viajado desde uno de los países señalados como alto riesgo (China, Italia, Irán, España, Corea y otros) deberá comunicar esta situación a su empleador, debiendo evitar contacto con otros familiares, amigos, compañeros de trabajo durante los siguientes 14 días (según disposiciones del Ministerio de Salud de la Nación).
- > De presentar síntomas solicitar atención médica al teléfono que indique la autoridad sanitaria de la jurisdicción y seguir las pautas que le sean indicadas.

Medidas de organización

- > Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias. Asimismo, armar kits de asistencia para un trabajador que requiera de aislamiento y mecanismos y procedimiento escrito de aviso a la autoridad sanitaria durante la jornada laboral (barbijo para la persona con síntomas respiratorios y/o fiebre; barbijo, guantes y protección en los ojos para los que lo asistan hasta la llegada de la ambulancia y disponer de un lugar a elección donde se realizará la espera).
- > Redacción de un procedimiento de actuación para este tipo de situación, acordado con la Dirección: Protocolo de asistencia a personal que desarrolle síntomas respiratorios y/o fiebre durante la jornada laboral que describa productos, lugar y elementos necesarios, personas responsables, teléfono autoridad sanitaria, descripción de tareas y POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización) post aplicación del protocolo.
- > Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.
- > Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica. Además de contar con contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.

- > Generar las condiciones que permitan mantener la mayor distancia posible (1 mt mínimo, ideal $\geq 1,5$ mt) entre los trabajadores/as.
 - » Para ello, analizar la distribución y organización espacial de los distintos procesos de trabajo tales como el trabajo en recintos y pabellones cerrados, fosos de ordeño, cadenas de sacrificio, salas de preparación y selección, etc; para garantizar la distancia de seguridad. Si esto no es posible en algún momento del proceso, se recomienda utilizar mascarillas.
 - » En la medida de lo posible, disminuir la cantidad de personal, organizar horarios de entrada y salida escalonados o desdoblado turnos.
 - » Extremar medidas en instalaciones comunes que superen las 5 personas, garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc. Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso con aplicación de un POES previo al ingreso del siguiente turno.
- > Aumento de la frecuencia de retirada de desechos. Se deberá especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos.
- > Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.
- > Sustitución si es procedente de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.
- > Acondicionar los puntos de contacto directo con personal externo, como ventanillas y recepción de carta de porte, de manera de aislar a las personas y evitar contagios directos.
- > Los conductores de camiones deben permanecer en las cabinas, durante todo el proceso de descarga y en el momento de bajar, y mantener las distancias de seguridad. Se recomienda el uso de barbijo e higiene de manos a todos los choferes de vehículos.
- > Utilizar cajones plásticos en lo posible, lavados y desinfectados con anterioridad al acopio y traslado.
- > Previsión de trabajadores calificados para sustitución en caso de necesidad de personal.

- > En caso de necesidad de reuniones con terceros utilizar herramientas de reuniones remotas.
- > En caso de necesidad crítica de encuentros presenciales, los mismos sólo se realizan en espacios que permitan una distancia de 1mt.- 1,5 mt entre cada asistente. Promover utilizar tecnologías de comunicación (videollamadas, Skype, Zoom, <https://jitsi.org/jitsi-meet/> etc.) para evitar reuniones presenciales.
- > Restringir visitas y circulación de personas externas en ámbitos o espacios de producción, recolección, procesamiento y manipulación de alimentos.
- > Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.
- > Los medios de transporte serán diariamente limpiados y desinfectados por los propietarios de dichas unidades. Los responsables del área de Salud y/o Seguridad vigilarán el estricto cumplimiento de esta actividad.

Registro

La empresa llevará un registro de la implementación de cada una de las medidas y acciones previstas en este Protocolo, según corresponda. Dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria competente que lo requiera.

Se recomienda la declaración por parte de la persona trabajadora de la lectura y conformidad con el protocolo de la empresa respecto a las medidas preventivas para evitar el contagio del COVID-19. De esta manera, queda un documento donde se acredita mediante la firma que se ha leído y entendido el protocolo y asume su parte de responsabilidad y se compromete con su cumplimiento.

Documentos de interés

A continuación, se presentan documentos relacionados de entidades del sector agroalimentario para considerar:

- > Recomendaciones para prevenir la transmisión del coronavirus en ámbitos con circulación de personas:
<https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/atencion-publico>
- > Recomendaciones especiales para trabajos exceptuados del cumplimiento de la cuarentena de la Superintendencia de Riesgos de Trabajo:

[https:// www.argentina.gob.ar/noticias/la-srt-brinda-recomendaciones-para-activi- dades-esenciales-exceptuadas-del-aislamiento](https://www.argentina.gob.ar/noticias/la-srt-brinda-recomendaciones-para-actividades-esenciales-exceptuadas-del-aislamiento)
https://www.argentina.gob. ar/sites/default/files/anexo_recomendaciones_ especiales_para_trabajos_ exceptuados_del_cumplimiento.pdf

- > Protocolo para transportar granos en forma segura acordado por la Federación de Transportadores Argentinos, la Cámara de la Industria Aceitera y el Centro de Exportadores de Cereales, la Cámara de Industriales de Maíz Molienda Seca, la Confederación Argentina del Transporte Automotor de Cargas, la Confederación Intercooperativa Agropecuaria (CONINAGRO), la Federación de Acopiadores de Granos, la Federación Argentina de la Industria Molinera.
<http://catac.org.ar/protocolo-para-transportar-granos-en-forma-segura/>
- > [https://www.efsa.europa.eu/en/news/ coronavirus-no-evidence-food-sour- ce-or-transmission-route](https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-sour- ce-or-transmission-route)
- > <https://www.usda.gov/coronavirus>
- > <https://www.argentina.gob.ar/noticias/la-srt-brinda-recomendaciones-para-actividades-esenciales-exceptuadas-del-aislamiento>
- > <http://cepea.com.ar/cepea/wp-content/uploads/2020/03/cepea-y-covid-19.pdf>
- > Protocolo de COPAL (19/03/2020)
- > Protocolo de CAME
- > Recomendaciones para equipos de salud:
[https://www.argentina.gob.ar/salud/ recomendaciones-equipos-de-salud- coronavirus-2019- ncov](https://www.argentina.gob.ar/salud/recomendaciones-equipos-de-salud- coronavirus-2019- ncov)
- > Enlace de interés de OMS:
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

Normativa vinculada

- > Decreto de Necesidad y Urgencia N° 297/2020 y su prórroga DNU 325/2020: establece el aislamiento social, preventivo y obligatorio hasta el 12 de abril de 2020 para todas las personas que se encuentren en el país.
[http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/ anexos/335000-339999/335974/norma.htm](http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/335000-339999/335974/norma.htm)

- > Decreto de Necesidad y Urgencia 260/2020: amplía la Emergencia Sanitaria y dispone la adopción de medidas para contener la propagación del nuevo coronavirus.
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/335000-339999/335423/norma.htm>

- > Resolución MTESS N° 207/2020:
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/335000-339999/335541/norma.htm>

- > Resolución MSAL N° 680/2020:
<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/227324/20200331>

- > Permiso de Circulación:
<https://www.argentina.gob.ar/tramites/solicitud-de-permisos-de-transito>

- > Decreto 316/2020 Régimen de regularización de deudas para MPyMEs:
<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/227233/20200328>

- > Resolución MDP N°100/2020 precios de alimentos de la canasta básica, bebidas y productos de primera necesidad:
<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/227052/20200320>

ANEXO

IMPORTANTE: El correcto lavado de manos resulta una de las claves al momento de prevenir el contagio de dicha enfermedad. Presta atención al siguiente procedimiento:

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS EN GENERAL

- > Es importante que se cuente con agua segura, jabón líquido y papel de secado de un solo uso o secadores automáticos de aire. No se recomienda el uso de jabones en pastilla o toallas de tela. Es preferible lavarse con agua caliente.
- > El lavado debe ser frecuente, durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño; antes de comer; y después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- > Si no hay agua y jabón disponibles, use un desinfectante para manos a base de alcohol con al menos 70% de alcohol. Cubra todas las superficies de sus manos y frótelas juntas hasta que se sientan secas. Siempre deben lavarse las manos con agua y jabón si las manos están visiblemente sucias.
- > Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.

PASO a PASO: ¿Cómo lavarse las manos correctamente?

Paso 1: Aplicar jabón en las manos y frotar la palma de la mano con los dedos entrelazados.

Paso 2: Colocar una palma en el dorso de otra mano y frotar los dedos. Cambiar de mano.

Paso 3: Frotar entre los dedos.

Paso 4: Frotar la parte posterior de tus dedos contra tus palmas. Hacer lo mismo con la otra mano.

Paso 5: Frotar el pulgar con la otra mano. Hacer lo mismo con el otro pulgar.

Paso 6: Frotar las puntas de sus dedos en la palma de la otra mano.

Paso 7: Frotar la muñeca de una mano con la otra mientras se gira. Hacer lo mismo con la otra mano. En cada uno de los pasos anteriores, realizar cada paso no menos de 5 veces, y finalmente enjuaga las manos con agua corriente.

Nota: el tema de la concentración del alcohol difiere: CDC-USA dice al 60%, China al 75% y el ICAB al 70%. En el sitio de la OMS directamente no especifican número.

PROCEDIMIENTO PARA PONERSE, USAR Y QUITARSE LA MÁSCARA (BARBIJO)

Existen distintos tipos de máscara con distintas funcionalidades y tiempo de vida útil. Este es un procedimiento de colocación de máscara quirúrgica, la que habitualmente es utilizada por personal médico.

- > Antes de tocar la mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- > Inspeccione la mascarilla para ver si tiene rasgaduras o agujeros.
- > Oriente hacia arriba la parte superior (donde se encuentra la tira de metal).
- > Asegúrese de orientar hacia afuera el lado correcto de la mascarilla (el lado coloreado).
- > Colóquese la mascarilla sobre la cara. Pellizque la tira de metal o el borde rígido de la mascarilla para que se amolde a la forma de su nariz.
- > Tire hacia abajo de la parte inferior de la mascarilla para que le cubra la boca y la barbilla.
- > Después de usarla, quítese la mascarilla; retire las cintas elásticas de detrás de las orejas manteniendo la mascarilla alejada de la cara y la ropa, para no tocar las superficies potencialmente contaminadas de la mascarilla.
- > Deseche la mascarilla en un contenedor cerrado inmediatamente después de su uso.
- > Lávese las manos después de tocar o desechar la mascarilla. Use un desinfectante a base de alcohol o, si están visiblemente sucias, láveselas con agua y jabón.

NOTA: la información precedente es del sitio de la OMS.

PARA MAYOR INFORMACIÓN

<https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19>



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina