



RECOMENDACIONES PARA CUIDADO POR CORONAVIRUS EN FAENA y PROCESOS

Santiago, marzo de 2020

El coronavirus en simple:

El virus que se contagia de persona a persona, transmitido principalmente por vías respiratorias, a través de fluidos provenientes de las vías respiratorias cuando la persona tose, estornuda o incluso, cuando habla. También se puede transmitir en forma indirecta por superficies con salpicaduras originadas por tos, estornudos etc., que caen sobre ella, y una persona la toca y luego lleva su mano a su boca, nariz u ojos.

Los síntomas (pueden aparecer entre 2-14 días):

- Fiebre alta, sobre los 38°C
- Dificultades para respirar
- Tos (seca)
- Falta de aliento.

Claves para la prevención

1. Lo más importante: **LAVARSE LAS MANO CON FRECUENCIA**: refuerce la importancia de lavarse bien las manos al llegar al trabajo, al cambiar de tarea (por ejemplo, pasar del trabajo de oficina a lavar / empacar), antes y después de comer, después de usar el baño, manipular dinero, antes de ponerse guantes cuando trabaje con productos, y después del contacto con animales. La manera correcta es utilizar jabón + agua + 20 segundos o más para frotar todas las superficies de sus manos y dedos a fondo. Luego, deseche las toallas de papel (no use toallas convencionales o paños de género) en un contenedor de basura cubierto y forrado.
2. Si estás contagiado, no debes estar trabajando y debes dar aviso de inmediato a tu empleador y optar rápidamente por el aislamiento.
3. Practicar el aislamiento social: mientas menos personas estén juntas, mucho mejor. Evita al máximo las visitas a tu campo o planta de proceso. Establece protocolos de entrada y salida del personal de planta y externo. Cada ingreso debe contemplar de manera obligatoria los descrito en el punto N° 1 (lavado de manos o higienización).
4. Para los trabajadores, establece turnos de trabajo, limitando la cantidad de personas.
5. Evitar el contacto físico, ya sea al saludar (darse la mano, besos) palmoteos u otros tipos de contacto.



6. Limpieza, desinfección y secado: los virus, en general, pueden ser relativamente duraderos en el medio ambiente y tienen el potencial de ser transferidos a través de alimentos o superficies en contacto con alimentos. En esta etapa temprana, no hay indicios de que este virus se haya propagado a través de los alimentos de ningún tipo. Sin embargo, es necesario revisar, mejorar y reforzar sus procedimientos operativos estándar para limpiar, desinfectar y secar cualquier superficie de contacto con alimentos, equipos de manipulación de alimentos, contenedores y herramientas. LIMPIAR significa usar agua y jabón, DESINFECTAR es usar un producto etiquetado para desinfectar y SECAR significa permitir que las superficies se sequen completamente antes de usar.
7. Mantener una distancia de al menos **un metro** entre personas.
8. Si no dispone de jabón y agua, mantener a mano alcohol gel como medida adicional de resguardo.
9. Si se tiene sospecha de contaminación por microgotas de saliva u otros, se debe higienizar el espacio de trabajo con alcohol sobre 70% de concentración, hipoclorito de sodio al 0,1 - 0,5% y peracético.
10. Desinfectar a diario las superficies donde trabajan personas, incluyendo botoneras, pasamanos, manillas, etc.
11. Mantener siempre cubiertos todos los materiales de empaque y embalaje.
12. Mantener dispensadores de agua, jabón o alcohol gel y revisar diariamente su disponibilidad.
13. Mascarillas: no está demostrado que su uso proteja de la infección. Más bien debe ser utilizada por quien presente síntomas para no afectar al resto.
14. Transporte:
 - a. Externo: Los camiones deben ser registrados en la oficina de control de ingreso del recinto, y pasar por un tratamiento de desinfección con una solución clorada o similar. Los transportistas deben permanecer en la cabina del camión, evitando el contacto directo con personal de la empresa o terceros que ingresen a sus instalaciones.
 - b. Buses de acercamiento: Aunque el trabajador debe privilegiar el transporte individual para evitar aglomeraciones, en caso de recurrir a buses de acercamiento, éstos deben ser desinfectados frecuentemente en su interior en su interior con frecuencia con una solución clorada o similar.
15. Espacios de trabajo: Todos los espacios de trabajo, así como equipos utilizados (computadores, teclados, mouse, artículos de oficina, teléfonos, otros) deben ser higienizados diariamente con productos apropiados para ello, como el alcohol gel u otro.