



## GUIA DE CONTROL GENERAL

### Guía de Control General para Establecimientos de Trabajo con Relación a las Medidas Preventivas a ser Aplicadas para el COVID-19

N°	Items a ser verificado	Si	No
1	Se cuenta con estaciones para el lavado de manos antes de ingresar al establecimiento, y dentro, como mínimo cada dos horas con agua y jabón (20 segundos), papel desechable y gel a base de alcohol al 70%.		
2	Mantiene un distanciamiento social de 2 metros entre trabajadores.		
3	Los trabajadores usan correctamente el tapaboca (uso obligatorio).		
4	Se realiza el control de temperatura a toda persona que ingrese al centro de trabajo, sin contacto.		
5	Se establece un sistema de trabajo en cuadrillas y por turnos, para asegurar la rotación de empleados		
6	Se utiliza dispositivo de desinfección de calzados antes del ingreso al lugar de trabajo		
7	Se cuenta con un sistema de desinfección con hipoclorito de sodio (lavandina) al 5-6%, de uso doméstico, diluida en agua, aplicado en cambio de turnos, en el lugar de trabajo y en mobiliarios de oficina, computadoras, picaportes, etc.		
8	Se observa señalización de seguridad sobre medidas preventivas (lavado de manos, distanciamiento y/o las que publica el MSPYBS		
9	Exhibe en espacios de circulación el Protocolo de Actuación COVID del Ministerio del Trabajo		
10	Exhibe en espacios de circulación las recomendaciones y números de teléfono del MSPYBS		
11	Aplica en áreas comunes, utilización de dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, limpieza constante de sanitarios y grifos de aseo		
12	Se aplica u orienta a los Trabajadores sobre lavado de uniformes con métodos mecánicos de 60 a 90 grados		
13	Aplica para el personal de limpieza, equipos de protección individual		
14	Aplica sistema de control de asistencia, diferente al fichaje con huella dactilar		
15	Cuenta con sistema de ventilación adecuada		
16	Aplica u orienta a los Trabajadores en materia de lavado y desinfección de uniformes		
17	Aplica Teletrabajo o aislamiento preventivo a personal de riesgo: Adultos mayores, trabajadoras y trabajadores con enfermedades crónicas		
18	Implementa medios digitales para la realización de las labores, siempre y cuando pueda realizarse como "home office" (teletrabajo).		
19	El trabajador ha recibido información y formación del COVID-19 y sobre medidas preventivas y de higiene, capacitación sobre el uso y descarte de los guantes y tapabocas.		
20	El trabajador ha recibido orientación sobre evitar tocarse los ojos, nariz y boca		
21	El trabajador ha recibido orientación sobre cómo cubrirse la boca con el antebrazo al toser o estornudar y evitar compartir utensilios		
22	El trabajador ha recibido información sobre Protocolo de Actuación del Ministerio del Trabajo para casos de trabajadores con síntomas de COVID, con derivación automática a su domicilio y llamada al 154 en caso de dificultades respiratorias		
23	Se comprueba la designación del Agente de Salud y Seguridad Ocupacional (ASSO) designado y comunicado al Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad		



	Social mediante la Plataforma de la Dirección Registro Obrero Patronal		
<b>24</b>	De las Comisiones Internas de Prevención de Accidentes (CIPA) aplicable a las empresas que poseen 100 o más trabajadores (Art. 273 C.T. 284 RGT 14390/92)		

**ZONA DE VENTA - APLICA SI ( ) NO ( )**

- Informa mediante cartelería a las personas trabajadoras y a los clientes, de los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias.
- Garantiza que la permanencia en los establecimientos deberá ser la estrictamente necesaria para que los consumidores puedan realizar la adquisición de alimentos y productos de primera necesidad.
- Evita la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos, especialmente los no envasados, y de equipos, facilitando el servicio a los clientes para minimizar el uso del sistema de autoservicio.
- Fomenta el pago por tarjeta. Limpieza del POS tras cada uso.
- Establece, desinfección frecuente con gel.
- Evita que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos.
- Garantiza la distancia entre vendedor-cliente y entre clientes, tanto en el proceso de compra como en las colas de atención y de pago de al menos 2 metros.
- Garantiza que en caso de horarios con afluencia masiva de clientes y cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, una vez que se haya tomado un turno, se deberá esperar fuera del establecimiento.
- Informa claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento, mediante avisos tales como cartelería o anuncios periódicos por megáfonos.
- Marca una línea de seguridad en el suelo y/o cartelería informativa tanto en la zona de caja como en la venta directa al consumidor de forma que se asegure la distancia entre cliente - producto - personal del local.
- Establece el uso de mamparas o elementos físicos que aseguren la protección de vendedor/cliente, especialmente en las cajas de cobro, protector facial más tapabocas, o mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección de forma que una vez instalada quede protegida la zona de trabajo.
- Si el producto se encuentra expuesto directamente al cliente sin envasar, protege en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene. En el caso de productos de la pesca o de frutas, verduras y hortalizas en despacho asistido podrá establecerse una distancia de seguridad adaptada al tamaño del establecimiento.



## **ABASTECIMIENTO**

- Mantiene actualizado el inventario de productos para evitar, en la medida de lo posible, el desabastecimiento.
- Recaba información de proveedores sobre su capacidad de suministro, ampliando en su caso la gama de productos sustitutos de aquellos agotados o próximos a hacerlo.
- Recomendar a los clientes evitar la compra excesiva de productos. En caso necesario, limitar el volumen máximo a adquirir por cliente cuando se observa un riesgo de agotamiento.
- Asegura una rápida reposición de productos en los depósitos de los establecimientos para evitar trasladar a los clientes, la impresión de riesgo de desabastecimiento, incitando así a incrementar el volumen de compras preventivas. El personal que realice esta tarea de reposición, ya sea propio o subcontratado, deberá contar con las medidas preventivas y de protección individual en todo momento, y que dicha protección sea suministrada por la empresa titular del establecimiento (tapabocas, acceso a las medidas de higiene, etc.)
- A lo largo de la jornada, preferentemente al medio día, procede a una pausa de la apertura para proceder a tareas de mantenimiento, limpieza y reposición. Esto además serviría de recuperación del personal por los sobreesfuerzos realizados y la tensión sufrida en esta situación excepcional. Estos horarios de cierre por limpieza deberán ser conocidos por el consumidor.

## **PROTOCOLO DE ACTUACION - MINISTERIO DEL TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL - DETECCION DE UN CASO EN UN ESTABLECIMIENTO**

**Ante un caso COVID-19 sospechoso (Fiebre + Tos + Síntomas Respiratorios), se deben tomar las siguientes medidas:**

- No se le permite el ingreso al establecimiento, por 5 días iniciales para diagnóstico y confirmación del caso.
- Se le provee una mascarilla quirúrgica que tape la boca y la nariz.
- Se le sugiere que se comunique al 154 sobre su caso y que sólo acuda a un centro de salud asistencial especializado en caso de dificultad respiratoria que es el signo de alarma para estos casos.
- Se le orienta respecto a la gestión del reposo y subsidio por reposo ante el IPS.
- Se le recalca las medidas preventivas generales: lavar las manos apropiadamente, toser o estornudar con la flexura interna del codo, evitar el contacto físico (manteniendo por los menos una distancia de 2 metros) y no compartir utensilios personales con otras personas. Se le comunica al Agente de Salud y Seguridad Ocupacional y al responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19, sobre el caso.
- El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia (ASSO), realizará el seguimiento del caso.
- Se intensifican las medidas de limpieza y desinfección del local poniendo énfasis en las superficies que se tocan con mayor frecuencia y en el área de trabajo del caso sospechoso.



**Ante un caso COVID-19 positivo (Síntomas + Nexo Epidemiológico + Test Positivo) se deben tomar las siguientes medidas:**

- El caso COVID-19 positivo deberá guardar aislamiento domiciliario estricto.
- El personal diagnosticado como positivo deberá notificar al responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 sobre su caso vía telefónica o email.
- El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 deberá recordar las medidas correctas de aislamiento al caso, así como también de que la dificultad respiratoria (*juku'a*) es un signo de alarma y ante este signo, debería asistir (con mascarilla quirúrgica) a un centro especializado de atención.
- El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 del local se comunicará con el Gerente quien será el interlocutor válido de la empresa para informar sobre la situación a las autoridades sanitarias.
- El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 realizará un contacto diario del caso (vía telefónica o por mail) para brindar contención, realizar un seguimiento sobre el estado de salud del personal y verificar el cumplimiento del aislamiento domiciliario recalándole la importancia de seguir las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y del Ministerio del Trabajo.
- El responsable del Equipo de Respuesta a la Pandemia COVID-19 identificará el grupo de trabajadores que hubiera tenido contacto estrecho con el caso confirmado en los últimos 14 días y solicitará el aislamiento domiciliario de estos casos por 2 semanas de manera preventiva.
- Se deberá intensificar la limpieza y la desinfección del local poniendo énfasis a las áreas que se tocan con más frecuencia, así como también el área de trabajo del caso confirmado.

Ref.: Guía de Vigilancia Epidemiológica y otras Guías DSSO / MTESS – MSP Y BS.-