



## 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 para obras de construcción, en todos los lugares cerrados y en aquellos en los que no se pueda mantener el distanciamiento físico)   |    |    |
| 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 e identificación de los equipos de trabajo.   |    |    |
| 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.   |    |    |
| 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 | Se aplica Teletrabajo o aislamiento preventivo a adultos mayores a partir de 65 años, 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> | Se emiten Orden de Servicio para el personal que efectúa trabajos nocturnos (entre 21 PM a 5 AM)  |  |  |
| <b>25</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 cartelera a las personas trabajadoras y a los clientes, de los procedimientos de higiene publicados por las autoridades sanitarias. SI ( ) NO ( )
- 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. SI ( ) NO ( )
- 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. SI ( ) NO ( )
- Fomenta el pago por tarjeta. Limpieza del POS tras cada uso. SI ( ) NO ( )
- Establece, desinfección frecuente con gel. SI ( ) NO ( )
- Evita que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos. SI ( ) NO ( )
- 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. SI ( ) NO ( )
- 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. SI ( ) NO ( )
- Informa claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento, mediante avisos tales como cartelera o anuncios periódicos por megáfonos. SI ( ) NO ( )
- Marca una línea de seguridad en el suelo y/o cartelera 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. SI ( ) NO ( )
- 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 ( ) NO ( )
- 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. SI ( ) NO ( )



## **ABASTECIMIENTO**

- Mantiene actualizado el inventario de productos para evitar, en la medida de lo posible, el desabastecimiento. SI ( ) NO ( )
- 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. SI ( ) NO ( )
- 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. SI ( ) NO ( )
- 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.) SI ( ) NO ( )
- 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. SI ( ) NO ( )

## **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.-