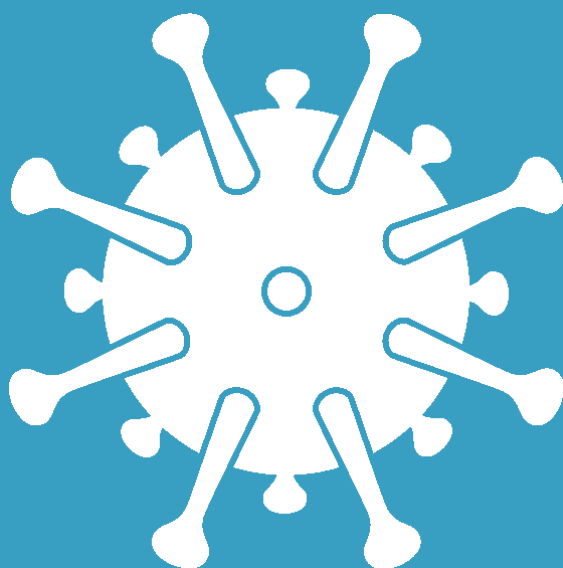


tasker
consultores

Blasper Consultores SRL

GUÍA DE PRÁCTICAS ANTE
PANDEMIAS
PARA LOS SISTEMAS DE GESTIÓN
VERSIÓN 2



INTRODUCCIÓN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se entiende por “PANDEMIA” a la ocurrencia de una enfermedad epidémica que se extiende a muchos países o que ataca a casi todos los individuos de una localidad o región.

La ocurrencia de una pandemia puede ocasionar problemas graves en una empresa. Ya sea por la falta posible de personal, por la ausencia de insumos, por la posible proliferación de la enfermedad en su ámbito interno, o por cuestiones comerciales, toda organización debe estar preparada para afrontar -aunque sea en primera instancia- una ocurrencia de pandemia.

Esta guía es de aplicación general a todo tipo de empresas y reúne una serie de prácticas básicas a aplicar en una situación de pandemia. Pretende ser un complemento de Gestión, aplicable, por ejemplo, a sistemas de Calidad, Inocuidad, Medioambiente o Seguridad y Salud. No reemplaza a las prácticas que habitualmente se pudieran tener en las organizaciones, por ejemplo, en cuanto a Limpieza y Desinfección, sino que es adicional a ellas. Esta guía es orientativa, siendo función de aquel que quiera aplicarla, especificarla al alcance de su ámbito de aplicación.

La organización de la presente guía se ha realizado en una serie de tópicos, los cuales pueden ser total o parcialmente aplicables según el sistema de gestión llevado a cabo por la empresa. De igual manera, puede haber otros tópicos adicionales que sean relevantes por la naturaleza de los procesos aplicados en la empresa del usuario. Estos tópicos son los siguientes:

- RELEVAMIENTO DEL PERSONAL
- TRASLADO DEL PERSONAL
- VESTUARIOS
- HIGIENE PERSONAL
- LIMPIEZA
- ELEMENTOS DE HIGIENE
- ASEGURAMIENTO DE LA CADENA DE SUMINISTRO A CLIENTES
- RECEPCIÓN Y DESPACHO
- RESIDUOS
- CAPACITACIÓN
- SERVICIOS TERCERIZADOS A REALIZAR DURANTE LA PANDEMIA
- COMEDORES
- GESTIÓN

Más allá de la utilización de la presente guía, el usuario debe en todo momento disponer de la información de los Organismos Oficiales de Salud en cuanto a prácticas específicas para la pandemia que se trate.



PERSONAL

Elaborar o realizar una encuesta completa del personal que incluya administrativos, gerencias, etc., así como también contratados o nuevas incorporaciones. El relevamiento debe establecer si ha realizado fuera del país en los últimos días -al menos 15-, si presentan los síntomas de la enfermedad, así como si han tenido contacto con alguna persona con diagnóstico positivo o sintomática en los últimos días o proveniente de un país de riesgo.

Definir si se permitirá el ingreso de visitas o personas ajenas.

Identificar a los trabajadores pertenecientes a grupos vulnerables -según lo indicado en las normativas pertinentes- para priorizar la modalidad de trabajo remoto.

Establecer un control de acceso a todo el personal, incluidos gerentes, administrativos y de planta sobre la existencia de los síntomas de la enfermedad.

Establecer como actuar en caso de detectar casos positivos en síntomas al ingreso o durante la jornada laboral.

Realizar control de temperatura corporal a toda persona que ingrese al establecimiento cada día.



TRASLADO DEL PERSONAL

Cuando se utilicen ómnibus o transfer gestionados por la propia empresa: realizar la higiene y desinfección antes y después de cada traslado.

En lo posible se implementarán métodos alternativos para el traslado de personal desde sus domicilios hasta los lugares de trabajo, minimizando el uso de transporte público.

Se deberán recomendar medidas de prevención durante el uso de transporte público (higiene de manos, evitar tocarse las manos, uso de guantes o barbijos si es necesario, etc.).



VESTUARIOS

Establecer un máximo de personal que puede ingresar en los vestuarios al mismo tiempo.

Establecer un máximo de tiempo que cada persona puede estar en el vestuario.

Incorporar mamparas, cortinas plásticas, o similares, para sectorizar el vestuario y disminuir la posibilidad de cruzamiento.

Establecer patrones de acceso y salidas a las dependencias sanitarias, de forma de evitar cruzamientos del personal.



HIGIENE PERSONAL

Evaluar los riesgos y llevar a cabo medidas adicionales de toma de conciencia y de verificación de las prácticas de higiene en cuanto a, por ejemplo, lavado de manos, cambio de vestimentas (debería ser diario), uso de elementos de protección y uso de químicos (por ejemplo, gel alcohólico o similares), entre otros.

Impedir todo intercambio o consumo de un mismo elemento, por ejemplo, tazas, vasos o similares. También de elementos de escritorio, como ser lapiceras.



LIMPIEZA

Efectuar limpiezas adicionales o aumentar las frecuencias establecidas (incluir zonas comunes, zonas sensibles como ser picaportes de puertas y ventanas, pasamanos en escaleras, oficinas, baño, vestuarios y casilleros, etc.)

Aumentar la vigilancia de cumplimiento de procedimientos de saneamiento.

Asegurar, ante la posible baja o disminución de personal, que se cuenta con los recursos necesarios para cubrir los aspectos normales y adicionales de saneamiento.

Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.

Aumentar la renovación de aire de todos los espacios comunes siempre que sea posible, sea natural o forzado, e incrementar limpieza y mantenimiento de filtros.



ELEMENTOS DE HIGIENE

Evaluar contexto y planes de contingencia para la posible falta de elementos de saneamiento, para el lavado de manos o de recursos necesarios para su adquisición.

Disponer de elementos de desinfección (alcohol desinfectante, alcohol en gel, y similares), en oficinas, comedores, dependencias y lugares de circulación común.



ASEGURAMIENTO DE LA CADENA DE SUMINISTRO A CLIENTES

Separar al personal de alguna forma para evitar que, en el caso de que alguno presente los síntomas de la enfermedad, no deba interrumpirse completamente la operación -solo se interrumpirán aquellas actividades vinculadas al grupo de trabajo en el cual se encontraba la persona afectada-. Acciones de este tipo pueden ser: a) Impedir que el personal rote entre turnos, b) Contar con 2 equipos de trabajo en días diferentes y c) Trabajar con dotación un día, y otra al día siguiente, entre otras.

Organizar en los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar la distancia mínima recomendada por la autoridad sanitaria entre persona y persona, durante toda la jornada de trabajo.

Evitar el cruzamiento de personal entre turnos, ya sea en ingresos y salidas de planta, vestuarios, sanitarios, comedores y similares.

Se deben relevar los proveedores en cuanto a sus prácticas sanitarias durante la pandemia. De haber proveedores que no lleven a cabo medidas sanitarias se debe evaluar su impacto y las acciones a seguir.

Comprometer a los proveedores que comuniquen sus paradas o interrupciones de producción lo antes posible, así como posibles faltantes o demoras en sus entregas.



RECEPCIÓN Y DESPACHO

Aplicar medidas adicionales para asegurar que todo material que venga del exterior, esté limpio y aumentar la vigilancia en el ingreso de materias primas e insumos.

En la medida de lo posible, desinfectar las superficies de los materiales ingresados.

Restringir en la medida de lo posible el ingreso de los conductores a la empresa.

Vehículos de transporte de productos y materia prima: Se sugiere delimitar zonas de acceso y evitar que los conductores desciendan de los vehículos. De ser necesario, se podrían incorporar baños químicos destinados al uso de transportistas para evitar su ingreso al establecimiento.

Quitar envolturas, films stretch, cajas, etc. antes de ingresar o almacenar la mercadería recibida.



RESIDUOS

Incrementar, de ser necesario, la frecuencia de retiro de desechos de las áreas de proceso.

Identificar y señalar lugares destinados a la disposición de los elementos de higiene, desinfección y EPP (Elementos de Protección Personal) descartados.

Asegurar la limpieza de los depósitos de residuos.

Establecer protocolos específicos de acción en caso de tratamiento de residuos contaminados.



CAPACITACIÓN

Capacitar a todo el personal sobre la forma en que la empresa enfrentará la contingencia, generando documentos, cartelera u otros elementos para el conocimiento y la toma de conciencia. Incluir cuidados en su hogar, trayectos que realiza de su casa al trabajo y viceversa.

La capacitación debería ser de poco tiempo de duración, en lugares abiertos, no generando aglomeración de personas.

Incrementar comunicación visual.



SERVICIOS TERCERIZADOS A REALIZAR DURANTE LA PANDEMIA

Se debería generar carta de compromiso en carácter de declaración jurada -o similar- a completar por el proveedor, comprometiéndose con la aplicación de adecuadas prácticas sanitarias ante la pandemia.

Establecer los cuidados sanitarios especiales a aplicar cuando el servicio se realiza en planta.



COMEDORES

Proveer alimentos que no requieran el uso de cubiertos y platos.

Utilizar material descartable y, si es posible, que el refrigerio se realice en los puestos de trabajo -exceptuando la línea de producción de alimentos-.

Minimizar la cantidad de personas que utilicen estas instalaciones en forma simultánea.

Los platos, vasos, cubiertos, mate, deben ser individuales para cada trabajador y no se deben compartir.

Disminuir la preparación o consumo de alimentos fríos. Incentivar el consumo de alimentos que conlleven cocción o calentamiento previo a su ingestión.



GESTIÓN

Generar un comité especial para realizar los planes de acción y /o contingencia, incluyendo transversalmente a miembros de la empresa, por ejemplo, administrativos, gerencia, técnicos y operadores.

Definir la política que adoptará la organización ante la confirmación o sospecha fundada de que un empleado -o alguien cercano a este- manifieste la enfermedad. Por ejemplo, ante el primer caso de un infectado entre el personal de la empresa o de sus familiares directos se interrumpe la producción.

Disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.

Evaluar y definir acciones de contingencia en cuanto a servicios contratados que deban ingresar a planta (control de plagas, limpiezas, análisis o mantenimiento, entre otros) y asegurar que no impactan en la inocuidad del producto.

Establecer protocolos para el comienzo de actividades en caso de ser discontinuadas.

En Gestión de Emergencias: Incluir PANDEMIA.

En Gestión de Fraude: Evaluar si la probabilidad de ocurrencia de fraude de alguna materia prima o insumo puede aumentar, ya sea por el aumento de demanda u otros aspectos.

En Gestión de Food Defense: Analizar la posibilidad de que alguien quiera con intención ingresar enfermo a la planta.

En registro de ingreso a planta o de visitas: Agregar las cuestiones indicadas en “Relevamiento Inicial”.

En Auditorías Internas, planificar nuevas auditorías internas para verificar que las medidas implementadas o cambios definidos se cumplen y que el sistema se mantiene efectivo.

Es importante mantener evidencias de todas las actividades llevadas a cabo para combatir la pandemia. Se debería realizar un Informe final detallando todo lo realizado incluyendo acciones, fechas, tiempos y duración de aplicación de las medidas, personas responsables, etc. También se debería guardar toda la documentación que pueda generarse: Partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, documentos de servicios, bajas laborales, certificados médicos, entre otros.



RECUERDA:

- TENER DISPONIBLE LOS CONTACTOS DE TODA PARTE INTERESADA VINCULADA A TU ACTIVIDAD, DE LOS ORGANISMOS OFICIALES Y DE SALUD APLICABLES.
- CONTACTAR A LOS ORGANISMOS DE SALUD RECONOCIDOS ANTE LA DETECCIÓN DE CASOS SOSPECHOSOS O POSITIVOS DE LA ENFERMEDAD EN TU ORGANIZACIÓN, Y, EN ESTOS CASOS, PROCEDER COMO INDICAN LAS AUTORIDADES APLICABLES.
- APLICAR LOS PROTOCOLOS SANITARIOS INDICADOS POR LA AUTORIDAD DE SALUD OFICIAL.

FIN DEL DOCUMENTO