

INDUSTRIA GRÁFICA

COVID 19 - PROTOCOLO DE NORMAS BASICAS A TENER EN CUENTA

UNA TAREA DE TODOS/AS

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a los 8 días del mes de Abril de 2020. En resguardo de la salud de la familia Grafica y de la comunidad en general, afectada por la pandemia del Covid-19, la **FEDERACIÓN GRAFICA BONAERENSE** y la **FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA GRÁFICA Y AFINES** acuerdan que en todos los establecimientos gráficos en que se cumplan tareas en virtud de las disposiciones establecidas por los decretos del Gobierno Nacional, se respetara estrictamente el Protocolo de Normas Básicas de salud, Higiene y Seguridad que refrendan al pie de la presente.

De esta manera, reafirmamos una vez mas la responsabilidad social compartida por ambas instituciones en defensa de la salud y la vida de todas y todos.

En los casos de que existan deben ser convocados los comités de salud y seguridad o comité gremial interno o bien delegados y delegadas para unificar u organizar normas de procedimientos seguras y eficaces.

➤ Generar un sistema de monitoreo continuo sobre las medidas de bioseguridad implementadas por el empleador y plasmadas en el Protocolo de Higiene y Salud en el Trabajo correspondiente (RESOLUCIÓN N°135-MTGP-2020, Pcia. de Buenos Aires o equivalente en C.A.B.A. y otras jurisdicciones).

➤ Medición de temperatura corporal a la entrada y a la salida del trabajo de todas las dotaciones, registrándola en libro rubricado y foliado para su seguimiento.

➤ Monitoreo de salud en los trabajadores que implique alerta de síntomas respiratorios, dérmicos con o sin fiebre. Recurrir inmediatamente al 148 en Pcia, 107 en C.A.B.A.. ☑ Provisión de vacunación Antigripal a todo personal (archivando las constancias).

➤ Proveer artículos para garantizar el lavado de manos, (primera y fundamental estrategia preventiva) en los lugares de trabajo: agua, jabón y alcohol en gel. Toallas de papel descartables. ➤ Organizar protocolos de intervención en el tema de limpieza de lugares de trabajo, incluyendo pasillos, office, salones, puertas, baños y vestuarios, comedor y cocina.

➤ Proveer artículos de limpieza como hipoclorito de sodio, jabón y otros necesarios para cubrir las tareas de desinfección según normativas sanitarias.

➤ Higiene del lugar de trabajo con agua y lavandina (1:80 -una taza de lavandina comercial en un balde de 20 litros de agua-).

➤ Obligatoriedad de limpieza y desinfección de baños y vestuarios antes del ingreso de cada turno. Prever horarios y dotaciones para la tarea.

➤ Lavado de mesadas en forma constante con un trapo con agua y lavandina. Recordar que se debe cambiar el agua y lavandina cada media hora.

- Entregar elementos de protección personal a los trabajadores cuya responsabilidad sea limpieza de los diferentes lugares de trabajo (guantes de nitrilo, barbijo quirúrgico recomendado por el Ministerio de Salud, protectores oculares)
- Capacitar a los trabajadores para el correcto lavado de su ropa de trabajo, retirándola del establecimiento en bolsas seguras y no mezclándola con la de su familia.
- Garantizar condiciones para el cumplimiento de las normas de manipulación de alimentos en establecimientos con servicios de comedor y funcionamiento de cocinas. Asegurar la correcta higienización de las manos de su personal antes durante y después de las tareas, el uso de barbijo quirúrgico, el lavado de botellas, sachet, etc. unos minutos con solución de lavandina (1:160 -media taza de lavandina comercial en un balde de 20 litros de agua-) y posterior enjuague antes de guardar en heladera o almacenar.
- Organizar horarios para que no haya conglomerados de personas por ejemplo vestuarios, office, entrada y salida del trabajo. Manteniendo el distanciamiento interpersonal de 1,50 mts.
- NO tocarse la cara, boca, ojos y nariz con y sin guantes.
- Limpiar celular con alcohol al 70% (un disparo con rociador y papel tissue). Esto hay que hacerlo en forma rutinaria.
- Cuando el trabajador llega a su casa, sacarse zapatos (pasarles un trapo con agua y lavandina), sacarse y lavar la ropa utilizada, bañarse en lo posible o lavado de manos muy lento con agua y jabón (60seg)

Con respecto al DENGUE: Realizar acciones de Mantenimiento Preventivo centrado en la provisión de mosquiteros, descacharrización, cortado de pastos, limpieza de aguas estancadas y desagües pluviales. Y fumigación en las zonas de mayor riesgo. Como así también la entrega de adecuada y sostenida de repelentes de insectos para trabajadores.

HÉCTOR AMICHETTI
Secretario General
Sindicato Federación Gráfica Bonaerense

MARIO MEDORO
Presidente FAIGA