

# Prevención de COVID-19 en la Actividad Laboral

## Granja Avícola

### ¿Qué es un contacto de trabajo?

Aquella persona que ha compartido el mismo espacio laboral con una persona confirmada o sospechosa de COVID-19, bajo las siguientes condiciones:

- Por un periodo de 10 minutos o más a una distancia menor a 1.5 metros y sin haber usado el equipo de protección personal adecuado (sin cubrebocas, careta o goggles)
- Haber tenido exposición directa con las secreciones, gotículas o aerosoles de un trabajador infectado o sospechoso (por ejemplo, si estornudan o tosen frente al contacto sin taparse la nariz y la boca) o contacto directo con superficies contaminadas por el trabajador infectado
- El contacto de trabajo debe haber ocurrido en promedio cinco días anteriores al inicio de los síntomas

### Riesgos específicos de la actividad

- Contacto con clientes sin cubrebocas
- Los clientes pueden no tener capacitación para la prevención de COVID-19
- Alta demanda de clientes en las instalaciones
- Contacto con superficies, objetos y productos contaminados
- Manipulación de dinero en diferentes presentaciones potencialmente contaminado: papelería, tarjetas plásticas

### Recomendaciones generales

- Mantén una distancia de por los menos 1.5 metros de los demás
- Lava tus manos con agua y jabón o usa solución de alcohol al 70% o gel desinfectante a base de alcohol al 70% al comienzo del turno, antes de comer o beber, después de tocar artículos como dinero, cajas, portapapeles, bolígrafos y papeles, después de usar el baño y al final del turno
- No te toques la cara, en especial ojos y boca
- No compartas objetos de uso común o personal: teléfonos, audífonos y otros dispositivos; plumas, equipo de protección personal (EPP) y límpialos o desinfectalos según corresponda
- Tómate la temperatura diariamente, si es mayor de 37.5°C, repórtala a tu jefe o al personal de salud de tu empresa y llena el permiso COVID-19
- Usa siempre el EPP que te proporciona tu patrón
- Al final de la jornada en el trabajo, procura cambiar tu ropa de trabajo por la habitual y colócala en una bolsa para llevarla a tu casa
- Si viajas en transporte público, desinfecta las manos antes de abordar, usa cubrebocas, evita tocar tu cara, procura mantener una distancia de por lo menos 1.5 metros con el resto de las personas y al salir desinfecta de nuevo las manos



El propósito de estas recomendaciones es que ningún trabajador reúna las condiciones para ser un contacto en el trabajo.

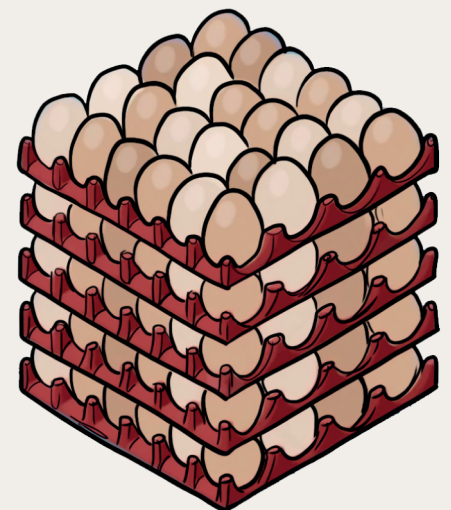
# Preparación

## Prepare la lista de lo que es absolutamente necesario

- **Soluciones** desinfectantes o cloro comercial (100 ml diluido en 900 ml de agua) para destruir o inactivar el virus.
- **EPP**, considera:
  - Que sea acorde a las actividades que realice el trabajador
  - Todo el personal debe usar cubrebocas
  - El uso de protección facial u ocular para el personal que tenga contacto con clientes
  - Guantes de uso doméstico para la limpieza
  - Que el uniforme o ropa que se use en el trabajo se debe cambiar diariamente
  - Exige a tus proveedores cubrebocas
- **Disponibilidad** de consumibles para higiene de manos de trabajadores y de clientes en: vestíbulos, baños, comedores, cocinas, salas de descanso, vestidores, área de recepción, área de limpieza, etc
- Solución de alcohol al 70% o gel desinfectante con base de alcohol al 70%, toallas sanitizantes, jabón, toallas de papel tipo sanitas
- **Señalización** para trabajadores y clientes:
  - Marcas en el piso con la separación que debe tener cada trabajador en las diversas áreas del centro de trabajo: caja, recepción, planta, bodegas, etc.
  - Material infográfico con instrucciones para lavarse las manos antes y después de utilizar objetos o materiales de uso común
  - Instrucciones para abrir las puertas evitando tocar manijas y superficies
- **Instala** barreras físicas en áreas de atención al cliente, proveedores, visitas o administrativas, en caso de que sea posible
- **Cuenta** con un directorio con teléfonos para orientación médica sobre el COVID-19

## Organice la jornada de trabajo (eficiente)

- **Asegura** que los trabajadores estén informados en torno al virus y cómo minimizar su propagación
- **Establece** lineamientos claros sobre la actuación en caso de que los trabajadores presenten síntomas relacionados con COVID-19 o si reportan contacto con una persona sospechosa o confirmada
- **Establece** horarios de trabajos escalonados o flexibles, distribuye tareas que reduzcan el flujo y movimiento de trabajadores, clientes y proveedores para limitar el contacto físico y riesgo de contaminación
- **Organiza** sentidos de circulación de personal y clientes para evitar el contacto
- **De** ser posible y si el proceso lo permite, deja las puertas abiertas en el interior del centro de trabajo para limitar el contacto de manos con manijas
- **Implementa** un programa de limpieza y desinfección de las superficies de contacto
- **Establece** lineamientos que incluyan la limpieza y desinfección constante, con atención a los lugares frecuentes de contacto
- **Mantén** actualizada y documentada la asignación de trabajadores por área
- **Fomenta** las compras en línea y pago electrónico
- **Analiza** el número máximo de trabajadores que pueden permanecer en las áreas de acuerdo a la distancia entre los mismos



# Durante la actividad laboral

## Al ingreso y egreso de la granja

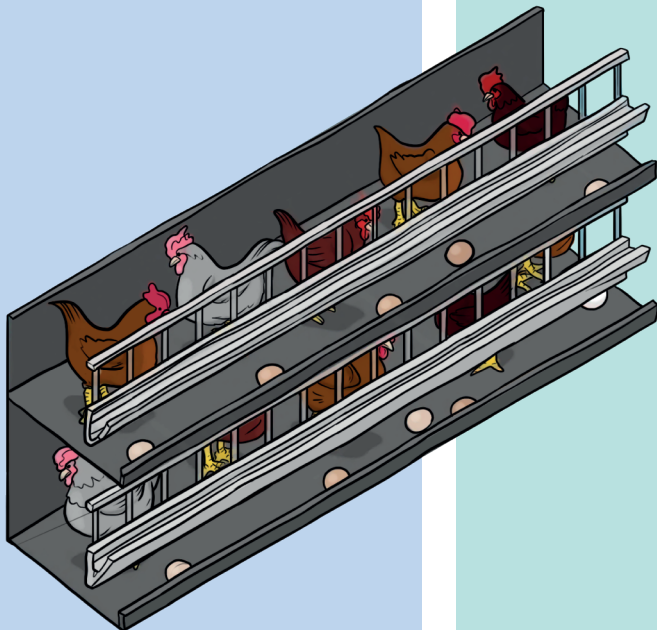
- Establece filtros sanitarios para identificar posibles casos entre tus trabajadores
- Procura tener entradas y salidas exclusivas del personal
- Coloca en los accesos tapetes sanitizantes o alternativas similares
- Proporciona solución de alcohol al 70% o gel desinfectante base de alcohol al 70% a tus trabajadores durante el ingreso al centro de trabajo
- Realiza a la entrada un breve interrogatorio sobre síntomas respiratorios. Recuerda que las aves son propensas a otras infecciones no COVID-19
- Provee en la entrada de la granja, vestidores o regaderas a tus trabajadores, según lo consideres. Instruye por medio de carteles o avisos sobre cómo hacer su uso de manera ordenada
- Mantén orden durante la salida de los trabajadores de la granja. Procura mantener distancia de al menos 1.5 metros entre cada trabajador, puedes hacer uso de marcas en el piso que señalen los espacios que deben utilizar

## Nave de crianza, corrales de producción de huevos y almacén

- Asigna un grupo de personas para la realización de la inspección de las aves en la nave de crianza o corrales
- Mantén sana distancia entre los trabajadores durante la preparación y suministro de alimentos a los animales de crianza o de producción de huevo
- Limpia las herramientas y equipo antes y después de su uso
- Verifica que el sistema de ventilación de la nave de crianza tenga un adecuado funcionamiento
- Maneja los desechos con uso de EPP, realiza su disposición de acuerdo con las políticas de tu empresa y normatividad vigente y aplicable
- Recolecta huevos con EPP, manteniendo sana distancia en lo posible
- Realiza las actividades dentro del almacén con EPP

## Áreas administrativas

- Limita la cantidad de personal administrativo que se tenga por oficina con creación de turnos o roles
- Limpia los espacios comunitarios, baños, comedores, etc
- Establece programas de limpieza que contemplen una frecuencia de las actividades al menos 2 veces al día, y con mayor frecuencia en las áreas de alto tráfico y superficies de contacto
- Retira de los baños las toallas de tela, proporciona toallas tipo sanitas
- Evita compartir equipo y material
- Verifica el funcionamiento del sistema de extracción y ventilación del aire acondicionado (si se cuenta con él)



# Supervisión

- Que los trabajadores, visitantes, clientes y proveedores conozcan y respeten las instrucciones
- Que no se compartan los dispositivos de comunicación, EPP, audífonos, materiales, objetos o herramientas de trabajo
- Que se respeta la sana distancia
- La disponibilidad de los productos necesarios para la higiene
- La limpieza de montacargas, escaleras, bandas, anaqueles, vehículos, manillas de puertas, etc.
- Que las áreas estén ventiladas y que en caso de contar con sistemas de ventilación, éstos tengan el mantenimiento adecuado
- Considera la retroalimentación de tus trabajadores, clientes, proveedores y visitantes, para implementar mejoras



**Atención:** ¡Un riesgo puede ocultar otro! Asegúrate de que la atención prestada al riesgo de infección no oculta o reduce la atención prestada a los riesgos específicos de los lugares de trabajo (riesgo de animales, máquinas, caídas de altura, manipulaciones, utilización de los EPP, etc.).

**¡Si te cuidas tú  
nos cuidamos todos!**



Dirección de Prestaciones Económicas y Sociales • Coordinación de Salud en el Trabajo • Coordinación de Bienestar Social



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



Secretaría  
de Salud  
Gobierno de Nuevo León