

- 1) Garantizar el lavado de manos, Tiene que haber jabón y agua disponible.
- 2) Se recomienda la utilización de alcohol en gel o alcohol común de 96 o 97° diluido al 70%.
- 3) Se recomienda toser o estornudar sobre el pliego del codo.
- 4) Los trabajadores que tengan más de 60 años, o más, que se encuentren dentro del grupo de riesgo enunciados en el decreto 260/20 del poder ejecutivo nacional, poseerán licencias, las cuales no afectaran la percepción de las remuneraciones normales y habituales.
- 5) Evitar contacto físico y los agrupamientos, eso es no más de 5 personas y entre estas mantener la distancia de seguridad de 2 metros, si es necesario, definir tareas por medio electrónico como celulares o mails.
- 6) Se debe resguardar la integridad física de los trabajadores evitando situaciones de hacinamiento y asegurando condiciones de limpieza, desinfección y ventilación del lugar.
- 7) Los comedores deberán tener turnos rotativos, garantizando el distanciamiento social recomendado durante las comidas. Es obligatorio el lavado de manos de todo el personal antes de cada comida.
- 8) Si en el lugar de trabajo se presenta síntomas como fiebre, dolor de garganta, tos seca y /o dificultad para respirar, el personal debe informarlo a su empleador, quienes seguirán el protocolo de aislamiento o de caso positivo de COVID 19.
- 9) Los conductores de camiones deben esperar en el vehículo, no deberán bajarse del mismo.
- 10) Se debe evitar las congestiones de camiones, coordinando el horario del ingreso y egreso de los mismos al establecimiento.
- 11) La comunicación entre el personal debe ser a una distancia prudencial de 2 m.
- 12) No compartir megáfonos, radios, teléfonos ni micrófonos.
- 13) No compartir mate, tazas, cubiertos, platos o cualquier otro utensillo.

- 14) No realizar eventos o reuniones sociales.
- 15) Garantizar el lavado de manos, tiene que hacerse con agua y jabón.
- 16) Se recomienda la utilización de alcohol en gel o alcohol común de 96 o 97° diluido al 70%. La tenencia del mismo en bodega será con el único fin de salvaguardar la salud del personal en consonancia y respetando los lineamiento de la ley Nacional 14.878 del INV.
- 17) En caso de galpones de empaque de fruta, los trabajadores deberán estar a una distancia mínimo de dos metros cada uno.
- 18) Deben tener sus elementos personales de trabajo con la limpieza correspondiente, efectuada por el empleado.
- 19) Al retomar las tareas o después de larga ausencia, Se debe registrar en ficha de salud, si el trabajador estuvo fuera de la provincia en los últimos 21 días? Y si presenta algún síntoma de fiebre, tos, dolor de cabeza, alteraciones de gusto u olfato?
- 20) En caso de presentar algún síntoma o más de 37,5 °C se debe aislar y dar aviso a la autoridad competente. 0-800-800-26843, línea 148, app 148, o 911.
- 21) Utilice elementos de protección, Barbijos o Tapabocas en todo momento posible, deben cubrir completamente la cara desde el puente de la nariz hasta el mentón
- 22) SE SUGIERE QUE CADA PROPIETARIO REALICE UN PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO PARA SU EMPRESA, CONSIDERANDO LAS PARTICULARIDADES DE CADA UNO.**

Las recomendaciones detalladas en la presente solicitud siempre estarán sujetas a cambios y modificaciones en función de nuevas investigaciones, resultados o avances en materia de prevención y/o control del COVID-19.

**EL CUMPLIMIENTO DE ESTAS RECOMENDACIONES LO CUIDAN A USTED, A SU FAMILIA Y A TODA LA COMUNIDAD.**