ASOCIACIÓN DE CERVECERÍAS DEL ECUADOR

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS

PARA ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR CERVECERO ARTESANAL FRENTE AL COVID-19

ECUADOR 2020

ÍNDICE

Índice

TEMAS	PAG
1. Propósito de esta Guía.....	3
2. Números de Emergencia.....	3
3. Prevención Personal.....	4-5
4. Medidas de Higiene en el Centro de Trabajo.....	6
5. Medidas de Prevención en el Trabajo.....	7
6. Protocolo frente atención a clientes y frente a posibles casos de COVID-19.....	8
7. Protocolo en Entregas a Domicilio.....	9
8. Desinfectantes a utilizar	10
9. Protocolo de Manejo de Desechos.....	11
10. Comunicación Efectiva	12
11. Referencias.....	13

Guía de Protocolo

Cervecerías Artesanales frente a COVID-19

Esta guía de buenas prácticas BUSCA ser una herramienta de ayuda para que las empresas o centros de trabajo del sector cervecero preparen sus nuevas modalidades de trabajo frente a la situación producida por el COVID-19.

Su objetivo es asegurar la actividad de las empresas y/o centros de trabajo y a la vez, proteger la salud de su personal y de sus clientes.

NÚMEROS DE EMERGENCIA EN ECUADOR: 171 o 911

Prevención Personal

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

Mójese las manos con agua;

Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

Frótese las palmas de las manos entre si;

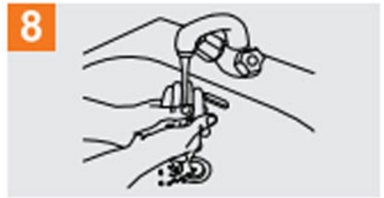
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

Frótese las palmas de las manos entre si, con los dedos entrelazados;

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;

Séquese con una toalla desechable;

Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

Sus manos son seguras.

Lavado de Manos

Realizar una higiene de manos frecuente, para rev que dure alrededor de 20 segundos (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas de hasta 70% de concentración). Tener impreso la manera de lavarse las manos aprobada por la OMS para vista de todos.

Cuando lavarse las manos y cómo desinfectarse aquil,

- Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia de más de un metro con las personas. No compartir artículos personales.

- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.

- Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos. Si no es posible, con el codo.

- Si presenta sintomas como fiebre, tos o problemas estomacales, es mejor no acudir al trabajo. Este debe ser reportado a su superior.

- Más info aquí.

Usar mascarilla siempre que no se encuentre dentro de casa.

- [ ] Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones del centro de trabajo como: superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc.
  Más info de químicos y protocolo aquí.
- [ ] Ventilación adecuada de todos los locales.
- [ ] Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón. Tener disponibilidad de desinfectantes min 70% de alcohol para manos en todos los lugares posibles no sólo los requeridos por ley.
- [ ] Desarrollar un plan de preparación y respuesta contra enfermedades infecciosas que pueda ayudar a guiar las acciones de protección contra el COVID-19. Más info aquí.

MEDIDAS DE HIGIENE EN EL CENTRO DE TRABAJO

Iniciales

- [ ] Identificación de personal vulnerable.
- [ ] Identificación de personal que ha viajado a epicentros.
- [ ] Kits de prevención en todas las áreas de trabajo.
- [ ] Provisión de termómentro y reporte diario de salud con temperaturas a la entrada y sallida.
- [ ] Rotulado visible de números de emergencia, normas de prevención, y detección. Aquí.

Actividades Normales

- [ ] Área para poner ropa del exterior.
- [ ] Desinfección de manos y pies al ingreso.
- [ ] Retorno a casa a personas con síntomas similares (Fiebre, resfrío, tos)
- [ ] Diseño de procesos de desinfección en áreas de trabajo con definición de horarios y encargados.
- [ ] Establecer mecanismos para evitar contagio durante movilización de personal y materia prima.
- [ ] Crear políticas y reglamentos más flexibles en los casos de licencia por enfermedad.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Recomendaciones para atención a clientes

- Incentivar y promover buenas prácticas de distanciamiento social usando un plástico protector.
- Guardar 1metro de distancia entre clientes.
- Uso de guantes en manipulación de productos y alimentos.
- Para los usuarios o clientes promover la menor manipulación de productos.
- Utilizar medios de pago electrónicos, evitar efectivo.
- Para pedidos a domicilio o para llevar, doble empaquetado.
- Estar atento a personas con síntomas.
- Desinfectar a todo momentos, las superficies utilizadas por clientes.

Acciones frente a riesgo de contagio:

- Llamar a 171 o 911.
- Identificar a la persona posiblmente contagiada y personas con contacto con ella.
- Desinfectar el área y espacios comunales.
- Seguir las intrucciones y protocolo de la msp.
- Se recomienda que grupos de alto riesgo, no desar

Más información aquí

Entregas a domicilio

- Antes de tomar los productos, se deben aplicar las medidas de higiene de manos y luego colocarse los guantes. En caso de no tener la posibilidad de lavarse las manos con agua y jabón, use un desinfectante para manos a base de alcohol glicerinado.

- Los establecimientos de comercio que prestan servicios de domicilio, en la medida de lo posible deben solicitar el pago de los productos por medios virtuales, para reducir la exposición por contacto.

- Las personas que presten el servicio no deben ingresar a los lugares de residencia para realizar la entrega. Deje los productos a entregar en la puerta del domicilio con doble empaquetado. Evite al máximo el contacto físico.

- Si requiere recibir dinero en efectivo garantice que el dinero sea depositado en bolsa plástica y lo correspondiente si es necesario devolver dinero a cambio. Al terminar el servicio retire y deseche los guantes utilizados y realice lavado de manos con agua y jabón para ponerse guantes nuevos. Si usa datamóviles, desinfectarlo después de cada uso y lavarse las manos según el protocolo descrito.

Desinfectantes a ser usados

Dado que en cervecerías se usa varios tipos de desinfectantes, es necesario conocer cuales son los recomendados para combatir el COVID-19. En el siguiente link podrán encontrar la lista de los desinfectantes recomendados.

Lista de Desinfectantes aquí.

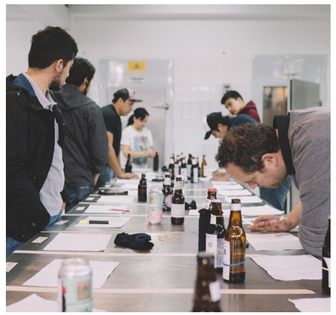
Manejo de Desechos

1. Al momento de desechar mascarillas, guantes y toallas húmedas, estos deben de ser inmediatamente depositados en los recipientes de desechos sólidos ubicados en los servicios sanitarios donde se deposita el papel higiénico, toallas húmedas, pañales y otros tipos de desechos sanitarios
2. Colocar una bolsa plástica dentro del recipiente de la basura y mantener fuera del alcance de niños, animales, etc. El bote debe ser lavado con desinfectante diariamente al momento del cambio de la bolsa.
3. No mezclar mascarillas, guantes y otros desechos sanitarios con residuos y desechos que se generen en la industria.
4. Para retirar la bolsa, se recomienda que esta sea cerrada e identificada adecuadamente (bolsa en la que se identifique a simple vista el desecho o rotularla como: “desechos sanitarios”), disponerla inmediatamente en el contenedor general. De ser posible, mantener las bolsas de desechos sanitarios por al menos 72 horas, de lo contrario, desinfectar las que serán recolectadas por el personal de limpieza.
5. No tirar residuos en el exterior.
6. Después de cada proceso lavarse las manos según el protocolo.
7. Al hacer reciclaje, hacer la desinfección respectiva de bolsas o recipientes con las medidas preventivas para protejes a los recolectores de basura y los trabajadores que realizan separación.
8. La basura debe estar en un sitio que no se encuentre al aire libre, mientras se recolecta y se lleva a su disposición final.

Más info aquí.

MANTENTE INFORMADO E INFORMA A TUS EMPLEADOS

Estar al día con las noticias de tus autoridades locales y nacionales. Informar la manera de proceder de tu empresa con respecto a las normas y regulaciones.



EDUCA A TUS EMPLEADOS

Capacita a tus empleados en protocolos de limpieza y desinfección así como la gravedad y responsabilidad de cada uno de reportar y cuidar a las personas de su alrededor.

COMUNICA TUS PROTOCOLOS A ALIADOS Y CLIENTES

Comunica tus protocolos de limpieza y desinfección así como también tu nueva manera de trabajar para generar un círculo de prevención y confianza.

COMUNICACIÓN ABIERTA Y PROACTIVA

MÁS INFO AQUÍ

Referencias

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCION DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL NUEVO CORONAVIRUS (SARS-COV-2), Ministerio de Sanidad, Gobierno de España, marzo 2020.

PROTOCOLO PARA BIOSEGURIDAD PARA EL SECTOR INDUSTRIAL Y COMERCIAL – COVID-19. Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. Ministerio de Trabajo. CIP. Gobierno de Ecuador. Marzo 2020.

COVID-19 GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO. Ministerio de Sanidad, Ministerio de Producción, Gobierno de España, marzo 2020.

Directrices provisionales para empresas y empleadores, para planificar y responder a la enfermedad del coronavirus 2019 (COVID-19). Centro de Control y Prevención de enfermedades, abrirl 2020.

COVID-19 Guía sobre la Preparación de los Lugares de Trabajo para el virus COVID-19. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional, Gobierno de Estados Unidos, marzo 2020.