



Consorcio Lechero

RECOMENDACIONES POR CORONAVIRUS

PARA EL SECTOR LÁCTEO

#LALECHENOPARA

www.consorciolechero.cl



RECOMENDACIONES POR CORONAVIRUS

¿QUÉ DEBO HACER?

MEDIDAS DE PREVENCIÓN - PREDIO LECHERO

1. Solicite a sus colaboradores (ordeñadores, terneros, maquinistas, camperos, etc) que tengan el menor contacto posible con personas externas al predio.
2. Evite tocarse la cara, ojos, nariz y boca.
3. Lavado de manos en forma frecuente por 20 segundos. Uso de alcohol gel NO reemplaza el lavado de manos.
4. Evitar saludos de mano, abrazos y besos. Mantenga al menos 1 metro de distancia con otras personas.
5. Al toser o estornudar cubra su boca y nariz con su brazo o antebrazo.
6. No comparta vasos, bebestibles, cubiertos, ni alimentos.
7. Evitar reuniones en recintos cerrados. En comedores y líneas de trabajo (salas de ordeña o mangas) mantener distancia de al menos un metro entre las personas.
8. No viajar a la ciudad si no es estrictamente necesario. Evite lugares concurridos (bancos, mall, supermercados, etc).
9. Limpiar superficies de oficinas (teclados, mouse, etc), pasamanos, comedores y medios de transporte con sustancias desinfectantes, no sanitizantes.
10. En caso de usar medios de transporte, mantener distancia de 1 metro.
11. Uso de mascarillas sólo en personas con síntomas.
12. En caso de presentar síntomas (fiebre sobre 38°C, tos y dificultad respiratoria) tomar contacto con la autoridad sanitaria para recibir instrucciones de los pasos a seguir (Fono: 600 360 777).
13. Si debe cumplir reposo o aislamiento comunicar inmediatamente a su jefatura por teléfono para evitar contagios.
14. Solicite su liquidación de sueldo por algún medio de comunicación electrónico (Email o Whatsapp por ej.) y que depositen su remuneración en alguna cuenta a su nombre (vista, ahorros o corriente). Si no posee una cuenta de este tipo, trate de gestionar la apertura de una.
15. Programe la compra de insumos, y comuníquese por los canales de comunicación definidos por el proveedor.
16. Evite el efectivo, pague con tarjeta o a la cuenta.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN - PLANTA PROCESADORA

1. Generales:

- Privilegiar cuando sea posible el trabajo a distancia (home office o teletrabajo).
- Mujeres embarazadas o personas en grupos de riesgo que no ejercen roles administrativos, deberán permanecer en sus casas por un periodo de 14 días.

2. Plan de comunicación:

- Definir un flujo de comunicación e identificar las personas clave de contacto (por ejemplo: comité de crisis, autoridades locales).
- Asegúrese números de teléfono de todos los empleados actualizados (especialmente de las personas de contacto en caso de emergencia).
- Crear canales de comunicación rápidos (por ejemplo: WhatsApp) para comunicarse de manera eficiente y rápida con todos los empleados de la planta.
- Comunicar y capacitar sobre los planes de contención y limpieza que deben operar en caso de que aparezca un caso positivo.
- Crear canales de comunicación adecuados para que los empleados planteen preguntas, inquietudes o soliciten recursos.

3. Transporte de empleados:

- Si utiliza buses de acercamiento para los empleados:
 - Reduzca la cantidad de personas por bus para minimizar el riesgo de contaminación.
 - Desinfectar el bus regularmente.
 - Cada persona mantiene su asiento fijo todos los días.
 - Para los empleados que utilizan transporte público, se recomienda habilitar transporte propio.

4. Revisión en la entrada:

- Implementar, cuando sea posible, cuestionarios y control de temperatura en las entradas de la planta.
- Preparar el procedimiento si una persona en la puerta tiene síntomas de COVID-19.
- Desarrollar un equipo de respuesta a emergencias con responsabilidades claras definidas (por ejemplo, detección de ingreso, escolta de emergencia, conductor de emergencia, representante de comunicación, etc.).
- Proporcionar capacitación sobre precauciones básicas y proporcionar elementos de protección personal (mascarilla, guantes, ropa protectora, anteojos) para los miembros del equipo de respuesta a emergencias.

5. En casino:

- Marcar el piso para aumentar la distancia entre las personas, dirigiendo el flujo y creando un espacio más amplio entre las sillas.
- Extender el horario del casino. Las jefaturas deben distribuir las horas de almuerzo de sus equipos a lo largo de estos nuevos horarios, con el fin de asegurar el distanciamiento.

6. Empleados con síntomas:

- Preparar procedimiento si una persona en la planta tiene síntomas de COVID-19 (cómo aislar y planes de atención, activación del equipo de respuesta, etc.).

7. **Conciencia del empleado:**

- Centrarse en las precauciones básicas de higiene en la planta (higiene de manos, higiene respiratoria, seguridad alimentaria).
- Asegurar que los empleados estén al tanto de las acciones en caso de contacto cercano con una persona con los síntomas de COVID-19 (por ejemplo, fiebre, tos, etc.) fuera del trabajo y cómo informar a su jefatura.

8. **Un metro de distancia:**

- Introducir medidas para garantizar al menos una distancia de un metro en las áreas de la planta. También se ha sugerido mantener una distancia de al menos 2 metros de distancia en todas las situaciones

9. **Líderes:**

- Líderes capacitados para explicar a los empleados la importancia de la distancia de un metro, el lavado de manos y la desinfección.
- Líderes en contacto permanente con “consejos de trabajadores locales” y sindicatos.
 - Líderes para reforzar que nuestros productos son seguros y que existen planes para garantizar lugares de trabajo seguros.

10. **Continuidad de las operaciones:**

- Mapear todas las "posiciones críticas" y tener un plan de contingencia listo en caso de que no estén disponibles para trabajar.
- Comience de inmediato un plan de capacitación cruzada para operadores / técnicos clave.
- Sistema de turnos de trabajo 15x15, 50% de los operadores trabaja 15 días, mientras 50% de los operadores descansa 15 días.

11. **Medidas frente a un posible caso sospechoso de COVID-19 en planta:**

1. Síntomas: fiebre, tos o dificultad respiratoria.
2. El empleado deberá asistir inmediatamente al centro médico más cercano y hacer seguimiento de los resultados de los exámenes.
3. Si se confirma el contagio con COVID-19 por parte de un colaborador directo, externo o subcontratista, éste será responsable de comunicarlo inmediatamente en forma telefónica a su jefatura directa, quien deberá identificar a los colegas de trabajo que hayan estado en contacto directo con el contagiado, e informar inmediatamente al área de prevención de riesgos para recibir instrucciones correspondientes.

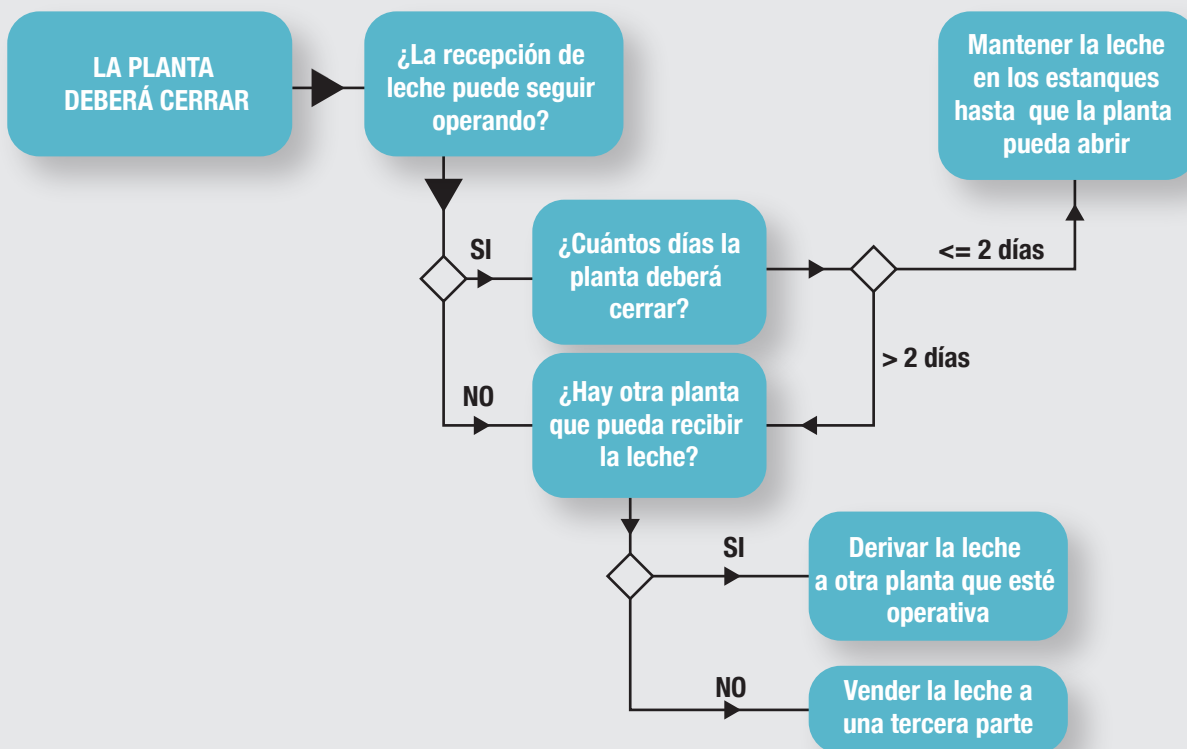
12. **Medidas de higiene en planta para prevención de contagio de COVID-19:**

1. Lavado de manos en forma frecuente por 20 segundos con jabón y agua. Uso de alcohol gel NO reemplaza el lavado de manos.
2. Evite tocarse la cara (ojos, nariz y boca).
3. Evitar saludos de mano, abrazos y besos. Mantenga al menos 1 metro de distancia con otras personas.
4. Al toser o estornudar cubra su boca y nariz con su antebrazo o pañuelo desechable, botar pañuelo en un basurero cerrado e inmediatamente lavarse las manos.
5. Si usted está sano, solo necesita usar mascarilla cuando esté en contacto con personas con síntomas o bajo sospecha de estar contagiadas.

6. Limpiar constantemente superficies con alto uso de apoyo, ya que se desconoce el tiempo de supervivencia del virus en ellas.
7. Aumentar la frecuencia de limpieza y sanitización en oficinas de alta rotación o ingreso de personas.
8. No comparta vasos, bebestibles, cubiertos, ni alimentos.
9. Limpie los utensilios con agua caliente y detergente.
10. En caso de presentar síntomas (fiebre sobre 38°C) acudir a un centro de salud y avisar por teléfono a su jefatura su diagnóstico.
11. Evitar reuniones o actividades que pongan al personal en contacto estrecho con otras personas. Priorizar reuniones telefónicas o por videoconferencia, así evitar viajes, propagación y contagios.
12. Procedimientos de limpieza y desinfección de lugares de trabajo:
 - Para realizar la limpieza y desinfección se debe proveer elementos de protección personal: pechera y guantes.
 - Antes de la desinfección de debe realizar limpieza de superficies por fricción para remover materia orgánica con detergentes y enjuagar con agua.
 - Desinfección con rociadores, toallas, trapeadores, u otros.
 - Se recomienda usar hipoclorito de sodio (0,1%). Si se usa cloro casero se debe diluir al 5%, es decir 20 cc de cloro(4 cucharaditas) por litro de agua.
 - Para superficies que pueden ser dañadas con cloro se recomienda etanol 70%.
 - Al desinfectar ventilar instalaciones para proteger la salud de las personas.
 - Textiles se deben lavar con temperatura 90°C y detergente.
 - Priorizar limpieza y desinfección de superficies utilizadas con alta frecuencia: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficie de mesas, entre otras.
 - Para realizar la limpieza y desinfección priorizar la utilización de utensilios desechables. Si son reutilizables, desinfectarlos posteriormente. Para retirarlos evitar el contacto de la superficie contaminada con la piel. Lavarse las manos después de retirar.
13. **Medidas en caso de contacto con una persona diagnosticada con COVID-19:**
 1. Definición de contacto: compartir el hogar, haber viajado junto al paciente confirmado, haber compartido en el mismo lugar/habitación.
 2. Quienes hayan estado en contacto con una persona confirmada con COVID-19 deberán informar y acercarse a la mayor brevedad al centro médico asistencial más cercano para ingresar a un sistema de seguimiento y evitar su propagación, la que se mantendrá por 14 días.
14. **Consideraciones para preparar la continuidad de la planta en caso de incapacidad de trabajar de operadores críticos:**
 1. ¿Tiene un plan sobre cómo operar la fábrica en caso de que tenga algunos casos positivos de COVID-19 para mitigar las pérdidas de leche fresca, por ejemplo?

- a. ¿Se puede producir leche en polvo a granel con solo el personal clave para absorber la leche fresca?
- b. ¿Puedes producir SKU que absorban más leche fresca?
- c. ¿Se puede cambiar el patrón de turnos, por ejemplo: trabajando turnos de 12 horas para mantener 1 turno en espera?
2. ¿Puede "aislar" mejor las posiciones críticas para reducir los riesgos de "contaminación cruzada" y, por lo tanto, la posible detención de la fábrica?
3. ¿Ha mapeado todas las "posiciones críticas" y tiene un plan B en caso de que una de ellas no pueda trabajar?
4. ¿Puede capacitar a algunos operadores/técnicos menos críticos como respaldo para puestos más críticos?
5. ¿Tiene los contactos de terceros contratistas que eventualmente podrían ejecutar las operaciones en caso de que algunos trabajadores no puedan trabajar?
6. ¿Tiene suficientes materias primas y materiales de embalaje para los SKU críticos disponibles?
7. ¿Tenemos asegurado el suministro de gas, nitrógeno, CO₂, soda cáustica, ácido nítrico, etc.?
8. ¿Qué sucede si el personal del almacén de la fábrica (productos terminados) se enferma y el almacén se llena? ¿Puede almacenar los productos terminados temporalmente en la fábrica hasta que la cadena de suministro restablezca la operación del almacén?

Medidas en caso de que la planta no pueda operar:





#LALECHENOPARA

www.consorciolechero.cl

