

FORTALECIMIENTO DE LAS MEDIDAS EN ESTABLECIMIENTO FRIGORÍFICO HABILITADO PARA EXPORTAR A CHINA CON DETECCIÓN DE UN BROTE DE COVID-19

1. COMUNICACIÓN

De acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria, todo establecimiento habilitado debe comunicar inmediatamente a la Inspección Veterinaria Oficial (MGAP) y al Ministerio de Salud Pública (MSP) la aparición de un caso positivo entre los trabajadores del establecimiento. El MSP, a través del Departamento de Vigilancia en Salud (DEVISA) de la División Epidemiología, corrobora en su base de datos si la información coincide con la reportada online por los Laboratorios acreditados para la pesquisa del Coronavirus SARS CoV-2 por la técnica rt-PCR, disparándose el algoritmo de aislamiento del caso positivo con el rastreo y cuarentena de todos los contactos estrechos. Esta operativa se realiza en colaboración con los Servicios de Salud en el Trabajo de los establecimientos en caso de que corresponda.

2. DEFINICIONES EPIDEMIOLOGICAS

Las definiciones de “caso”, “brote”, “contacto estrecho”, “aislamiento”, “cuarentena” y “recuperado”, corresponden a las establecidas por el Ministerio de Salud Pública, Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud.^{1,2,3}

3. VACIO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

Consistirá en el paro total de actividades y la ausencia de trabajadores vinculados epidemiológicamente con el brote, en la totalidad de la planta o en los sectores involucrados, según la situación epidemiológica. En el caso del paro de actividades, queda exceptuado todo el personal que no haya estado involucrado con el brote, especialmente aquellos encargados de cumplir con el punto 4.

¹ COVID-19 Glosario sobre brotes y epidemias. Un recurso para periodistas y comunicadores.
<https://www.paho.org/es/node/70518>

² Reglamento Sanitario Internacional (2005) Tercera edición 2016.
<https://www.who.int/ihr/publications/9789241580496/es/>

³ Comunicado a los laboratorios y prestadores del SNIS. Indicaciones de testeo, aislamiento y cuarentena.
<https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/sites/ministerio-salud-publica/files/documentos/noticias/Comunicado%20a%20los%20laboratorios%20y%20prestadores%20del%20SNIS%20Indicaciones%20de%20testeo%20y%20aislamiento%20y%20cuarentena.pdf>

4. HIGIENE Y DESINFECCION TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO

Durante el paro de actividades se intensificará la higiene y desinfección profunda de todas las instalaciones, siguiendo las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) implementado en todos los establecimientos productores de carne. Una vez retomada la actividad operativa, se realizará una desinfección preventiva en el embalaje exterior de los productos y la superficie interna de los contenedores antes del precintado del medio de transporte, para garantizar la seguridad de los productos exportados.

5. DETERMINACIÓN DE PRESENCIA DEL CORONAVIRUS SARS CoV-2 EN SUPERFICIES

La detección de ARN viral no necesariamente implica infectividad. En caso de ser necesario se podrán muestrear el interior de salas de faena, desosado y packing.

Los muestreos se harán antes y después de la aplicación de las GMP y del POES, para la desinfección total establecida en el punto 4.

6. REINTEGRO DE PERSONAL PARA RETOMAR ACTIVIDAD

Previo al reinicio de las actividades, como condición para ocupar su lugar de trabajo, se procederá de la siguiente manera:

- a) Personal COVID 19 positivo, deberá guardar aislamiento según las pautas del MSP, reintegrándose una vez que haya obtenido el alta médica.
- b) Personal que configura un contacto estrecho con un caso positivo, deberá realizar cuarentena durante 7 días, y al término de la misma deberá realizarse un hisopado nasofaríngeo. Si el resultado fuere negativo se reintegra al trabajo, y si fuere positivo deberá completar el aislamiento hasta el alta médica.

Independientemente de estas cláusulas, el reintegro de las personas al trabajo deberá indefectiblemente contar con la valoración de un médico de salud ocupacional.

Además de estas medidas, al retomar la actividad y para fortalecer la prevención, se podrá implementar un muestreo aleatorio de todos los trabajadores.