



Hospital de Pediatría
Garrahan



area de alimentación
Hosp. garrahan

Protocolo del Área de Alimentación durante la pandemia por SARS-CoV-2 (Covid-19)

Autores:

Sandra Blasi – Jefa del Área de Alimentación

Mercedes Brea- Producción Institucional de alimentos

Araceli Cresta – Laboratorio de Elaboración de Fórmulas –
Centro de Lactancia Materna – Espacio Amigo de la Lactancia Materna

Clarisa Vezzani – Sector de Internación y atención ambulatoria
– Abordaje clínico alimentario nutricional

Contacto: alimenta@garrahan.gov.ar


Lic. SANDRA BLASI
Jefe del Área de Alimentación
Hosp. de Pediatría S.A.M.I.C
"Prof. Dr. Juan P. Garrahan"
M.N. 1146


DR. JUAN CARLOS LOPEZ
DIRECTOR ASOCIADO
DE SERVICIOS TÉCNICOS
HOSPITAL DE PEDIATRÍA SAMIC
"PROF. DR. JUAN P. GARRAHAN"

VERSION: 001/2020
FECHA: 22/04/20 Pág. 1 de 19

Introducción

La situación mundial presentada por la pandemia del *Covid-19* ha generado nuevos escenarios en torno a los Servicios de Alimentación institucionales. Por esta razón desde el Área de Alimentación del Hospital de Pediatría “Prof. Dr. J. P. Garrahan” desarrollamos los procedimientos en cada proceso de producción, servicio y asistencia implementados en nuestro Hospital, entendiendo que el cambio es extremadamente dinámico y que requiere de actualización constante, pendiente de la situación epidemiológica de nuestro país y la particular de nuestra institución.

Las actividades esenciales en el manejo de alimentos deben estar dirigidas a garantizar el abastecimiento y la disponibilidad de alimentos seguros, los procesos de transporte, el almacenamiento, los procesos de producción y servicio, como así también el cuidado de espacios comunes de actividades tales como Comedores, Lactario, Centro de Lactancia Materna y Dispensación de fórmulas a pacientes ambulatorios y la asistencia alimentario Nutricional en las áreas de cuidado.

Evidencia y escenario actual

El coronavirus, denominado por la OMS como *Covid-19*⁽¹⁾ no parece afectar a los alimentos como fuente o vía probable de transmisión del virus y por ende no resulta hasta el momento necesario implementar medidas especiales con los alimentos en relación al patógeno emergente. Los científicos y las autoridades de todo el mundo están realizando un seguimiento de la propagación del virus y no se ha informado de ningún caso de transmisión a través de alimentos. A pesar de ello, se destaca la importancia de estar atentos a la actualización de la bibliografía científica, en caso de que pueda aparecer información nueva y relevante.⁽²⁾

Por lo anteriormente expuesto continúan vigentes las Normas de Calidad implementadas para el aseguramiento de la calidad en las áreas de producción de alimentos, fórmulas infantiles, Centro de Lactancia Materna, Espacio Amigo de la Lactancia Materna y el abordaje alimentario nutricional del paciente internado y acompañante del paciente, como así también beneficiarios internos y externos⁽³⁾

En este documento se desarrollan los nuevos procedimientos que se incorporan en la contingencia *Covid-19*

Índice

	Pág.
Propósito, Objetivos, Alcance	4.-
Misión, macro procesos del Área de Alimentación	4,5.-
Sector de Internación y atención ambulatoria	5-8.-
Producción institucional de alimentos	8-10.-
Laboratorio de Elaboración de Fórmulas (Lactario)	11,12.-
Centro de Lactancia Materna	12,13.-
Bibliografía	14.-
Anexo I: Check list de control de Salud y hábitos higiénicos	15.-
Anexo 2: Proceso de decisiones para personal sospechoso/positivo de infección por SARS-CoV-2 Covid- 19	16-18.-
Anexo 3: Estrategias para cambio de conductas que permitan disminuir el riesgo de ser contacto	19.-

Propósito:

Sostener la alimentación institucional de manera adecuada durante la pandemia de Covid-19 en la Institución.

Objetivo:

Prevenir la contaminación con Covid-19 del personal perteneciente al Área y beneficiarios del servicio interno (personal del hospital) y externos (pacientes, acompañantes y público interno)

Alcance:

Los procedimientos contingenciales se suman a los ya existen en materia de aseguramiento de la alimentación institucional destinados a los beneficiarios internos (personal del Área, personal del Hospital) y externos (pacientes, acompañantes de los pacientes, madres que asisten al Centro de Lactancia Materna)

Misión

La Misión del Área de Alimentación es brindar alimentación institucional de manera nutricionalmente adecuada e inocua. Para el cumplimiento de la Misión están definidos cuatro Macro procesos centrales:



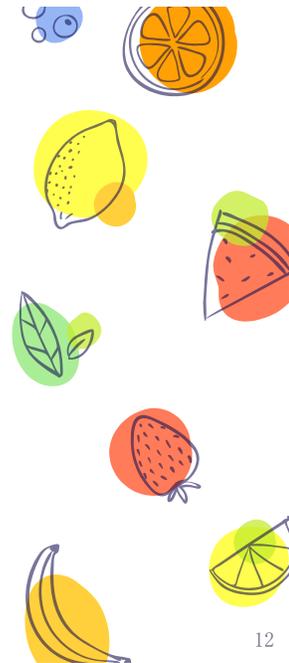
En el marco de la Política de Calidad del Hospital y considerando los procesos descriptos, se implementaron nuevos procedimientos elaborados específicamente para abordar la contingencia que se suman a los actuales.

Se focaliza en acciones de:

1. Planificación de la dotación de personal profesional, auxiliar, administrativo y operativo del Área en la contingencia.
2. Medidas de protección personal y ambiental para el personal del área y beneficiarios internos y externos.
3. Nuevos procedimientos en la cadena de producción y servicio de alimentos, fórmulas, leche humana y abordaje alimentario nutricional al paciente internado y acompañante del paciente.

Macroproceso: Diagnóstico y tratamiento

Proceso Alimentación				
Proveedor del proceso	Qué entra	Actividad	Qué sale	Beneficiario
Proveedor externo	• Insumos	Producción institucional de alimentos	Alimentos	Pacientes Acompañantes Madres Lactancia
Nutricionista Planificación	• Plan de Alimentación	Producción institucional de fórmulas / CLM	Fórmulas Leche humana	Pacientes
Nutricionista Internación	• Indicación dietética		Información Nutricional	Pacientes Médico Enfermero



12

Sector de Internación y Atención ambulatoria

1. Planificación de la dotación de personal profesional y administrativo

En este contexto el Hospital ha decidido la suspensión de los turnos programados de atención ambulatoria y las cirugías programadas y focalizar la atención **en aquellos pacientes** que por la complejidad de su patología deban permanecer en tratamiento en la institución. De esta manera los distintos servicios del Hospital organizaron las actividades en

equipos. Al personal considerado grupo de riesgo (embarazo, con patología de base y riesgo y mayores de 65 años) se le otorgó licencia médica especial.

La dotación del personal profesional de planta y becarios se dividió en dos (2) equipos, considerando la disminución en el número de pacientes internados y la suspensión de las actividades ambulatorias y cirugías programadas.

2. Actividades docentes

Las actividades docentes presenciales de pre y post grado fueron suspendidas (incluye los alumnos de la Escuela de Nutrición de la Facultad de Medicina UBA, los alumnos de la Carrera de Licenciatura en Nutrición de ISALUD, los profesionales del Curso de Perfeccionamiento en Alimentación y Nutrición Pediátrica y la Carrera de Especialización en Nutrición Pediátrica para Lic. en Nutrición UBA Sede Hospital Garrahan)

3. Asistencia Clínico- nutricional durante la pandemia

Los Lic. en Nutrición dedicados a la asistencia clínica nutricional cumplen con los horarios habituales según corresponda. Cada nutricionista clínica desarrolla estas tareas en tres (3) áreas de cuidado CIM o UCI's en este momento de pandemia.

Objetivos clínicos alimentario-nutricionales

- a) Programar la asistencia alimentaria de los pacientes en la Unidades de Cuidados Intermedios e Intensivos y de sus acompañantes, teniendo en cuenta la evaluación nutricional, la patología de base/ motivo de internación y el estado de inmunosupresión.
- b) Garantizar la educación alimentaria para los pacientes tanto en la internación como cuando los pacientes sean dados de alta, orientando sobre la alimentación en el domicilio, según disponibilidad de alimentos y patología de base, para dar cumplimiento a la seguridad alimentaria.
- c) Utilizar medios virtuales, en las consultas nutricionales de pacientes crónicos para brindar educación nutricional según corresponda.

Cronograma de actividades

Horario	Actividad asistencial
7:30 hs	Elaboración de la planillas técnico- administrativas de los sectores de Emergencia- UCE según indicaciones de patologías y dietoterápicas recabadas de niños con patologías de mayor complejidad nutricional.
8 a 9 hs	Lectura de Historias Clínicas. Análisis de datos del paciente, evaluación nutricional.
9 a 10:15hs	<p>Recorrida de sala</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Evaluación nutricional del paciente:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluar actitud alimentaria en pacientes con sospecha o confirmación de Covid19 presencia de tos, dificultad respiratoria u odinofagia, disgeusia ⁽⁸⁾ 2. Acciones posibles coordinadas con el equipo. <u>Pase de Sala:</u> Con la finalidad de mantener la distancia social, luego de cada pase, se ha convenido con los Coordinadores de sala, elaborar un resumen alimentario-nutricional con las novedades de los pacientes internados en CIM y UCI. Allí se acordará la alimentación y las intervenciones nutricionales tempranas (soporte enteral, suplementos orales, etc.) de acuerdo al motivo de ingreso/ patología de base y estado nutricional actual, considerando las normativas vigentes mundiales para Covid- 19 en el caso de ser positivo. <u>Anamnesis Alimentaria y entrevista nutricional:</u> Al ingreso.
10:15hs a 11hs	Transmisión de información a los centros de producción
11 a 13hs	<p>Actualización de planígrafos, cálculos de fórmulas, cálculo calórico de ingesta vía oral.</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Dietas de Alta y educación alimentaria:</u> Considerar la disponibilidad de alimentos del paciente/familia, patología de base y entrevista con el paciente y acompañante. Se definen canales virtuales disponibles (correo electrónico, telemedicina, teléfono) para futuras consultas en el marco de la pandemia. <p>Elaboración de planillas (Emergencia, UCE, Hospitales de día. Centro quirúrgico)</p> <p>Guardia telefónica</p>
14 a 16hs	Realización de planillas de distribución. Verificación en sistema SIG WEB de las altas.
16 a 17:30hs	Actualización (ingresos, altas, modificaciones)
17:30 a 18:15hs	Transmisión de información a los centros de producción
18:15 a 21 hs	<p>Atención telefónica de ingresos, altas y cambios de indicación.</p> <p>Actualización de la indicación dietética.</p>

La evidencia sobre el tratamiento nutricional para Covid-19 aún no posee nivel 1, sólo está desarrollada según los análisis de casos. Se continúa con el abordaje alimentario-nutricional vigente ⁽⁹⁾

4. Medidas de protección personal

Los profesionales que asisten a las áreas de cuidado cumplen con el protocolo institucional establecido en la Institución:

- Lavado de manos antes y después de la entrevista según criterios OMS.
- Uso de barbijo quirúrgico (recambio cada 4 hs o en caso de asistir a un paciente con patología respiratoria) y anteojos o máscara de protección personal.
- Mantener la distancia social recomendada.
- Evitar ingresar a las habitaciones con niños/ acompañantes con riesgo de Covid -19
- Se minimizarán las consultas directas con los pacientes, protegiendo a los mismos y al personal del Área de Alimentación por consultas no prioritarias.

Los profesionales y administrativos que comparten espacio de trabajo, se colocan barbijo social y mantienen la distancia recomendada.

Producción institucional de Alimentos

1. Planificación de la dotación y control al ingreso de personal de producción y servicio

La dotación de personal de producción de alimentos destinado a pacientes, acompañantes y beneficiarios internos se dividió en equipos con la finalidad de prevenir posibles contagios y cuarentenas masivas que afecten la producción.

a) Control al ingreso

Se realiza Check list de control de Salud y hábitos higiénicos. ⁽⁴⁾ Se adjunta en Anexo I

*En caso que el personal tenga síntomas y se considere **caso sospechoso** se procede según protocolo del Hospital (**ver Anexo I**)*

b) Tipificación de dietas

Se simplifica el régimen general y las variantes del régimen normal.

2. Abastecimiento de alimentos y productos alimenticios en el Hospital

Recepción en horarios habituales, personal asignado con protección con máscara de protección, barbijo y guantes descartables, manteniendo distancia de dos (2) metros con el proveedor externo.

Alimentos y productos alimenticios:

Previo al control de temperatura habitual se sanitiza el envase con alcohol.

Almacenamiento:

Según Normativas de víveres secos, frescos y congelados.

3. Distribución de alimentos a Cocina Central, Cocina de Dietas y alimentos y productos para Desayunos, meriendas y colaciones.

Se mantienen los mismos procedimientos de lavado de manos, uso de barbijo y guantes descartables para la distribución interna de alimentos y productos para su elaboración.

4. Carga de dietas en Carros transportadores Térmicos y Carros transportadores

Durante esta etapa se continúa con los mismos procedimientos: uso de barbijo y guantes descartables.

5. Área de Comedor de personal de producción

Los descansos del personal son organizados en grupos y se separa el personal de producción del personal de distribución y limpieza. Se mantiene la distancia de 2 m entre el personal en los horarios de descanso.

6. Distribución de alimentos:

Previo al inicio de la distribución de alimentos los camareros realizan el lavado de manos. Los Camareros distribuyen la alimentación en las salas de internación con barbijo, lentes de protección o máscara de protección y guantes descartables.

Se distribuirá la dieta planificada para el paciente y su acompañante en vajilla descartable. Se servirá una bandeja con los alimentos en la puerta de la habitación (no ingresa) y entrega al acompañante la alimentación indicada del paciente y la prevista para el cuidador.

Una vez finalizado el servicio de distribución de dietas a pacientes y acompañantes en la Unidad de Cuidado, se procede a retirar la bandeja (sucia) de cada habitación. El acompañante del paciente le devolverá al Camarero la bandeja utilizada, quien la colocará en bolsa negra. El procedimiento se repetirá para el retiro de la bandeja (sucia) de cada habitación o sector. El descartable utilizado para el servicio es desechado por el acompañante.

Paciente con Covid-19 o caso sospechoso: Se distribuirá la dieta planificada para el paciente y su acompañante en vajilla descartable y en *bolsa descartable identificada por paciente y acompañante* ⁽⁵⁾ El Camarero deja las dos bolsas identificadas en una mesa en la puerta de la habitación (no ingresa) y la enfermera realiza la entrega de la alimentación indicada del paciente y la prevista para el cuidador. El descartable utilizado para el servicio es desechado por el acompañante. El Camarero no regresa a retirar vajilla.

Finalizado el proceso de distribución y al regresar de las unidades de internación el Camarero realiza el retiro de los elementos de protección personal (guantes descartables, máscara de protección y barbijo descartable) con el correspondiente lavado de manos. Desecha los guantes y barbijos descartables en un cesto de basura asignado para tal fin.

7. Procedimiento de higiene de vajilla en contacto con pacientes (Bandeja):

El personal de limpieza realiza el lavado y desinfección de bandejas con barbijo y guantes descartables. Las bandejas se lavan en el sector de lavado de vajilla. Luego del lavado habitual se realiza doble desinfección de las mismas, en una primera instancia con agua clorada y luego con vapor.

Comedor de Personal Autorizado y público interno

En base a las Normativas de prevención para el mantenimiento de la distancia social en la Comunidad Hospitalaria que asiste a los Comedores, se cierran los espacios para consumo *in situ* y se implementa la **modalidad de servicios para llevar**.

Se organizan los espacios con marcas de a 1 y ½ m en el piso para garantizar la distancia entre las personas que se encuentran en la fila para acceder al servicio, se incorporan dosificadores con alcohol en gel al ingreso a los Comedores y posterior al manejo de dinero y/o papel y/o tarjetas y previo al acceso a la vianda.

Se sectoriza la línea de servicio con la distancia recomendada (1 y ½ m) con marcas en el piso ⁽⁶⁾

El personal deberá realizar el servicio con barbijo, máscara de protección y guantes. Se dispondrá de una barrera vidriada para el intercambio con el cajero.

Laboratorio de Elaboración de Fórmulas infantiles (Lactario)

1. Planificación de la dotación y control al ingreso de personal de producción y servicio

Se dispuso la división en dos equipos de trabajo que cumplen funciones en días alternos con el fin de resguardar la asistencia de personal ante la aparición de casos sospechosos o confirmados en alguno de sus integrantes, para garantizar la asistencia alimentaria de los pacientes con indicación de fórmulas lácteas y beneficiarios del Centro de Lactancia Materna (CLM)

Se implementó el uso de barbijo social en todo momento, con excepción de los procesos de producción, en los que se utiliza como habitualmente, barbijo quirúrgico.

Barrera de acceso: delimitación de ingreso a personas ajenas al sector. Se incorpora dosificador con alcohol en gel en mostrador de ingreso.

a) Control al ingreso

Se realiza Check list de control de salud.

*En caso que el personal tenga síntomas y se considere **caso sospechoso** se procede según protocolo del Hospital (**ver Anexo I**)*

b) Tipificación de fórmulas para apoyo Nutricional

Se mantiene la disponibilidad habitual de Fórmulas.

2. Limpieza y sanitización de superficies

Sanitización de mesadas en los sectores de descanso y oficina con alcohol 70° previo a su uso.

Separación de mesas en el sector de descanso a fin de asegurar adecuado distanciamiento social de 1 y ½ metros.

3. Distribución de fórmulas en las áreas de Cuidado

La entrega de *biberones* y *frascos descartables* a cada una de las áreas de cuidado se realiza utilizando el equipo de protección personal (barbijo y anteojos de protección o máscara de protección).

El peón que transporta el carro es el responsable de abrir las puertas durante el trayecto, mientras que el auxiliar responsable de la entrega de la toma correspondiente coloca las unidades sobre la mesa destinada para tal fin, dejando el comprobante de entrega sobre la misma.

Cada uno de los carros en los que se transportan las fórmulas está provisto de frascos dosificadores de alcohol en gel a fin de proceder a la higiene de manos cada vez que el personal entra en contacto con superficies u objetos en la sala (picaportes, mesas, etc.)

Centro de Lactancia Materna – Extracción y Manejo institucional de la Leche Humana en el contexto Covid-19

En concordancia con la Normativa vigente de Centros de Lactancia Materna, se establece que **no ingresaran al CLM casos positivos o sospechosos de Covid-19**⁽⁷⁾

El Área de Alimentación instruirá en técnicas seguras de extracción y conservación domiciliaria de leche humana de manera remota a las madres interesadas en continuar la Lactancia materna posterior al aislamiento con el objetivo de:

- Disminuir el riesgo de complicaciones como congestión mamaria y mastitis.
- Mantener la producción de Leche humana.
- Contar con un stock de Leche humana en su domicilio.
- Aumentar las posibilidades de retomar la Lactancia materna y/o el uso de Leche humana.

Medidas de protección para el personal Auxiliar:

- Barbijo quirúrgico (recambio cada 4hs)
- Máscara protectora o anteojos de protección.
- Ambos elementos de uso permanente.

Medidas de protección para las madres asistentes:

- Barbijo social (uso permanente en el CLM y para transitar en el Hospital)

Riesgos de la extracción domiciliaria de Leche humana para su posterior traslado a la Institución

Los pacientes internados en el Hospital reciben Leche humana extraída exclusivamente en el Centro de Lactancia Materna.

La normativa actual del Ministerio de Salud de la Nación para CLM institucionales refiere que la extracción de leche materna se realizará en un ambiente seguro desde el punto de vista microbiológico y en condiciones adecuadas de higiene para el logro de un producto final libre de contaminantes externos, con un nivel bacteriológico aceptable y con un adecuado valor nutricional que contribuya de manera efectiva a la alimentación de los lactantes, la prevención de enfermedades y la promoción de la salud.

El alcance de las condiciones de bioseguridad abarca los procesos de extracción, fraccionamiento, almacenamiento y distribución de la leche humana extraída. En todas estas etapas pueden producirse alteraciones que perjudiquen la calidad final (microbiológica y nutricional) de la leche extraída, por lo cual es necesario un estricto control de los procesos.

Bibliografía

1. https://www.paho.org/arg/index.php?option=com_content&view=article&id=10436:la-oms-caracteriza-a-covid-19-como-una-pandemia&Itemid=226
2. <https://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
3. Mestre F, Graciela, Masuda F, Clara, Brea S.C, Mercedes, Levy F, Laura, Pico R, Mercedes, & Blasi Q, Sandra. (2011). EVALUACIÓN DEL RIESGO DE INFECCIONES ALIMENTARIAS EN PACIENTES INTERNADOS EN UN HOSPITAL PEDIÁTRICO DE ALTA COMPLEJIDAD Y SU SISTEMA DE PREVENCIÓN. *Revista chilena de nutrición*, 38(1), 30-39. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182011000100004>
4. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance. Food and Agriculture Organization of the United Nations. World Health Organization. 7/4/2020
5. Covid- 19 Limpieza y Desinfección del material sanitario, superficies y ambiente. Recomendaciones. Ministerio de Salud. Argentina. 15/04/2020
6. <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus/poblacion/prevencion>
7. Directrices para la organización y el funcionamiento de los Centros de Lactancia Materna en establecimientos asistenciales. Ministerio de Salud de la Nación L Resolución ministerial 743/2013
8. Cintoni M, et al. Nutritional management in hospital setting during SARS-CoV-2 pandemic: a real-life experience. *Eur J Clin Nutr* 2020 Apr 6: 1–2.
9. Critical Care Specialist Group (CCSG) of the BDA Guidance on management of nutrition and dietetic services during the COVID-19 pandemic 2020. <https://www.bda.uk.com/resource/critical-care-dietetics-guidance-covid-19.html>
10. Ministerio de Salud de la Nación <https://www.argentina.gob.ar/salud/coronavirus-COVID-19/definicion-de-caso>

ANEXO I

Check list Control de salud y hábitos higiénicos

Ingreso al sector: El encargado entrevista a **todo** el personal al inicio de la jornada laboral. Las Conformidades y No conformidades se registran en la planilla de “*Conformidad de Salud, Higiene personal, manos*”. En caso de haber alguna No conformidad, la misma se detalla y se especifica la acción correctiva tomada. El monitoreador (Nutricionista de la empresa) corrobora que la acción correctiva se haya realizado adecuadamente. Ante una no conformidad o ante situaciones dudosas se informa al Nutricionista del Área de Alimentación.

- Toda persona que se ausente por enfermedad deberá presentar certificado de alta médica para poder reintegrarse al trabajo.

Control de Salud (Covid-19)

	SI	NO
• ¿Has presentado fiebre acompañado de tos o dolor de garganta o dificultad para respirar o perdida del olfato o perdida del gusto?		
• ¿Has estado en contacto con alguna persona que haya presentado fiebre acompañado de tos o dolor de garganta o dificultad para respirar o perdida del olfato o perdida del gusto?		
• Temperatura corporal		

(*) Registro en Planilla de Control de Salud

En las últimas 48 hs:	SI	NO
• ¿Has presentado diarrea, vómitos, dolor abdominal, náuseas?		
• ¿Has presentado conjuntivitis, orzuelos?		
• Se observa manos y antebrazos (heridas, quemaduras)		
• Se observa que no presente forúnculos		

Control de hábitos higiénicos

En las últimas 48 hs:	SI	NO
• ¿Se ha bañado antes de ingresar al área de trabajo?		
• ¿Se observa uniforme limpio, completo y uso correcto de cofia?		
• ¿Se observa en manos: uñas cortas, limpias y sin esmalte?		
• Se observa que no tenga joyas: anillos, reloj, pulseras, aros, etc.		
• ¿Se observa que no tenga maquillaje, piercing?		
• ¿Se observa que el personal masculino este afeitado?		

AREA DE ALIMENTACION

VERSION: 001/2020

22/04/2020

Autores: Blasi S, Brea M, Cresta A y Vezzani C

Anexo II

Proceso de decisiones para personal sospechoso/ positivo de infección por SARS-CoV-2 Covid-19

Definiciones:

Caso sospechoso	Caso Confirmado	Contacto
Agente con sintomatología de caso sospechoso ⁽¹⁰⁾ ya realizó la consulta médica y se le indicó o realizó el hisopado para diagnóstico Covid-19 (1)	Resultado de laboratorio positivo para SARS-CoV-2 Covid-19	<p>Persona que tuvo contacto directo/estrecho con un caso sospechoso / confirmado.</p> <p>Contacto directo/estrecho es aquel que comparte lugares comunes a corta distancia sin protección por más de 15 minutos dentro del sector sin protección. (Aquellas personas dentro del sector que no compartan espacios comunes de descanso y/o atención no forman parte de este grupo)</p>

Acciones:

Agente caso sospechoso (1):

- Si el agente está en su domicilio, debe llamar al 107 (en Provincia de Buenos Aires: 148), e informar a su Jefe y a Medicina Laboral. NO DEBE CONCURRIR AL HOSPITAL
- En el caso de que un agente comience con sintomatología mientras se encuentra en su horario de trabajo en el hospital, debe avisar a su Jefe o superior, e inmediatamente colocarse un barbijo quirúrgico y máscara si posee (en el caso de que ya no lo tuviera puesto), y sin tener contacto con otras personas, dirigirse a Emergencias donde le indicarán un espacio donde permanecer aislado hasta tanto se pueda tomar la muestra.

Allí, si es posible, será instruido por personal del hospital para tomarse una muestra (auto hisoparse), para que la misma sea procesada en nuestro hospital. En caso de que esto no sea posible, deberá retirarse y llamar al 107/ 148 para que el SAME efectúe el hisopado

Contacto

A los fines de definir la condición de contacto y realizar el listado utilizar las siguientes preguntas

¿ESTUVO CON UN CASO SOSPECHOSO QUE SE ENCUENTRA EN EVALUACIÓN A LA ESPERA DEL RESULTADO?

PREGUNTAS					
¿Estuvo con el caso 24 hs antes de que tenga síntomas?	SI				
¿Estuvo por más de 15 minutos?		SI			
¿A menos de 2 metros de distancia?			SI		
¿Sin máscara o barbijo o tapaboca?				SI	ES CONTACTO

Jefe del Sector

1. Confecciona una lista con las personas que hayan estado en contacto **estrecho** y fecha del último contacto. Deberá licenciar a todas estas personas. (según anexo de contacto)
2. Informa el caso sospechoso/ positivo y lista de contactos a:
 - Dirección/ Gerencia de la cual depende.
 - Medicina Laboral
3. Averigua lugar de internación del caso, y un contacto familiar.

Medicina Laboral

1. Mantiene comunicación con el caso sospechoso/confirmado durante toda la evolución.
2. Indica el período de cuarentena a los contactos y realiza seguimiento. Se realizan partes médicos en forma automática basada en la información provista por los jefes. Por lo tanto, los agentes no deben concurrir ni solicitar parte médico.
3. Realiza informe diario de listado de casos y contactos, con período de cuarentena restante.
4. En conjunto con Infectología indica fecha de reintegro a las tareas del caso índice y los contactos.

Dirección/ Gerencia

1. Verifica que todos los contactos hayan sido notificados, y rastrea otros posibles contactos de otras dependencias.
2. Mantiene conocimiento continuo sobre el caso y los contactos.
3. Mantiene comunicación fluida con Infectología.
4. **Comunica a la comunidad hospitalaria.**

Alta de un caso sospechoso/positivo – Contactos.

1. Si el caso sospechoso es negativo (INFORMADO porque se realizó el análisis en el Hospital o porque aparece en el SiSA) su alta será determinada por Salud Laboral en función del problema de salud que se determine. Los contactos serán avisados por el Jefe de cada uno para su reintegro a trabajar. Deberán asimismo concurrir a Salud Laboral para cerrar el parte médico creado.
2. Si el caso es positivo se realizará su seguimiento por Salud Laboral quien determinará el momento del alta junto a Infectología. Se evaluará su reinscripción laboral. Sus contactos podrán reintegrarse una vez terminada la licencia de aislamiento y si no hubieran tenido síntomas. (Esto se verá en el seguimiento personalizado que se realiza). Deberán concurrir a Salud Laboral para que otorgue el alta de cada contacto según su evaluación.

Anexo III

Estrategias para cambio de conductas que permitan disminuir el riesgo de ser contacto. **TODOS DEBEMOS CUMPLIRLAS**

- **EVITAR REUNIONES PRESENCIALES** (Mayores a 15 minutos)
 - Usar barbijo social.
 - Adaptar los hábitos de comidas, pases y otras reuniones.
 - Si comparte escritorios, mesadas o computadoras recuerde el lavado de manos o uso de alcohol en gel luego de usarlas.

- **PERMANECER A 1,8 A 2 METROS** De sus compañeros.
 - Usar barbijo social.

- **ANTE SINTOMAS RESPIRATORIOS O FIEBRE** Aislarse rápidamente (NO Esperar)
 - Si está en el trabajo, colocarse barbijo (en caso de no tenerlo colocado) avisar de inmediato y solicitar ser testeado (Hisopado). Retirarse al domicilio y llamar al 107 ó 148
 - Si está en su casa, NO concurrir al Hospital, avisar a Medicina Laboral y a su superior y llamar al 107 ó 148