



PROTOCOLO ACTUACIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS (SARS-CoV-2) PARA LA FLOTA, EXPLOTACIONES AGROGANADERAS Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Se trata de un protocolo abierto al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución del COVID-19
(última actualización 23/03/2020_VERSION 3.0)



INDICE

- 1. INTRODUCCION**
- 2. OBJETIVO**
- 3. RESPONSABILIDADES**
- 4. PROTOCOLOS DE ACTUACION**
 - a. BUQUES DE PESCA**
 - b. EXPLOTACIONES AGROGANADERAS**
 - c. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**
- 5. REGISTRO**
- 6. DOCUMENTACION RELACIONADA**



1. INTRODUCCION

El coronavirus SARS-CoV-2 es un virus que pertenece a la familia Coronaviridae. Se transmite de persona a persona por vía respiratoria a través de gotas respiratorias de más de 5 micras que se emiten por la persona enferma cuando esta presenta sintomatología respiratoria (tos y estornudos) y también por contacto con fómites (ropa, las sábanas de la cama, el equipamiento hospitalario no esterilizado, etc.). No se ha demostrado la transmisión aérea, es decir, la que se produciría por núcleo de gotitas o aerosoles, que son capaces de transmitirse a una distancia de más de 2 metros. El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) está vigilando la situación del brote de enfermedad coronavirus. Actualmente, según han confirmado, no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitorizando la propagación del virus y no ha habido ningún informe de transmisión a través de los alimentos. Por último, en cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, y ha incluido consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.



2. OBJETIVO

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, para trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

En consecuencia, se debe garantizar el funcionamiento y operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos. El principal objetivo es garantizar la salud de las personas para que todos los eslabones de la cadena puedan continuar desempeñando su actividad. Por ello, se llama a la responsabilidad de las personas y de las empresas de la cadena de valor de la alimentación (barcos, explotaciones agrarias y ganaderas, industrias alimentarias, transporte de alimentos, logística y transporte, y establecimientos de comercialización de los alimentos) para minimizar los riesgos y evitar el contagio.

Los objetivos de este protocolo de actuación son 1) la implantación de medidas para garantizar la salud de las personas, 2) el control de propagación del virus, 3) acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan y 4) garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos, esencial para proporcionar a la población un servicio básico y fundamental, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.

3. RESPONSABILIDADES

No hay un agente concreto responsable, debemos actuar con CORRESPONSABILIDAD todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación, las instituciones, los ciudadanos, los medios de comunicación, las empresas y los ciudadanos, con un objetivo común, minimizar los riesgos de contagio. Cada miembro tiene la responsabilidad en una parte de la cadena con el fin último de evitar la propagación del virus COVID-19.



Asimismo, todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación tenemos una especial responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente a la población de Euskadi. Por ello, las empresas deben adecuar e implementar las medidas que establece la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, las recomendaciones de protección recogidas en este documento y las futuras que puedan determinarse desde las autoridades sanitarias. Las personas trabajadoras de cualquier empresa o explotación alimentaria, por su parte, deben extremar al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional o privado.

Dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos productivos y no productivos, corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias.

Cualquier medida de protección debe garantizar que proteja adecuadamente a la persona trabajadora de aquellos riesgos para su salud o su seguridad que no puedan evitarse o limitarse suficientemente mediante la utilización de medios de protección colectiva o la adopción de medidas de organización del trabajo. La información y la formación son fundamentales en la protección de las personas en contacto con casos en investigación o confirmados, y en aquellos que presentan riesgo de exposición al virus. Hay que tener presente que la dimensión de la protección va más allá del trabajador e incluye al resto de las personas susceptibles de contacto directo o indirecto con el caso.

A los responsables de las empresas se les pide que se identifiquen las personas clave e infraestructuras críticas para el mantenimiento de la actividad de los barcos, explotaciones agroganaderas e industrias alimentarias, y tengan previstos planes de contingencia ante posibles bajas por la enfermedad, incremento del absentismo por cuarentenas forzosas, así como, suficientes suministros de recambios y servicios de apoyo de proveedores esenciales para el normal funcionamiento. Los niveles y



medidas de protección que se establezcan deben ajustarse y aplicarse en función de la naturaleza de las actividades, y de la evaluación del riesgo para los trabajadores.

Al ser parte de un colectivo que requiere una especial protección, el personal trabajador debe restringir los contactos con terceras personas, limitándolos a los imprescindibles, y mantener las medidas de aislamiento social vigentes. El desplazamiento desde el hogar al trabajo se desarrollará de forma individual y debe asegurarse que se está libre de cualquier síntoma de contagio antes de incorporarse al lugar de trabajo.

4. PROTOCOLO ACTUACIÓN

Con carácter general, en todos los eslabones de la cadena alimentaria es imprescindible:

- a) Reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Se recomienda:
 - La higiene de manos. Esta es la medida principal de prevención y control de la infección.
 - Etiqueta respiratoria:
 - Si tiene síntomas respiratorios debe cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con un pañuelo desechable y tirarlo en un contenedor de basura. Si no se tiene pañuelo de papel debe toser o estornudar sobre su brazo en el ángulo interno del codo, con el propósito de no contaminar las manos.
 - Si sufre un acceso de tos inesperado y se cubre accidentalmente con la mano, evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca, y debe lavarse a



continuación con agua y jabón, o utilizando productos de base alcohólica.

- Toda persona con síntomas respiratorios debe lavarse frecuentemente las manos porque accidentalmente puede tener contacto con secreciones o superficies contaminadas con secreciones.
- b) Las medidas de protección individual (incluyendo el equipo de protección individual (EPI)), deben ser adecuadas y proporcionales al riesgo o riesgos frente a los que debe ofrecerse protección, de acuerdo con la actividad laboral o profesional.
- c) Las medidas de aislamiento del caso en investigación constituyen la primera barrera de protección tanto del trabajador como de las restantes personas susceptibles de contacto con el caso.
- d) El uso apropiado de elementos de protección estructurales, los controles de acceso a las instalaciones productivas y medidas organizativas de personal, las políticas de limpieza y desinfección de lugares y equipos de trabajo reutilizables son igualmente importantes medidas preventivas.



a BUQUES PESQUEROS

RECOMENDACIONES OPERATIVAS

Los barcos son una parte crítica de la cadena de suministro de alimentos, por lo que se debe garantizar su funcionamiento y operatividad. Las personas que forman parte de la tripulación deben respetar y aplicar este protocolo en todos sus puntos. La responsabilidad personal y social de todas las personas de la tripulación es fundamental para minimizar riesgos y evitar el contagio.

Si nadie de la tripulación está afectado por la enfermedad, el barco es un espacio que ofrece aislamiento con terceras personas y debe mantenerse así el máximo tiempo posible, alargando las mareas todo el tiempo que se pueda, siempre que la seguridad en el mar lo permita, evitando entrar en puerto hasta que no se disponga de las capturas suficientes para un grado de ocupación significativo de las bodegas o que la calidad de las capturas pueda verse afectada. Las medidas de autoprotección deberán ser determinadas en cada caso por el patrón del barco en función de las circunstancias pudiendo adoptar, incluso si fuera necesario, la de impedir el desembarco de la tripulación entre mareas para evitar su contagio.

Flota de Cerco y de Arrastre de Altura

Si no hay capturas suficientes, como se ha señalado en el punto anterior, se recomienda no regresar a puerto y permanecer en la mar hasta completar el cupo señalado.

Flota Arrastre del día y artes menores

Su propia actividad determina que su operativa implica mareas con entrada en puerto todos los días. A este tipo de flota se le recomienda que sus tripulantes extremen las medidas de higiene, y sigan las recomendaciones de este protocolo y las que en el futuro vaya determinando el Departamento de Salud.



RECOMENDACIÓN DE MEDIDAS A ADOPTAR EN LOS PUNTOS DE PRIMERA VENTA DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

Recomendaciones para el desarrollo de la actividad en las lonjas y centros de primera venta de productos de la pesca autorizados en Euskadi.

Se trata de mantener la actividad con todas las garantías en establecimientos fundamentales para asegurar el abastecimiento de materias primas alimentarias de calidad para la población y para el funcionamiento de la parte extractiva de la actividad marítimo pesquera:

- Con carácter general se reducirán las actividades presenciales, utilizando en la medida de lo posible los medios telemáticos y telefónicos.
- Restricción estricta del acceso a los locales exclusivamente a los compradores autorizados en cada lonja, y a los vendedores o a sus representantes autorizados.
- Queda prohibido el acceso a la lonja de toda persona no relacionada con la operativa ni con el comercio de productos frescos de la pesca, quedando también canceladas las visitas turísticas o similares a la lonja.
- Deberá reducirse al mínimo imprescindible la presencia de personas para la realización de subastas. De ser necesario, se incrementará el número de subastas con la organización y programación de las subastas o pesajes de forma escalonada (cuando sea posible y necesario) para evitar la concentración excesiva de personas en cada momento. Se aplicarán las medidas de distancia entre personas establecidas en el Protocolo.
- Se incrementará el nivel de limpieza y desinfección tanto de las salas de subasta como del resto de dependencias, incluida la desinfección diaria total de la zona de venta y almacenamiento, o entre subasta y subasta (matinal, vespertina y nocturna).
- En la medida de lo posible, se incrementará la disponibilidad de lavamanos o dispensadores desinfectantes en las zonas de subasta y pesaje.



- La atención al público en las oficinas administrativas de la lonja pasará a ser, en la medida de lo posible, telemática y/o telefónica.

REGLAS PESQUERAS Y COMERCIALIZACIÓN

De prolongarse la situación, se solicitarían exenciones temporales en las reglas de capturas, cuotas y obligación de desembarcos, de manera que el alcanzar las cuotas de algunas especies no limite la actividad pesquera en general, con el objetivo de garantizar el suministro de proteínas de origen marino.

CONTROL ACCESO Y PREVIO EMBARQUE

Dado que el barco es un espacio de trabajo reducido donde la actividad puede no garantizar las distancias de seguridad recomendadas, es fundamental que los miembros de la tripulación, cuando están en tierra, extremen las medidas de aislamiento social vigentes, restringiendo los contactos y limitándolos a los imprescindibles. El desplazamiento del hogar al trabajo se desarrollará de forma individual. Si ha habido contacto estrecho¹ de la persona trabajadora con un enfermo sintomático no deberá embarcar y se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días y realizará seguimiento pasivo de aparición de síntomas. En el caso de presentar síntomas respiratorios no deberá embarcar hasta tanto no se haya descartado la infección por coronavirus. En este caso, la persona trabajadora deberá autoaislarse en su domicilio, consultar con su médica/o de atención primaria y seguir sus instrucciones, hasta su completa recuperación.

No seguir estas indicaciones podría implicar la cuarentena, aislamiento y cese de actividad del buque.

- Previamente a todo ello, el área sanitaria del servicio de prevención de riesgos laborales deberá evaluar la presencia de personal trabajador especialmente

¹ Se clasifica como contacto estrecho de casos posibles, probables o confirmados a los convivientes, a los familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.



sensible en relación a la infección por coronavirus COVID-19, establecer la naturaleza de especial sensibilidad de la persona trabajadora, emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección, así como valorar la aptitud para el trabajo. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.

HIGIENE PERSONAL

- Se realizará LAVADO FRECUENTE DE MANOS (con agua y jabón) especialmente después de toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos o superficies potencialmente contaminadas, según se indica un poco más adelante.
- Al toser o estornudar, cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.
- Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Evitar cualquier contacto físico.
- Mantenerse a la mayor distancia posible ($\geq 1,5$ m), si la actividad lo permite.



EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

Koronabirus: ESKUAK BEHAR BEZALA GARBITZEKO JARRAIBIDEAK

Coronavirus: INSTRUCCIONES PARA LAVARSE LAS MANOS ADECUADAMENTE



ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA EN EL BUQUE

- Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.
- Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados. Se recomiendan recipientes con tapa/cerrados y no manipulación manual para apertura/cierre, apertura de pie.
- Disposición de mascarillas para uso de aquellas personas que se determine, en función de la exposición al riesgo.
- Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y de uso personal.
- Aumento de la frecuencia de retirada de desechos. Tener especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos.
- Limpieza periódica de superficies de contacto habitual como manillas, interruptores, pasamanos, escaleras, etc.
- Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia. Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes.



- Utilizar siempre dilución recién preparada
- Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:
 - ✓ Lejía comercial de 50g/l: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
 - ✓ Lejía comercial de 40g/l: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua.
- *Como ejemplo, una “cuchara de sopa” equivale a 15ml.
- En superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 95%.
- Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de hasta un máximo de 5 personas, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso, manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Valorar si es posible organizar turnos o planificar tareas para minimizar los contactos en aquellas actividades de mayor concentración de actividad como el desembarco, pesaje y presencia en subasta.
- Máxima colaboración de todas las personas del buque en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas por el comité de seguridad y salud.

SOSPECHA O CASO POSITIVO DE CASO DE CORONAVIRUS:

- Si existe la sospecha de que alguien de la tripulación pueda estar infectado se deberá aislar, colocar mascarilla indicada y contactar con el Centro Radio Médico. Será necesario recopilar toda la información posible para el estudio epidemiológico.
- El Centro Radio Médico será el encargado de dictaminar si urge una evacuación y el seguimiento del caso.
- En caso de que por indicaciones del Centro Radio Médico sea necesario el aislamiento de algún tripulante, se le confinará en un camarote específico de acceso restringido y lo mejor ventilado posible, evitando cuando sea posible la existencia de corrientes forzadas de aire provenientes de sistemas de calor o refrigeración. La puerta del mismo deberá permanecer cerrada hasta la



finalización del aislamiento. En caso de que sea imprescindible que el paciente haga uso de las zonas comunes, deberá utilizar mascarilla quirúrgica y realizar higiene de manos al salir de la habitación y antes de entrar en ella.

- Dado que no suele ser posible el disponer de un baño para uso exclusivo para uso del paciente, el que se utilice deberá ser limpiado con lejía doméstica tras cada uso que haga el paciente.
- En el interior de la estancia o habitación deberá colocarse un cubo de basura, con tapa de apertura de pedal, y en su interior una bolsa de plástico con cierre para depositar los residuos.
- Se recomienda disponer utensilios de aseo de uso individual y de productos para la higiene de manos como jabón o solución hidroalcohólica.
- La ropa personal, ropa de cama, toallas, etc. deberán ser de uso exclusivo del paciente. No se deben compartir objetos de uso personal tal como cepillos de dientes, vasos, platos, cubiertos, toallas, ropa, etc.
- Todos los tripulantes deben lavarse las manos con agua y jabón o solución hidroalcohólica después de cualquier contacto con el enfermo o su entorno inmediato.
- El suministro de comida se realizará por una única persona que utilizará mascarilla quirúrgica, si el cuidado requiere una aproximación a una distancia inferior a un metro, y guantes desechables adecuados, si va a entrar en contacto con secreciones del enfermo. Tras su uso, se desecharán. Esta persona deberá lavarse las manos con agua y jabón o solución hidroalcohólica inmediatamente después de cualquier contacto con el enfermo o su entorno inmediato.
- La ropa de cama, toallas, etc. de la persona enferma se lavará con jabones o detergentes habituales a 60-90⁰ C y se dejarán secar completamente. Esta ropa deberá colocarse en una bolsa con cierre hermético hasta el momento de lavarla. Evitar sacudir la ropa antes de lavarla.



- Los cubiertos, vasos, platos y demás utensilios reutilizables se lavarán con agua caliente y jabón a temperatura superior a 50-60⁰ C, lavando en primer lugar la vajilla de la tripulación y, por último, la del enfermo. Para ello se deberá poner previamente a remojo en agua caliente y con detergente. Después, se lavará bien y se aclarará. Finalizado el proceso, la persona que ha procedido al lavado debe lavarse las manos.
- Las superficies que se tocan con frecuencia (muebles del camarote...), las superficies del baño y el inodoro deberán ser limpiadas y desinfectadas diariamente con un desinfectante doméstico que contenga lejía diluida (1 parte de lejía doméstica al 5% en 50 partes de agua) preparado el mismo día que se va a utilizar. La persona encargada de la limpieza deberá protegerse con guantes y mascarilla (si está disponible). Tras realizar la limpieza se deberá realizar higiene de manos.
- Los residuos del paciente, incluido el material desechable utilizado por la persona enferma (guantes, pañuelos, mascarillas), se han de eliminar en una bolsa de plástico (BOLSA 1) en un cubo de basura dispuesto en la habitación, preferiblemente con tapa y pedal de apertura, sin realizar ninguna separación para el reciclaje.
- La bolsa de plástico (BOLSA 1) debe cerrarse adecuadamente e introducirla en una segunda bolsa de basura (BOLSA 2), al lado de la salida del camarote, donde además se depositarán los guantes y mascarilla utilizados por el cuidador y se cerrará adecuadamente antes de salir de la habitación.
- La BOLSA 2, con los residuos anteriores, se depositará en la bolsa de basura (BOLSA 3) con el resto de los residuos domésticos. La BOLSA 3 también se cerrará adecuadamente.
- Inmediatamente después se realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.
- La BOLSA 3 se depositará exclusivamente en el contenedor de fracción resto, estando terminantemente prohibido depositarla en los contenedores de



recogida separada de cualquiera de las fracciones separadas (orgánica, envases, papel, vidrio o textil) o su abandono en el entorno.

- El personal sanitario del Servicio de Prevención realizará la investigación de los contactos estrechos.
- El área sanitaria del servicio de prevención informará a las personas calificadas como tales de que son contactos estrechos. Estas seguirán su actividad laboral habitual y realizarán vigilancia pasiva de síntomas. Una vez desembarquen, deberán realizar cuarentena domiciliaria hasta que se cumplan 14 días desde que se produjo el contacto, solicitando para ello la correspondiente incapacidad temporal a su médico de atención primaria. Con carácter excepcional, esta baja se considerará situación asimilada a Accidente de Trabajo, exclusivamente para la prestación económica.
- El listado de contactos estrechos se remitirá por parte del servicio sanitario del servicio de prevención a la Unidad de Salud Laboral de Osalan del Territorio que corresponda.

PROCEDIMIENTO DE ACTUACION Y DESINFECCION DE INSTALACIONES EN CASO POSITIVO

1. Las instalaciones del buque deben ser desinfectadas antes de volver a poder ser utilizadas.
2. El personal de limpieza deberá estar protegido con los EPIS adecuados.
3. El proceso de limpieza y desinfección deberá realizarse con especial atención en aquellas instalaciones en las que se evalúe que pueden producirse mayores riesgos de exposición, como baños, zonas comunes... Para facilitar y asegurar el efecto de las soluciones desinfectantes a todos los puntos críticos de las instalaciones se recomienda utilizar equipos de dispersión área (nebulizadores o similares)
4. Tras la desinfección de las instalaciones, estas volverán a estar disponibles para su uso.



b EXPLOTACIONES AGROGANADERAS

CONTROLES PREVIOS AL TRABAJO

Es precisa la máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones que se realizan a continuación.

Las personas trabajadoras deben extremar las medidas de aislamiento social vigentes, restringiendo los contactos y limitándolos a los imprescindibles. El desplazamiento del hogar al trabajo, si es preciso realizarlo, se desarrollará de forma individual.

Si la persona trabajadora ha tenido contacto estrecho² con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días y realizará seguimiento pasivo de aparición de síntomas.

En el caso de presentar síntomas respiratorios no deberá acudir al trabajo hasta tanto no se haya descartado la infección por coronavirus. En caso de enfermedad, la persona trabajadora deberá autoaislarse en su domicilio, consultar con su médica/o de atención primaria y seguir sus instrucciones, hasta su completa recuperación.

No hacerlo así, podría implicar la cuarentena, aislamiento y cese de actividad por falta de personal, lo cual, puede ser especialmente grave en las explotaciones ganaderas por la necesidad de seguir atendiendo las necesidades de los animales.

Previamente a todo ello, el área sanitaria del servicio de prevención de riesgos laborales deberá evaluar la presencia de personal trabajador especialmente sensible en relación a la infección por coronavirus COVID-19, establecer la naturaleza de

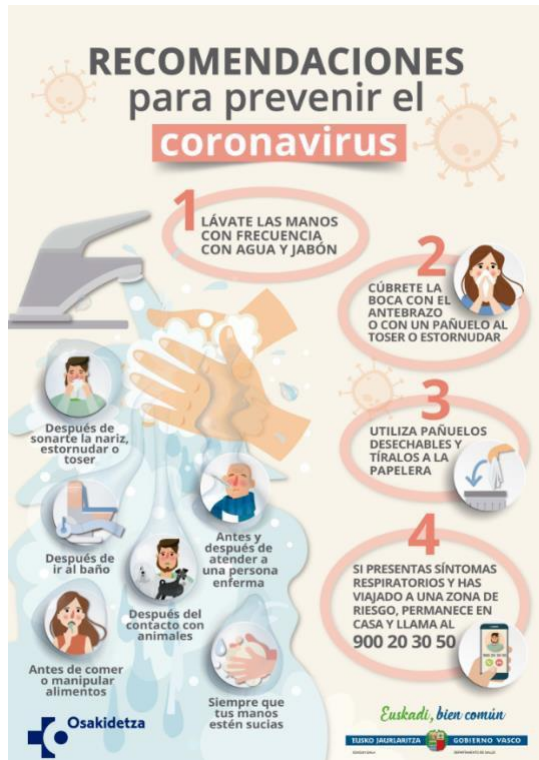
² Se clasifica como contacto estrecho de casos posibles, probables o confirmados a los convivientes, a los familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.



especial sensibilidad de la persona trabajadora, emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección, así como valorar la aptitud para el trabajo. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.

HIGIENE PERSONAL

- Se realizará LAVADO FRECUENTE DE MANOS (con agua y jabón) especialmente después de toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos o superficies potencialmente contaminadas, según se indica un poco más adelante.
- Al toser o estornudar, cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.
- Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Evitar cualquier contacto físico.
- Mantenerse a la mayor distancia posible ($\geq 1,5$ m). En situaciones especiales como fosos de ordeño, cadenas de sacrificio, mesas de selección, etc. planificar las tareas, puestos y procesos para garantizar la distancia de seguridad.
- Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces si son recomendadas por los responsables de prevención.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES

- Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de la limpieza de los espacios comunes como recepción, salas de reuniones... así como, de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico.
- 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.
- Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos, en caso de roturas de stocks: jabón de manos, papel para secado de manos, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.



- Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

Limpieza de superficies potencialmente contaminadas:

Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes.

- Utilizar siempre dilución recién preparada
- Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:
 - ✓ Lejía comercial de 50g/l: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
 - ✓ Lejía comercial de 40g/l: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua.
- *Como ejemplo, una “cuchara de sopa” equivale a 15ml.
- En superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 95%

El personal de limpieza utilizará los equipos de protección individual adecuados (guantes, delantales, etc.), dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación por parte del servicio de prevención de riesgos laborales, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN:

Dado que el tamaño medio de las explotaciones es pequeño, el número de personas trabajadoras es reducido, y que se pueden producir contactos entre ellas en el desarrollo de la actividad, es fundamental extremar las medidas para evitarlos.

A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la explotación y, entre otras, deberá tener en presente las siguientes recomendaciones:

- Si la persona trabajadora ha tenido contacto estrecho con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días y realizará seguimiento pasivo de aparición de síntomas.



- En el caso de presentar síntomas respiratorios no deberá acudir al trabajo hasta tanto no se haya descartado la infección por coronavirus. En caso de enfermedad, la persona trabajadora deberá autoaislarse en su domicilio, consultar con su médica/o de atención primaria y seguir sus instrucciones, hasta su completa recuperación.
- Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
- Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.
- Registros de acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.
- Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.
- Disposición de mascarillas
- Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.
- Análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, tales como el trabajo en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc. para garantizar la distancia de seguridad. Si esto no es posible en algún momento del proceso, utilizar mascarillas.
- Evitar concurrencia en espacios confinados como son silos, almacenes, etc., garantizando siempre distancias de seguridad.
- Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.



- Aumento de la frecuencia de retirada de desechos. Se deberá especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos.
- Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.
- Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.
- Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de más de 5 personas, garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc., manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso.
- Previsión de bolsa de sustitución en caso de necesidad de personal.
- Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

PROCEDIMIENTO DE ACTUACION Y DESINFECCION DE INSTALACIONES EN CASO POSITIVO

1. Las instalaciones afectadas deben ser desinfectadas antes de volver a poder ser utilizadas.
2. El personal de limpieza deberá estar protegido con los EPIs adecuados, indicados por el servicio de prevención.
3. El proceso de limpieza y desinfección deberá realizarse con especial atención en aquellas instalaciones en las que se evalúe que pueden producirse mayores riesgos de exposición, como baños, zonas comunes... Para facilitar y asegurar el efecto de las soluciones desinfectantes a todos los puntos críticos de las instalaciones se recomienda utilizar equipos de dispersión área (nebulizadores o similares)
4. Tras la desinfección de las instalaciones, estas volverán a estar disponibles para su uso.



c INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Dado que el tamaño medio de muchas de las empresas alimentarias son micropymes y el número de personas en producción es pequeño, además, se producen contactos múltiples entre las personas en el desarrollo de la actividad, es fundamental realizar un control previo de acceso a las instalaciones para evitar el contagio de las personas, ya que podría implicar la cuarentena, aislamiento y cese de actividad por falta de personal. Para ello, la explotación deberá verificar que las personas no han tenido contacto estrecho previos con alguna persona afectada por la enfermedad y en caso de contacto positivo aplazar su incorporación como medida preventiva. Como medias de control proponemos:

CONTROLES PREVIOS AL TRABAJO

Es precisa la máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones que se realizan a continuación.

- Las personas trabajadoras deben extremar las medidas de aislamiento social vigentes, restringiendo los contactos y limitándolos a los imprescindibles. El desplazamiento del hogar al trabajo, si es preciso realizarlo, se desarrollará de forma individual.
- Si la persona trabajadora ha tenido contacto estrecho³ con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días y realizará seguimiento pasivo de aparición de síntomas.
- En el caso de presentar síntomas respiratorios no deberá acudir al trabajo hasta tanto no se haya descartado la infección por coronavirus. En caso de

³ Se clasifica como contacto estrecho de casos posibles, probables o confirmados a los convivientes, a los familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.



enfermedad, la persona trabajadora deberá autoaislarse en su domicilio, consultar con su médica/o de atención primaria y seguir sus instrucciones, hasta su completa recuperación.

- No hacerlo así, podría implicar la cuarentena, aislamiento y cese de actividad por falta de personal, lo cual, puede ser especialmente grave en las explotaciones ganaderas por la necesidad de seguir atendiendo las necesidades de los animales.
- Previamente a todo ello, el área sanitaria del servicio de prevención de riesgos laborales deberá evaluar la presencia de personal trabajador especialmente sensible en relación a la infección por coronavirus COVID-19, establecer la naturaleza de especial sensibilidad de la persona trabajadora, emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección, así como valorar la aptitud para el trabajo. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.

HIGIENE PERSONAL

- Se realizará LAVADO FRECUENTE DE MANOS (con agua y jabón) especialmente después de toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos o superficies potencialmente contaminadas, según se indica un poco más adelante.
- Al toser o estornudar, cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.
- Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.

- Evitar cualquier contacto físico.
- Mantenerse a la mayor distancia posible ($\geq 1,5$ m). En situaciones especiales como fosos de ordeño, cadenas de sacrificio, mesas de selección, etc. planificar las tareas, puestos y procesos para garantizar la distancia de seguridad.
- Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces si son recomendadas por los responsables de prevención.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES

- Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de la limpieza de los espacios comunes como recepción, salas de reuniones... así como, de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico.



- 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.
- Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos, en caso de roturas de stocks: jabón de manos, papel para secado de manos, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.
- Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

Limpieza de superficies potencialmente contaminadas:

Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes.

- Utilizar siempre dilución recién preparada
- Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:
 - ✓ Lejía comercial de 50g/l: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
 - ✓ Lejía comercial de 40g/l: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua.
- *Como ejemplo, una “cuchara de sopa” equivale a 15ml.
- En superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 95%

El personal de limpieza utilizará los equipos de protección individual adecuados (guantes, delantales, etc.), dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación por parte del servicio de prevención de riesgos laborales, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN:

Dado que el tamaño medio de muchas empresas alimentarias es pequeño (micropymes), el número de personas en producción es reducido, y que se pueden producir contactos entre ellas en el desarrollo de la actividad, es fundamental extremar las medidas para evitarlos.



A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la explotación y, entre otras, deberá tener en presente las siguientes recomendaciones:

- Si la persona trabajadora ha tenido contacto estrecho con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días y realizará seguimiento pasivo de aparición de síntomas.
- En el caso de presentar síntomas respiratorios no deberá acudir al trabajo hasta tanto no se haya descartado la infección por coronavirus. En caso de enfermedad, la persona trabajadora deberá autoaislarse en su domicilio, consultar con su médica/o de atención primaria y seguir sus instrucciones, hasta su completa recuperación.
- Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
- Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.
- Registros de acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.
- Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.
- Disposición de mascarillas
- Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.



- Análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, tales como el trabajo en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc. para garantizar la distancia de seguridad. Si esto no es posible en algún momento del proceso, se recomienda utilizar mascarillas.
- Evitar concurrencia en espacios confinados como son silos, almacenes, etc., garantizando siempre distancias de seguridad.
- Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.
- Aumento de la frecuencia de retirada de desechos. Se deberá especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos.
- Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.
- Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.
- Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de más de 5 personas, garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc, manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso.
- Previsión de bolsa de sustitución en caso de necesidad de personal.
- Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

PROCEDIMIENTO DE ACTUACION Y DESINFECCION DE INSTALACIONES EN CASO POSITIVO

5. Las instalaciones afectadas deben ser desinfectadas antes de volver a poder ser utilizadas.
6. El personal de limpieza deberá estar protegido con los EPIs adecuados, indicados por el servicio de prevención.



7. El proceso de limpieza y desinfección deberá realizarse con especial atención en aquellas instalaciones en las que se evalúe que pueden producirse mayores riesgos de exposición, como baños, zonas comunes... Para facilitar y asegurar el efecto de las soluciones desinfectantes a todos los puntos críticos de las instalaciones se recomienda utilizar equipos de dispersión área (nebulizadores o similares)
8. Tras la desinfección de las instalaciones, estas volverán a estar disponibles para su uso.

5. REGISTRO

Declaración por parte de la persona trabajadora de su lectura y conformidad: documento que acredita mediante la firma de que se ha leído y entendido este protocolo y asume su parte de responsabilidad y se compromete con su implantación.



6. DOCUMENTACION RELACIONADA

Castellano:

<https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/2020/protocolo-de-vigilancia-epidemiologica-para-coronavirus-2019-ncov/>

[www.mscbs.gob.es › ccayes › documentos › Procedimiento COVID 19](http://www.mscbs.gob.es/ccayes/documentos/Procedimiento_COVID_19)

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Procedimiento COVID 19.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Procedimiento_COVID_19.pdf)

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRLL COVID-19.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRLL_COVID-19.pdf)

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Manejo domiciliario de COVID-19.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Manejo_domiciliario_de_COVID-19.pdf)

<https://www.euskadi.eus/nuevo-coronavirus-covid-19/>

<http://www.euskadi.eus/informacion-y-recomendaciones-generales-de-actuacion-en-euskadi-ante-el-nuevo-coronavirus/web01-a2gaixo/es/>

Euskara

<https://www.euskadi.eus/eusko-jaurkitza/-/2020/2019-ncov-koronabiruserako-zaintza-epidemiologikorako-protokoloa/>

<https://www.euskadi.eus/covid-19-koronabirus-berria/>

<http://www.euskadi.eus/koronabirus-berriaren-aurrean-euskadin-jarduteko-informazioa-eta-gomendio-orokorrak/web01-a2gaixo/eu/>