



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS (COVID - 19) PARA EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS, GANADERAS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Nota: elaborado a partir del documento del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco. 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, 18/03/2020)



Índice

1. Introducción.....	2
2. Objetivo	3
3. Responsabilidades	4
4. Protocolo de actuación para:	
A. Explotaciones agrícolas y ganaderas	5
B. Industrias alimentarias	13
5. Registro	20
6. Documentación relacionada.....	21



1. Introducción

El coronavirus COVID-19 es un nuevo virus, desconocido anteriormente en la patología humana. Se transmite de persona a persona por vía respiratoria a través de las gotas respiratorias de más de 5 micras, cuando el enfermo presenta sintomatología respiratoria (tos y estornudos), y/o contacto directo con secreciones de personas infectas, a través de las manos.

El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección son el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus así como la higiene personal.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) está vigilando la situación del brote de la enfermedad de coronavirus. Actualmente, según se ha confirmado, no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus.

Por su parte, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) ha dicho que, si bien los animales en China eran la fuente probable de la infección inicial, el virus se está propagando de persona a persona, principalmente a través de las gotas respiratorias que las personas estornudan, tosen o exhalan. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitoreando la propagación del virus y no ha habido ningún reporte 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, incluidos 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 trasladarle tranquilidad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

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

Con este protocolo de actuación se pretende:

- 1) Implantar medidas para **garantizar la salud de las personas**.
- 2) **Controlar la propagación** del virus.
- 3) **Acompañar** a las medidas sociales que las Autoridades recomienden o establezcan.
- 4) **Garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos a la población**, esencial para proporcionar 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 responsable concreto. Todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación, las instituciones, los ciudadanos, los medios de comunicación, las empresas y los ciudadanos debemos actuar con **CORRESPONSABILIDAD** y con un objetivo común: minimizar los riesgos de contagio y evitar la propagación del COVID-19.

Sin embargo, **todos los implicados en la cadena de valor de la alimentación tienen una especial responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente** a la población de Navarra. Por ello, se solicita:

- a) A las empresas, que adecuen e implementen las medidas que establece la propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales, recomendaciones de protección recogidas en este documento, y las futuras que puedan determinarse desde las Autoridades Sanitarias.
- b) A las personas trabajadoras de cualquier empresa o explotación, que extremen al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional o privado.

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



Al ser un colectivo que requiere una especial protección, se exige no mantener contactos con terceras personas, limitándolos a lo imprescindible, y desarrollar un autoaislamiento fuera del lugar de trabajo. El desplazamiento desde el hogar al trabajo se desarrollará de forma individual y se asegurará que se está libre de cualquier síntoma de contagio antes de incorporarse al trabajo.

4. Protocolo de actuación para:

A. Explotaciones agrícolas y ganaderas

❖ Control de acceso.

- **Comprobación de ausencia de sintomatología** (tos, problemas respiratorios, fiebre) y contactos previos de primer grado.

Control de temperatura previo a la entrada en la instalación (debe ser menor de 37°C). En caso de presentar síntomas, abstenerse de ir al trabajo, informar a la organización y autoaislarse en el domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

- **En campañas temporales y nuevas incorporaciones:**

- ✓ Comprobar la procedencia de trabajadores/as y, en el caso de origen dudoso por haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad, aplazar su incorporación al trabajo.
- ✓ Comprobar personas de especial sensibilidad o vulnerabilidad al coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.



- **Control de acceso de personal externo.**

Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para el mantenimiento de la actividad. Los movimientos del personal externo dentro de la explotación deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia y se le aplicará las mismas medidas de higiene y protección previstas en este protocolo.

- ❖ **Higiene personal.**

- 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.
- **Lavarse las manos a menudo con agua y jabón** (o solución recomendada) para evitar la transmisión o el contacto con los virus, y siempre después de toser, estornudar o sonarse las narices.
 - ✓ Si las manos están visiblemente limpias, la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica.
 - ✓ DESINFECCION. Si las manos estuvieran sucias o manchadas con fluidos, se hará con agua y jabón antiséptico.
 - ✓ LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica, proceder siempre a un lavado de manos.
- 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 la transmisión**.
- **Evitar cualquier contacto físico**.
- **Mantenerse a la mayor distancia posible** (aproximadamente de 2 metros), si la actividad lo permite.
- **Estricto cumplimiento de las medidas de higiene** en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces (FFP3).



❖ Procedimiento de limpieza y desinfección 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 en los espacios comunes, como recepción, salas de reuniones, etc. así como de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos o teléfonos. 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: 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, ubicándolas en los puestos de atención al público y en las zonas de uso general, tanto de clientes y servicios externos como de trabajadores.

Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas.

- a) Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes. Por tanto:
- ✓ Utilizar siempre una dilución recién preparada, con las concentraciones recomendadas. En el caso de utilizar lejías comerciales:
 - Lejía comercial de 50 g/l: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
 - Lejía comercial de 40 g/l: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua.



(Como ejemplo, una “*cuchara de sopa*” equivale a 15 ml).

✓ En el caso de superficies donde no se pueda utilizar lejía, se empleará etanol al 70%.

b) Las prendas textiles y ropas de trabajo deben lavarse de forma mecánica, en ciclos de lavado completos a 60°C - 90°C.

Para la manipulación de las prendas textiles “*sucias*” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

c) El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.), dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

❖ **Salud y especial sensibilidad.**

- Si hay personas con algún tipo de síntoma (respiratorios o fiebre), deben quedarse en casa, informar a su responsable directo y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- Si se tienen dudas, **tomarse la temperatura y si es superior a 37 C quedarse en casa**, abstenerse de ir al trabajo y seguir siempre las indicaciones de la asistencia sanitaria. Informar a la organización según lo definido en el punto anterior.
- Si actualmente se está en **situación de especial sensibilidad** por embarazo, algún tipo de complicación o patología de especial incidencia con el coronavirus, contactar con el “*Servicio de vigilancia de la salud*” y seguir las instrucciones.



Hay que recordar que los trabajadores con especial sensibilidad son aquéllos que, por sus características personales o estado biológico, incluidos los que tengan reconocida una discapacidad física, psíquica o sensorial, son sensibles a los riesgos derivados de su puesto de trabajo y requieren de medidas específicas. La situación actual de alerta del coronavirus hace necesario un análisis frente a casos de especial sensibilidad y las medidas a adoptar.

❖ Medidas de organización.

- A la **dirección y/o gerencia** le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la explotación y, entre otras, deberá tener presentes las siguientes recomendaciones:
 - ✓ En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en situación de ser confirmada o sospechosa (investigada) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen los resultados negativos o hasta que las Autoridades Sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.
 - ✓ 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** frente a partículas con nivel de protección FFP3.
- 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**, para garantizar la distancia de seguridad en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc. Si esto no es posible, utilizar las mascarillas recomendadas.
- Evitar **conurrencia en espacios confinados** como silos, almacenes, etc. Si no es posible, establecer medidas de prevención como la distancia de seguridad y mascarillas, si procede.
- Colocación de **contenedores cerrados específicos** para pañuelos usados.
- Aumento de la frecuencia de **retirada de desechos**.
- Aumento de 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 en comedores, áreas de descanso, salas de reuniones, servicios, etc., manteniendo, en todo caso, la distancia mínima entre personas (aproximadamente de 2 metros). 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.

❖ Sospecha de caso de coronavirus.

- Si existe confirmación de personas infectadas, abstenerse de ir al trabajo, informar a la organización para la recogida de datos e investigación epidemiológica y autoaislarse en el domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- El personal sanitario del Servicio de Prevención realizará la búsqueda de los contactos más cercanos (1^{er} nivel) así como su seguimiento durante las dos semanas siguientes a la aparición del caso positivo.
- **El contagio con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo, son necesarios notificarlos a la Autoridad Laboral.**

B. Industrias alimentarias

❖ Control de acceso.

- **Comprobación de ausencia de sintomatología** (tos, problemas respiratorios, fiebre) y contactos previos de primer grado.

Control de temperatura previo a la entrada en la instalación (debe ser menor de 37°C). En caso de presentar síntomas, abstenerse de ir al trabajo, informar a la organización y autoaislarse en el domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

- **En nuevas incorporaciones:**

- ✓ Comprobar la procedencia de trabajadores/as y, en el caso de origen dudoso por haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad, aplazar su incorporación al trabajo.
- ✓ Comprobar personas de especial sensibilidad o vulnerabilidad al coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.

- **Control de acceso de personal externo.**

Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para el mantenimiento de la actividad. Los movimientos del personal externo dentro de la empresa deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia y se le aplicará las mismas medidas de higiene y protección previstas en este protocolo.



❖ Higiene personal.

- 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.
- **Lavarse las manos a menudo con agua y jabón** (o solución recomendada) para evitar la transmisión o el contacto con los virus, y siempre después de toser, estornudar o sonarse las narices.
 - ✓ Si las manos están visiblemente limpias, la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica.
 - ✓ DESINFECCION. Si las manos estuvieran sucias o manchadas con fluidos, se hará con agua y jabón antiséptico.
 - ✓ LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica, proceder siempre a un lavado de manos.
- 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 la transmisión.**
- **Evitar cualquier contacto físico.**
- **Mantenerse a la mayor distancia posible** (aproximadamente de 2 metros), si la actividad lo permite.

- **Estricto cumplimiento de las medidas de higiene** en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces (FFP3).



❖ Procedimiento de limpieza y desinfección 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 en los espacios comunes, como recepción, salas de reuniones, etc. así como de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos o teléfonos. 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: 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, ubicándolas en los puestos de atención al público y en las zonas de uso general, tanto de clientes y servicios externos como de trabajadores.

Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas.

- a) Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes. Por tanto:
- ✓ Utilizar siempre una dilución recién preparada, con las concentraciones recomendadas. En el caso de utilizar lejías comerciales:
 - Lejía comercial de 50 g/l: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
 - Lejía comercial de 40 g/l: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua.
(Como ejemplo, una “cuchara de sopa” equivale a 15 ml).
 - ✓ En el caso de superficies donde no se pueda utilizar lejía, se empleará etanol al 70%.



- b) Las prendas textiles y ropas de trabajo deben lavarse de forma mecánica, en ciclos de lavado completos a 60°C - 90°C.

Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

- c) El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.), dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

❖ **Salud y especial sensibilidad.**

- Si hay personas con algún tipo de síntoma (respiratorios o fiebre), deben quedarse en casa, informar a su responsable directo y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- Si se tienen dudas, **tomarse la temperatura y si es superior a 37 C quedarse en casa**, abstenerse de ir al trabajo y seguir siempre las indicaciones de la asistencia sanitaria. Informar a la organización según lo definido en el punto anterior.
- Si actualmente se está en **situación de especial sensibilidad** por embarazo, algún tipo de complicación o patología de especial incidencia con el coronavirus, contactar con el “*Servicio de vigilancia de la salud*” y seguir las instrucciones.

Hay que recordar que los trabajadores con especial sensibilidad son aquellos que, por sus características personales o estado biológico, incluidos los que tengan reconocida una discapacidad física, psíquica o sensorial, son sensibles a los riesgos derivados de su puesto de

trabajo y requieren de medidas específicas. La situación actual de alerta del coronavirus hace necesario un análisis frente a casos de especial sensibilidad y las medidas a adoptar.

❖ **Medidas de organización.**

- A la **dirección y/o gerencia** le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la empresa y, entre otras, deberá tener presentes las siguientes recomendaciones:
 - ✓ En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en situación de ser confirmada o sospechosa (investigada) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen los resultados negativos o hasta que las Autoridades Sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.
 - ✓ 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** frente a partículas con nivel de protección FFP3.
- 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**, para garantizar la distancia de seguridad en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc. Si esto no es posible, utilizar las mascarillas recomendadas.
- Evitar **concurcencia en espacios confinados** como silos, almacenes, etc. Si no es posible, establecer medidas de prevención como la distancia de seguridad y mascarillas, si procede.
- Colocación de **contenedores cerrados específicos** para pañuelos usados.
- Aumento de la frecuencia de **retirada de desechos**.
- Aumento de 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 en comedores, áreas de descanso, salas de reuniones, servicios, etc., manteniendo, en todo caso, la distancia mínima entre



personas (aproximadamente de 2 metros). 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.

❖ Sospecha de caso de coronavirus.

- Si existe confirmación de personas infectadas, abstenerse de ir al trabajo, informar a la organización para la recogida de datos e investigación epidemiológica y autoaislarse en el domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- El personal sanitario del Servicio de Prevención realizará la búsqueda de los contactos más cercanos (1^{er} nivel) así como su seguimiento durante las dos semanas siguientes a la aparición del caso positivo.
- **El contagio con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo, son necesarios notificarlos a la Autoridad Laboral.**

5. Registro

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



6. Documentación relacionada

Enlaces:

- <https://coronavirus.navarra.es/es/>
- <https://coronavirus.navarra.es/eu/>