



## Protocol d'actuació davant del Coronavirus COVID-19 per a explotacions i indústries agroalimentàries

**Aquest document és un recull de recomanacions i de mesures preventives i organitzatives per ajudar-vos a garantir el funcionament de l'activitat empresarial i alhora preservar la salut dels treballadors.**

## INTRODUCCIÓ

El coronavirus COVID19 és un virus que es transmet per via respiratòria, a través de les gotes respiratòries i a través de les mans. El període d'incubació varia entre 2 i 14 dies, per això la millor mesura de protecció és l'aïllament de persones contagiades i portadores de virus, així com la higiene personal.

L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) confirma que no hi ha evidència que els aliments siguin una font o via probable de transmissió del virus. D'altra banda, el Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC) afirma que, si bé els animals a Xina eren la font probable de la infecció inicial, el virus es propaga de persona a persona. Científics de tot el món monitoritzen la propagació del virus, i no hi ha hagut cap raport de transmissió a través dels aliments.

El subministrament d'aliments és una activitat essencial i crítica que cal garantir, especialment en estat d'emergència sanitària, per a oferir a la població un SERVEI BÀSIC I FONAMENTAL, així com traslladar tranquil·litat a la societat en tenir assegurat l'accés a fons segurs i suficients d'aliments bàsics.

Cal, doncs, garantir el funcionament i l'operativitat de la cadena de producció i subministrament d'aliments. El principal objectiu serà, en conseqüència, garantir la salut de les persones perquè totes les baules de la cadena puguin mantenir l'activitat de producció, elaboració, fabricació i distribució d'aliments. Per això, es fa una crida a la responsabilitat de les persones i les empreses de la cadena de valor de l'alimentació (explotacions agrícoles i ramaderes, indústria alimentària, transport, logística i establiments d'alimentació) per a minimitzar els riscos i evitar contagis.

Tots els agents de la cadena de valor de l'alimentació, les institucions, els ciutadans, els mitjans de comunicació les empreses i la ciutadania hem d'actuar amb l'objectiu comú de minimitzar els riscos de contagi. Cada membre té la responsabilitat en una part de la cadena amb la finalitat última d'evitar la propagació del virus COVI-19.

Tots els agents de la cadena de valor de l'alimentació tenim una responsabilitat especial per oferir aliments segurs i en quantitat suficient per a la població. Per això, se sol·licita a les empreses que adequin i implementin les mesures que estableix la Llei de Prevenció de Riscos Laborals, recomanacions de protecció recollides en aquest document i les futures que es puguin determinar des de les autoritats sanitàries, i a les persones treballadores de qualsevol empresa o explotació alimentària, que extremin al màxim les recomanacions en l'àmbit professional i privat

Els responsables de les empreses haurien d'identificar les persones clau i les infraestructures crítiques per al manteniment de l'activitat, i que tinguin previstos plans de contingència davant de possibles baixes per malaltia, increment de l'absentisme per quarantenes forçoses, així com prou subministrament de recanvis i serveis de suport de proveïdors essencials per al funcionament normal.

El col·lectiu que forma la cadena de valor agroalimentària ha d'abstenir-se de mantenir contacte amb persones terceres, limitat només als imprescindibles, activar l'aïllament fora del lloc de treball, i desplaçament individual des de la residència al lloc de treball, tot assegurant que hom està lliure de qualsevol símptoma de contagi abans d'incorporar-se al lloc de treball.

## **PLA DE CONTINGÈNCIA**

Per tal de facilitar la presa de decisions en aquestes circumstàncies és convenient que l'empresa realitzi un pla de contingència.

El Pla de contingència ha de permetre saber:

1. La situació i evolució de l'empresa
2. Quins llocs de feina són presencials i quins seran a distància
3. Donar instruccions de treball a les persones que faran treball presencial
  - a. Protocol de treball
    - i. Mesures de neteja i higiene
    - ii. Com s'ha d'actuar en el cas de que un treballador tingui el cov-19

El Pla ha de contenir:

4. Mesures informatives dels serveis que es prestaran
5. Mesures de seguretat per prestar els serveis
6. Mesures de coordinació
7. Recomanacions per als treballadors
8. Contactes de e-mail i telèfons

## **RECOMANACIONS PER A EXPLOTACIONS AGRÀRIES I INDUSTRIES ALIMENTÀRIES**

### **Control d'accés**

- Comprovar l'absència de simptomatologia (no tos, no problemes respiratoris, no febre) i contactes previs de primer grau. Control de temperatura previ a l'entrada a les instal·lacions, que ha de ser menor que 37°C. En cas de símptomes, abstenir-se d'accedir al lloc de treball, informar a l'organització i aïllar-se en el domicili durant almenys 15 dies, o fins a la curació completa.

### **Campanyes temporals i noves incorporacions**

- Comprovar la procedència dels treballadors i, en cas d'origen dubtós per haver mantingut contacte de primer grau amb alguna persona afectada per la malaltia, ajornar-ne la incorporació a la feina.
- Comprovar personal d'especial sensibilitat amb incidència en coronavirus i establir les mesures de prevenció i control per a garantir-ne la salut.

### **Control de personal extern**

- El personal extern haurà de seguir els mateixos controls que el propi respecte d'accés, i es limitarà a l'estrictament necessari per al manteniment de l'activitat. Els moviments dins de l'explotació del personal extern hauran d'estar limitats a les àrees on se'n requereixi la presència. També els serà d'aplicació les mesures d'higiene i protecció previstes en el protocol.

### **Higiene personal**

- En esternudar, cobrir la boca i el nas amb el colze o amb un mocador d'un sol us per a retenir les secrecions respiratòries
- Utilitzar mocadors d'un sol us, i llençar-los immediatament en un recipient habilitat per a aquesta finalitat.
- Rentar-se sovint les mans amb aigua i sabó, o bé amb solució recomanada, per a evitar la transmissió o el contacte amb els virus, i sempre després de tossir, esternudar o mocar-se. Si les mans estan visiblement netes, la higiene de mans es farà amb productes de base alcohòlica per a desinfecció. Si estan brutes o tacades amb fluids, es rentaran amb aigua i sabó antisèptic. Si no es disposa de productes amb base alcohòlica, procedir sempre amb un rentat de mans.
- Les ungles s'han de portar curtes i cuidades; cal evitar l'ús d'anells, polseres, rellotges de canell o altres ornaments que puguin dificultar la correcta higiene de mans.
- Evitar el contacte de les mans amb ulls, nas i boca, ja que les mans faciliten la transmissió del virus.
- Evitar qualsevol contacte físic
- Mantenir la distància més gran possible que permeti l'activitat, amb un mínim de 1,5m
- Compliment estricte de les mesures d'higiene en els processos de manipulació d'aliments, així com la utilització de mascaretes eficaces (FFP3).

### **Procediment de neteja i desinfecció d'instal·lacions**

- Reforçar els controls i les mesures d'organització de la neteja i desinfecció del lloc i dels equips de treball. Es recomana incrementar-ne la freqüència en els espais comuns com la recepció, sales de reunions, així com taulells, poms, tiradors, mobles, terres, telèfons, etc. Per a aquesta acció, es pot utilitzar lleixiu domèstic.
- Utilització de guants de vinil/acrilonitril per a les tasques de neteja. En cas d'ús de guants de làtex, es recomana que es col·loquin sobre guants de cotó.
- Millora de l'estoc de productes de neteja i d'equips de protecció per evitar-ne el trencament: gels o solucions desinfectants per a mans, mocadors i guants d'un sol ús, davantals i bosses d'escombraries.
- Es recomana l'adquisició de solucions hidroalcohòliques desinfectants i la distribució en els centres de treball per a ubicar en els punts d'atenció al públic, per a ús tant de clients i serveis externs com de treballadors.

### **Procediment de neteja de superfícies potencialment contaminades**

- El virus queda inactiu després de 5 minuts de contacte amb desinfectants comuns:
  - o Utilitzar sempre dilució acabada de preparar
  - o Per a aconseguir les concentracions recomanades a partir de lleixiu comú:
    - Lleixiu comercial de 50g/l: afegir 25ml de lleixiu en 1l d'aigua
    - Lleixiu comercial de 40g/l: afegir 30ml de lleixiu en 1l d'aigua (una cullera de sopa equival a 15ml)
  - o En superfícies que no admetin lleixiu, utilitzar etanol al 70%
- La roba de treball s'haurà de rentar de forma mecànica en cicles de rentat complets a 60-90°C. Per a la manipulació de roba bruta, caldrà utilitzar guants. No sacsejar la roba per a rentat.
- El personal de neteja utilitzarà equip de protecció individual adequat (guants, davantals, etc.) en funció del risc que es consideri en cada situació, i els rebutjarà de forma segura després de cada ús. Procedirà al rentat de mans.

En tot moment caldrà estar atent a les recomanacions dels serveis de prevenció de riscos laborals.

### **Salut i especial sensibilitat**

- Si hi ha persona amb algun tipus de símptoma (respiratori o febre) cal que romangui a casa (aïllament domiciliari), que n'informi al responsable directe i que s'autoaïlli en el domicili durant almenys 15 dies o fins al guariment complet.
- Si hi ha dubtes, cal prendre la temperatura. Si és superior a 37°C, cal que romangui en el domicili i s'abstingui d'anar al lloc de treball. Caldrà que segueixi les indicacions de l'assistència sanitària i n'informi a l'organització d'acord amb les indicacions del punt anterior.

- En cas d'embaràs, o situació d'especial sensibilitat, complicació o patologia d'especial incidència amb el coronavirus, cal contactar el servei de vigilància de la salut del servei de prevenció i seguir-ne les instruccions.
- Els treballadors amb especial sensibilitat són aquells que per característiques personals o biològiques són sensibles als riscos derivats del lloc de treball, i necessiten de mesures específiques. Inclou les persones amb discapacitat física, psíquica o sensorial reconeguda.

### **Mesures d'organització**

La gestió de qualsevol incidència correspon a la direcció o gerència de l'explotació i, entre altres, haurà de tenir presents les recomanacions següents:

- Si una persona treballadora, de forma aïllada, estigués en situació de cas confirmat o sospitós sota investigació de COVID-19, cal que s'abstingui d'assistir a la feina fins que es confirmin els resultats negatius o fins que les autoritats sanitàries donin per resolta la infecció, segons el cas.
- Mitjans: Cal que disposi de prou mitjans econòmics i estratègics per a desplegar totes les mesures de prevenció recomanades per les autoritats sanitàries.
- Comitè de crisi en cas de declaració de presència de casos en l'establiment, es recomana organitzar un COMITÈ DE CRISI, amb les persones responsables del departaments implicats, assessors externs (jurídics i sanitaris) i les autoritats sanitàries.
- Registres d'accions: es recomana portar un llibre o agenda de registre d'accions que es prenguin, amb especificació de data, hora, persones responsables, i desar tota la documentació que es pugui generar: parts de neteja, controls externs de manteniment, albarans de serveis, baixes laborals, etc.
- Disposició de mocadors d'un sol ús i solucions/tovallolletes alcohòliques, així com punt d'informació bàsica.
- Disposició de mascaretes, amb nivell de protecció FFP3
- Increment de la freqüència de neteja d'instal·lacions comuns, de trànsit i ús personal.
- Anàlisi de distribució i organització dels espais, així com de processos de treball, per a garantir la distància de seguretat.
- Evitar concurrència en espais confinats com sitges o magatzems. Establir mesures de prevenció com la distància de seguretat i mascaretes si s'escau.
- Col·locació de contenidors tancats específics per a mocadors usats
- Increment de la freqüència de retirada de residus
- Increment de la renovació d'aire en tots els espais de treball, sempre que sigui possible, sigui de forma natural o forçada, i incrementar la neteja de filtres.
- Substitució, si cal, d'agents de neteja per altres més eficaços
- Distribució i organització per a evitar la presència en instal·lacions de més de 5 persones, amb la garantia de distància de seguretat: en menjadors, àrees de

descans, sales de reunions, serveis, etc. Si les instal·lacions no garanteixen la distància mínima de 1,5m entre persones, cal programar torns d'ús.

- Previsió de borsa de substitució en cas de necessitar personal
- Màxima col·laboració de totes les persones de l'organització en l'adopció de les mesures preventives i el seguiment de les recomanacions realitzades.

### **SOSPITA DE CAS DE CORONAVIRUS**

- Si hi ha confirmació de persones infectades, abstenció d'anar a treballar, informar a l'organització per a la recollida de dades i investigació epidemiològica i aïllament en el domicili durant almenys 15 dies o fins al guariment complet.
- El personal sanitari del servei de prevenció haurà de portar a terme la cerca dels contactes de primer nivell, així el seguiment durant les dues setmanes següents a l'aparició del cas positiu.
- Cal notificar a l'Autoritat Laboral els contagis amb origen laboral i les quarantenes corresponents, per la consideració d'accident de treball.