

Guía para Prevención y Control del COVID-19

EMPRESAS DE ACUICULTURA



Junta de Andalucía
Consejería de Salud y Familias

11 de noviembre de 2020

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN 3

II. PRINCIPIOS BÁSICOS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 4

1.- Principios básicos 4

III. PLAN DE ACTUACIÓN DE EMPRESAS DE ACUICULTURA. 6

1.- Formación e Información de las Medidas Preventivas..... 6

IV. RECOMENDACIONES RESPECTO A LAS MEDIDAS PREVENTIVAS PERSONALES Y LIMITACIÓN DE CONTACTOS..... 8

1.- Antes de ir al trabajo y desplazamientos:..... 8

2.- Entradas y salidas de la empresa. 9

3.- Zonas y espacios comunes y de descanso: 9

4.- En el desarrollo del trabajo.-..... 10

V. MEDIDAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y VENTILACIÓN 12

1.- Limpieza y desinfección. 12

2.- Aseos..... 13

3.- Ventilación..... 14

4.- Residuos 14

VI. GESTIÓN DE SOSPECHAS Y CASOS DE COVID-19..... 16

ANEXO I: NAVES DE ENVASADO..... 18

ANEXO II: MODELO DE LISTA DE COMPROBACIÓN. 19



I. INTRODUCCIÓN

La aparición de la pandemia en marzo del 2020 provocada por la aparición de un nuevo coronavirus denominado SARS-COV-2 y la enfermedad que provoca, conocida como COVID-19, han provocado la adopción de medidas excepcionales en la sociedad española y andaluza, que llevaron a la declaración del “estado de alarma” en el mes de marzo, con afectación directa en la economía y las actividades económicas.

Terminado el periodo de transición hacia la nueva normalidad, la adopción de medidas preventivas y de identificación y limitación de cadenas de contagio en cada actividad desarrollada son pilares fundamentales en el éxito del control de esta enfermedad.

Las empresas de acuicultura forman parte de la cadena de abastecimiento alimentario, siendo una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de crisis sanitaria actual, para ofrecer a la población un servicio básico como es asegurar el suministro de alimentos. No obstante, hay que compatibilizar la realización de las actividades esenciales con las medidas de prevención que garanticen la reducción de la transmisión de la infección de COVID-19.

En agosto se publicó por la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica la **Guía para Prevención y Control del COVID-19** para industrias alimentarias. Igualmente, en septiembre, se publicó conjuntamente con la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, la **Guía para Prevención y Control del COVID-19 para buques pesqueros de la flota de arrastre o de cerco del día y de artes menores de Andalucía**. La aplicación de ambos documentos ha contribuido al mantenimiento de la actividad de éstas sin incidentes relevantes.

No obstante, la evolución de la crisis sanitaria, se está manifestando con la aparición de brotes de COVID19 en establecimientos y empresas alimentarias, no estando exentas de ellos, las empresas de producción acuícola, tanto las marítimas como las continentales, por lo que es necesario y se ha considerado oportuno elaborar una Guía que pueda servir de orientación a éstas empresas.

Esta Guía, dirigida a los titulares y responsables de las empresas acuícolas de Andalucía, actualiza las recomendaciones existentes, recogiendo una selección no exhaustiva de medidas, las cuales deben ser implantadas y, en su caso, complementadas en función de las características de cada empresa y actividad desarrollada con el objetivo de alcanzar un “entorno seguro” frente a COVID-19. Hay que comprender que el esfuerzo que su implantación va a requerir a las empresas acuícolas es proporcional a las consecuencias de su no adopción, que podrían conllevar a un cierre precautorio de toda la empresa.

II. PRINCIPIOS BÁSICOS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19

El abordaje de las medidas necesarias que deben implementarse en las empresas de acuicultura andaluzas requiere previamente de la atención a una serie de conocimientos y principios.

1.- Principios básicos

Teniendo en cuenta la información actual sobre el SARS-Cov-2 y la enfermedad provocada por este virus (COVID19), el presente documento recoge recomendaciones y medidas a desarrollar por los responsables de las empresas basadas en los siguientes principios básicos de prevención frente a COVID-19, esto es:

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PERSONAL:

Encaminadas al cumplimiento por parte de cada persona trabajadora de las medidas de protección generales (distancia de seguridad, uso de mascarilla, higiene respiratoria, desinfección de manos).

LIMITACIÓN DE CONTACTOS:

Encaminadas a reducir la posibilidad de transmisión del virus dentro del colectivo de personas trabajadoras, limitando las posibles cadenas de transmisión dentro de la propia empresa alimentaria.

LIMPIEZA Y VENTILACIÓN:

Encaminadas a reducir las posibilidades de transmisión del virus a través de fómites (superficies contaminadas) y espacios cerrados.

GESTIÓN CASOS:

Encaminadas a la detección temprana de casos, aislamiento y control de la transmisión mediante rastreo de contactos estrechos.

La aplicación de estos cuatro principios básicos deben ser específicamente revisados en los distintos escenarios (traslados hacia y desde la industria, vestuarios, desarrollo de la actividad, descansos, comedores o zonas comunes etc.) y teniendo en cuenta los distintos perfiles laborales de trabajo existentes.

Además deben ser complementados con medidas transversales, desde la información y la formación, hasta la reorganización de espacios y tiempos en las propias empresas.



Las recomendaciones y medidas incluidas en este documento no excluyen ni sustituyen aquellas otras medidas que deben adoptarse en el marco de la prevención de riesgos laborales con el objetivo general de limitar los contagios de SARS-CoV-2 de los trabajadores, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias, con las que deben colaborar y coordinarse.

A este efecto hay que remitirse al documento “**Procedimiento de actuación para los servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al SARS-COV-2**”.

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Proteccion_Trabajadores_SARS-CoV-2.pdf

Estas medidas deben ser revisadas y actualizadas conforme al avance de las evidencias científicas y al desarrollo de la normativa sanitaria que se publique referida a la crisis sanitaria provocada por la COVID-19.

III. PLAN DE ACTUACIÓN DE EMPRESAS DE ACUICULTURA.

Los titulares y responsables de las empresas de acuicultura deben adoptar una actitud proactiva de responsabilidad sobre las medidas a adoptar respecto a la prevención y control de éstas.

Se recomienda que cada empresa elabore su propio **Plan de Actuación específico** de su empresa, en adelante Plan, frente al COVID-19. Para su redacción se debe contar con el propio titular de la empresa (o persona directiva con capacidad de decisión), personal de su servicio de prevención de riesgos laborales o cualquier otra persona que se considere de interés por las características de la empresa, como personal responsable del Sistema de autocontrol de la empresa o medidas de prevención de riesgos alimentarios, según el caso, consultando a los representantes de los propios trabajadores.

El citado Plan, se realizará **acorde a las características propias de la empresa** y de los diversos perfiles laborales y actividades que en ella se realicen (almacenaje, naves de cría, cuidado de cultivos, recolectores, actividades en la mar, envasado de productos pesqueros, etc., características y disposiciones espaciales, maquinaria, volumen de personas trabajadoras, espacios comunes etc.) y contemplará de forma concreta todas las medidas que deban ser tomadas en los diferentes locales, salas y escenarios posibles.

Además deberá prever **la existencia continua de los materiales necesarios** para que este Plan pueda ser ejecutado y mantenido, tales como materiales de protección personal, materiales relativos a la cartelería o materiales de limpieza y desinfección, tanto de manos como de superficies, equipos y locales.

Se recomienda que se designe a una o varias personas, según volumen de la empresa, como **responsable de COVID-19**, cuya misión será la de supervisar diariamente la correcta implantación y ejecución de las medidas contempladas en su Plan y, en su caso, tomar medidas correctivas para su cumplimiento.

Como ayuda tanto para la elaboración del Plan, como su supervisión, podrán usarse “listas de comprobación”. Un modelo ilustrativo aparece en el **ANEXO II**.

1.- Formación e Información de las Medidas Preventivas

Una vez elaborado su Plan, se debe garantizar que todo el personal cuente con una capacitación adecuada y actualizada sobre las medidas preventivas que se aplican en la empresa, en los distintos escenarios y puestos de trabajo. Para ello planifique **dedicar un tiempo a formar e informar a las personas trabajadoras** sobre estas medidas, incida especialmente en los responsables de producción, de sala, de cultivo etc.

Tenga en cuenta que las medidas deben ser de fácil comprensión y ejecución, siendo acordes a la realidad existente en su empresa alimentaria, de tal forma que puedan convertirse en parte de la “rutina de trabajo”.

Es importante tener en cuenta la necesidad de colocación de **cartelería** que debe existir en los distintos escenarios contemplados en su Plan, en la que se recuerden las medidas preventivas adoptadas, Entre estos se deben incluir carteles que alienten a quedarse en casa si están enfermos, a seguir los protocolos al toser y estornudar y practicar una adecuada higiene de manos. Se deben colocar estos carteles en la entrada al lugar de trabajo, en las zonas de descanso, y en otras áreas del lugar de trabajo donde sea más probable que se vean.

En esta formación e información se deberán contemplar las **medidas generales establecidas para la COVID-19 para toda la población:**

- a) La higiene frecuente de las manos.

- b) Higiene respiratoria:
 - a. Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con bolsa interior. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.
 - b. Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca, con las manos, ya que éstas facilitan su transmisión.
- c) Mantener distanciamiento físico de 1,5 metros.
- d) Uso correcto de la mascarilla en la vía pública, en los espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, aunque pueda garantizarse la distancia interpersonal de seguridad de 1,5 metros.
- e) Se evitarán gestos de afecto o cortesía social entre los trabajadores que supongan contacto físico, incluido el dar la mano.

IV. RECOMENDACIONES RESPECTO A LAS MEDIDAS PREVENTIVAS PERSONALES Y LIMITACIÓN DE CONTACTOS

Para facilitar su comprensión e implementación por parte de las empresas alimentarias, estas recomendaciones, se presentan agrupadas en los diferentes escenarios a tener en cuenta;

- 1.- Antes de ir al trabajo y desplazamientos.
- 2.- En las entradas y salidas a la empresa.
- 3.- En las zonas comunes y descansos.
- 4.- En desarrollo del puesto de trabajo.

1.- Antes de ir al trabajo y desplazamientos:

1) Informe y proporcione a sus trabajadores una **relación de síntomas** (fiebre, tos o dificultad para respirar. Otros síntomas como la odinofagia, anosmia, ageusia, dolores musculares, diarreas, dolor torácico o cefaleas, entre otros, pueden ser considerados también síntomas de sospecha de infección por SARS-CoV-2) que deben auto vigilar, así como los teléfonos con los que debe contactar en caso de padecerlos, en primer lugar los de su servicio de prevención de riesgos laborales o en su caso los establecidos por la Consejería de salud. (900 40 00 61 disponible 24 horas al día) o a través de su Centro de salud o de la página de Autotescovid-19, en el siguiente enlace:

<http://saludandaluciacovid19.sas.junta-andalucia.es/saludandaluciacovid19/>

- 2) En el caso que alguno de **ellos presente síntomas** que pudieran estar asociados con la infección por coronavirus, **no deberá acudir al centro de trabajo** hasta no se haya realizado una valoración médica, para lo cual deberá contactar con el servicio de prevención de riesgos laborales de la empresa o en su caso con el teléfono o web facilitada y seguir las instrucciones que le indiquen.
- 3) Tampoco deberán acudir aquellos trabajadores que sean **convivientes** de una persona afectada de COVID-19 o sospechosa (en espera de confirmación por prueba diagnóstica.) o que hayan sido considerados **contacto estrecho**.
- 4) En el caso de que las personas trabajadoras usen transporte público para acudir a la empresa alimentaria, deberán respetarse las medidas establecidas para el mismo en Andalucía (Uso de mascarilla obligatorio).
- 5) En el caso de usar vehículos particulares de los trabajadores o vehículos de transporte colectivos, deberán de cumplirse las normas establecidas y además tener en cuenta las siguientes recomendaciones, cuando sean aplicables:
 - a) Procure que en los ocupantes pertenezcan a la misma empresa y en la medida de lo posible a la misma zona, sala o unidad de trabajo.
 - b) Todos los ocupantes deberán de llevar mascarilla al entrar en el vehículo.
 - c) Antes de subir al vehículo se procederá a una desinfección de las manos.
 - d) Antes, durante y después del trayecto, ventile adecuadamente el vehículo. (por ejemplo, con apertura de puertas antes y después, con alguna ventana abierta durante y en cualquier caso no usando la función de recirculación del aire interior).
 - e) Realice una limpieza y desinfección del interior del vehículo al menos diariamente, sobre todo de los elementos de mayor contacto (manivelas, mandos, cinturones de seguridad etc.), que podrían ser desinfectado entre distintos usos del vehículo la misma jornada. (identifique la persona responsable de realizar estas medidas).

- 6) Cuando sea posible, se promocionará el uso de transportes individuales, tales como motocicletas, bicicletas, o incluso, cuando sea posible, el desplazamiento a pie.

2.- Entradas y salidas de la empresa.

- 7) Evite las aglomeraciones masivas en las entradas y salidas de la empresa, por ejemplo adoptando alguna de las siguientes medidas:
- Escalonando las entradas y salidas en periodos de tiempo.
 - Cuando sea posible, establezca el control de asistencia en un espacio abierto y mantenga la distancia de seguridad.
 - Facilite que los trabajadores permanezcan el menor tiempo posible en estas zonas.
- 8) Durante estas entradas y salidas deberán, mantener la distancia de 1,5 metros entre las personas trabajadoras, así como deberá portarse mascarilla, en cualquier caso.
- 9) En el caso de que el **sistema de control de asistencia** conlleve un contacto con la persona trabajadora se procurará la disponibilidad de materiales de protección o el uso de forma recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con carácter previo y posterior a su uso.
- 10) Reduzca al mínimo el **acceso de personas externas** a la empresa, o en su caso limite su acceso solo al espacio necesario y limite el contacto con personal de su empresa. En cualquier caso estas personas cumplirán con las medidas de protección adecuadas. Se recomienda registre los datos de estas personas.
- 11) En el caso que sea necesario que las personas trabajadoras tengan que cambiarse de ropa, tendrán que **acceder a los vestuarios** en grupos reducidos, siempre respetando la distancia interpersonal de, al menos 1,5 metros. Estos vestuarios tendrán establecido un aforo que permita mantener la distancia de seguridad, y deberán de seguir pautas de limpieza y desinfección, así como ventilación específica. (Ver en apartado referido a ellas).
- 12) Procure que en el **acceso a los vestuarios** o locales de cambio de ropa, se respeten **turnos** correspondientes a las distintas zonas, sala o unidad de trabajo dentro de la empresa (ej. zonas de almacenaje, naves de cría o de producción, cultivos o esteros, personal de la mar, personal de envasado etc.)
- 13) La **ropa de trabajo** deberá ser lavada, preferiblemente diariamente, mediante ciclos largos o bien a temperatura superiores a 60°C, cuando ello sea posible. Una vez despojada de ella hasta su lavado se introducirá en una bolsa cerrada.

3.- Zonas y espacios comunes y de descanso:

- 14) En la medida de lo posible, **establezca y señale flujos de entrada y salida** en los distintos locales o espacios de uso compartido, a los que accedan las personas trabajadoras. Debiendo permanecer en los mismos, solo el tiempo necesario.
- 15) En las zonas de acceso común se deberá **establecer un aforo** – señalado – que permita el mantenimiento de la distancia de seguridad. Evite las aglomeraciones en las entradas y salidas de estas zonas.
- 16) En el caso de que se realicen **tiempos de descanso** de las personas trabajadoras, y en la medida que las normas de seguridad alimentaria lo permitan, facilite que estos sean en espacios abiertos o en su caso con una ventilación adecuada.

- 17) Se recomienda **escalonar las distintas pausas o descansos** mediante turnos correspondientes a las diferentes zonas, salas o unidades de trabajo. Prevea la posibilidad de aumentar las pausas o descansos debido al disconfort que puede generar el uso de los equipos de protección individual.
- 18) Establezca medidas para que durante los descansos y comidas se pueda garantizar la distancia de seguridad entre los trabajadores, recomendándose el uso de mascarilla cuando la actividad lo permita. No se podrán compartir bebidas, alimentos o elementos personales, como teléfonos móviles o similares. En caso necesario modifique la disposición y número de mesas y sillas.
- 19) Se recomienda colocar geles hidroalcohólicos en puntos estratégicos y de fácil acceso a las personas trabajadoras, siendo recomendable a la entrada de las zonas o espacios comunes cuando no existan lavamanos en las mismas.
- 20) Evite o reduzca **las reuniones presenciales** (en su caso reduzca su duración y procure hacerlas en espacios no cerrados o bien ventilados, así como respetando las medidas de protección y distanciamiento interpersonal). Establezca canales de comunicación que puedan sustituir a las reuniones presenciales.
- 21) Establezca **el aforo de los aseos** de tal forma que pueda mantenerse la distancia de seguridad (una persona para menos de 4 m² y en superficie superior el 50 % de urinarios o cabinas), deberán de seguir pautas de limpieza y desinfección, así como ventilación específica. (Ver en apartado referido a ellas).

4.- En el desarrollo del trabajo.-

- 22) Se recomienda que las personas trabajadoras **usen mascarillas** en todas las actividades de la empresa, salvo que la naturaleza de la actividad concreta y en base a la evaluación de riesgos del servicio de prevención de riesgos laborales, su uso sea incompatible. En estos casos será necesario establecer medidas específicas de protección, como garantizar un distanciamiento de al menos 1,5 metros entre los trabajadores o pantallas de protección física entre éstos.
- 23) Organice la **distribución espacial de las personas trabajadoras** en las distintas salas y locales para garantizar la distancia de seguridad, incluso si fuera necesario, estableciendo turnos de trabajo, así como planifique aquellas tareas que conlleven o puedan conllevar inevitablemente un menor distanciamiento entre ellas (ej. cargas y descargas, tareas que necesariamente se realizan entre dos o más trabajadores, etc.), estableciendo las medidas de protección para su ejecución.
- 24) En la **disposición de las personas trabajadoras** alrededor de mesas o cintas o cadenas de trabajo mantenga la distancia de seguridad y evite la disposición enfrentada de los trabajadores o en su caso adopte medidas de protección específicas, como por ejemplo disposiciones no enfrentadas.
- 25) En caso de movilidad de personas por el interior de la empresa, se recomienda **marcar pasillos con la dirección de movimiento**, para evitar el contacto estrecho con otras personas. Cuando existan varias puertas de entrada-salida, se recomienda establecer una de ellas como entrada y la otra como salida.
- 26) Se procurará el **uso individual de los útiles y equipos de trabajo**, o que las partes en contacto directo con el cuerpo de la persona dispongan de elementos sustituibles. En el caso de aquellos equipos que deban ser manipulados por diferente personal, se procurará la disponibilidad de materiales de protección o el uso de forma recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con carácter previo y posterior a su uso (o lavado de manos).
- 27) Siempre al inicio y final del turno se tendrá que **desinfectar la herramienta de trabajo de uso exclusivo**. Se utilizarán disoluciones de lejía comercial (30 ml aprox. en 1 litro de agua), de alcohol (al menos 70º) u otros virucidas autorizados.

- 28) Aun cuando la norma de seguridad alimentaria lo exige, asegure la existencia cercana a las personas trabajadoras de lavamanos de accionamiento no manual o en su caso de soluciones o geles desinfectantes.
- 29) En el caso de las empresas de acuicultura marina, La organización del trabajo a bordo deberá procurar, cuando sea posible, que los tripulantes puedan mantener la **distancia de seguridad** de al menos 1,5 metros. Antes de acceder al barco, se procederá a un lavado higiénico de las manos con agua y jabón o en su caso soluciones o geles hidroalcohólicos.
- 30) Cuando estuviera prevista la ejecución de una determinada tarea por parte de varios trabajadores a bordo y no resulte viable mantener la separación de 1,5 metros entre ellos, se estudiarán otras opciones para llevarla a cabo. Cuando esto no sea posible, de acuerdo con la información recabada mediante la evaluación de riesgos laborales, se estudiarán otras **alternativas de protección adecuadas** (como el uso de equipos de protección individual) Y en cualquier caso se mantendrán grupos estables de trabajo, que eviten posibles líneas de contagio más amplias.
- 31) Reduzca al mínimo necesario por seguridad y labores de trabajo, las personas que deban embarcar simultáneamente para realizar trabajos en la mar.

V. MEDIDAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y VENTILACIÓN**1.- Limpieza y desinfección.**

En relación con este apartado, a continuación, se establecen una serie de medidas mínimas a contemplar en su Plan:

- 32) Realice una planificación **de refuerzo de limpieza y desinfección** (L+D) de los locales, instalaciones y equipos, complementando el que ya existía, que sean adecuadas a las características e intensidad de uso que tengan. En todo caso, deberán ser limpiados y desinfectados al menos una vez al día, excepción de los aseos que tiene su apartado específico más abajo.
- 33) Se debe prestar especial atención a **las áreas comunes** (vestuarios, comedores, zonas de descanso etc.) y a las superficies, útiles, equipos u objetos que se **manipulan frecuentemente** como manivelas de puertas y ventanas, botoneras, pasamanos, teléfonos, interruptores, etc., que deberán ser desinfectados con mayor frecuencia a la limpieza diaria y necesariamente tras su uso por cada turno de las personas trabajadoras.
- 34) En los **vehículos** se recomienda la limpieza de modo análogo al apartado anterior de aquellas zonas que puedan ser utilizadas por más de un trabajador: volante, mandos de intermitencia y limpiaparabrisas, retrovisores, salpicadero, palanca de cambio, tiradores de apertura y salida del vehículo, cristales de ventanillas, emisora, etc. Disponga de papel de un solo uso en el coche y un recipiente para tirarlos. Tenga en el vehículo productos de higiene de manos.
- 35) Para la planificación de este refuerzo de limpieza y desinfección se recomienda tener en cuenta y contemplar los siguientes aspectos:
 - a) Listado de todos los espacios, equipos, útiles y superficies a limpiar y desinfectar y frecuencia de la limpieza y desinfección de los mismos. Se debe incluir la limpieza de los filtros de ventilación y de los equipos de aire acondicionado, de existir, por ejemplo en las oficinas.
 - b) Listado de útiles y productos empleados para realizar la limpieza y desinfección adecuada a las características del objeto de la limpieza y desinfección. En esta línea se deben contemplar los productos químicos: limpiadores, detergentes y desinfectantes virucidas. Así como su dosificación, modo de uso y plazos de seguridad.
 - c) Tiempo o momento de la jornada en el que se van a realizar estas operaciones.
 - d) Personal que va a realizar estas operaciones que sea conocedor de las mismas y de las instrucciones del fabricante de los productos usados. Muchos requieren un tiempo mínimo de contacto, unas concentraciones mínimas y un tiempo de ventilación y las medidas de protección necesarias para su uso.
 - e) Tras cada limpieza y desinfección, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados, se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. En su caso, se desinfectarán después de cada uso, cuando el material lo permita, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- 36) Para la realización de esta planificación puede tenerse en cuenta las recomendaciones que ya están establecidas por la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica recogidas en el documento "*Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la comunidad autónoma de Andalucía*" :

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoLD_Coronavirus_AND.pdf

37) Si se utiliza lejía se podrá desinfectar de forma eficaz con hipoclorito sódico al 0,1%, cuya disolución se prepara a partir de lejía común (mínimo de 35g/l): 30 ml de lejía común por litro de agua, dejando actuar, al menos, 1 minuto. Importante preparar el mismo día que se pretenda utilizar o mejor un poco antes de su uso. En su defecto, puede usar alcohol común (concentración de 96%) diluido de la siguiente manera: mezcle 70 ml de alcohol con 30 ml de agua. No hace falta aclarar.

38) Con independencia del párrafo anterior, la lista de virucidas autorizados para superficies ambientales la puede encontrar en la siguiente dirección:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

39) Si la limpieza y desinfección se va a contratar, o está subcontratada, a alguna empresa externa, se tendrá en cuenta la "*Nota informativa sobre Desinfecciones y Desinfectantes autorizados frente a COVID-19*" de 22 de abril de 2020, publicada por la Consejería de Salud y Familias, así como la "*Nota sobre el Uso de Productos Biocidas para la Desinfección de la COVID-19*", del Ministerio Sanidad, 27 abril 2020, y sus ampliaciones posteriores:

<https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/nota%20informativa%20desINFECCIONES%20Y%20DE.pdf>

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas_27.04.2020.pdf

2.- Aseos

El Plan deberá prever unas pautas específicas para los aseos que existan en las empresas que usen las personas trabajadoras, debiendo tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- 40) Los aseos deberán tener una ventilación frecuente. Cuando sea posible, mantener sus ventanas abiertas o semiabiertas; caso de disponer de extractores mecánicos, mantenerlos encendidos durante el horario de uso.
- 41) Cada aseo dispondrá de un cartel de aforo. La ocupación máxima deberá ser de una persona para espacios de hasta 4 m², salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de 4 m² que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50% del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia de seguridad y el uso de mascarilla.
- 42) En los aseos habrá dispensadores de jabón y papel disponible para el secado de manos, o en su defecto, gel hidroalcohólico, debiendo los usuarios lavarse cuidadosamente las manos cada vez que hagan uso del aseo. Se debe asegurar la existencia continua de jabón y toallas de un solo uso en los mismos.
- 43) Se informará sobre la recomendación que el uso de la cisterna debe realizarse con la tapadera del inodoro cerrada.
- 44) Los aseos se limpiarán y desinfectarán, a las menos, dos veces al día, y siempre entre cambios de turno de personal.

3.- Ventilación

Tan importante como la limpieza y desinfección es la adecuada ventilación de los espacios cerrados. Por ello, el Plan deberá contemplar medidas y pautas específicas sobre este aspecto. Consecuentemente, se tendrán en cuenta las siguientes indicaciones:

- 45) Deberá realizarse de forma natural varias veces al día, con anterioridad y al finalizar el uso de los mismos.
- 46) Se recomienda aumentar la frecuencia de renovación de aire natural de los locales, intentando a la vez no crear corrientes fuertes de aire. En el caso de ventilación mecánica, se deberá aumentar la frecuencia de renovación de aire externo, no usando la función de recirculación de aire interior.
- 47) Los locales deberán ser ventilados por espacio de al menos 10 minutos antes de su uso y en cualquier caso se establecerá, cuando no se puedan mantener ventanas abiertas, una pauta de ventilación periódica entre su uso por diferentes turnos (por ejemplo, si existen locales usados como descanso o comedor).
- 48) En caso de existencia de ventilación centralizada, se seguirán las pautas de mantenimiento recomendadas, incluida la limpieza habitual de conductos, pero aumentando la frecuencia de limpieza de los filtros.
- 49) Los ventiladores (de aspas, de pie, de sobremesa, etc.) pueden ser una fuente de dispersión de gotículas, dado el flujo de aire que generan a su alrededor, por lo que no son recomendables. Sin embargo, en caso de que por razones de aumento de temperatura sea necesario su uso, hay que complementarlo con una ventilación natural cruzada, de forma que el flujo de aire generado no se dirija hacia las personas. Así mismo, hay que vigilar que la posición del ventilador no facilite la transmisión entre personas, y se utilizará en la menor velocidad posible, para generar menos turbulencias.
- 50) Cuando sea necesario mantener en funcionamiento equipos autónomos tipo Split, debido a las condiciones de temperatura, habrá que evitar que produzcan corrientes de aire. Dichos equipos serán limpiados y desinfectados periódicamente. Se recomienda una limpieza y desinfección diaria de las superficies externas de los equipos (superficie de impulsión y retorno) con los productos habituales de limpieza y desinfección de superficies, mediante bayeta, al final de la jornada y semanalmente se desinfectará el filtro. Estas frecuencias pueden variar en función de las horas de uso, del tipo de usuario y de la ocupación del espacio.
- 51) Estas prácticas de ventilación son igualmente aplicables a los locales o salas de trabajo, como a las zonas comunes.

4.- Residuos

El sistema de recogida y eliminación de residuos de la empresa no tiene por qué ser diferente al seguido habitualmente, estando acorde al Plan de eliminación de residuos que ya debe existir implantado y ejecutado en la empresa. No obstante tenga en cuenta:

- 52) Los contenedores y/o papeleras donde se depositen pañuelos desechables o material de higiene y prevención personal, deberán ser limpiados y desinfectados, al menos, una vez al día. Las bolsas interiores de los contenedores/papeleras deberán ser retiradas diariamente y cerradas antes de su extracción, posteriormente destinadas al contenedor de la “fracción restos” -contenedor gris o verdes para residuos orgánicos- o en cualquier otro sistema de recogida de fracción resto establecida en la entidad local.
- 53) De existir, el plan debe contemplar el tratamiento específico de los residuos generados en los espacios o locales dedicados a personas con sintomatología compatible con COVID-19 en espera de su valoración, en este caso los residuos del cubo o papelera de esta habitación o espacios – que serán de uso exclusivo para éstos - , por precaución, deben ser tratados de la siguiente manera:

- a) El cubo o papeleras que se disponga en la habitación, preferiblemente de tapa y con pedal de apertura debe tener bolsa interior (BOLSA 1), en la se recogerá todos los residuos sin realizar ninguna separación para el reciclaje.
- b) La bolsa de basura del punto anterior (BOLSA 1) debe cerrarse adecuadamente antes de su extracción e introducirla en una segunda bolsa (BOLSA 2), que estará situada al lado de la salida de la habitación, donde además se depositarán los guantes y mascarilla utilizados por el cuidador, si la hubiera, y se cerrará adecuadamente antes de salir de la misma.
- c) La bolsa 2, con los residuos anteriores, se depositará en la bolsa de basura (BOLSA 3) con el resto de residuos y se eliminará con el resto de los residuos en el contenedor de “fracción resto”(o en cualquier otro sistema de recogida de fracción resto establecida en la entidad local).
- d) Inmediatamente después se realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos durante 40-60 segundos.

VI. GESTIÓN DE SOSPECHAS Y CASOS DE COVID-19

En el Plan diseñado por el titular de la empresa alimentaria se debe definir una serie de actuaciones para iniciar el proceso de detección, aislamiento y control sin demora en el caso de que una persona trabajadora presente síntomas sospechosos de COVID-19.

Actualmente se considera **caso sospechoso** de COVID-19 “cualquier persona con un cuadro clínico de infección respiratoria aguda de aparición súbita de cualquier gravedad que cursa, entre otros, con fiebre, tos o sensación de falta de aire. Otros síntomas como la odinofagia (dolor al tragar), anosmia (pérdida del olfato), ageusia (pérdida del sentido del gusto), dolores musculares, diarreas, dolor torácico o cefaleas, entre otros, pueden ser considerados también síntomas de sospecha de infección por SARS-CoV-2 según criterio clínico”.

Se recomienda que, el titular de la empresa, como parte del Plan, incluya la existencia de un registro (electrónico a ser posible) con la **relación de trabajadores** contratados y sus números de teléfono de contacto, identificando la sala, zona o unidad de trabajo y en su caso el turno al cual pertenece, se recomienda que exista una estabilidad en la composición de estos grupos.

Como ya se ha comentado previamente, se recomienda que se le proporcione a la persona trabajadora, junto con las medidas de prevención y protección, una **relación de síntomas que se deben vigilar** y, que en caso de padecerlos, a quién debe comunicar de la empresa esta circunstancia. Ésta deberá comunicar esta circunstancia, a la mayor brevedad, a su Servicio de prevención de riesgos laborales quienes informarán al trabajador de las actuaciones a seguir.

Los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa alimentaria se coordinarán para su actuación conjunta con la asistencia sanitaria y/o Salud Pública y la realización de sus actuaciones y valoración individualizada.

En todo caso ante incidencias, la persona trabajadora podrá contactar con los números de teléfonos habilitados por la Consejería de Salud y Familias, en concreto 900 40 00 61 (24 horas al día), o al teléfono de Salud Responde – 955 54 50 60. O en caso de gravedad acudirá a los servicios de urgencia (teléfono 112).

De manera automática, cualquier persona que desarrolle síntomas sospechosos de COVID-19 durante la jornada de trabajo, deberá ser aislado **del resto de trabajadores** de manera efectiva y se contactará con los servicios de prevención de riesgos laborales. Para ello la persona trabajadora debe ser aislada en un local o espacio específico y se le debe suministrar una mascarilla quirúrgica para su uso, en la que permanecerá hasta su valoración y decisión tras ésta.

Igualmente, la empresa podrá ir preparando la **“información”** relativa al trabajador y su actividad concreta en la empresa, facilitando así la identificación de los contactos estrechos en el supuesto de que se diagnosticará como caso confirmado.

Para lo anterior es recomendable que se realicen prácticas sobre la determinación de contactos estrechos por parte de la empresa, ello ayudará a identificar posibles situaciones que favorecen su aparición y a la vez dar una rápida respuesta ante la aparición de un caso confirmado.

En estos casos ha de conocerse que se considerará **contacto estrecho** a cualquier persona que haya estado en el mismo lugar que un caso, a una distancia menor de 2 metros y durante más de 15 minutos. En entornos en los que se pueda hacer una valoración del seguimiento de las medidas de prevención podrá realizarse una valoración individualizada por el servicio de prevención de riesgos laborales o el responsable que sea designado para ese fin.

El periodo a considerar será desde 2 días antes del inicio de síntomas del caso hasta el momento en el que el caso es aislado. En los casos asintomáticos confirmados por PDIA, los contactos se buscarán desde

2 días antes de la fecha de toma de muestra para diagnóstico. Las personas que ya han tenido una infección confirmada por SARS-CoV-2 los 3 meses anteriores estarán exentas de hacer cuarentena.

Además, aquellas personas trabajadoras que tras la evaluación se consideren que hayan tenido un **contacto estrecho con un caso confirmado** mantendrán cuarentena domiciliaria durante lo establecido (10 días).

Estas personas deben estar localizables a lo largo del periodo de seguimiento.

Todos los contactos deben evitar la toma de antitérmicos sin supervisión médica durante el periodo de vigilancia para evitar enmascarar y retrasar la detección de la fiebre.

ANEXO I: NAVES DE ENVASADO

En las empresas de acuicultura pueden existir salas o locales de envasado de productos pesqueros, en estos entornos de trabajo con líneas de procesamiento intensivas y con periodos prolongados con contacto próximo con otros compañeros, pueden contribuir significativamente a aumentar el riesgo de una potencial exposición al virus SARS-CoV-2.

Consecuencia de lo anterior, los titulares y responsables de estas empresas deben asumir un papel relevante en la elaboración, implantación y mantenimiento de las medidas de prevención contra COVID-19, por lo que además de las medidas preventivas ya relacionados, se recomienda se observen específicamente las siguientes:

- 1) Implemente un programa de detección activa de síntomas y evaluación de los trabajadores antes de entrar al lugar de trabajo, por personas adecuadamente capacitadas, pudiendo incluir la toma de temperatura.
- 2) Reduzca la aglomeración de personas en las entradas, salidas, vestuarios/aseos, zonas de descanso y en las operaciones de carga y descarga estableciendo horarios escalonados que permitan mantener la distancia de seguridad interpersonal.
- 3) Modifique las líneas de clasificación o envasado, cambie turnos y escalone a las personas trabajadoras en diferentes turnos. Por ejemplo, una planta que normalmente funciona en un solo turno diurno podría dividir a los trabajadores en dos o tres turnos distribuidos en un periodo de 24 horas. Puede ser necesario reservar uno de los turnos para tareas de limpieza y desinfección.
- 4) Configure los puestos de trabajo de modo que las personas trabajadoras estén a una distancia de >1.5m entre sí. Puede ser necesario realizar cambios en las prácticas de envasado (disminución en la velocidad de las cadenas) para mantener las distancias adecuadas entre los trabajadores. Evite que los puestos de trabajo estén enfrentados.
- 5) Cuando no sea posible cumplir lo indicado en el párrafo anterior, valore disponer de medios de protección entre los trabajadores, que sean de fácil limpieza y desinfección.
- 6) Use indicaciones, marcas en el suelo y carteles para recordar a las personas trabajadoras que mantengan su ubicación en el puesto de trabajo y permanezcan alejados del resto, manteniendo la distancia de seguridad interpersonal.
- 7) En las zonas donde se puedan producir aerosoles, se recomienda aumentar la ventilación de esta zona y dotar de protección con mascarilla y ocular a las personas trabajadoras. Ponga especial atención a las zonas o emplazamientos en los que se puedan producir aerosoles y aumente la vigilancia del nivel de desinfectante en el agua usada.
- 8) Coloque instalaciones para el lavado de manos que puedan accionarse sin contacto con al menos o soluciones desinfectante de manos en diferentes sitios próximos a los lugares de trabajo, para promover una frecuente higiene de manos.
- 9) Los trabajadores deben mantener al menos >1.5m de distancia entre sí en todo momento, incluso durante los descansos y se incentivará el uso de mascarillas aunque pueda mantenerse dicha distancia de seguridad.

ANEXO II: MODELO DE LISTA DE COMPROBACIÓN.

MEDIDAS	SI	NO	OBSERVACIONES
ELBAORACIÓN DEL PLAN ACTUACIÓN			
Ha participado personal del Servicio de prevención de riesgos laborales y responsable de su Sistema de autocontrol (APPCC)			
Informado a los representantes de los trabajadores			
Identificación y listado de grupos de personas trabajadoras correspondientes a cada zona, línea o unidad de trabajo			
Listado de personas y teléfonos de las personas trabajadoras.			
Nombrado e identificado personal coordinador de COVID-19.			
Ha previsto suficiente suministro de material de protección individual y productos desinfectantes.			
Cartelería informativa en los distintos locales y espacios.			
Ha realizado formación e información sobre las medidas preventivas.			
Establecido e informado procedimiento en caso de síntomas sospechosos en la jornada laboral o fuera de ella.			
Establecido sistema para reducir o evitar reuniones presenciales. Canales de información con las personas trabajadoras.			
Medidas de limpieza y desinfección de la ropa o uniformes de trabajo.			
DESPLAZAMIENTOS/ENTRADAS			
Ha previsto las medidas en el transporte colectivo de su responsabilidad			
Medidas para evitar aglomeraciones en entradas y salidas			
Organización de entrada y salida por grupos de trabajo			
Geles hidroalcohólicos en puntos de entrada			
Medidas durante el control asistencia trabajadores			
Flujos de entrada y salidas en locales			
Medidas en vestuario (aforo, desinfección y ventilación)			
Medidas para limitar entrada de personas ajenas, suministradores y su registro.			
MEDIDAS PARA LOCALES Y ESPACIOS COMUNES			
Identificación locales o espacios de uso común			
Establecidos aforos y medidas para mantener distanciamiento de seguridad interpersonal.			
Medidas de desinfección y ventilación de estos locales y espacios.			
Establecido turno de uso de estos locales/espacios.			
Disposición de Cartelería informativa.			
Localización de geles hidroalcohólicos en puntos estratégicos			

MEDIDAS	SI	NO	OBSERVACIONES
Establecidos turnos de descanso y medidas de prevención durante los mismos.			
MEDIDAS DURANTE LA ACTIVIDAD			
Organización del trabajo por turnos y/o zonas de trabajo con limitación de contactos entre ellas.			
Distribución de los puestos trabajo para mantener distanciamiento de seguridad interpersonal.			
Identificadas actividades incompatibles con el uso de mascarillas.			
Medidas preventivas adicionales cuando no se pueda usar mascarilla o/y distancia menor de 1,5 metros entre trabajadores.			
Ritmo de trabajo permite mantener las medidas preventivas.			
Cartelería informativa en puntos estratégicos.			
Medidas de limpieza y desinfección de equipos y/o útiles de uso compartido			
Medidas de limpieza y desinfección de equipos o útiles de uso individual.			
Medidas de ventilación de zonas y salas de trabajo.			
Medidas para evitar o reducir formación aerosoles.			
Asegurar disposición de geles en puntos estratégicos.			
Flujos de movimientos en salas de trabajo y pasillos.			
Medidas en las embarcaciones en acuicultura marina			
MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)			
Listado de locales, equipos útiles que deben ser limpieza y desinfección			
Listado e identificación de útiles y productos que van a ser usados			
Establecida frecuencia y momentos de realizar las L+D de refuerzo.			
Identificar las personas que realizarán L+D de refuerzo			
Información a las personas que realizarán L+D			
Equipos de protección para personas L+D			
Medidas de L+D en locales o zonas comunes			
ASEOS			
Identificación e indicación de aforo en caso necesario			
Medidas de L+D y ventilación previstas			
Disposición de papeleras, jabón y toallas de papel de un solo uso.			
RESIDUOS			
Disposición de contenedores de residuos en puntos estratégicos			

MEDIDAS	SI	NO	OBSERVACIONES
Papeleras específicas en locales o espacios de aislamientos			
GESTIÓN DE CASOS			
Información sobre síntomas a trabajadores y modo de proceder			
Identificación de teléfono y persona de contacto de la empresa responsable de esta gestión			
Identificación de persona y teléfono de Servicio de Prevención de riesgos.			
Además de las medidas anteriores, compruebe específicamente las siguientes			
CLASIFICADORAS Y ENVASADORAS			
Medidas de información y control accesos de personas trabajadoras sintomáticas, aisladas o en cuarentena.			
Medidas control accesos, flujos de movimiento y registro de transportistas.			
Identificación y organización del trabajo por zonas, salas o actividades de trabajo. Medidas evitar o reducir contactos entre grupos.			
Disposición de los puestos de trabajo para mantener distancia seguridad interpersonal. En su caso medidas protección adicionales.			
Medias para locales y espacios comunes.			
Medidas para los descansos.			
Refuerzo de mantenimiento y vigilancia de equipos de lavado de frutas/hortalizas. Control desinfectante.			
Disposición de cartelería informativa.			
Señalización de flujos movimientos.			
Disposición y mantenimiento de puntos de lavado de manos o soluciones/geles desinfectantes.			
Ritmo de trabajo que permita mantener las medidas preventivas.			