

RECOMENDACIONES Y MEDIDAS PREVENTIVAS DIRIGIDAS AL SECTOR AGRO-ALIMENTARIO GALLEGO FRENTE AL COVID19

El sector primario (agricultura, ganadería), así como el sector de la industria agro-alimentaria, y todos los que forman parte de la cadena alimentaria son agentes clave para la economía.

El suministro de productos de primera necesidad a la población debe estar garantizado en cualquier circunstancia. En la situación actual de emergencia sanitaria por la extensión del coronavirus, es necesario establecer protocolos que permitan al sector continuar operando con la mayor garantía conforme avanza la situación de emergencia.

El objetivo es proteger a los profesionales del sector primario que prestan servicio en cada una de las etapas de producción y transformación de los productos agro-alimentarios.

Ante esta situación debemos facilitar la adaptación de los trabajadores a las medidas que recomiendan las autoridades sanitarias.

La Consellería do Medio Rural está en contacto con los representantes del sector productor y de la industria agro-alimentaria, con las siguientes finalidades:

- Mantener una interlocución permanente y específica sobre la evolución del estado de alerta sanitaria por el COVID-19.
- Intercambio inmediato de la información que se genere en el sector, para conocer cualquier tipo de incidencia que se produzca en las empresas agro-alimentarias o en los mercados.
- Cooperación para analizar y transmitir las medidas o nuevas recomendaciones a seguir en materia de prevención que establezca tanto el gobierno de la Xunta de Galicia como el Gobierno de España.

RECOMENDACIONES Y MEDIDAS PREVENTIVAS DIRIGIDAS A LAS EMPRESAS AGRO-ALIMENTARIAS

A. INFORMATIVAS:

Las empresas de la industria agro-alimentaria deben seguir todas las indicaciones sanitarias que sirvan para proteger la salud de los trabajadores y clientes, y evitar la propagación del coronavirus en la medida de lo posible, no exigiendo medidas adicionales para no poner en peligro el suministro de productos agro-alimentarios a la población.

Las empresas deben informar a los trabajadores de las recomendaciones que en cada momento realicen las autoridades sanitarias, tales como:

1.- Reducir al mínimo el contacto físico en zonas cerradas. Aumentar el espacio entre los trabajadores. Guardar una distancia mínima de 1,5 metros tanto en espacios abiertos, como en instalaciones cerradas. Aumentar la precaución en la recogida, manipulación y entrega de mercancías, y disminuir en la medida de lo posible la frecuencia de las mismas. Evitar concentraciones de personas en lugares cerrados, como almacenes, donde no se pueda garantizar la distancia mínima.

2.- Restringir las visitas al mínimo imprescindible.

3- Establecer turnos de trabajo y habilitar teletrabajo en los casos posibles.

4.- Aplicar altos niveles de higiene personal, especialmente mediante el correcto y frecuente lavado de manos.

5.- En el caso de los almacenes, colocar geles con alcohol en diferentes zonas, y los trabajadores llevar guantes en todo momento, como es habitual. Evitar beber agua en fuentes.

6.- Aunque una persona sea portador del virus, el contagio no empieza hasta que se presentan síntomas. Ante la existencia de síntomas, se recomienda que la persona se aíse de manera preventiva y se ponga en contacto con los servicios sanitarios (teléfono 900 400 116) .

7.- Los principales síntomas son: tos seca, fiebre (que puede ser leve), dificultades respiratorias o malestar. Las personas que hayan tenido un contacto estrecho con un caso probable o confirmado de coronavirus deberán permanecer en cuarentena domiciliaria durante 14 días.

8.- Realizar la entrada y la salida del personal de forma escalonada, ordenada por turnos, y manteniendo en todo caso la distancia mínima de seguridad aconsejada de 1,5 m.

La información a trabajadores y personal directivo debe ser elaborada en base a la información oficial y con las recomendaciones de los organismos competentes. Se enumeran a modo de ejemplo alguno de los canales y formas de transmisión de la información: carteles en las empresas, comunicados a los empleados y clientes, imágenes y vídeos informativos en las pantallas de información de las instalaciones, mensajes en las diferentes páginas web corporativas, aplicaciones y mensajes en redes sociales.

B. HIGIENE DEL PERSONAL

El personal debe conocer las reglas básicas requeridas de higiene personal para prevenir el contagio del coronavirus.

Se recomienda aumentar la frecuencia de lavado de manos con agua y jabón o con desinfectantes de manos que contengan al menos un 60 por ciento de alcohol, y hacerlo siempre después de toser, estornudar o sonarse la nariz.

El tiempo mínimo recomendado para un adecuado lavado de manos debe ser de entre 40-60 segundos.

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.

Se recomienda toser y estornudar sobre la parte interna del codo para no contaminar las manos, evitar tocarse los ojos, nariz y boca con las manos y usar pañuelos desechables y tirarlos de inmediato a un recipiente de basura cerrado.

Para asegurar el conocimiento y cumplimiento de estas medidas higiénicas, los boletines y carteles informativos deben estar disponibles y visibles en todas las instalaciones.

Los lugares comunes como los vestuarios, salas de reuniones, oficinas, etc. deben ser limpiados con desinfectantes y equipados con pañuelos de papel, y si es posible con dispensadores de desinfectante.

Las ropas de trabajo textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

C. LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES Y ZONAS DE CONTACTO

Deben reforzarse las labores de limpieza diaria en las instalaciones, utensilios y vehículos, aumentando la frecuencia sobre las prácticas habituales y la desinfección de superficies y puntos comunes al tacto, así como la eliminación de desechos.

En los almacenes se deberá centrar la desinfección en los asientos y tapicerías de vehículos, transpaletas, carretillas elevadoras, asideros, agarraderas, mandos y otros, con productos desinfectantes específicos. Se limpiarán cada cambio de usuario. La limpieza se hará con un desinfectante doméstico que contenga lejía a una dilución 1:100 (1 parte de lejía y 99 partes de agua), así como cualquier desinfectante apto. La persona encargada de la limpieza deberá protegerse con guantes y mascarilla adecuados. Tras realizar la limpieza se deberá realizar higiene de manos. La frecuencia de limpieza se duplicará sobre las prácticas habituales. En caso de contaminación evidente por parte de pacientes sintomáticos (personas sintomáticas con tos y estornudos) la limpieza y desinfección se realizará de inmediato.

RECOMENDACIONES Y MEDIDAS PREVENTIVAS DIRIGIDAS A LAS EXPLOTACIONES

En el actual estado de alarma, y a pesar de las restricciones generales impuestas al movimiento de las personas, está permitida la actividad agro-ganadera, así como todas aquellas actividades que la sustentan (entrada y salida de trabajadores, visitas de veterinarios o técnicos, entrega de piensos, recogida de leche...), precisamente para asegurar el suministro de alimentos a la población.

Esta circunstancia no quiere decir que en las explotaciones no se deban tomar medidas en relación al coronavirus, es más, por el hecho de mantener la actividad estas deben ser reforzadas, siendo similares a las establecidas para establecimientos o industrias, adaptadas a la actividad que se desarrolla.

A. CONTROL DE ACCESO Y PAUTAS DE LA ACTIVIDAD:

Las explotaciones deben seguir las siguientes recomendaciones:

1. Restringir al máximo posible las visitas a la explotación.
2. Si en la explotación trabajan varias personas, de la propia empresa familiar o externas, evitar el contacto físico, e intentar mantener en cualquier actividad una distancia mínima de 1,5 metros entre ellas.

3. Si una persona integrante de la empresa familiar presenta síntomas (tos seca, fiebre, dificultades respiratorias), aislarse en casa, y comunicarlo a los servicios sanitarios (teléfono 900 400 116).

4. Si existen trabajadores externos, es necesario informarles de que en el caso de observar síntomas, deben permanecer en su domicilio, y comunicarlo a la persona responsable de la explotación y a los servicios sanitarios, sin acudir a trabajar. En todo caso, ningún trabajador externo debe entrar en la explotación con síntomas.

5. En el caso de prestación de servicios externos (veterinario, nutrólogo, suministro de pienso, recogida de leche, retirada de cadáveres, etc), debe mantenerse la misma distancia mínima respecto a las personas que ejercen esa actividad, limitando sus movimientos dentro de la explotación a las áreas donde se requiera su presencia. Ningún agente comercial o técnico debe acceder a la explotación si presenta síntomas.

6. En el caso de visitas de personal de servicios externos, exigir el uso de ropa y calzado impermeable que permita su inmersión o chorreado con solución desinfectante antes de ingresar en la granja.

7. Mantener limpios y dotados de productos desinfectantes los pediluvios y rodoluvios de la explotación.

8. Procurar establecer zonas o muelles de carga y descarga en la periferia de la granja y diseñados de forma que se minimice la necesidad de que la persona responsable del transporte entre en la granja y, si fuera posible, que tenga que apearse del vehículo.

9. Restringir todo lo posible las salidas de la explotación, limitándolas a las imprescindibles, y el menor número de veces (compra de semillas, adquisición de utensilios, etc). La mejor opción es realizar los pedidos por teléfono o Internet y solicitar la entrega en la propia explotación. De no ser posible la entrega a domicilio, realizar todas las gestiones por teléfono y salir únicamente para la recogida, extremando las medidas de prevención generales en los establecimientos: mantener la distancia de seguridad con los proveedores, evitar la concurrencia con otros clientes. En caso de tener que realizar varias gestiones, agruparlas y realizarlas en la misma salida. Lavar y desinfectar las manos al regresar a la explotación, antes de realizar cualquier tipo de actividad.

10. Intentar realizar las diferentes gestiones administrativas en relación al funcionamiento de la explotación priorizando el uso de herramientas electrónicas o telefónicas sobre las presenciales (Oficina Agraria Virtual, 012, recetas electrónicas de medicamentos...).

11. En la medida de lo posible evitar el uso compartido de maquinaria y útiles de labranza.

B. HIGIENE PERSONAL

Las recomendaciones son las habituales en relación al coronavirus:

1. Al toser o estornudar cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.

2. Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin, en una bolsa de basura.
3. Lavarse las manos a menudo para evitar la transmisión o el contacto con los virus y siempre después de toser, estornudar y sonarse. Si las manos estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón, a ser posible antiséptico. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con solución hidroalcohólica. Si no se dispone de productos de base alcohólica proceder siempre a un lavado de manos.
4. 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.
5. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión del virus.
6. Las personas externas deberían igualmente lavarse las manos al ingresar en la granja y al finalizar su actividad.
7. Si es posible, emplear guantes de vinilo/acrilonitrilo para la realización de todas las tareas compartidas. En caso de usar de guantes de látex, se recomienda que se utilicen sobre un guante de algodón.
8. Las ropas de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se recomienda utilizar guantes.

C. LIMPIEZA DE MAQUINARIA, INSTALACIONES Y UTENSILIOS

Al respecto:

1. De forma general, debe reforzarse la limpieza y desinfección de la explotación, centrándose especialmente en la maquinaria, utensilios y zonas de trabajo con las que tuvieron contacto las personas, de la empresa familiar o externas.
2. En la maquinaria y vehículos, deben desinfectarse con frecuencia los asientos y tapicerías, volantes, asideros, agarraderas, mandos y otros, con productos desinfectantes.
3. En despachos y cualquier otra dependencia de la explotación, debe realizarse limpieza y desinfección de pomos de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, ordenadores, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico.
4. Debe prestarse especial atención a la retirada de residuos de aquellos espacios donde se desarrollan las actividades de trabajo.
5. En dependencias cerradas (oficina, centro de frío, almacén de medicamentos y productos zoonosanitarios, aseos y vestuarios...) debe aumentarse la renovación de aire de forma natural o forzada,
6. Los utensilios utilizados manualmente, especialmente si los usan varias personas, deben limpiarse y desinfectarse tras su uso.

7. Para la limpieza de superficies potencialmente contaminadas (contacto previo con las personas), tanto de la maquinaria como de los utensilios y otras superficies, se pueden usar desinfectantes comunes, como la lejía comercial, que se aplicará diluida y recién preparada, en una proporción de 25-30 ml de lejía en un litro de agua. Como orientación, una cuchara sopera equivale a unos 15 ml. En superficies en las que no se pueda usar lejía, se puede utilizar etanol (alcohol) al 70%.

8. Para las tareas de limpieza deben usarse guantes de vinilo/acrilonitrilo. En caso de usar guantes de látex, se recomienda que se utilicen sobre un guante de algodón.

9. Se recomienda disponer de un stock de productos de limpieza: detergentes y jabones, lejía, gel o solución desinfectante para manos, pañuelos, guantes desechables y bolsas de basura.