

FORMACIÓN ONLINE

IMPLANTACIÓN DE PROTOCOLOS Y PAUTAS ANTE LA SITUACIÓN DEL COVID-19 SECTOR AGROALIMENTARIO

Este proyecto está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en el marco del programa Interreg V-A España-Portugal 2014-2020 (POCTEP)

ÍNDICE



Interreg
España - Portugal
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



Proyecto
CRECEER

competitividad
empresarial



**Junta de
Castilla y León**

1. Presentación del proyecto CRECEER.
2. Introducción
3. Pautas y recomendaciones
4. Protocolos y Ejemplos prácticos en el sector agroalimentario.
5. Certificados y sellos de calidad relacionados con COVID-19

1. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO CRECEER



2. INTRODUCCIÓN

IMPORTANCIA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO EN LA CRISIS DEL COVID-19

- Impacto sanitario
- Impacto social
- Impacto económico
- Evolución

**SECTOR AGROALIMENTARIO: CONSIDERACIÓN
DE ACTIVIDAD ESENCIAL Y MANTENIMIENTO
DE LA ACTIVIDAD**

2. INTRODUCCIÓN



2. INTRODUCCIÓN

- Gestión del riesgo:
 - Accidente: (DRAE) Suceso eventual que altera el orden regular de las cosas. Suceso eventual o acción de que involuntariamente **resulta daño para las personas o las cosas.**
- Seguridad:
 - 1.- Ausencia de peligro o riesgo.
 - 2.- Sensación de total confianza que se tiene en algo o alguien.

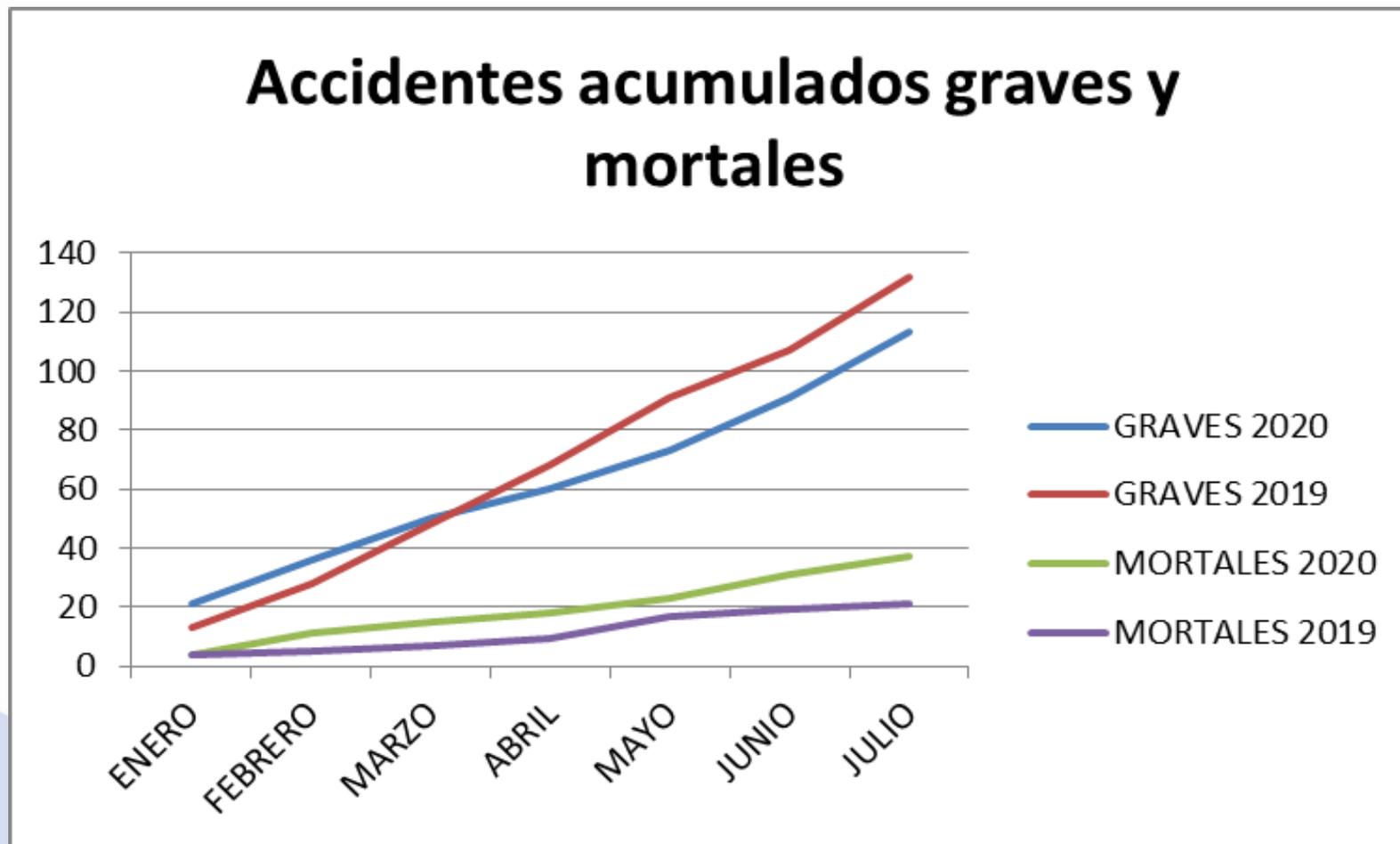
2. INTRODUCCIÓN

- Identificación de peligros
- Agravantes
- Situación de riesgo
- Nivel de riesgo
- Medidas preventivas

2. INTRODUCCIÓN

		consecuencias		
		Ligeramente dañino LD	Dañino D	Extremadamente dañino ED
Probabilidad	Baja B	Riesgo tolerable T	Riesgo tolerable T	Riesgo moderado MO
	Media M	Riesgo tolerable T	Riesgo moderado MO	Riesgo importante I
	Alta A	Riesgo moderado MO	Riesgo importante I	Riesgo intolerable IN

2. INTRODUCCIÓN



3. PAUTAS Y PROTOCOLOS A IMPLEMENTAR



3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

- MEDIDAS GENERALES OFICIALES
- ANTES DE ABRIR
- DURANTE LA APERTURA
- DESPUÉS DEL CIERRE

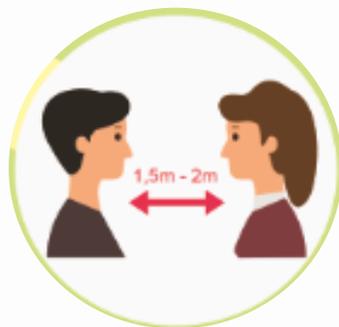
3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

SITUACIONES DE RIESGO ESPECÍFICAS SECTOR AGROALIMENTARIO

1. Personal de planta
2. Visitas
3. Operaciones de Limpieza y Desinfección
4. Prevención de la contaminación cruzada
5. Plan de Control
6. Posibles cambios en los productos

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

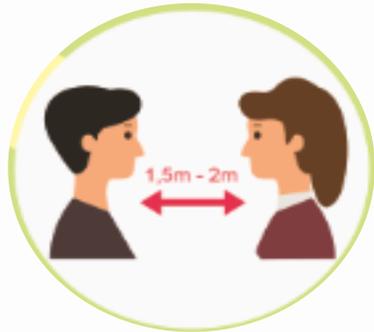
MEDIDAS GENERALES



3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

MEDIDAS GENERALES

MANTÉN LA DISTANCIA DE SEGURIDAD 1,5m - 2m



Mantener siempre la distancia mínima de 1,5 o 2 m entre operarios, especialmente en los puestos de trabajo. Si es necesario, reorganizar las posiciones de trabajo siguiendo este criterio de distancia mínima.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

MEDIDAS GENERALES



USO CORRECTO DE LA MASCARILLA

Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso. Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado; En el puesto de trabajo utilice las mascarillas marcadas por el Servicio de Prevención.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

LAVADO DE MANOS

MEDIDAS GENERALES

ADECUADO Y DE FORMA

FRECUENTE



La correcta higiene de manos es una medida esencial para la prevención en todas las infecciones, también las provocadas por el coronavirus.

Se deben lavar, tras estornudar o sonarse la nariz; después de contacto con alguien que estornuda o tose; después de usar el baño, el transporte público o tocar superficies sucias; antes de comer.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

ANTES DE ABRIR



3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

ANTES DE ABRIR



- Establecer Plan de Limpieza y desinfección con agentes desinfectantes adecuados: solución de agua y lejía; producto hidroalcohólico; otros sistemas de desinfección. Establecer Revisión de la verificación de las operaciones de limpieza.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

ANTES DE ABRIR

REGISTRO Y DECLARACIÓN RESPONSABLE DE TODO EL PERSONAL

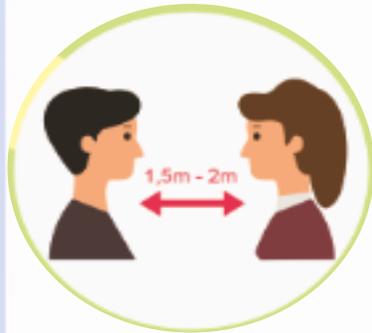


- Deber de facilitar a las autoridades sanitarias la información disponible para la trazabilidad de contactos: identificación y datos de contacto de las personas potencialmente afectadas.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

MEDIDAS GENERALES

MANTÉN LA DISTANCIA DE SEGURIDAD 1,5m - 2m



Mantener siempre la distancia mínima de 1,5 o 2 m entre operarios, especialmente en los puestos de trabajo. Si es necesario, reorganizar las posiciones de trabajo siguiendo este criterio de distancia mínima.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

ANTES DE ABRIR



FORMACIÓN PARA LOS TRABAJADORES EN LOS PROTOCOLOS A SEGUIR Y NUEVOS COMPORTAMIENTOS

- Hacer una acción formativa de actualización de prácticas higiénicas. Hacer especial hincapié en el procedimiento de lavado de manos ya que este resulta de gran importancia para evitar posibles contagios.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

ANTES DE ABRIR

COLOCACIÓN DE INFORMACIÓN, CARTELERÍA Y DESINFECTANTES PARA LOS CLIENTES/PERSONAL



- Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar apoyado en cartelera. Colocar dispensadores de geles hidroalcohólicos a la entrada de la instalación y al menos uno en cada área.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

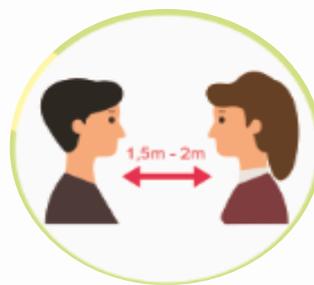
ANTES DE ABRIR



CALCULO DE AFOROS Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ESPACIOS

- Establecer aforo permitido, el cual deberá estar expuesto (número máximo de trabajadores que pueden estar en el interior del establecimiento de acuerdo con la legislación sobre la COVID-19). Se mantendrá la distancia interpersonal de 1,5 metros como mínimo y será obligatorio el uso de la mascarilla si esto no resulta posible.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES DURANTE LA APERTURA



3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

DURANTE LA APERTURA



Registro de los trabajadores/clientes si fuera necesario e información de las nuevas condiciones del establecimiento.

- Identificación y datos de contacto de todos los trabajadores, se debe registrar el Informar a todos los trabajadores y posible clientela externa de las medidas al entrar

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

DURANTE LA APERTURA



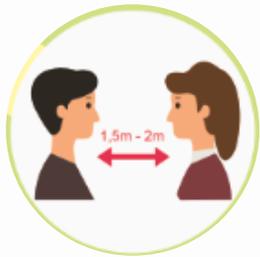
Revisión de la cartelería y el suministro de desinfectantes

- Actualizar la información sobre las pautas a seguir y las medidas a tomar, según la normativa vigente. Reponer siempre los desinfectantes (nunca deben estar vacíos), para ellos revisar a diario.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

DURANTE LA APERTURA

Medidas para el mantenimiento de la distancia de seguridad



- Informar mediante cartelería y señalización de la distancia de seguridad; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.)
En todo momento

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

DURANTE LA APERTURA



Medidas higiénicas durante el trabajo

- Extremar la limpieza del puesto de trabajo, desinfección adecuada de manos,...

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

DESPUÉS DEL CIERRE



3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

DESPUÉS DEL CIERRE



Limpieza y desinfección del establecimiento

- Limpieza y desinfección con agentes desinfectantes adecuados: solución de agua y lejía; producto hidro-alcohólico; otros sistemas de desinfección. Revisión de la verificación de las operaciones de limpieza.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

DESPUÉS DEL CIERRE



Reposición de los desinfectantes

- Reponer siempre los desinfectantes (nunca deben estar vacíos), para ellos revisar a diario.

3. PAUTAS Y RECOMENDACIONES

DESPUÉS DEL CIERRE



Salvaguarda de los datos.

- Información disponible para la trazabilidad de contactos a disposición de las autoridades sanitarias.

4. PROTOCOLOS Y EJEMPLOS PRÁCTICOS.



4. EJEMPLOS PRÁCTICOS

- **Recepción de clientes y visitas.**

- ✚ Las visitas se recibirán con cita previa y se reducirán los encuentros presenciales al mínimo necesario.
- ✚ La sala de reuniones deberá ser desinfectada después de su uso y se dispondrá de gel desinfectante de manos y con la debida ventilación de la estancia.
- ✚ Se mantendrá un control y registro de las reuniones celebradas y de los asistentes con horario de comienzo y final.
- ✚ Se potenciará la ventilación directa de las instalaciones, siempre que sea posible de forma natural. Evitar los sistemas de ventilación cerrados, sistemas de aire caliente/frío sin filtros EPA.

4. EJEMPLOS PRÁCTICOS

- **En el puesto de la cadena de la industria agroalimentaria**
 - + Todos los trabajadores deberán contar con mascarilla del tipo FFP2 y guantes, además de llevar estos, se potenciará la desinfección de manos con desinfectante, aunque se lleven los guantes puestos.
 - + La manipulación de los productos será la mínima posible.
 - + Se realizará un control en la recepción de productos y no se mantendrá contacto directo con el personal exterior.
 - + Se incrementarán los descansos cortos con el fin de favorecer las acciones de limpieza, desinfección, ventilación de la sala y la higiene de manos.

4. EJEMPLOS PRÁCTICOS

- **Al cierre**

- ✚ Los trabajadores no dejarán la ropa de trabajo en la taquilla, sino que esta debe ser lavada a cada jornada.
 - ✚ La salida y la utilización de aseos y vestuarios será escalonada sin mantener contacto estrecho con compañeros o resto del personal.
 - ✚ Se ventilarán todas las zonas de trabajo el máximo tiempo posible y se realizará un registro de la limpieza de las instalaciones.
- En el caso de usar productos desinfectantes, estos serán los indicados por los fabricantes de los dispositivos o maquinaria a limpiar, asegurándonos que los productos utilizados no son nocivos para dichos elementos.

4. EJEMPLOS PRÁCTICOS



• DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

- Se deberá realizar una limpieza completa de cada puesto de trabajo y dependencias con cada cambio de turno. Esto quiere decir que si hay turno de mañana y tarde deberemos realizar, al menos, dos limpiezas al día.
- Una vez realizada la limpieza convencional se debe desinfectar con productos adecuados, lo más habitual y sencillo es la dilución de agua y lejía en una proporción 1/50 o lo que es similar dos cucharadas soperas por cada litro de agua.
- Conviene seguir las instrucciones toxicológicas de los productos a utilizar.

4. EJEMPLOS PRÁCTICOS



- **REGISTRO Y DECLARACIÓN RESPONSABLE DE TODO EL PERSONAL**
 - Se debe disponer de un registro de información de los trabajadores y de todas las personas que acudan al establecimiento o al centro de trabajo.
 - Se contará con una declaración responsable por parte de los trabajadores de que no acudirán al centro de trabajo bajo sospecha de contagio, si algún familiar conviviente ha sido positivo o si se encuentran a la espera de resultado de análisis del COVID.



4. EJEMPLOS PRÁCTICOS

- **FORMACIÓN PARA LOS TRABAJADORES EN LOS PROTOCOLOS A SEGUIR Y NUEVOS COMPORTAMIENTOS**
 - Será necesario informar a los trabajadores de los procedimientos a seguir y de las decisiones tomadas por la dirección de la empresa.
 - La información será dada de forma presencial, on-line o con información entregada al trabajador.

4. EJEMPLOS PRÁCTICOS



- **COLOCACIÓN DE INFORMACIÓN, CARTELERÍA Y DESINFECTANTES PARA LOS CLIENTES/PERSONAL**
 - Se dispondrá en todas las entradas y salas de trabajo de gel hidro-alcoholico para la desinfección de manos, acompañado de cartelería que sirva de recordatorio.
 - En todos los baños se colocará un dispensador de jabón y toallitas de papel secante para la limpieza de las manos, acompañado de cartelería recordatoria.
 - Existirá una persona responsable de la reposición de gel hidroalcoholico y jabón en los dispensadores.

4. EJEMPLOS PRÁCTICOS



- **CALCULO DE AFOROS Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ESPACIOS**

- Se debe disponer de la capacidad real de la instalación en las zonas comunes. Este aforo se reducirá en función de las indicaciones sanitarias de cada momento pero siempre primando (en la medida de lo posible) la distancia de seguridad de 1,5 metros.
- Se debe poner a la entrada de cada estancia, aseos y zonas comunes el aforo máximo permitido mediante cartelería.

4. EJEMPLOS PRÁCTICOS



- **NOMBRAMIENTO DE RESPONSABLE COVID**
 - Debe nombrarse una persona encargada de cualquier cuestión relacionada con el COVID. Dependiendo del volumen de la empresa esta persona será la misma encargada de la prevención u otra persona distinta.
 - Revisión de dispensadores de gel y cartelería
 - Revisión del cumplimiento de normas
 - Revisión de normativa a aplicar en cada momento, etc...

4. EJEMPLOS PRÁCTICOS

- **¿Qué hacer en caso de un positivo en el trabajo?**



- Si un trabajador muestra síntomas de ser positivos este deberá dejar su puesto de trabajo y seguir las recomendaciones sanitarias en cada momento (Llamar al teléfono de atención y esperar notificación).
- Se deberá avisar al Servicio de prevención, si lo hubiere, para que tome nota y al servicio de mutua en el caso de baja laboral.
- Se realizará una limpieza y desinfección del puesto de trabajo y se revisará por parte del responsable si se han cumplido las pautas y normas fijadas por la empresa para conocer si existe la posibilidad de contactos directos con otros trabajadores.

5. CERTIFICADOS Y SELLOS DE CALIDAD RELACIONADOS CON COVID-19



- Las instalaciones y servicios que se sometan a la auditoría de AENOR tendrán la seguridad de estar aplicando protocolos adecuados y, además, podrán demostrar ante clientes, empleados y público en general su compromiso para evitar la propagación del COVID-19.

HAY OTRAS EMPRESAS O CERTIFICADORAS QUE EMITEN SELLOS PRIVADO COMO ESTE.

6. CONCLUSIÓN



6. CONCLUSIÓN



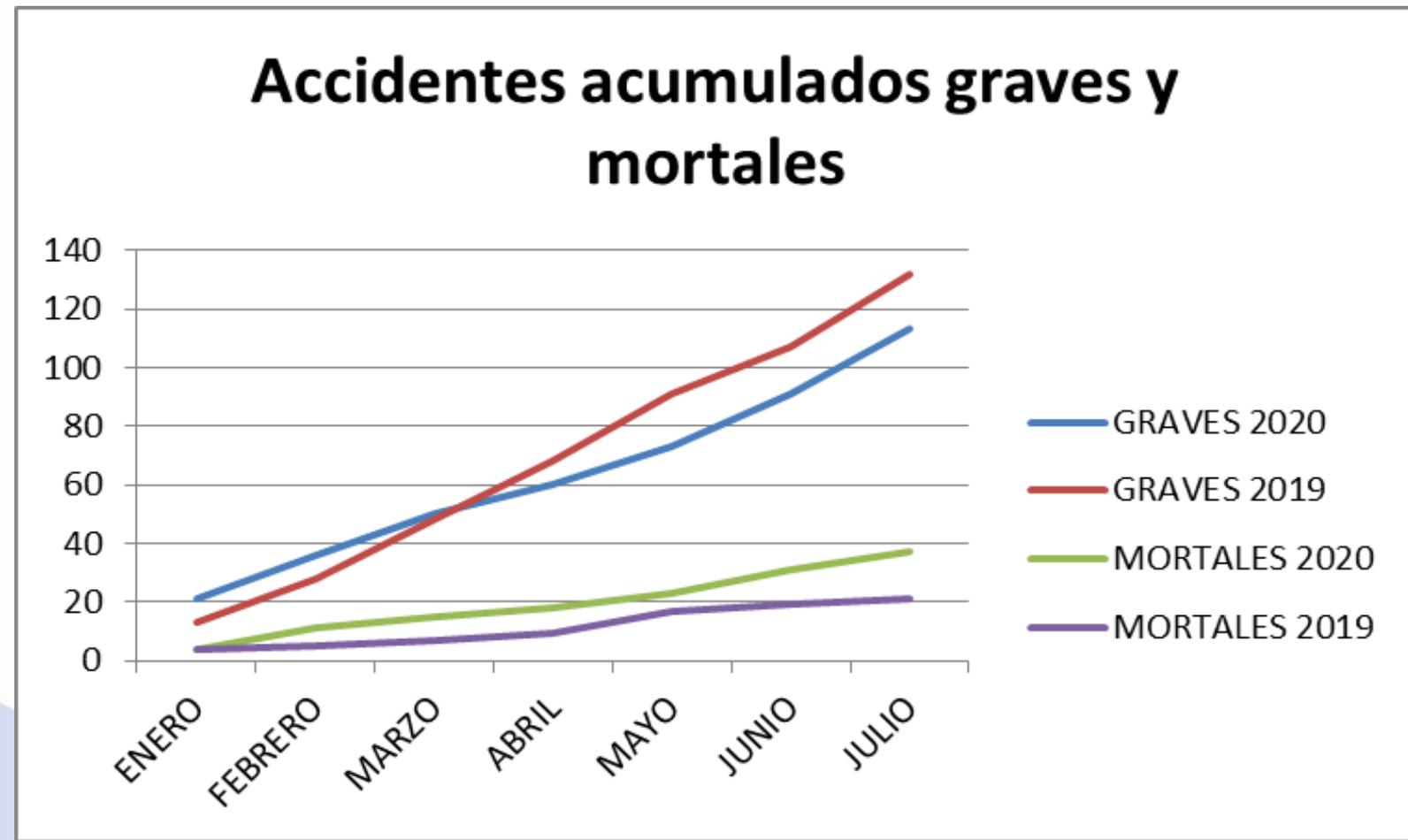
6. CONCLUSIÓN



6. CONCLUSIÓN



6. CONCLUSIÓN



6. CONCLUSIÓN

NUEVA SITUACIÓN

Estrategias:

- Digitalización
- Amplitud de espacios de trabajo
- Consolidar las medidas de seguridad e higiene.



“El futuro depende de lo
que hagas hoy”

Gandhi