

COVID-19: PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA LA ACTIVIDAD AGROPECUARIA

INDICE

Introducción..... Página 2

Medidas Generales de Prevención Página 3

Protocolo de Prevención para la Actividad Ganadera..... Página 4

Protocolo de Prevención para la Agricultura Familiar..... Página 6

Protocolo de Prevención para Establecimientos Agrícolas.....Página 9

INTRODUCCIÓN

El Coronavirus (COVID-19) se puede contraer por contacto con una persona que esté infectada por el virus. La enfermedad se transmite por el aire, a través de las gotas que se propagan procedentes de la nariz o la boca, y que salen despedidas cuando el infectado tose o exhala. Estas gotas pueden caer sobre los objetos y superficies, de modo que se puede contraer COVID-19 si se tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. En la actualidad no hay evidencia de que los alimentos estén asociados con la transmisión, pero a fines de evitar la contaminación, es importante extremar las medidas de control en cada etapa de la cadena agroalimentaria, que se detallan en el presente documento.

El **Decreto de Necesidad y Urgencia 297/2020** establece el aislamiento social, preventivo y obligatorio hasta el 31 de marzo de 2020 para todas las personas que se encuentren en el país, como una medida excepcional que el Gobierno Nacional adopta en un contexto crítico. El artículo 6 inciso 13, establece que se encuentran exceptuadas del aislamiento obligatorio las “... actividades vinculadas a la producción, distribución y comercialización agropecuaria y de pesca...”. Esto, porque se trata de actividades esenciales para la producción de alimentos y materia prima para la población.

No obstante tal excepción, el principio general es siempre el mismo: **priorizar el aislamiento**. Esto implica que se debe apelar a la razonabilidad de la población y solo hacer uso de la excepción en aquellos casos en los que resulte indispensable e inevitable la prestación personal del trabajador en el lugar de trabajo. En aquellas tareas accesorias a la actividad agropecuaria (administrativa, comercial, etc.), debe preverse la posibilidad del teletrabajo o trabajo desde la casa de cada trabajador. En las tareas de campo, deben organizarse las mismas de manera tal de contar exclusivamente con el personal indispensable y mantener en aislamiento al resto en los términos del DNU N° 297/2020 y Resolución MTESS N° 207/2020 y demás normas complementarias.

IMPORTANTE

Las recomendaciones detalladas en el presente protocolo constituyen un compendio de lo que se debe llevar adelante en las actuales condiciones de la pandemia (la elaboración del presente documento finalizó el día 27/03/2020); siempre estarán sujetas a cambios y modificaciones en función de nuevas investigaciones, resultados o avances en materia de prevención y/o control del COVID-19. Estas recomendaciones se basan en las normativas emanadas desde el Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba, y diversos entes y organismos técnicos vinculados a la actividad.

Quedan exceptuados de sus obligaciones laborales los mayores de sesenta (60) años de edad, excepto que sean considerados ‘personal esencial para el adecuado funcionamiento del establecimiento’ (trabajadores del Sector Salud); trabajadoras embarazadas, y los incluidos en los grupos de riesgo que define la autoridad sanitaria nacional.

MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

- **Higiene frecuente de manos:** con agua y jabón es suficiente. El lavado se realiza sin anillos ni reloj, se debe mojar las manos primero, luego se incorpora el jabón, y se frota por 40-60 segundos, incluyendo las muñecas. Enjuagar con abundante agua, y secar con toalla limpia, papel descartable o agitando las manos. La higiene de manos puede realizarse con soluciones a base de alcohol (por ejemplo, alcohol en gel). La higiene con soluciones a base de alcohol debe durar de 20 a 30 segundos. Lavar las manos luego de manipular llaves, documentación, dinero, desperdicios o basura, antes y después de comer y después de ir al baño.
- **Evitar tocarse el rostro** (ojos, nariz y boca), sin previa higiene de manos.
- Mantener cierta distancia física con las demás personas. La distancia mínima que debemos guardar en relación con otras personas es de 1 metro.
- Realizar todos los **trámites posibles vía web o telefonía móvil**; esto le permite evitar lugares públicos.
- **Al estornudar**, hacerlo sobre papel desechable, en su defecto sobre el pliegue del codo, desecharlo y lavarse las manos.
- En espacios públicos, evitar el contacto directo sin protección con **objetos de uso común, como picaportes o canillas** en caso de utilizarlas. Recuerde lavarse las manos antes de salir.
- Desinfectar constantemente aquello que manipula de modo usual: volante de vehículo, picaportes, incluyendo objetos de uso propio como billetera, lapicera, superficie de tabletas, teléfonos móviles y cargadores. Se sugiere limpiar primero con agua y detergente y luego desinfectar con agua e hipoclorito (lavandina).
- **NO SE AUTOMEDIQUE** si presenta fiebre, tos, dolor de garganta o dificultad al respirar; aunque sean síntomas leves, consultar inmediatamente con el número de contacto dispuesto por el sistema de salud en la provincia de Córdoba: 0800- 1221-444, o concurrir al establecimiento sanitario más cercano.-
- Informarse sólo en base a **fuentes oficiales:** Ministerios de Salud Provinciales, Organización Mundial de la Salud, entre otros.
- Aunque no esté comprobado que las bebidas calientes y la ingesta de agua contrarresten la carga viral, es recomendable **mantenerse bien hidratado**.
- **NO COMPARTIR** mate, vajilla, utensilios ni elementos personales.
- Evitar beber agua en bebederos, molinos, etc., salvo que se usen vasos.
- Aumentar la frecuencia del **lavado de la ropa**, en especial de aquella utilizada para trabajar.
- Asegurar un sólo ingreso controlado para personas autorizadas a realizar tareas en el establecimiento.
- **Reducir el contacto estrecho de persona a persona**, organizando turnos de trabajo.
- **Sensibilizar al personal** sobre los síntomas del Covid-19, con carteles en lugares visibles, e insistir en que no deben presentarse a trabajar enfermos y que informen sobre la consulta al médico y su diagnóstico clínico.

- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas.
- Asegurar el stock de productos de limpieza y desinfección, y de equipos de protección personal.

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN PARA LA ACTIVIDAD GANADERA

RECOMENDACIONES

- Confeccionar un **plan estratégico** para desarrollar las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
- Diagramar un **plan de reemplazo de tareas** en caso de enfermedad de los trabajadores.
- Llevar un **registro de acciones que se tomen**, especificando: fecha, hora, responsables, y guardar toda la documentación que se genere.

CONTROL DE ACCESO

- Asegurar **un solo ingreso** controlado para personas autorizadas.
- Evitar el ingreso de personas no esenciales para la producción. Para proveedores o clientes, determinar: días, horarios y espacios específicos para su atención.
- Comprobar en el ingreso, todos los días, **ausencia de síntomas** (fiebre, tos, dolor de garganta o al tragar, dificultad respiratoria).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Limpiar y desinfectar lugar y equipos de trabajo, **al menos 2 veces por día**.
- Poner a disposición soluciones desinfectantes en los centros de trabajo.
- Cuidar los hábitos de higiene de los trabajadores (no toser ni estornudar sobre los productos producidos, no llevarse las manos a la cara, lavar diariamente la ropa de trabajo).
- Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible. Si fuera con métodos artificiales, incrementar la limpieza de filtros.
- Aumentar la frecuencia de **retiro de desechos**.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN

- Analizar la distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar la distancia mínima de seguridad (1 metro) en lugares cerrados; la misma distancia se deberá respetar en trabajos a campo abierto.
- **Organizar turnos** de trabajo y de descanso, con guardias mínimas, para reducir el contacto de persona a persona.
- Para el personal administrativo o no afectado directamente a la producción, **se sugiere el trabajo desde casa**.

- Determinar un sistema de comunicación mínimo y respetando la distancia sugerida. Promover **comunicaciones vía web o telefónicas**.

PROTOCOLO PARA PLANTAS DE FAENAMIENTO E INDUSTRIALIZACIÓN DE CARNES

- Cada persona debe **identificar y utilizar sus propios elementos** de trabajo (cuchillos, afiladores, ganchos, etc.); deberá limpiarlos antes y después de su uso con agua y jabón o solución de lejía y agua.
- Designar **dos áreas de ropa**: sucia, para la ropa de calle; limpia, para la ropa de planta.
- Luego de terminar el trabajo se debe lavar toda la ropa utilizada.
- Disponer de elementos de higiene en la planta: solución de alcohol, lavandina, barbijos. Los guantes deben cambiarse mínimo 2 veces al día.
- Reemplazar toallas de tela para manos por toallas de papel descartables.
- Respetar la distancia social de 1 metro durante la faena o industrialización de las carnes, cuidando el momento de carga y descarga de camiones.

PROTOCOLO PARA TAMBOS

- Los lugares de descanso, comedor, sanitarios u otra área de uso común y los objetos que se toquen de manera frecuente (como picaportes de puertas o teclados de computadoras) **deben desinfectarse de manera frecuente** y se debe procurar la distancia social entre las personas.
- Lavarse las manos **luego de haber trabajado en la sala de ordeño** o en otras áreas del tambo, donde siempre debe haber disponibles soluciones desinfectantes, agua segura y jabón.
- Utilizar siempre guantes de ordeño y cambiarlos en forma constante.
- Proveer productos y elementos para garantizar la limpieza del lugar (baldes, cepillos, etc.) a los fines de limpiar y desinfectar los sectores del trabajo, y la vivienda de aquellos que residen dentro del campo.
- Al regresar de la jornada laboral en el tambo, se recomienda **no ingresar a la vivienda con la ropa de trabajo**, ducharse con abundante agua y jabón, y posteriormente saludar a la familia. Lavar toda la ropa de trabajo separada del resto.

PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE CARNE

- Determinar el trabajo de cada persona para asegurar la distancia social o establecer turnos de trabajo. Identificar y utilizar cada uno sus herramientas, que deberán limpiarse antes y después de su uso con alcohol o agua y jabón.
- En caso de manejar maquinaria que implique un espacio reducido (cabina de tractores, etc.) no debe haber más de una persona. Tras el uso, limpiar y desinfectar manijas de puertas, volante, palancas, perillas y todo aquello de contacto frecuente.
- **Al recibir insumos (veterinarios o de otro tipo)** deberá higienizar su empaque con alcohol o solución de agua y lavandina.

- Para la **carga/descarga de los animales**, dar indicaciones al camionero del lugar donde se pesará el camión antes y después. Finalizada la carga/descarga, recibirá la documentación desde la cabina del camión y previo a archivarla o registrarla, deberá lavarse las manos con alcohol en gel.
- En el caso de carga o descarga de animales, alimento o provisiones, el conductor deberá mantenerse por fuera de las instalaciones y sin contacto con alambrados, postes o cualquier otra instalación. Sólo deberá descender del camión en caso que sea necesario para la carga/descarga.
- Quienes realicen **trabajo en manga** deberán utilizar **guantes descartables**, que serán desechados terminada la jornada laboral.

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR

- Garantizar una distancia de seguridad de al menos 1 metro, tanto en los puestos de trabajo en campos hortícolas, como en fincas, máquinas de plantación, zonas de carga, remolques, sectores de manipulación de alimentos, vehículos de transporte, comedores, las áreas de descanso y otras zonas comunes.
- Maximizar precauciones de higiene y limpieza en las actividades de **recolección, procesamiento, manipulación, comercialización y entrega** de mercancías.
- Evitar concentraciones de más de 10 personas en lugares cerrados.
- Organizar las **actividades por procesos**. Esto permitirá realizar un seguimiento del personal afectado a cada tarea, su ingreso y salida en turnos de producción. Restringir visitas y circulación de personas externas en ámbitos o espacios de producción, recolección, procesamiento y manipulación de alimentos.
- Realizar una **constante y exhaustiva desinfección** de superficies de uso frecuente para minimizar el riesgo de contagio por contacto: mesadas, alacenas, barandas, utensilios, picaportes, entre otros. Se sugiere limpiar **primero con agua y detergente y luego desinfectar con agua e hipoclorito** (lavandina).
- Ventilar todos los espacios de trabajo de manera frecuente para permitir el recambio del aire. Si fuera de forma artificial, cambiar los filtros más seguido.
- En las **centrales hortícolas, se sugiere colocar alcohol en gel** en diferentes zonas o asegurar el acceso para el lavado de manos con agua y jabón.
- Proveer a trabajadores en forma permanente de: guantes y mascarillas descartables, los cuales deberán ser desechados en lugares seguros al finalizar las actividades. Lavarse las manos con agua y jabón cada vez que se los quiten.

CUADRILLAS DE TRABAJO A CAMPO

- Organizar cuadrillas o grupos de trabajo perfectamente identificados (se puede usar colores, pecheras, números), **evitando el intercambio de trabajadores** entre las diferentes cuadrillas.

- Dotar a los encargados de las cuadrillas de campo de termómetros de **toma de temperatura, para controlar a trabajadores** a su cargo antes del inicio de la jornada laboral. Los encargados de la toma de temperatura irán provistos de mascarilla y guantes, y dispondrán de alcohol en gel para la desinfección de manos.
- **Demarcar áreas de trabajo** (parcelas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo, etc.) y asignar a cada trabajador una zona.
- **Tener identificados los equipos y maquinaria** utilizados por cada cuadrilla (tractores, remolques, plataformas recolectoras, herramientas manuales, etc.).

ÁREAS DE TRABAJO Y MAQUINARIAS

- Las cuadrillas **no deben realizar actividades de forma conjunta**. Tampoco deben utilizar de manera simultánea: comedores, aseos u otras instalaciones cerradas.
- Establecer y delimitar diferentes áreas de trabajo por parcelas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo para cada grupo o cuadrilla.
- Restringir la movilidad de trabajadores en sectores ajenos a sus zonas asignadas.
- Asignar **turnos en el uso de sanitarios por cuadrilla**, procurando la limpieza y desinfección de estas zonas después de cada grupo.
- En cada zona de trabajo y en las máquinas de plantación, tractores y vehículos, disponer zonas de lavado de manos o de alcohol en gel para desinfección de manos.
- Los trabajadores que transitan por varios lugares (encargados de campo, mantenimiento, responsables de control de calidad, etc.), deberán tener autorización expresa de la empresa y extremar las medidas de higiene personal, siendo recomendable la limpieza y desinfección de sus manos al pasar de una zona de trabajo a otra. Si el servicio de prevención de la empresa lo estima oportuno, estos trabajadores podrán ir provistos de mascarillas y guantes de protección.
- Se recomienda la higiene y desinfección periódica de todas las partes de la maquinaria que entra en contacto directo con el trabajador.

POST COSECHA DE HORTALIZAS Y FRUTAS

- Preparar **áreas de limpieza, selección, lavado y desinfección**.
- Disponer mesas para **eliminar el residuo de suelo o materia orgánica** de las raíces, para facilitar el deshoje y las partes dañadas del producto que pueden arruinar su apariencia
- Los puntos de mayor importancia para tener producto higiénico e inocuo son el lavado y la desinfección, ambos son vitales para la comercialización.

LAVADO

- El lavado elimina los residuos de materia orgánica o suelo y facilita la detección de heridas o daños mecánicos.

- Es importante tener abundante agua potable para **utilizar agua en chorro a presión**; el flujo de agua debe ser constante para que arrastre toda suciedad fuera del tanque de lavado.
- Los residuos de materia orgánica reducen la efectividad de la solución desinfectante. Dicho desinfectante puede hacerse con agua y lavandina (hipoclorito de calcio).

DESINFECCIÓN

- La **desinfección es clave** para lograr el objetivo de entregar **productos higiénicos e inocuos**. Después del enjuague se prepara una solución de hipoclorito de sodio a razón de 5 a 10 gotas por litro de agua.
- En el caso del apio, rábano y perejil, amarrar mazos de cinco o seis ramas y sumergirlos por 30 segundos;
- En cilantro también se sumerge por 30 segundos. Para el cebollín, amarrar en mazos y sumergir entre 45 a 60 segundos.
- En productos que se consumen frescos (crudos), como lechuga, espinaca o apio, evitar la contaminación con el suelo, agua, abonos, personas o animales.

TRANSPORTE

- El **vehículo debe lavarse antes de cargar** el producto, para evitar contaminación cruzada.
- El chofer deberá tener un **kit de prevención**: guantes descartables, barbijos y alcohol en gel.
- Utilizar **cajones plásticos** en lo posible, lavados y desinfectados con anterioridad al acopio y traslado.
- La mejor forma de transporte es con **un vehículo refrigerado**; en ausencia de éste, se recomienda **colocar un toldo de plástico** previamente lavado, preferiblemente de color azul, verde o blanco, para no concentrar hacia la carga el calor que irradia el sol.
- **Coordinar el ingreso y egreso de mercadería** en verdulerías, mercados y comercios para evitar la concentración.
- Desinfectar los utensilios que manipula de forma usual, volante, llaves, manijas de puerta.
- No compartir mate, botellas, vasos, celulares, herramientas y/o equipamientos. Desinfectar bien todas las superficies.
- En caso de utilizar baños públicos durante el traslado, desinfectar bien las manos. Preferentemente, **se sugiere llevar las viandas** con todo lo necesario desde el punto de origen contemplando viaje de ida y vuelta a los fines de evitar exposición y contacto.
- Mantener la documentación del vehículo actualizada, en sobre separado para evitar riesgos por manipulación.

- En el caso del transporte de verduras y hortalizas, se recomienda consultar con cada localidad si debe presentarse alguna documentación particular local para poder circular.
- Extremar las precauciones de desinfección e higiene en los puntos de entrega de la mercadería, al momento de la carga y descarga y al tomar contacto con los puntos de venta.

PUNTOS DE VENTA

- **Evitar dejar mercadería, alimentos, frutas o verduras** cerca del alcance de los consumidores para evitar contagio por contacto o que pudiera producirse contaminación cruzada.
- **Evitar la concentración de posibles compradores** en el punto de venta, para ello organizar turnos de atención.
- Respetar las medidas de higiene ya mencionadas y la distancia mínima exigida entre cada persona de 1 metro.
- Desinfectar y limpiar todas las superficies donde se manipula, asientan o apoyan los alimentos, frutas y verduras.
- **Delivery - servicio puerta a puerta:** deben tomar los mismos recaudos para la higiene de manos y superficies, sumando estas particularidades: a) mochilas o cajas deben ser desinfectados previamente con solución del alcohol 70% o lavandina en las concentraciones recomendadas; b) en caso de utilizarse autos, motos o bicicletas, deberán lavarse y desinfectarse previamente en los lugares habilitados a tal efecto y al finalizar la jornada.

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS AGRICOLAS

RECOMENDACIONES

- **Reducir al mínimo el contacto físico** en zonas cerradas, aumentar el espacio entre los trabajadores, incrementar la precaución en la recogida, manipulación y entrega de mercancías en la medida de lo posible.
- Restringir las visitas.
- **Modificar o adaptar horarios**, establecer turnos de trabajo o habilitar teletrabajo cuando sea posible.
- En las centrales frutihortícolas, **colocar geles con alcohol en diferentes zonas o intensificar las medidas para el lavado de manos con jabón**, los trabajadores deberán llevar guantes en todo momento, como es habitual, lavándose las manos con jabón cada vez que se los quiten. Evitar beber agua en fuentes, salvo que se usen vasos.
- Realizar la **entrada y la salida del personal de forma escalonada**, ordenada por turnos.

- **Suministrar información** a través de carteles de las empresas, comunicados a los empleados y clientes, imágenes y vídeos informativos en las pantallas de las instalaciones, mensajes en las diferentes páginas web corporativas, aplicaciones y redes sociales.

TRABAJO EN CAMPO

- Establecer **cuadrillas o grupos** de trabajo.
- Delimitar las **zonas de trabajo** (fincas, cabezales de riego, plataformas de recolección, comedores de campo, aseos, etc.) y asignar a cada trabajador una zona de trabajo.
- Tener **identificados los equipos y maquinaria** de trabajo utilizados (tractores, remolques, plataformas recolectoras, herramientas manuales, etc.).
- Organizar el trabajo y los espacios comunes para reducir el número de personas expuestas. En el trabajo de campo, utilizar dispositivos como celulares para la comunicación y el intercambio técnico.
- Los trabajadores que formen parte de cada cuadrilla deberán estar perfectamente identificados, **evitando el intercambio de trabajadores** entre las diferentes cuadrillas establecidas.
- Las diferentes cuadrillas deben **evitar realizar actividades de forma conjunta**. Tampoco deben utilizar los comedores, aseos u otras instalaciones de forma simultánea.
- **Casilla Rural:** al ser un lugar crítico se recomienda turnarse para las comidas y los descansos; es sumamente importante la desinfección previa y posterior a cada una de estas acciones.
- En cosecha, **no trabajar de a pares**. Cada cosechador deberá tener su hilera o zona de cosecha. También deberán marcarse los tachos y tijeras, para que sean personales
- Al entrar en los sectores de laboreo, recolección y cosecha utilizar ropa exclusiva para el trabajo. Es recomendable el uso de **camisa y pantalón largo**.
- Si el trabajo de la Unidad Productiva se realiza en un lugar cerrado (por ejemplo, un invernadero) ventilar continuamente.
- Evitar presencia de basura y desechos. **Eliminar malezas** cerca de los sectores productivos.
- En relación con los manipuladores y envasadores de alimentos: determinar **un área permanente de trabajo para la fragmentación de productos** y preparación de bolsones, a los fines de monitoreo y limpieza.
- Equipar al personal que va a manipular y envasar (embolsar) los alimentos con guantes descartables, barbijo y cofia (u otra cobertura de la cabeza), para minimizar el contacto con el rostro y evitar contaminación de envases o alimentos.
- Desinfectar con frecuencia las superficies de trabajo (mesadas, estanterías).
- **Disponer los bolsones** en lugar de acopio limpio y desinfectado.

ZONAS DE TRABAJO

- Se recomienda establecer y **delimitar diferentes zonas** de trabajo para cada grupo de trabajadores o cuadrillas.
- **Restringir la movilidad** de estos trabajadores por las demás zonas de trabajo en las que no deban ejercer su trabajo o por las que no deban transitar.
- Para cada cuadrilla o grupo de trabajo es recomendable asignar aseos determinados, procurando en todo caso proceder a la limpieza y desinfección de estas zonas después del uso de cada grupo o cuadrilla.
- En cada zona de trabajo se dispondrá de **zonas de lavado de manos** o de dosificadores de alcohol en gel para desinfección de manos o similar desinfectante.
- En las **plataformas de recolección**, sembradoras, tractores y vehículos de encargados de campos, se dispondrá de alcohol en gel para desinfección de manos o similar desinfectante.
- Asignar **diferentes horarios de uso de comedor y áreas de descanso** entre los diferentes grupos de trabajadores o cuadrillas, procurando proceder a la limpieza y desinfección de estas zonas después del uso de cada grupo o turno de trabajo.
- Los trabajadores que transitan varios lugares (encargados, mantenimiento, responsables de control de calidad, etc.), deberán tener autorización expresa de la empresa y extremar las medidas de higiene personal, siendo recomendable la limpieza y desinfección de sus manos al pasar de una zona de trabajo a otra.
- Si el servicio de prevención de la empresa lo estima oportuno, estos trabajadores podrán ir provistos de mascarillas y guantes de protección.

EQUIPOS Y MAQUINARIA DE TRABAJO

- Mantener una **trazabilidad sobre el uso de los equipos** y maquinarias por parte de su personal.
- **Productos a utilizar para su limpieza:** la lavandina es muy efectiva para superficies en una dilución al 0,1 por ciento, es decir, 10 mililitros de hipoclorito de sodio en 10 litros de agua dejándola actuar al menos un minuto. El alcohol demostró ser más efectivo en concentraciones del 62 al 70 por ciento, pero con un tiempo de aplicación de por lo menos un minuto.
- Las cosechadoras, pulverizadoras, cabinas de tractores y camiones deben ser ocupados únicamente por el **operario capacitado**. Si hay un relevo de operadores, se deben desinfectar las cabinas de las máquinas antes del traspaso.
- Se recomienda a las empresas **adaptar cuanto puedan sus espacios comunes** (comedores en campo, zonas de carga y descarga, etc.) y proceder a reorganizar el trabajo del personal (turnos, cuadrillas, entradas y salidas con producto recolectado, etc.), con el objetivo de reducir el contacto estrecho de personas.
- Se puede **dotar a los encargados de las cuadrillas de campo de termómetros** de toma de temperatura, para controlar la temperatura de los trabajadores a su cargo antes del comienzo de los trabajos.

- Se debe **impedir el trabajo a las personas que presenten cuadro febril**, por encima de los 37°C, que presenten síntomas compatibles con el coronavirus y a las personas que se nieguen a que se les tome la temperatura.
- Los trabajadores encargados de la toma de temperatura irán provistos de mascarilla y guantes, y dispondrán de alcohol en gel para la desinfección de manos o similar.

CONDUCTORES DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

- **Ventilar frecuentemente** y durante 10 minutos la maquina cosechadora, tractor, pulverizadora, dejando al sol cuando sea posible; **favorecer la ventilación** cruzada de aire, aunque la temperatura sea baja.
- Evitar el contacto directo sin protección con objetos de uso común, como picaportes o canillas en caso de utilizarlas. Recuerde lavarse las manos antes de salir.
- **Cambiar la ropa de trabajo y no mezclar con la limpia**. Si es posible, lavar la ropa con jabón y agua caliente.
- Tener en cuenta las recomendaciones generales de higiene, lavado y desinfección.

ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN LAS MÁQUINAS AGRÍCOLAS

- **Kit de cuidado personal**: jabón, toallas descartables y alcohol en gel; guantes descartables, gafas y barbijo común (uso exclusivo en caso de presentar síntomas compatibles con la enfermedad o cuando la autoridad sanitaria se lo indique); pañuelos descartables; bolsa de residuos para desechos de descartables; una birome de uso personal y exclusivo.
- **Kit de limpieza de elementos de la unidad**: dispersor de agua con alcohol (al 70%); toallas descartables; bolsa para desechos.

DEPÓSITOS, OFICINAS, VESTUARIOS, COMEDORES Y TALLERES

EN OFICINAS

- Si hay sillas disponibles para la espera, señalar aquellas que no se pueden utilizar y así respetar la distancia social.
- **Evitar el ingreso** de personas que presenten **síntomas respiratorios**.
- **Ventilar de modo frecuente la oficina**, si es posible generar ventilación cruzada, y favorecer el ingreso de luz solar.
- Fomentar el envío de documentación y la realización de **trámites vía web o comunicación telefónica**, cuando la situación lo permita.
- **Ofrecer alcohol en gel** y recordar su uso antes de empezar a manipular los papeles. Invitar a lavarse las manos de manera frecuente y ofrecer jabón y toallas desechables.

- Verificar de modo constante la **desinfección de las superficies de contacto frecuente**: lapiceras de uso público, picaportes, mostrador, sillas utilizadas por el público, interruptores, mesas, grifos, inodoro, teclados, controles, teléfonos, cargadores, etc.
- La desinfección en oficinas se realiza con desinfectante incluido en la política de limpieza y desinfección de la empresa, tomando las recomendaciones generales.
- Lavar los objetos como cubiertos, tazas y vasos con agua caliente y jabón.
- Se sugiere **depositar los desechos de uso descartable en una bolsa**, dentro de un cesto con tapa y cerrar bien antes de tirarlos.
- El **personal de limpieza debe utilizar un equipo de protección individual**, no compartible, adecuado para la prevención de infección por microorganismos transmitidos por gotas y por contacto, que incluya: bata, barbijo, guantes y protección ocular de montura integral.
- La limpieza debe realizarse comenzando por los espacios menos concurridos y transitados hacia los espacios más poblados, contando con un kit de limpieza con color exclusivo para ambos espacios sin que éstos se mezclen y guardarlos en lugares distintos.

GRUPOS Y TURNOS DE TRABAJO

- Se recomienda **establecer grupos de trabajo** en los que los trabajadores que formen parte de cada grupo estén perfectamente identificados, evitando el intercambio de trabajadores entre los diferentes grupos establecidos.
- **Delimitar zonas** de trabajo e informar en un documento cuales son dichas zonas y las medidas específicas de prevención tomadas en cada una de ellas; distribuir el documento a cada trabajador.
- Para cada zona de trabajo **asignar un responsable**, encargado de velar, entre otras cuestiones, por el cumplimiento por parte de los trabajadores de no utilizar las zonas no asignadas para ellos.
- Informar e indicar con claridad a la persona trabajadora lo siguiente: el lugar de acceso; aseo; vestuario; comedor; zona dentro del centro de trabajo en la que tiene que trabajar; zonas por donde puede transitar y dónde no; así como tener identificados los equipos de trabajo utilizados por ésta.
- Las **zonas de aseo** deben limpiarse y desinfectarse después del uso de cada grupo o turno de trabajo.
- **Asignar diferentes horarios de uso de comedor y áreas de descanso** entre los diferentes grupos de trabajadores, debiéndose proceder a la limpieza y desinfección de estas zonas después del uso de cada grupo o turno de trabajo.

TRÁNSITO DE LOS TRABAJADORES

- Los trabajadores que transitan varios lugares (mantenimiento, responsables, calidad, etc.), deberán tener autorización expresa de la empresa y extremar las medidas de higiene personal, siendo recomendable la limpieza y desinfección de sus manos al

pasar de una zona de trabajo a otra. Si la empresa lo estima oportuno, estos trabajadores irán provistos de mascarillas y guantes de protección.

DISTANCIA DE SEGURIDAD

- El **uso de pantallas protectoras** entre puestos de trabajo exige de respetar la distancia mínima de 1 metro, siempre que verdaderamente actúen como barrera física y sean higienizadas o desechadas tras tu uso.

ENTRADA Y SALIDA DE PERSONAL

- Se debe **ordenar y programar una entrada y salida escalonada** de trabajadores que evite aglomeraciones y salvaguarde en todo momento la distancia de seguridad entre personas.
- Temporalmente, no utilizar sistemas de entrada mediante huella dactilar; utilizar tarjetas u otros medios alternativos, siempre que sea posible.
- De no poder prescindir de sistema de entrada mediante huella dactilar, **disponer en el lugar alcohol en gel**, siendo obligatoria la desinfección de las manos antes del marcado y después de este, y una correcta desinfección del lector de huellas.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPIs)

- Es muy importante tener **asegurado el aprovisionamiento tanto de los EPIs** como de los productos de limpieza y desinfección en la empresa.
- **Mascarillas y guantes no son obligatorios en oficina.**
- Se recomienda dotar a los controles de acceso al centro de trabajo de termómetros de toma de temperatura, para trabajadores, visitantes y otras personas antes de la entrada al centro.
- **Negar el acceso a personas que presenten cuadro febril**, por encima de los 37°C, y a personas que se nieguen a la toma de temperatura.
- Los trabajadores **encargados de los controles de acceso si deben contar con mascarilla y guantes**, y dispondrán de alcohol en gel para la desinfección de manos en su puesto de trabajo.
- Se recomienda lo mismo en los puestos de recepción o atención a personal (interno o externo a la empresa).

TELETRABAJO

- **Facilitar** en la medida de lo posible el teletrabajo para aquellos trabajadores de **determinados departamentos** (por ejemplo Comercial, Administración, RR.HH. y Laboral).
- **Establecer turnos o grupos** de manera que unos trabajen presencialmente y otros en modalidad de teletrabajo, rotando entre ellos.

- Es aconsejable que **no coincidan en un mismo grupo todos los miembros** de un mismo departamento (por ejemplo, Exportación) o distintas personas que desempeñan funciones esenciales (por ejemplo directivos); de lo contrario, en caso de producirse un contagio, todas ellas se verían obligadas a pasar a cuarentena y la actividad de la empresa podría verse comprometida. Separando en al menos 2 grupos se reduce este riesgo.

VISITANTES Y PERSONAS EXTERNAS A LA EMPRESA

- **Reforzar el control de entrada de personal ajeno a la empresa.** Como al resto del personal, se les realizará una toma de temperatura, previa autorización, de tal forma que la empresa se reserve el derecho de admisión si esta supera los 37°C, o cuando el afectado se niegue a la autorización para tomársela, o presente claros síntomas compatibles con la infección respiratoria.
- El personal externo solamente podrá acceder a las zonas para las que haya sido autorizado, teniendo terminantemente prohibido acceder al resto de las instalaciones de la empresa.