



***Guía de actuación frente a  
la COVID-19 para  
explotaciones agrícolas,  
empresas y cooperativas  
agroalimentarias .  
(Versión 2)***

*Abril 2021*



## **I. Introducción**

En el 2020 la Dirección General de Salud Pública editó una Guía para las explotaciones agrícolas, empresas y cooperativas envasadoras de cerezas para evitar, en la medida de lo posible, los contagios entre los trabajadores de las mismas y a todas aquellas personas que puedan tener contacto con estos trabajadores, la cual es aplicable también a cualquier empresa dedicada a la producción y/o transformación de otras frutas o productos agrícolas. Se hace necesario modificar y actualizar dicha Guía para la presente campaña.

La COVID-19 es una enfermedad producida por un coronavirus llamado SARS-CoV-2, el cual se transmite de persona a persona por vía respiratoria a través de gotas de más de 5 micras, tenga síntomas o no la persona infectante. También puede transmitirse por contacto directo con secreciones de personas infectadas, a través de las manos o superficies.

El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección son el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus, así como la higiene personal.

Actualmente, sabemos que uno de los entornos donde se produce mayor transmisión de SARS-CoV-2 es en el laboral, sobre todo en espacios cerrados. Estas actividades suponen un número importante de contactos estrechos.

Debemos tener en cuenta que la población europea ocupa más del ochenta por ciento de su jornada laboral en entornos cerrados. Estas situaciones laborales con concurrencia de personas trabajadoras, como reuniones de trabajo, comedores, cafeterías, vestuarios, transporte colectivo, etc., sin guardar la debida distancia de seguridad están consideradas en la actualidad como de alto riesgo para la transmisión del SARS-CoV-2.

Según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), no hay evidencias de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus, pero los utensilios empleados en las tareas pudieran ser vehículos de transmisión del virus.

Por último, en cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y crudos.

Por todo lo cual, la protección personal mediante un adecuado uso de las mascarillas, junto con un frecuente y correcto lavado y/o desinfección de las manos, así como el observar la distancia interpersonal, son medidas que obstaculizan la transmisión del virus.

Esta Guía se elabora para actuar frente a la COVID-19, en el contexto de las campañas de recolección, clasificación, envasado, almacenamiento y comercialización de productos agrarios.

## **2. Objetivos**

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como trasladarle tranquilidad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos.

En consecuencia, el principal objetivo es garantizar el abastecimiento y la salud de las personas a través del buen funcionamiento y operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos, de forma que todos los eslabones puedan continuar desempeñando su actividad. Por ello, se llama a la responsabilidad de las personas que trabajan en explotaciones agrícolas, cooperativas y empresas envasadoras de transporte de alimentos, de logística y en establecimientos de comercialización para minimizar los riesgos y evitar en la medida de lo posible el contagio de la COVID-19.

Con esta guía de actuación se pretende:

1. Garantizar la salud de las personas.
2. Evitar la propagación del virus responsable de la COVID-19.
3. Complementar las medidas que las autoridades sanitarias recomienden o establezcan.
4. Garantizar la continuidad de las actividades en las campañas y suministro de alimentos a la población, como un servicio básico y fundamental.
5. Procurar que estas actividades agroindustriales no sean causantes de contagios.

### 3. Responsabilidades

Cualquier trabajador de la cadena alimentaria es **corresponsable** y tiene como objetivo minimizar los riesgos de contagio y evitar la propagación de la COVID-19.

Las **empresas** deben adecuar e implementar las medidas establecidas en la **Ley de Riesgos Laborales** y todas aquellas dictadas o puedan dictarse por las Autoridades Sanitarias.

Todos los trabajadores/as, bien sean de explotaciones agrícolas, empresas o cooperativas de transformación, almacenamiento, distribución, etc. deben **extremar al máximo las recomendaciones**, tanto en el ámbito profesional como en el privado.

A los operadores económicos de estas empresas se les pide la existencia de **planes de contingencia** ante posibles bajas por enfermedad de los trabajadores/as y por el incremento del absentismo por cuarentenas forzosas, así como suficientes suministros y servicios de apoyo de proveedores esenciales para el normal funcionamiento.

En el caso de tener trabajadores **migrantes**, al ser un colectivo que requiere una especial protección, se recomienda no mantener contacto con terceras personas, limitándolo a lo imprescindible, y desarrollar un autoaislamiento fuera del lugar de trabajo. El desplazamiento desde el lugar de residencia al trabajo y su vuelta se hará preferentemente de forma individual y en el caso que deban viajar más de una persona en un vehículo se respetará que haya la mayor distancia posible entre los ocupantes y todos ellos provistos de mascarillas, y siempre de acuerdo con las normativas vigentes dictadas por el Ministerio de Transporte, Movilidad y Agenda Urbana.

Se deben tener en cuenta las condiciones de habitabilidad de los alojamientos para los trabajadores de temporada y campañas agrícolas que vengan de fuera de la localidad y deban pernoctar en instalaciones de la explotación.

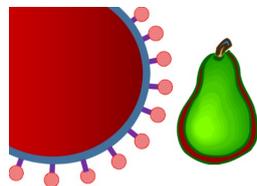
#### **4. Protocolo de actuación**

- Los trabajadores deberán tener ausencia de sintomatología de la COVID-19, los cuales son tos, dificultad respiratoria, fiebre, dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, malestar general y/o síntomas atípicos como falta del sentido del olfato, del gusto o diarreas. Las personas con alguno de estos síntomas se deben abstener de ir al trabajo y contactar con su médico/a del centro de salud o con el 112, siguiendo estrictamente las indicaciones que estos profesionales sanitarios les den.
- Comprobar la procedencia de los trabajadores y, en el caso de origen dudoso por haber tenido contacto estrecho con alguna persona afectada por la enfermedad, aplazar su incorporación al trabajo.
- Comprobar si hay personal de especial sensibilidad o vulnerabilidad al coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.
- Se debe evitar la concurrencia en espacios reducidos para mantener en la medida de lo posible la distancia de seguridad.
- Evitar las concentraciones de trabajadores en áreas de descanso, salas de reuniones, comedores, etc.
- Organizar la entrada al trabajo y la salida del mismo de forma escalonada, para evitar aglomeraciones, tanto en las explotaciones agrarias como en los centros de trabajo.
- Respecto a la entrega de productos a almacenes y cooperativas, momento en que puede coincidir diversas personas en un mismo lugar será obligatorio que todos los productores permanezcan dentro de sus vehículos (si no están techados, sin moverse del asiento), que estarán ordenados y separados,

recomendando no salir ni acercarse a otras personas y en el caso de hacerlo con una separación de al menos dos metros de distancia y con la mascarilla facial bien colocada. Cuando se proceda a la entrega del producto agrícola se hará de manera que se evite al máximo la permanencia en las instalaciones del almacén o local o zona de entrega, reduciendo compartir documentos, bolígrafos y otros materiales, y siempre manteniendo las distancias de seguridad con otras personas.

### **Medidas de higiene**

- Al toser o estornudar, **cubrirse bien la boca y la nariz**, con el codo o con un pañuelo desechable, para retener las secreciones respiratorias.
- Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- **Lavarse las manos** a menudo con agua y jabón (o solución recomendada) para evitar la transmisión o el contacto con los virus, y siempre después de toser, estornudar o después de usar un pañuelo desechable con secreciones nasales.
- Utilizar **soluciones hidroalcohólicas** para la desinfección de manos.
- Tal como establecen las normativas sobre higiene alimentaria, las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, no pudiéndose usar anillos, pulseras, pendientes, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene.
- Mantener la mayor distancia posible (aproximadamente **2 metros**), si la actividad lo permite.
- Estricto cumplimiento de las medidas de higiene.



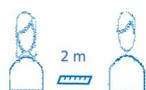
## Recomendaciones básicas de higiene para trabajadores/as de explotaciones agrícolas y empresas envasadoras



¡Búscanos y síguenos en Facebook: "Salud Pública – Extremadura"!

También más información en la web institucional: [saludextremadura.ses.es](http://saludextremadura.ses.es)

### EN EL TRABAJO...



**Mantén las distancias**, al menos **dos metros**, incluidos/as compañeros/as de trabajo. **No te confíes**, recuerda que la transmisión también es posible desde personas asintomáticas (incluso al aire libre). Esto es **especialmente importante cuando en tu trabajo estés comiendo o bebiendo, en los vestuarios y en los baños**, pues son lugares donde se suele bajar la guardia. **Evita cualquier situación de concentración o concurrencia de personas. Acude de forma escalonada al trabajo para evitar aglomeraciones.**



**Lávate las manos frecuentemente** con agua y jabón o usa un gel a base de alcohol. Sigue la metodología de la OMS, no te olvides lavar también las muñecas. Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas. **No llevar anillos, pulseras, pendientes, relojes u otros adornos. No usar maquillaje. Respeta y colabora en las labores de desinfección de tu lugar de trabajo.**



**Ventila las estancias.** Recuerda, **la ventilación reduce considerablemente el número de virus y el sol puede inactivarlo.**



**Cúbrete la nariz y la boca con un pañuelo al toser y al estornudar**, y tíralo enseguida a un recipiente habilitado para tal fin. Si no se dispone de pañuelos, emplear la parte interna del codo. **Lávate las manos después. Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.**



**Evita compartir cualquier objeto de uso personal, incluidos bolígrafos y otros utensilios.** Si usas lentillas, ahora, procura utilizar gafas. **Limpia y desinfecta objetos del trabajo. Usa mascarilla y guantes.**

**Si presentas fiebre, tos o dificultad para respirar**, o síntomas atípicos como falta del sentido del olfato, del gusto o diarreas, no vayas a trabajar. Contacta con el 112 o, también por teléfono, con tu centro de salud.

Notas:

1. Algunos datos pueden cambiar en la medida en que se tenga más conocimiento sobre la enfermedad. D. Gral. de Salud Pública, 19.05.2020.

2. Estas recomendaciones se ajustan al contexto actual de transmisión comunitaria sostenida del virus.

3. Estas recomendaciones generales de promoción de la salud complementan, y nunca sustituyen, a las medidas protocolizadas por los servicios de salud laboral.

### EN CASA...

**Limpia y desinfecta los objetos cuando llegues a casa** (teléfonos, gafas, llaves, etc.). Puedes usar **alcohol**, al menos al 70 %, con tiempo de exposición de al menos 1 minuto. También **lejía** a una dilución de 20 a 30 ml de lejía por cada litro de agua, preparado el mismo día que se vaya a utilizar. Cuidado, ya sabes que puede tener un efecto respiratorio irritante. ¡Lávate las manos después!



**Deja los zapatos a la entrada.** Límpialos, desinfectalos. Lávate las manos. Cámbiate de **ropa** y ponla a lavar en lavadora un ciclo completo a 90°C; si la ropa no tolera esa temperatura, usa lejía o virucidas aprobados para ese fin (ver listado actualizado en la web [saludextremadura.ses.es](http://saludextremadura.ses.es)). Sécala completamente, si es posible, al sol.



**No fumes.** Fumar deteriora el sistema respiratorio y además conlleva un incremento del riesgo de transmisión del virus al tener que acercar las manos a la cara.



- Para el uso de **mascarillas**, se recomienda utilizarlas sin válvula, preferentemente mascarillas quirúrgicas que impide la emisión de virus y son ligeras y fáciles de manejar. Las mascarillas con válvula protegen al portador de los contagios, pero no evitan la salida de virus a través de las válvulas, por eso no se recomiendan en la recogida y manipulación de productos del campo.
- En cuanto al uso de **guantes** puede producir una falsa sensación de seguridad, pues en realidad son igual de susceptibles a la contaminación que las manos desnudas. La posibilidad de transmisión de virus es la misma y el punto esencial es la limpieza de manos/guantes. Se recomienda lavar manos con o sin guantes con agua y jabón abundante del modo indicado en protocolos generales de

higiene, pues el coronavirus tiene una envuelta lipídica (grasa) que se destruye en soluciones jabonosas. En caso de no disponer en ese momento de agua y jabón, deben usarse geles hidroalcohólicos. Dado que los guantes son bastante frágiles y fáciles de romper en el trabajo de campo, los productos deben recogerse directamente con las manos, realizando lavados cuando sea necesario y/o desinfecciones frecuentes.

- Para la **desinfección de superficies** (mesas, tendales, cestas, etc.) lo primero que debemos diferenciar es entre limpieza y desinfección. Son dos acciones que deben darse conjuntamente, y así obtendremos una correcta higienización en todo lo que rodea al alimento.
- **Limpiar** es eliminar todos los residuos visibles que pueden servir de alimento para los microorganismos.
- La **desinfección** debe realizarse después de limpiar, y con ella conseguiremos eliminar o disminuir en gran medida los microorganismos que pueda haber hasta límites que no tengan riesgo de contaminación para los alimentos. Para desinfectar utilizaremos productos químicos autorizados por el Ministerio de Sanidad o lejía, eficaz para los coronavirus. La lejía es cloruro sódico, el cual precisa para ejercer su acción un contacto directo con la superficie a desinfectar, por lo que no deben quedar restos de suciedad ni de detergentes. Se debe usar lejía de uso alimentario y ajustar las concentraciones. Debe utilizarse diluida al 1:50, es decir, mezcla de 20 ml. de lejía por cada litro de agua. Es importante que el agua esté fría, por el contrario, si el agua está caliente la eficacia de la desinfección disminuye considerablemente al evaporarse el cloro. Debemos dejar secar al aire y si esto no fuera posible se debe hacer de manera manual con papel de un solo uso o con paños perfectamente limpios.

- Para la **limpieza y desinfección de instalaciones** (suelos, paredes, puertas, tiradores, mobiliario, etc.) también podemos utilizar lejía de uso doméstico.
- Disponer de **soluciones hidroalcohólicas** desinfectantes en los centros de trabajo, ubicadas de tal forma que tengan acceso tanto los trabajadores como los clientes y servicios externos.
- Ventilar todas las estancias. Se ha comprobado que la ventilación permanente es una lucha eficaz contra el coronavirus, convirtiéndose en una medida preventiva de primer orden, por lo que es fundamental el aumento de la renovación del aire en todos los espacios de trabajo de forma natural o forzada.

### **Ante sospecha de caso de coronavirus.**

Como se indicó anteriormente, los síntomas habituales de la COVID-19 son: tos seca, fiebre, dificultades respiratorias o malestar. Pueden presentarse otros síntomas, más atípicos, como falta del sentido del olfato, del gusto, diarreas, etc.

Quienes presenten estos síntomas han de comunicarlo a los responsables de la actividad, y contactar inmediatamente con las autoridades sanitarias a través del 112 o en el centro de salud más cercano y seguir estrictamente las indicaciones de los sanitarios.

Las personas que hayan tenido un contacto estrecho con un caso probable o confirmado de coronavirus deberán permanecer en cuarentena domiciliaria durante 14 días y comunicarlo a la empresa, así como seguir las advertencias e instrucciones de la autoridad sanitaria.