



ENPRESAK ETA LANGILEAK

OSASUN ABORALA

ENPRESAS Y COLECTIVO TRABAJADOR

SALUD LABORAL

SEKTOREA: ARRANTZA, NEKAZARITZA ETA ABELTZAINITZA, ELIKAGAIAK, INDUSTRIA

**SECTOR: PESCA, AGROGANADERIA, ALIMENTACIÓN, INDUSTRIA EXPLOTACIONES
AGROGANADERAS E INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Protocolo de actuación del Gobierno Vasco frente al coronavirus (SARS-Cov-2), para la flota, explotaciones agroganaderas, y la industria alimentaria.

Los objetivos de este protocolo de actuación son

- 1) la implantación de medidas para garantizar la salud de las personas
- 2) el control de propagación del virus
- 3) acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan
- 4) garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos, esencial para proporcionar a la población un servicio básico y fundamental, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.**

Dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos productivos y no productivos, corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición y seguir las recomendaciones que sobre el particular emita el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias.

Las personas trabajadoras de cualquier empresa o explotación alimentaria, por su parte, deben extremar al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional o privado.

Se adoptan medidas para l@s trabajadoras y trabajadores de tres sectores:

- a) Buques pesqueros**
- b) Explotaciones agroganaderas**



c) Industrias alimentarias

A título ilustrativo, en los buques pesqueros, se adoptan las siguientes **medidas de organización y limpieza**:

- Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.
- Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados. Se recomiendan recipientes con tapa/cerrados y no manipulación manual para apertura/cierre, apertura de pie.
- Disposición de mascarillas para uso de aquellas personas que se determine, en función de la exposición al riesgo.
- Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y de uso personal.
- Aumento de la frecuencia de retirada de desechos. Tener especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos.
- Limpieza periódica de superficies de contacto habitual como manillas, interruptores, pasamanos, escaleras, etc.
- Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia. Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes.
- Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de hasta un máximo de 5 personas, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso, manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Valorar si es posible organizar turnos o planificar tareas para minimizar los contactos en aquellas actividades de mayor concentración de actividad como el desembarco, pesaje y presencia en subasta.
- Máxima colaboración de todas las personas del buque en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas por el comité de seguridad y salud.

[Acceder al protocolo](#)