



**PROTOCOLO ACTUACIÓN FRENTE AL
CORONAVIRUS (COVID - 19)
PARA LA FLOTA, EXPLOTACIONES
AGROGANADERAS Y LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

Se trata de un protocolo abierto al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución del COVID-19 (última actualización 26/05/2020)

INDICE



- 1. INTRODUCCION**
- 2. OBJETIVO**
- 3. RESPONSABILIDADES**
- 4. PROTOCOLOS DE ACTUACION PARA:**
 - a. BUQUES DE PESCA**
 - b. EXPLOTACIONES AGROGANADERAS**
 - c. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**
 - d. TEMPORERISMO**
- 5. REGISTRO**
- 6. DOCUMENTACION RELACIONADA**

1. INTRODUCCION

El coronavirus COVID19 es un virus nuevo, desconocido anteriormente en la patología humana. De persona a persona se transmite por vía respiratoria a través de las gotas respiratorias de más de 5 micras, cuando el enfermo presenta sintomatología respiratoria (tos y estornudos) y contacto directo con secreciones de personas infectas a través de las manos. El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección es el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus y la higiene personal.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) está vigilando la situación del brote de enfermedad coronavirus. Actualmente, según han confirmado, no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus. Por su parte, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de



Enfermedades (ECDC) ha dicho que, si bien los animales en China eran la fuente probable de la infección inicial, el virus se está propagando de persona a persona, principalmente a través de gotas respiratorias que las personas estornudan, tosen o exhalan. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitoreando la propagación del virus y no ha habido ningún reporte de transmisión a través de los alimentos. 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 no cocidos.

2. OBJETIVO

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, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

En consecuencia, se debe garantizar el funcionamiento y operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos. El principal objetivo será en consecuencia garantizar la salud de las personas para que todos los eslabones de la cadena puedan continuar desempeñando su actividad. Por ello, se llama a la responsabilidad de las personas y de las empresas de la cadena de valor de la alimentación (barcos, explotaciones agrarias y ganaderas, industrias alimentarias, transporte de alimentos, logística y transporte, y establecimientos de comercialización de los alimentos) para minimizar los riesgos y evitar el contagio.



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) acompañamiento de las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan y 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.

3. RESPONSABILIDADES

No hay un agente concreto responsable, debemos actuar con CORRESPONSABILIDAD todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación, las instituciones, los ciudadanos, los medios de comunicación, las empresas y los ciudadanos con un objetivo común, minimizar los riesgos de contagio. Cada miembro tiene la responsabilidad en una parte de la cadena con el fin último de evitar la propagación del virus COVID-19.

Sin embargo, todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación tenemos una especial responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente a la población de Euzkadi. Por ello, se solicita de las empresas que adecuen e implementen las medidas que establece la propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales, recomendaciones de protección recogidas en este documento y las futuras que puedan determinarse desde las autoridades sanitarias, y a las personas trabajadoras de cualquier empresa o explotación alimentaria extremen al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional o privado.

A los responsables de las empresas se les pide que se identifiquen las personas clave e infraestructuras críticas para el mantenimiento de la actividad de los barcos, explotaciones agroganaderas e industrias alimentarias y tengan previstos planes de contingencia ante posibles bajas por la enfermedad, incremento del absentismo por



cuarentenas forzosas, así como, suficientes suministros de recambios y servicios de apoyo de proveedores esenciales para el normal funcionamiento.

Al ser un colectivo que requiere una especial protección se exige no mantener contactos con terceras personas, sólo limitados a los imprescindibles, desarrollar un autoaislamiento fuera del lugar del trabajo, el desplazamiento desde el hogar al trabajo se desarrollará de forma individual y asegurarse que se está libre de cualquier síntoma de contagio antes de incorporarse al lugar de trabajo.

4. PROTOCOLO ACTUACIÓN PARA:

a. BUQUES PESQUEROS

RECOMENDACIONES OPERATIVAS

Los barcos son una parte crítica de la cadena de suministro de alimentos, por lo que se debe garantizar su funcionamiento y operatividad. Las personas que forman parte de la tripulación deben respetar y aplicar este protocolo en todos sus puntos. La responsabilidad personal y social de todas las personas de la tripulación es fundamental para minimizar riesgos y evitar el contagio.

Si nadie de la tripulación está afectado por la enfermedad, el barco es un espacio que ofrece aislamiento con terceras personas y debe mantenerse así el máximo tiempo posible alargando las mareas todo el tiempo que se pueda, siempre que la seguridad en el mar lo permita, evitando entrar en puerto hasta que no se disponga de las capturas suficientes para un grado de ocupación de las bodegas significativo o la calidad de las capturas pueda verse afectada. Las medidas de autoprotección deberán ser determinadas en cada caso por el patrón del barco en función de las circunstancias pudiendo adoptar, incluso si fuera necesario, del desembarco de la tripulación entre mareas para evitar su contagio.



Si no hay capturas suficientes, como se ha señalado en el punto anterior, se recomienda no regresar a puerto y permanecer en la mar hasta completar el cupo señalado.

Flota Arrastre del día y artes menores

Su propia actividad determina que su operativa implica mareas con entrada en puerto todos los días. A este tipo de flota se recomienda que sus tripulantes extremen las medidas de higiene y sigan las recomendaciones de este protocolo y las que en el futuro vaya determinando el Departamento de Salud.

RECOMENDACIÓN DE MEDIDAS A ADOPTAR EN LOS PUNTOS DE PRIMERA VENTA DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

Recomendaciones para el desarrollo de la actividad en las lonjas y centros de primera venta de productos de la pesca autorizados en Euskadi. Se trata de mantener la actividad con todas las garantías en establecimientos fundamentales para asegurar el abastecimiento de materias primas alimentarias de calidad para la población y para el funcionamiento de la parte extractiva de la actividad marítimo pesquera:

- Con carácter general se reducirán las actividades presenciales, utilizando en la medida de lo posible los medios telemáticos y telefónicos.
- Restricción estricta del acceso a los locales exclusivamente a los compradores autorizados en cada lonja y a los vendedores o a sus representantes autorizados.
- Queda prohibido el acceso a la lonja de toda persona no relacionada a la operativa ni con el comercio de productos frescos de la pesca, quedando también canceladas las visitas turísticas o similares a la lonja.
- Deberá reducirse al mínimo imprescindible la presencia de personas para la realización de subastas. De ser necesario se incrementará el número de subastas con la organización y programación de las subastas o pesajes de forma escalonada (cuando sea posible y necesario) para evitar la concentración



- excesiva de personas en cada momento. Se aplicarán las medidas de distancia entre personas establecidas en el Protocolo.
- Se incrementará el nivel de limpieza y desinfección tanto de las salas de subasta como del resto de dependencias, incluida la desinfección diaria total de la zona de venta y almacenamiento, o entre subasta y subasta (matinal, vespertina y nocturna).
 - En la medida de lo posible se incrementará la disponibilidad de lavamanos o dispensadores desinfectantes en las zonas de subasta y pesaje.
 - La atención al público en las oficinas administrativas de la lonja pasará a ser, en la medida de lo posible, telemática y/o telefónica.

REGLAS PESQUERAS Y COMERCIALIZACIÓN

De prolongarse la situación se solicitarían exenciones temporales en las reglas de capturas, cuotas y obligación de desembarcos, de manera que el alcanzar las cuotas de algunas especies no limite la actividad pesquera en general, con el objetivo de garantizar el suministro de proteínas de origen marino.

CONTROL ACCESO Y PREVIO EMBARQUE

- El Patrón deberá verificar que los tripulantes no han tenido contactos, previos al embarque, de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad y en su caso aplazar su embarque.
- Verificar ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre).
- Verificación antes de embarque de estado y fiebre con termómetro. La temperatura debe ser menor de 37°C.



- En caso de presentar síntomas no embarcar y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas hasta su completa curación.
- Aquellas personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus no embarcar (consulta médica previa a servicios de vigilancia de salud).

HIGIENE PERSONAL

- 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 y sonarse. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica → DESINFECCION. Si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico →LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica proceder siempre a un lavado de manos.
- 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.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Evitar el apretón de manos, en los saludos y cualquier contacto físico.
- Mantenerse a la mayor distancia posible ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite.



- ✓ Lejía comercial de 50g/L: añadir 25 mL de lejía en 1 litro de agua.
 - ✓ Lejía comercial de 40g/L: añadir 30 mL de lejía en 1 litro de agua.
*Como ejemplo una “cuchara de sopa” equivale a 15mL.
- En superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 70%.

Las prendas textiles 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 utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

- Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de > 5 personas, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso, manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Posibilidad de establecer turnos.
- 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.

SOSPECHA O CASO POSITIVO DE CASO DE CORONAVIRUS:

- Si existe la sospecha de que alguien de la tripulación pueda estar infectado se deberá aislar, colocar mascarilla indicada y contactar con el Centro Radio Médico. Será necesario recopilar toda la información posible para el estudio epidemiológico.
- El Centro Radio Médico será el encargado de dictaminar si urge una evacuación y el seguimiento del caso.
- En caso de que por indicaciones de Radio Médico sea necesario el aislamiento de algún tripulante, se le confinará en un camarote específico de acceso restringido. El suministro de comida se realizará por una única persona con guantes desechables adecuados, los platos y cubiertos se desinfectarán con agua y lejía antes de su uso posterior. Los guantes se eliminarán en bolsa con cierre, debidamente contenidos y señalizados.



- El personal sanitario del Servicio de Prevención realizará la búsqueda de los contactos más cercanos (1er nivel) así como su seguimiento durante las dos semanas siguientes a la aparición del caso positivo.
- Los contagios con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo es necesario notificar a la Autoridad laboral.

b. EXPLORACIONES AGROGANADERAS

CONTROL ACCESO

- Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre) y contactos previos de primer grado. Control de temperatura previo a la entrada en la instalación y debe ser menor de 37°C. En caso de presentar síntomas abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- En campañas temporales y nuevas incorporaciones:
 - Comprobar procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad aplazar su incorporación al trabajo.
 - Comprobar personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.
- Control de acceso de personal externo. Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos dentro de la explotación del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia. Al personal externo se le aplicarán las mismas medidas de higiene y protección previstas en este protocolo.



HIGIENE PERSONAL

- 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 y sonarse. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica → DESINFECCION. Si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico →LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica proceder siempre a un lavado de manos.
- 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.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Evitar cualquier contacto físico.
- Mantenerse a la mayor distancia posible ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite.
- Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas.



Koronabirus: ESKUAK BEHAR BEZALA GARBITZEKO JARRAIBIDEAK

Coronavirus: INSTRUCCIONES PARA LAVARSE LAS MANOS ADECUADAMENTE



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES

- Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de los espacios comunes como recepción, salas de reuniones... así como, de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos, en caso de roturas de stocks: de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.



- Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas: Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes:

- Utilizar siempre dilución recién preparada
- Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:
 - ✓ Lejía comercial de 50g/L: añadir 25 mL de lejía en 1 litro de agua.
 - ✓ Lejía comercial de 40g/L: añadir 30 mL de lejía en 1 litro de agua.
 - * Como ejemplo una “cuchara de sopa” equivale a 15mL.
- En superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 70%.

Las prendas textiles 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 utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

SALUD Y ESPECIAL SENSIBILIDAD

- Si hay personas con algún tipo de síntoma (respiratorios o fiebre) quedarse en casa (aislamiento domiciliario), informar a su responsable directo y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.



- Si se tienen dudas, tomarse la temperatura y si esta es superior a 37º C quedarse en casa, abstenerse de venir al trabajo y seguir siempre las indicaciones de la asistencia sanitaria. Informar a la organización según lo definido en el punto anterior.
- Si actualmente estas en situación de Especial Sensibilidad por embarazo, o por algún tipo de complicación o patología de especial incidencia con el coronavirus contacta con el “Servicio de vigilancia de la salud” del Servicio de Prevención y sigue las instrucciones.
- Hay que recordar que los trabajadores con especial sensibilidad son aquellos que, por sus características personales o estado biológico, son sensibles a los riesgos derivados de su puesto de trabajo y requieren de medidas específicas. Incluye aquellas personas que tengan reconocida una discapacidad física, psíquica o sensorial. La situación actual de alerta del coronavirus hace necesario un análisis frente a casos de especial sensibilidad y las medidas a adoptar.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN:

A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la explotación y, entre otras, deberá tener en presente las siguientes recomendaciones:

- En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en situación de ser caso confirmado o sospechoso (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.



- Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
- Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.
- Registros de acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.
- Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.
- Disposición de mascarillas frente a partículas.
- Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.
- Análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar la distancia de seguridad, como es el trabajo en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc. Si esto no es posible utilizar mascarillas recomendadas.
- Evitar concurrencia en espacios confinados como son silos, almacenes, etc. y si no es posible establecer medidas de prevención como la distancia de seguridad y mascarillas, si procede.
- Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.
- Aumento de la frecuencia de retirada de desechos.
- Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.



- Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.
- Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de > 5 personas garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc, manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso.
- Previsión de bolsa de sustitución en caso de necesidad de personal.
- Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

SOSPECHA DE CASO DE CORONAVIRUS:

- Si existe confirmación de personas infectadas, abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización para la recogida de datos e investigación epidemiológica, y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- El personal sanitario del Servicio de Prevención realizará la búsqueda de los contactos más cercanos (1er nivel) así como su seguimiento durante las dos semanas siguientes a la aparición del caso positivo.
- Los contagios con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo es necesario notificación a Autoridad Laboral.



c. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CONTROL ACCESO

- Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre) y contactos previos de primer grado. Control de temperatura previo a la entrada en la instalación y debe ser menor de 37°C. En caso de presentar síntomas abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- En nuevas incorporaciones
 - Comprobar procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad aplazar su incorporación al trabajo.
 - Comprobar personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.
- Control de acceso de personal externo. Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos dentro de la empresa del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia. Al personal externo se le aplicarán las mismas medidas de higiene y protección previstas en este protocolo.

HIGIENE PERSONAL

- Al toser o estornudar cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechables 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 y sonarse. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica → DESINFECCION. Si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico →LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica proceder siempre a un lavado de manos.
- 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.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- Evitar cualquier contacto físico.
- Mantenerse a la mayor distancia posible ($\geq 1,5$ m) si la actividad lo permite.
- Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES

- Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de los espacios comunes como recepción, salas de reuniones... así como, de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.
- Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos, en caso de roturas de stocks: de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.



- Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas: Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes:

- Utilizar siempre dilución recién preparada
- Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:
 - ✓ Lejía comercial de 50g/L: añadir 25 mL de lejía en 1 litro de agua.
 - ✓ Lejía comercial de 40g/L: añadir 30 mL de lejía en 1 litro de agua.
- *Como ejemplo una “cuchara de sopa” equivale a 15mL.
- En superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 70%.

Las prendas textiles 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 utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

- El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

SALUD Y ESPECIAL SENSIBILIDAD

- Si hay personas con algún tipo de síntoma (respiratorios o fiebre) quedarse en casa (aislamiento domiciliario), informar a la organización y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.



EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

- Si se tienen dudas, tomarse la temperatura y si esta es superior a 37 °C quedarse en casa, abstenerse de venir al trabajo y seguir siempre las indicaciones de la asistencia sanitaria. Informar a la organización según lo definido en el punto anterior.
- Si actualmente estas en situación de Especial Sensibilidad por embarazo, o por algún tipo de complicación o patología de especial incidencia con el coronavirus contacta con el “Servicio de vigilancia de la salud” del Servicio de Prevención y sigue las instrucciones.
- Hay que recordar que los trabajadores con especial sensibilidad son aquellos que, por sus características personales o estado biológico, son sensibles a los riesgos derivados de su puesto de trabajo y requieren de medidas específicas. Incluye aquellas personas que tengan reconocida una discapacidad física, psíquica o sensorial. La situación actual de alerta del coronavirus hace necesario un análisis frente a casos de especial sensibilidad y las medidas a adoptar.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN:

A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la empresa y, entre otras, deberá tener en presente las siguientes recomendaciones:

- En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en situación de ser caso confirmado o sospechoso (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.
- Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.



Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.

- Registros de acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.
 - Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.
 - Disposición de mascarillas frente a partículas.
 - Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.
 - Análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar la distancia de seguridad, como es el trabajo en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc. Si esto no es posible utilizar mascarillas recomendadas.
 - Evitar concurrencia en espacios confinados como son silos, almacenes, etc. y si no es posible establecer medidas de prevención como la distancia de seguridad y mascarillas, si procede.
 - Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.
 - Aumento de la frecuencia de retirada de desechos.
 - Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.
 - Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.
- Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de > 5 personas garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc, manteniendo en todo



caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso.

- Previsión de bolsa de sustitución en caso de necesidad de personal.
- Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

SOSPECHA DE CASO DE CORONAVIRUS:

- Si existe confirmación de personas infectadas, abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización para la recogida de datos e investigación epidemiológica, y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.
- El personal sanitario del Servicio de Prevención realizará la búsqueda de los contactos más cercanos (1er nivel) así como su seguimiento durante las dos semanas siguientes a la aparición del caso positivo.
- Los contagios con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo es necesario notificación a Autoridad Laboral.



d. EXPLOTACIONES AGRARIAS QUE CONTRATEN A PERSONAS TRABAJADORAS TEMPORERAS Y EN ALOJAMIENTOS DIRIGIDOS A ESTAS PERSONAS

OBJETO

El presente protocolo tiene por objeto dar a conocer las Buenas Prácticas a implementar en las empresas del sector de explotaciones agrarias que vayan a contratar a personas trabajadoras temporeras y en los alojamientos proporcionados a ellas, para prevenir la transmisión y la infección por SARS-CoV-2 entre el personal trabajador.

Este Protocolo se configura como una referencia que contiene un compendio de medidas de seguridad de fácil comprensión para el sector de explotaciones agrarias.

Para ello se han tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, Departamento de Salud del Gobierno Vasco, Departamento de Turismo, Comercio y Consumo de Gobierno Vasco y OSALAN-Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales.

RESPONSABILIDADES

Es tarea de todos atender a la seguridad de las personas y de todos los integrantes de las empresas, siguiendo las vías que establece la propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales y las medidas que marquen las autoridades sanitarias competentes.



Tanto los empleadores como las personas contratadas tienen responsabilidad en una parte de la cadena con el fin de que entre todos se logre garantizar la seguridad higiénico-sanitaria en todos los espacios de trabajo.

MEDIDAS GENERALES DE PROTECCION FRENTE AL VIRUS

Cabe destacar como principales medidas de protección las siguientes:

- Distanciamiento interpersonal de dos metros.
- Limpieza según los procedimientos establecidos, como medida colectiva e individual.
- Higiene de manos con agua y jabón y, en su defecto, con una solución hidroalcohólica
- Limpieza y desinfección periódica de los objetos de uso personal como: gafas, móviles, etc.
- Limpieza frecuente en zonas y superficies comunes así como una adecuada ventilación de los espacios cerrados.

Ambas medidas, distancia y limpieza, se deben adoptar en el transporte, los lugares de trabajo y en el caso que nos ocupa en los alojamientos del personal trabajador.

MEDIDAS ORGANIZATIVAS

Es obligación de la empresa, con la colaboración del Servicio de Prevención (SP), establecer las medidas preventivas frente al riesgo por el COVID-19 en el personal trabajador, así como atender a su cumplimiento.

1. DISTANCIA DE SEGURIDAD

Se deberá garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores.



Cuando no pueda garantizarse esa distancia, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo, que será definido tras la evaluación del riesgo, por el Servicio de Prevención.

Evitar contactos innecesarios es una medida que garantiza la seguridad de todos.

El mantenimiento de la distancia de seguridad entre personas se debe tener en cuenta también en las siguientes situaciones:

1.1. TRANSPORTE

Respecto a las condiciones de ocupación de los vehículos en el transporte terrestre, hay que seguir las disposiciones de movilidad que establezca el Ministerio de Transportes, movilidad y agenda urbana,

- En los trayectos de ida y vuelta al trabajo se recomienda el uso del transporte individual cumpliendo las Recomendaciones del Ministerio de Transporte al respecto para asegurar las distancias.

1.2. LUGARES DE TRABAJO

La distribución de los espacios de trabajo garantizará el mantenimiento de la distancia de seguridad de 2 metros en los lugares de trabajo y también en los vestuarios, zonas de descanso, servicios higiénicos, comedores, etc.,

Organización de los equipos de trabajo o cuadrillas. Se organizarán las cuadrillas en grupos de personas trabajadoras claramente identificadas. En la medida de lo posible se evitará la realización de actividades entre cuadrillas de manera conjunta e intercambios de personas trabajadoras entre grupos. En cada grupo de trabajo o cuadrilla se asignará a una persona responsable encargada de velar el cumplimiento de las medidas preventivas previstas.

Se recomienda habilitar zonas de trabajo bien diferenciadas para cada cuadrilla.



También, es recomendable asignar unos aseos determinados para cada cuadrilla, procurando en todo caso proceder a la limpieza y desinfección de los aseos y servicios portátiles siguiendo los procedimientos que se indican a continuación.

Por otra parte, se procurará adaptar y flexibilizar un desplazamiento escalonado a lo largo del día y evitar aglomeraciones en vestuarios, áreas de descanso, comedores etc.

2. MEDIDAS HIGIENICO-SANITARIAS

2.1 LIMPIEZA EN ZONAS COMUNES

Con el fin de facilitar una correcta limpieza y desinfección, se deberán mantener las instalaciones en condiciones adecuadas, mediante la reparación de zonas deterioradas, orden, eliminación de materiales y objetos innecesarios...

Se implantarán controles y medidas de organización para la limpieza y desinfección de las instalaciones (comedor, lugares de aseo, vestuarios y otras zonas comunes de la explotación), de los equipos de trabajo y del alojamiento del personal trabajador

El personal de limpieza utilizará un equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

Producto a utilizar:

Asegurar el uso de desinfectantes comunes (disoluciones de lejía, alcohol o agua oxigenada) o detergentes y desinfectantes inscritos en el Registro de Biocidas (https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf).



Seguir las especificaciones técnicas de uso, con el fin de evitar posibles intoxicaciones.

Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos de trabajo y alojamientos (superficies de contacto frecuentes, pomos de las puertas, muebles, suelos, aseos, etc...)

Otras medidas:

1. Eliminar o clausurar en los lugares de trabajo aparatos de uso común como surtidores de agua que requieran acercar la boca al grifo
2. Asignación personal de herramientas, cestos, maquinas portátiles y equipos, garantizando su utilización exclusiva siempre por el mismo trabajador/trabajadora, su limpieza y desinfección antes del comienzo de la jornada y al finalizar ésta y evitando que se mezclen unas con otras. En la medida de lo posible se evitará compartir herramientas y equipos de trabajo y, si no fuera posible, es importante intensificar previamente las medidas de limpieza y desinfección.
3. Higienizar la maquinaria. Tras cada uso de maquinaria o equipos que pueden ser utilizados por turnos (plantadora, tractores, cosechadoras, etc.) y por lo tanto, por otras personas que van a ocupar esos puestos de trabajo, es preciso limpiar y aplicar productos desinfectantes en las zonas de contacto con las manos y distintas superficies.
4. Se contemplará la posibilidad de dotar en diferentes puntos de la finca de bidones de agua potable clorad, jabón y toallitas de papel.
Se deberá disponer de dispensadores de hidrogel o jabón líquido y toallas de un solo uso en diversos puntos de la finca o lugar de trabajo, como almacenes, garajes de maquinaria, invernaderos, etc...
5. Disponer de papeleras con tapa y pedal, o contenedores de desechos con tapa, en las zonas comunes de instalaciones para depositar pañuelos y otro material desechable que deberán ser limpiadas de forma frecuente.



6. Se recomienda no compartir objetos. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.
7. Ropa. Se recomienda limpiar y cambiar la ropa de trabajo a diario. Para la limpieza de la ropa de trabajo, ésta debe manipularse lo menos posible, no sacudirla, debe ser suavemente enrollada, y llevada directamente a la lavadora o colocada en una bolsa para su traslado al lugar de lavado.
8. En el vestuario, al comienzo de la jornada, cuando los trabajadores se cambien de ropa, calzado etc., deben lavarse las manos. En los puestos de trabajo se puede utilizar gel o soluciones alcohólicas con el fin de mantener una correcta higiene.
9. No se deben compartir tazas, vasos, cubiertos, y otros utensilios usados para comer, beber etc. siendo recomendable contar con este tipo de utensilios desechables, que se depositarán en contenedores con bolsa de plástico y tapa después de su uso.

2.2. HIGIENE PERSONAL

Para evitar contagios del personal, se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con otras personas.

2.2.1. La HIGIENE DE MANOS

Es la medida principal de prevención y control de la infección (recomendación de la Organización Mundial de Salud - OMS). Lavado durante al menos 40 segundos tal y como se describe en el dibujo.



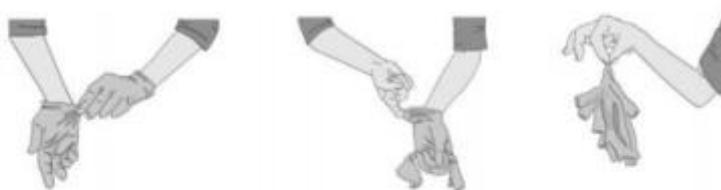
**Koronabirus: ESKUAK BEHAR BEZALA
GARBITZEKO JARRAIBIDEAK**

**Coronavirus: INSTRUCCIONES PARA LAVARSE LAS
MANOS ADECUADAMENTE**



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.

Los guantes de deben retirar tal y como se indica en la siguiente imagen:



y no olvide **LAVAR SUS MANOS** con agua y jabón tras la retirada de los guantes.



2.2.2. ETIQUETA RESPIRATORIA:



1. Cubra la nariz y la boca al toser y estornudar con pañuelos de papel y deséchelo a un cubo de basura con tapa y pedal.
2. Si no tiene pañuelos de papel, tosa y estornude sobre la manga de su camisa para no contaminar las manos.
3. Evite tocarse los ojos, la nariz o la boca, ni con las manos ni con los guantes, ya que se facilita la transmisión del virus.
4. Practique buenos hábitos de higiene respiratoria. No escupa, utilice pañuelos desechables.

FORMACIÓN E INFORMACIÓN

La información y formación de los trabajadores debe cumplir con lo establecido en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

La información y la formación son fundamentales para poder implantar medidas organizativas, de higiene y técnicas entre el personal trabajador en una circunstancia tan particular como la actual. Se debe garantizar que todo el personal cuenta con una información y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.



Se debe verificar que las personas han entendido la información que se les haya dado, pues a veces pueden presentar dificultades para entender o leer una lengua que en ocasiones no es la suya.

Se debe contar con un programa específico de formación e información que incluya:

- Definir un responsable de realización de la formación, para llegar a todo el personal trabajador y garantizar su entendimiento (diferentes idiomas).
- Cartelería informativa, en diferentes idiomas si fuera preciso, de las medidas de distanciamiento, limpieza y medidas de protección colectiva e individual en instalaciones, lugares de trabajo, aseos, zonas de descanso etc.
- Instrucciones claras de NO acudir al puesto de trabajo si manifiesta cualquier sintomatología (tos, fiebre, dificultad respiratoria, etc.) que pudiera estar asociada con el COVID-19, la forma de contactar con su Médico de Familia o con el Centro de Atención Primaria establecido, si se encuentra fuera de su población habitual de residencia y posterior comunicación a la empresa.

Es importante subrayar la importancia de ir adaptando la información y la formación en función de las medidas que vaya actualizando las autoridades competentes, para lo cual se requiere un seguimiento continuo de las mismas.

- Medidas preventivas de protección

Siempre debe buscarse mantener la distancia de seguridad. Existen 3 niveles de actuación que se deben seguir en este orden: Medidas organizativas (distribución y organización de los espacios, distribución de los flujos de personas...) medidas de protección colectiva y medidas de protección individual.



Las medidas de protección individuales deben ser indicadas por el Servicio de Prevención una vez evaluados los puestos de trabajo y posteriormente establecer una formación específica de las mismas.

Cuando no pueda garantizarse la distancia de 2 metros, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo, que deberá ser definido tras la evaluación del riesgo, por el Servicio de Prevención.

COORDINACIÓN EMPRESARIAL

Se establecerá un canal de información con otras empresas, que puedan compartir estos espacios, para informar de las medidas preventivas a tomar.

GESTIÓN DE TRABAJADORES ENFERMOS, CONTACTOS ESTRECHOS Y PERSONAL VULNERABLE

Conocimientos básicos sobre Covid-19 a tener en cuenta de cara a su prevención:

- Los síntomas de Covid-19 son tos, fiebre (superior a 37º) y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
- El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.

Grupos vulnerables:

El área sanitaria del Servicio de Prevención estudiará de forma individual al personal trabajador que pertenezca a alguno de los grupos vulnerables, definidos en el procedimiento del ministerio de Sanidad.

Enfermedad y Contactos Estrechos:



Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con los correspondientes servicios de prevención de riesgos laborales. El trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

En el caso de personal trabajador que esté alojado en la explotación deberá seguir las instrucciones de las autoridades sanitarias en cuanto al aislamiento.

Los contactos estrechos que identifique el SP no acudirán al trabajo. El personal facultativo del SP emitirá un informe para aportar al personal médico de atención primaria. Con ese informe, la persona trabajadora llamará a su centro de salud habitual para que se emita la correspondiente incapacidad temporal.

En el caso de que el contacto sea doméstico (no laboral), será el personal facultativo de atención primaria quien realizará los trámites correspondientes.

MEDIDAS ORGANIZATIVAS DE LA DIRECCIÓN/GERENCIA

1. MEDIDAS ORGANIZATIVAS LUGARES DE TRABAJO

A la dirección y/o gerencia le corresponde la realización de un plan de contingencia frente al COVID-19 antes del inicio de trabajo, asesorado por su Servicio de Prevención y la gestión, si aparece un caso de enfermedad, en las instalaciones de la explotación agraria.

Además de las ya desarrolladas en los puntos anteriores, deberá tener presente las siguientes cuestiones:



EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de seguridad recomendadas por las autoridades sanitarias.

Mejorar el stock de productos de limpieza, de gel o solución desinfectante para manos, toallitas desechables, delantales y bolsas de basura... para asegurar su disponibilidad en todo momento. Revisar el stock diariamente.

Se deberá disponer de dispensadores de hidrogel o jabón líquido y toallas de un solo uso en diversos puntos de la finca o lugar de trabajo.

Entregar a cada trabajador un certificado acreditativo individual de la necesidad de desplazamiento personal por motivos laborales, mientras que esté en vigor el estado de alarma.

Gestión con el Servicio de Prevención, de los trámites para la valoración del personal perteneciente a los grupos vulnerables y ante la aparición de un caso de enfermedad.

2. ORGANIZACION DEL ALOJAMIENTO PERSONAL TRABAJADOR

- Se recomienda separar los núcleos familiares o las cuadrillas en distintas viviendas o distintos alojamientos para evitar lo máximo posible su interrelación. Esta separación debe continuar durante la realización del trabajo evitando el contacto entre los distintos núcleos familiares o cuadrillas.

- El alojamiento para el personal trabajador debe reunir las condiciones higiénicas adecuadas y la distribución de los lugares de descanso, comedor, habitaciones debe permitir mantener la distancia física de 2 metros entre personas. Evitar aglomeraciones.



EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS

-Antes de la ocupación del alojamiento, la persona propietaria se encargará de su limpieza y desinfección. Además garantizará la dotación de jabón para las manos, toallitas desechables, detergente para la ropa y utensilios, productos para la limpieza y desinfección.

- Se deberá ventilar a diario, al menos durante 10 minutos, evitando en lo posible las corrientes de aire.

- Se informará expresamente a los ocupantes sobre:

- Las medidas de higiene y ventilación de la vivienda.
- La manipulación de los alimentos e higiene de la zona de la cocina que evite en lo posible la transmisión del virus a partir de las manos, utensilios y superficies de manipulación y vajilla incorrectamente higienizados.
 - La cocina y las superficies de preparación y consumo de alimentos se han de mantener limpias y desinfectadas.
 - La vajilla y utensilios de cocina se limpiarán con agua caliente a +60º C o con una solución desinfectante o lejía (mezclar 20ml. de lejía en 1 litro de agua)
 - Si se ingieren bebidas o alimentos, no compartir botellas, cubiertos ni recipientes y lavarse las manos antes de su consumo.
- Aumentar la retirada de desechos evitando el contacto manual con los mismos. Los cubos de basura preferiblemente se accionarán mediante pedal y tendrán tapa.
- Se informará sobre los hábitos de higiene personal y las medidas preventivas recomendadas para cuando una persona llegue al alojamiento después del trabajo:
 - Lavarse las manos antes de tocar nada (se puede aprovechar para limpiar también las llaves)
 - Ducha completa



- Limpiar el teléfono móvil, gafas, etc. con agua y jabón o alcohol
- Se potenciará el uso de carteles y señalización que fomente las medidas de higiene y prevención en los idiomas que el personal pueda entender

5. REGISTRO

Declaración por parte de la persona trabajadora de su lectura y conformidad: documento que acredita mediante la firma de que se ha leído y entendido este protocolo y asume su parte de responsabilidad y se compromete con su implantación.

6. DOCUMENTACION RELACIONADA

<https://www.euskadi.eus/nuevo-coronavirus-covid-19/>

Cast: <http://www.euskadi.eus/informacion-y-recomendaciones-generales-de-actuacion-en-euskadi-anteel-nuevo-coronavirus/web01-a2gaixo/es/>

Eus: <http://www.euskadi.eus/koronabirus-berriaren-aurrean-euskadin-jarduteko-informazioa-etagomendio-orokorrak/web01-a2gaixo/eu/>