

**MEDIDAS HIGIÉNICAS DE APOYO PARA LA COSTERA DE BOCARTE EN CANTABRIA.
PREVENCIÓN CONTAGIO COVID 19.**

INTRODUCCION.

El día 20 de abril está previsto el inicio de la costera de la anchoa, lo que va a suponer un incremento de la actividad en los barcos, en las lonjas y en las fábricas con **gran afluencia de trabajadores**.

A pesar de que cada empresa debe disponer de su plan de prevención de riesgos laborales y de su sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, el grado de contagiosidad de esta pandemia supone un **esfuerzo adicional en cuanto a las medidas higiénicas relacionadas con la actividad alimentaria**.

Este documento tiene carácter informativo y preventivo general, siendo una selección no exhaustiva de **recomendaciones y medidas sanitarias**. Es preciso indicar que todas las acciones a realizar se deberán definir con la colaboración del servicio de prevención de riesgos laborales de la empresa y sin menoscabo de las medidas higiénico-sanitarias de seguridad alimentaria establecidas en sus sistemas de autocontrol.

OBJETIVOS.

- Reforzar la implantación de las medidas de protección frente al COVID-19, con motivo del inicio de la actividad de la costera de la anchoa.
- Evitar que se produzca un incremento de las tasas de contagio entre los trabajadores del sector pesquero de Cantabria.

MEDIDAS HIGIÉNICAS.

Se establecen una serie de medidas higiénicas de refuerzo al objeto de prevenir los contagios por COVID-19 entre las personas y que aseguren el correcto procesado del bocarte fresco.

1. De manera general y previo al inicio de la actividad;

- A) Deberá realizarse la **desinfección de los ENTORNOS** de la lonja, incluyendo la dársena, y del entorno de las fábricas.
- B) Se propone la instalación en los accesos de **pediluvios** (hay algunos que funcionan empapando, no necesariamente son de inmersión) o en su defecto, calzas desechables.
- C) En la organización del trabajo, **es recomendable un flujo unidireccional, evitando cruces tanto de personal como de mercancías**, de forma que se garantice el desarrollo de los

trabajos en las zonas establecidas, con los equipos concretos y útiles unipersonales al objeto de **evitar compartir útiles** que supongan un riesgo de contaminación cruzada.

D) Dotación de EPIS; En el caso que no pueda garantizarse las distancias entre los trabajadores de dos metros, deben disponer de mascarillas y si es posible de pantallas protectoras.

2.En los **BARCOS**;

a) Se propone una desinfección de las zonas interiores del barco con carácter previo a la salida del puerto a pescar. Así como una 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: 4
- 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%.

b) Control de síntomas del personal; medida de temperatura, no deberán realizar la actividad aquellas personas que presenten síntomas (fiebre - superior a 37°C, tos seca o sensación de ahogo). Tampoco personas con sensibilidad especial a la patología del virus.

c) Lavado de manos, se informará de la necesidad de incrementar el lavado de manos después de cada operación. Lleven guantes o no, esta práctica debe realizarse frecuentemente. Se advertirá a través de carteles informativos.

d) Después de la descarga, deberá procederse a la desinfección nuevamente de las zonas interiores del barco.

e) Distribución y organización del personal para evitar la presencia en instalaciones comunes, que no permitan mantener la distancia de seguridad de 2 metros entre personas o al menos de un metro, si disponen de medidas de protección (mascarillas), deberán establecerse turnos.

f) Las 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.

g) Deberá garantizarse también la eliminación del material desechable (guantes, mascarilla, calzas), mediante la disposición de contenedores con tapa y pedal. La eliminación de estos residuos se realizará después de cada jornada o turno, se hará de forma higiénica. Los contenedores deberán ser adecuadamente limpiados y desinfectados una vez vaciados.

3. En las **LONJAS**;

a) Con carácter general se reducirán las actividades presenciales, utilizando en la medida de lo posible los medios telemáticos y telefónicos.

b) Control de acceso, deberá existir un estricto control de acceso a las instalaciones de la lonja, garantizando que únicamente accedan los compradores autorizados en cada lonja y los vendedores o sus representantes autorizados.

c) 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 de las subastas o pesajes de forma escalonada (cuando sea posible y necesario) para evitar la concentración excesiva de personas en cada momento.

d) Control de síntomas del personal; no deberán realizar la actividad aquellas personas que presenten síntomas (fiebre - superior a 37°C, tos seca o sensación de ahogo). Tampoco personas con sensibilidad especial a la patología del virus.

e) 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. Así como una limpieza periódica de superficies de contacto habitual como manillas, interruptores, pasamanos, escaleras, etc.

f) En la medida de lo posible se incrementará la disponibilidad de lavamanos o dispensadores desinfectantes en las zonas de subasta y pesaje. Se informará de la necesidad de incrementar el lavado de manos después de cada operación. Lleven guantes o no, esta práctica debe realizarse frecuentemente. Se advertirá a través de carteles informativos.

h) La atención al público en las oficinas administrativas de la lonja pasará a ser, en la medida de lo posible, telemática y/o telefónica.

i) Deberá garantizarse también la eliminación del material desechable (guantes, mascarilla, calzas), mediante la disposición de contenedores con tapa y pedal. La eliminación de estos residuos se realizará después de cada jornada o turno, se hará de forma higiénica. Los contenedores deberán ser adecuadamente limpiados y desinfectados una vez vaciados.

4. En las **EMPRESAS**;

a) Control de acceso, deberá existir un control de acceso a las instalaciones de la empresa, garantizando que únicamente accedan las personas autorizadas.

b) El acceso deberá hacerse de forma escalonada, de forma que se eviten acumulaciones de personal en la entrada, en vestuarios y en otras instalaciones de la empresa. Este acceso escalonado deberá seguirse igualmente en los descansos de trabajo.

c) Se recomienda al personal que vaya a su puesto de trabajo provisto de lo estrictamente necesario, abstenerse de llevar objetos (mochilas, ...) o prendas (fulares u otros complementos) que no vayan a utilizar, para reducir al mínimo los vehículos de transmisión tanto hacia la fábrica, como hacia a su hogar.

d) Control de síntomas del personal; medida de temperatura, no deberán realizar la actividad aquellas personas que presenten síntomas (fiebre – superior a 37°C, tos seca o sensación de ahogo). Tampoco personas con sensibilidad especial a la patología del virus.

e) Lavado de manos, se informará de la necesidad de incrementar el lavado de manos después de cada operación. Lleven guantes o no, esta práctica debe realizarse frecuentemente. Se advertirá a través de carteles informativos.

f) Podrán organizarse turnos de trabajo de forma que se garantice el cumplimiento de la distancia de seguridad de los trabajadores.

g) Deberá garantizarse la adecuada ventilación de todas las dependencias de la empresa (salas de elaboración, salas de empaque, vestuarios, oficinas, etc.)

h) Antes y después de cada jornada o de cada turno de trabajo, las instalaciones de la empresa (salas de elaboración, salas de empaque, vestuarios, oficinas, etc) deberán ser limpiadas y desinfectadas convenientemente. Así como una limpieza periódica de superficies de contacto habitual como manillas, interruptores, pasamanos, escaleras, etc.

i) Deberá garantizarse también la adecuada limpieza y desinfección de los EPIs o su eliminación en el caso que sean de un solo uso, mediante la disposición de contenedores con tapa y pedal. La eliminación de estos residuos se realizará después de cada jornada o turno, se hará de forma higiénica. Los contenedores deberán ser adecuadamente limpiados y desinfectados una vez vaciados.

j) La ropa de trabajo deberá ser lavada después de cada turno o jornada de trabajo, 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.

4. Registro del **PERSONAL**:

a) Se recomienda que quede registrada la organización de los grupos del personal, de forma que, ante una baja, se conozca las personas que han mantenido un contacto estrecho con esa persona.

b) Se facilitará un documento que acredite mediante la firma, que se han leído y entendido estas medidas, que asumen su parte de responsabilidad y se comprometen con su implantación.

5. Formación del **PERSONAL**:

Se prestará especial atención a las **buenas prácticas de higiene personal** relativas al **lavado de manos, uso adecuado de guantes, mascarillas, así como las instrucciones de auto vigilancia de aparición de síntomas de infección respiratoria como fiebre, tos, dolor de garganta, y dificultad para respirar y otras medidas de protección**.

Esta información se irá mejorando y completando con la información técnica que se vaya recopilando, y se actualizará de acuerdo a la evolución del actual estado de alarma.

La seguridad alimentaria es cosa de todos

De sobra es conocida la frase de la “granja a la mesa” en la que queda patente que la seguridad alimentaria corresponde a todos los eslabones de la cadena, desde la producción primaria hasta los establecimientos de restauración colectiva, pasando por la industria de transformación y la distribución.

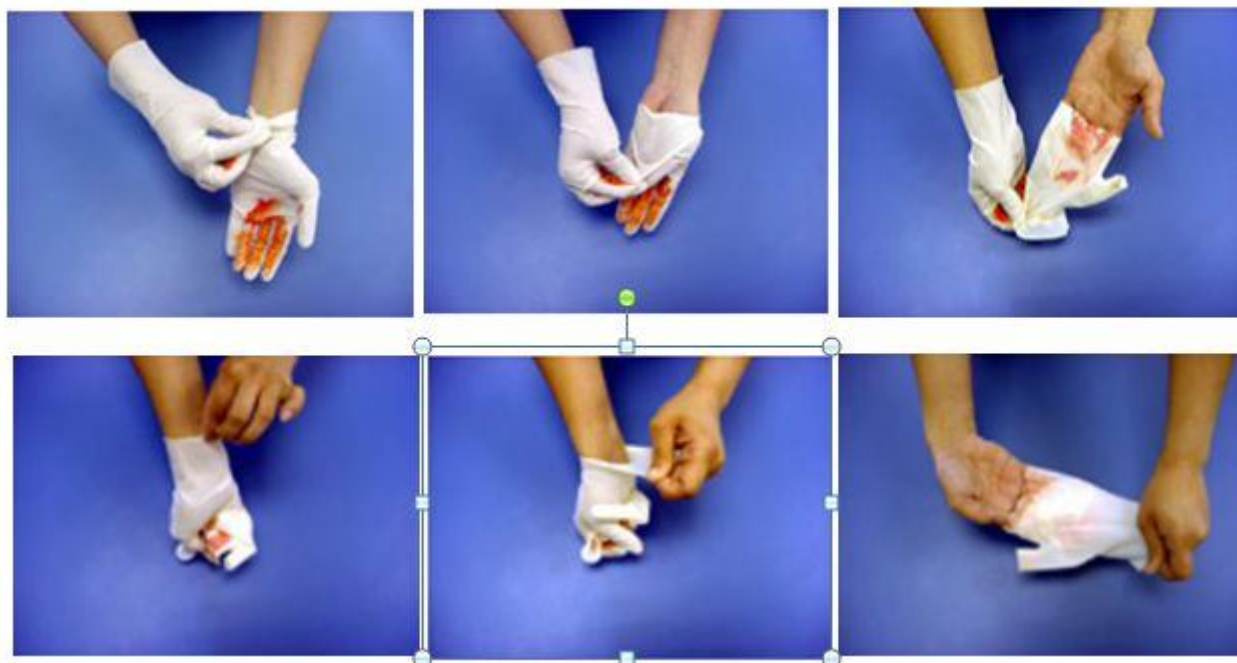
El personal deberá lavarse las manos adecuadamente al inicio de la jornada laboral y en especial:

- Después de manipular desperdicios y basuras, cartones, envases o embalajes sucios.
- Tras una ausencia, al reiniciar el trabajo.
- Después de haber hecho uso del WC.
- Tras toser, estornudar, tocarse la boca, nariz, fumar, comer.
- Tras haber tocado objetos como teléfono, dinero, etc.



No debemos olvidar también el papel que tenemos en la seguridad alimentaria los propios ciudadanos. De nada sirve seguir todas las normas por parte de los eslabones anteriores en la cadena alimentaria, si al final no cumplimos, como ciudadanos con cosas tan básicas como lavarse las manos.

Cómo quitarse los Guantes de forma adecuada



Cómo ponerse, usar, quitarse y desechar una mascarilla

- Si necesita llevar una mascarilla, aprenda a usarla y eliminarla correctamente.
- Recuerde que las mascarillas solo son eficaces si se combinan con el lavado frecuente de manos con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón.
- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cúbrase la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.
- Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- Cámbiese de mascarilla tan pronto como esté húmeda y no reutilice las mascarillas de un solo uso.
- Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado.
- Finalmente, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.

¿Cómo usar correctamente la mascarilla?

Sigue los siguientes pasos para ponerte y quitarte correctamente la mascarilla

1

Lávate las manos con agua y jabón antes de ponerte la mascarilla



2

Asegúrate de que la mascarilla no esté dañada



3

Asegúrate de que el lado correcto de la mascarilla quede hacia afuera



4

Colócate la mascarilla en la cara, localiza la tira metálica de la mascarilla y colócala sobre tu nariz



5

Sujeta las gomas de la mascarilla alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza



6

Cubre completamente tu nariz y tu boca con la mascarilla y asegúrate de que no queden huecos entre la cara y la mascarilla



7

Presiona la tira metálica de la mascarilla para que se ajuste a tu nariz



8

Reemplaza la mascarilla si se humedece y no la reutilices nunca



9

No toques la mascarilla mientras la usas. Si lo haces, lávate las manos



10

Quitate la mascarilla desde atrás hacia adelante, sujetando las gomas con las manos limpias



11

Desecha inmediatamente la mascarilla, depositándola en un contenedor cerrado. No toques en ningún momento la parte frontal de la mascarilla



12

Después de quitarte la mascarilla, vuelve a lavarte las manos con agua y jabón



Fuente: Organización Mundial de la Salud.