



DOAKO WEBINARRA, EKAINAK 9, ASTEARTEA, 10:00ETATIK 11:00ETARA.

ELIKADURA INDUSTRIAN COVID19AREN AURREAN JARDUTEA. Betebeharrak, egitekoak eta behar estrategikoak.



AZTIKO SEGURITASUN ETA OSASUN
ARLOKO KOORDINATZAILEA



ALBERTO ALONSO, OSALANeko
LANEKO ARRISKUEN PREBENTZIOKO
ARLOAREN ARDURADUNA CTARABAN

SUSTATZAILEA ETA
FINANTZATZAILEA:



ANTOLATZAILEAK:



LACUNTZAILEAK:



WEBINAR GRATUITO, MARTES 9 DE JUNIO, DE 10 A 11 HORAS.

ACTUACIÓN FRENTE AL COVID-19 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. Obligaciones, deberes y necesidad estratégica.



PEDRO MONZÓN, COORDINADOR
DEL ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD
DE AZTI



ALBERTO ALONSO, RESPONSABLE DE
ÁREA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES DE OSALAN EN CTARABA

PROMUEVE Y FINANCIA:

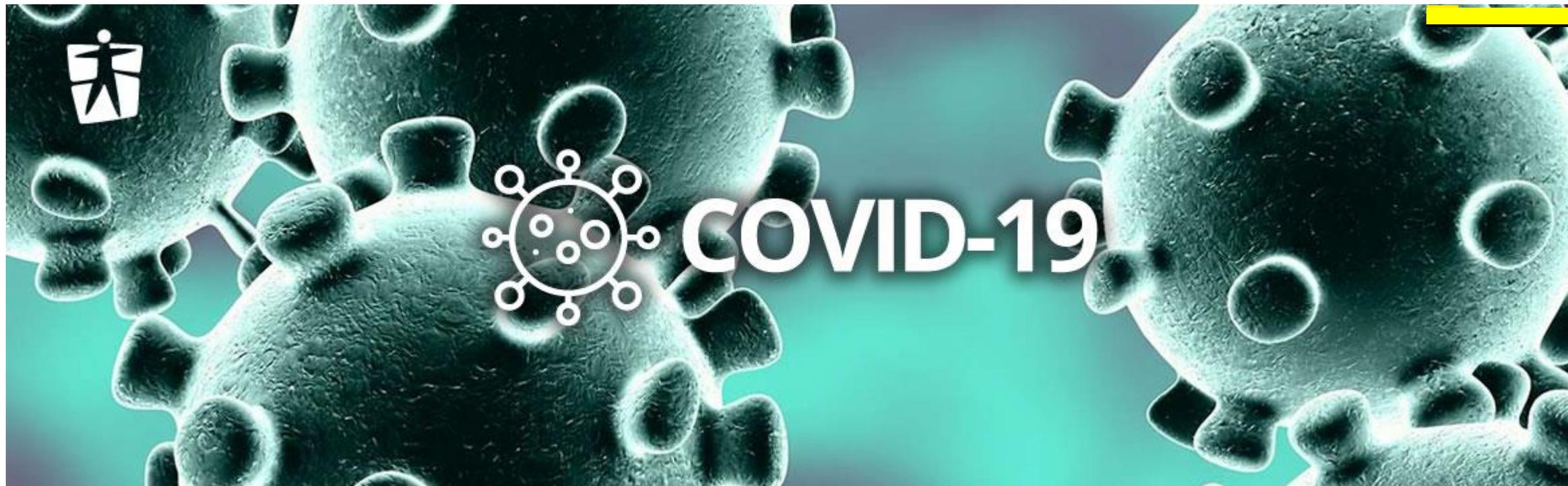


ORGANIZAN:



COLABORAN:





Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



OSALAN

Laneko Segurtasun eta
Osasunerako Euskal Erakundea
Instituto Vasco de Seguridad y
Salud Laborales

Euskadi-preben

Estrategia de País

2025



Euskadi-preben

*Estrategia de País
Herri-estrategia*

ACTUACIÓN FRENTE AL COVID-19 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OBLIGACIONES, DEBERES Y NECESIDAD ESTRATÉGICA



Imagen obtenida de: <https://nutrition.org/haciendo-de-la-salud-y-la-nutricion-una-prioridad-durante-la-pandemia-de-coronavirus-covid-19/>

Actuación frente al Coronavirus (COVID-19) en la Industria Alimentaria. Obligaciones, deberes y necesidad estratégica.

“La prevención de las personas profesionales como garantía de una actividad esencial y crítica para la sociedad en una situación de emergencia”.

¿Qué presentamos en este Webinar?

- Pandemia y Escenario del COVID19
- Estrategia para Garantizar el Suministro Alimentario en la Situación de Alerta Sanitaria por el COVID19.
- Normativa y referencias de aplicación. Obligaciones y deberes de las diferentes partes en una situación de emergencia con implicaciones en la prevención de riesgos laborales.
- Contingencia y continuidad de negocio. Diseño e implementación de medidas preventivas y de protección frente al COVID-19. Aspectos generales, gestión preventiva, organizativos e higiénicos en la Industria Alimentaria.
- Resiliencia y nuevos escenarios.

Escenario COVID19



pandemia OMS-casos 29 de mayo



Total Confirmed

6.981.701

Confirmed Cases by Country/Region/Sovereignty

- 1.938.412 US
- 672.846 Brazil
- 467.073 Russia
- 287.621 United Kingdom
- 257.506 India
- 241.550 Spain
- 234.998 Italy
- 196.515 Peru
- 191.102 France
- 185.750 Germany
- 171.789 Iran
- 170.132 Turkey
- 134.150 Chile
- 113.619 Mexico
- 101.914 Saudi Arabia
- 98.943 Pakistan
- 96.805 Canada

Admin0 Admin1 Admin2

Last Updated at (M/D/YYYY)

6/8/2020 12:33:20 a. m.



Cumulative Confirmed Cases Active Cases Incidence Rate Case-Fatality Ratio Testing Rate Hospitalization Rate

188

countries/regions

Lancet Inf Dis Article: [Here](#). Mobile Version: [Here](#).

Lead by JHU CSSE. Technical Support: [Esri Living Atlas team](#) and [JHU APL](#). Financial Support: [JHU](#) and [NSF](#). Click [here](#) to donate to the CSSE dashboard team, and other JHU COVID-19 Research Efforts. [FAQ](#). Read more in this [blog](#). [Contact US](#).

Data sources: [WHO](#), [CDC](#), [ECDC](#), [NHC](#), [DXY](#), [1point3acres](#), [Worldometers.info](#), the [COVID Tracking Project](#) (testing and

Global Deaths

401.848

110.425 deaths US

40.625 deaths United Kingdom

35.930 deaths Brazil

33.899 deaths Italy

29.158 deaths France

27.136 deaths Spain

13.511 deaths Mexico

9.595 deaths Belgium

Global Deaths

Global Recovered

US State Level Deaths, Recovered

30.324 deaths, **67.544** recovered New York US

12.176 deaths, **27.824** recovered New Jersey US

7.316 deaths, **recovered** Massachusetts US

5.943 deaths, **53.670** recovered Pennsylvania US

5.904 deaths, **recovered** Illinois US

5.895 deaths, **42.041** recovered Michigan US

4.610 deaths, **recovered** California US

4.071 deaths, **7.284** recovered Connecticut US

US Deaths, Recovered



Confirmed Logarithmic Daily Cases

<https://gisanddata.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6>

Actualización nº 129. Enfermedad por el coronavirus (COVID-19). 07.06.2020 (datos consolidados a las 14:00 horas del 07.06.2020)

SITUACIÓN EN ESPAÑA

El presente informe se ha realizado, hasta el 10 de mayo de 2020, con los datos notificados diariamente de forma agregada por las comunidades autónomas. El pasado 11 de mayo de 2020 entró en vigor la nueva estrategia de diagnóstico, vigilancia y control en la fase de transición de la pandemia de COVID-19, por la que las comunidades autónomas deben notificar los casos confirmados de forma individualizada y diariamente al nivel estatal. Por lo tanto, a partir del 11 de mayo de 2020 se utiliza dicha información para la elaboración de este informe diario. Una vez combinados los datos de ambos métodos de vigilancia, en España hasta el momento se han notificado un total de 241.550 casos confirmados de COVID-19 y 27.136 fallecidos (Tabla 1, Tabla 2, Figura 1 y Figura 2). Las discrepancias que puedan aparecer respecto a los datos de casos totales notificados previamente son resultado de la validación de los mismos por las comunidades autónomas y a la transición a la nueva estrategia de vigilancia. Esta discrepancia podría persistir aún varios días.

Tabla 1. Casos de COVID-19 confirmados totales, diagnosticados el día previo y diagnosticados o con fecha de inicio de síntomas en los últimos 14 y 7 días a 06.06.2020^a.

CCAA	Casos Totales*	Casos diagnosticados el día previo	Casos diagnosticados en los últimos 14 días		Casos diagnosticados en los últimos 7 días		Casos diagnosticados con fecha de inicio de síntomas en los últimos 14d.		Casos diagnosticados con fecha de inicio de síntomas en los últimos 7d.	
			Nº	IA**	Nº	IA**	Nº	IA**	Nº	IA**
Andalucía	12.783	3	152	1,81	81	0,96	36	0,43	9	0,11
Aragón	5.781	11	178	13,49	81	6,14	46	3,49	19	1,44
Asturias	2.427	1	32	3,13	5	0,49	5	0,49	2	0,20
Baleares	2.125	0	50	4,35	17	1,48	10	0,87	3	0,26
Canarias	2.369	5	54	2,51	22	1,02	6	0,28	2	0,09
Cantabria	2.321	1	33	5,68	8	1,38	12	2,07	8	1,38
Castilla La Mancha	17.505	3	411	20,22	116	5,71	77	3,79	11	0,54
Castilla y León	19.161	3	578	24,09	232	9,67	61	2,54	15	0,63
Cataluña	59.209	10	1.933	25,18	583	7,60	340	4,43	82	1,07
Ceuta	163	0	38	44,82	18	21,23	12	14,15	2	2,36
C. Valenciana	11.314	6	199	3,98	84	1,68	30	0,60	10	0,20
Extremadura	2.977	0	23	2,15	9	0,84	11	1,03	4	0,37
Galicia	9.145	0	28	1,04	5	0,19	11	0,41	2	0,07
Madrid	69.641	49	1.482	22,24	706	10,60	245	3,68	61	0,92
Melilla	122	0	1	1,16	1	1,16	0	0,00	0	0,00
Murcia	1.616	0	30	2,01	14	0,94	1	0,07	0	0,00
Navarra	5.788	2	100	15,20	25	5,25	11	1,68	5	0,76
País Vasco	13.542	3	75	3,40	26	1,18	21	0,95	8	0,36
La Rioja	4.061	4	21	6,63	10	3,16	8	2,53	3	0,95
ESPAÑA	241.550	102	5.418	11,52	2.053	4,37	943	2,01	246	0,52

*Casos totales confirmados por PCR hasta el 10 de mayo, y por PCR e IgM (sólo si sintomatología compatible) según la nueva estrategia de vigilancia desde el 11 de mayo.

** IA: Incidencia acumulada (casos diagnosticados/100.000 habitantes)

^aSe está realizando una validación individualizada de los casos por lo que puede haber discrepancias respecto a la notificación de días previos.



Estrategia para Garantizar el Suministro Alimentario en la Situación de Alerta Sanitaria por el COVID19



Actividad esencial en el estado de alerta (OMS y Gobierno Vasco)

COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

Orientaciones provisionales
7 de abril de 2020



<http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Guia para empresas de alimentacion.pdf>

Antecedentes

La pandemia de COVID-19 causada por el virus SARS-CoV-2 ha puesto al mundo frente una amenaza sin precedentes. Muchos países están siguiendo el consejo de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de aplicar medidas de distanciamiento físico como una de las formas de reducir la transmisión de esta enfermedad.¹ Como consecuencia de ello, se han cerrado muchas empresas, escuelas e instituciones educativas, y se han restringido viajes y reuniones. Para algunas personas, el teletrabajo y las conversaciones y reuniones en línea se han convertido en parte de la vida cotidiana. Sin embargo, el personal de las empresas alimentarias no puede trabajar desde su domicilio y se les pide que sigan desplazándose a sus lugares habituales de trabajo. Para superar esta pandemia, es fundamental que protejamos la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la producción alimentaria y en las cadenas de suministro de alimentos. Todas las partes que participan en esta cadena deben contribuir a que los productos alimentarios avancen a lo largo de esa cadena, pues esta es una función esencial que se debe mantener y es también necesaria para que los consumidores continúen confiando en la salubridad y la disponibilidad de los alimentos.

Las empresas alimentarias deben aplicar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos que sigan los principios del análisis de peligros en puntos críticos de control con el fin de gestionar los riesgos que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y de evitar que se contaminen. Estos sistemas de gestión de los alimentos se basan en programas de requisitos previos que abarcan las prácticas de higiene correctas; la limpieza y el saneamiento; la delimitación de las zonas de elaboración de alimentos; el control de los proveedores; el almacenamiento, la distribución y el transporte, la higiene personal y la aptitud para el trabajo; es decir, el conjunto de condiciones y actividades básicas necesarias para mantener la higiene en los lugares donde se elaboran productos alimenticios. Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos establecidos por el Codex Alimentarius² son una base sólida que fundamenta la aplicación de controles básicos de la higiene en cada etapa de la cadena de elaboración, producción y comercialización de los alimentos, con el fin de evitar que se contaminen.

evalúe si las medidas adicionales que se puedan adoptar ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos. Esta persona debe estar en contacto con los organismos de reglamentación pertinentes y seguir sus recomendaciones. Las empresas alimentarias deben aplicar urgentemente las medidas necesarias para impedir que los trabajadores del sector contraigan la COVID-19, evitar la exposición y la transmisión del virus causante y reforzar las prácticas de higiene y saneamiento de los alimentos.

La finalidad de las presentes orientaciones es explicar las medidas adicionales que se pueden adoptar para preservar la integridad de la cadena alimentaria y garantizar el acceso de los consumidores a alimentos que satisfagan sus necesidades, sin poner en riesgo su salud.

¿Puede transmitirse la COVID-19 a través de los alimentos?

Es muy poco probable que la COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada.

Hasta la fecha, no se ha demostrado que los virus que causan enfermedades respiratorias puedan transmitirse a través de los alimentos o de los envases que los contienen. Los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos, pues necesitan un huésped animal o humano para hacerlo.

De acuerdo con las directrices más recientes de la OMS,³ que se basan en pruebas científicas actuales, el virus de la COVID-19 se transmite por contacto estrecho a través de las gotículas expulsadas por las personas infectadas al toser o estornudar, o por contacto con fómites.⁴⁻¹⁰ El virus puede pasar directamente de una persona a otra directamente cuando las gotículas de la tos o el estornudo de una persona infectada entran en contacto con la nariz, la boca o los ojos de otra persona. Además, las gotículas respiratorias no se pueden transmitir a través del aire porque son demasiado pesadas y caen sobre los objetos o las superficies que rodean a la persona que las expulsa. Sin embargo, una persona se puede

Función esencial de la cadena de suministro alimentario

Confianza de consumidores (población):

- Salubridad.
- Seguridad e Higiene Alimentaria.
- Disponibilidad Alimentos.

Las empresas alimentarias deben:

- Medidas necesarias para impedir el contagio de trabajadores del sector.
- Reforzar las prácticas de higiene y saneamiento de los alimentos

PRESERVAR LA INTEGRIDAD DE LA CADENA ALIMENTARIA Y GARANTIZAR EL ACCESO A ALIMENTOS QUE CUBRAN LAS NECESIDADES SIN PONER EN RIESGO LA SALUD

Los trabajadores de las empresas alimentarias deben conocer los síntomas de la COVID-19

La OMS recomienda que las personas que no se sientan bien se queden en casa.¹² El personal del sector alimentario debe conocer los síntomas de la COVID-19. Los empresarios del sector deben establecer orientaciones por escrito para informar a sus empleados al respecto de la notificación de síntomas y de la retirada temporal del trabajo. Sobre todo, es fundamental que los trabajadores aprendan a reconocer rápidamente estos síntomas para procurar asistencia sanitaria y someterse a las pruebas pertinentes, con el fin de reducir el riesgo de transmisión a los compañeros de trabajo.

Uso de guantes desechable por los trabajadores de IIAA

- Deben sustituirlos frecuentemente y lavarse las manos.
- Se debe tener en cuenta que el uso de guantes puede provocar que se acumulen bacterias en las superficies de las manos.
- No deben tocarse las manos y los ojos.
- El uso de llevar guantes puede crear una falsa sensación de protección pensando que no es necesario lavarse las manos con tanta frecuencia.

Los trabajadores de las empresas deben evitar la propagación de la COVID-19 en su lugar de trabajo

- Instrucciones por escrito de como deben evitar la propagación.
- Prohibición de acceso de trabajadores infectados a instalaciones .
- Trabajadores con sintomatología no acudir al trabajo.
- Todos los trabajadores de IIAA independiente de su aparente estado de salud deben seguir las normas de higiene y protección .
- Las empresas el lugar de trabajo con un nivel elevado de seguridad.
- Gestión de personal para evitar contagio de enfermedades.
- Continuar con las prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

Distanciamiento físico entre los trabajadores.

- Todas las IIAA deben aplicar medidas de distanciamiento y si es necesario redistribución de espacios.
- cambiar de lugar los puestos de trabajo en las líneas de producción para que los trabajadores no estén situados unos frente a los otros;
- proporcionar al personal equipos de protección personal como mascarillas, redecillas para el pelo, guantes desechables, monos o batas limpios y zapatos antideslizantes. Estos artículos se deben utilizar sistemáticamente en las zonas de alto riesgo de las instalaciones de las empresas que elaboran alimentos listos para el consumo o comidas preparadas. Si los trabajadores utilizan equipos de protección personal, la distancia entre ellos se puede reducir;
- espaciar más los puestos de trabajo, a pesar de que se reduzca la velocidad de las líneas de producción;
- limitar el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas donde se preparan alimentos;
- organizar al personal en grupos o equipos de trabajo para reducir la interacción entre ellos.

COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias

Orientaciones provisionales
7 de abril de 2020



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



AZTI, comprometida con la cadena de valor de la alimentación en la alerta sanitaria de la COVID-19

En estos momentos, posiblemente históricos, desde AZTI seguimos comprometidos y trabajando por dar respuesta a los grandes desafíos de la cadena de valor del mar y de la alimentación.

Desde antes de la publicación del Real decreto del estado de Alarma y considerando que la cadena de valor de la alimentación era una actividad de carácter esencial y que su actividad debe ser mantenida incluso en condiciones extremas, bajo el liderazgo de la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y alimentación del Dpto de Desarrollo Económico, desde AZTI:

- 1 Se ha trabajado en la definición e implementación de la **Estrategia para Garantizar el Suministro Alimentario**. Esa estrategia ha sido desarrollada siguiendo la metodología de análisis de riesgos e identificación de acciones prioritarias para minimizar la exposición a éstos. Se ha contado con las aportaciones de numerosas personas de toda la cadena de valor de alimentación, desde la producción primaria de alimentos hasta la distribución de éstos. En este momento se continúa colaborando con la implantación de las acciones definidas en ésta estrategia y la revisión y actualización permanente de la misma en función de la evolución de la crisis.

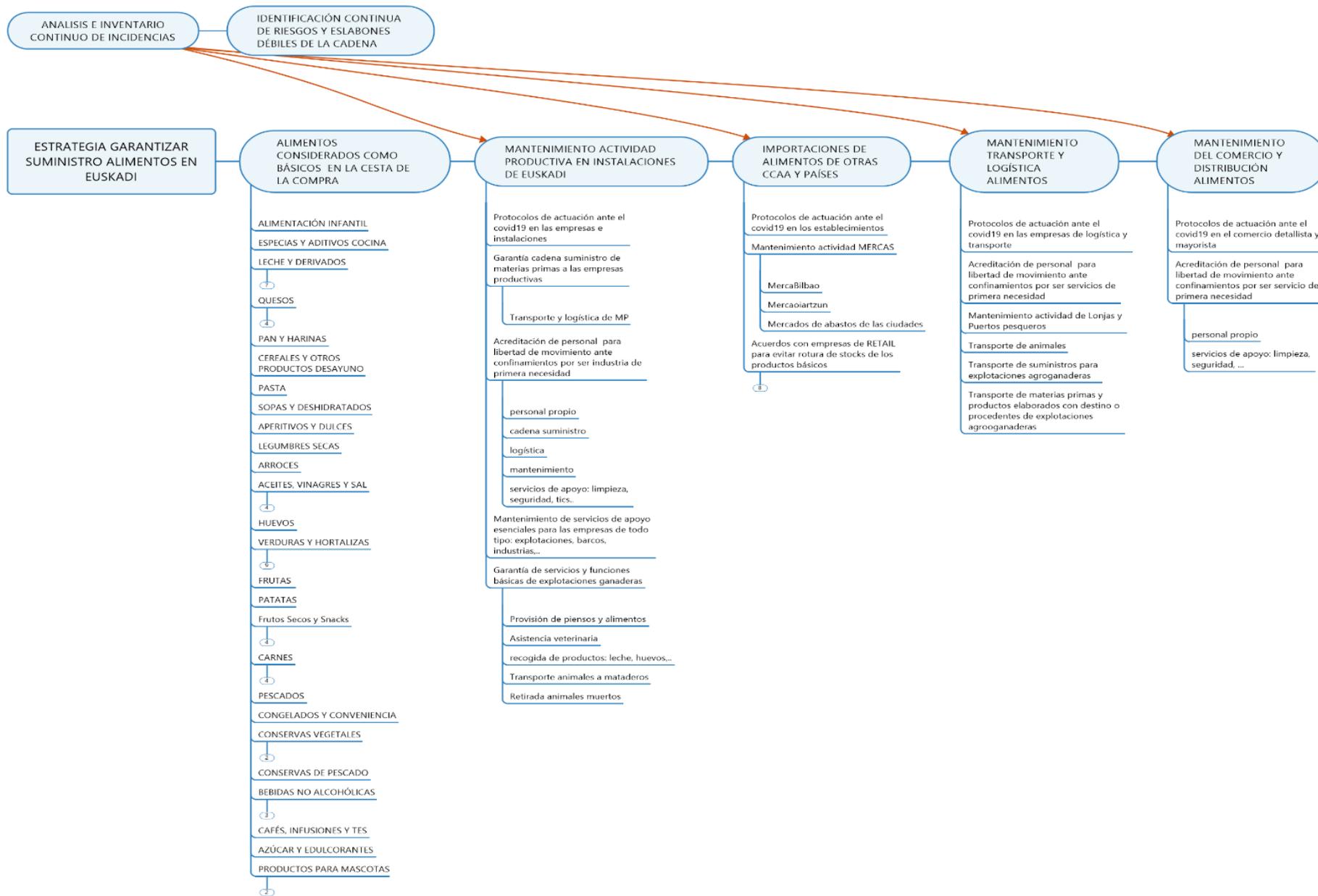
<https://www.azti.es/azti-comprometida-con-la-alerta-sanitaria-de-la-covid-19/>

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, tal y como establece el RD 463/2020



ESTRATEGIA DEL GOBIERNO VASCO PARA GARANTIZAR EL SUMINISTRO ALIMENTARIO EN LA SITUACIÓN DE ALERTA SANITARIA POR EL COVID 19

1. INTRODUCCION
2. OBJETIVO Y ALCANCE
3. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA GARANTIZAR LA PRODUCCION DE ALIMENTOS
4. GOBERNANZA, ORGANIZACIÓN Y DESPLIEGUE DE LA ESTRATEGIA
5. RECURSOS NECESARIOS
6. CRITERIOS PARA REVISION Y ACTUALIZACION PERMANENTE DE LA ESTRATEGIA



Obligaciones y deberes. Normativa de aplicación



Investigaciones casos conocidos (retrospectiva al procedimiento)

Otros códigos:

- COVID-19 ▼
- Constitución Española ▼
- Derecho Constitucional ▼
- Derecho Administrativo General ▼
- Organización Administrativa ▼
- Función Pública ▼
- Seguridad Vial, Transporte y Telecomunicaciones ▼
- Defensa y Seguridad ▼
- Derecho Tributario ▼
- Derecho Financiero ▼
- Derecho Civil ▼

COVID-19: Derecho Europeo, Estatal y Autonómico

[Descargar](#) [Ver contenido](#)

ACTUALIZADO Todas las normas están actualizadas.

Consultar las **normas consolidadas** contenidas en este código, que comprenden todas sus redacciones, desde el **texto original hasta la versión vigente**:

1. § [NORMAS DE DERECHO DE LA UNIÓN EUROPEA, ESTATAL Y AUTONÓMICO](#)

DECLARACIÓN DEL ESTADO DE ALARMA POR LA CRISIS SANITARIA COVID-19

2. § [Constitución Española \(parcial\)](#)
3. § [Ley Orgánica 4/1981, de 1 de junio, de los estados de alarma, excepción y sitio \(parcial\)](#)
4. § [Medidas para la protección de las infraestructuras críticas \(parcial\)](#)
5. § [Real Decreto 463/2020, por el que se declara el estado de alarma ocasionada por el COVID-19](#)
6. § [Reglamento del Congreso de los Diputados \(parcial\)](#)
7. § [Autorización de la prórroga del estado de alarma declarado por Real Decreto 463/2020](#)

HEALTH

Citizens

Professionals

Library and Publications

Health data

Documentos técnicos para profesionales

Esta información está en continua revisión.

Documentos de preparación y respuesta al brote

- > Estrategia de diagnóstico, vigilancia y control en la fase de transición de la pandemia 12.05.2020
- > Guía para la identificación y seguimiento de contactos de casos COVID-19 13.05.2020
- > Guía para la toma y transporte de muestras para diagnóstico por PCR de SARS-CoV-2 18.05.2020
- > Interpretación de las pruebas diagnósticas frente a SARS-CoV-2 24.04.2020
- > Información científico-técnica, enfermedad por coronavirus, COVID-19
- > Declaración del brote de SARS-CoV-2 como una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional (ESPII) por parte de la OMS

Recomendaciones para el manejo de pacientes

- > Recomendaciones para la programación de cirugía en condiciones de seguridad durante el periodo de transición de la pandemia 02.06.2020
- > Manejo de la mujer embarazada y el recién nacido con COVID-19 13.05.2020
- > Manejo clínico del COVID-19: unidades de cuidados intensivos 18.05.2020
- > Manejo clínico del COVID-19: atención hospitalaria 18.05.2020
- > Manejo clínico del COVID-19: tratamiento médico
- > Manejo en urgencias del COVID-19 27.03.2020
- > Manejo en atención primaria y domiciliaria de la COVID-19 04.06.2020
- > Manejo pediátrico en atención primaria del COVID-19 01.06.2020

Normativa aplicable PRL.

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención
- Real Decreto. 171/2004, de Coordinación de Actividades Empresariales.
- Ley 20/2007, de 11 de julio, del Estatuto del Trabajador Autónomo.
- Real Decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.



obligaciones de la empresa en materia preventiva

Todos los empresarios tienen la obligación de establecer en su centro de trabajo una **protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo**. Además de realizar una **acción permanente de seguimiento de la acción preventiva**.

Aplicar los Principios de la acción preventiva:

1. **Evitar los riesgos.**
2. **Evaluar los riesgos que no se pueden evitar.**
3. Combatir los riesgos en su origen.
4. **Adaptar el trabajo a la persona.**
5. **Tener en cuenta la evolución de la técnica.**
6. Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún riesgo.
7. **Planificar la prevención.**
8. **Anteponer la protección colectiva a la individual.**
9. **Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.**

El artículo 15 de la LPRL de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales fija un conjunto de principios que los empresarios han de adoptar y que deben guiar la selección de medidas preventivas.

Evaluación de Riesgos COVID19



Procedimiento de actuación para los servicios de prevención laborales frente a la exposición al
SARS-COV-2

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL

SARS-CoV-2

8 de abril de 2020



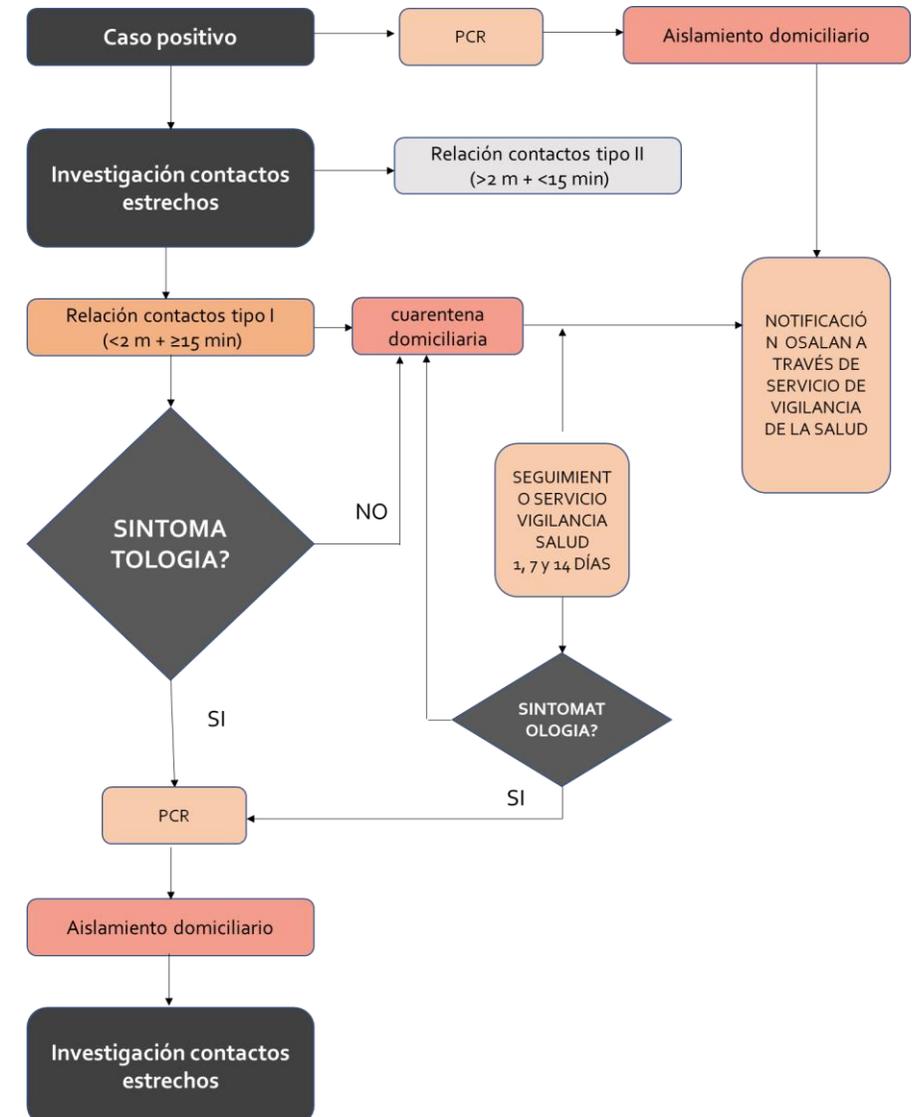
Procedimientos de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al coronavirus (sars-cov-2) Ministerio de Sanidad y Ministerio de Trabajo y Economía Social 22 de mayo de 2020

Tabla 1. Escenarios de riesgo de exposición al coronavirus SARS-CoV-2 en el entorno laboral

EXPOSICIÓN DE RIESGO	EXPOSICIÓN DE BAJO RIESGO	BAJA PROBABILIDAD DE EXPOSICIÓN
<p>Personal sanitario asistencial y no asistencial que atiende a una persona sintomática.</p> <p>Técnicos de transporte sanitario, si hay contacto directo con la persona sintomática trasladada.</p> <p>Situaciones en las que no se puede evitar un contacto estrecho en el trabajo con una persona sintomática.</p>	<p>Personal sanitario cuya actividad laboral no incluye contacto estrecho con una persona sintomática, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Acompañantes para traslado. – Celadores, camilleros, trabajadores de limpieza. <p>Personal de laboratorio responsable de las pruebas de diagnóstico virológico.</p> <p>Personal no sanitario que tenga contacto con material sanitario, fómites o desechos posiblemente contaminados.</p> <p>Ayuda a domicilio de contactos asintomáticos.</p>	<p>Trabajadores sin atención directa al público, o a más de 2 metro de distancia, o con medidas de protección colectiva que evitan el contacto, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Personal administrativo. – Técnicos de transporte sanitario con barrera colectiva, sin contacto directo con el paciente. – Conductores de transportes públicos con barrera colectiva. – Personal de seguridad.
REQUERIMIENTOS		
<p>En función de la evaluación específica del riesgo de exposición de cada caso: componentes de EPI de protección biológica y, en ciertas circunstancias, de protección frente a aerosoles y frente a salpicaduras.</p>	<p>En función de la evaluación específica del riesgo de cada caso: componentes de EPI de protección biológica.</p>	<p>No necesario uso de EPI.</p> <p>En ciertas situaciones (falta de cooperación de una persona sintomática):</p> <ul style="list-style-type: none"> – protección respiratoria, – guantes de protección.

Nota interpretativa de la aplicación de estos escenarios de riesgo de exposición:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/NOTA_INTERPRETATIVA_TABLA_1_PROCEDIMIENTO_SPRL.pdf



El **Artículo 38** establece la colaboración con el Sistema Nacional de Salud:

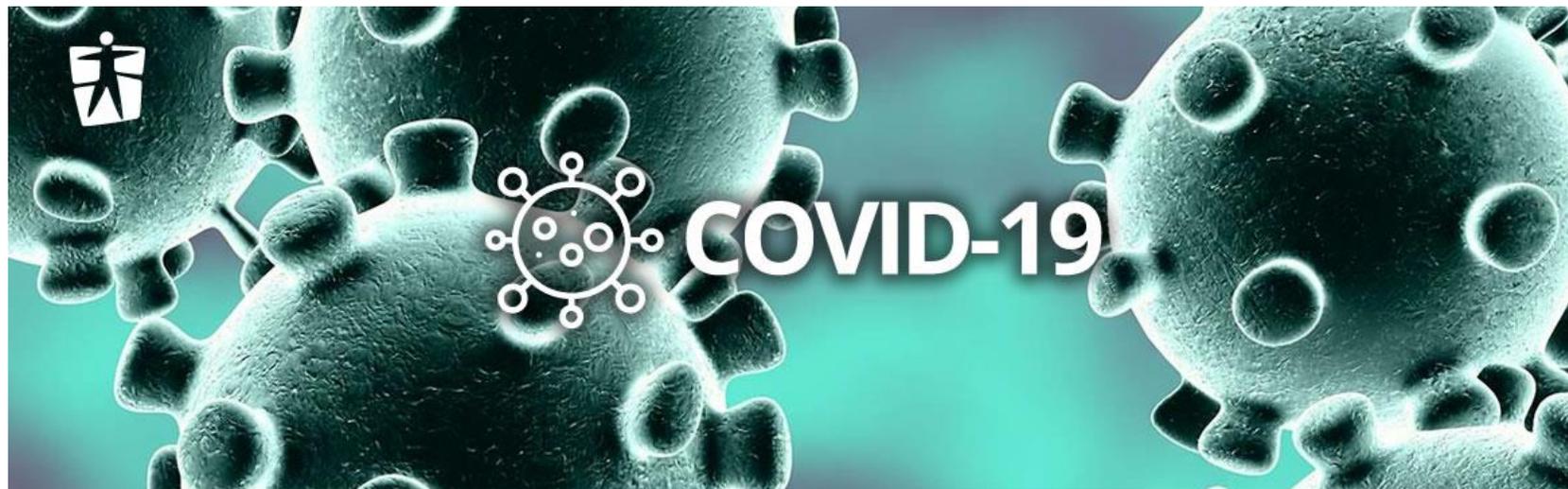
- De acuerdo con lo establecido en el artículo 10 de la Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales y artículo 21 de la Ley 14/1986, General de Sanidad, **el Servicio de Prevención colaborará con los servicios de atención primaria de salud y de asistencia sanitaria especializada** para el diagnóstico, tratamiento y rehabilitación de enfermedades relacionadas con el trabajo y con las Administraciones sanitarias competentes en la actividad de salud laboral que se planifique, siendo las unidades responsables de salud pública del Área de Salud, que define la Ley General de Sanidad, las competentes para la coordinación entre los Servicios de Prevención que actúen en esa Área y el sistema sanitario. Esta coordinación será desarrollada por las Comunidades Autónomas en el ámbito de sus competencias.
- El Servicio de Prevención colaborará en las campañas sanitarias y epidemiológicas organizadas por las Administraciones Públicas competentes en materia sanitaria.**



del **análisis de riesgos realizado con agentes del**

sector, aunque son múltiples los que pueden interrumpir la producción, se han priorizado, en esta primera aproximación en la situación actual, por orden de importancia (nivel de impacto en la organización ALTO, sin grado de control sobre el riesgo ALTO y probabilidad de que ocurra ALTO), los siguientes:

1. **Incremento del absentismo por la aparición de casos positivos en los sistemas de producción y las bajas que se generan, ampliadas por la necesidad de someter a cuarentena a los contactos estrechos.**
2. Ruptura de la cadena de suministro de materias primas y auxiliares.
3. Interrupción de los servicios externos de apoyo críticos para mantenimiento de la actividad (mantenimiento de instalaciones críticas, limpieza, gestión residuos, etc.).
4. **Falta de suministro de EPIS y materiales desinfectantes**
5. Rotura de stocks de existencias consecuencia del incremento masivo de acopio de alimentos por parte de los ciudadanos
6. **Si el periodo de confinamiento de la población se alarga, caída del consumo y generación importantes devoluciones de productos perecederos, especialmente, productos pasteurizados.**
7. Fallos críticos de servicios básicos como energía, telecomunicaciones, agua, transporte y logística



Euskadi-preben
Estrategia de País
Herri-estrategia

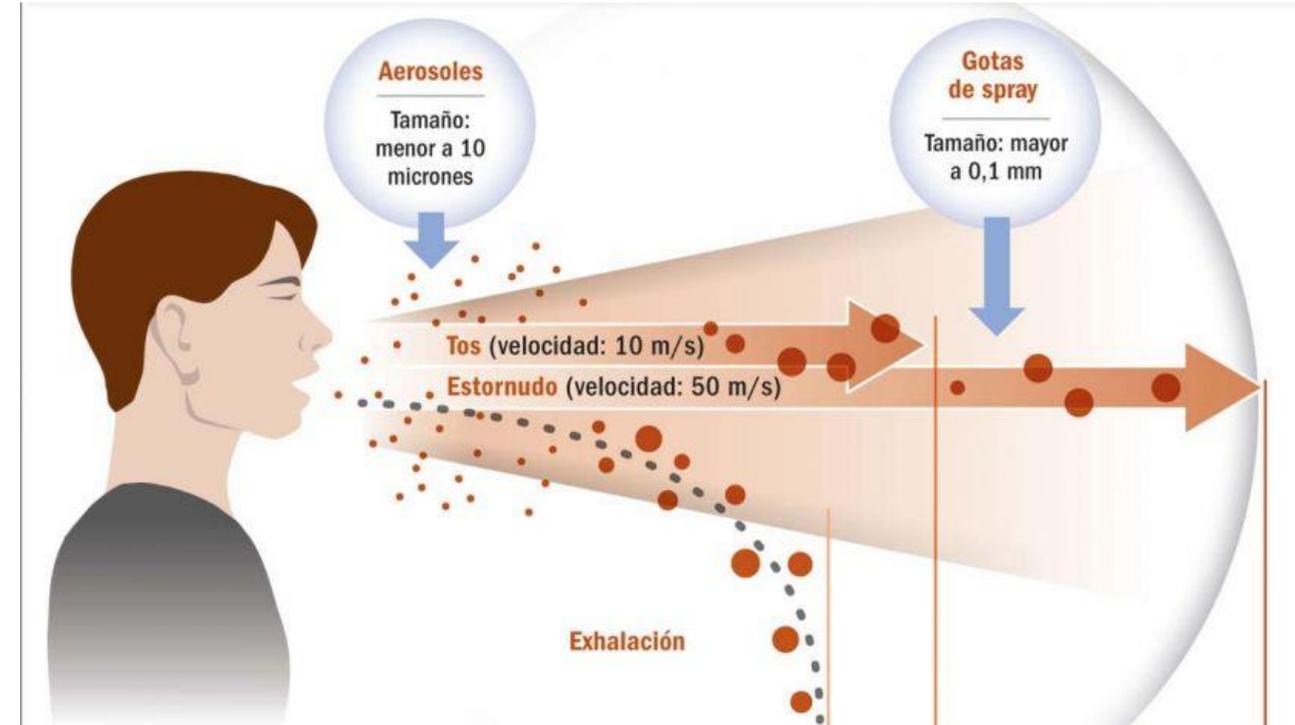
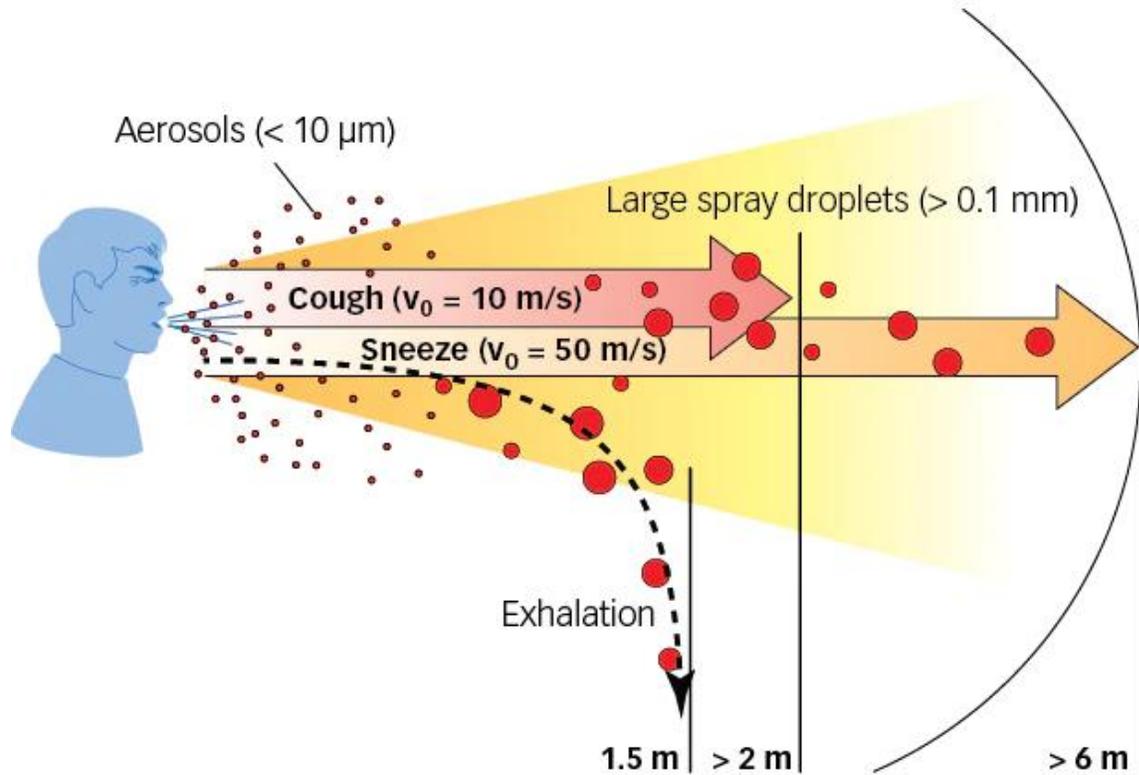


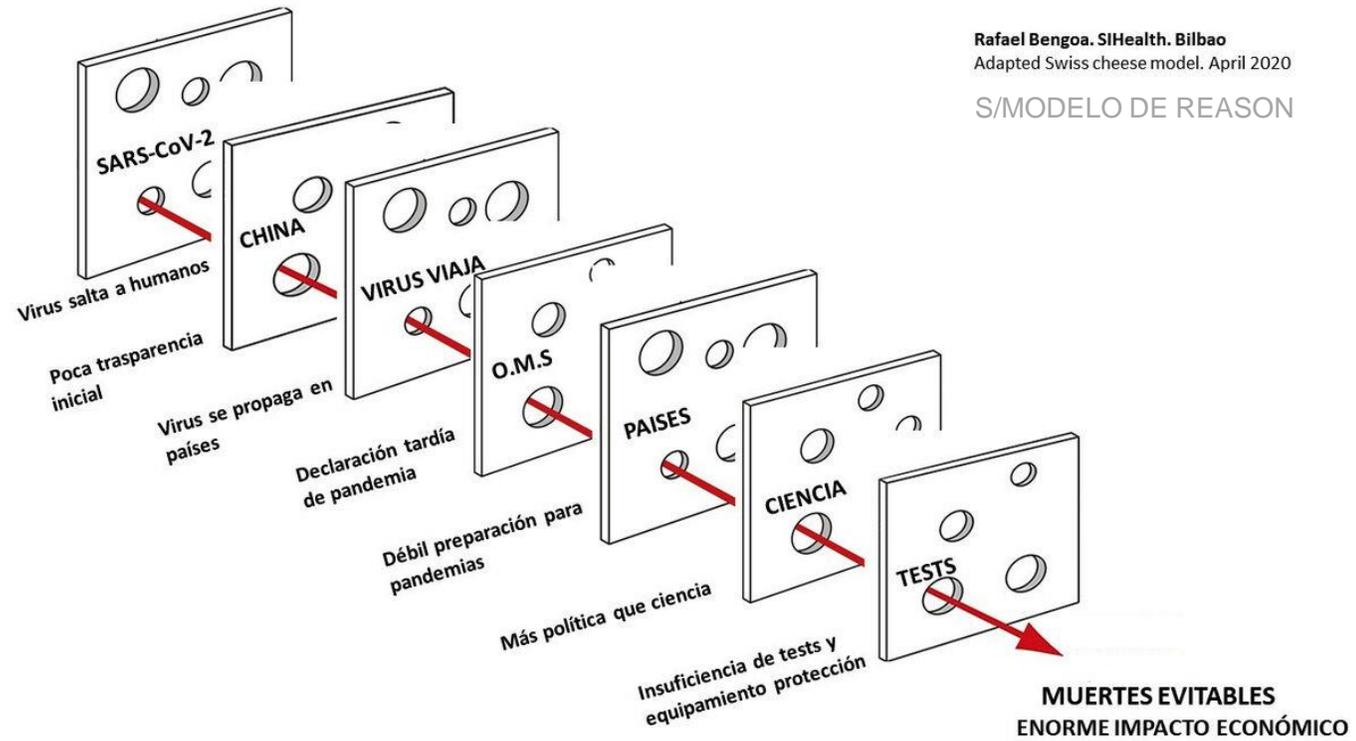
Dado que uno de los principales riesgos identificados fue el incremento del absentismo se elaboró un **Protocolo de Prevención y Actuación ante el COVID19 para la flota, explotaciones agroganaderas y la industria alimentaria que ha sido distribuido a todos los agentes de la flota, explotaciones agroganaderas e industrias alimentarias**. Este protocolo ha sido adaptado por otras comunidades autónomas en todos sus puntos, así como, por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, convirtiéndose en un documento de referencia para el sector. **Incluye recomendaciones fundamentales para 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 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.**

Análisis-Factores de Riesgo

Investigaciones casos conocidos (retrospectiva al procedimiento)

Figure 3: How COVID-19 is transmitted through aerosol particles





Rafael Bengoa. SIHealth. Bilbao
 Adapted Swiss cheese model. April 2020
 S/MODELO DE REASON





Radiografía 3 brotes: Investigación y análisis de sucesos

-
así se contagiaron y así
podemos evitarlo

<https://elpais.com/ciencia/2020-06-06/radiografia-de-tres-brotes-asi-se-contagiaron-y-asi-podemos-evitarlo.html>

≡ EL PAÍS

LA CRISIS DEL CORONAVIRUS >

Radiografía de tres brotes: así se contagiaron y así podemos evitarlo

Una oficina, un restaurante y un autobús. Tres contagios múltiples, estudiados minuciosamente por las autoridades sanitarias, ofrecen valiosas lecciones para la desescalada



JAVIER SALAS | MARIANO ZAFRA

07 JUN 2020 - 13:15 CEST



(1) edificio de diecinueve plantas.

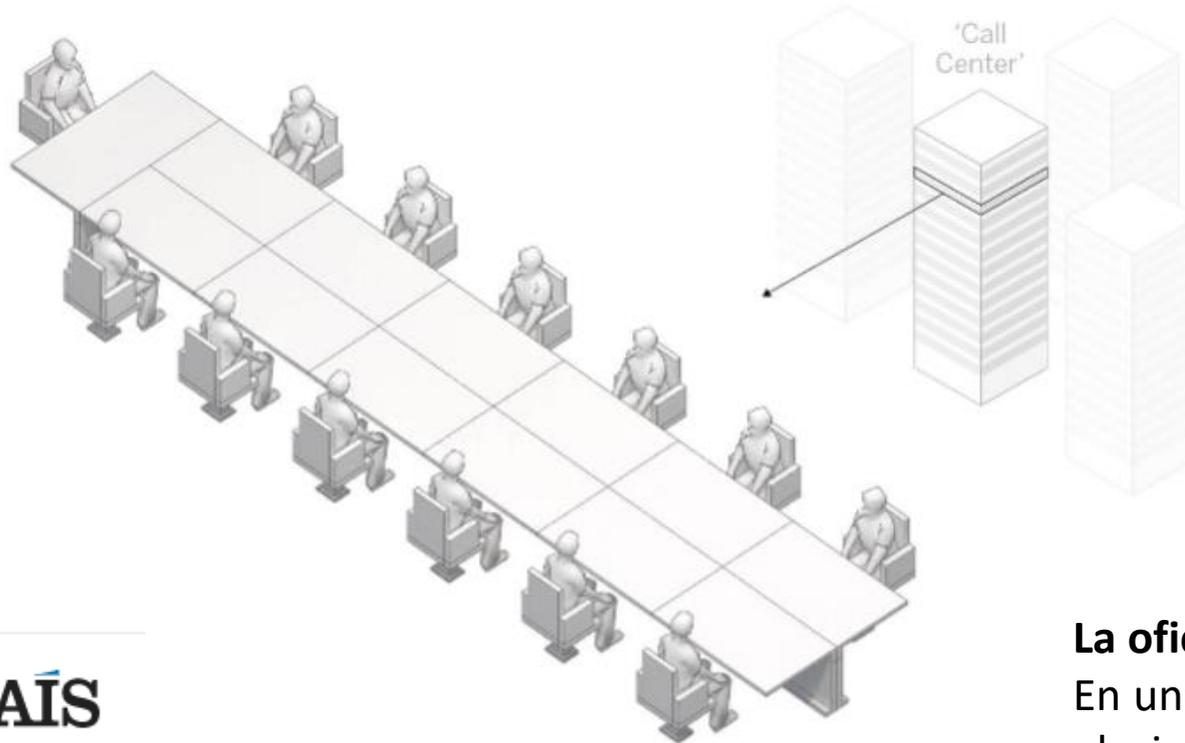
(2) Un restaurante abarrotado para celebrar el Año Nuevo chino.

(3) Un grupo de devotos budistas que viajan en autobús para un rito religioso.

Son tres brotes reales, minuciosamente documentados por las autoridades, en los que se produjeron múltiples contagios de covid. **¿Qué ocurrió en esos escenarios? ¿Cuáles fueron los factores de riesgo? ¿Qué lecciones podemos aprender, ahora que tratamos de recuperar la normalidad, en restaurantes, oficinas, medios de transporte y otros lugares similares?**

Radiografía (1): edificio de diecinueve plantas-. La oficina

Seúl,
Corea del Sur



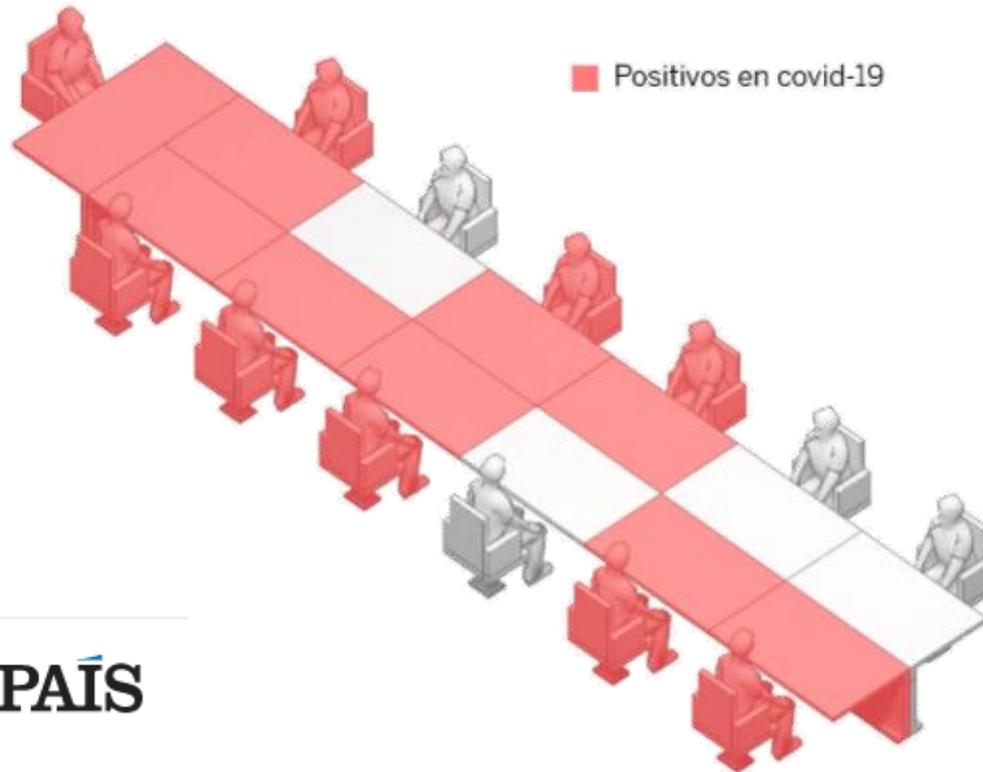
Los empleados del 'call center' del 11º piso **trabajan agrupados** en mesas de 13 puestos durante su jornada laboral.

≡ **EL PAÍS**

La oficina

En una sola estancia de un call center se multiplicó el riesgo de contagio al sumar cuatro factores decisivos: contactos múltiples, cercanos y prolongados en un espacio cerrado.

Radiografía (1): edificio de diecinueve plantas-. La oficina



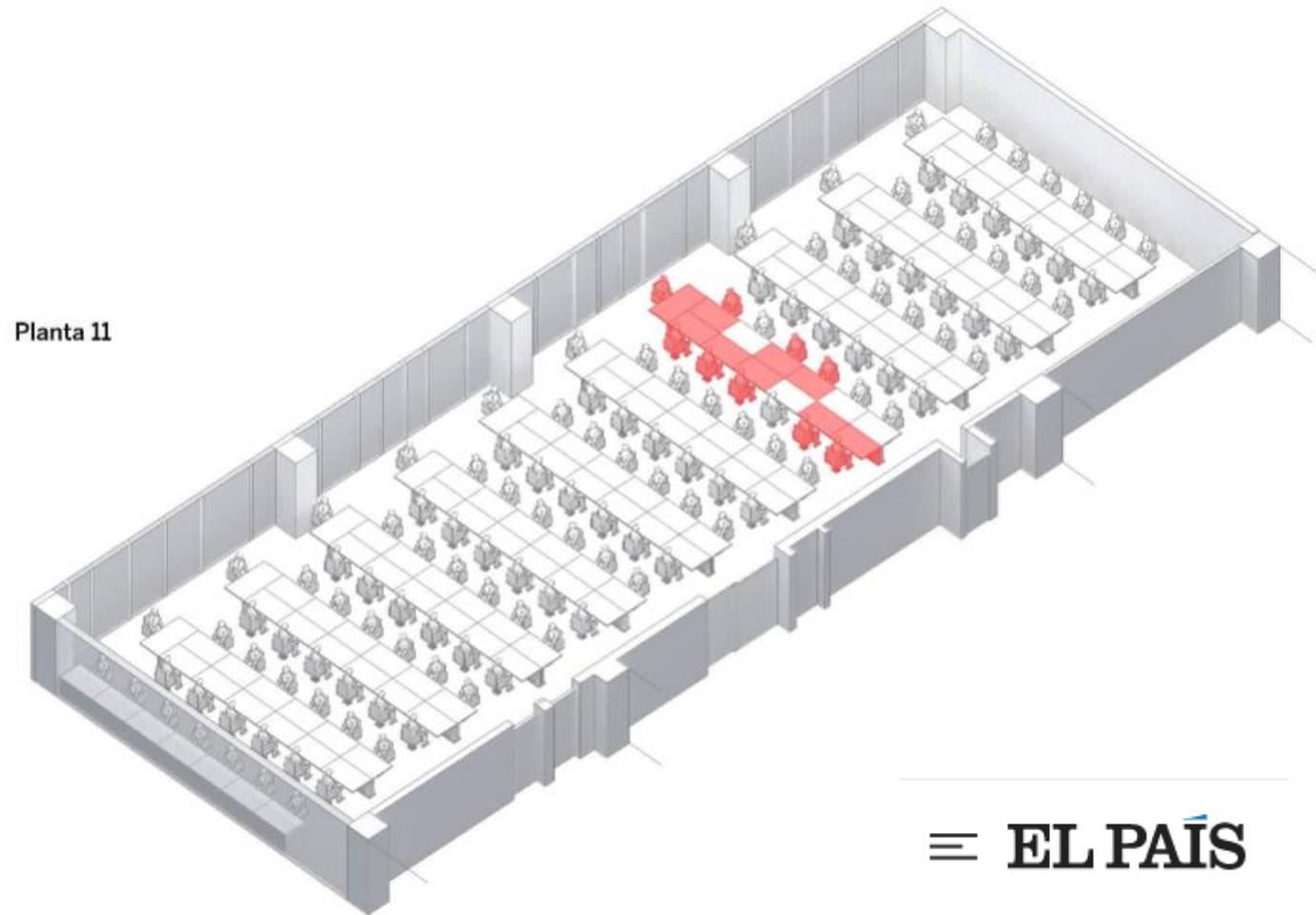
En algunas mesas, como esta, hasta nueve de los trece empleados **dieron positivo**.

≡ EL PAÍS

En algunas mesas, como esta, hasta nueve de los

n positivo.

Radiografía (1): edificio de diecinueve plantas-. La oficina

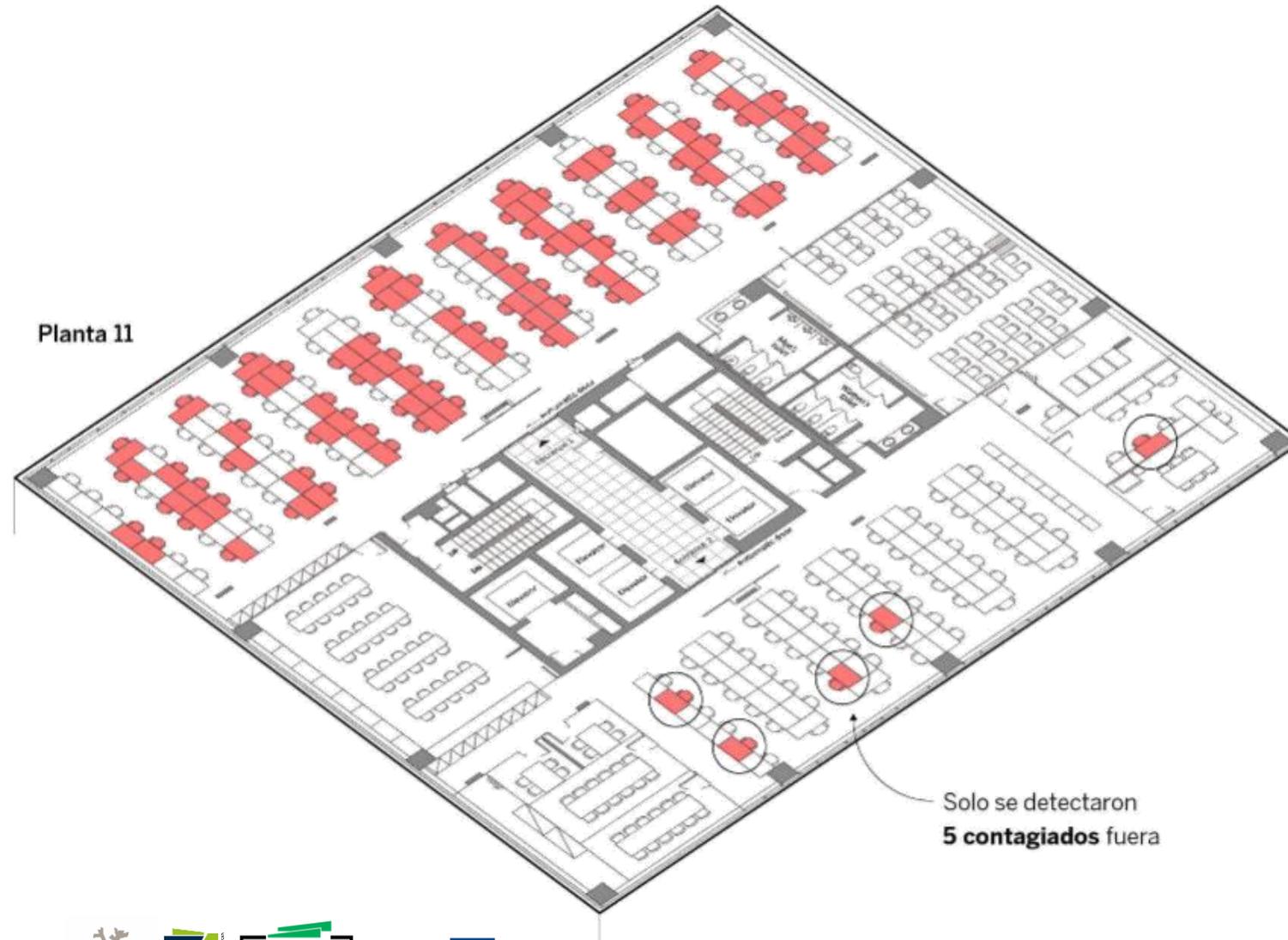


Esos trabajadores se ubicaban dentro de esta misma estancia con 137 trabajadores juntos en un entorno cerrado.

De esos 137 empleados, dieron positivo 79 (el 57,6%). El contacto permanente en el mismo espacio durante mucho tiempo desempeñó un papel crucial.

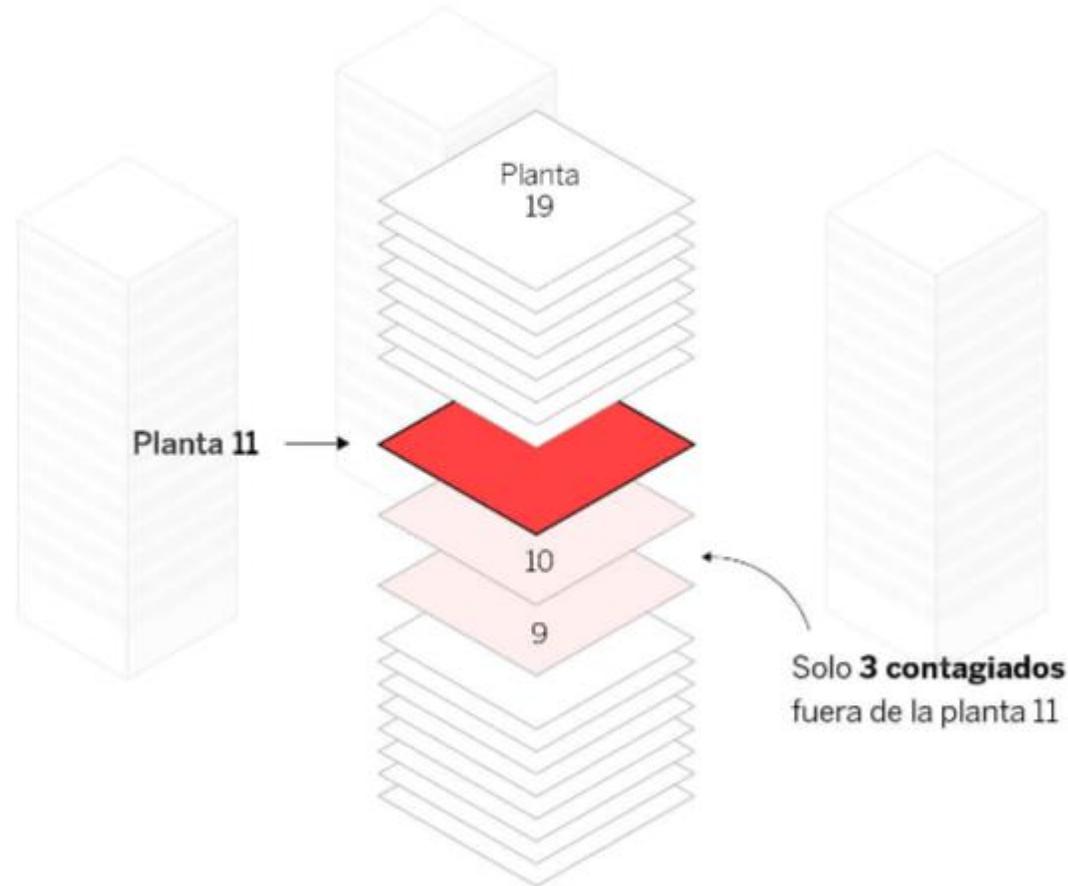
Radiografía (1): edificio de diecinueve plantas-. La oficina

≡ EL PAÍS



Al resto de los trabajadores de esa planta se les realizó el test y la proporción de contagiados **fue mucho menor.**

Radiografía (1): edificio de diecinueve plantas-. La oficina



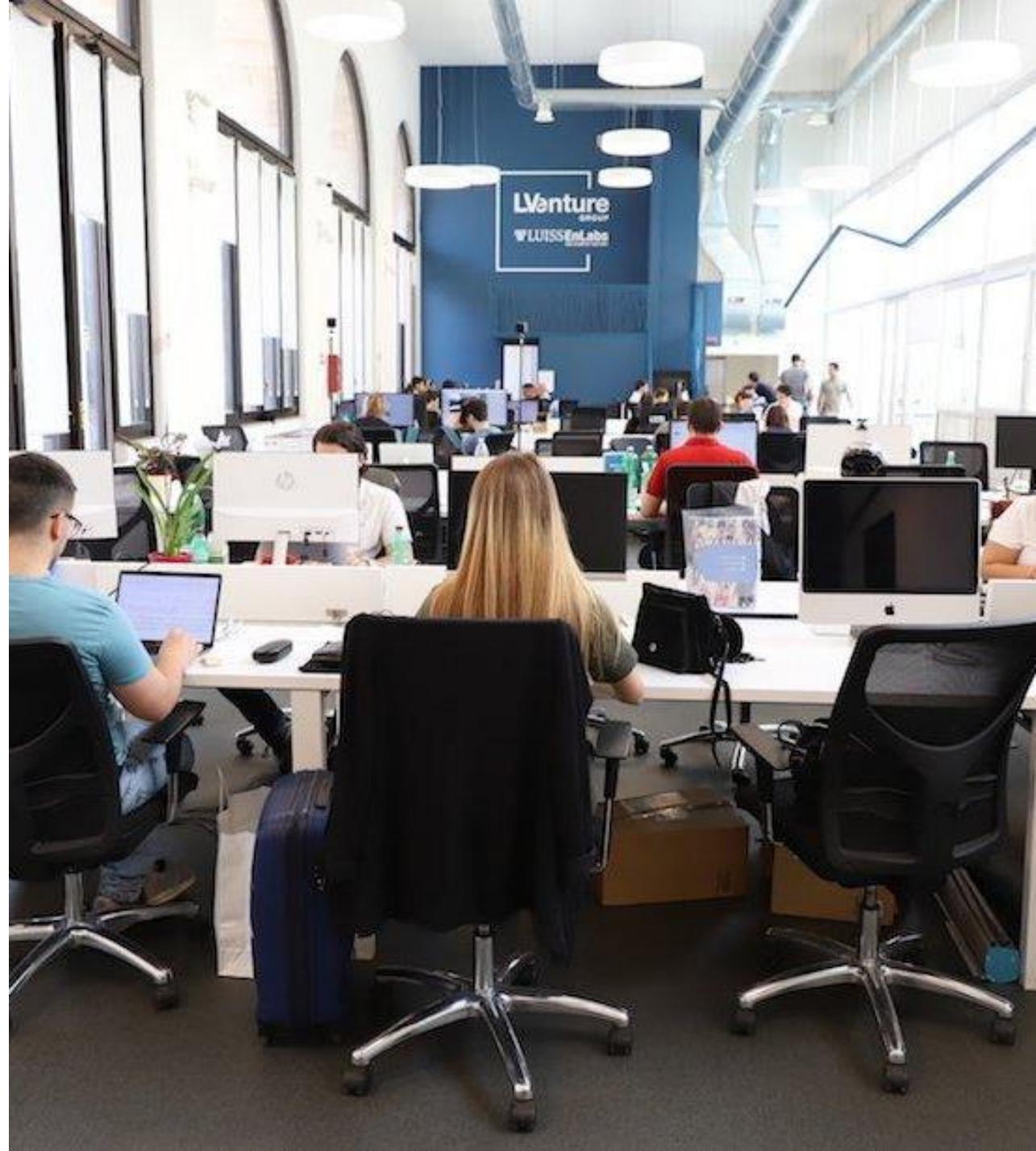
Del resto del edificio, **solo dieron positivo tres personas** de entre las 927 examinadas (0,3%), a pesar de que compartían vestíbulos, ascensores y otras zonas comunes.

En la investigación que realizaron las autoridades seuleses se descubrió que allí se concentraban casi todos los contagios descubiertos en el brote que afectaba a un edificio de diecinueve plantas que implicaba a más de mil personas, entre vecinos y trabajadores. Pero **los contagios se concentran casi exclusivamente en la misma sala. A pesar de la considerable interacción entre los trabajadores en diferentes pisos del edificio en los ascensores y el vestíbulo, la propagación se limitó a esa estancia llena de empleados en sus mesas, “lo que indica que la duración de la interacción (o contacto) probablemente fue el principal facilitador para una mayor difusión”, [explican los científicos coreanos en un estudio.](#)**

RADIOGRAFIA 1

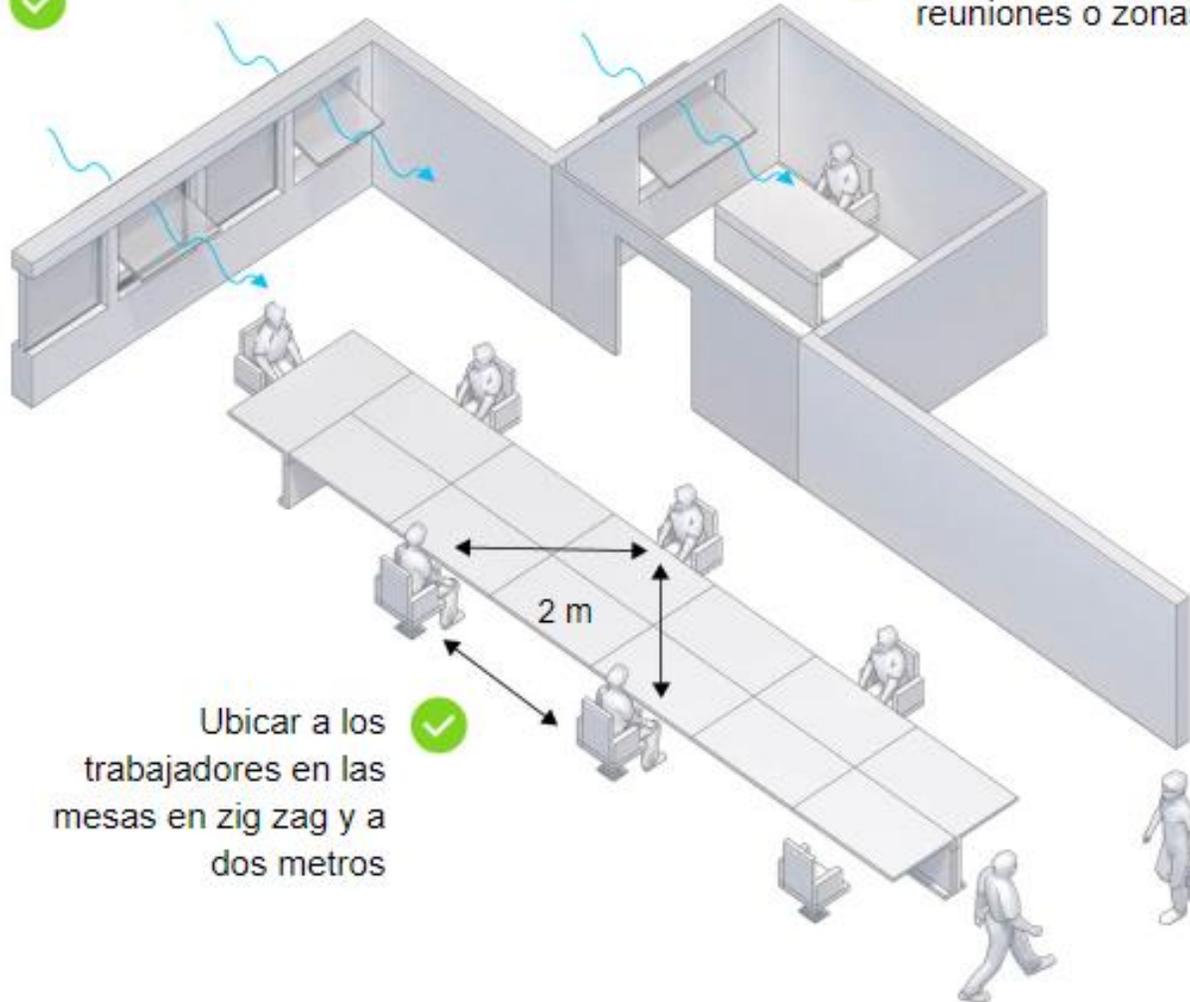
ANÁLISIS FACTORES

- contactos múltiples
- contactos cercanos
- contactos prolongados
- espacio cerrado
- no distancia de seguridad.



Así podemos evitarlo

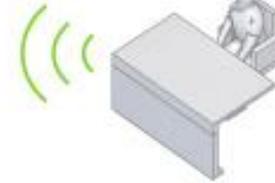
Ventilación natural para evitar la recirculación de partículas infecciosas



Evitar aglomerar empleados en reuniones o zonas de café y comidas



Mantener empleados distanciados combinando teletrabajo y horarios flexibles



Ubicar a los trabajadores en las mesas en zig zag y a dos metros



Evitar contacto físico. No usar materiales y otros aparatos de otros empleados sin limpiarlos antes



PROPUESTA MEDIDAS

- evitar esa multiplicación de riesgos evitando la concentración de personas en lo posible
- aplicar turnos de trabajo
- Protecciones individual como mascarillas, barreras físicas o evitar que los empleados compartan materiales
- separación de los trabajadores, evitar aglomeraciones en reuniones, accesos, descansos o zonas de comidas
- mantener los espacios correctamente ventilados

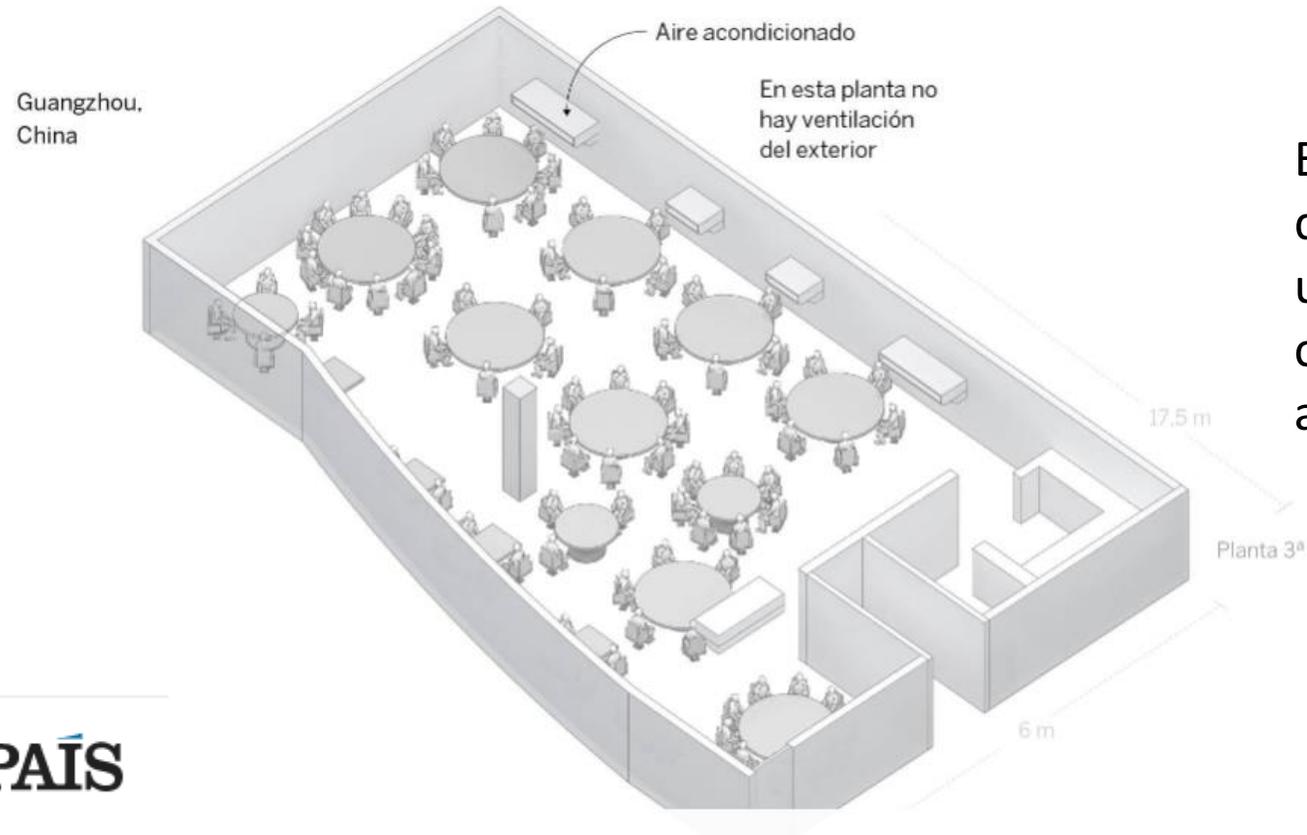
“Debemos reducir la concentración de personas y el tiempo de exposición, el rato que pasan juntas. Si reducimos uno y otro factor, reducimos el riesgo”, resume Maricruz Minguillón, investigadora de IDAEA-CSIC.

Una comida de Año Nuevo en Guangzhou el 24 de enero es el mejor ejemplo de los riesgos que se pueden evitar en locales cerrados. Ese escenario ha sido analizado en detalle en dos estudios distintos ([1](#), [2](#)) por parte de las autoridades sanitarias chinas y la **conclusión es clara: la mala ventilación puede ser decisiva si el contacto se mantiene durante situaciones prolongadas. De nuevo, la ecuación que suma tiempo e interacción social multiplica los riesgos.**

(1).- Carta de investigación.- Volumen 26, número 7, julio de 2020. Brote de COVID-19 asociado con aire acondicionado en restaurante, Guangzhou, China, 2020.

(2).- Evidencia de probable transmisión por aerosol de SARS-CoV-2 en un restaurante mal ventilado.

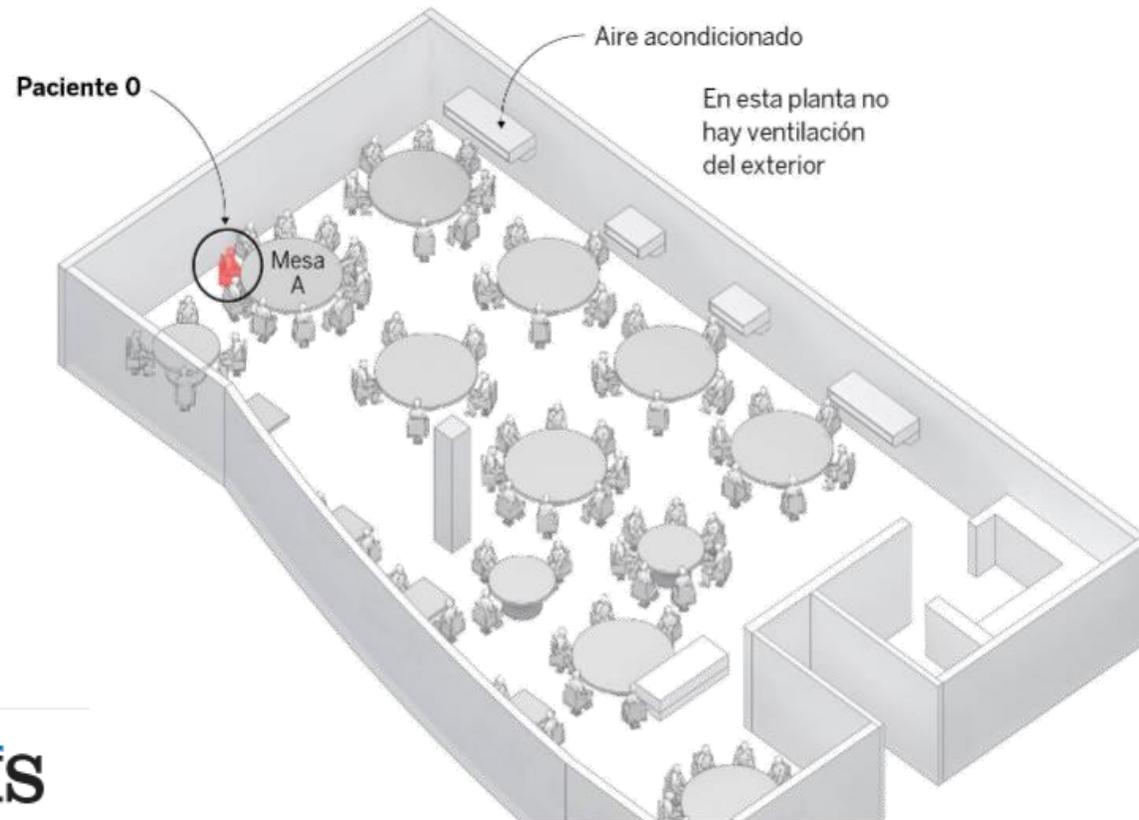
Radiografía (2): El restaurante



El restaurante está lleno aquel día de celebración. El brote se da en una **sala sin ventilación** donde comen unas noventa personas atendidas por ocho camareros.

≡ EL PAÍS

Radiografía (2): El restaurante

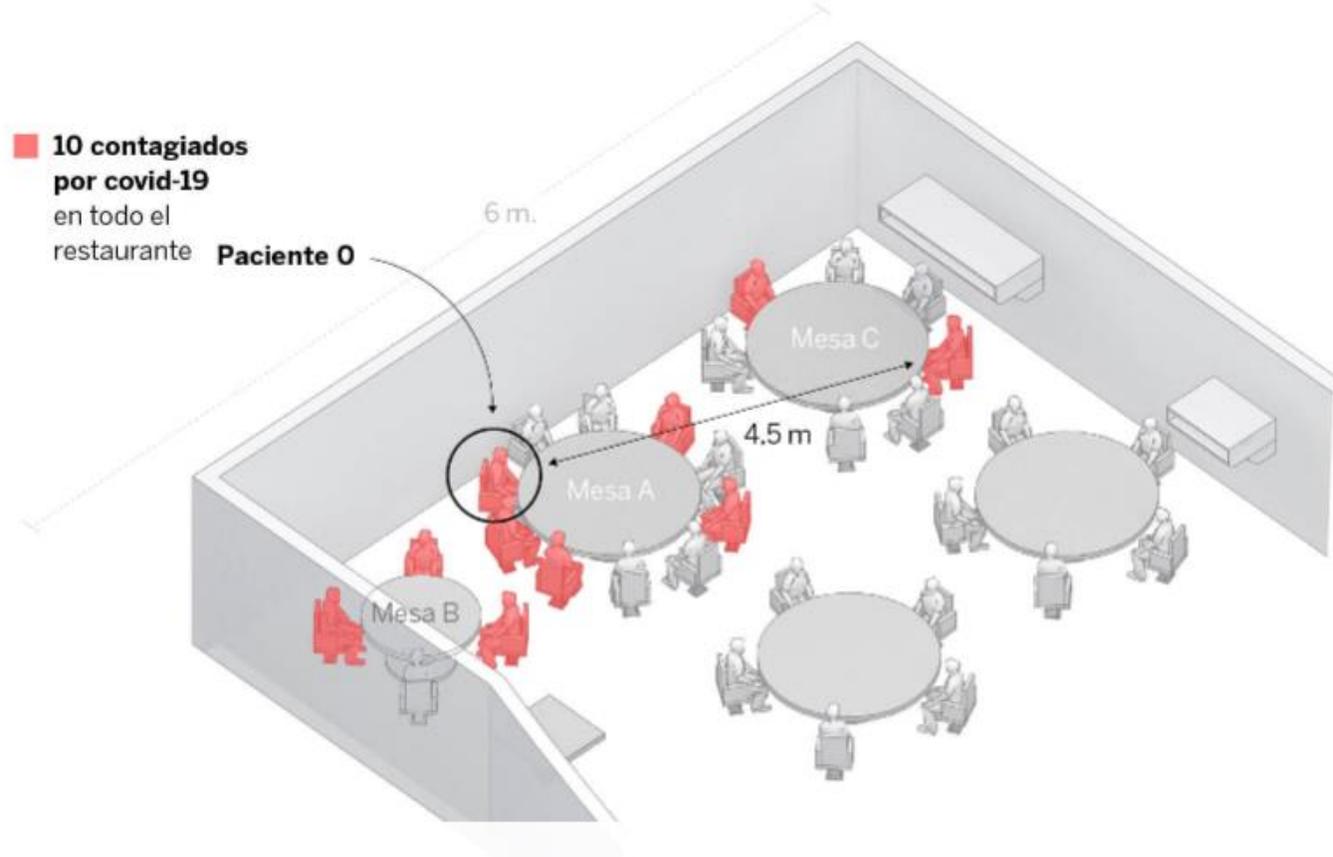


En la mesa A come con su familia alguien que llegó el día anterior desde Wuhan. Esa noche **presentará síntomas** y acudirá al hospital.

≡ EL PAÍS

Radiografía (2): El restaurante

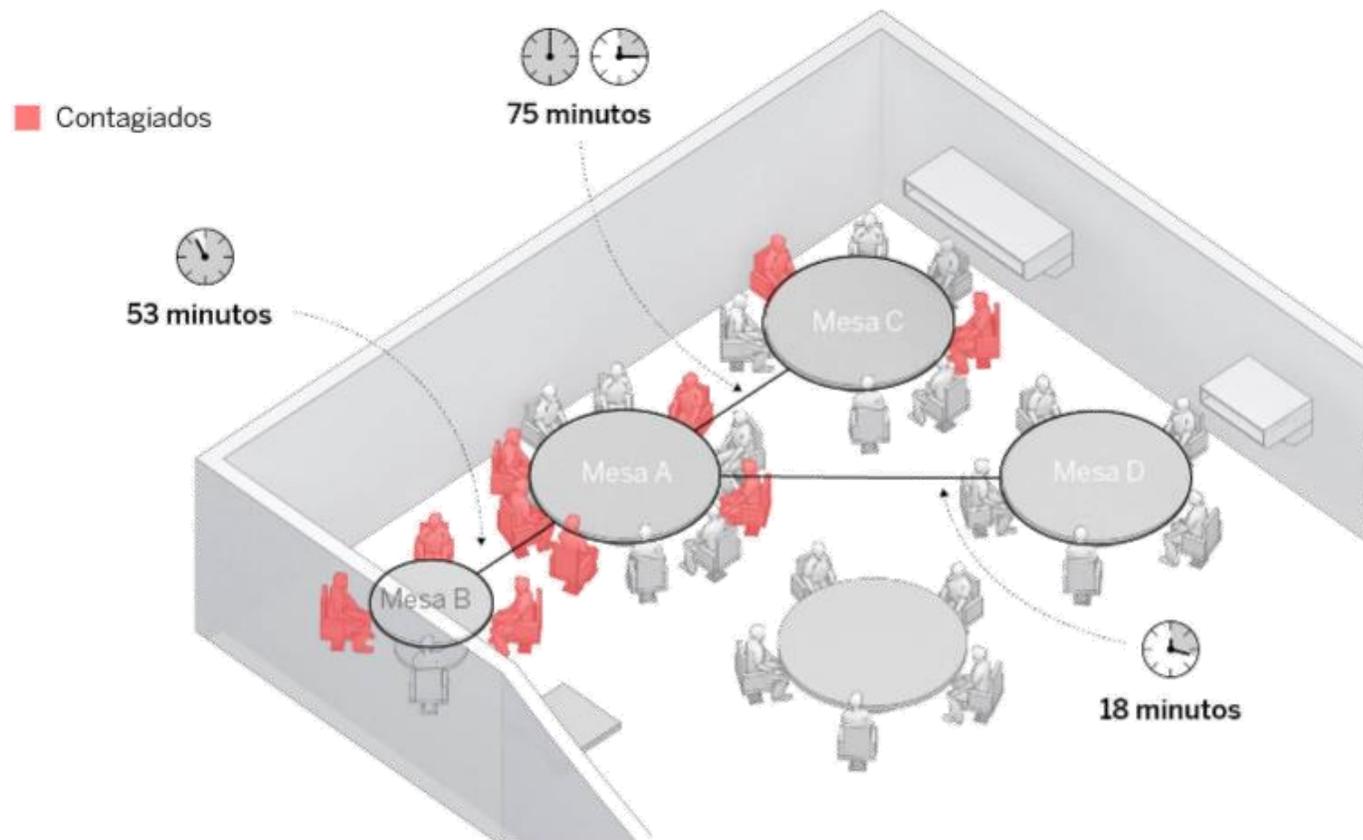
■ 10 contagiados
por covid-19
en todo el
restaurante **Paciente 0**



Tras la comida, esos otros **nueve clientes son diagnosticados**. Todos los contagiados de las mesas B y C están a más de un metro del paciente 0, alguno a cuatro metros y medio. **Nadie más se contagió en el restaurante.**

≡ EL PAÍS

Radiografía (2): El restaurante

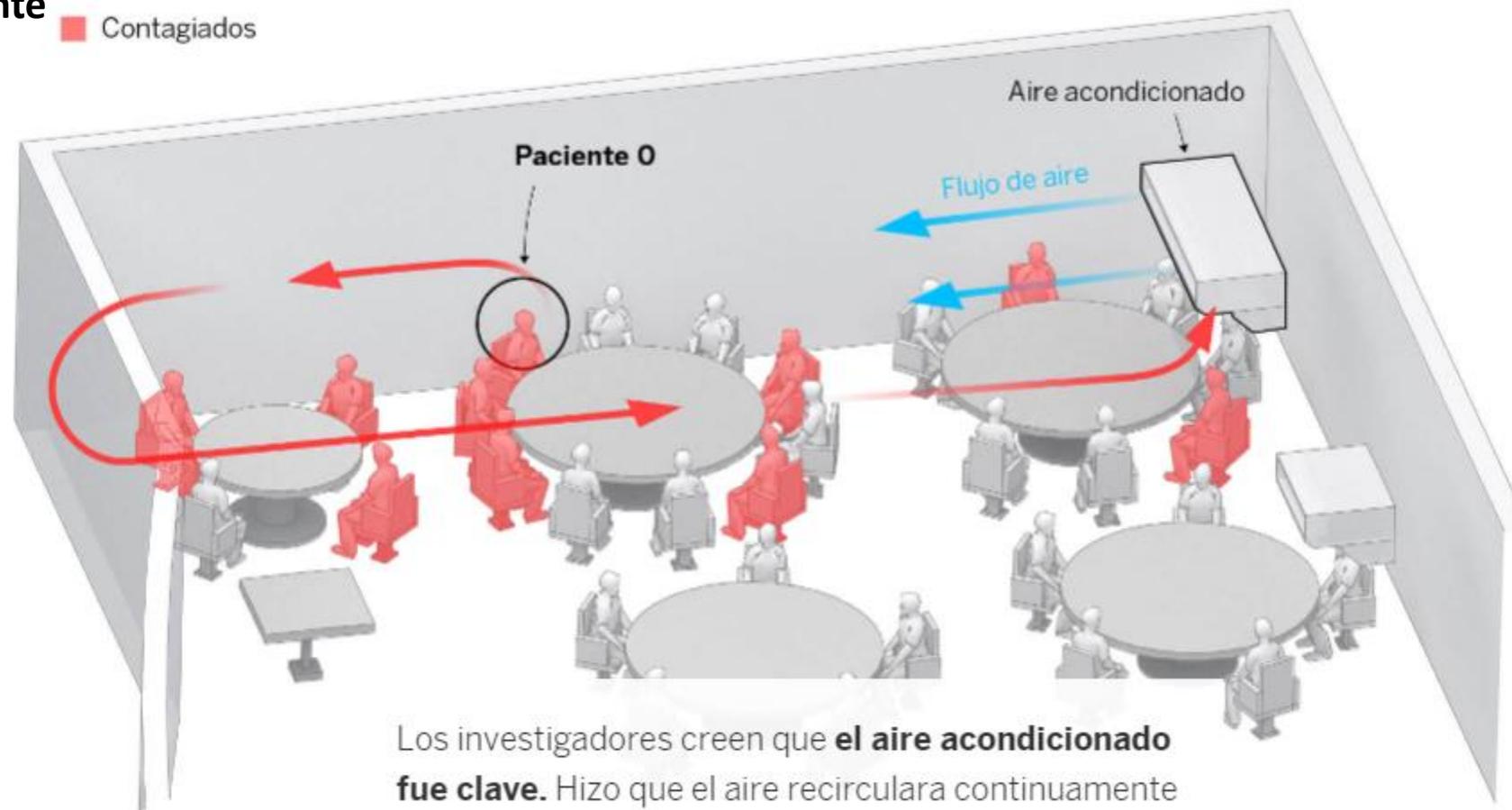


≡ EL PAÍS

El tiempo es decisivo. Las comidas de las familias B y C se solaparon durante un largo rato con la del paciente 0. La mesa D, solo 18 minutos.

Radiografía (2): El restaurante

■ Contagiados



Los investigadores creen que **el aire acondicionado fue clave**. Hizo que el aire recirculara continuamente entre las tres mesas, concentrando entre esos clientes las **microgotas con carga viral** que expulsaba el paciente 0.

≡ EL PAÍS

Las cámaras del local muestran que los sujetos contagiados no tuvieron contacto ni en los baños ni en otro lugar que pudiera propiciar la transmisión del virus. Aunque el contacto cercano, dicen los científicos, puede desempeñar un papel importante en la transmisión del SARS-CoV-2, **es posible la transmisión del virus en pequeñas gotitas en suspensión “en recintos abarrotados y mal ventilados”**. Los extractores de aire hacia el exterior estaban cerrados. **“Nuestro estudio sugiere que es crucial prevenir el hacinamiento y proporcionar una buena ventilación en edificios y cabinas de transporte para prevenir la propagación del SARS-CoV-2”**, añaden. Las recomendaciones de las autoridades sanitarias insisten en todo momento en **evitar los sistemas de recirculación del aire. Y trasladar al exterior todas las actividades siempre que sea posible.**

≡ EL PAÍS

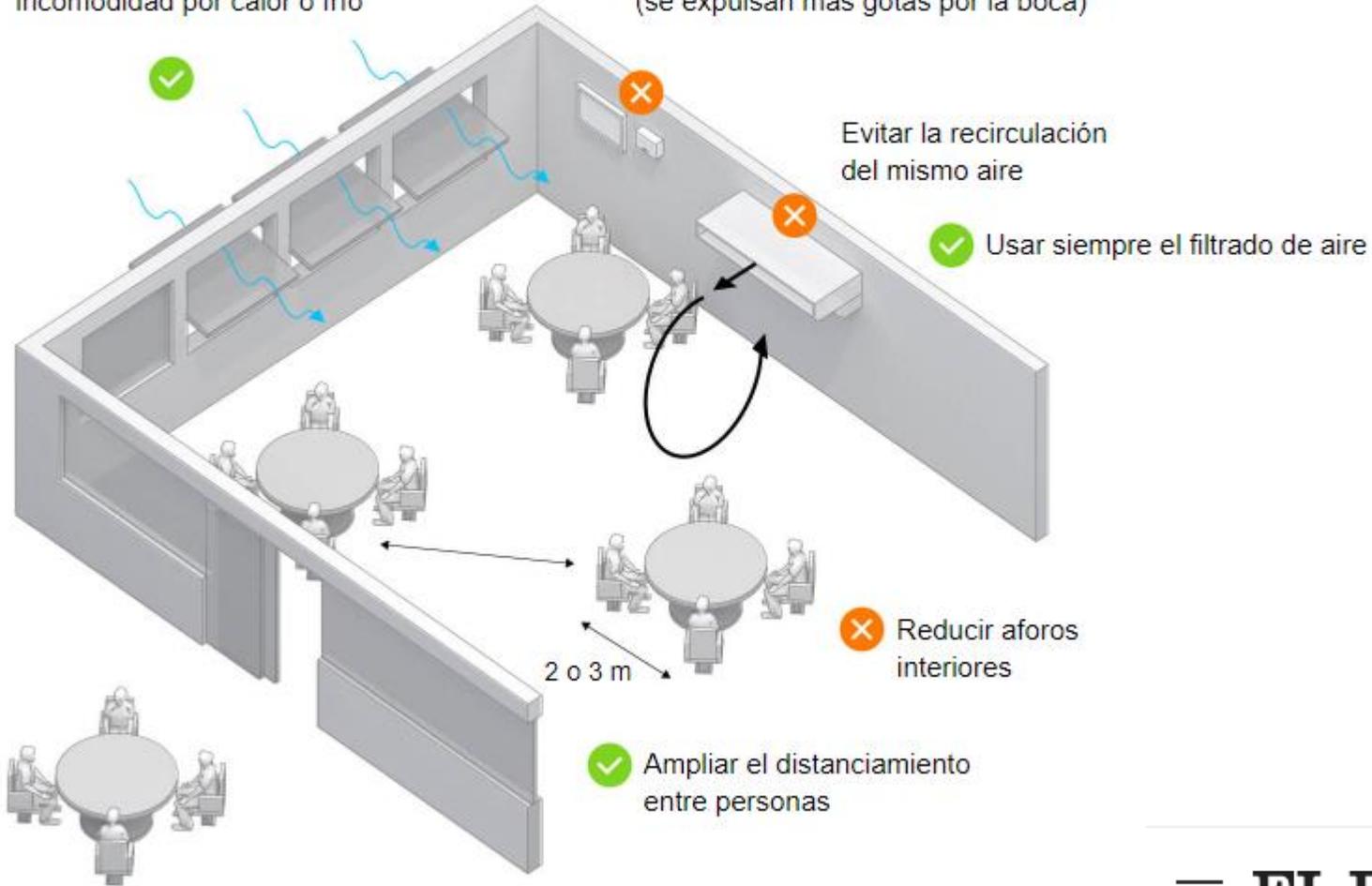
Radiografía (2): El restaurante

ANÁLISIS FACTORES

Así podemos evitarlo

Abrir ventanas incluso si causa incomodidad por calor o frío

Evitar música de fondo que obligue a alzar la voz (se expulsan más gotas por la boca)



✓ Siempre que sea posible, trasladar al exterior la actividad

≡ EL PAÍS

PROPUESTA MEDIDAS

- programación de descansos y actividades en el exterior siempre que sea posible.
- distribución espacial adecuada.
- protecciones físicas como mamparas.
- Entornos que permitan comunicación sin esfuerzos.
- mantener los espacios correctamente ventilados. ventilación natural.
- diseño adecuado de circulación y renovación de aire.
- programa de mantenimiento y gamas renovación de filtros de sistemas de aire.

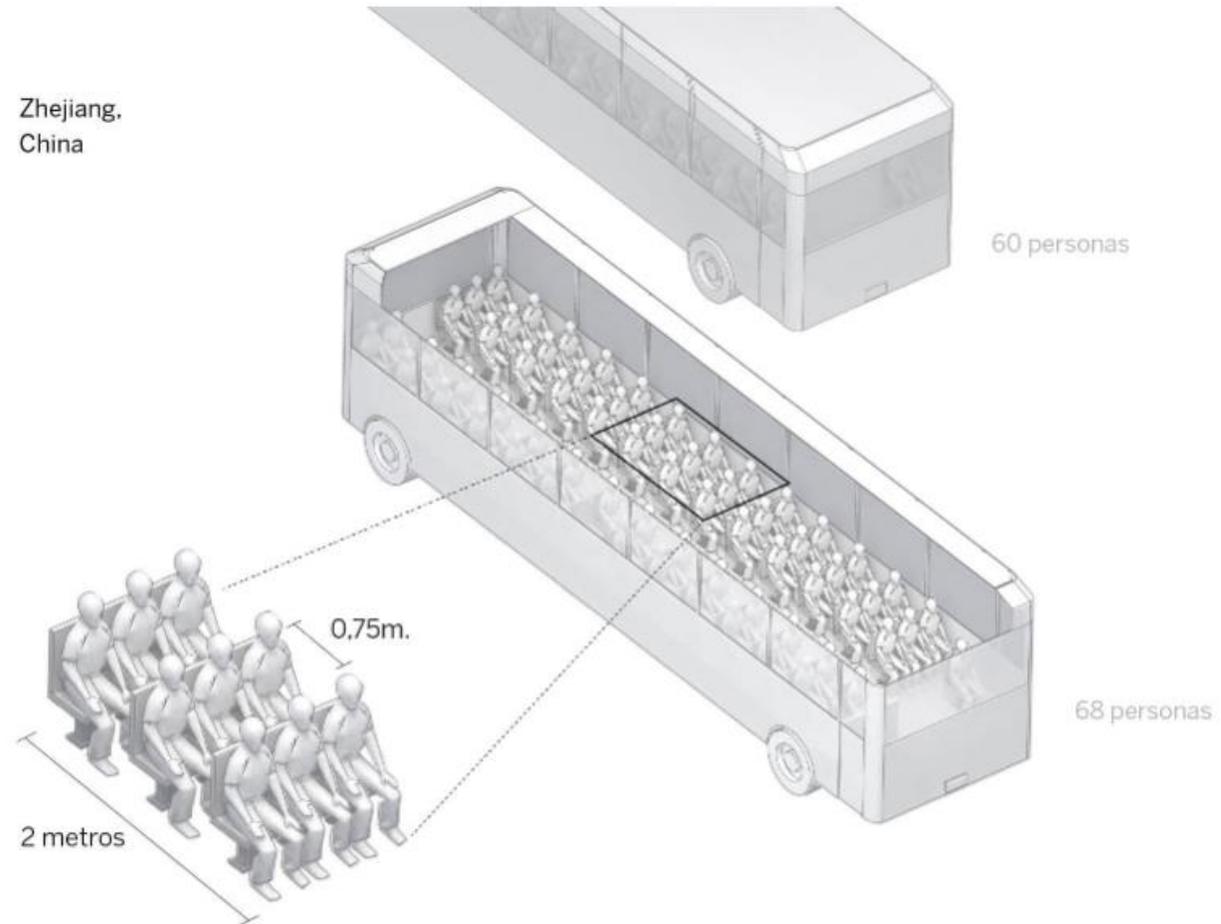


Radiografía (3): El autocar

Las autoridades chinas e investigadores de universidades de EE UU analizan un brote producido en un rito budista al que acudieron en dos autocares en un viaje de 100 minutos (50 minutos por trayecto). Una mujer con síntomas viajaba en uno de los vehículos, en el que el aire recirculaba entre los pasajeros. Se contagiaron 23. “El paciente 0 en este brote parece haber sido un supercontagiador”, explica Emily Gurley, epidemióloga de la Universidad Johns Hopkins. **“Estos eventos ciertamente suceden”.** Como en el restaurante, la transmisión podría explicarse por aerosoles y gotas que viajan distancias más largas a través del aire desde la ventana o aire acondicionado”, añade.

≡ EL PAÍS

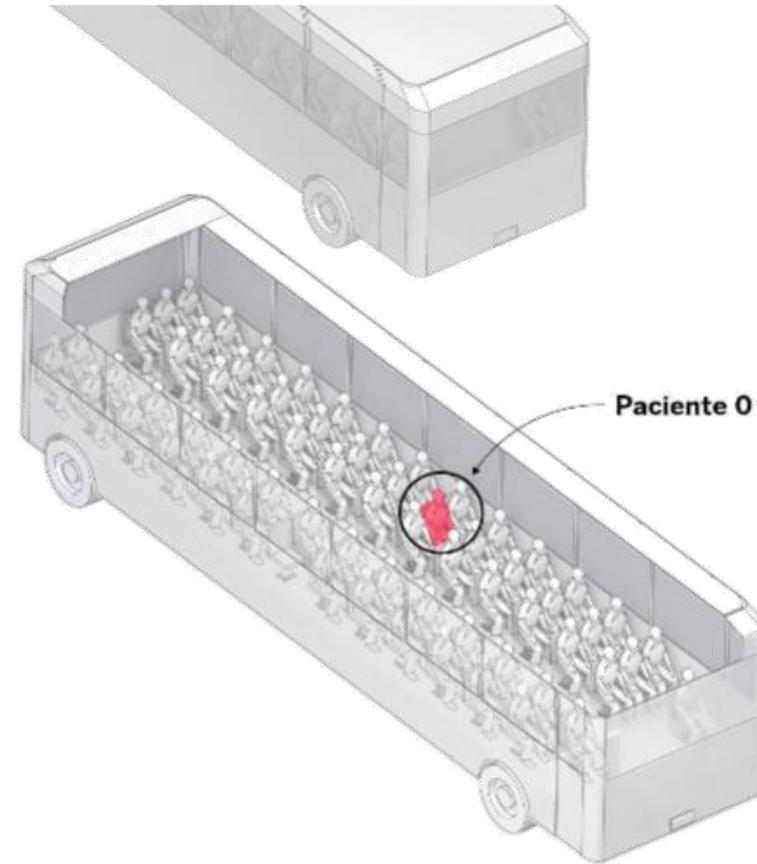
Radiografía (3): El autocar



≡ EL PAÍS

Dos autobuses acuden a un rito budista. **Los vehículos están densamente ocupados**, con apenas 75 centímetros entre filas.

Radiografía (3): El autocar

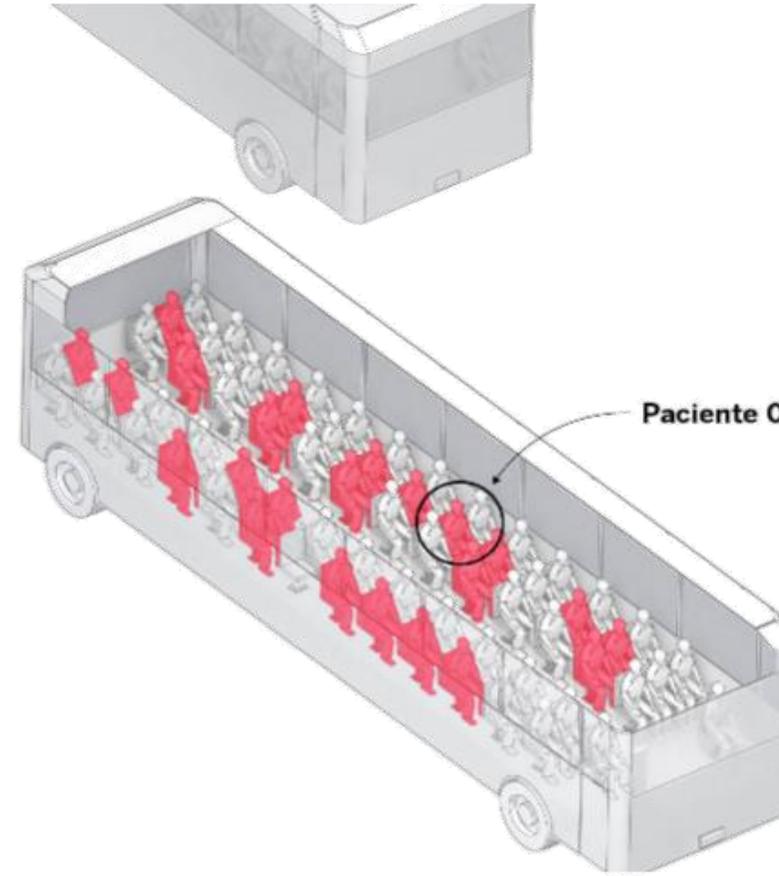


La paciente 0, una mujer de 64 años, había estado en contacto con personas de Wuhan. No tuvo síntomas hasta el día siguiente.

≡ EL PAÍS

Radiografía (3): El autocar

■ 23 contagiados
por covid-19
en el autobús

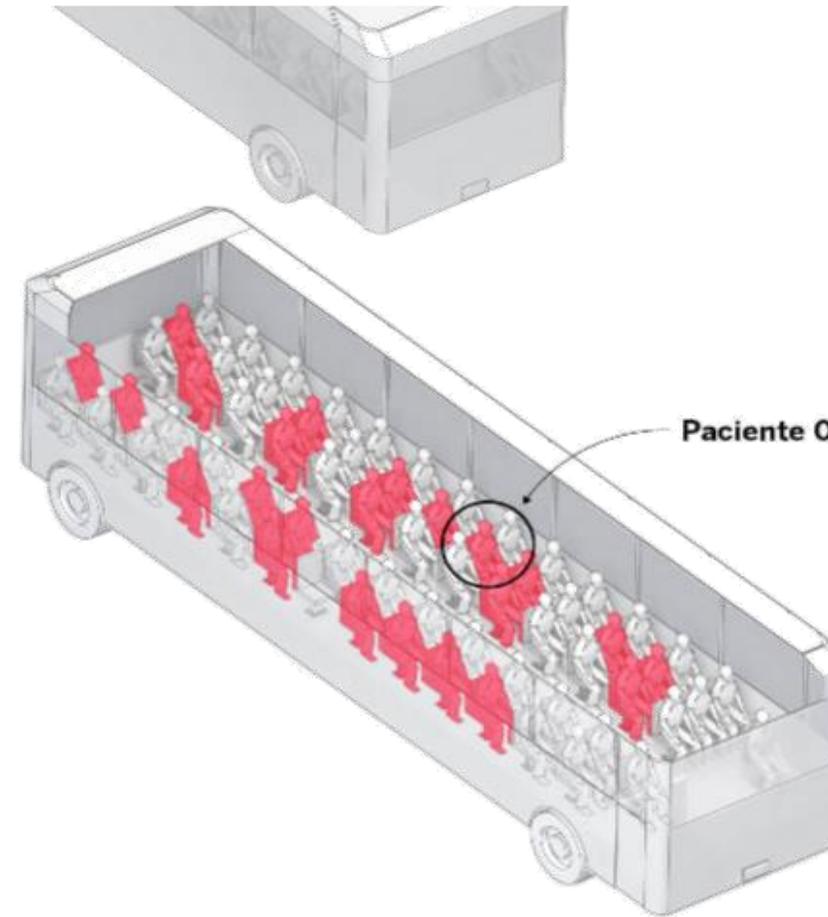


En total, **se contagian 23 personas** en ese autocar.
Nadie enfermó en el otro, aunque celebraron juntos el rito.

≡ EL PAÍS

Radiografía (3): El autocar

■ **23 contagiados
por covid-19
en el autobús**



≡ EL PAÍS

El aire acondicionado estaba en modo recirculación. Los investigadores creen que fue decisivo: los pasajeros se contagiaron al margen de la distancia con la paciente.

Radiografía (3): El autocar

Distintos estudios en Japón y otros países muestran que **los medios de transporte NO** son lugares en los que se produzcan grandes contagios si los usuarios mantienen las normas de higiene y protección, sobre todo el uso de mascarillas, que evitan la expulsión de partículas contagiosas al ambiente, como sucedió en el caso de la paciente 0 del autocar. Además, se sugiere establecer medidas de protección específicas para los conductores del transporte, mejorar la ventilación y aumentar la regularidad de autocares y trenes para reducir en lo posible las aglomeraciones.

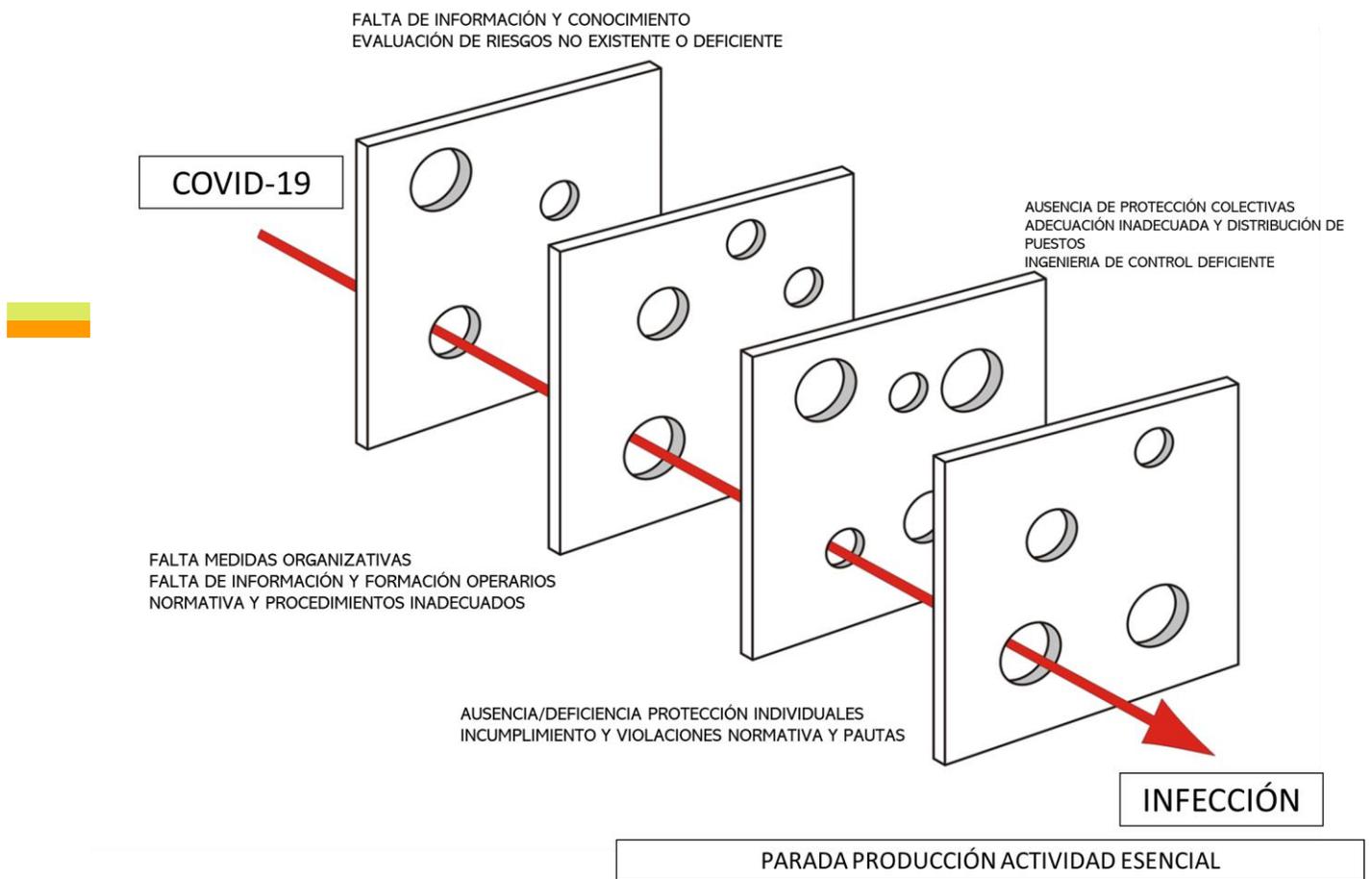
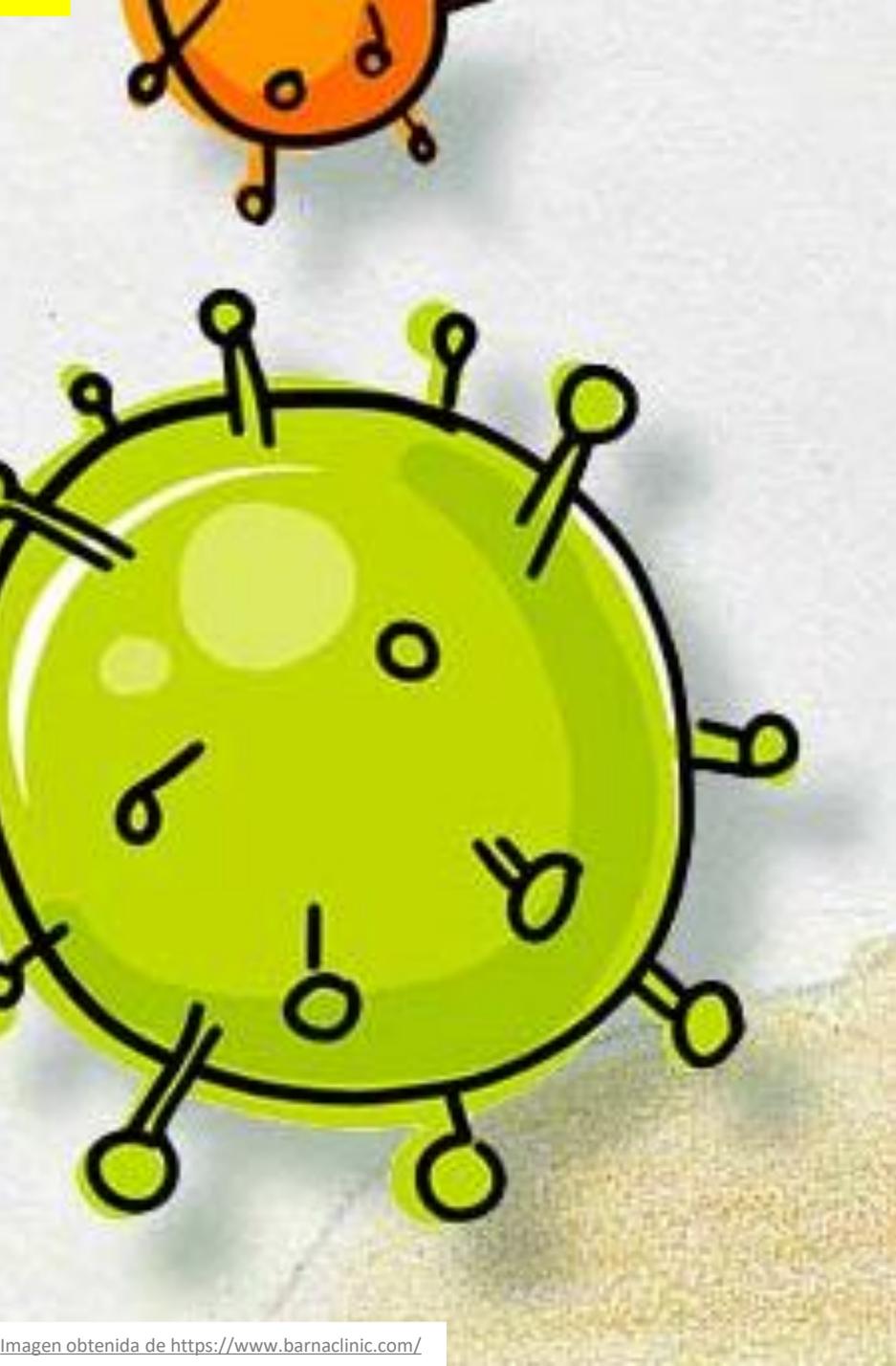
≡ EL PAÍS

Así podemos evitarlo

En cualquier situación en el que se vaya a producir una acumulación de personas durante mucho tiempo se debe aplicar esta **jerarquía de control**, que consiste en aplicar primero y en mayor cantidad los métodos más eficaces para aislarnos del riesgo de contagio.



Fuentes: Centro de Control y Prevención de Enfermedades de EE UU, Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Guangzhou y Hangzhou, Centro Johns Hopkins para la Seguridad de la Salud, IDAEA-CSIC, Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades, Laboratorio Internacional de Calidad del Aire y Salud (OMS, Queensland), Gobierno de Corea.



S/MODELO DE REASON

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



RESPONSABILIDADES



COVID-19

INDUSTRIA ALIMENTARIA

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 Euskadi

<https://www.euskadi.eus/noticia/2020/servicio-tecnico-de-consultas-para-implantar-el-protocolo-de-actuacion-frente-al-coronavirus-covid-19/web01-a2nekaza/es/>



COVID-19

INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

HIGIENE PERSONAL



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 (≥ 2 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.

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

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.



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.



COVID-19

INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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:

- 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.



COVID-19

INDUSTRIA ALIMENTARIA



COVID-19

INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

ORGANIZACIÓN



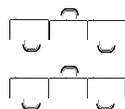
Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.



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

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

CONTROLES ACCESOS



Comprobación de ausencia de sintomatología o contacto estrecho con personas enfermas (en la intranet dispones de la última actualización de síntomas COVID-19).

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.



Al personal externo se le aplicarán los mismos controles y medidas. Sólo a las áreas donde se requiera su presencia.



COVID-19

INDUSTRIA ALIMENTARIA



COVID-19

INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

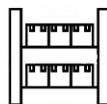
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS E INSTALACIONES



reforzar los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas



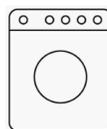
guantes de vinilo/ acrilonitrilo



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.



soluciones hidroalcohólicas desinfectantes repartirlas en los centros y áreas de trabajo



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.



Para hacer frente a las consecuencias generadas por el COVID-19 se configura una Comisión de Seguimiento para monitorizar y crear conocimiento de la Cadena de Valor de la Alimentación y de su potencial uso por parte del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco.

Esta comisión se encuentra constituida entre otros por representantes de HAZI, AZTI y el Clúster de la Alimentación.

Se lanza una **ENCUESTA** (HAZI y Cluster) que permita obtener información de primera mano y poder realizar un diagnóstico de impacto del COVID-19 en las empresas de los diferentes eslabones de la Cadena de Valor de la Alimentación y a nivel sectorial.



Medidas adoptadas ante la emergencia sanitaria

Entre las organizaciones que han podido adoptar medidas de flexibilidad laboral y que han implantado el **teletrabajo** como método de trabajo de total **distanciamiento entre el personal** laboral:

- **Teletrabajo < 20%:** el 54% de las empresas lo han implantado en ese %.
- **Teletrabajo entre el 20-40%:** se ha aplicado en un 25% de las organizaciones.
- **Teletrabajo entre el 40-60%:** se ha aplicado en un 12% de las organizaciones.
- **Teletrabajo > 60%:** el 10% de las empresas lo han implantado en ese %.

Los ámbitos donde más se ha aplicado el teletrabajo ha sido en los **Departamentos financiero, Dpto. de administración, Dpto. comercial, Dpto. calidad y en Dirección.**

Las necesidades de EPIS y medios de protección para afrontar el periodo de mayo-diciembre son:

	Mascarillas	Guantes (unidades)	Gel (litros)
Agricultura- ganadería	381.333	253.333	2.667
Pesca	312.000	200.000	2.667
Forestal	62.400	104.000	2.965
Industria Alimentarias	797.333	1.226.667	17.333
TOTAL	1.553.067	1.784.000	25.632

Ante el auge de la demanda de EPIS y problemas de colapso en el mercado principalmente chino, en un inicio, algunas empresas han expresado haberse encontrado con dificultades para abastecerse de EPIS y confirman el encarecimiento de los mismos.



Todas las empresas han adecuado sus protocolos de seguridad y salud laboral a las recomendaciones de las administraciones contra el COVID19: utilización de EPIs, seguridad interpersonal, medidas higiénico-sanitarias, adaptación de puestos de trabajo, etc.





Ámbitos de actuación previstas

Entre las actividades que están preparando las empresas post-COVID 19 destacan:

- acciones de comercialización de nuevos productos,
- trabajar en otros canales de venta (online, RRSS y la **venta a domicilio**),
- gestión de cobro, acciones promocionales y la innovación en la acción comercial (menos presencial).

Hay una previsión de tendencia creciente de venta directa al consumidor, para abrir nuevos espacios de posicionamiento y diversificar los canales de distribución de los productos, **por lo que será interesante vigilar su protocolo de actuación en materia de seguridad.**

PROPUESTAS

COVID 19



La API de Google y Apple contra el COVID-19 empieza su expansión por 22 países



 | Google



20 Mayo 2020

 Sin Comentarios

PROPUESTAS

COVID 19

<https://onepointfive.app/>

1.5

Features Testimonials Download Presskit [Contact us](#)

The app that helps you with social distancing.

Supporting a safe (working) environment for everybody.

100% data privacy guaranteed



PROPUESTAS

COVID 19

Home > AI > Pulsera rastreadora para controlar los rebrotes del coronavirus



Pulsera rastreadora para controlar los rebrotes del coronavirus

By Staff - 07/06/2020



COMPARTIR:    

El riesgo de rebrote es real. Por ello los distintos países trabajan en herramientas de seguimiento para poder contener mejor la propagación del virus al conocer con quién hemos estado en contacto. El gobierno de Singapur es uno de los que más está apostando por estas soluciones, pero parece que su popular app TraceTogether no ha conseguido el éxito esperado. Su siguiente paso es ofrecer pulseras rastreadoras a la población.

PROPUESTAS

COVID 19



La utilidad real de que tu móvil controle de quién has estado cerca: esto es lo que puede hacer el bluetooth frente al coronavirus



13 Abril 2020 - Actualizado 14 Abril 2020, 12:38

7 Comentarios



JAVIER JIMÉNEZ
@dronte

Quando [Apple](#) y [Google](#) [anunciaron](#) su alianza para crear de un sistema de seguimiento de contagios COVID basado en Bluetooth que estará integrado en iOS y Android, la más que justificada preocupación sobre la seguridad y la privacidad de este tipo de sistema ha estado a la orden del día.

Sin embargo, hay algo que ha pasado sorprendentemente desapercibido: su utilidad real para contener el virus y limitar los contagios. No hay que olvidar que, en la misma semana en que se hacía el anuncio, Singapur, el país que [se había hecho famoso por rastrear con éxito contagios con bluetooth](#), reconocía que su estrategia había fracasado y se veía obligado a [imponer una cuarentena generalizada](#). ¿Son realmente útiles estos sistemas desde un punto de vista epidemiológico? Analizamos sus

HOY SE HABLA DE
Teletrabajo — Nintendo Switch — Huawei —
Mejores películas — AMD — Samsung —
Mejores apps Android — Teclado mecánico —
SpaceX — Wifi

PUBLICIDAD

OFRECIDO POR CAMPUS OMEN HP
Si te gusta la edición de vídeo y fotografía, un equipo gaming tiene todo lo que necesitas

OFRECIDO POR INNOVACIÓN LG
¿Son nuestros recuerdos los mismos ahora que congelamos todo en una fotografía?

OFRECIDO POR INNOVACIÓN VOLVO
Tecnologías ADAS: claves para reducir las desigualdades en seguridad vial

OFRECIDO POR ESPACIO HONOR
Cancelación de ruido y otras tecnologías que mejoran la calidad del audio en auriculares 'in-ear'

OFRECIDO POR ECOSISTEMA HUAWEI
Estos son los mejores contenidos gratuitos y de pago que incluye Huawei Video

OFRECIDO POR TOL
Estas son las razones por las que un país usa



PROPUESTAS

COVID 19



SOLUCIÓN COVID-19 PRODUCTOS ▾ SERVICIOS ▾ PROYECTOS SOBRE NOSOTROS CONTACTO



Minimizamos la propagación de la Covid-19 Solución de Contact Tracing

[PIDE UNA DEMO](#)

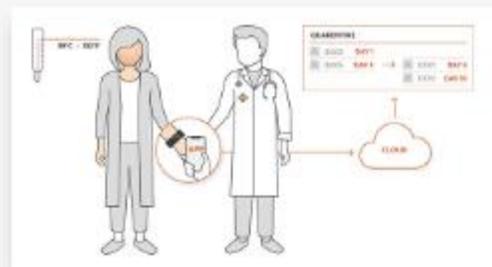


UN PRODUCTO, **DOS FUNCIONALIDADES**

La única pulsera Bluetooth que hace rastreo de contactos y alertas de distanciamiento social, para detener la propagación de la enfermedad.

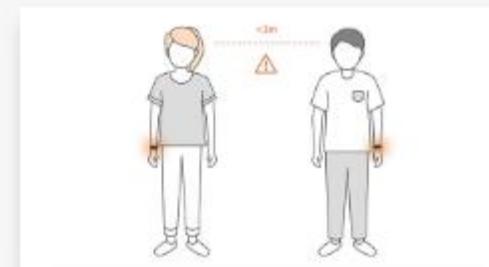
El sistema es capaz de notificar a las personas que han tenido contacto con un diagnosticada, para iniciar la cuarentena preventiva.

RASTREO DE CONTACTOS



Si alguien que lleva la pulsera da positivo, el sistema descarga los datos de usuario cifrados, para **notificar a las personas que deben ponerse en cuarentena.**

ALERTAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL



Cuando alguien se salta las medidas de seguridad y **no respeta la distancia física de 2 metros, la pulsera vibra.**

PROPUESTAS

COVID 19

https://www.samsung.com/us/business/solutions/topics/wearables/social-distancing-management/?cid=in_paid_affiliate_all_none_none_samsungshop2020_banner_none_05012020



[Social Distancing Technology | Safety Wearables | Samsung Business](#)

Explore Samsung wearable solutions for social distancing management, empowering businesses to return employees back to work safely with peace of mind.

www.samsung.com

<https://gosocialdistancer.com/>

<https://accent-systems.com/es/covid-19-solucion-contact-tracing/>



Solución de Contact Tracing para Covid-19 - Accent Systems

La única pulsera Bluetooth que hace rastreo de contactos y alertas de distanciamiento social, para detener la propagación de la enfermedad.. El sistema es capaz de notificar a las personas que han tenido contacto con un diagnosticada, para iniciar la cuarentena preventiva.
accent-systems.com

PROPUESTAS COVID 19

< Departamento de Salud

Transparencia sobre el nuevo coronavirus (COVID-19)

Departamento de Salud

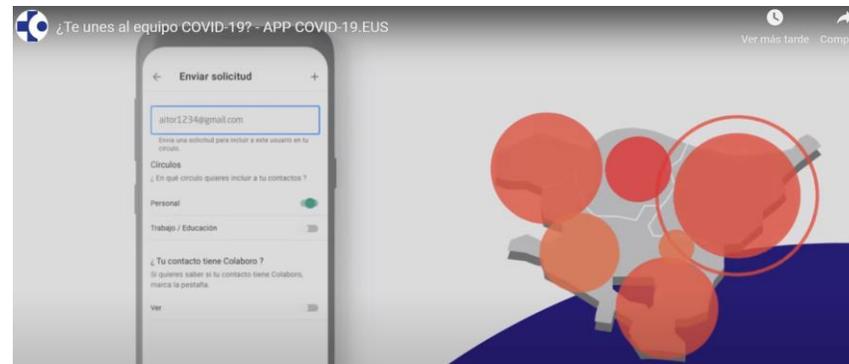
Situación actual ▾ Recomendaciones ▾ Información y medidas del Gobierno Vasco ▾ Organización Asistencial de Osakidetza ▾ Preguntas frecuentes ▾ Material descargable

APP COVID-19.EUS

¿Te unes al equipo COVID-19?

El Gobierno Vasco, junto con la empresa vasca EricTel, ha desarrollado **COVID-19.EUS**, una APP cuyo objetivo es tejer una **RED CIUDADANA** que ayude en la contención del coronavirus, contribuyendo a su prevención, detección y seguimiento.

Esta iniciativa, presentada por la consejera de Salud, Nekane Murga, es fruto de la colaboración público-privada y la aplicación está disponible tanto en Android como en IOS, desde appstore o playstore.



<https://youtu.be/IA8licKg4OU>



Limpieza y desinfección de exteriores de forma programada por Mto





**THE FEVER KIT MEASURES 1,400
WORKERS' TEMPERATURE
EVERYDAY AT TOYOTA PLANT IN
HUNTSVILLE (US)**



PROPUESTAS

COVID 19



CONTROL DE ACCESOS

MEDIANTE RECONOCIMIENTO FACIAL
Y
MEDICION DE FIEBRE



La OMS recluta a un influencer virtual para que los jóvenes se interesen en las prácticas seguras de COVID

 knoxfrost
Atlanta, Georgia

[Voir le profil](#)



Knox Frost, el influencer robot creado por CGI es una representación artística de un joven de 20 años que tiene más de un millón de seguidores en Instagram.

Ahora se ha asociado con la Organización Mundial de la Salud para difundir conocimiento y recomendaciones en relación al COVID entre los jóvenes.

[LEER MÁS AQUÍ](#)

El startup israelí SonoviaTech desarrolla textiles antivirales capaces de destruir el COVID



La tecnología de SonoviaTech tiene el potencial de reducir drásticamente la transmisión de enfermedades causadas por microorganismos. La compañía está tratando de recaudar fondos para ampliar, comercializar y llevar su tecnología de salvamento al mercado, lo que podría ayudar en la lucha contra el COVID.

El Gobierno Vasco hará test a los trabajadores para detectar su inmunidad al virus ante la reactivación de la actividad

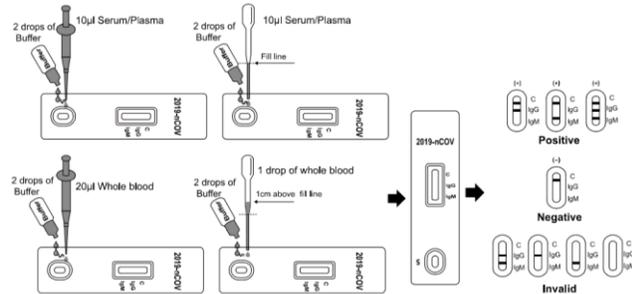


En mayo se realizará un proyecto piloto con 2.000 profesionales de BRTA y del transporte público, con análisis que cruzarán datos sanitarios y de hábitos a interpretar con aplicación de Inteligencia Artificial

PROPUESTAS

COVID 19

TEST RAPIDO COVID 19.- PROCESO DE EMBARQUE CON MAYORES GARANTIAS (CAMPAÑAS AZTI)



anamnesis

Revisión historial previo, sin sintomatología, no contacto COVID (- 15 días).
 No Especial Sensibilidad.
 No contacto personas de exposición de riesgo o bajo riesgos (todo baja probabilidad de riesgo)



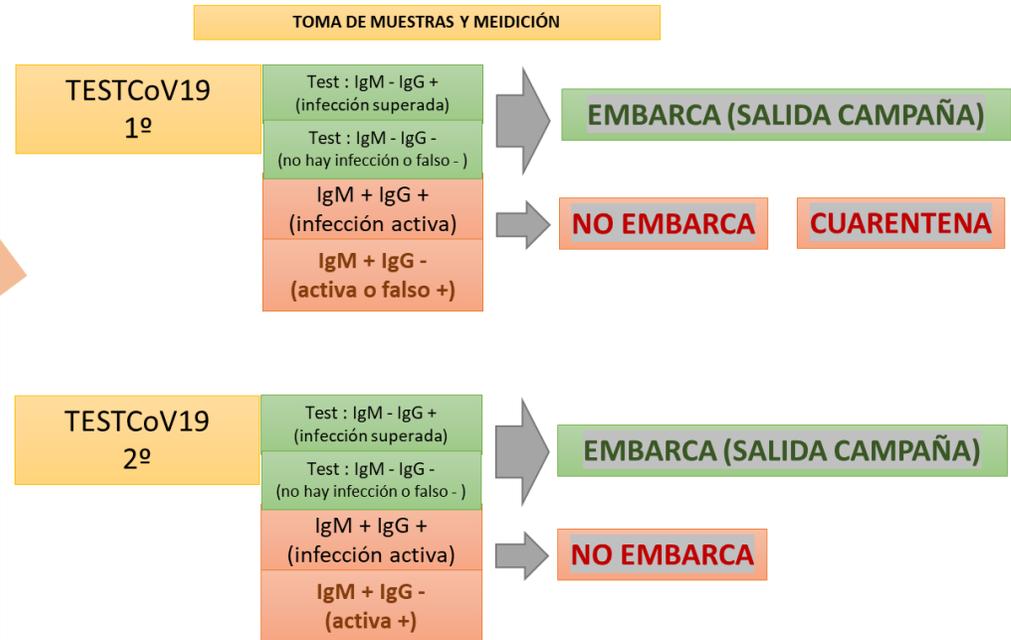
PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2

Día 0

asintomático

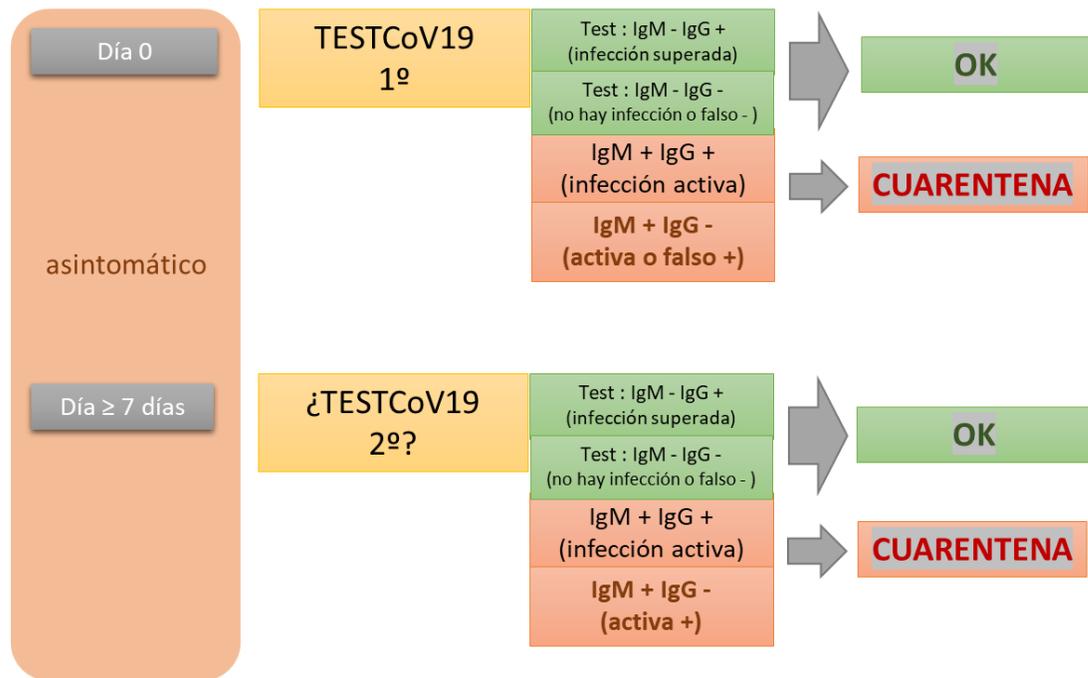
Aislamiento o estricto confinamiento

Día ≥ 7 días

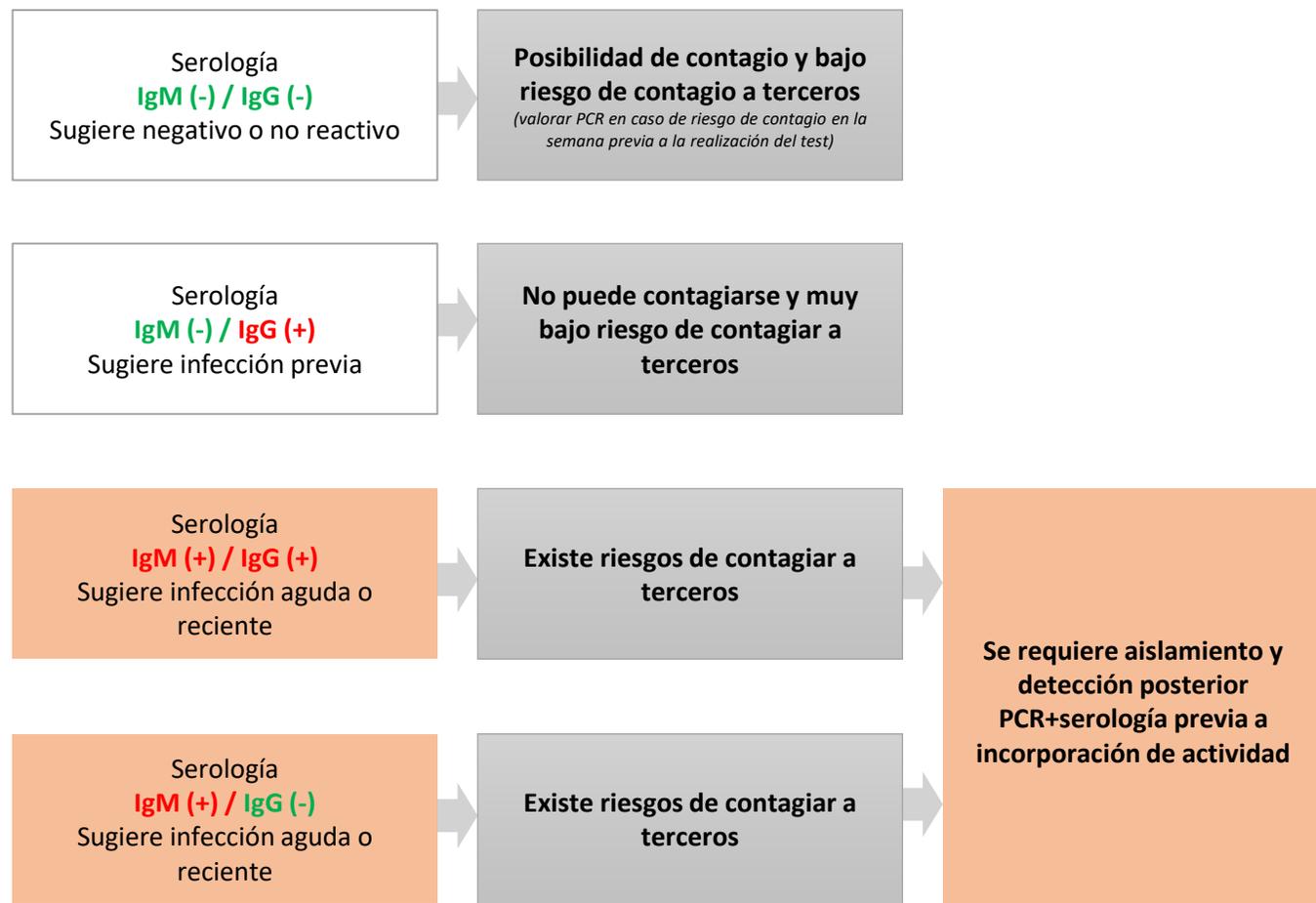


TEST RAPIDO COVID 19.- PROCESO CONTROL (NATURALEZA PRESENCIAL)

TOMA DE MUESTRAS Y MEIDICIÓN



TRABAJADORES ESTADO ASINTOMATICO



ATRES
player

LTJ
QUÉDATE EN CASA



laSexta
NOCHE

LA INMUNIDAD, CLAVE

¿Por qué es capital detectar a quienes han pasado el virus? ¿Puede alguien contagiarse dos veces?

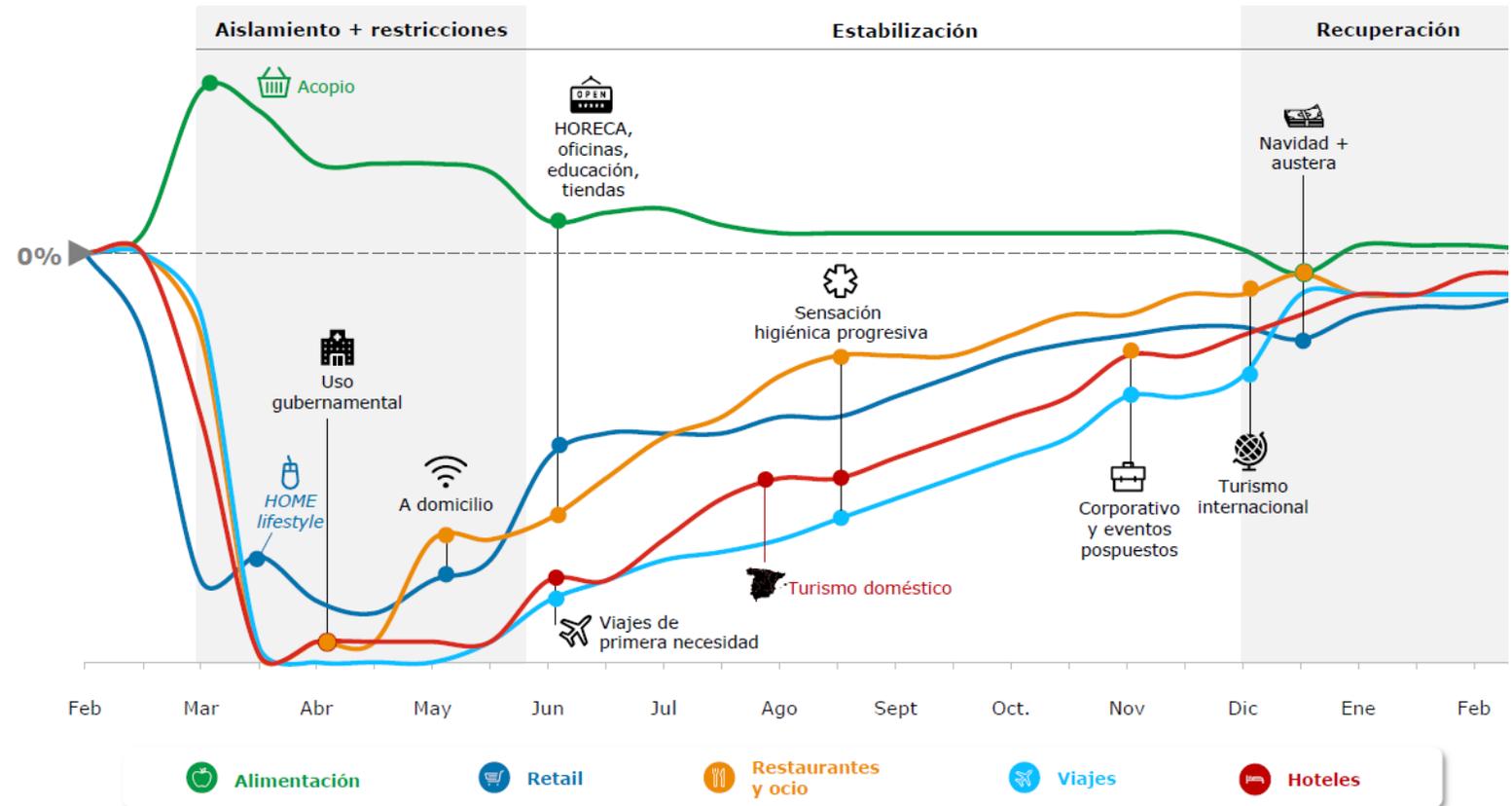


ESTAMOS EN UN FUTURO INCIERTO

Plantear escenarios futuro es una tarea difícil. Conviene prepararse para dar las respuestas adecuadas.

Es necesario plantear escenarios y valorarlos, siendo de utilidad aplicar la experiencia de otras situaciones de crisis pasadas y, sobre esa base, pensar constructivamente sobre el futuro.

Análisis sectorial (%Var. sobre Año Anterior)



¿Dónde estamos y a dónde nos dirigimos?

C. There are over 80 vaccine candidates and 130 therapeutics candidates in development for COVID-19

Current as of April 13, 2020

Additional detail on following page Directionally positive result Directionally negative result

	# Candidates	Mechanism	Description	Earliest US target approval date (publicly announced)	Compound	Initial clinical evidence	Efficacy in isolated use?
Vaccines	~80	RNA/DNA-based	RNA packaged in a vector / direct introduction of plasmid DNA encoding antigen against which immune response is sought	Fall 2020 for select population (e.g. health workers) with emergency approval ¹	Remdesivir	N/A	Improvement in compassionate use cases in US and other countries ¹
		Viral vectors / viral-like particles	Chemically weakened virus or molecules that closely resemble viruses	Early 2021 for emergency use authorization ⁸	Hydroxy-chloroquine	Mixed results on viral clearance from small French and Chinese studies; positive result on clinical improvement from small Chinese trial ²⁻¹¹	Improvement in Japanese patient and patients in Australia ²⁻³
		Protein-based	Purified or recombinant antigens from a pathogen	N/A	Favipiravir	Positive result on viral load and clinical recovery in 2 Chinese trials ^{14, 15}	Test dosages effective in mild and asymptomatic cases ⁴
Therapeutics	~130	Small molecules	Largely repurposed compounds, including antivirals, antimetabolites, steroids, and more	N/A	Kaletra (lopinavir, ritonavir)	2 Chinese trials showing lack of efficacy at HIV dosing ^{12, 13}	Improvement in Thai patient and patients in Australia ³
		Antibodies	Monoclonal and polyclonal antibodies – often new development using survivor samples	N/A			
		Other	Immune modulators (IL inhibitors or complement pathway inhibitors), cell therapies, gene therapies, RNA therapies, and traditional Chinese medicine	N/A			

Candidates with early evidence available

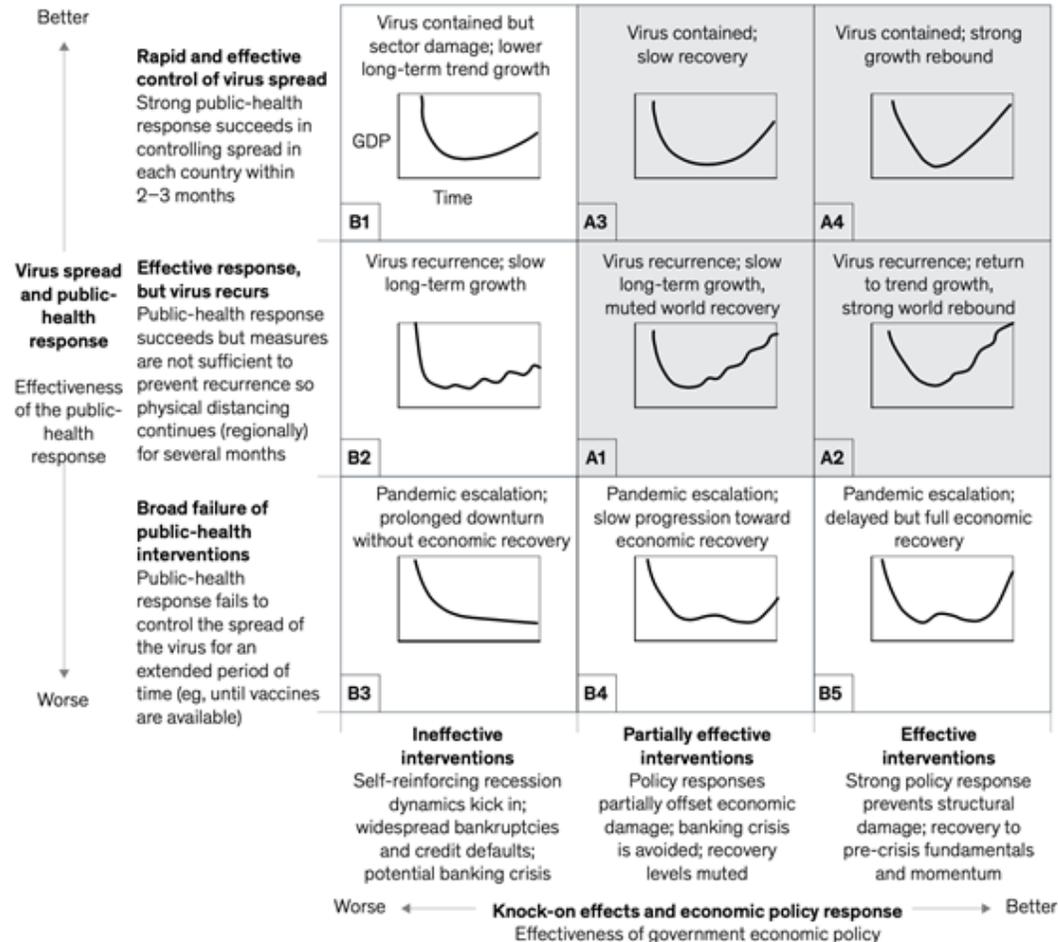
- ✓ Se dispondrá de una vacuna antes de 18 meses para generar inmunidad global?
- ✓ Las medidas de distanciamiento social y restricción de movilidad deberán mantenerse?
- ✓ Las empresas deberán adaptar los espacios de trabajo físico para garantizar medidas de protección y poder desarrollar el trabajo presencial.
- ✓ Permanecerán y ajustarán el teletrabajo y las medidas de conciliación, Flexibilidad y adaptación.
- ✓ Desarrollo del entorno digital con clientes, colaboradores, proveedores, etc.

¹ CDC ² Pharma Japan ³ The Scientist Tech Times ⁴ Gardion News ⁵ Europe Biotech ⁶ JMI website ⁷ Preprint publication ⁸ Science Direct article ⁹ International Journal of Antimicrobial Agents (study reviewed: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32000406/>) ¹⁰ Preprint publication ¹¹ MedRxiv ¹² MedRxiv ¹³ MedRxiv ¹⁴ MedRxiv ¹⁵ Preprint publication

¿Dónde estamos y a dónde nos dirigimos?

Scenarios for the economic impact of the COVID-19 crisis

GDP impact of COVID-19 spread, public-health response, and economic policies



- ✓ En la sala de espera hay una crisis económica.
- ✓ **Podemos esperar que haya rebrote** en ... octubre?, y que, si lo hay, sea controlable y no lleve aparejadas medidas similares a las que hemos tenido en estos momentos.
- ✓ La incertidumbre es alta y **el análisis de riesgos esta posiblemente sesgado a la baja.**
- ✓ Lo más probable es que **la recuperación sea cualquier de los 4 escenarios del cuadrante superior derecha.**
- ✓ Cualquiera de esos escenarios nos llevará **un tiempo para volver a una situación económica similar a la del 2019 en el mejor de los casos.** Los recursos económicos disponibles determinará el alcance de la crisis económica (corta, media o larga)

RESILIENCIA

anticiparnos

- ✓ Recursos (solidez financiera y EPIS)
 - ✓ Escenarios de estrés
 - ✓ Evaluación continua riesgos en los procesos
 - ✓ Gestión avanzada del conocimiento
 - ✓ Ajustar plan de inversiones y eliminar gastos innecesarios
 - ✓ Principios de Flexibilidad y Adaptación (nuevos escenarios y normativas)
- ✓ Nuevos instrumento financieros y ayudas (EU+GOVA+otros)
 - ✓ Dotarnos de stock de EPIS en reserva para posibles rebrotes.
 - ✓ Vigilancia e Intercambio de procesos seguros, saludables y buenas prácticas – generando conocimiento para afrontar el virus.
 - ✓ Simulación de escenarios de estrés.
 - ✓ Actualización de riesgos: identificar, evaluar y planificar acciones.
 - ✓ Revisar Plan de Inversiones y ajustar a las imprescindibles.
 - ✓ DIGITALIZACION, FLEXIBILIDAD y ADAPTACION a procesos, prácticas e instalaciones.
 - ✓ Identificación partidas de gasto con ahorro potencial.

PREPARARNOS PARA LO PEOR ESPERANDO LO MEJOR

—

RP

“En tiempos de una crisis profunda, se abre una ventana de oportunidad al cambio.”

Nuevas oportunidades

**Ante la adversidad, tienes dos caminos:
crecer o morir.**

Jorge González Moore, escritor colombiano

Eskerrik asko!