Consejería de Salud y Familias

Guía para Prevención y Control del COVID-19

EXPLOTACIONES AGRARIAS CON TEMPOREROS

Junta de Andalucía
Consejería de Salud y Familias

24 de julio de 2020

ÍNDICE DE CONTENIDOS

EQUIPO REDACTOR 1

I.- INTRODUCCIÓN 2

II.- ACTIVIDAD AGRARIA Y PERSONAS TRABAJADORAS TEMPORALES EN ANDALUCÍA 3

III.- PRINCIPIOS BÁSICOS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19 5

1.- Principios básicos 5

2.- Principios Rectores 7

IV.- PLAN ESPECÍFICO DE EXPLOTACIONES AGRARIAS 9

1.- Formación e Información de las Medidas Preventivas 10

V- RECOMENDACIONES RESPECTO A LAS MEDIDAS PREVENTIVAS PERSONALES Y LIMITACIÓN DE CONTACTOS 12

1.- Desplazamientos hacia y desde la explotación 12

2.- Entradas y salidas de la explotación 13

3.- Durante el desarrollo del trabajo en la explotación 14

4.- En los alojamientos 17

VI.- MEDIDAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y VENTILACIÓN 19

1.- Limpieza y desinfección 19

2.- Aseos 22

3.- Ventilación 23

4.- Residuos 24

VII.- GESTIÓN DE SOSPECHAS Y CASOS DE COVID-19 26

1.- Recomendaciones para los aislamientos. 28

ANEXO I: Periodo recolección de principales producciones demandantes de mano de obra 30

ANEXO II: MODELO DE LISTA DE COMPROBACIÓN. 31

EQUIPO REDACTOR

La presente Guía ha sido elaborada por equipo de trabajo, compuesto por personal dependiente de los siguientes Centros directivos:

1.- Consejería de Salud y familias: Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica:

- Subdirección de Protección de Salud
- Servicio de vigilancia y Salud Laboral

2.- Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible: Secretaría General de Agricultura, Ganadería y Alimentación

- Servicio de Estudios y Estadísticas.

3.- Consejería de Empleo, Formación y Trabajo Autónomo; Dirección General de Trabajo y Bienestar Laboral.

- Gabinete de Innovación y Programas de Prevención.
- Servicio de Estudios e Investigación

I.- INTRODUCCIÓN

La aparición de la pandemia en Marzo del 2020 provocada por la aparición de un nuevo coronavirus denominado SARS-COV-2 y la enfermedad – COVID.19 – ha provocado la adopción de medidas excepcionales en la sociedad española y andaluza, que llevaron a la declaración del "estado de alarma" en el mes de Marzo, con afectación directa en la economía y las actividades económicas.

Terminado el periodo de transición hacia la nueva normalidad, en un escenario de contención de la pandemia, la adopción de medidas preventivas y de identificación y limitación de cadenas de contagio en cada activad desarrollada son pilares fundamentales en el éxito del control de esta enfermedad.

La producción agrícola forma parte de la cadena de abastecimiento alimentario, siendo una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de crisis sanitaria actual, para ofrecer a la población un servicio básico como es asegurar el suministro de alimentos primarios. No obstante, hay que compatibilizar la realización de las actividades esenciales con las medidas de prevención que garanticen la reducción de la transmisión de la infección de COVID-19.

Esta Guía, dirigida a los titulares de explotaciones agrícolas y ganaderas (en adelante explotaciones) andaluzas que contratan personas trabajadoras temporales para la realización de las distintas campañas agrícolas y ganaderas, recoge una selección no exhaustiva de medidas, las cuales deben ser implantadas y, en su caso, complementadas en función de las características de cada explotación y actividad desarrollada con el objetivo de alcanzar un "entorno seguro" frente a COVID-19.

La presente Guía también puede ser utilizada en muchas de sus recomendaciones, para el resto de personas trabajadoras de la explotación.

II.- ACTIVIDAD AGRARIA Y PERSONAS TRABAJADORAS TEMPORALES EN ANDALUCÍA

En Andalucía, aunque el sector primario ha ido perdiendo peso en los últimos años, participa en mayor medida en la economía andaluza, que lo que lo hace en España y en la UE. Andalucía se caracteriza por tener una agricultura muy diversa con diferentes sistemas agrarios como la dehesa, la campiña, el olivar, las sierras béticas, el bajo Guadalquivir y el litoral. El resultado de esa diversidad se traslada en se producen una gran cantidad de cultivos diferentes que en determinados momentos, como la recolección, requieren de una gran cantidad de mano de obra en momentos determinados, ya que en muchos casos se producen productos perecederos que deben ser recogidos en su óptimo punto de madurez y no pueden esperar.

Los cambios sociales producidos en nuestra sociedad, el intercambio generacional, el despoblamiento del campo en favor de las ciudades, la disminución de la aceptabilidad del empleo agrario por la población autóctona, la tecnificación y el tamaño de las explotaciones etc., ha provocado que una parte significativa de la mano de obra empleada en las campañas tenga un carácter multicultural y migrante.

Las campañas agrícolas más importantes de Andalucía tienen, orientativamente, las siguientes fechas:

- Fresa en Huelva entre los meses de enero a junio.
- Espárrago en Granada, desde febrero a junio.
- Ajo en Córdoba en los meses de mayo y junio.
- Hortofrutícola de Almería y la costa de Granada y Málaga con productos como: tomate, pimiento, pepino, berenjena, calabacín, judía verde, sandía, melón,… con necesidad de mano de obra temporal entre los meses de septiembre a mayo.
- Aceituna de verdeo en Sevilla la recolección se realiza de septiembre a noviembre.
- Aceituna de molino en Jaén, Córdoba, Granada, Málaga y Sevilla desde octubre a marzo.
- Viñedo de vinificación, en Cádiz, Córdoba, Huelva y Málaga desde Agosto a

Octubre.

- Cítricos, en Sevilla, Huelva, Córdoba y Málaga, desde Noviembre a Febrero.

En el ***Anexo I*** se muestra un cuadro en el que está marcado en verde el periodo de recolección de cada cultivo, y con un tono más oscuro el periodo de máxima necesidad de mano de obra dentro de éste.

Uno de los puntos clave es que estas personas requieren de alojamientos en los territorios donde se desarrolla la campaña agraria a la que acuden, existiendo distintos escenarios, desde alojamientos ofrecidos por los propios titulares de las explotaciones, a albergues municipales, residencias de emergencia etc. Sin olvidar la existencia en algunos casos de comedores y aulas de apoyo para la población infantil que los acompaña.

La situación de este tipo de trabajo conlleva una serie de riesgos desde el punto de vista de la transmisión del SARS-CoV-2. El desplazamiento entre distintas zonas geográficas, nacionales y extranjeras y la propia actividad laboral, suponen una mayor cantidad de contactos interpersonales, lo que conlleva un mayor riesgo de transmisión, especialmente en aquellos casos de COVID-19 asintomáticos. Además, estas personas trabajadoras suelen convivir en alojamientos donde se comparten zonas comunes habitables, y en ocasiones, habitaciones no separadas físicamente. Estas circunstancias descritas, justifican que se hagan una serie de recomendaciones por parte de la Administración sanitaria, para intentar minimizar el riesgo de transmisión del SARS-CoV-2, y en caso de que así fuese, establecer una guía para las medidas de actuación que permitan la detección, el diagnóstico y control de la enfermedad lo más pronto y eficientemente posible.

III.- PRINCIPIOS BÁSICOS PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID-19

El abordaje de las medidas necesarias que deben implementarse en las explotaciones agrícolas en las que desarrollan su actividad las personas trabajadoras temporales requiere previamente de la atención a una serie de conocimientos y principios.

1.- Principios básicos

Teniendo en cuenta la información actual sobre el SARsCov2 y la enfermedad provocada por este virus – COVID19- , el presente documento recoge recomendaciones y medidas a desarrollar por los responsables de las explotaciones basadas en los siguientes principios básicos de prevención frente a COVID-19, esto es:

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PERSONAL:

Encaminadas al cumplimiento por parte de cada persona trabajadora de las medidas de protección generales (distancia de seguridad, uso de mascarilla, higiene respiratoria, desinfección de manos).

LIMITACIÓN DE CONTACTOS:

Encaminadas a reducir la posibilidad de transmisión del virus dentro del colectivo de personas trabajadoras, limitando las posibles cadenas de transmisión.

LIMPIEZA Y VENTILACIÓN:

Encaminadas a reducir las posibilidades de trasmisión del virus a través de fómites y espacios cerrados.

GESTIÓN CASOS:

Encaminadas a la detección temprana de casos, aislamiento y control de la transmisión mediante rastreo de contactos estrechos.

La aplicación de estos cuatro principios básicos deben ser específicamente revisados en los distintos escenarios (traslados hacia y desde la explotación, desarrollo de la labor agraria, descansos, comedores o zonas comunes, alojamientos etc.) y teniendo en cuenta los distintos perfiles laborales de trabajo existentes. (Agrícolas, de maquinaria, aplicadores, forestales etc.).

Además deben ser complementados con medidas transversales, desde la información y la formación, hasta la reorganización de espacios y tiempos en las propias explotaciones agrarias. Así como la adecuada coordinación entre todos los grupos u organizaciones que puedan incidir en la actividad agraria, sin olvidar la necesaria educación y promoción de la salud.

ACTUACIONES TRANSVERSALES:

- ✓ Información y Formación
- ✓ Reorganización de los distintos escenarios de trabajo
- ✓ Coordinación y participación con administraciones y ONGs
- ✓ Comunicación y educación para la salud

Las recomendaciones y medidas incluidas en este documento no excluyen ni sustituyen aquellas otras medidas que deben adoptarse en el marco de la prevención de

riesgos laborales con el objetivo general de limitar los contagios de SARS-CoV-2 de los trabajadores, siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias.

A este efecto hay que remitirse al documento **Procedimiento de actuación para los servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al SARS-COV-2** .

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Proteccion_Trabajadores_SARS-CoV-2.pdf

Estas medidas deben ser revisadas y actualizadas conforme al avance de las evidencias científicas y al desarrollo de la normativa sanitaria que se publique referida a la crisis sanitaria provocada por el COVID-19.

2.- Principios Rectores

Los siguientes principios deben estar presentes cuando el titular de la explotación elabore las medidas preventivas, como durante el desarrollo de las mismas.

PRECAUCIÓN Y CAUTELA

Atendiendo al deber de cautela y protección, cada miembro de la actividad agrícola, incluidas las personas trabajadoras temporales debe adoptar las medidas necesarias para evitar la generación de riesgos de propagación de la enfermedad COVID-19, así como la propia exposición a dicho riesgo.

Por otro lado, se debe reconocer que no existe un "riesgo cero". La realización de las actividades agrícolas requerirá aceptar la estrategia de “riesgo controlado”.

SUMA DE ESTRATEGIAS

Ninguna estrategia de prevención por sí sola puede limitar la transmisión de la enfermedad. Las explotaciones agrarias deberían establecer las medidas con una estrategia de defensa en capas, donde se combinan muchas pequeñas intervenciones y estrategias, simultáneamente. Las explotaciones agrarias deben

implementar un enfoque de "todo incluido" que utilice todos las medidas y estrategias posibles.

LIMITAR LAS CADENAS DE TRANSMISIÓN

Incluso con las mejores estrategias de prevención, no se podrán evitar casos en algunas explotaciones agrarias. Limitar la transmisión a partir de esos casos permitirá reducir el impacto de los mismos y su conversión en brotes “no controlados” que conlleven cierres completos.

Las explotaciones agrarias deben tomar medidas para limitar las cadenas de contacto y transmisión tanto como sea posible. Para ello es necesario partir de las **“cuadrillas” como un grupo de trabajo estable sobre la que pivotarían las medidas preventivas en la explotación.**

Dentro de una explotación, los integrantes de una cuadrilla deben estar físicamente separados tanto como sea posible y las cuadrillas no deben mezclarse entre sí. En la medida de lo posible, se recomienda a la hora de confeccionar las “cuadrillas” tener en cuenta que sean coincidentes con grupos estables de alojamiento durante la campaña, preferiblemente convivientes de un mismo dormitorio.

FLEXIBILIDAD Y ADAPTACIÓN

La comprensión de la comunidad científica de este virus está cambiando rápidamente. La propagación de la enfermedad, su intensidad y curso no son completamente predecibles. Los titulares de las explotaciones agrarias deben reconocer que la naturaleza dinámica del conocimiento durante un período global de pandemia requiere un enfoque flexible y adaptativo.

Nuestra comprensión colectiva de este virus cambiará y por lo tanto, las estrategias que definan las explotaciones deben ser capaces de adaptarse a los cambios que puedan suceder.

IV.- PLAN ESPECÍFICO DE EXPLOTACIONES AGRARIAS

Los titulares de las explotaciones agropecuarias deben adoptar una actitud proactiva de responsabilidad sobre las medidas a adoptar respecto a la prevención y control de éstas.

Se recomienda que cada explotación agropecuaria elabore un **Plan de Actuación específico** de su explotación –en adelante Plan–, frente al COVID-19. En su redacción podrían participar el propio titular de la explotación (o persona en quien delegue), personal de su servicio de prevención de riesgos laborales, consultando a los representantes de los propio trabajadores o cualquier otra persona que se considere de interés por las características de la explotación o del territorio.

El citado Plan, se realizará acorde a las características propias de la explotación y de los diversos perfiles laborales y actividades que en ella se realicen –grupos de trabajadores, labor agrícola, tipo de cultivo, características y disposiciones espaciales, maquinaria etc. - y contemplará de forma concreta todas las medidas que deban ser tomadas en los diferentes escenarios posibles.

Además deberá prever la existencia continua de los materiales necesarios para que este Plan pueda ser ejecutado y mantenido, tales como materiales de protección personal, materiales relativos a la cartelería o materiales de limpieza y desinfección, tanto de manos como de superficies, equipos y locales.

Es importante que durante su elaboración se establezcan los medios de coordinación tanto con los responsables de los alojamientos comunes (como albergues o residencias temporales) cuando éstos no estén bajo su responsabilidad, así como con las administraciones locales, empresas de contratación de trabajo temporales y otros grupos de interés y establezca canales rápidos de intercambio de información que, en caso necesario, faciliten la adopción de medidas si apareciera algún caso confirmado.

Los titulares de la explotación deben supervisar la correcta ejecución de las medidas contempladas en su Plan y, en su caso, tomar medidas correctivas para su cumplimiento.

Como ayuda tanto para la elaboración del Plan, como su supervisión, podrán usarse "listas de comprobación". Un modelo ilustrativo aparece en el **ANEXO II.**

1.- Formación e Información de las Medidas Preventivas

Una vez elaborado su Plan, debe dedicar un tiempo a formar e informar de las medidas contempladas en el mismo, en los distintos escenarios de su aplicación, a las personas trabajadoras, incluyendo a las temporales. Especial atención habrá de tenerse con los "capataces" de las distintas cuadrillas.

Tenga en cuenta que las medidas deben ser de fácil comprensión y ejecución, siendo acordes a la realidad existente en su explotación, de tal forma que puedan convertirse en parte de la "rutina de trabajo".

Dada la multiculturalidad existente en las personas trabajadoras temporales será necesario abordar esa formación e información en los distintos idiomas de las personas trabajadoras. Esta particularidad será, igualmente, tenida en cuenta en la **cartelería** que debe existir en los distintos escenarios contemplados en su Plan, en la que se recuerden las medidas preventivas adoptadas.

Para ello se recomienda la utilización de los materiales en diferentes idiomas (inglés, francés, árabe, rumano) publicados por el Ministerio de Sanidad.

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/ciudadania/otrosIdiomas.htm.

En esta formación e información se deberán contemplar las medidas generales establecidas para el COVID-19.

- La higiene frecuente de las manos.
- Higiene respiratoria:
  - ✓ Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con bolsa interior. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.
  - ✓ Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca, con las manos, ya que éstas facilitan su transmisión.
- Mantener distanciamiento físico de 1,5 metros.
- Uso de la mascarilla en la vía pública, en los espacios al aire libre y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, aunque pueda garantizarse la distancia interpersonal de seguridad de 1,5 metros.
- Se evitarán gestos de afecto o cortesía social entre los trabajadores que supongan contacto físico, incluido el dar la mano.

V- RECOMENDACIONES RESPECTO A LAS MEDIDAS PREVENTIVAS PERSONALES Y LIMITACIÓN DE CONTACTOS

Para facilitar su comprensión e implementación por parte de los titulares de las explotaciones, estas recomendaciones, se presentan agrupadas en los diferentes escenarios a tener en cuenta;

1.- En los desplazamientos hacia y desde la explotación.
2.- En las entradas y salidas a la explotación.
3.- En desarrollo del trabajo en la explotación agraria.
4.- En los alojamientos.

1.- Desplazamientos hacia y desde la explotación

1.- En el caso de usar transporte público, deberán respetarse las medidas establecidas para el mismo en Andalucía. (Uso de mascarilla obligatorio).

2.- En el caso de vehículos particulares de los trabajadores o vehículos de transporte colectivos, deberán de cumplirse las normas establecidas y además tener en cuenta las siguientes recomendaciones, cuando sean aplicables:

- Procure que en los ocupantes pertenezcan a la misma cuadrilla, en la medida de lo posible.
- Todos los ocupantes deberán de llevar mascarilla al entrar en el vehículo.
- Antes de subir al vehículo se procederá a una desinfección de las manos.
- Antes, durante y después del trayecto, ventile adecuadamente el vehículo. (por ejemplo con apertura de puertas antes y después, con alguna ventana abierta durante y en cualquier caso no usando la función de recirculación del aire interior).
- Realice una limpieza y desinfección del interior del vehículo al menos

diariamente, sobre todo de los elementos de mayor contacto (manivelas, mandos, cinturones de seguridad etc.), que podrían ser desinfectado entre distintos usos del vehículo la misma jornada.

3.- Cuando sea posible, se promocionará el uso de transportes individuales, tales como motocicletas, bicicletas, o incluso, cuando sea posible, el desplazamiento a pie.

2.- Entradas y salidas de la explotación

4.- En la medida que sea posible, las personas trabajadoras acudirán a la explotación agropecuaria con la ropa de trabajo, evitando así las aglomeraciones en los locales de cambio o/y vestuarios.

5.- En el caso que sea necesario que las personas trabajadoras tengan que cambiarse de ropa, tendrán que acceder a los vestuarios o locales destinados a esta función, en grupos reducidos, siempre respetando la distancia interpersonal de, al menos 1,5 metros. Estos vestuarios o locales tendrán establecido un aforo que permita mantener la distancia de seguridad, y deberán de seguir pautas de limpieza y desinfección, así como ventilación específica. (Ver en apartado referido a ellas).

6.- Procure que en el acceso a los vestuarios o locales de cambio, se respeten turnos correspondientes a las distintas cuadrillas, evitando el uso compartido y simultáneo de personas trabajadoras de diferentes cuadrillas.

7.- Evite las aglomeraciones masivas en las entradas y salidas de la explotación, por ejemplo adoptando alguna de las siguientes medidas:

- Escalonando las entradas y salidas en periodos de tiempo.
- Hacer coincidir estos periodos de entradas y salidas con las cuadrillas establecidas.
- Cuando sea posible, establezca el control de asistencia en un espacio

abierto y mantenga la distancia de seguridad.

- Facilite que los trabajadores permanezcan el menor tiempo posible en estas zonas.

8.- Durante estas entradas y salidas deberán, en lo posible, mantener la distancia de 1,5 metros entre las personas trabajadoras, así como deberá portarse mascarilla, en cualquier caso.

9- En el caso de que el sistema de control de asistencia conlleve un contacto con la persona trabajadora se procurará la disponibilidad de materiales de protección o el uso de forma recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con carácter previo y posterior a su uso.

10.- Se controlará el acceso a los lugares de trabajo (explotación agraria, almacén, etc.), limitando las visitas de personal y empresas externas a la explotación, debiendo quedar debidamente registradas.

3.- Durante el desarrollo del trabajo en la explotación

11.- El uso de mascarillas será obligatorio en todas las actividades de la explotación agraria, salvo que la naturaleza de la actividad concreta y en base a la evaluación de riesgos del servicio de prevención de riesgos laborales, su uso sea incompatible, por ejemplo cuando las condiciones climatológicas lo desaconsejen. En estos casos será necesario establecer medidas específicas de protección, como garantizar un distanciamiento de al menos 1,5 metros entre los trabajadores.

12.-. Las actividades laborales deben planificarse, en la medida de lo posible, para que las personas trabajadoras puedan mantener la distancia de seguridad de 1,5 metros, especialmente durante las tareas de carga y descarga de mercancías en remolques, almacenes etc...

13.- Se procurará planificar las actividades de tal forma que cuando se produzcan encuentros en zonas o espacios comunes, éstas se planifiquen en base a las cuadrillas de trabajadores. Evite, en lo posible el encuentro simultáneo en el espacio y tiempo de diferentes cuadrillas.

14.- En la medida de lo posible, establezca y señale flujos de entrada y salida en los distintos locales de uso compartido, a los que deban acceder las personas trabajadoras. Debiendo permanecer en los mismos, solo el tiempo necesario. Procure que se respeten turnos correspondientes a las distintas cuadrillas, evitando el uso compartido y simultáneo por personas trabajadoras de diferentes cuadrillas.

15.- En las zonas de acceso común se deberá establecer un aforo – señalado – que permita el mantenimiento de las distancia de seguridad. Evite las aglomeraciones en las entradas y salidas de estas zonas.

16.- En caso de movilidad de personas por las naves y almacenes, se marcarán pasillos con la dirección de movimiento, para evitar el contacto estrecho con otras personas. Cuando existan varias puertas de entrada-salida, se recomienda establecer una de ellas como entrada y la otra como salida.

17.- Se procurará el uso individual de los útiles y equipos de trabajo. En caso de que no sea posible, aumente las medidas de precaución y, si puede, prevea la posibilidad de desinfectarlos antes de usarlos. En cualquier caso facilite el lavado de las manos inmediatamente antes y después de haberlos usado.

18.- Siempre al inicio y final del turno y cuando la persona trabajadora vea conveniente, se tendrá que desinfectar la herramienta de trabajo de uso exclusivo (cuchillo, navaja, tijera, calibre, escaleras de mano, asideros de cubos etc.). Se utilizarán disoluciones de lejía comercial (30 ml aprox. en 1 litro de agua), de alcohol (al menos 70º) u otros virucidas autorizados.

19.- Se colocarán geles hidroalcohólicos en puntos estratégicos y de fácil acceso a las personas trabajadoras, siendo recomendable que cada trabajador disponga de un pequeño bote rellenable, de uso personal no compartido, con solución hidroalcohólicos (de 50 a 75 ml.).

20.- Cuando sea posible, se dispondrá de puntos de suministro de agua para el lavado de manos en puntos estratégicos y de fácil acceso a las personas trabajadoras.

21.- Zonas de descanso y comidas: se procurará escalonar las distintas pausas o descansos mediante turnos correspondientes a las diferentes cuadrillas. Prevea la posibilidad de aumentar las pausas o descansos debido al disconfort que puede generar el uso de los equipos de protección individual. En la medida que sea posible, procure que estas zonas sean espacios abiertos o en su caso con una ventilación adecuada.

22 - Establezca medidas para que durante los descansos y comidas se pueda garantizar la distancia de seguridad entre los trabajadores.

23.- Se facilitará agua potable de consumo a los trabajadores, abasteciéndoles de ella durante toda la jornada, y cuantas veces sea necesario, garantizando la higiene en su suministro. Se prohibirán los sistemas de reparto de agua potable que conlleven un uso compartido, recomendándose el uso de botellas o cantimploras individuales, que puedan ser rellenadas en la explotación.

24.- Se prohibirá compartir alimentos y bebidas, así como fumar, beber o comer sin lavarse previamente las manos. Se recuerda que el consumo de tabaco empeora el curso de las enfermedades respiratorias, como la enfermedad COVID-19.

4.- En los alojamientos

En aquellos casos que el alojamiento de las personas trabajadoras temporales sea responsabilidad del titular de la explotación, el Plan debe contemplar las medidas relativas a éstos, para ello tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

25.- Las residencias temporales para los trabajadores deberán cumplir con lo dispuesto en el Anexo V del Real Decreto 486/1997 por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. El empresario se asegurará, en todo momento, de la disponibilidad de medios de prevención apropiados frente al COVID-19 en dichas residencias. Se garantizará la protección de las cuadrillas convivientes en las residencias temporales con medidas de control de la propagación del virus.

26.- Se deberá realizar un análisis detallado de las infraestructuras y características de los alojamientos (número de plantas, número de habitaciones, sistemas de acceso, zonas comunes) para la adopción de medidas, analizando la posibilidad de división de éstos en áreas o sectores diferenciados para los residentes, coincidentes, en lo posible, con las “cuadrillas”.

27.- Se restringirán todas las visitas sin vinculación con los residentes a no ser que sea estrictamente necesario.

28.- Dormitorios: tenga en cuenta que las personas que compartan dormitorios, serán consideradas convivientes, a efectos tanto de las medidas de protección individuales como su consideración de posible contacto estrecho. En estos casos, estas personas trabajadoras si deben, en lo posible, respetar las medidas de distanciamiento y mascarilla, en los tránsitos y estancias en las zonas comunes con convivientes de otros dormitorios. Estos dormitorios deben tener una pauta específica de ventilación antes y después de su uso.

29.- Zonas comunes como comedores, aseos y lavanderías; Cuando ello sea posible, procure asignar estas zonas al uso exclusivo de personas que compartan el mismo

dormitorio. En caso contrario, intente establecer turnos para su uso, así como procure que el menaje o útiles sean propios de cada unidad de dormitorio.

30.- Recuerde que en el caso de compartirse la vajilla entre diferentes grupos, ésta debe ser lavada y desinfectada entre los distintos usos.

31.- Limpieza y desinfección; prevea incluir los alojamientos en su plan de limpieza y desinfección, siguiendo las pautas establecidas en el apartado correspondiente.

32.- En los casos que el cambio de ropa de trabajo se realice en la explotación, una vez finalizada la jornada, ésta se introduciría en bolsa de plástico hasta su lavado posterior. En cualquier caso, la ropa de trabajo se procurará lavarla todos los días, en programas de temperatura superior a 60 grados, cuando sea posible, o en programas de lavado de larga duración.

33.- Se garantizará la provisión de jabón, papel y soluciones desinfectantes en aseos y zonas comunes.

34.- Se recomienda la disposición de cartelería informativa sobre las medidas generales y específicas que deban seguirse en los distintos espacios de los alojamientos.

Se recomienda que estás medidas se apliquen también por los responsables de los alojamientos de las personas trabajadoras, que no sean responsabilidad de los titulares de explotaciones, tales como **albergues o residencias de emergencia**.

Igualmente se recomienda que en éstos se realice una sectorización en base a las diferentes explotaciones donde realicen el trabajo, y dentro de éstas, entre las diferentes cuadrillas. Esta información debería ser coordinada con los titulares de las explotaciones.

VI.- MEDIDAS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y VENTILACIÓN

1.- Limpieza y desinfección.

En relación con este apartado, a continuación, se establecen una serie de medidas mínimas a contemplar en su Plan:

35.- Realice una planificación **de refuerzo de limpieza y desinfección** (L+D) de los locales, instalaciones y equipos, complementando el que ya existía, que sean adecuadas a las características e intensidad de uso que tengan. En todo caso, deberán ser limpiados y desinfectados al menos una vez al día, excepción de los aseos que tiene su apartado específico más abajo.

36.- Se debe prestar especial atención a **las áreas comunes** (vestuarios, comedores, zonas de descanso etc.) y a las superficies, útiles, equipos u objetos que se **manipulan frecuentemente** como manivelas de puertas y ventanas, botoneras, pasamanos, teléfonos, interruptores, etc., que deberán ser desinfectados con mayor frecuencia a la limpieza diaria.

37.- Igualmente se realizará la limpieza y desinfección de los **equipos de trabajo** (tractor, carretilla elevadora, transpaleta, plataforma elevadora móvil de personas-PEMP, cinta transportadora, etc.) y herramientas que sean de posible uso compartido, con mayor frecuencia a la limpieza diaria.

38.- En los **vehículos** (agrícolas o no) se recomienda la limpieza de modo análogo al apartado anterior de aquellas zonas que puedan ser utilizadas por más de un trabajador: volante, mandos de intermitencia y limpiaparabrisas, retrovisores, salpicadero, palanca de cambio, tiradores de apertura y salida del vehículo, cristales de ventanillas, emisora, etc. Disponga de papel de un solo uso en el coche y un recipiente para tirarlos. Tenga en el coche productos de higiene de manos.

39.- En los casos en que se hayan **alquilados equipos de trabajo** (plataforma elevadora móvil de personas-PEMP, carretilla elevadora, etc.), será imprescindible la desinfección de los mismos antes y después de su utilización en la explotación, para evitar la propagación del virus entre distintas explotaciones. Este aspecto se acordará con las empresas de alquiler de equipos de trabajo, quiénes se responsabilizarán de esta desinfección y con qué productos debe llevarse a cabo.

40.- Para la planificación de este refuerzo de limpieza y desinfección se recomienda tener en cuenta y contemplar los siguientes aspectos:

a. Listado de todos los espacios, equipos, útiles y superficies a limpiar y desinfectar y frecuencia de la limpieza y desinfección de los mismos. Se debe incluir la limpieza de los filtros de ventilación y de los equipos de aire acondicionado.

b. Listado de útiles y productos empleados para realizar la limpieza y desinfección adecuada a las características del objeto de la limpieza y desinfección. En esta línea se deben contemplar los productos químicos: limpiadores, detergentes y desinfectantes virucidas. Así como su dosificación, modo de uso y plazos de seguridad.

c. Tiempo o momento de la jornada en el que se van a realizar estas operaciones.

d. Personal que va a realizar estas operaciones que sea conocedor de las mismas y de las instrucciones del fabricante de los productos usados. Muchos requieren un tiempo mínimo de contacto, unas concentraciones mínimas y un tiempo de ventilación y las medidas de protección necesarias para su uso.

e. Tras cada limpieza y desinfección, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados, se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. En su caso, se desinfectarán después de cada uso, cuando el material lo permita, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

41.- Para la realización de esta planificación puede tenerse en cuenta las recomendaciones que ya están establecidas por la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica recogidas en el documento "*Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la comunidad autónoma de Andalucía*"

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/200320_ProcedimientoL+D_Coronavirus_AND.pdf#_blank

42.- Si se utiliza lejía se podrá desinfectar de forma eficaz con hipoclorito sódico al 0,1%, cuya disolución se prepara a partir de lejía común (mínimo de 35g/l): 30 ml de lejía común por litro de agua, dejando actuar, al menos, 1 minuto. Importante preparar el mismo día que se pretenda utilizar o mejor un poco antes de su uso. En su defecto, puede usar alcohol común (concentración de 96%) diluido de la siguiente manera: mezcle 70 ml de alcohol con 30 ml de agua. No hace falta aclarar.

43.- Con independencia del párrafo anterior, la lista de virucidas autorizados para superficies ambientales la puede encontrar en la siguiente dirección: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

44. - Si la limpieza y desinfección se va a contratar, o está subcontratada, a alguna empresa externa, se tendrá en cuenta la "*Nota informativa sobre Desinfecciones y Desinfectantes autorizados frente a COVID-19*" de 22 de abril de 2020, publicada por la Consejería de Salud y Familias, así como la "*Nota sobre el Uso de Productos Biocidas*

para la Desinfección de la COVID-19', del Ministerio Sanidad, 27 abril 2020, y sus ampliaciones posteriores.

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/nota%20informativa%20desINFECCIONES%20Y%20DE.pdf
https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Nota_sobre_el_uso_de_productos_biocidas._27.04.2020.pdf

2.- Aseos

El Plan deberá prever unas pautas específicas para los aseos que existan en las explotaciones agropecuarias que usen las personas trabajadoras, así como los existentes en los alojamientos de su responsabilidad, debiendo tener en cuenta las siguientes indicaciones:

45.- Los aseos deberán tener una ventilación frecuente. Cuando sea posible, mantener sus ventanas abiertas o semiabiertas; caso de disponer de extractores mecánicos, mantenerlos encendidos durante el horario de uso.

46.- Cada aseo dispondrá de un cartel de aforo. La ocupación máxima deberá ser de una persona para espacios de hasta 4 m2, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de 4 m2que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50%del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia de seguridad y el uso de mascarilla.

47.- En los aseos habrá dispensadores de jabón y papel disponible para el secado de manos, o en su defecto, gel hidroalcohólico, debiendo los usuarios lavarse cuidadosamente las manos cada vez que hagan uso del aseo. Se debe asegurar la existencia continúa de jabón y toallas de un solo uso en los mismos.

48.- Se informará sobre la recomendación, cuando sea posible, que el uso de la cisterna debe realizarse con la tapadera del inodoro cerrada.

49.- Los aseos se limpiarán y desinfectarán, al menos, dos veces al día.

3.- Ventilación

Tan importante como la limpieza y desinfección es la adecuada ventilación de los espacios cerrados. Por ello, el Plan deberá contemplar medidas y pautas específicas sobre este aspecto. Consecuentemente, se tendrán en cuenta las siguientes indicaciones:

50. - Deberá realizarse de forma natural varias veces al día, con anterioridad y al finalizar el uso de los mismos.

51.- Se recomienda aumentar la frecuencia de renovación de aire natural de los locales, intentando a la vez no crear corrientes fuertes de aire. En el caso de ventilación mecánica, se deberá aumentar la frecuencia de renovación de aire externo, no usando la función de recirculación de aire interior.

52.- Los locales deberán ser ventiladas por espacio de al menos 5 minutos antes de su uso y en cualquier caso se establecerá, cuando no se puedan mantener ventanas abiertas, una pauta de ventilación periódica entre su uso por diferentes cuadrillas (por ejemplo si existen locales usados como descanso o comedor).

53.- En caso de existencia de ventilación centralizada, se seguirán las pautas de mantenimiento recomendadas, incluida la limpieza habitual de conductos, pero aumentando la frecuencia de limpieza de los filtros.

54.- Los ventiladores (de aspas, de pie, de sobremesa, etc.) pueden ser una fuente de dispersión de gotículas, dado el flujo de aire que generan a su alrededor, por lo que no

son recomendables. Sin embargo, en caso de que por razones de aumento de temperatura sea necesario su uso, hay que complementarlo con una ventilación natural cruzada, de forma que el flujo de aire generado no se dirija hacia las personas. Así mismo, hay que vigilar que la posición del ventilador no facilite la transmisión entre personas, y se utilizará en la menor velocidad posible, para generar menos turbulencias.

55.- Cuando sea necesario mantener en funcionamiento equipos autónomos tipo Split, debido a las condiciones de temperatura, habrá que evitar que produzcan corrientes de aire. Dichos equipos serán limpiados y desinfectados periódicamente. Se recomienda una limpieza y desinfección diaria de las superficies externas de los equipos (superficie de impulsión y retorno) con los productos habituales de limpieza y desinfección de superficies, mediante bayeta, al final de la jornada y semanalmente se desinfectará el filtro. Estas frecuencias pueden variar en función de las horas de uso, del tipo de usuario y de la ocupación del espacio.

56.- Estas prácticas de ventilación son igualmente aplicables a los locales de los alojamientos, tanto a los dormitorios, como a las zonas comunes.

4.- Residuos

El sistema de recogida y eliminación de residuos de la explotación no tiene por qué ser diferente al seguido habitualmente.

57.- Se recomendará el uso de bolsas desechables de uso individual para recoger los desperdicios hasta su depósito en un contenedor en las zonas de trabajo.

58.- El plan deberá contemplar la disposición de estos contenedores –con bolsa interior– en puntos estratégicos de la explotación.

59.- En caso de los alojamientos, se dispondrá igualmente de papeleras o contendores con bolsa interior, para el depósito de pañuelos desechables o materiales de protección individual usados. En lo posible, deberán tener tapadera y apertura no manual.

60.- En ambos casos, los contenedores y/o papeleras, deberán ser limpiados y desinfectados, al menos, una vez al día. Las bolsas interiores de los contenedores/papeleras deberán ser retiradas diariamente y cerradas antes de su extracción, posteriormente destinadas al contenedor de la “fracción restos” -contenedor gris o verdes para residuos orgánicos- o en cualquier otro sistema de recogida de fracción resto establecida en la entidad local.

61.- El plan debe contemplar el tratamiento específico de los residuos generados en los espacios dedicados a personas con sintomatología compatible con COVID-19 o confirmados, en este caso los residuos del cubo o papelera de esta habitación o espacios de aislamiento o cuarentena – que serán de uso exclusivo para éstos - , por precaución, deben ser tratados de la siguiente manera:

1. El cubo o papelera que se disponga en la habitación, preferiblemente de tapa y con pedal de apertura debe tener bolsa interior (BOLSA 1), en la se recogerá todos los residuos sin realizar ninguna separación para el reciclaje.

2. La bolsa de basura del punto anterior(BOLSA 1) debe cerrarse adecuadamente antes de su extracción e introducirla en una segunda bolsa (BOLSA 2), que estará situada al lado de la salida de la habitación, donde además se depositarán los guantes y mascarilla utilizados por la persona acompañante, si la hubiera, y se cerrará adecuadamente antes de salir de la misma y se eliminará con el resto de los residuos en el contenedor de “fracción resto”(o en cualquier otro sistema de recogida de fracción resto establecida en la entidad local).

3. Inmediatamente después se realizará una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos durante 40-60 segundos.

VII.- GESTIÓN DE SOSPECHAS Y CASOS DE COVID-19

En el Plan realizado por el titular de la explotación agropecuaria se debe definir una serie de actuaciones para iniciar el proceso de detección, aislamiento y control sin demora en el caso de que un trabajador presente síntomas sospechosos de COVID-19.

Actualmente se considera caso sospechoso de COVID-19 “cualquier persona con un cuadro clínico de infección respiratoria aguda de aparición súbita de cualquier gravedad que cursa, entre otros, con fiebre, tos o sensación de falta de aire. Otros síntomas como la odinofagia (dolor al tragar), anosmia (pérdida del olfato), ageusia (pérdida del sentido del gusto), dolores musculares, diarreas, dolor torácico o cefaleas, entre otros, pueden ser considerados también síntomas de sospecha de infección por SARS-CoV-2 según criterio clínico”.

Se recomienda que, el titular de la explotación, como parte del Plan, incluya la existencia de un registro (electrónico a ser posible) con la **relación de trabajadores** contratados y sus números de teléfono de contacto, y a la cuadrilla a la cual pertenece y la unidad de alojamiento.

Además, es de especial interés que se recomiende y facilite la **solicitud de atención sanitaria como desplazados** (en los casos necesario y que sea posible), tanto si se proviene de otra provincia de Andalucía, de otra comunidad autónoma o de otro país con la finalidad de tener de antemano un centro de salud asignado. De esta manera, en caso de tener que gestionar un caso de sospecha o un caso confirmado, se tendrá un acceso ya establecido a atención primaria y con el número de teléfono proporcionado por el trabajador se le podrá realizar la encuesta epidemiológica pertinente.

Como ya se ha comentado previamente, se recomienda que se le proporcione a la persona trabajadora, junto con las medidas de prevención y protección, una **relación de síntomas que se deben vigilar** y, que en caso de padecerlos, a quién debe comunicar de

la empresa esta circunstancia. Ésta deberá comunicar esta circunstancia, a la mayor brevedad, a su servicio de prevención de riesgos laborales e informará al trabajador de la necesidad de contactar con los servicios sanitarios, conforme se establece en el siguiente párrafo.

En caso de que se presentarán estos síntomas en los alojamientos, no deberá acudir a la explotación hasta no se haya realizado una valoración médica, permaneciendo aislado. Al igual que no deberán acudir aquellos trabajadores que estén en cuarentena o sean casos confirmados.

El trabajador deberá contactar con los números de teléfonos habilitados por la Consejería de salud, en concreto 900 40 00 61 (24 horas al día), o al teléfono de salud responde – 955 54 50 60. O en caso de gravedad acudirá a los servicios de urgencia (teléfono 112).

De manera automática, se debe garantizar que cualquier persona que desarrolle síntomas sospechosos de COVID-19 y/o tenga un diagnóstico de caso confirmado de COVID-19 pueda **aislarse del resto de trabajadores y convivientes** de manera efectiva. Para ello la persona trabajadora debe ser aislada en una habitación individual y se le debe suministrar una mascarilla para su uso. En caso de que el alojamiento no permita este tipo de aislamiento, a sea por su estructura o por la magnitud de casos, se recomienda que se actúe según lo establecido en el propio Plan y se busque una alternativa para el aislamiento y cuarentena de estas personas trabajadoras, a través de los medios de coordinación establecidos.

Se recomienda que una vez valorado como caso sospechoso por los servicios sanitarios, se inicie la identificación de convivientes estrechos **(la primera línea serán los convivientes, a los que se les recomendará permanecer en su domicilio o alojamiento en cuarentena, hasta la evaluación epidemiológica del caso sospechoso, tras la realización de las pruebas oportunas).**

Igualmente habrá de disponerse de la **"información"** relativa a la cuadrilla a la que pertenezca, a efectos de facilitar su evaluación por los servicios de salud pública en el supuesto de que se diagnosticará como caso confirmado.

Además, aquellas personas que tras la evaluación de salud pública se consideren que hayan tenido un **contacto estrecho con un caso confirmado** serán contactadas por Salud Pública y mantendrán cuarentena domiciliaria durante lo establecido (14 días).

De la misma manera, y de forma no excluyente, se ha de informar por parte del titular de la explotación agropecuaria al Servicio de Prevención de Riesgos Laborales para su actuación conjunta con la asistencia sanitaria y/o Salud Pública y la realización de sus actuaciones y valoración individualizada.

Estas personas deben estar localizables a lo largo del periodo de seguimiento.

Todos los contactos deben evitar la toma de antitérmicos sin supervisión médica durante el periodo de vigilancia para evitar enmascarar y retrasar la detección de la fiebre.

1.- Recomendaciones para los aislamientos.

En los casos que los alojamientos sean responsabilidad del titular de la explotación, el Plan debería prever las condiciones de los posibles aislamientos, teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Mientras esta situación se produzca y para evitar contagios, se clausurarán las zonas comunes y se aislará a la persona afecta en una habitación cerrada con buena ventilación (preferiblemente al exterior, no debiendo existir corrientes forzadas de aire provenientes de sistemas de calor o refrigeración), con baño propio si es posible.

2. En el interior de la estancia o habitación deberá colocarse un cubo de basura, con tapa

de apertura de pedal, y en su interior una bolsa de plástico con cierre para depositar los residuos.

3. La ropa personal, ropa de cama, toallas, etc. deberán ser de uso exclusivo del contagiado.

4. En esta situación y especialmente para el caso de alojamientos alejados de los cascos urbanos, es recomendable que el empresario adopte medidas para garantizar el suministro de alimentos a esta o estas personas, por ejemplo, contactando con los supermercados que presten servicio de entrega directa a los alojamientos.

No obstante lo anterior, podrá obtenerse información más detallada sobre el proceder en los casos de aislamiento y cuarentena en el siguiente enlace del ministerio de sanidad:

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

ANEXO I: Periodo recolección de principales producciones demandantes de mano de obra

(en verde el periodo de recolección de cada cultivo, y con un tono más oscuro el periodo de máxima necesidad de mano de obra dentro de éste).

Cultivo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Tomate de invernadero												
Pimiento de invernadero												
Calabacín de invernadero												
Berenjena de invernadero												
Pepino de invernadero												
Judía verde												
Melón de invernadero												
Sandía de invernadero												
Aceituna de aceite												
Aceituna de verdeo												
Fresón												
Frambuesa												
Arandano												
Aguacate												
Chirimoya												
Nispero												
Mango												
Espárrago												
Ajo												
Cerezo-Guindo												
Melocotón-Nectarina												
Viñedo vinificación												
Flor cortada												
Naranja												
Mandarino												
Limón												

ANEXO II: MODELO DE LISTA DE COMPROBACIÓN.

MEDIDAS	SI	NO	OBSERVACIONES
MEDIDAS GENERALES			
Listado de personas trabajadoras temporales con sus datos y teléfonos de contacto			
Identificación de los alojamientos			
Identificación y listado de convivientes en los alojamientos de su responsabilidad			
Identificación y listado de cuadrillas de trabajo			
Listado de personas y teléfonos con las que sea necesario coordinarse (administración local, responsables alojamientos, ONGs, etc..)			
Cartelería informativa en los distintos locales, incluido alojamientos.			
Ha realizado formación e información sobre las medidas preventivas.			
DESPLAZAMIENTOS/ENTRADAS			
Ha previsto las medidas en el transporte colectivo de los trabajadores			
Medidas para evitar aglomeraciones en entradas y salidas			
Organización de entrada y salida por cuadrillas			
Geles hidroalcohólicos en puntos de entrada			
Medidas durante el control asistencia trabajadores			
Flujos de entrada y salidas en locales			
Medidas en vestuario o locales de cambio de ropa			
Medidas para entrada de personas ajenas y su registro.			

MEDIDAS	SI	NO	OBSERVACIONES
MEDIDAS DURANTE LAS ACTIVIDADES AGRARIAS			
Organización de las labores en base a las cuadrillas			
Identificadas actividades incompatibles con el uso de mascarillas.			
Organización del trabajo para mantener distancia de seguridad			
Medidas para las zonas comunes de descanso y comidas			
Medidas para útiles y equipos de uso personal			
Localización de geles hidroalcohólicos en puntos estratégicos			
Localización de puntos de agua para lavado de manos			
Localización de puntos de agua de bebida (prohibir sistema de distribución de agua de consumo compartidos)			
MEDIDAS EN ALOJAMIENTOS			
Formación e información sobre las medidas específicas de los alojamientos			
Identificadas zonas comunes y dormitorios de convivientes.			
Medidas de uso para zonas comunes y aseos.			
Medidas de uso de cocina, vajilla y útiles.			
Cartelería informativa en puntos estratégicos.			
Medidas de limpieza y desinfección dormitorios			
Medidas de limpieza y desinfección de zonas comunes y aseos			
Medidas de ventilación de dormitorios, aseos y zonas comunes			
Asegurar disposición de geles en puntos estratégicos			
Asegurar jabón, papeleras y papel un solo uso en aseos			

MEDIDAS	SI	NO	OBSERVACIONES
MEDIDAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L+D)			
Listado de locales, equipos útiles que deben ser limpieza y desinfección			
Listado e identificación de útiles y productos que van a ser usados			
Establecida frecuencia y momentos de realizar las L+D .			
Identificar las personas que realizarán L+D			
Información a las personas que realizarán L+D			
Equipos de protección para personas L+D			
Medidas de L+D en locales o zonas comunes			
Medidas de L+D para los equipos, útiles o aperos de uso individual y aquellos de uso común.			
Medidas de L+D en los vehículos y maquinarías propios y en aquellos alquilados.			
ASEOS			
Identificación de los aseos existentes, tanto fijos como portátiles.			
Medidas de L+D y ventilación previstas			
Disposición de papeleras, jabón y toallas de papel de un solo uso.			
Identificación e indicación de aforo en caso necesario			
VENTILACIÓN			
Medidas específicas de ventilación en zonas comunes de la explotación			
Medidas de ventilación en las oficinas			
RESIDUOS			
Bolsas individuales para trabajadores.			

MEDIDAS	SI	NO	OBSERVACIONES
Disposición de contenedores de residuos en puntos estratégicos			
Papeleras específicas en locales o espacios de aislamientos			
GESTIÓN DE CASOS			
Información sobre síntomas a trabajadores y modo de proceder			
Identificación de teléfono y persona de contacto de la explotación responsable de esta gestión			
Identificación de persona y teléfono de Servicio de Prevención de riesgos.			
Previsión de dormitorios para aislamientos			
Medidas aprovisionamiento de aislados y cuarentenas.			
Disposición de listado de convivientes (alojamientos) y cuadrillas (explotación)			
Identificación y disposición de teléfonos necesarios en caso de comunicación con otros organismos. (Ayuntamientos, ONGs, Cruz Roja, etc)			