



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



GUÍA PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA COVID-19 EN INDUSTRIAS DE LA CARNE

2 de septiembre de 2020

Las recomendaciones incluidas en el presente documento están en continua revisión en función de la evolución y nueva información que se disponga de la infección por el nuevo coronavirus (SARS-COV-2).

COORDINACIÓN

Ministerio de Sanidad, Dirección General de Salud Pública:

- Subdirección General de Sanidad Ambiental y Salud Laboral.
- Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias.
- Subdirección General de Sanidad Exterior.

Revisado por la Ponencia de Salud Laboral, por la Ponencia de Alertas y por la Comisión de Salud Pública del CISNS.

HAN PARTICIPADO EN LA REDACCIÓN:

Ministerios:

- Ministerio de Trabajo y Economía Social. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST).
- Ministerio de Trabajo y Economía Social. Inspección de Trabajo y Seguridad Social (ITSS).
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Sociedades Científicas:

- Sociedad Española de Medicina y Seguridad en el Trabajo (SEMST).
- Asociación Española de Especialistas en Medicina del Trabajo (AEEMT).
- Asociación Nacional de Medicina del Trabajo en el Ámbito Sanitario (ANMTAS).
- Sociedad Española de Salud Laboral en la Administración Pública (SESLAP).
- Federación Española de Enfermería del Trabajo (FEDEET).
- Asociación de Especialistas en Enfermería del Trabajo (AET).

CONTROL DE REVISIONES Y MODIFICACIONES		
Nº Revisión	Fecha	Descripción de modificaciones
1	05/08/2020	Edición inicial.
2	11/08/2020	Edición consensuada con el Ministerio de Trabajo y Economía Social y con las sociedades científicas.
3	25/08/2020	Edición aprobada por la Comisión de Salud Pública del CISNS.

ÍNDICE

1. Introducción	4
2. Antes de ir al trabajo.....	5
3. Transporte y movilidad	6
4. Medidas de carácter organizativo.....	6
5. Formación e información de las medidas preventivas	9
6. Medidas generales de higiene	10
Medidas de higiene.....	10
Medidas de limpieza, desinfección y ventilación.....	11
Gestión de residuos	12
7. Colaboración con la Inspección de Trabajo y Seguridad Social	12
8. Gestión de trabajadores enfermos, contactos estrechos y trabajador especialmente sensible 13	
Trabajador especialmente sensible	13
Enfermedad y contactos estrechos.....	14
9. Colaboración en la gestión de la Incapacidad Temporal	15
10. Referencias.....	16

1. Introducción

En el presente documento se recogen algunas recomendaciones que incluyen medidas que podrían adoptarse en las industrias cárnicas para **prevenir el contagio** por SARS-CoV-2.

La pandemia del COVID-19 representa una amenaza a nivel mundial. Por este motivo, las autoridades sanitarias internacionales, la Organización Mundial de Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), han publicado unas directrices sobre COVID-19 e inocuidad de los alimentos para las empresas alimentarias, que sirven de orientación para la aplicación de medidas de control y prevención adicionales, basados en evidencias científicas, que permitan garantizar la seguridad de los alimentos y proteger la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la industria alimentaria.

Estos establecimientos, como el resto de industrias alimentarias, cumplen con unas elevadas exigencias de limpieza y desinfección que permiten, entre otras medidas, garantizar la seguridad de los alimentos. Determinadas condiciones como las bajas temperaturas o el hecho de que pueda tratarse, en algunos casos, de lugares ruidosos haciendo que los trabajadores eleven el tono de voz para comunicarse entre ellos, podría favorecer la transmisión del SARS-CoV-2. Asimismo, se deben tener en cuenta las posibles interacciones de los trabajadores fuera del horario laboral por convivir en **alojamientos comunes** o **desplazarse en grupos** al centro de trabajo. Por todo lo anterior, se debe promover la adopción de **medidas específicas** en todos estos ámbitos para evitar la propagación del virus en este colectivo. Para lograr este objetivo es fundamental que la empresa realice una labor de **sensibilización** e incluso de pedagogía para concienciar a los trabajadores de la importancia de **comunicar, lo antes posible**, al servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales **cualquier síntoma de COVID-19**. Para ello, toda la **información** acerca de las vías de transmisión del virus y de los síntomas de la enfermedad debe estar disponible y ser fácilmente comprensible, en los **idiomas adecuados**, para los trabajadores de las industrias cárnicas.

En cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, la empresa deberá garantizar la seguridad y salud de los trabajadores a su cargo en todos los aspectos relacionados con el trabajo. A este fin, se deberán adoptar las **medidas preventivas, técnicas y organizativas**, necesarias que vendrán determinadas por la información recabada mediante la **evaluación de riesgos laborales** y, adicionalmente en el caso de la exposición al SARS-CoV-2, por las instrucciones que dicten en cada momento las autoridades sanitarias. En este sentido, además de seguir los planes establecidos en la comunidad autónoma correspondiente, se recomienda consultar la página del Ministerio de Sanidad, actualizada permanentemente:
<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China>, así como

los criterios generales que se establecen en el [Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2](#).

Cuando dentro de un ámbito territorial específico concurren medidas de prevención obligatorias de varias administraciones, con competencia concurrente con relación a una actividad concreta, será de aplicación la medida más restrictiva.

Por último, es de especial relevancia la realización de una **coordinación de actividades empresariales eficaz** para evitar la propagación del virus. Es decir, es esencial que se adopten medidas, de forma conjunta, para todos los trabajadores que desarrollen habitualmente su actividad en la industria cárnica independientemente de la empresa a la que pertenezcan e igualmente en el caso de trabajadores autónomos. Asimismo, es básico que exista una coordinación con aquellos que tengan que acceder a estos establecimientos (por ejemplo: transporte del ganado, recogida de las canales, etc.) en aras de prevenir la expansión de la COVID-19.

2. Antes de ir al trabajo

1. Se proporcionará a la persona trabajadora, junto con las medidas de prevención y protección, información sobre la **relación de síntomas** que debe vigilar, así como los números de teléfono a los que deberá llamar en caso de padecerlos, y seguir las instrucciones.
2. En caso de que una **persona presente cualquier sintomatología** (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con la infección por coronavirus, **no deberá acudir** al centro de trabajo hasta que no se haya realizado una valoración médica. La persona trabajadora deberá contactar con los números de teléfono habilitados al efecto y seguir las instrucciones. No deberá acudir al trabajo hasta que le confirmen que no hay riesgo para él o para los demás.
3. Si se ha estado en **contacto estrecho** o se ha compartido espacio sin guardar la distancia de seguridad con una persona afectada por la COVID-19, **tampoco deberá acudir** al trabajo ([Estrategia de detección precoz, vigilancia y control de COVID-19](#)).
4. El servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales elaborará el informe para que quede acreditada la **indicación de incapacidad temporal (IT)**, con el fin de facilitar a los servicios de atención primaria su tramitación, en los casos sospechosos o confirmados y los

contactos estrechos de casos confirmados ocurridos en la empresa, así como en los casos para los que le sea requerido por la autoridad sanitaria.

3. Transporte y movilidad

1. Emplear la **maskarilla** según las normas de la propia comunidad autónoma. Siempre que sea posible, utilizar las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de, al menos, 1,5 metros.
2. Si se va al trabajo andando, en bicicleta o moto, utilizar la maskarilla según las normas de la comunidad autónoma. Guardar la distancia de seguridad cuando se vaya caminando por la calle.
3. Si se va al trabajo en transporte público, respetar las **medidas establecidas** para el mismo.
4. Si se utiliza el vehículo privado particular o el proporcionado por la empresa de hasta nueve plazas, incluido el conductor, podrán desplazarse dos personas por cada fila de asientos, utilizando maskarilla y extremando las medidas de limpieza del vehículo. La empresa debe garantizar, registrar y verificar la limpieza y desinfección diaria de sus vehículos. En los vehículos que únicamente dispongan de una fila de asientos (cabinas de vehículos pesados, furgonetas, etc.) podrán viajar como máximo dos personas. En los autobuses de empresa, la empresa velará por el mantenimiento de la distancia interpersonal de los viajeros, del uso de maskarillas y de la limpieza y desinfección diaria de los mismos.
5. La empresa **registrará los datos** de las personas trabajadoras que en los últimos catorce días hubieran viajado fuera de la comunidad autónoma (nombre, DNI y lugar de viaje), respetando la normativa sobre protección de datos.

4. Medidas de carácter organizativo

1. El servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales (SPRL) deberá evaluar la existencia de **trabajadores especialmente sensibles** a la infección por coronavirus y emitir informe sobre las **medidas de prevención, adaptación y protección necesarias**.

2. Se concienciará a los trabajadores sobre la importancia de **comunicar, lo antes posible**, si presentan **síntomas compatibles con la enfermedad** o, en su caso, **si han estado en contacto estrecho** con personas que los presenten. A tal efecto, la empresa informará a los trabajadores sobre cuáles son los síntomas de la COVID-19.
3. Se **informará y formará** a los trabajadores sobre los riesgos derivados de coronavirus, con especial atención a las vías de transmisión y las medidas de prevención y protección adoptadas.
4. Se establecerán **zonas de entrada y salida** al centro de trabajo diferenciadas, siempre que sea posible, y señalizadas adecuadamente con el fin de evitar cruces de personas.
5. Se promoverán **horarios de entrada y salida escalonados** para evitar aglomeraciones.
6. Se evitarán sistemas de fichajes por huella dactilar, habilitándose otras vías para evitar el contacto de los trabajadores con una misma superficie.
7. Se dispondrán a la entrada y salida de los centros y en las salas de espera o recepciones, geles hidroalcohólicos accesibles, **carteles informativos** sobre higiene de manos y medidas sobre la prevención del contagio por vías respiratorias.
8. Cuando en las instalaciones industriales **concurran trabajadores de distintas organizaciones** que desarrollen de forma habitual su actividad en el centro de trabajo, se adoptarán las **mismas medidas** de seguridad para todos trabajadores independientemente de la empresa a la que pertenezcan (incluidos los trabajadores autónomos).
9. Se potenciará el **teletrabajo** para el desarrollo de aquellas actividades cuya naturaleza lo permita. Se valorará la adopción de **opciones de trabajo mixtas** para aquellas actividades que no requieran una presencia continua en el centro de trabajo.
10. Cuando sea posible, se establecerán **turnos** de forma que se disminuya al mínimo el número de trabajadores que concurren en el centro de trabajo al mismo tiempo. Se desinfectarán las instalaciones entre los distintos turnos. Es recomendable que estos **“grupos de trabajadores”** estén formados siempre por las mismas personas y que se evite o reduzca, en la medida en que se pueda, la interacción entre trabajadores de distintos “grupos”.
11. Cuando se hayan establecido rotaciones de personas entre distintos puestos dentro de un mismo turno, estos se **desinfectarán adecuadamente entre rotaciones**.
12. Las tareas y procesos laborales deben planificarse para que los trabajadores puedan mantener la **distancia de seguridad** de, al menos, 1,5 metros tanto en la entrada y salida al centro de trabajo como durante la permanencia en el mismo. Para ello, se calculará el aforo máximo de trabajadores que pueden concurrir al mismo tiempo teniendo en cuenta las dimensiones de la

industria cárnica y la disposición de los puestos de trabajo para garantizar que se mantenga, al menos, 1,5 metros de distancia entre los mismos. A este respecto, cuando sea viable, se reorganizará la distribución de los puestos o se valorará realizar los ajustes necesarios (por ejemplo: variaciones en la velocidad de la línea de producción, reasignación de tareas, etc.) de forma que se mantenga la citada distancia.

13. Cuando lo anterior no resulte viable, se colocarán mamparas u otros elementos físicos de materiales fáciles de limpiar y desinfectar y que no entorpezcan la visibilidad del trabajador. En el caso de que estos elementos sean transparentes, estarán debidamente señalizados, con pegatinas o bandas, para evitar golpes.
14. Cuando no resulte viable mantener la distancia de 1,5 metros entre trabajadores, ni sea posible la instalación de barreras físicas (protecciones colectivas) para separarlos, se estudiarán **otras alternativas de protección adecuadas** (como puede ser el caso del uso de **equipos de protección adecuados al nivel de riesgo**) de acuerdo con la información recabada mediante la evaluación de riesgos laborales.
15. Para aquellas tareas que habitualmente se realicen por parte de varios trabajadores sin mantener una distancia de al menos 1,5 metros, se estudiarán **otras opciones** para llevarla a cabo (por ejemplo: realizar la tarea de forma mecanizada o utilizando equipos de trabajo que permitan que los trabajadores estén suficientemente alejados).
16. Se reforzarán las medidas higiénicas en las operaciones de envasado, embalado y transporte para minimizar la **contaminación cruzada** de envase y embalajes.
17. Hay que asegurar el **cumplimiento de las medidas preventivas** y que la **distancia de seguridad** está garantizada en las **zonas comunes (almacenes, comedor, aseos, vestuarios, etc.)** y, en cualquier caso, deben evitarse aglomeraciones de personal en estos puntos, estableciendo turnos de uso, si fuera necesario, y debiendo desinfectarse dichos espacios entre los distintos usos. Asimismo, en los períodos de descanso también debe contemplarse esta medida.
18. Se dispondrá cerca de los puestos de trabajo y zonas comunes de **lavamanos** de pedal o de accionamiento no manual con productos para la limpieza, desinfección y secado de manos y dispositivos para la limpieza y desinfección de las herramientas (desinfectadores/esterilizadores de cuchillos). Se reforzará la limpieza y desinfección de las herramientas de trabajo y de las superficies.
19. Se evitará el acceso de **personal ajeno** a la organización que no sea esencial para el desarrollo de la actividad. En caso de que sea imprescindible el acceso de dicho personal, se llevará a cabo un censo del mismo que se custodiará durante 30 días con arreglo a la Ley Orgánica de Protección de Datos.

20. Se **evitará el contacto directo con el personal ajeno a la organización** que deba acceder a las instalaciones por ser esencial para la producción. Cuando esto no sea posible, se mantendrá una distancia de al menos 1,5 metros o se adoptarán las medidas adecuadas para prevenir contagios.
21. En cualquier caso, será la **información recabada mediante la evaluación de riesgos laborales** la que determine cuáles son las medidas preventivas adecuadas para cada circunstancia.
22. Los trabajadores cooperarán en las medidas preventivas adoptadas.
23. Se consultará a los trabajadores y se considerarán sus propuestas.

5. Formación e información de las medidas preventivas

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

Se deben establecer **canales de comunicación** que transmitan mensajes fácilmente comprensibles y culturalmente adaptados donde se recojan las estrategias de prevención y las pautas de actuación ante la posible aparición de casos. Para ello puede ser de ayuda el apoyo de mediadores que faciliten la comprensión y la bidireccionalidad de la comunicación, considerando la designación de un mediador o responsable que mantenga abiertos los canales e impulse la adopción de las medidas.

Se potenciará el uso de **carteles, señalización, trípticos y documentación** que fomente las medidas de higiene y prevención. Se colocarán en lugar visibles del centro de trabajo, en especial a la entrada del centro, en los aseos, vestuarios y comedores, carteles e infografías sobre la higiene de manos, protección personal e información sobre la infección. Los carteles con **imágenes** pueden facilitar la comprensión de los mensajes, especialmente en aquellas personas sin capacidad para leer o escribir.

Es importante subrayar la importancia de ir adaptando la información y la formación en función de las medidas que vaya actualizando el Ministerio de Sanidad y la comunidad autónoma correspondiente, para lo cual se requiere un seguimiento continuo de las mismas.

Toda la información, formación o documentación de apoyo se realizará y entregará en un **idioma comprensible** para la persona trabajadora. Se realizará un registro que acredite la entrega de la información a cada trabajador, y que asegure que los mensajes han sido comprendidos por todos los trabajadores.

6. Medidas generales de higiene

Medidas de higiene personal

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Para ello se facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan asearse adecuadamente siguiendo estas recomendaciones. En particular, se destacan las siguientes medidas:

- El **lavado frecuente de manos** con agua y jabón (al menos 40 segundos) o con una solución hidroalcohólica (al menos 20 segundos); este tipo de solución sólo se utilizará sobre manos visiblemente limpias, siendo preferible el agua y jabón si se va a contactar directamente con la carne.
- Es preciso **proveer al personal** de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento adecuado de agua, jabón, solución hidroalcohólica, pañuelos desechables y equipos de protección en cantidades adecuadas.
- **Higiene respiratoria:**
 - Toser y estornudar dentro de la mascarilla y/o cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo, y desecharlo a un cubo de basura con bolsa interior, realizando higiene de manos posterior.
 - Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- Mantener **distanciamiento físico** de al menos 1,5 metros.
- Evitar gestos de afecto o cortesía social que supongan contacto físico, incluido el dar la mano.

- Evitar compartir objetos de uso personal.
- Evitar compartir alimentos y bebidas.
- Lavarse las manos antes y después de beber o comer o fumar.

Medidas de limpieza, desinfección y ventilación

Además de la higiene personal, se pondrán los medios necesarios para garantizar la limpieza y desinfección de los **lugares de trabajo y medios de transporte**, que deberá intensificarse en relación con la práctica habitual. Las políticas de limpieza y desinfección de lugares y equipos de trabajo, son importantes medidas preventivas.

Es crucial asegurar una correcta limpieza y desinfección de las **instalaciones**, asegurando que se realice limpieza diaria de todas las superficies, haciendo hincapié en aquellas de contacto habitual como manillas, pomos, barandillas, botones etc. Sin olvidar los aseos, las áreas de descanso, vestuarios, comedores, máquinas auto-vending y fuentes de agua.

Para la limpieza utilizar **mangueras de baja presión** para reducir la formación de **bioaerosoles**. Si la **limpieza final diaria** se realiza a alta presión, los trabajadores deberán ir provistos de los equipos de protección adecuados.

La colocación de **suelos de rejilla elevados** sobre canalizaciones por las que circule continuamente el agua es una buena solución para evitar que se acumule agua y suciedad en los suelos o superficies de trabajo, y la utilización en locales y superficies de trabajo de **materiales impermeables al agua y de fácil limpieza**, así como resistentes a ácidos, álcalis, disolventes, desinfectantes, etc., también es otra buena solución.

Se recomienda el **uso individualizado** de **herramientas** y otros **equipos de trabajo**, debiendo desinfectarse tras su utilización. Cuando el uso de herramientas u otros equipos no sea exclusivo de un solo trabajador, se **desinfectarán entre usos** (incluido el material de oficina compartido, teléfonos, ordenadores, etc.).

En todo caso, se debe asegurar una correcta **protección del personal encargado de la limpieza**. Todas las tareas deben realizarse con mascarilla, guantes de un solo uso y gafas de protección contra salpicaduras. Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes y mascarilla, es necesario que el personal de limpieza realice una completa higiene de manos, con agua y jabón. En caso de los uniformes de trabajo o similares, serán embolsados y cerrados, y se trasladarán hasta el

punto donde se haga su lavado habitual, recomendándose un lavado con un ciclo completo a una temperatura de entre 60 y 90 grados.

Se debe **aumentar la renovación de aire en los espacios de trabajo** y, cuando sea posible, reforzar la ventilación natural. Esta última debe realizarse periódicamente y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de 5 minutos.

Gestión de residuos

1. La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, según legislación vigente, respetando los protocolos de separación de residuos.
2. Debe disponerse de **papeleras** u otros recipientes para residuos en los puntos donde puedan ser necesarios, incluyendo alojamientos, medios de transporte, zonas comunes de las instalaciones de la empresa y distintas zonas donde se desarrolle la actividad laboral.
3. Se recomienda que los **pañuelos desechables** que el personal emplee para el secado de manos tras lavado con agua y jabón o para el cumplimiento de la “etiqueta respiratoria” sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal.
4. Todo **material de higiene personal** (mascarillas, guantes de nitrilo o vinilo, etc.) debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).
5. En caso de que un trabajador presente **síntomas**, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto.

7. Colaboración con la Inspección de Trabajo y Seguridad Social

El Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, incluye en su artículo 31.4, tras la modificación prevista por el 26/2020, de 7 de julio, de medidas de reactivación económica para hacer frente al impacto de la COVID-19 en los ámbitos de transportes y vivienda, la habilitación al personal funcionario perteneciente al Cuerpo Superior de Inspectores de Trabajo y

Seguridad Social y al Cuerpo de Subinspectores Laborales, escala de Seguridad y Salud Laboral, para **vigilar y requerir el cumplimiento** por parte del empresario de las **medidas de salud pública** en los centros de trabajo recogidas en los apartados a, b, c y d, esta última cuando afecten a las personas trabajadoras, del artículo 7.1 del citado Real Decreto-ley 21/2020.

Esta habilitación se extiende a los **funcionarios habilitados** por las Comunidades Autónomas para realizar funciones técnicas comprobatorias, a los que se refiere el artículo 9.2 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con las facultades que tienen atribuidas.

El incumplimiento de las obligaciones por parte del empresario constituirá **infracción grave**, conforme a lo previsto en el artículo 31.5 del Real Decreto-ley 21/2020.

Considerando que la Inspección de Trabajo y Seguridad Social puede ser una formidable aliada para el control de la transmisión en los lugares de trabajo, cualquier no conformidad respecto de aquellas cuestiones para las que ha sido habilitado su personal, relacionadas con la COVID-19 en los centros de trabajo, se les puede trasladar para el ejercicio de sus funciones de vigilancia y control de las medidas previstas en el artículo 7.1 a), b), c) y d) del Real Decreto-ley 21/2020.

Podrán planificarse, si así procede, **visitas conjuntas** a las empresas, con los agentes de las autoridades sanitarias y/o elaborar los correspondientes informes. A estos efectos, es necesario intercambiar nombres y contactos de responsables de Salud Laboral/Salud Pública y de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social a nivel autonómico, para resolver los problemas que surjan.

8. Gestión de trabajadores enfermos, contactos estrechos y trabajador especialmente sensible

Trabajador especialmente sensible

El área sanitaria del servicio de prevención estudiará de forma individual al personal trabajador que pertenezca a alguno de los grupos vulnerables definidos en el [Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2](#), y actuará en consecuencia sobre las medidas de prevención, adaptación y protección necesarias.

Enfermedad y contactos estrechos

El titular de la empresa debe mantener un registro (electrónico a ser posible) con la **relación de trabajadores** contratados y sus números de teléfono de contacto. Además, es de especial interés que se recomiende y facilite la **solicitud de atención sanitaria como desplazados** (en los casos necesarios), tanto si se proviene de otra provincia, 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, con el número de teléfono proporcionado por el trabajador, y se le podrá realizar la encuesta epidemiológica pertinente.

Se recomienda que se proporcione a la persona trabajadora, junto con las medidas de prevención y protección, información sobre la **relación de síntomas que se deben vigilar** y, en caso de padecerlos, a qué persona de la empresa debe comunicar esta circunstancia. Ésta deberá comunicarla, a la mayor brevedad, a su servicio de prevención de riesgos laborales.

En caso de que se presentaran estos síntomas, la persona trabajadora **no deberá acudir al trabajo** 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. En caso de gravedad acudirá a los servicios de urgencia (teléfono 112/061).

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** de manera efectiva. En caso de **convivir con otros trabajadores de la industria cárnica**, la persona trabajadora será aislada en una habitación individual y utilizará mascarilla. En caso de que el alojamiento no permita este tipo de aislamiento, se buscará una alternativa para el aislamiento y cuarentena de estas personas trabajadoras.

Una vez valorado como caso sospechoso por los servicios sanitarios, debe iniciarse la **identificación de contactos estrechos**, cuyo manejo se hará siguiendo los protocolos de cada comunidad autónoma.

Se ha de **informar por parte del titular de la empresa y/o servicio de prevención de riesgos laborales a Salud Pública de la comunidad autónoma** (o unidad habilitada al efecto) para desarrollar la correspondiente actuación conjunta y desarrollo de actuaciones que procedan.

En el caso de que el contacto sea doméstico (no laboral), será el personal facultativo de atención primaria quien realizará los trámites correspondientes, debiendo ser notificado a la empresa y a los profesionales sanitarios del servicio de prevención del contacto, en su caso.

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.

9. Colaboración en la gestión de la Incapacidad Temporal

Al objeto de proteger la salud pública, se consideran, con carácter excepcional, **situación asimilada a accidente de trabajo**, exclusivamente para la prestación económica de incapacidad temporal del sistema de Seguridad Social, aquellos periodos de aislamiento o contagio de las personas trabajadoras provocado por el virus SARS-CoV-2 (Artículo 5 del Real Decreto-ley 6/2020, de 10 de marzo, por el que se adoptan determinadas medidas urgentes en el ámbito económico y para la protección de la salud pública).

El servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales elaborará el **informe para que quede acreditada la indicación de incapacidad temporal (IT)**, con el fin de facilitar a los servicios de atención primaria su tramitación, en:

- Los **casos sospechosos o confirmados y los contactos estrechos** de casos confirmados ocurridos en la empresa. Así como los casos confirmados para los que le sea requerido por la autoridad sanitaria.
- Las **personas trabajadoras con especial sensibilidad** en relación a la infección de coronavirus SARS-CoV-2, sin posibilidad de adaptación del puesto de trabajo, protección adecuada que evite el contagio o reubicación en otro puesto exento de riesgo de exposición al SARS-CoV-2.

Cuando se tenga conocimiento del periodo de aislamiento o de enfermedad con posterioridad al inicio del mismo, los partes de baja se emitirán con carácter retroactivo.

El servicio de prevención informará sobre las actuaciones anteriores a las personas afectadas, a la empresa y a los órganos de representación en materia de seguridad y salud, si los hubiera, guardando la debida confidencialidad, que deberá extremarse con la información relativa a los problemas de salud de las personas trabajadoras con especial sensibilidad.

Además, informará de:

- La **obligación del aislamiento preventivo** o, en su caso, **cuarentena**.
- Que el **parte** de baja y los de confirmación serán **emitidos sin la presencia física de la persona trabajadora**. La persona interesada no debe ir a recoger los partes, puede

recogerlos otra persona o utilizar otros medios disponibles para evitar desplazamientos.

- Que aunque los partes de baja y alta serán emitidos por enfermedad común, el INSS realizará el procedimiento interno correspondiente para convertirlos en accidente de trabajo, a efectos de prestación económica.
- Las medidas y recomendaciones preventivas generales, sobre todo de higiene, de los lugares de trabajo.

10. Referencias

1. Mirón Hernández A. Riesgo biológico: prevención en mataderos. Notas Técnicas de Prevención. NTP 901. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST), 2011.
2. OMS/FAO, 7 de Abril de 2020. COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias. (https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf).
3. Geng Y, Zhao C, Geng K, Wang C, Wang X, Liu H, Wang Y. High seroprevalence of hepatitis E virus in rabbit slaughterhouse workers. *Transbound Emerg Dis.* 2019;66:1085–1089.
4. Sahani M, Parashar U D, Ali R, Das P, Lye MS, Isa M M, Arif M T, Ksiazekb T G, Sivamoorthy M. for the Nipah Encephalitis Outbreak Investigation Group. *International Journal of Epidemiology* 2001;30:1017–1020.
5. Mostafavi E, Pourhossein B, Esmaeili S, Fahimeh Amiri B, Khakifirouz S, Shah-hosseini N, Tabatabaei S M. Seroepidemiology and risk factors of Crimean-Congo Hemorrhagic Fever among butchers and slaughterhouse workers in southeastern Iran. *International Journal of Infectious Diseases* 64 (2017) 85-89.
6. Kamau E, Ongus J, Gitau G, Galgalo T, Lowther S A, Bitek A, Munyua P. Knowledge and practices regarding Middle East Respiratory Syndrome Coronavirus among camel Handlers in a slaughterhouse, Kenya 2015. *Zoonoses public health.* 2019; 66(1):169-173.
7. Casanova L M, Jeon S, Rutala W A, Weber D J, Sobsey M D. Effects of Air Temperature and Relative Humidity on Coronavirus Survival on Surfaces. *Applied and Environmental Microbiology*, 2010; 76(9): 2712–2717.

8. Science Magazine, 19 de mayo de 2020. "Why do some COVID-19 patients infect many others, whereas most don't spread the virus at all?"
9. Ningthoumjam R. COVID 19 can spread through breathing, talking, study estimates. *Curr Med Res Pract.* 2020; 10(3): 132–133.
10. Morawska L, Cao J. Airborne transmission of SARS-CoV-2: The world should face the reality. *Environment International.* Volume 139, June 2020, 105730.
11. The Guardian, 11 de mayo de 2020. "Chaotic and crazy': meat plants around the world struggle with virus outbreaks".