

代号： COVID-19	修订： 03	日期： 2020.08.06	页数： 1/25
--------------	--------	----------------	----------

1.- 起源

2.- 目的

3.- 面对疫情时的危机处理团队。

4.- 序言

5.- 法规参考依据

6.- 食品业应采取的措施 (OLOT MEATS)

6.1- 员工和访客的通知措施。

6.2- 一般卫生措施。

6.3- 为因应 2019 冠状病毒病 (COVID-19) 所采取的预防性应用措施

6.4- 清洁和消毒作业。

6.5- 交叉污染的预防。

6.6- 度假或休假后返回工作岗位

6.7- 面对一起冠状病毒确诊时如何行动

6.8- 内部必要规定的改变与调整。

7.- 文件，信息图范例。

程序上的修订：
修订 01:规范的修订 2020.03.23
修订 02: 2020.05.18: 依据法规的修订
修订 03: 2020.08.06: 依照由中华人民共和国于 2020.07.21 所發佈并由西班牙公家部门所寄發之“针对肉品公司之冠状病毒控制指导方针”对所有文件进行调整修改。

编制者	审查及核准人
职业风险预防与质量部门	经理职务
名字: MERCÈ ESQUENA / GEMMA TARRÉS	名字: PILAR PUIG
签名	签名

代号： COVID-19	修订： 03	日期： 2020.08.06	页数： 2/25
--------------	--------	----------------	----------

1.- 起源

2019年12月31日中国武汉卫生与健康区域委员会通知有关27例肺炎群聚案例，属未知病原，症状开始于12月8日，包含七起严重案例，曾经暴露于同一个动物，鱼类及海鲜批發市场，无辨识爆發来源。

此市场于2020年1月1日关闭。同年1月7日中国官方發現造成此病毒爆發的病源，此一新病毒类型与冠状病毒科属同科并被称为**2019新型冠状病毒 (coronavirus 2019-n-CoV)**，之后定名为**严重急性呼吸综合征冠状病毒2 (SARS-CoV-2)**。

2020年1月30日国际卫生组织 (WHO) 宣布在中国爆發的严重急性呼吸综合征冠状病毒2 (SARS-CoV-2) 属国际性公众健康紧急情况。

目前国际卫生组织 (WHO) 已宣布此传染病为流行病，其定义代表为全球性的流行。

西班牙政府宣布全国进入紧急状态，并限制自由通行以及动员特殊资源。

直至目前为止，仍不知道感染的病源并对于感染的严重度以及病毒的传染力充满不确定性。就目前对其他类似冠状病毒的了解，严重急性呼吸综合征冠状病毒2 (SARS-CoV-2) 的主要传染是通过**超过5微米的呼吸道飞沫和感染者分泌物的直接接触**。

目前正在评估其他可能的传染途径。

初始症状的潜伏期预估是 2 至 15 天。

2.- 目的

在对因 2019 冠状病毒流行病 (COVID-19) 所引起的卫生警戒情况，Olot Meats 已建立了一系列的规定与指示以及预防方法以对 COVID-19 可能的感染采取行动。

3.- 面对疫情时的危机处理团队。

组成一个专门团队以进行协调及处理卫生危机。

姓名 – 职务：	缺席时之代理人：
Pilar Puig - 经理职务 危机协调人	Xavi Roca
Gemma Tarrés - 质量负责人 (清洁和消毒)	Mercè Esquena
Joan Reixach, Miquel Campasol, Antonio Perez - 屠宰生产负责人，内脏处理。	Pilar Puig
Angel Morera - 维护保养负责人	Quim Estarriola
Merce Esquena- 职业风险和预防及环境负责人。	Gemma Tarrés.
Eduard Verdaguer- 人力资源	Silvia Vilanova

代号： COVID-19	修订： 03	日期： 2020.08.06	页数： 3/25
--------------	--------	----------------	----------

4.- 序言。

面对目前因 2019 冠状病毒流行病 (COVID-19) 所造成的卫生警戒，Olot Meats, sa 将提供工具以便对以下三项目标采取措施：

1. 在接下来将详述的复杂工作环境下，确保食品至分割室以及处理后至大众的供应。如果我们调整设备及严格遵循卫生单位的建议，持续监控公司情况，不对 Olot Meats 的正常作业发展造成影响。
2. 保证我们产品的食品安全。维持至少与平常相等程度的食品安全标准，并避免 COVID-19 与食品的接触，尽管尚未证明其为传递的媒介。
3. 保护公司员工的健康以及可能进入的非正式员工，对其皆采取相同的规范。

为此我们已开始检视从我们所属的一些正式卫生部门亦或协会渠道如西班牙国家肉品工业协会(西文简称 ANICE)，Mutuas 和风险预防服务有关此感染媒介的重要信息。

在我们已建立的质量管理系统中，我们将针对因现况受到影响的各部分进行逐步检讨，并对那些部分采取某些类型的措施。

此说明并不取代目前现有的程序（良好实践说明，指示等），而是成为补充材料导引的一部分。

5.- 法规参考依据。

可查询有关此 2019 冠状病毒病 (COVID-19) 爆发的所有更新信息于下：

世界卫生组织 (WHO) 网站：

- <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

约翰·霍普金斯大学系统科学与工程中心 (Johns Hopkins CSSE) 关于严重急性呼吸综合征冠状病毒 2 (SARS-CoV-2) 的全球案例

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

卫生，消费与社会福利政府部门的官网。

- <https://www.mscbs.gob.es>

加泰隆尼亚政府针对 2019 冠状病毒病之查询或相关疑问网页提供民众和专业人士与卫生及公众健康相关的建议。

- <https://canalsalut.gencat.cat/ca/salut-a-z/c/coronavirus-2019-ncov/>

- “针对肉品公司之冠状病毒控制指导方针”，由中华人民共和国于 2020.07.21 所发布。

6.- 食品业应采取的措施 (OLOT MEATS)

接着，我们将涵盖讨论 Olot Meats 面对危机时采取的措施或行动。

代号： COVID-19	修订： 03	日期： 2020.08.06	页数： 4/25
--------------	--------	----------------	----------

6.1- 员工/访客的通知措施。

首先针对在公司工作的**正式亦或外包员工**， 将通知每个部门的负责人（维修，新设备/改善，生产等）有关进入我们设施的所有人员应根据对 **COVID-19** 所建立的规范采取预防举措。

我们将确保进入我们设施的人员都能通过在不同关键点设有的信息图瞭解规定。

我们也将确保在生产过程工作的人员接受适当的食品卫生训练。

我们将进行一场卫生实践更新培训行动 并利用此培训介绍我们针对 **COVID-19** 特别建立的措施，并自此开始对所有新进人员将以此规范和行动规定进行培训。

所有公司员工，包含新进人员都将于马德里接受面对冠状病毒的预防性保护培训。此培训是由劳动风险预防公司 **Ergolaboris** 所编制并进行。

将对其效力进行评估并记录。

信息图将设置于屠宰场，内脏处理场及牲畜安置场的不同区域。



1. 我们特别强调洗手程序的重要性 因其对避免可能的传染具有相当重要的效果。附件 1.



**RENTANT-SE SOVINT LES MANS
AMB AIGUA I SABÓ O SOLUCIONS ALCOHÒLIQUES**

**LAVARSE FRECUENTEMENTE LAS MANOS
CON AGUA Y JABÓN O SOLUCIONES ALCOHÓLICAS**

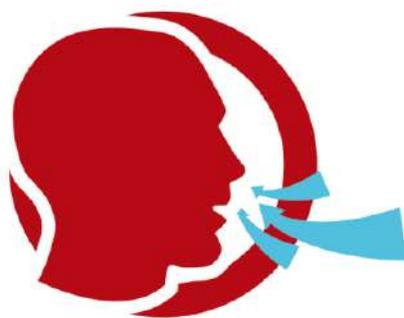
2. 有那些症状？ 员工应认识感染症状，如果认为其可能受到冠状病毒感染或发现有某些症状，应立即通知其部门负责人。 附件 2.



FEBRE / FIEBRE



TOS / TOS



SENSACIÓ DE FALTA D'AIRE
SENSACIÓN DE FALTA DE AIRE



MALESTAR GENERAL
MALESTAR GENERAL

**SI CREUS QUE POTS ESTAR AFECTAT PEL CORONAVIRUS
O NOTES ALGUN SÍMPTOMA, HAS D'AVISAR IMMEDIATAMENT
A L'ENCARREGAT DEL TEU DEPARTAMENT.**

**SI CREES QUE PUEDES ESTAR INFECTADO POR EL CORONAVIRUS
O NOTAS ALGÚN SÍNTOMA, TIENES QUE AVISAR INMEDIATAMENTE
AL ENCARGADO DE TU DEPARTAMENTO.**

代号： COVID-19

修订： 03

日期： 2020.08.06

页数： 7/25

我们已全面避免到公司的参访，并将客户拜访，与外部人员的工作会议和稽查延后；在可能的情况下，于危机结束前作为预防措施。

在无可避免必须允许非公司内部员工进入的情况下，此人员将遵循等同内部员工的进入规范，尤其是：

1. 体温控制。
2. 填写“访客强制履行之卫生和安全规定指示”中的健康问卷，此问卷已根据 Covid-19 的规范进行修订。代号：SEG-1002 第 7 号 日期 2020.03.23。附件 3. 并遵循指示：访客卫生良好实践。代号：IN-1033 修订 4 日期 2020.02.23。附件 4.


INSTRUCCIÓN: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA VISITANTES

CÓDIGO: IN-1033REVISIÓN: 4FECHA: 23/03/2020

OBJETIVO: Delante la situación de crisis provocada por el Covid-19 , **extremamos las precauciones** para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores, la de los proveedores así como garantizar la cadena de suministro.
Colocar equipos de protección para entrar en producción siguiendo los pasos que se observan a continuación para evitar posibles contaminaciones.
Haber **leído las normas de seguridad e higiene y rellenado el cuestionario de salud.**
Los **pasos generales** a seguir son:

<p>1.- MASCARILLA PROTECTORA Y GORRO CUBRE PELOS Y OREJAS.</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>2.- LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS</p> <div style="text-align: center;"></div> <p>3. GUANTES DE PROTECCIÓN</p> <div style="text-align: center;"></div> <p>4. LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS</p> <div style="text-align: center;"></div>
--	--


INSTRUCCIÓN: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA VISITANTES

CÓDIGO: IN-1033REVISIÓN: 4FECHA: 23/03/2020

5.- PANTALONES



6.- BOTAS O CUBRIDOR DE ZAPATOS



7.- BATA DE VISITAS O MONO INTEGRAL



8.- RETIRAR TODOS LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN TRAS LA VISITA EN VESTUARIO, ZONA HABILITADA.



3. 将在入口处给予访客指示以确保其双手的正确消毒，因此，将于设施外进行接待并全程伴随以确认访客遵循正确的规定。
4. 应于会面时使用口罩并于设施内全程配戴。
5. 应使用手套并于配戴前后洗手。我们将全程随同陪伴。

代号：COVID-19	修订：03	日期：2020.08.06	页数：9/25
-------------	-------	---------------	---------

6. 我们将穿戴一次性使用保护服装并于拜访后丢弃所有保护物件。
7. 我们将发送一份通知是由职业风险预防负责人所设计的预防行动规范。代号：**COVID-19**。修订 **01**。日期：**2020.03.23**。附件 **5**。
以及商业活动整合 (**La Coordinacion de Actividades Empresariales**，西文简称 **CAE**) 规范：由 **ERGOLABORIS** (一间提供预防服务的公司) 所制作有关因应 **2019** 冠状病毒病 (**Covid-19**) 感染案件时采取的行动。附件 **6**。

行政人员

- 不能共享办公室用品、电脑或电话。每位人员有自己的用品以及水醇溶液来进行消毒。
- 强制使用保护性口罩。
- 人员间的桌子摆放距离为 2 米。

6.2- 一般卫生措施。

此时，建议所有进入 Olot Meats 的人员遵循强制性规定。

第一道通关：以酒精性洗手液于主要入口处消毒。



测量体温，将由一名人员负责入口看管，对进入过程进行检查并察觉任何可能症状。对员工及外部人员测量温度，保持员工间的安全距离，并递交安全口罩及头套。

温度将记录于内部控管文件中。 Covid-19 预防性行动规范。代号：**COVID-1001** 修订 **00** 日期：**2020.03.13** 附件 **7**。



内部员工制服及保护装备。

1. 员工将使用带有口罩的头套遮盖住耳朵，头髮及嘴巴或口罩带有耳朵及头髮的保护帽。根据食品卫生的良好实践指示（生产区工作服保护）每日穿着乾淨的衣服及规定的鞋子 代号：**BP-1001. 修订 1， 2020.03.13。 附件 8。**



2. 在入口处测量温度时递交当日外科口罩。
3. 所有员工将在其工作职位中持续使用既有的强制性个人防护装备：保护手套（钢丝手套，丁腈手套，防切割手套等），听力保护耳罩，安全鞋。

代号 : COVID-19	修订 : 03	日期 : 2020.08.06	页数 : 11/25
---------------	---------	-----------------	------------

4. 个人防护装备的定期性递交将依损坏情况而定。所有员工将向其部门主管申请新装备。
5. **制服与头套将每日并以分开方式清洗**。洗衣服务将提出因应冠状病毒的可能事故规范并确保在清洗过程中将其从衣物裡去除。**附件 9**。



INSTRUCCIÓN: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA
PROTECCIÓN ROPA DE TRABAJO AREA DE PRODUCCIÓN MATADERO

CÓDIGO: BP-1001	REVISIÓN: 1. COVID-19	FECHA: 13/03/2020
-----------------	-----------------------	-------------------

✓ 1º VERDUGO CON MASCARILLA O MASCARILLA CON GORRO CUBRE PELOS Y OREJAS. AURICULARES LIMPIOS



⊘ PROHIBIDO LLEVAR GORRAS QUE NO CUBRAN LAS OREJAS, PELO Y TRABAJAR SIN MASCARILLA.



✓ 2º PANTALONES DE PRODUCCIÓN



✓ 3º CASACA DE PRODUCCIÓN





6. 如何穿戴，使用，脱掉及抛弃口罩/头套。 请查看附件指示。 附件 10

- a. 在戴上口罩前，使用以酒精为基础的消毒剂或以肥皂和水洗手。
- b. 将口鼻以口罩覆盖并确认脸与口罩间无任何隙缝。
- c. 使用口罩时避免其触碰；若有触碰，请使用以酒精为基础的消毒剂或以肥皂和水洗手。
- d. 每日更换口罩并勿重复使用一次性口罩。
- e. 如何取下口罩：自后面取下（勿碰触口罩正面）且立刻将其丢弃于一封闭器皿（如都市固体废物明确标示的容器）并使用以酒精为基础的消毒剂或以肥皂和水洗手。
- f. 如何取下头套：自最上方取下，勿与遮蔽嘴巴区域接触并立刻将其投入指定的衣物袋内，不要让头套留置在地面或混杂于工作服间。

COMO PONERSE, USAR, QUITARSE Y DESECHAR LA MASCARILLA / VERDUGOS

- 1** ANTES DE PONERSE UNA MASCARILLA, LÁVASE LAS MANOS CON UN DESINFECTANTE A BASE DE ALCOHOL O CON AGUA Y JABÓN.



- 2** CÚBRASE LA BOCA Y LA NARIZ CON LA MASCARILLA Y ASEGÚRESE DE QUE NO HAYA ESPACIOS ENTRE SU CARA Y LA MÁSCARA.



- 3** EVITE TOCAR LA MASCARILLA MIENTRAS LA USA; SI LO HACE, LÁVESE LAS MANOS CON UN DESINFECTANTE A BASE DE ALCOHOL O CON AGUA Y JABÓN.



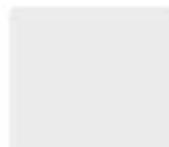
- 4** CÁMBIESE DE MASCARILLA CADA DÍA Y NO REUTILICE LAS MASCARILLAS DE UN SOLO USO.



- 5** PARA QUITARSE LA MASCARILLA: QUÍTESELA POR DETRÁS (NO TOQUE LA PARTE DELANTERA DE LA MASCARILLA); DESÉCHELA INMEDIATAMENTE EN UN CONTENEDOR DE RESIDUOS Y LÁVASE LAS MANOS CON UN DESINFECTANTES A BASE DE ALCOHOL O CON AGUA Y JABÓN.



- 6** PARA QUITAR LOS VERDUGOS: QUÍTESELOS POR LA PARTE DE ARRIBA SIN CONTACTO CON LA ZONA CUBRE BOCA Y ÉCHELO INMEDIATAMENTE EN LA BOLSA ASIGNADA PARA DICHA ROPA, NO DEJE VERDUGOS POR EL SUELO O ENTRE LA ROPA DE TRABAJO.



对进入 **OLOT MEATS** 的所有人员之强制规定。附件 **11**。

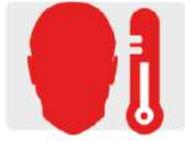


PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19.
Rev. 00 . Fecha 13/03/2020.

NORMAS OBLIGATORIAS PARA TODO EL PERSONAL QUE ACCEDA A OLOT MEATS.

- 1** UTILIZA CORRECTAMENTE Y DE FORMA OBLIGATORIA EL GEL DESINFECTANTE DE MANOS Y PONTE MASCARILLA AL ENTRAR DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE **OLOT MEATS**.


- 2** LE DEBERÁN CONTROLAR LA TEMPERATURA CUANDO LLEGUE A LAS INSTALACIONES DE **OLOT MEATS**. SI USTED ESTA A 37,2° NO PODRÁ INCORPORARSE AL TRABAJO, DEBERÁ LLAMAR AL **061**.


- 3** DEBES UTILIZAR LA ROPA DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL QUE TIENES EN LA TAQUILLA Y SUBSTITUIR EL GORRO CUBRE CABELLO Y OREJAS POR EL VERDUGO CON MASCARILLA.


- 4** LÁVATE LAS MANOS CON FRECUENCIA CON AGUA Y JABÓN DURANTE MAS DE 20 SEGUNDOS, DESINFÉCTATE LAS MANOS CON SOLUCIONES DESINFECTANTES ALCOHÓLICAS. TIENES NUEVOS PUNTOS DE DESINFECCIÓN EN VESTUARIOS, ENTRADAS/SALIDAS DE PRODUCCIÓN.


- 5** PROHIBIDO CUALQUIER CONTACTO FÍSICO (ESTRECHAR LAS MANOS, ABRAZOS, BESOS..)


- 6** MANTÉN AL MENOS 1.5 M DE SEPARACIÓN ENTRE PERSONAS EN ZONAS COMUNES COMO PASILLOS DE ENTRADA, COMEDOR, VESTUARIOS, SALA AFILADO, SALA LAVADO ÚTILES (RESPECTAR LOS CARTELES DE AFORAMIENTO)


- 7** CUMPLIR CON TODA LA INFORMACIÓN DESCRITA EN LA CARTELERÍA NUEVA QUE ESTÁ REPARTIDA POR TODAS LAS INSTALACIONES.



代号：COVID-19	修订：03	日期：2020.08.06	页数：15/25
-------------	-------	---------------	----------

6.3- 为因应 2019 冠状病毒病 (COVID-19) 所采取的预防性应用措施。 附件 12

PREVENCIÓNES APLICADAS PARA HACER FRENTE AL COVID-19

- | | | |
|-----------|--|---|
| 1 | SE HAN INHABILITADO EL USO DE LOS ACCESOS MEDIANTE HUELLAS. ACTUALMENTE HAY UN RESPONSABLE DE CONTROL DE ACCESOS AL PERSONAL LAS 24 HORAS DÍAS, TODOS LOS DÍAS DE TRABAJO. |  |
| 2 | SE HAN INHABILITADO LAS FUENTES DE AGUA. |  |
| 3 | HEMOS AUMENTADO PERSONAL Y TURNOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ZONAS COMUNES Y SUPERFICIES DE CONTACTO (BARANDILLAS, TAQUILLAS, MESAS COMIDA, MANETAS ABRE PUERTAS, BAÑOS...DE FORMA PERMANENTE). 3 TURNOS (MAÑANA, CAMBIO DE TURNO Y NOCHE). |  |
| 4 | HEMOS PROTOCOLIZADO LA DESINFECCIÓN CONTINUADA DE MOBILIARIO DE OFICINAS, SILLAS, MESAS, INTERRUPTORES, PUERTAS, ORDENADORES, PANTALLAS... |  |
| 5 | SE SEPARAN LAS ENTREGAS DE ROPAS DE TRABAJO SUCIAS CON LOS VERDUGOS + MASCARILLA. LA LAVANDERÍA ENTREGA PROTOCOLO DE CONTINENCIAS ANTE LA CRISIS SANITARIA. |  |
| 6 | DESINFECCIÓN DE ROPA DE TRABAJO Y VERDUGOS CON MASCARILLAS; LA EMPRESA DE SERVICIOS "BUGADERIA NURIA" SIGUE LOS PROTOCOLOS PROFESIONALES ESPECIFICADOS POR LA OMS. |  |
| 7 | SEPARAR LOS DOS TURNOS DE TRABAJO EN UN INTERVALO DE 1 HORA PARA EVITAR EL CONTACTO ENTRE PERSONAS Y REALIZAR DESINFECCIÓN DE ZONAS COMUNES. |  |
| 8 | SUSPENSIÓN DE VISITAS EXTERNAS Y DE VIAJES. |  |
| 9 | CERRAR ACCESO PRINCIPAL A OFICINAS. |  |
| 10 | PERSONAL DE OFICINAS UTILIZAR MASCARILLA Y GUANTES, DESINFECTARSE PERMANENTEMENTE Y RECEPCIÓN DE PAQUETERÍA CON PROTECCIÓN OBLIGATORIA (GUANTES). |  |

附件 13

PREVENCIÓN PARA EL CONTAGIO

- 1** | CÚBRETE BOCA Y NARIZ AL TOSER O ESTORNUDAR,
CON PAÑUELOS DESECHABLES O TU ANTEBRAZO.



- 2** | CON TOS, FIEBRE O DIFICULTAD PARA RESPIRAR
NO ACUDAS A TRABAJAR.
LLAMA AL TELÉFONO: 061



- 3** | SI TIENES SÍNTOMAS GRIPALES O CORRES EL
RIESGO DE CONTRAER EL COVID-19 POR CONTAC-
TOS O VIAJES, QUÉDATE EN CASA Y LLAMA AL 061.



工作安排。

针对住在 Vic 和 Manlleu 的通勤员工，公司已雇用交通车服务以载送员工至工作中心。此交通车将于早班和午班开始与结束时进行载送。每个人将必须与同行的伙伴保持彼此间的距离。

社交距离：保持社交距离。

1. 我们有不同部门的员工：生产部，内脏处理部，宰前检验部，清洁部，维修部和行政部門，皆分开于不同时刻作业。
2. 延长早班与午班的离开时间以避免两个班次的交叠。
3. 早班将比平常提早 15 分钟而午班将比平常晚 15 分钟，两班间有一个小时的差距。

代号： COVID-19

修订： 03

日期： 2020.08.06

页数： 17/25

4. 人员将以分段式进入更衣室，入口处将由部门主管及看管人员进行控制。
 - a. 生产部门将最多 **15** 人进入男性更衣室，**6** 人进入女性更衣室，两间更衣室分别可容纳总员工人数 **70** 和 **30** 人。
 - b. 内脏处理部门将最多 **10** 人进入男性更衣室及 **10** 人进入女性更衣室，两间分别可容纳总人数 **45** 人。
5. 以班次分段式进入餐厅以保持人员间的安全距离及能维持安全距离的座位数量。在暂停时间将依照人员结束用餐进行餐厅清洁。

生产部：一张餐桌将维持两人互坐斜对面，保持最多 **15** 位员工在餐厅内。在每个工作班次进行暂停时间，一次 **15** 人前往用餐，按照结束用餐人数，下一批 **15** 人再依序进入填补。

内脏处理部：一张餐桌将维持两人互坐斜对面，保持最多 **7** 位员工在餐厅内。在每个工作班次交替进行暂停时间，一次 **7** 人前往用餐，按照结束用餐人数，下一批 **7** 人再依序进入填补。

宰前检验栏，清洗：他们有不同的时段能使用餐厅而不会与其他部门相干扰。

维修：维修人员有不同的时段能使用餐厅而不会与彼此间相互干扰。



在生产区保持安全距离：公司已减少生产并修改产线的速度以维持作业人员间大概一米半的安全距离。



6.4-清洁和消毒作业。

针对目前的清洁与消毒程序已进行了修改，尤其是：

清洁间隔：在某些定点已增加使用消毒剂清洁的频率，并通过门窗的开启来确保通风性。

清洁频率：对设施进行一次全面性清洁，消毒工作表面，并特别注意已加强清洁的入口和卫生共同区域。修订 **每日清洁与消毒控制纪录**。代号：**HG-1008** 修订 **2 2020.04.17** 附件 **14**。

在高风险共同区域和共同区域上增加的设施进行三次中等清洁。修订卫生控制标准化方案纪录。

卫生控制标准化方案 (**Programa Normalizado de Control de la Higiene**，西文简称 **PNCH**) 之作业清洁和消毒控制。代号：**PNCH-1010**

修订 **3 2020.04.17**。附件 **15**。

周一一次的环境消毒，针对人员出现或进出的高风险区域：

屠宰区和内脏处理区

用餐区

更衣室和入口走道

使用 PROQUIMIA 的 ASEP-TA-35 杀菌剂；由西班牙政府卫生部授权。

检视/验证： 进行区域的每日和作业检视，包含在清洁和消毒计画裡的区域。如同往常对与食品接触的表面进行控管，而现在我们更是强调与人接触的高风险传染区域。我们继续以卫生指标，总生菌数，更全面性的卫生程度指标，来确认清洁和消毒作业是有效的。

清洁和消毒产品： 为确保手部和表面的消毒产品供应，我们已核准新的供应商和产品。

我们已确保以下产品的供应：

1. 酒精性手部清洁液。
2. 共同区域的消毒剂。

使用具杀除细菌，真菌和病毒的产品。

更新清洁和消毒化学产品清单。代号： FPN-0001。修订 34 日期： 2020.04.22

在设施内部的大型表面我们遵循既定的清洁和消毒规范：机器与设施的清洁和消毒方案 代号： PND-0001 修订 37。日期 2020.03.13。

在共同的小型表面如更衣间，入口，门，电脑等，我们除了使用一般产品如次氯酸钠，卫生清洁剂和除垢清洁剂外，也使用一条抹布和一瓶具有杀除细菌，真菌和病毒效果的喷雾式消毒剂进行清洁。

我们将在不同工作班次进行共同的小表面消毒系统验收。

共同表面对接触人员具高传染风险而需不断消毒且每日查验四次的有：

- a) 屠宰场男女更衣间，髒区及内脏处理部：淋浴，马桶，洗手池，烘乾机，自动卫生纸机，地板，牆壁和门。
- b) 外部置衣柜。
- c) 髒衣柜
- d) 屠宰场人员入口和髒区：门，走道，扶手，阶梯和走道地板。
- e) 屠宰场餐厅，髒区和内脏处理部桌子，椅子和地板。
- f) 外部自动贩卖机
- g) 有机废物垃圾桶
- h) 食物柜台
- i) 冰箱和微波炉
- j) 生产部办公室和称重间（桌子，椅子，地板，玻璃，洗手池，电脑，门把和电话）
- k) 经理行政办公室，正式兽医服务(Servicio Veterinario Oficial，西文简称 S.V.O)，会议室（桌子，椅子，地板，电脑，门把，电话）
- l) 行政，拜访和正式兽医服务的个人置物柜和厕所
- m) 拜访接待主要入口（桌子，椅子，地板，玻璃，电脑和电话）
- n) 行政部门的阶梯，走道，扶手，门把到前往生产的入口。
- o) 大厅入口的平衡扶手，门，地板。
- p) 冷压室入口的扶手和地板。
- q) 渠道交货平台入口，扶手，门，卫生入口，厕所（马桶），洗手池。
- r) 生畜接待间（门，手把，玻璃，桌子，椅子，地板，电脑，电话）。
- s) 生畜运货员浴洗室（淋浴，马桶，洗手池，门等）
- t) 内脏处理部人员入口：门，阶梯，扶手，更衣间入口走道和餐厅。

代号： COVID-19	修订： 03	日期： 2020.08.06	页数： 20/25
--------------	--------	----------------	-----------

在接触表面以及包装用品上發現 SARS-COV-2 病毒。

根据联合国粮农组织/世界卫生组织的评定，其相关风险是很低的。

我们每个月进行控管来决定并加强是否已採取的措施是有效的。

每个月对 5 个样本进行不定的採检：

- 工作脏区表面
- 屠宰区表面
- 内脏区表面
- 包装材料：桶装/塑料容器

这些检验是由外部实验室做分析并按照採样规则进行。

如果在我司發現有一起阳性确认或一起病毒爆發，这项控管将改为每周进行。



FT2AL / 9011X
Fecha de edición: 25/01/19
Versión: 15
Sustituye: Versión 14
Página 1 de 2

LIQUIDO DESINFECTANTE DE ACCION RAPIDA

DYBACOL-GT LÍQUIDO

Desinfectante, Bactericida, Fungicida, Virucida, de secado rápido

Producto incoloro y no perfumado para la desinfección de contacto en seco de zonas, superficies, utensilios y pequeño material con alto riesgo de infección, que se caracteriza por su facilidad de aplicación y su rapidez de secado.

Adecuado también para la desinfección de Unidades Climatizadoras en equipos y sistemas de aire acondicionado.

COMPOSICIÓN

La formulación consiste en una combinación sinérgica de Glutaraldehído y Cloruro de Alquil dimetilbenzilamonio específico (Quat), en presencia de una mezcla equilibrada de alcoholes.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

- Aspecto: Líquido
- Color: Incoloro a ligeramente amarillo
- pH del producto: No aplicable.
- Solubilidad: Soluble en agua

PROPIEDADES BACTERIOLÓGICAS

El DYBACOL-GT Líquido es un excelente desinfectante que presenta una gran actividad germicida.

1- Actividad Bactericida:

Cumple la norma UNE-EN 1276 a la temperatura 20°C ± 1°C, y la norma UNE-EN 13697 a la temperatura comprendida entre 18 °C ± 1°C y 25 °C ± 1°C, ambas a un tiempo de contacto de 5 minutos, cuando los organismos de ensayo son:

- . *Escherichia Coli* (ATCC 10536)
- . *Enterococcus hirae* (ATCC 8043)
- . *Pseudomonas aeruginosa* (ATCC 15442)
- . *Staphylococcus aureus* (ATCC 6538)

Cumple la norma UNE-EN 1276 a la temperatura 20°C ± 1°C, a un tiempo de contacto de 5 minutos, cuando el organismo de ensayo es:

- . *Salmonella enterica* (CECT 545)

Por otra parte, ensayos de campo han demostrado su eficacia frente a *Listeria monocitogenes*.

2ª- Actividad Fungicida:

Cumple la norma UNE-EN 1275 a la temperatura de 20°C ± 1°C., a un tiempo de contacto de 5 minutos, cuando los organismos de ensayo son:

- . *Candida albicans* (ATCC 10231)
- . *Aspergillus niger* (ATCC 16404)

3ª- Actividad Virucida:

En base a datos bibliográficos sobre la actividad de sus componentes, el producto presentaría actividad virucida frente a los virus siguientes^{(1) (2) (3)}:

- . bacteriófagos de: *S. thermophilus*
L. Bulgaricus
- . lipofilos: *Herpes simplex*
Asian influenza
Influenza virus
Vaccinia virus
- . así como frente a:

Gracias a la presencia en su formulación de la combinación altamente sinérgica de los ingredientes activos, **Glutaraldehído** y un **Compuesto de Amonio Cuaternario específico (Quat)**, ambos muy efectivos frente a los virus **Influenza A**, como demuestran los distintos artículos y publicaciones científicas relacionados en el apartado de Referencias de esta ficha técnica, el producto DYACOL GT LIQUIDO sería un producto de elección para combatir la **Gripe Aviar**, la **Gripe Porcina** y la **Gripe A**, pues todas ellas son causadas por virus Influenza A. ^{(4) (5) (6)}

DATOS TÉCNICOS

Es un producto que se aplica con suma facilidad, por simple pulverización, sin dejar olores desagradables ni molestos.

• Rapidez de secado:

Posee una base alcohólica que confiere al producto la capacidad de secar en un tiempo mínimo.

• Poder de difusión:

La presencia de alcoholes confiere al producto un excelente poder de difusión, expandiéndose rápidamente y llegando a los lugares más inaccesibles.

• No corrosivo:

Puede utilizarse sin riesgo alguno sobre todo tipo de materiales, excepto los sensibles a la acción de los alcoholes.

• Estabilidad:

El producto puro puede conservarse durante 5 años, almacenado en los envases de origen, en lugares frescos y secos, preservados del contacto de la luz directa y alejados de cualquier fuente de calor o ignición.

Rev 0
Fecha 31/12/2019
Fecha impresión 15/04/2020

ALCOLAC PLUS

DESINFECTANTE RÁPIDO PARA SUPERFICIES BACTERICIDA/LEVURICIDA/VIRICIDA

Producto para la desinfección mediante pulverización de superficies (mesas de trabajo) y material que deben ser descontaminados con frecuencia o en aquellos casos en que por causas particulares no pueden aplicarse desinfectantes por contacto directo.

Util para:

- * Industria Alimentaria, Láctea, Cárnica, Mataderos, Embotelladoras, etc.
- * Todos los lugares donde se requiera una desinfección en la manipulación de alimentos, cocinas, instituciones, etc.

DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS

Actividad antimicrobiana: Bactericida y Levuricida. Actuación y secado rápidos. Buena capacidad de impregnación.

DOSIS Y FORMA DE EMPLEO

Pulverizar sobre superficies o materiales limpios a unos 40 cm de distancia para formar una película uniforme. El disolvente alcohólico se volatiliza rápidamente sin dejar residuos quedando sobre la zona tratada una fina película formada por los principios activos. Debido a su alto contenido alcohólico, evitar su utilización sobre materiales sensibles al alcohol. No pulverizar sobre superficies calientes ni en presencia de llamas.

DATOS TECNICOS

- Densidad: 0,892
- pH: 6.9± 1

COMPONENTES PRINCIPALES:

- Etanol

PRESENTACION

Caja de 16 Botellas 1L, Garrafa de 10L, Caja 4x5L, Garrafa de 25L, etc...

PRECAUCIONES DE UTILIZACION O MANIPULACION

INDICACIONES DE PELIGRO:

- H225 Líquidos y vapores muy inflamables.
- H319 Provoca irritación ocular grave.

CONSEJOS DE PRUDENCIA:

- P210 Mantener alejado del calor, de superficies calientes, de chispas, de llamas abiertas y de cualquier otra fuente de ignición. No fumar
- P280 Llevar guantes, prendas y gafas de protección. Lavarse concienzudamente tras la manipulación.
- P233 Mantener el recipiente herméticamente cerrado.
- P403+P235 Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener en lugar fresco
- P501 Eliminar el contenido y/o su recipiente como residuo peligroso a través de un gestor autorizado, de acuerdo con la normativa vigente
- No mezclar con otros productos químicos.
- En caso de accidente o ingestión, comunicarse con el Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 915620420.

代号： COVID-19

修订： 03

日期： 2020.08.06

页数： 23/25

6.5- 交叉污染的预防。

为辨识交叉污染源，我们已修改：

1. 人员的移动，尤其我们应避免不同班次人员间的接触。
2. 材料、人员工作用品、清洁、交通和废料的移动。
3. 外部车辆的清洁和消毒程序。
4. 可再用包装（箱子，器皿等）在进入 Olot Meats 前，我们会进行清洁和消毒，并做视觉上的检查和微生物分析。
5. 维护和修复作业仍将特别注意继续依循维修指示：维修设备和设施卫生控管。代号：IN-1002 修订 3 日期 2018.12.14。



INSTRUCCIÓN MANTENIMIENTO: CONTROL HIGIÉNICO INSTALACIONES Y EQUIPOS REPARADOS

CÓDIGO: IN-1002 REVISIÓN: 3 FECHA: 14/12/2018

- ✓ En las operaciones de **mantenimiento operativo y/o de intervención** inmediata, la limpieza y higiene de la zona deberá ser revisada por el encargado de producción antes de volver a reanudar las operaciones de sacrificio. Toda esta información debe quedar reflejada en la hoja de "**Registro de Averías**" (**control higiene / control herramientas de trabajo**). El encargado de producción deberá firmar conforme se ha realizado correctamente la limpieza y desinfección de la zona y en el apartado de observaciones quedara descrita la acción realizada y el tiempo de durada.
- ✓ En las operaciones de **mantenimiento preventivo**, la limpieza y desinfección de todas las zonas será revisada por la operaria de control pre-operativo (PNCH) antes de iniciar los procesos de producción diaria. En caso de incidencia se seguirán los protocolos establecidos en el Plan de Normalización y control de higiene.
- ✓ Las operaciones del **personal subcontratado** para realizar trabajos de mantenimiento deben ser supervisadas al finalizar la actuación por parte del responsable de mantenimiento o operarios de mantenimiento de la zona y/o maquina, seguir todas las normas mencionadas en dicha instrucción y saber valorar si existe algún indicio de contaminación mal intencionada de la zona, maquinaria y/o producto procesado que este cerca del área intervenida.
- ✓ Obligatorio **desinfectar a diario útiles** una vez preparadas para su utilización diaria:
 - i. Discos robots (4)
 - ii. Pistolas de corte cular (2)
 - iii. Sierra partir manual
 - iv. Cuchillas de corte
 - v. Maquina arrancar diafragma. (en el caso de su substitución)
 - vi. Cuchilla corte cabezas.
 - vii. Discos estómagos.
 - viii. Cuchillas separar jamón.

代号： COVID-19	修订： 03	日期： 2020.08.06	页数： 24/25
--------------	--------	----------------	-----------

6. 材料的接收（例如在工厂）将以公司和外部人员无直接接触的方式进行材料的接收（例如在工厂）将以公司和外部人员无直接接触的方式进行。供应商将材料置于其专门指定区域而交货清单于一接收区。随后，我们的员工将对货品进行清点并签收交货清单，以此避免送货员进入我们 Olot Meats 的设施。
- 于处理货品或纸张文件后清洁并消毒双手。
- 对外部人员的照应将通过交换区的柜台/窗口进行或保持安全距离。

6.6- 度假或休假后返回工作岗位

于 2020.07.24 收到由中华人民共和国所编制有关冠状病毒控制的建议后我们已开始进行以下的控管：

- 人员进出之控管。
在因假期或停工一段时间后，操作人员应于回到工作冈位前出示冠状病毒检测结果。唯检测结果为阴性得能重新回到工作冈位。
将保留这些数据的纪录。附件 17。
若为确诊者，将继续遵循医疗指示。
若有察觉案例明显增加，将与卫生单位共同决定针对部门或单位进行筛检。
- 进员工之控管
所有新进员工都应于就职前出示冠状病毒检测结果。唯检测结果为阴性得以报到开工。
将数位化记录所有这些数据。

6.7-面对一起冠状病毒确诊时如何行动

若发现一起冠状病毒确诊案例，将继续遵循医疗指示。

将对其工作周遭进行调查和追踪，包括工作伙伴、共同居住者以及一同搭乘运输工具到工作地点的同伴进行追踪。

将与卫生单位共同确定其密切接触者并对其进行居家隔离。其将不可回到工作冈位直至获得冠状病毒检测阴性并由医生许可。

若有察觉案例明显增加，将与卫生单位共同进行 SARS-COV-2 抽样检测，一开始定期每十五天按区域进行。这项周期将根据检测结果进行更改。

代号： COVID-19	修订： 03	日期： 2020.08.06	页数： 25/25
--------------	--------	----------------	-----------

6.8- 内部必要规定的改变与调整。

面对这个新情势的调整牵涉到下列根据我们品质，食品安全和环境说明所订立的品质计画已改变或采取相关行动：

1. 危机处理计画：产品自市场的撤下与回收及事故处理。CRI-0001。修订 2020.03.18。
2. 培训计画计画。FR-0001 修订 10 2020.03.13。
3. 清洁和消毒计画。HG-0001。修订 20 2020.03.13。
4. 废料处理计画。GR-0001。修订 05 2020.05.04。
5. 供应商控制计画。许可（批准）供应商清单。代号 PC-1005。修订 年度 2020.03.09

7.- 文件，信息图范例。

附件 1. 洗手信息图。

附件 2. 感染症状信息图。

附件 3. 访客之强制执行卫生和安全规定指南。代号 SEG-1002.

附件 4. 指示：访客卫生良好实践。代号 IN-1033

附件 5. 2019 冠状病毒病 (Covid-19) 预防措施采取规范 (Olot Meats) 代号 COVID-01

附件 6. CAE 规范：面对 2019 冠状病毒病 (COVID-19) 的感染确诊者所采取的行动 (预防性服务)

附件 7. 体温测量登录措施规范。代号 COVID-1001

附件 8. 指南：食品卫生的良好实践。生产区域的工作服装保护。代号 BP-1001

附件 9. Bugaderia Nuria 的冠状病毒意外事故规范。

附件 10. 如何穿戴，使用，脱掉及抛弃口罩/头套信息图

附件 11. 所有将进入 Olot Meats 人员之强制规定信息图。

附件 12. 为因应 2019 冠状病毒病 (COVID-19) 所采取之预防措施信息图

附件 13. 为预防感染之信息图。

附件 14. 每日清洁和消毒控管。代号 HG-1008。

附件 15. 清洁和消毒运作控管 PNCH-1010。

附件 16. 2019 冠状病毒病 (COVID-19) 规范区域消毒验收。代号 CS-1002

附件 17. 测试结果 (Covid-19. P covid-19)