

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE EMERGENCIAS COVID-19

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 1/25
------------------	--------------	-------------------	--------------

1.- ANTECEDENTES

2.- OBJETIVO

3.- EQUIPO DE INTERVENCIÓN ANTE LA CRISIS.

4.- INTRODUCCIÓN

5.- REFERENCIAS LEGALES

6.- MEDIDAS A ADOPTAR PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (OLO MEATS)

6.1- MEDIDAS DE COMUNICACIÓN PERSONAL DE PLANTA/VISITAS Y FORMACIÓN.

6.2- MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE.

6.3- MEDIDAS PREVENTIVAS APLICADAS PARA HACER FRENTE AL COVID-19

6.4- OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

6.5- PREVENCIÓN DE CONTAMINACIONES CRUZADAS.

6.6- REINCORPORACIÓN TRABAJO DESPUÉS DE VACACIONES O BAJA.

6.7 -COMO ACTUAR EN CASO DE UN POSITIVO POR CORONAVIRUS

6.8 - ADAPTACIÓN Y CAMBIOS EN PRE-REQUISITOS INTERNOS -

7.- DOCUMENTOS MODELO E INFOGRAFIAS.

MODIFICACIONES EN EL PROCESO:
Rev 01: 23/03/20 Revisión protocolo
Rev 02: 18/05/20: Revisión de acuerdo a normativa.
Rev. 03: 06/08/20: Revisión según "Orientaciones para empresas cárnicas del control Coronavirus" emitido por la Rep.Popular China el 21/07/2020 y enviado por el Ministerio de España.

ELABORADO POR	REVISADO Y APROBADO POR
DPT. PRL y CALIDAD	GERENCIA
NOMBRE: MERCÈ ESQUENA / GEMMA TARRÉS	NOMBRE: PILAR PUIG
FIRMADO	FIRMADO

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 2/25
------------------	--------------	-------------------	--------------

1.- ANTECEDENTES

El 31 de diciembre de 2019, la Comisión Municipal de Salud y Sanidad de Wuhan (China) informó sobre un agrupamiento de 27 casos de neumonía, de etiología desconocida con inicio de los síntomas el 8 de diciembre, incluyendo 7 casos graves, con una exposición común en un mercado mayorista de marisco, pescado y animales, sin identificar la fuente del brote.

El mercado se cerró el día 1 de enero de 2020. El 7 de enero de 2020, las autoridades chinas identificaron como agente causante del brote un nuevo tipo de virus de la **familia de Coronaviridae**, que fue denominado nuevo **coronavirus 2019-n-CoV** y posteriormente ha sido denominado como coronavirus **SARS-CoV-2**.

El 30 de enero de 2020, la Organización Mundial de la Salud declaró el brote del coronavirus SARS-CoV-2 en China como emergencia de salud pública de importancia internacional. Actualmente la OMS ya ha declarado la infección como Pandemia, definición que indica que es de alcance mundial.

El Gobierno Español ha declarado todo el territorio español en Estado de Alarma, restringiendo la libre circulación y movilizándolo medios extraordinarios.

Hasta este momento, se desconoce la fuente de infección y hay incertidumbre respecto a la gravedad de la infección y a la capacidad de transmisión del virus. Por similitud con otros coronavirus conocidos, se cree que el coronavirus SARS-CoV-2 se transmite principalmente por las **gotas respiratorias de más de 5 micras y por el contacto directo con las secreciones de personas infectadas**.

Se están valorando otras posibles vías de transmisión.

El periodo de incubación de la dolencia de los primeros casos se ha estimado entre 2 y 14 días.

2.- OBJETIVO

Ante la situación de alerta sanitaria originada por la pandemia del COVID19, Olot Meats ha establecido una serie de normas e instrucciones y medidas preventivas para la actuación frente a la posibilidad de infección por el coronavirus COVID-19.

3.- EQUIPO DE INTERVENCIÓN ANTE LA CRISIS.

Se crea un equipo de trabajo con la finalidad de llevar a cabo una coordinación y gestión a la crisis sanitaria.

NOMBRE APELLIDO – CARGO:	SUSTITUTO EN CASO DE AUSENCIA:
Pilar Puig - Gerencia COORDINADOR de CRISIS	Xavi Roca
Gemma Tarrés - Responsable de Calidad (Limpieza y desinfección)	Mercè Esquena
Joan Reixach, Miquel Campasol, Antonio Perez -Encargados Producción matadero, Triperia.	Pilar Puig
Angel Morera -Responsable mantenimiento	Quim Estarriola
Merce Esquena- Responsable de prevención y riesgos laborales y Medioambiente.	Gemma Tarrés.
Eduard Verdaguer-RRHH	Silvia Vilanova

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 3/25
------------------	--------------	-------------------	--------------

4.- INTRODUCCIÓN.

Ante la actual situación de alerta sanitaria originada por la pandemia del COVID-19 Olot Meats,sa facilita herramientas que permiten adoptar medidas con el triple objetivo de:

1. Asegurar el suministro de alimentos a las salas de despiece y con ellos a la población, en un entorno de trabajo complejo que se detalla a continuación. No debe afectar al desarrollo normal de las operaciones de Olot Meats si adaptamos las instalaciones y seguimos estrictamente las recomendaciones de las Autoridades sanitarias controlando de manera continua la situación en la empresa.
2. Garantizar la seguridad alimentaria de nuestros productos. Mantener los estándares de seguridad alimentaria en el mismo nivel como mínimo que habitualmente, y evitar la entrada en contacto del COVID-19 con los alimentos, aun cuando no haya evidencias de que estos estén siendo vehículos de transmisión.
3. Salvaguardar la salud de los trabajadores de la empresa y en este sentido también a los trabajadores que no están en planta y que pudieran tener acceso a la misma les aplican los mismos protocolos.

Para ello hemos empezado por revisar la información más relevante sobre este agente infeccioso y que nos ha llegado a través de los canales oficiales del dep. de Salud y/o las asociaciones a las cuales pertenecemos como ANICE, Mutuas y Servicio de Prevención de Riesgos.

Iremos abordando las diferentes partes del sistema de gestión de calidad que tenemos implantado y que se ven afectadas por la actual situación y sobre las que debemos tomar algún tipo de medida.

Este Manual no sustituye a procedimientos actuales (Manual de Buenas practicas, Instrucciones..) si no que constituye un material guía complementario a los mismos.

5.- REFERENCIAS LEGALES.

Se puede consultar toda la información actualizada sobre este brote del nuevo Coronavirus (COVID-19) a:

La web de la organización de la Salud (OMS):

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

Sobre el coronavirus SARS-Cov-2 casos globales de Johns Hopkins CSSE

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

A la web de Ministerio de Sanidad , Consumo y Bienestar Social.

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

Generalitat de Catalunya pàgina web para consultes o dudas referentes al COVID-19 para la ciudadanía y profesionales en relación a recomendaciones sanitarias y de salud publica.

- <https://canalsalut.gencat.cat/ca/salut-a-z/c/coronavirus-2019-ncov/>
- Orientaciones para las empresas cárnicas del control del coronavirus, emitido por la República Popular China en fecha 21/07/2020.

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 4/25
------------------	--------------	-------------------	--------------

6.- MEDIDAS A ADOPTAR PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (OLO MEATS)

A continuación, vamos a abordar las medidas o prácticas de actuación que ha tomado Olot Meats ante esta crisis.

6.1- MEDIDAS DE COMUNICACIÓN PERSONAL DE PLANTA/VISITAS.

Primeramente para el **personal de planta y/o subcontratados** que trabajan en la misma, se informa a los encargados de cada sección (mantenimiento, nuevas instalaciones/mejoras, producción...) de las medidas preventivas que deben tomar todas las personas que accedan a nuestras instalaciones, según el protocolo establecido para el COVID-19.

Aseguramos que el personal que acceda a nuestras instalaciones conoce las normas mediante la infografía presente en distintos puntos clave.

Aseguramos también que el personal que trabaja en el proceso productivo esta adecuadamente formado en higiene alimentaria.

Realizamos una acción formativa de actualización de prácticas de higiene y aprovechamos dicha formación para introducir practicas que hemos establecido de forma específica para el COVID-19 y a partir de ahora al personal de nueva incorporación ya se le da formación en base a dicho protocolo y Normas nuevas de actuación.

Todo el personal de la empresa, incluyendo a los nuevos trabajadores recibirá formación en Medidas Preventivas de Protección frente el coronavirus. Esta formación está elaborada y realizada por la empresa de Prevención de Riesgos Laborales Ergolaboris.

Se presenta infografía en distintas zonas del matadero, tripería, taller-corrales.



- 1. HACEMOS ESPECIAL HINCAPIÉ EN EL PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS** ya que este resulta de gran importancia para evitar posibles contagios. **Anexo 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. **CÚALES SON LOS SINTOMAS.** El personal debe conocer los síntomas porqué si cree que puede estar infectado por el coronavirus o nota algún síntoma, tiene que avisar inmediatamente al encargado de su departamento. **Anexo 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 CREEES QUE PUEDES ESTAR INFECTADO POR EL CORONAVIRUS
O NOTAS ALGÚN SÍNTOMA, TIENES QUE AVISAR IMMEDIATAMENTE
AL ENCARGADO DE TU DEPARTAMENTO.

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 7/25
------------------	--------------	-------------------	--------------

Hemos evitado de forma general **visitas** a planta, se han pospuesto visitas de clientes, reuniones de trabajo con externos, auditorias; hasta el cierre de la crisis como medida de precaución y siempre que sea posible.


En el caso que de ser imprescindible permitir el paso a personal ajeno a la planta, deberá éste seguir los mismos protocolos de acceso que el personal de planta, y en especial:

1. Control de temperatura.
2. Rellenar el cuestionario de salud descrito el en documento "**Instrucciones Normas de seguridad y de higiene de cumplimientos obligatorio para el visitante**" que ha sido revisado por dicho protocolo del Covid-19. Código: SEG-1002 nº 7 fecha: 23/03/2020. **Anexo 3.** Y siguiendo la **instrucción: Buenas prácticas de Higiene para los visitantes.** Código: IN-1033 Rev.4 Fecha: 23/02/2020. **Anexo 4.**


INSTRUCCIÓN: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA VISITANTES

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

<p>5.- PANTALONES</p> 	<p>6.- BOTAS O CUBRIDOR DE ZAPATOS</p> 
<p>7. -BATA DE VISITAS O MONO INTEGRAL</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>	
<p>8. -RETIRAR TODOS LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN TRAS LA VISITA EN VESTUARIO, ZONA HABILITADA.</p> 	

3. Asegurar de que se le dan instrucciones para una desinfección de manos en la entrada por ello se le recibe fuera de las instalaciones y se le acompaña en todo momento para asegurar que se siguen las normas de forma correcta.
4. Deben utilizar mascarilla en el momento del encuentro y durante toda la estancia a las instalaciones.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE EMERGENCIAS COVID-19

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 9/25
------------------	--------------	-------------------	--------------

5. Deben utilizar guantes y lavarse las manos antes y después de colocarse los guantes. Le seguiremos todo el proceso.
6. Utilizaremos uniforme de protección de un solo uso y desechar todos los elementos de protección tras la visita.
7. Enviaremos un comunicado del **Protocolo de actuación preventiva que ha sido diseñado por la responsable de Prevención de Riesgos Laborales. Código: COVID-01. Rev. 01. Fecha: 23/03/2020. Anexo 5.**
Y el Protocolo CAE: Actuación frente a casos de infección por el Nuevo Coronavirus Covid-19 elaborado por ERGOLABORIS (empresa de servicios de prevención). Anexo 6.

Para el **personal de administración:**

1. No pueden compartir material de oficina, ni ordenadores ni teléfonos. Cada operario tiene su propio material y solución hidroalcohólica para su desinfección.
2. El uso de mascarilla de protección es obligatoria.
3. Se han colocado las mesas a una distancias de 2m entre operarios.

6.2- MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE.

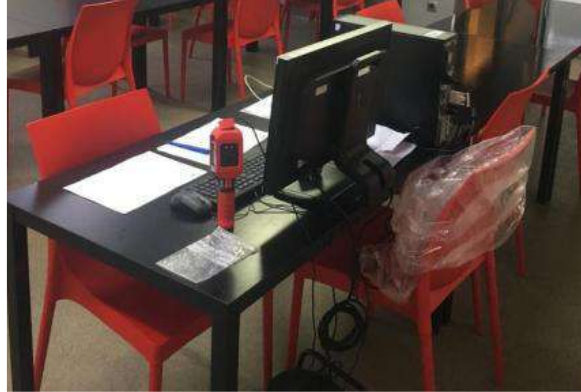
En este momento se recomienda seguir las NORMAS OBLIGATORIAS para todo el personal que acceda a Olots Meats.

Primera barrera: DESINFECCIÓN ACCESOS PRINCIPALES con solución hidroalcohólica.



TOMA DE TEMPERATURA CORPORAL, realizamos vigilancia de acceso por parte de un responsable que supervisa el proceso de entrada y pueda detectar algún síntoma. Se toman la temperatura de los trabajadores e personal externo manteniendo la distancia de seguridad entre trabajadores y hacen entrega de la mascarilla de seguridad y verdugo.

La temperatura queda registrada en un documento interno de control. Protocolo actuación preventiva Covid-19 . Código: COVID-1001 Rev. 00 fecha: 13/03/2020 **Anexo 7.**



EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y UNIFORMES DEL PERSONAL EN PLANTA.

1. Los trabajadores utilizan **verdugos con mascarilla** que cubre las orejas, pelo y boca o **mascarilla** con gorro protector de orejas y pelo. Ropa limpia diariamente y calzado obligatorio según **Instrucción Buenas prácticas de higiene alimentaria (Protección ropa de trabajo área de producción) Código: BP-1001. Rev.1, 13/03/2020. Anexo 8.**



2. Se hace entrega de **mascarilla quirúrgica diariamente** en el acceso de entrada en el momento de la toma de temperatura.
3. Todo el personal **seguirá utilizando los EPI's** obligatorios establecidos en el puesto de trabajo: Guantes de protección (malla, nitrilo, anticorte, ...), protectores auditivos, calzado de seguridad.

4. La periodicidad de la entrega de los EPI's se realiza en función del deterioro del mismo. Todos los trabajadores solicitan a su encargado la reposición del mismo.
5. Los **uniformes y verdugos son lavados a diario** y de forma separada. El servicio de lavandería presenta protocolo de contingencias frente al Coronavirus y asegura su eliminación de la ropa durante el proceso de lavado. **Anexo 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. **Como ponerse, usar, quitarse y desechar la mascarilla /verdugos.** Ver instrucción adjunta. **Anexo 10**
- Antes de ponerse una mascarilla, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
 - Cúbrese la boca y la nariz con la mascarilla y asegúrese de que no haya espacios entre su cara y la máscara.
 - Evite tocar la mascarilla mientras la usa; si lo hace, lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
 - Cámbiese de mascarilla cada día y no reutilice las mascarillas de un solo uso.
 - Para quitarse la mascarilla: quítesela por detrás (no toque la parte delantera de la mascarilla); **deséchela inmediatamente en un recipiente cerrado (contenedor de residuos sólidos asimilable a urbanos, debidamente identificado)** y lávese las manos con un desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
 - Para quitar los verdugos; quíteselos por la parte de arriba sin contacto con la zona cubre boca y échela inmediatamente en la bolsa asignada para dicha ropa, no deje verdugos por el suelo o entre la ropa de trabajo.

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, LÁVASE 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.



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



6.3- MEDIDAS PREVENTIVAS APLICADAS PARA HACER FRENTE AL COVID-19. Anexo 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).



Anexo 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 CONTACTOS
O VIAJES, QUÉDATE EN CASA Y LLAMA AL 061.



Organización del trabajo.

Para el traslado hasta el centro de trabajo se ha contratado un servicio de autocar para el desplazamiento de personal que vive en Vic y Manlleu. Dicho transporte se realiza en el inicio y fin del turno de mañana y en inicio y fin del turno de tarde. Cada persona deberá guardar la distancia interpersonal con sus compañeros de viaje.

Distanciamiento social: Mantener distanciamiento social.

1. Tenemos los trabajadores en diferentes secciones: producción, tripería, cuabras, limpieza, mantenimiento y administración. Repartidos en diferentes horarios.
2. Se amplía el tiempo de salida del turno mañana y tarde, para evitar la relación entre los dos turnos.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE EMERGENCIAS COVID-19

CÓDIGO: COVID-19

REVISIÓN: 03

FECHA: 06/08/2020

PÁGINA: 17/25

3. El turno de mañana empieza 15 minutos antes del habitual y el turno de tarde empieza 15 minutos más tarde del habitual. Quedando entre los dos turnos una hora.
4. Entrada escalonada del personal a los vestuarios. La entrada es controlada por los encargados y personal de supervisión.
 - a. En la sección de producción entran máximo 15 personas al vestuario de hombres y 6 personas al vestuario mujeres, cuya capacidad total es de 70 trabajadores y 30 respectivamente.
 - b. En la sección de tripería entran máximo 10 personas al vestuario de hombres y 10 personas al vestuario de mujeres, cuya capacidad total es de 45 trabajadores en cada uno de ellos.
5. Entrada escalonada al comedor por turnos para mantener la distancia de seguridad y disponibilidad de sillas manteniendo la distancia de seguridad. Los encargados controlan las distancias y accesos al comedor. Durante los paros se procede a la limpieza del comedor a medida que van acabando.

Producción: Se mantiene una mesa para dos personas ubicadas en diagonal manteniendo como máximo 15 trabajadores en el comedor. En cada turno de trabajo se realizan los paros, van 15 trabajadores, a medida que van acabando van 15 trabajadores más.

Tripería: Se mantiene una mesa para dos personas ubicadas en diagonal manteniendo como máximo 7 trabajadores en el comedor. En cada turno de trabajo se realizan los paros, van 7 trabajadores, a medida que van acabando van 7 trabajadores más.

Cuadras, limpieza: Tienen diferentes horarios que pueden utilizar el comedor sin interferir con las otras secciones.

Mantenimiento: El personal de mantenimiento tienen diferentes horarios que pueden utilizar el comedor sin interferir entre ellos.



Mantener la distancia de seguridad en las zonas de producción: La empresa ha reducido la producción y modificado la velocidad de la cadena para poder mantener las distancias de seguridad entre puestos de trabajo de aproximadamente metro y medio de distancia.



6.4- OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Se ha realizado una revisión de los actuales procedimientos de limpieza y desinfección, y en especial:

Intervalos de limpieza: Se han aumentado las frecuencias de limpieza en algunos puntos con agentes desinfectantes adecuados. Y se garantiza la ventilación mediante la apertura de ventanas y puertas.

Frecuencias: se realiza 1 limpieza general de instalaciones desinfectando superficies de trabajo y teniendo especial cuidado con las zonas comunes de entrada e higienización que han sido reforzadas. Revisión **Registro de Control DIARIO de limpieza y desinfección . Código: HG-1008 Rev. 2 17/04/2020 Anexo 14.**

Se realizan 3 limpiezas intermedias de instalaciones, que se aumentan en las zonas de alto riesgo, zonas comunes . Revisión registros de programa de normalización de control de la higiene. **Control de limpieza y desinfección operativo PNCH. Código: PNCH-1010 Rev. 3 17/04/2020. Anexo 15.**

Se realiza una desinfección ambiental una vez a la semana, de las zonas de más riesgo por presencia o tránsito de personas:

- Sala de sacrificio, tratamiento de vísceras y tripería.
- Comedores.
- Vestuarios y pasillos de acceso.

Con producto viricida ASEP-TA-35 de PROQUIMIA; Autorizado por el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España.

Revisión/verificación: se realiza revisión diaria y operativa de las zonas, áreas incluidas en el plan de limpieza y desinfección.

Como siempre se hace el control de las superficies en contacto con los alimentos y ahora hacemos especial hincapié en las superficies de alto riesgo de transmisión infecciosa a las personas por contacto.

Continuamos con el indicador de higiene, aerobios totales, indicador más genérico del nivel de higiene y nos permite comprobar que las operaciones de limpieza y desinfección han sido eficaces.

Productos de limpieza y desinfección: Para asegurar el suministro de productos desinfectantes de manos e superficies hemos homologado a nuevos proveedores y productos. Hemos asegurado el suministro de los siguientes productos:

1. Soluciones hidroalcohólica de manos.
2. Desinfectantes de superficies comunas.

Se utilizan productos con actividad Bactericida, Fungicida y Viricida.

Se actualiza listado de productos químicos de limpieza y desinfección . Código: FPN-0001. Rev. 34 Fecha: 22/04/2020.

En las grandes superficies de dentro de las instalaciones seguimos el protocolo de limpieza y desinfección establecido; Programa de limpieza y desinfección de la maquinaria e instalaciones Código: PND-0001 Rev.37. fecha 13/03/2020.

En las pequeñas superficies comunes tales como vestuarios, accesos, puertas, ordenadores.. utilizamos botella pulverizadora con desinfectante acción Bactericida, Fungicida, virucida y un trapo a parte de los productos habituales como hipoclorito, detergente higienizaste, limpiador desincrustante.

Realizaremos validaciones del sistema de desinfección de las pequeñas superficies comunes en distintos turnos de trabajo.

Las superficies comunes con alto riesgo de transmisión infecciosa a las personas por contacto que se desinfectan de forma continuada y se verifican 4 veces diarias son:

- a) Vestuarios H y M matadero, zona sucia y Triperia: duchas, inodoros, lavamanos, maqu. de secado, dispensadores de papel, suelos, paredes, puertas.
- b) Taquillas ropa exterior.
- c) Armarios ropa sucia
- d) Entradas personal matadero y zona sucia: Puertas, pasillos, barandillas, escaleras y suelos pasillos.
- e) Comedores matadero, zona sucia y Triperia mesas, sillas y suelos.
- f) Máquinas de vending exterior
- g) Papeleras residuos orgánicos
- h) Taquillas comida
- i) Neveras y microondas
- j) Despacho pesaje y S.V.O en producción (mesas, sillas, suelos, cristales, lavamanos, ordenadores, manetas puerta, teléfonos)
- k) Despachos administración Gerencia, S.V.O, sala reuniones (mesas, sillas, suelos, ordenadores, manetas puertas, teléfonos)
- l) Lavabos y taquillas personal administración, visitas y S.V.O
- m) Entrada principal recepción visitas (mesa, silla, suelo, cristales, ordenadores, teléfonos)
- n) Administración escaleras, pasillos, barandilla, manetas puertas hasta el acceso a producción.
- o) Acceso cámara estabilización barandillas, puertas, suelo.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE EMERGENCIAS COVID-19

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 20/25
------------------	--------------	-------------------	---------------

- p) Acceso sala de compresores frío barandillas y suelo.
- q) Acceso muelles entrega canales, barandilla, puertas, acceso higiénico, lavabo (inodoro) lavamanos.
- r) Caseta de recepción animales vivos (puertas, manetas, cristales, mesas, sillas, suelo, ordenadores, teléfonos.
- s) Aseo transportistas animales vivos (duchas, inodoros, lavamanos, puertas...)
- t) Entrada personal Triperia: puertas, escaleras, barandillas, pasillos acceso vestuarios y comedor.

Detección de presencia virus SARS-COV-2 en las superficies de contacto y material envasado. De acuerdo con la FAO/OMS han calificado que el riesgo asociado es muy bajo.

Hemos realizado un control mensual para poder decidir y reforzar si las actuaciones realizadas son eficaces.

Se muestrean aleatoriamente 5 muestras/mes:

- Superficie de trabajo zona sucia
- Superficie de trabajo zona sacrificio (eviscerado)
- Superficie de trabajo zona tratamiento de vísceras.
- Superficie de trabajo triperia.
- Material de envasado: barril de tripa /contenedor de plástico.

Estos análisis se realizan en laboratorio externo, siguiendo el protocolo de toma de muestras.

En caso de detectarse un resultado positivo o un brote en nuestra empresa, este control pasará a ser semanal.



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 Alquildimetilbenzilamonio 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
- . lipofílicos: *Herpes simplex*
Asian influenza
- . así como frente a: *Influenza virus*
Vaccinia virus

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.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE EMERGENCIAS COVID-19

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 23/25
------------------	--------------	-------------------	---------------

6.5- PREVENCIÓN DE CONTAMINACIONES CRUZADAS.

Con el fin de identificar focos de contaminación cruzada, hemos revisado:

1. Movimientos de personal y muy especialmente en contacto entre personal de diferentes turnos, que debemos evitar.
2. Movimientos de materiales, útiles de trabajo personal, limpieza, transporte, residuos.
3. Procedimiento de limpieza y desinfección de vehículos externos.
4. Envases retornables (cajas, contenedores...) aseguramos con inspecciones visuales y análisis microbiológicos que se limpian y desinfectan antes de entrar en la planta de Olot Meats.
5. Las operaciones de mantenimiento y reparación seguirán con especial cuidado la instrucción de mantenimiento: Control higiénico instalaciones y equipos reparados. Código: IN-1002 Rev. 3 Fecha. 14/12/2018.



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.

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 24/25
------------------	--------------	-------------------	---------------

6. La recepción de materiales (por ejemplo , en taller) se realizará sin contacto directo entre personal de la empresa y externo. Los materiales los depositará el proveedor en un área designada para ello y el albarán en una zona de recepción. Posteriormente el personal propio realizará la revisión del material para que el albarán se firme y sea entregado sin necesidad de que el transportista entre en las instalaciones de Olot Meats.

Limpieza y desinfección de manos tras manipular mercaderías o documentos de papel.

La atención a personal externo se realizará a través de mostrador/ventanilla de la zona de recambios o manteniendo la distancia de seguridad.

6.6.- REINCORPORACIÓN PERSONAL DESPUÉS DE VACACIONES O BAJA LABORAL.

En fecha 24/07/20 después de haber recibido las Recomendaciones para el control de Coronavirus elaboradas por la Rep. Popular China hemos puesto en marcha los siguientes controles:

- Control de las entradas y salidas del personal.

Después de un periodo de ausencia por vacaciones o por baja laboral, el operario deberá presentar el resultado de un test de detección de coronavirus antes de incorporarse al trabajo.

Solo se podrá reincorporar si el resultado del test es negativo.

En caso de ser positivo, se seguirán las instrucciones médicas.

En caso de detectarse un aumento de casos significativos, se realizará un cribado por departamentos o secciones que se determinarán conjuntamente con las autoridades sanitarias.

Se registran estos datos. (anexo 17)

- Control de los nuevos trabajadores.

Todo nuevo trabajador deberá presentar el resultado de un test de detección de coronavirus antes de incorporarse al trabajo. Solo se podrá incorporar al trabajo si el resultado del test es negativo.

Se registran todos estos datos.

6.7- COMO ACTUAR EN CASO DE UN POSITIVO POR CORONAVIRUS.

En caso de detectarse un positivo por coronavirus, se seguirán las instrucciones médicas.

Se realizará una investigación y seguimiento de su entorno laboral, que incluirá rastreo de compañeros de trabajo, de vivienda y de transporte hasta lugar de trabajo.

Se definirán los contactos estrechos conjuntamente con las autoridades sanitarias y a ellos se les aplicará la cuarentena. No se podrá volver al trabajo hasta obtener la alta médica con el correspondiente test negativo en Coronavirus.

En caso de detectarse un incremento de casos significativo, conjuntamente con la autoridad sanitaria procederíamos a realizar un cribado de test SARS-COV-2 por secciones con periodicidad inicial quincenal. En función del resultado se cambiaría esta periodicidad.

CÓDIGO: COVID-19	REVISIÓN: 03	FECHA: 06/08/2020	PÁGINA: 25/25
------------------	--------------	-------------------	---------------

6.8- ADAPTACIÓN Y CAMBIOS EN PRE-REQUISITOS INTERNOS.

La adaptación a esta nueva situación ha implicado cambios o actuaciones en los siguientes planes de Calidad que están definidos en nuestro Manual de Calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente:

1. Plan de gestión de crisis, retirada y recuperación del producto del mercado y Gestión de incidencias. CRI-0001. Rev. 8 13/03/2020.
2. Plan de formación. FR-0001 Rev. 10 13/03/2020.
3. Plan de limpieza y desinfección. HG-0001. Rev. 20 13/03/2020
4. Plan gestión de residuos. GR-0001. Rev. 05 04/05/2020
5. Plan control de proveedores. Listado de proveedores Aceptados (homologación). CódigoPC-1005. Rev. Anual 09/03/2020

7.- DOCUMENTOS, MODELOS DE INFOGRAFÍAS.

Anexo 1. Infografía lavado de manos.

Anexo 2. Infografía Cuáles son los síntomas.

Anexo 3. Instrucciones Normas de seguridad y de Higiene de cumplimientos obligatorio para el visitante. Código SEG-1002.

Anexo 4. Instrucción: Buenas prácticas de Higiene para los visitantes. Código IN-1033

Anexo 5. Protocolo de actuación preventiva Covid19 (Olot Meats) Código COVID-01

Anexo 6. Protocolo CAE: Actuación frente a casos de infección por el nuevo coronavirus COVID-19 (Servicios de prevención)

Anexo 7. Protocolo de Actuación Registro de toma de temperaturas. Código COVID-1001

Anexo 8. Instrucción: Buenas prácticas de higiene alimentaria. Protección Ropa de trabajo área de producción. Código BP-1001

Anexo 9. Protocolo de contingencias del Coronavirus en Bugaderia Nuria.

Anexo 10. Infografía como ponerse, usar, quitarse y desechar la mascarilla/verdugos

Anexo 11. Infografía Normas obligatorias para todo el personal que acceda a Olot Meats.

Anexo 12. Infografía prevenciones aplicadas para hacer frente al COVID-19

Anexo 13. Infografía prevención para el contagio.

Anexo 14. Control diario de limpieza y desinfección. Código HG-1008.

Anexo 15. Control de limpieza y desinfección operativo PNCH-1010.

Anexo 16. Validación desinfección de superficies protocolo COVID-19. Código CS-1002

Anexo 17. Resultados pruebas covid-19. Pcovid-19