



Medidas de prevención y control de la COVID-19 en explotaciones agrícolas para trabajadores y trabajadoras temporales

La Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, la Consejería de Economía, Empresas y Empleo y la Consejería de Sanidad han aprobado la Orden de 11/03/2021, por la que se establecen medidas de prevención aplicables a la actividad que se realiza en el ámbito de las explotaciones agrícolas por las personas trabajadoras temporales en las campañas agrícolas del año 2021 en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, para la prevención y control de la COVID-19. En las siguientes líneas encontrarás un resumen con los principales aspectos.

La empresa empleadora o usuaria es la responsable de llevar a cabo las medidas preventivas en las explotaciones agrícolas para los trabajadores y trabajadoras temporales.

Así, la empresa debe elaborar el Plan de Contingencia COVID-19. Es recomendable crear una figura responsable de este Plan.

¿QUÉ DEBE CONTEMPLAR ESTE PLAN DE CONTINGENCIA COVID-19?

- Medidas organizativas, técnicas y de formación.
- Condiciones de trabajo.
- Condiciones de vivienda y transporte.
- Acceso al sistema de salud y a las prestaciones sociales.
- Materiales de protección personal.
- Materiales de limpieza y desinfección.
- Medidas de ventilación (en espacios cerrados varias veces al día antes y al finalizar su uso; renovación frecuente aire natural; no usar función de recirculación de aire interior en caso de ventilación mecánica).

DENTRO DE LA EXPLOTACIÓN. Crear cuadrillas como grupo de trabajo estable, que sean coincidentes con grupos estables de alojamiento, preferiblemente convivientes de un mismo dormitorio. Las cuadrillas no deben mezclarse, deben estar lo más separadas posibles y estarán organizadas en función de la procedencia y el medio de transporte utilizado.

DESPLAZAMIENTOS

- Transporte público: uso de mascarilla durante todo el trayecto.
- Vehículos particulares: Promover usos de transporte individual (bicicletas, motocicletas, etc)
- Uso de mascarilla todo trayecto/ Desinfección manos.
- Limpieza y desinfección interior vehículo (manivelas, mandos, cinturones, etc.)
- Mismo vehículo para los miembros de la misma cuadrilla
- Ventilar el vehículo (apertura ventanas, no usar recirculación aire interior).

ENTRADAS Y SALIDAS EXPLOTACIÓN

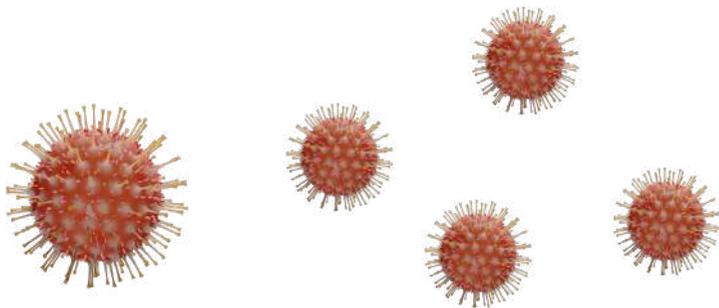
- Control en el acceso a los lugares de trabajo, limitando empresas y visitas externas. En caso de hacerse debe quedar registro de estas.
- Uso de mascarillas.
- Escalonar las entradas y salidas en periodos de tiempo. Hacer coincidir las entradas y salidas con las cuadrillas establecidas.
- Establecer el control de asistencia en un espacio abierto, manteniendo distancia de seguridad, desinfección del sistema de control antes y después de su uso.
- Distancia de seguridad en vestuarios de 1.5 m. y establecer pautas de limpieza y desinfección.

DESARROLLO DEL TRABAJO EN LA EXPLOTACIÓN

- Asegurarse siempre de mantener la distancia de seguridad de 1.5 m (tareas de carga y descarga, almacenes, etc.)
- Establecer aforo, evitando aglomeraciones en entradas y salidas. Si existen varias puertas establecer una de entrada y otra de salida.
- Evitar el encuentro simultáneo de diferentes cuadrillas en zonas o espacios comunes.
- Marcar pasillos con dirección de movimientos de personas.
- Intentar que los equipos y los útiles de trabajo sean de uso individual (cuchillos, navajas, tijeras, cubos, escaleras, etc), si no establecer medidas de desinfección antes de usarlos.
 - Lejía comercial (50 ml por litro de agua.
 - Alcohol de al menos 70°.
 - Virucidas autorizados.
- Lavado de manos antes y después de cada uso del equipo, facilitando puntos de suministro de agua de fácil acceso para ello.
- Facilitar agua potable a las y los trabajadores durante la jornada y las veces que sea necesario. Prohibida la utilización de un sistema de reparto de agua de uso compartido, se recomiendan botellas o cantimploras individuales.
- Proporcionar geles hidroalcohólicos de fácil acceso. Es recomendable que sean envases individuales (50 ó 75 ml).
- Escalonar las pausas y descansos mediante turnos por cuadrillas.
- Zonas de descanso comidas procurar que sean en espacios abiertos o con ventilación adecuada, se prohíbe compartir alimentos y bebidas. Antes y después de las comidas lavado de manos.

EN LOS ALOJAMIENTOS

- Asegurarse en todo momento de la disponibilidad de medios de prevención apropiados frente a la COVID-19, garantizando la protección de las cuadrillas. Establecer planes de limpieza y desinfección de los alojamientos, garantizando la provisión de jabón, papel y soluciones desinfectantes.
- Uso de mascarilla en todas las zonas comunes (se puede exceptuar los dormitorios, debiendo ser ventilados antes y después de su uso).
- Analizar cada una de las características de los alojamientos (número de plantas y de habitaciones, sistemas de acceso, zonas comunes) .
- Intentar asignar las zonas comunes (comedores, aseos, lavanderías) a personas que comparten el mismo dormitorio, en caso contrario establecer turnos de uso.
- Menaje o útiles deben ser propios de cada unidad de dormitorio.
- División en áreas o sectores diferenciados para los residentes coincidentes, en lo posible, con las cuadrillas, restringiendo las visitas.



EN EL TRANSPORTE Y LABORES DE DESCARGA EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

- El transporte del producto recolectado se procurará que se realice por las mismas personas trabajadoras, o en su caso por la empresa empleadora o usuaria .
- Establecer normas para evitar los contagios con otros agricultores que realicen las mismas tareas de carga y descarga.
- Uso de mascarilla todo el tiempo de estancia. Evitar aglomeraciones o contactos personales en los tiempos de espera para la descarga, respetando la distancia de seguridad y los turnos de entrada.
- Desinfección de manos previa y posteriormente al contacto con documentos, utensilios, equipos o herramientas.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Locales, instalaciones, equipos, áreas comunes y vehículos deben ser desinfectados y limpiados al menos una vez al día.
- Los aseos dispondrán de dispensadores de jabón y papel o de gel hidroalcohólico. Lavado de manos cada vez que se haga uso del aseo. Ventilación frecuente (mantener las ventanas abiertas o encendidos extractores mecánicos durante el uso del vestuario).
- Ocupación máxima de aseos. Espacios de hasta 4m²: una persona. Aseos de más de 4m² con más de una cabina: ocupación máxima del 50% del número de cabinas.
- Distancia de seguridad y uso de mascarilla.
- Uso de la cisterna con la tapadera del inodoro cerrada.

RESIDUOS

- Protocolo de gestión de residuos.
- Disposición de papeleras o similares en puntos necesarios (alojamientos, medios de transporte, zonas comunes de las instalaciones de la explotación agrícola y distintas zonas donde se desarrolle la actividad laboral).
- Los pañuelos se depositarán en papeleras o contenedores con tapa y a ser posible accionados por pedal.
- Material de protección personal (mascarillas, guantes, etc): se depositará en la fracción resto 8 agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas.
- Si una persona trabajadora presenta síntomas, se aislará el contenedor donde se hayan depositado sus productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa, con cierre, para su depósito en la fracción de resto.

GESTIÓN CASOS SOSPECHOSOS

El titular de la explotación debe mantener un registro (electrónico a ser posible) con la relación de trabajadores/as contratados/as y sus números de teléfono de contacto, la cuadrilla a la cual pertenece y la unidad de alojamiento.

Recomendar y facilitar la solicitud de atención sanitaria como personas desplazadas, 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.

Proporcionar a las personas trabajadoras, junto con las medidas de prevención y protección, una relación de síntomas que deben vigilar como fiebre, tos o sensación de falta de aire, dolor al tragar, pérdida del olfato, pérdida del gusto, dolores musculares, diarrea, dolor torácico o cefaleas, etc.

Cualquier persona trabajadora con síntomas deberá comunicarlo a la empresa y minimizar el contacto con otros trabajadores/as. La persona con síntomas debe ser aislada en una habitación y se le debe suministrar una mascarilla. Se pondrá en contacto con el Centro de Salud o con los Servicios de urgencias (112) y la empresa lo comunicará a su Servicio de Prevención de Riesgos Laborales para que pueda realizar una valoración individualizada.

Cuando un trabajador haya tenido contacto estrecho con una persona contagiada debe contactar con el Servicio Público de Salud. Se considera contacto estrecho cuando una persona haya estado en el mismo lugar que un caso mientras este presentaba síntomas, a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos. Es importante tener un registro que garantice la trazabilidad de las personas que han estado en la misma cuadrilla o han compartido diferentes herramientas o maquinaria.

Ante casos confirmados o de contacto estrecho:

- Se clausurarán las zonas comunes y se aislará a la persona afectada en una habitación cerrada con buena ventilación y baño, si es posible con cubo de basura con tapa de apertura de pedal y bolsa de plástico con cierre para depositar los residuos. La ropa personal, ropa de cama, toallas, etc. deberá ser uso exclusivo del contagiado/a.

- Si el alojamiento está alejado del casco urbano, la empresa deberá asegurarse del suministro de alimentos para las personas que deban permanecer aisladas.

Se debe tener un registro de las personas empleadas al menos durante 4 semanas.

SI NECESITAS ASESORAMIENTO, CONTACTA CON CCOO CLM

ALBACETE

C/ Miguel López de Legazpi, 32-34
967212495

GUADALAJARA

C/ Dr. Fernández Iparraguirre, 12
949248330

CIUDAD REAL

Av. de Alarcos, 24, 2ª. 926214227

TOLEDO

Cuesta De Carlos V, 1. 925 28 97 97

CUENCA

C/ Cardenal Gil de Albornoz, 2 - 2ª
969213050

www.castillalamancha.ccoo.es

