



BUENAS PRÁCTICAS ANTE EL RIESGO DE COVID-19 EN MATADEROS

Las empresas del sector cárnico, incluidos los mataderos, han sido actividades declaradas esenciales desde el inicio de la pandemia, para el suministro de alimentos a la población. Han mantenido su producción durante estos meses atendiendo, a su vez, a la seguridad y la salud de sus trabajadores y trabajadoras.

Finalizado el estado de alarma, es momento de revisar la eficacia de las medidas de prevención de riesgos laborales adoptadas en sus centros de trabajo así como el grado de implantación de las mismas. En ocasiones, medidas como el distanciamiento físico entre las personas han sido difíciles de mantener, por lo que habrá que plantearse si es posible adoptarlas realizando pequeñas modificaciones organizativas o, al menos, durante parte de la jornada de trabajo; o si hay que establecer alternativas igualmente eficaces.

Recogemos, a continuación, recomendaciones y buenas prácticas básicas publicadas en documentos de organismos oficiales, otras detectadas durante las visitas realizadas por el personal técnico del ISPLN a los centros de trabajo y otras que han sido comunicadas por los responsables y técnicos de prevención de las empresas, con el fin de que puedan servir de apoyo para la gestión eficaz del riesgo de contagio COVID-19 en el ámbito de los mataderos. **Sin ánimo de ser exhaustivos, son aportaciones que complementan a otras medidas ya propuestas en nuestra web que aconsejamos sean consultadas y puestas en práctica:**

- [Recomendaciones preventivas frente a la COVID-19. Nueva normalidad en el sector industrial \(30.06.2020\)](#) Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra.
- [CORONAVIRUS – Salud Laboral – Recomendaciones para unas condiciones psicosociales de trabajo seguras](#) Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra.

Además, pueden considerarse las recomendaciones de los siguientes documentos:

- [Protocolo de recomendaciones de actuación ante el riesgo de COVID-19 en industrias cárnicas y mataderos](#) Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria – Dpto. de Salud de la Generalitat de Catalunya, 10 de junio de 2020.
- [Recomendaciones de operación y mantenimiento de los sistemas de climatización y ventilación de edificios y locales para la prevención de la propagación del SARS-CoV-2](#) Ministerio de Sanidad y Ministerio para la Transmisión Ecológica y el Reto Demográfico, 22 de junio de 2020.

1. MEDIDAS HIGIÉNICAS

- La distancia de seguridad interpersonal debe respetarse siempre, tanto en los puestos de trabajo (adaptación de líneas y puestos, reducción de la producción, aumentar el número de turnos, etc.), como en pasillos, espacios comunes, puntos de fichaje, accesos a la empresa...
- Los pasamontañas, cubrebocas y similares no son equipos de protección individual. Si no se puede mantener la distancia de seguridad y en ausencia de barreras físicas (mamparas), deben utilizarse EPI de protección respiratoria.



- Los pasamontañas, cubrebocas y similares deben emplearse correctamente: tienen que cubrir la boca y la nariz. De igual modo, tras colocarse la mascarilla, se ajustará con los dedos su clip nasal.
- Se aumentarán, en la medida de lo posible, el porcentaje de aire limpio exterior que el sistema de climatización impulse al interior de la nave y el nivel de filtración del aire de recirculación.

2. MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- Siempre que sea posible, reorganizar procesos y espacios de trabajo para reducir el contacto físico entre las personas y respetar la distancia mínima de seguridad; al menos, en determinadas zonas, tareas específicas, unidades de trabajo o franjas horarias.
- Asignar turnos de descanso y almuerzos, evitando mezclar a las personas de diferentes equipos o secciones.
- Establecer límites de aforo en las zonas comunes: vestuarios, aseos, salas de descanso, comedores. El uso de estas zonas respetando los aforos establecidos puede requerir la flexibilización de horarios (entradas y salidas escalonadas, descansos para el almuerzo y/o la comida...) y la adaptación de espacios adicionales para esos fines.
- Revisar la disposición de los aparcamientos (número, distribución de vehículos y bicicletas) y adoptar las medidas oportunas para facilitar el distanciamiento.

3. INFORMACIÓN Y FORMACIÓN

- Facilitar información oral, escrita y visual sobre las nuevas medidas que las personas de la empresa deben incorporar a sus hábitos diarios y sobre el uso correcto de mascarillas y de equipos de protección individual, haciendo uso de infografías y otro material de apoyo. Material que se recomienda se transcriba a la lengua del país de origen de los trabajadores y trabajadoras.
- Colocar en zonas visibles y frecuentadas por la plantilla, con una finalidad didáctica, carteles con imágenes de lo que hay que hacer y de lo que no.
- En ocasiones, puede ser necesario designar a una persona para informar al resto de compañeros y compañeras cuando los espacios compartidos han superado el aforo permitido y deban utilizar otro espacio destinado para la misma finalidad, o esperar turno.
- La adquisición de nuevos hábitos no es tarea fácil. Los mandos intermedios son una pieza clave para supervisar, corregir errores, servir de modelo, aclarar dudas... y recordar frecuentemente las nuevas normas al resto del personal. Se ha visto fundamental su presencia continua en las zonas de trabajo; que éstos cuenten con información y formación actualizada, teórica y práctica, sobre el riesgo de contagio por COVID-19 y sobre las nuevas medidas a implantar en la empresa; así como que se les capacite para proporcionar apoyo a los trabajadores y trabajadoras en la adquisición de nuevos hábitos preventivos y modificación de comportamientos arraigados que suponen un riesgo para la salud.