



EFFAT y FoodDrinkEurope, interlocutores sociales de la UE

Directrices para proteger la salud y la seguridad de los trabajadores de las empresas alimentarias durante la pandemia de COVID-19

9 de abril de 2020

La producción y distribución de alimentos y bebidas es esencial en todo momento y seguirá siéndolo durante esta excepcional pandemia de COVID-19; por tanto, la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores de la industria alimentaria debe ser una prioridad.

Se alienta a todas las empresas, independientemente de su tamaño, a establecer un grupo de trabajo para la crisis y elaborar un plan de contingencia/continuidad que garantice la protección del personal y el mantenimiento de las actividades. EFFAT y FoodDrinkEurope acuerdan que es necesario promover en mayor medida el diálogo social y la participación de los representantes de la salud y la seguridad en este momento de emergencia.

EFFAT y FoodDrinkEurope son interlocutores sociales reconocidos de la UE en el sector de la producción de alimentos y han aunado esfuerzos para establecer estas directrices de apoyo a sus miembros en la lucha contra el brote de COVID-19.

EFFAT y FoodDrinkEurope alientan a sus miembros a debatir y promover conjuntamente estas directrices en las empresas.

El objetivo de este documento conjunto es determinar las normas mínimas que se aplicarán en las empresas alimentarias durante este período de emergencia. Como es natural, también promovemos la aplicación de otras medidas más eficaces y adaptadas a cada caso. Estas directrices no pueden utilizarse para reducir el nivel de protección de la salud ya aplicable como consecuencia de las medidas establecidas por las autoridades de cada país o acordadas a nivel nacional sectorial y/o de empresa para hacer frente a las consecuencias del brote de COVID-19.

1. Guía de higiene para empresas alimentarias relacionada con COVID-19

Principios generales

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha confirmado que no está demostrado que los alimentos sean un vector de transmisión de COVID-19. Sin embargo, como ocurre con todos los posibles agentes infecciosos, la aplicación de medidas preventivas, entre ellas los principios de buenas prácticas de higiene y fabricación (BPH, BPF) y el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), contribuye de manera fundamental a la seguridad alimentaria. Es preciso establecer buenas prácticas de higiene, lo que incluye medidas sanitarias adecuadas, para reducir la exposición a diversas enfermedades y su transmisión. Esto abarca tanto la exposición entre empleados en las instalaciones de la empresa como la posible exposición de los productos alimenticios en las líneas de producción.

Información a los empleados

La comunicación es fundamental en el actual contexto de emergencia.

- Los empleadores deben garantizar que el personal conozca la situación del brote de COVID-19 y los riesgos que conlleva, así como el asesoramiento de las autoridades nacionales en relación con los síntomas, las normas de comportamiento, el distanciamiento social, la restricción de movimientos, el autoaislamiento y los desplazamientos, a fin de contribuir a frenar la propagación del coronavirus.

- Los empleadores deben recordar a toda persona que acceda a las instalaciones de la empresa las indicaciones del gobierno sobre salud pública. En los sitios web de las autoridades nacionales se pueden descargar carteles, folletos y otros materiales.
- La información sobre las medidas de precaución específicas que deben cumplirse en las instalaciones de la empresa debe estar a disposición de todos, expuesta en tableros de anuncios y en otras zonas de dichas instalaciones (por ejemplo, producción, almacén, centros logísticos u oficinas). La información debe publicarse en los idiomas locales y en todos aquellos que sea necesario para garantizar su adecuada difusión.
- A todos los empleados que accedan a las instalaciones de la empresa se les debe ofrecer sesiones informativas específicas (en persona, por medios digitales o mediante folletos informativos) para que conozcan las nuevas medidas de precaución y los posibles cambios en la organización del trabajo.
- Además, los explotadores de empresas alimentarias (EEA) deben recordar que tienen responsabilidades concretas con arreglo a la legislación alimentaria y que deben mantener las prácticas de higiene adecuadas en todo momento.

Prácticas de higiene

Los empleadores deben:

- subrayar la importancia de lavarse las manos y desinfectarse con mayor frecuencia, según los requisitos de las autoridades locales, y proporcionar un número adecuado y suficiente de instalaciones sanitarias, por ejemplo, instalaciones para lavarse las manos y aseos, con el objeto de que el personal pueda cumplir las buenas prácticas de higiene.
- garantizar que haya tiempo suficiente para lavarse las manos con jabón o gel desinfectante.
- garantizar que los objetos, herramientas de trabajo y superficies que se tocan con regularidad se limpien y desinfecten con frecuencia utilizando productos de limpieza de uso común. Esto incluye, entre otras opciones, montacargas, bancos de trabajo, picaportes, barandillas, teclados, dispositivos de ratón, pantallas o casilleros.
- aumentar la frecuencia e intensidad de la limpieza y desinfección de todas las zonas, tales como las de producción, almacenaje y logística, así como las oficinas y todas las áreas de manipulación, salas de control, baños, vestuarios, comedores, mostradores de recepción, etc.
- garantizar una supervisión eficaz del personal para reforzar las prácticas de higiene.
- establecer procesos adecuados para que el personal informe de cualquier inquietud en relación con las medidas de higiene o de distanciamiento social, de modo que se pueda actuar en consecuencia.

2. Revisión de la organización del trabajo

Debido a la actual situación de emergencia:

- El distanciamiento social debe aplicarse en todas las zonas de la instalación, de modo que haya una separación física de dos metros entre los trabajadores siempre que sea posible y de al menos un metro en todo momento. También deben tomarse medidas para que se respete el distanciamiento social al entrar o salir de las instalaciones de la empresa.
- La producción y la logística deben organizarse para reducir la propagación del virus todo lo posible; se favorecerá el establecimiento de turnos o escalonamiento del horario laboral, de modo que se eviten las reuniones y la agrupación de los trabajadores durante los cambios de turno. Estos cambios en la organización del trabajo deben facilitar la limpieza a fondo de las instalaciones con mayor regularidad.
- En consonancia con las medidas nacionales, EFFAT y FoodDrinkEurope coinciden en que el distanciamiento social es la mejor medida para prevenir el contagio. En caso de que no se pueda garantizar el distanciamiento social, EFFAT y FoodDrinkEurope acuerdan el uso de mascarillas que proporcionen una protección eficaz. En esta situación, también puede contemplarse el cambio de diseño de los puestos de trabajo, como la instalación de planchas de Perspex, Plexiglas o materiales similares, para proteger a los trabajadores de posibles contagios.

entre ellos. El uso de mascarillas se aplicará en todo momento respetando plenamente las ordenanzas de las autoridades regionales y nacionales. En caso de que la OMS modifique sus indicaciones, esta recomendación se adaptará según corresponda.

- Se aconseja el cierre de todos los departamentos que no sean de producción, logística y distribución. El teletrabajo debería ser la norma en los departamentos que permitan esta modalidad.
- El acceso a las diferentes partes de la fábrica debe garantizar, en la medida de lo posible, la restricción de contactos y reuniones del personal.
- Los servicios de comedor sólo se mantendrán cuando sea posible garantizar el distanciamiento social; por ejemplo, se puede cambiar la disposición de las mesas para asegurar la distancia entre los empleados, de acuerdo con los requisitos nacionales. La comida debe servirse en platos individuales provistos por el personal de la cantina, que debe utilizar guantes y estar protegido con planchas de Perspex, Plexiglas o materiales similares si no se puede respetar la distancia de un metro. Si es necesario, las pausas para el almuerzo y el descanso deben espaciarse para mantener el distanciamiento social.
- Todos los contratistas y otros trabajadores auxiliares necesarios (por ejemplo, contratistas de plagas) deben comprender la necesidad de autoevaluarse o informar de posibles contactos con casos infectados antes de entrar en las instalaciones.

3. Gestión de la enfermedad de los empleados

Los empleados y contratistas deben notificar inmediatamente a la oficina de personal la aparición de síntomas físicos (fiebre, infecciones respiratorias como tos y dificultad respiratoria) antes de comenzar el trabajo o durante el horario laboral. Los empleados y contratistas deben declarar si han tenido algún contacto reciente con personas infectadas. Los empleadores deben permanecer alerta y garantizar que todo el personal notifique cualquier síntoma y que quienes los manifiesten sean evaluados debidamente.

Se puede solicitar la medición de la temperatura de los empleados al acceder al lugar de trabajo y es siempre una medida aconsejable.

Para quienes tengan síntomas agudos asociados con COVID-19 o hayan sido diagnosticados con COVID-19:

- Si el empleado se encuentra en el lugar de trabajo, el empleador debe enviarlo a su casa inmediatamente, o a un centro médico adecuado, según corresponda.
- Si el empleado está en casa, no se le permitirá ir a trabajar.
- Según lo dispuesto en las directrices de la OMS, se debe identificar a las personas que hayan podido estar expuestas, por ejemplo, quienes hayan mantenido contacto estrecho con la persona infectada.

Si un empleado ha mantenido contacto estrecho con un paciente de COVID-19, pero no ha dado positivo en la prueba de COVID-19:

- El empleado no debe ir a trabajar. Además de las prácticas normales de gestión de enfermedades entre los empleados, es necesario cumplir las recomendaciones de las autoridades nacionales sobre el autoaislamiento y las consultas médicas para todo empleado (y sus contactos cercanos) que se sospeche que pueda dar positivo en la prueba de COVID-19.
- Las empresas alimentarias deben seguir los protocolos establecidos por sus departamentos de salud responsables, que pueden variar en función de la propagación del COVID-19 en la comunidad de una zona determinada. Al no estar demostrado que los alimentos sean un vector de transmisión, estas decisiones se basarán en el riesgo para la salud pública de transmisión de persona a persona y no en la seguridad de los alimentos.
- Es necesario prever medidas adicionales para los trabajadores mayores de 65 años o que hayan notificado otras patologías, como enfermedades cardíacas o respiratorias, así como personas inmunodeprimidas, ya que constituyen el segmento de mayor riesgo de enfermarse gravemente al contraer el COVID-19. Estas medidas deben estar en consonancia con las recomendaciones de las autoridades nacionales. También es necesario prever medidas adicionales para las trabajadoras embarazadas.

- Todas las medidas de precaución enumeradas en estas directrices deben aplicarse a todos los trabajadores que accedan a las instalaciones de la empresa, incluidos los trabajadores temporales, los trabajadores de temporada y los trabajadores desplazados. Si el empleador proporciona directa o indirectamente alojamiento a los trabajadores desplazados y de temporada, este debe ser de un tamaño que permita vivir dignamente y mantener el correspondiente distanciamiento social entre los ocupantes. Es necesario limpiar todas las habitaciones a diario.
- Los casos sospechosos o diagnosticados de infecciones de COVID-19 de trabajadores empleados por terceros, trabajadores de agencias de trabajo temporal, trabajadores de temporada y trabajadores desplazados deben abordarse como si se tratase de empleados contratados directamente por la empresa. El empleador debe controlar que esto se cumple aun cuando se trate de trabajadores que operan en las instalaciones de la empresa, pero están contratados por terceros (por ejemplo, un contratista externo, una empresa de trabajo temporal o en el marco de la prestación de servicios).

Todas las medidas adoptadas deben ser eficaces para la protección de la salud de los trabajadores y cumplir los requisitos de las autoridades, de manera proporcional al riesgo y sin impedir la continuidad de la producción de alimentos.

4. Transporte

Los empleadores deben garantizar que los conductores y proveedores también cumplan rigurosamente las normas sanitarias.

Si es posible, los camioneros deben permanecer en sus vehículos; no se permite el acceso a las oficinas. Los camioneros deben tener permiso para acceder a las instalaciones sanitarias exteriores de las oficinas.

5. Desplazamientos de ida y vuelta al trabajo

A ser posible, es aconsejable que el empleador facilite de algún modo el desplazamiento seguro para reducir al mínimo el riesgo de infección y garantizar la seguridad. Si el servicio de transporte está organizado por la empresa, se debe garantizar el distanciamiento social de los trabajadores durante el trayecto.

6. Difusión y validez de las medidas propuestas

EFFAT y FoodDrinkEurope difundirán y fomentarán estas directrices entre sus respectivos miembros, teniendo en cuenta las prácticas nacionales.

EFFAT y FoodDrinkEurope pedirán conjuntamente a la Comisión Europea que apoye la difusión de estas directrices.

Estas directrices estarán en vigor mientras dure la emergencia sanitaria de COVID-19, según lo estipulado por las autoridades pertinentes. Durante ese período, se debe seguir fortaleciendo el diálogo entre los interlocutores sociales a nivel europeo, nacional, sectorial, local y de empresa, con miras a adoptar una estrategia coherente y coordinada para abordar los diversos problemas que se plantean.

7. Vigilancia y seguimiento

Los interlocutores sociales firmantes:

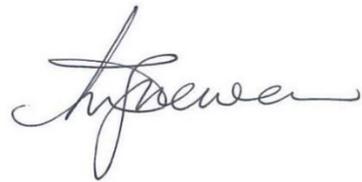
- Evaluarán conjuntamente la aplicación de estas directrices durante la emergencia sanitaria de COVID-19 y al final de esta.
- En la preparación del próximo programa de trabajo sobre diálogo social, los interlocutores sociales tendrán en cuenta estas directrices.

Firmado el 9 de abril de 2020

Kristjan Bragason
Secretario general de EFFAT

Handwritten signature of Kristjan Bragason in blue ink.

Mella Frewen
Directora general de FoodDrinkEurope

Handwritten signature of Mella Frewen in black ink.