

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS (COVID - 19) PARA EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS, GANADERAS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

(Versión 3)

Nota: documento elaborado a partir de las recomendaciones del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra. Se trata de un protocolo abierto, al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución del COVID-19 (última actualización, 6/05/2020)



Índice

1. Introducción y objetivos.....	2
2. Responsabilidad.....	3
3. Protocolo de actuación para explotaciones agrícolas, ganaderas e industrias agroalimentarias	5
3.1. Gestión preventiva de la empresa.....	5
3.2. Medidas organizativas y técnicas.....	6
3.3. Equipos de protección individual.....	15
3.4. Acceso de personal externo.....	15
3.5. Procedimiento de actuación en el ámbito laboral en relación al coronavirus	17
4. Documentación relacionada.....	18

1. Introducción y objetivos

El 11 de marzo de 2020, la Organización Mundial de la Salud declaró como pandemia internacional la ocasionada por el COVID-19; posteriormente, mediante Real Decreto 463/2020¹, de 14 de marzo, se declaró el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por dicho coronavirus. Teniendo en cuenta esta situación y la variada normativa publicada al respecto, se hace preciso elaborar un documento en el que se recojan **recomendaciones preventivas básicas** para evitar su propagación en el ámbito del sector agroalimentario.

La producción y abastecimiento de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, ofreciendo a la población un servicio básico y fundamental así como la tranquilidad de disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de dichos productos. Para ello es necesario el buen funcionamiento y operatividad de todos los eslabones que conforman la cadena alimentaria (explotaciones agrícolas, ganaderas, industrias alimentarias, transporte, almacenamiento, logística y establecimientos de comercialización), de forma que puedan continuar desempeñando su actividad y minimicen o eviten los riesgos de contagio.

El contenido de este protocolo se basa, fundamentalmente, en las recomendaciones realizadas por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN) y está dirigido a las explotaciones agrícolas, ganaderas, industrias agroalimentarias y a cualquiera de sus modalidades de

¹ Publicado en el BOE nº 67, de 14 de marzo de 2020 (páginas 25390 a 25400)



organización así como a sus propios trabajadores y a los temporeros. Con este documento se pretenden los siguientes objetivos:

- 1) Implantar medidas para **garantizar la salud de las personas**.
- 2) **Controlar la propagación** del virus.
- 3) **Acompañar** a las medidas sociales que las Autoridades recomienden o establezcan.
- 4) **Garantizar la continuidad de la actividad y el suministro de alimentos a la población**, esencial para proporcionar un servicio básico y fundamental así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.

2. Responsabilidad

Todos los agentes implicados en la cadena alimentaria tienen una especial responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente a la población de Navarra así como para minimizar los riesgos de contagio y propagación del COVID-19. Por ello, se solicita:

- a) A las explotaciones y empresas, dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos productivos y no productivos, que evalúen el riesgo de exposición y adecuen e implementen las medidas que establece la propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales y las recomendaciones que sobre el particular emita Servicio de Prevención de Riesgos Laborales (SPRL) y las Autoridades Sanitarias.

Cualquiera de las medidas organizativas, técnicas y, en último lugar, de protección individual, deben dirigirse al personal trabajador y hacer frente a aquellos riesgos para su salud o su seguridad que no puedan evitarse o



limitarse suficientemente. Todas ellas podrán adoptarse simultáneamente si las condiciones de trabajo así lo requieren.

- b) A las personas trabajadoras de cualquier empresa o explotación, que extremen al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional o privado.

Los responsables de las explotaciones agrícolas, ganaderas e industrias alimentarias deberían identificar las personas clave e infraestructuras críticas para el mantenimiento de la actividad y disponer de planes de contingencia ante posibles bajas por enfermedad e incremento del absentismo por cuarentenas forzosas así como de suficientes suministros y servicios de apoyo de proveedores esenciales para el normal funcionamiento.

Las explotaciones e industrias deben informar a la plantilla de que se pongan en contacto con el centro de salud si aparecen síntomas súbitos de enfermedad (fiebre, tos, dificultad respiratoria) y, en caso de ser diagnosticados, que informen a la empresa para identificar los contactos y proceder en consecuencia, según los protocolos establecidos. A su vez, la empresa lo comunicará a su Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

3. Protocolo de actuación para explotaciones agrícolas, ganaderas e industrias agroalimentarias

3.1. Gestión preventiva de la empresa

A la **dirección y/o gerencia** le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la explotación o empresa y, entre otras, deberá tener presentes las siguientes recomendaciones:

- Establecer un **procedimiento de actuación** frente al COVID-19.
- **Recursos.** Se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las Autoridades Sanitarias.
- **Registros de acciones.** Se recomienda llevar a cabo un libro o agenda para el registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc. y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.
- **Formación e información.** Son fundamentales para poder implantar medidas organizativas, de higiene y técnicas entre el personal trabajador en una circunstancia tan particular como la actual. Se debe garantizar, en todo momento, que el personal cuenta con una información y formación específica y actualizada sobre las medidas que se implanten.
- **Máxima colaboración** de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.



- **Comité de crisis.** En el caso de detectarse casos positivos al COVID-19 en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias Autoridades Sanitarias.
- Previsión de **bolsa de sustitución** de trabajadores en caso de necesidad de personal.

3.2. Medidas organizativas y técnicas

Como norma general, siguiendo los principios de acción establecidos en el artículo 15 de la Ley 31/1995 de prevención de riesgos laborales, para todos los puestos de trabajo se priorizará la aplicación de medidas organizativas y técnicas ante la utilización de Equipos de Protección Individual (EPI).

❖ Medidas de carácter organizativo general.

Su objetivo es minimizar el contacto entre las personas trabajadoras de la propia empresa y entre éstas y las personas externas que puedan concurrir al lugar de trabajo.

Como premisa general, se recomienda restringir la movilidad y priorizar el confinamiento domiciliario, potenciando, cuando sea posible, el teletrabajo y/o el trabajo a distancia. En el caso de que esto último no pueda articularse, deben proponerse medidas que, de manera temporal, eviten al máximo las situaciones de contacto, como por ejemplo:

1. Establecer turnos de trabajo para evitar el contagio.



2. Entrada y salida escalonada de la plantilla, a fin de evitar que no se respeten la distancia de seguridad interpersonal (distancia mínima de 2 metros entre personas). En el control de acceso:
 - ✓ Se recomienda que haya una persona encargada del control de acceso.
 - ✓ Marcar una línea de seguridad en el suelo y/o cartelería informativa, de forma que se asegure la distancia de 2 metros entre personas. Para asegurar esta protección se podrá colocar mamparas o elementos físicos fáciles de limpiar y desinfectar y que no entorpezcan la visibilidad del trabajador.
 - ✓ Limitar al máximo la entrada a las instalaciones de personal externo (visitas comerciales, servicios de asistencia técnica no esenciales, etc.) salvo las que sean estrictamente necesarias para el correcto funcionamiento de la empresa.
3. Implementar las medidas necesarias para minimizar el contacto entre las personas trabajadoras, efectuando un análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, garantizando la distancia mínima de 2 metros entre personas.
4. Asignar diferentes horarios de uso de comedor, aseos, vestuarios y áreas de descanso entre los diferentes grupos de trabajadores, debiéndose proceder a la limpieza y desinfección de estas zonas después del uso de cada grupo o turno de trabajo.
5. Para el caso de explotaciones agrícolas que vayan a contratar a temporeros:
 - ✓ En los desplazamientos en vehículos de hasta nueve plazas, en los que deba ir más de una persona, se respetará que vaya, como



máximo, una persona por cada fila de asientos, manteniéndose la máxima distancia posible².

Así mismo, se procurará que el conductor sea siempre la misma persona y se incrementarán las operaciones de limpieza y desinfección de tiradores de puertas, asideros, botones y mandos del vehículo.

- ✓ Separar los núcleos familiares o las cuadrillas en distintas viviendas o distintos alojamientos para evitar lo máximo posible su interrelación. Esta separación debe continuar durante la realización del trabajo evitando el contacto entre los distintos núcleos familiares o cuadrillas.
 - ✓ Asignación personal de herramientas, cestos, máquinas portátiles y equipos, garantizando, en la medida de lo posible, su utilización exclusiva por la misma persona trabajadora, su limpieza y desinfección al comienzo de la jornada y al finalizar ésta, evitando que se mezclen unas con otras.
6. Para el caso de venta de productos en la propia explotación agraria, a través de grupos de consumo, mercadillos, etc., consultar el *“Protocolo de actuación frente al coronavirus (COVID - 19) para los circuitos cortos de comercialización agrarios”*.

❖ **Medidas específicas en los lugares de trabajo.**

En este caso, las recomendaciones son:

- En todos los lugares de trabajo y zonas comunes se dispondrá de dispensadores con solución hidroalcohólica para la higiene de

² Orden TMA/278/2020, de 24 de marzo, por la que se establecen ciertas condiciones a los servicios de movilidad, en orden a la protección de personas, bienes y lugares



manos, pañuelos desechables para la higiene respiratoria y contenedores específicos para pañuelos usados, preferentemente con sistema de apertura mediante pedal, así como puntos de información básica.

- Disposición de mascarillas frente a partículas con un nivel de protección adecuado, como higiénicas, quirúrgicas, FFP2 o FFP3, en caso de disponibilidad, para aquellos puestos de trabajo (plantadoras, cosechadoras, etc.) en los que no se pueda garantizar la aplicación de otras medidas (instalación de mamparas, mantenimiento de la distancia de seguridad, eliminación de puestos intermedios, ...), previa consulta al Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.
- Establecer un procedimiento sistemático de limpieza de manos en pausas de trabajo y al finalizar éste así como en la salida del vestuario y servicios antes de acceder a la zona de preparación y manipulación de alimentos y/o animales.
- Si es posible, y de forma temporal, no utilizar sistemas de fichado o entrada al centro de trabajo mediante la huella dactilar, habilitándose otras vías o medios alternativos para evitar el contacto de los trabajadores con una misma superficie. En caso contrario, deberá disponerse en el lugar de un gel hidroalcohólico, siendo obligatoria la desinfección de las manos antes del fichado y después de éste, así como una correcta desinfección del lector de huellas.
- Colocación de bolsas y/o contenedores cerrados específicos para pañuelos usados y desechos. Mantenerlos cerrado y aumentar la frecuencia de retirada, debiendo poner especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos.



- Realizar una ventilación adecuada de todos los espacios de trabajo, si es posible de manera natural (abriendo ventanas), de acuerdo a la normativa establecida:
 - ✓ Real Decreto 486/97, de 14 de abril, por el cual se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
 - ✓ Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el cual se aprueba el Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios (RITE).

La mejor manera de reducir cualquier riesgo de infección es una buena higiene y evitar el contacto entre personas a menos de 2 metros.

❖ **Procedimiento de limpieza y desinfección de instalaciones.**

Es crucial asegurar una correcta limpieza de los lugares y equipos de trabajo, espacios comunes y zonas de tránsito, así como de las superficies, realizando limpieza diaria e incrementando su frecuencia en la recepción, salas de reunión, aseos, vestuarios, salas de descanso, mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos o teléfonos. etc.

Tras cada uso de equipos propios del centro o maquinaria y herramientas (como plantadoras, tractores, cosechadoras, vehículos, etc.) que puedan ser utilizados por otras personas en distintos turnos de trabajo, aplicar, en la medida de lo posible, productos desinfectantes en las zonas de contacto con las manos (asas, amarres, volantes, palancas, etc.) y distintas superficies antes y después de cada uso.

En cuanto al procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas:



a) El empleo de desinfectantes comunes ayuda a inactivar el virus. Por tanto:

- ✓ Utilizar siempre una dilución recién preparada, con las concentraciones recomendadas. En el caso de lejías comerciales:
 - Lejía comercial de 50 g/l: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
 - Lejía comercial de 40 g/l: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua.

(Como ejemplo, una “cuchara de sopa” equivale a 15 ml).

En superficies donde no se pueda utilizar lejía se empleará etanol al 70%.

- ✓ También existen desinfectantes virucidas autorizados, pudiéndose consultar en la web del Ministerio de Sanidad: *“Listado de productos virucidas autorizados en España”³*.

b) El personal de limpieza utilizará equipos de protección individual (EPI) adecuados (guantes, delantales, etc.), dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación por parte del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.

Se recomienda mejorar el stock de productos de limpieza y equipos de protección para evitar quedarse sin estocaje: gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura, etc.

³ https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf.

❖ **Medidas de higiene personal.**

Es imprescindible reforzar la higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Para ello se facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan asearse adecuadamente, siguiendo las siguientes recomendaciones:

- La higiene de manos es una medida de prevención y control de la infección muy importante. Se realizará su lavado de forma frecuente con agua y jabón (o solución recomendada) para evitar la transmisión o el contacto con los virus, especialmente después de toser, estornudar y tocar o manipular pañuelos o superficies potencialmente contaminadas.

En los lugares de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos se dispondrá de gel o solución alcohólica en cantidad suficiente por turno y puesto.

- Al toser o estornudar, cubrirse bien la boca y la nariz con el pliegue del codo o con un pañuelo desechable, para retener las secreciones respiratorias.
- Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión.



- No fumar y evitar comer y/o beber en el puesto de trabajo. En caso de hacerlo, seguir las normas higiénicas establecidas.
- Mantenerse a la mayor distancia posible, si la actividad lo permite. En situaciones especiales como fosos de ordeño, cadenas de sacrificio, mesas de selección, fincas, etc., planificar las tareas, puestos y procesos para garantizar la distancia de seguridad.
- Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos y/o contacto animal. Evitar la contaminación cruzada entre los alimentos, animales y cualquier fuente como, por ejemplo, objetos personales, teléfonos móviles u otros utensilios. Hay que hacer un lavado de manos minucioso cada vez que se haya tocado una superficie que pueda estar contaminada y utilizar sistemáticamente pinzas o guantes limpios y desinfectados para manipular alimentos.

La utilización de guantes no exime de realizar la correcta higiene durante su uso y tras su retirada.

- Las prendas textiles y ropas de trabajo deben lavarse de forma mecánica, en ciclos de lavado completos a 60°C - 90°C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se recomienda utilizar guantes y no sacudirse la ropa para lavar.
- Para el caso de explotaciones agrícolas que vayan a contratar a temporeros y dada su singularidad, en la que las personas trabajadoras (muchas veces familias enteras), tras finalizar la jornada laboral, conviven en la misma vivienda:
 - ✓ Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos, tanto en el trabajo como fuera de éste, y frente a cualquier escenario de exposición. Para ello se

facilitarán los medios necesarios de forma que las personas puedan asearse adecuadamente siguiendo estas recomendaciones.

- ✓ Si se ingieren bebidas o alimentos, no compartir botellas, cubiertos ni recipientes y, antes de su consumo, deberán lavarse las manos.
- ✓ En las viviendas y alojamientos, se garantizará una ventilación adecuada.



CORONAVIRUS
RECOMENDACIONES PARA PREVENIRLO

1 LÁVATE LAS MANOS CON FRECUENCIA CON AGUA Y JABÓN

2 CÚBRETE LA BOCA CON EL ANTEBRAZO O CON UN PAÑUELO AL TOSER O ESTORNUDAR

3 UTILIZA PAÑUELOS DESECHABLES Y TÍRALOS A LA PAPELERA

4 SI PRESENTAS SÍNTOMAS RESPIRATORIOS Y HAS VIAJADO A UNA ZONA DE RIESGO O HAS ESTADO EN CONTACTO CON UNA PERSONA CON INFECCIÓN POR CORONAVIRUS, PERMANECE EN CASA Y LLAMA AL 112

SI TIENES OTRAS DUDAS, CONTACTA CON EL SERVICIO DE CONSEJO SANITARIO EN EL 948 290 290

Gobierno de Navarra / Nafarroako Gobernua
Departamento de Salud / Osasuneko Departamentua



CORONAVIRUS
RECOMENDACIONES PARA PREVENIRLO

1 LÁVATE LAS MANOS CON FRECUENCIA CON AGUA Y JABÓN:

- Después de haberse tocado la nariz, estornudar o toser.
- Antes y después de atender a una persona enferma.
- Después de ir al baño.
- Antes de comer o manipular alimentos.
- Después del contacto con animales.
- Siempre que tus manos estén sucias.

2 CÚBRETE LA BOCA CON EL ANTEBRAZO O CON UN PAÑUELO AL TOSER O ESTORNUDAR

3 UTILIZA PAÑUELOS DESECHABLES Y TÍRALOS A LA PAPELERA

4 SI TIENES OTRAS DUDAS, CONTACTA CON EL SERVICIO DE CONSEJO SANITARIO EN EL: 948 290 290

consejosalud@navarra.es

Gobierno de Navarra / Nafarroako Gobernua



3.3. Equipos de protección individual

La empresa contactará con su Servicio de Prevención de Riesgos Laborales para recibir asesoramiento en relación a la necesidad de Equipos de Protección Individual (EPI) según los puestos de trabajo y su situación real respecto a la posible exposición al coronavirus: presencia de trabajadores con sintomatología, contacto casual, contacto estrecho, etc.

Deberán protegerse según el nivel de riesgo al que están expuestos de acuerdo a lo establecido en el “*Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2*”.

Este documento plantea alternativas y posibles estrategias ante la escasez de equipos de protección individual (EPI) en situación de crisis. Deben ser evaluadas antes de su aplicación excepcional, priorizando en todo caso garantizar el mantenimiento de la distancia interpersonal mínima de seguridad de 2 metros y las distintas medidas higiénicas anteriormente expuestas.

3.4. Acceso de personal externo

❖ Operaciones de carga y descarga.

- Las operaciones de carga y descarga deben realizarse en el menor tiempo posible, con el fin de procurar la menor exposición al riesgo que pueda suponer el origen de las mercancías.
- Como norma general, el transportista que accede a las instalaciones no deberá bajarse del vehículo, ni para entregar o recoger la documentación ni durante el proceso de carga o descarga de la

mercancía. Se fomentará el intercambio electrónico de entrega y recepción de documentación.

- Si la empresa transportista debe cargar o descargar, se delimitará un área de actuación y mantendrá en todo momento la distancia interpersonal mínima de 2 metros con el conductor o transportista. En estos casos se le proporcionará guantes o geles desinfectantes, en el supuesto que el transportista no dispusiera de ellos.
- Pueden disponerse de aseos específicos para estos conductores, preferiblemente en los aparcamientos exteriores u otras zonas antes de la entrada a las instalaciones de la empresa o explotación.

❖ **Control de acceso al centro de trabajo.**

- Al personal externo se le aplicará los mismos controles que al propio respecto al acceso a las instalaciones y se limitará al estricto e imprescindible para el mantenimiento de la actividad. Los movimientos del personal externo dentro de la explotación o empresa deberán estar limitados sólo a las áreas o zonas donde se requiera su presencia y se le aplicará las mismas medidas de higiene y protección previstas en este protocolo.
- **En campañas temporales y nuevas incorporaciones:**
 - ✓ Comprobar la procedencia de las personas trabajadoras y, en el caso de origen dudoso por haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad, aplazar su incorporación al trabajo.
 - ✓ Comprobar personas de especial sensibilidad o vulnerabilidad al coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.



3.5. Procedimiento de actuación en el ámbito laboral en relación al coronavirus

❖ Sospecha de caso de coronavirus.

- Las personas trabajadoras que presenten sintomatología de una posible infección respiratoria (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.) deben abstenerse de ir al trabajo y ponerse en contacto con su médico de atención primaria del Servicio Navarro de Salud desde su domicilio⁴, siguiendo sus instrucciones hasta su completa recuperación. Así mismo, avisar por parte de la empresa al Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.
- Si la persona trabajadora ha tenido contacto estrecho⁵ con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días desde el último contacto con el caso y se realizará seguimiento pasivo de aparición de síntomas. Deberán adoptar las recomendaciones básicas para prevenir el coronavirus.
- No hacerlo así, podría implicar la cuarentena, aislamiento y cese de actividad por falta de personal, lo cual, puede ser especialmente grave en las explotaciones agrícolas y/o ganaderas por la necesidad de seguir realizando las labores necesarias de plantación, tratamientos, recolección, etc. así como de atención a los animales.
- El contagio con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo, son necesarios notificarlos a la Autoridad Laboral.

⁴ Fuera del horario de atención de su centro, si se precisa atención urgente hay que llamar al 112

⁵ Se clasifica como contacto estrecho de casos posibles, probables o confirmados al mantenido con los convivientes, los familiares y las personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso, mientras presentaba síntomas, a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de, al menos, 15 minutos



❖ **Salud y especial sensibilidad.**

El área sanitaria del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales deberá evaluar la presencia de personal trabajador especialmente sensible en relación COVID-19⁶, establecer la naturaleza de especial sensibilidad, emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección así como valorar la aptitud para el trabajo. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la salud de la persona trabajadora.

4. Documentación relacionada

❖ **Normativa.**

- Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declarara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.
- Orden TMA/278/2020, de 24 de marzo, por la que se establecen ciertas condiciones a los servicios de movilidad, en orden a la protección de personas, bienes y lugares.

❖ **Referencias.**

- Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2.

⁶ Los trabajadores con especial sensibilidad son aquéllos que, por sus características personales o estado biológico (embarazo, asma, etc.), incluidos los que tengan reconocida una discapacidad física, psíquica o sensorial, son sensibles a los riesgos derivados de su puesto de trabajo y requieren de medidas específicas



❖ Enlaces.

- <https://coronavirus.navarra.es/es/>
- <https://coronavirus.navarra.es/eu/>

El Servicio de Prevención asesorará a empresarios y trabajadores y a sus representantes y vigilará activamente la aplicación de los criterios, instrucciones y recomendaciones contenidos en este protocolo.

Para más información o ante cualquier duda o necesidad, se puede contactar con el servicio o modalidad preventiva de la empresa/explotación y, en su defecto, con el Servicio de Salud Laboral del Instituto de salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN):

Sección Inspección Médica: tramitación de IT, contactos estrechos, especialmente sensibles.

Tfno.: 848 423 750

Sección de Prevención de Riesgos Laborales: cuestiones preventivas técnicas.

Tfno.: 848 428 948 / 848 423 766

Sección de Vigilancia de la Salud: reincorporación laboral.

Tfno.: 848 423 747