



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL CORONAVIRUS (COVID - 19) PARA LOS CIRCUITOS CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN AGRARIOS

(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. Mercados municipales de abastos	4
4. Mercados locales	8
5. Grupos de consumo	13
6. Venta en la explotación	15
7. Otra información de interés	19

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 los circuitos cortos de comercialización agraria (explotaciones agrícolas, ganaderas, transporte, almacenamiento y logística), 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, vendedores, consumidores y Ayuntamientos. Con este documento se pretenden los siguientes objetivos:

- 1) Implantar medidas para **garantizar la salud de las personas**.

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



- 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 agrícolas y ganaderas, que adecuen e implementen las medidas que establece la propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales y las futuras que puedan determinarse desde las Autoridades Sanitarias.
- b) A las personas trabajadoras de cualquier explotación, que extremen al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional o privado.
- c) A los Ayuntamientos, entidades competentes en la organización de los mercados municipales de abastos y en los mercados locales, que garanticen el cumplimiento de las medidas validadas por las Autoridades Sanitarias.
- d) A los consumidores, que respeten las normas establecidas en el presente protocolo, validadas por las Autoridades Sanitarias.

3. Mercados municipales de abastos

Los mercados municipales de abastos y la provisión directa de establecimientos hosteleros y de restauración son importantes vías de comercialización para algunos agricultores y ganaderos, el eslabón más débil de la cadena alimentaria.

A pesar de estar permitida la apertura al público de los locales y establecimientos minoristas de alimentación, bebidas y productos/bienes de primera necesidad, se ha limitado la permanencia de las personas a lo estrictamente necesario para la adquisición de alimentos, evitando las aglomeraciones y controlando que se mantengan distancias de seguridad, a fin de evitar posibles contagios. Por otro lado, se han suspendido las actividades de hostelería y restauración excepto las prestadas mediante servicios de entrega a domicilio.

A fin de evitar que se produzca un menoscabo económico de los agricultores, ganaderos y explotaciones así como la pérdida de alimentos frescos por deterioro, se plantean las siguientes medidas para asegurar un servicio con todas las garantías sanitarias.

❖ **Ayuntamientos.**

- Garantizar que se cumplan las medidas de seguridad en la carga y descarga de productos.
- En lugares visibles del mercado, tanto en las entradas como en el interior, colocar carteles informativos en relación a los procedimientos de higiene publicados por las Autoridades Sanitarias así como la



necesidad de cooperar en el cumplimiento de las medidas organizativas y de higiene adoptadas.

- Garantizar que las mesas o mostradores estén higienizados adecuadamente, usando un desinfectante común.
- Limitar el aforo de los mercados, controlando las zonas de entrada y salida.
- Informar, en la entrada de los mercados, sobre las medidas de seguridad a cumplir.
- Colocar dispensadores de guantes en las entradas al mercado.
- Garantizar el cumplimiento de las medidas de seguridad en todo momento.
- Bajo ninguna circunstancia deberá permitirse la entrada al mercado a compradores que tengan alguna de las siguientes sintomatologías: tos, problemas respiratorios, fiebre o dolor de garganta.
- Facilitar los medios para una adecuada higiene de las manos.

❖ **Vendedores.**

- Mantener las medidas de seguridad en el momento de carga y descarga de productos.
- En cada puesto de venta habrá una única persona atendiendo. Las mayores de 70 años o pertenecientes a grupos de riesgo (enfermedades crónicas, trasplantadas, con fiebre, con problemas respiratorios, etc.) no podrán estar ni atender en el puesto.
- Es obligatorio el uso de guantes desechables, que se cambiarán periódicamente (cada puesto se proveerá de los suyos).



- Al finalizar la operación con un cliente, el vendedor procederá a la limpieza de manos con agua y jabón o con líquido desinfectante a base de alcohol. Además, siempre lo hará después de toser, estornudar o sonarse las narices.
- Sólo el vendedor podrá manipular los alimentos, los cuales no deberán estar al alcance de las personas compradoras. Si el producto se encuentra expuesto sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene.
- Cada puesto determinará el número de clientes a atender, teniendo en cuenta que se hará de uno en uno y manteniendo una distancia mínima entre productores y clientes de 2 metros (se podrá marcar en el suelo).
- Después de cada jornada, se realizará la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, balanzas, mostradores y, en general, cualquier superficie potencialmente contaminada. Para ello:
 - ✓ 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”²*.
- 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.
- En la medida de lo posible, se dispondrán soluciones hidroalcohólicas o similares para el uso público.

❖ **Compradores.**

- A la compra sólo acudirá una persona por familia. No podrán ir ni personas mayores ni niños.
- Las personas con sintomatología (tos, problemas respiratorios, fiebre, dolor de garganta, etc.) no podrán salir de casa. Así mismo, se recomienda que las personas que pertenecen a grupos de riesgo se abstengan de acudir al mercado.
- Se mantendrá una mínima distancia de 2 metros con los productores y con el resto de personas.
- Queda prohibido que las personas compradoras manipulen los alimentos.
- Las personas compradoras serán atendidas de una en una, manteniendo una distancia mínima entre ellas de 2 metros, aproximadamente.

² https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf.



- En el momento de pago y a fin de evitar intercambio de monedas, se aconseja entregar la cantidad justa o, siempre que sea posible, hacer pagos mediante medios electrónicos (tarjeta, móvil). Se realizará limpieza del TPV tras cada uso.

En el supuesto de que las condiciones del mercado habitual no permitan cumplir estas medidas, se solicita que, antes de proceder a la suspensión, se busquen alternativas, al igual que ha tenido que hacer el pequeño comercio de alimentación y las grandes cadenas de distribución, los cuales se han adaptado a la nueva realidad e instaurado medidas de seguridad en sus locales (higiene, control de aforo, distancias de seguridad).

4. Mercados locales

Al igual que ocurre con los mercados municipales de abastos, ya indicado en el apartado anterior, la venta de productos a través del canal HORECA (hostelería, restauración y cafeterías) y de los mercados locales son vías de comercialización fundamentales para determinados agricultores y/o ganaderos, el eslabón más débil de la cadena alimentaria. A fin de evitarles un menoscabo económico y la pérdida de alimentos frescos por deterioro, se plantean las siguientes medidas en los mercados locales para asegurar un servicio con todas las garantías sanitarias.

❖ Ayuntamientos.

- Garantizar que se cumplan las medidas de seguridad en la carga y descarga de productos. Debe realizarse en el menor tiempo posible, con el fin de procurar la menor exposición al riesgo de contagio.



- En lugares visibles del mercado, tanto en las entradas como en el interior, colocar carteles informativos en relación a los procedimientos de higiene publicados por las Autoridades Sanitarias así como la necesidad de cooperar en el cumplimiento de las medidas organizativas y de higiene adoptadas.
- Garantizar que las mesas o mostradores estén higienizados adecuadamente, usando un desinfectante común.
- Limitar el aforo de los mercados, controlando las zonas de entrada y salida.
- Informar, en la entrada de los mercados, sobre las medidas de seguridad a cumplir.
- Colocar dispensadores de guantes en las entradas al mercado.
- Garantizar el cumplimiento de las medidas de seguridad en todo momento.
- Bajo ninguna circunstancia deberá permitirse la entrada al mercado a compradores que tengan alguna de las siguientes sintomatologías: tos, problemas respiratorios, fiebre o dolor de garganta.
- Facilitar los medios para una adecuada higiene de las manos.

❖ **Productores/vendedores.**

- Mantener las medidas de seguridad en el momento de carga y descarga de productos. Debe realizarse en el menor tiempo posible, con el fin de procurar la menor exposición al riesgo de contagio.
- En cada puesto de venta habrá una única persona atendiendo. Las mayores de 70 años o pertenecientes a grupos de riesgo



(enfermedades crónicas, trasplantadas, con fiebre, con problemas respiratorios, etc.) no podrán estar ni atender en el puesto.

- Es obligatorio el uso de guantes desechables, que se cambiarán periódicamente (cada puesto se proveerá de los suyos).
- Al finalizar la operación con un cliente, el productor/vendedor procederá a la limpieza de manos con agua y jabón o con líquido desinfectante a base de alcohol. Además, siempre lo hará después de toser, estornudar o sonarse las narices.
- Sólo el productor/vendedor podrá manipular los alimentos, envases, etc., los cuales no deberán estar al alcance de las personas compradoras. Si el producto se encuentra expuesto sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene.
- Si fuera posible, cada punto de venta se organizará de la siguiente manera:
 - Una zona de exposición donde se dispondrán los alimentos.
 - Un mostrador o mesa de atención al público, que deberá permanecer limpia en todo momento.
 - Un espacio entre la zona de exposición y el mostrador para uso del productor/vendedor en el proceso de venta.
- Cada puesto determinará el número de clientes a atender, teniendo en cuenta que se hará de uno en uno y manteniendo una distancia mínima entre productores/vendedores y clientes de 2 metros (se podrá marcar en el suelo).



- Después de cada jornada, se realizará la limpieza y desinfección de máquinas dispensadoras, balanzas, mostradores y, en general, cualquier superficie potencialmente contaminada. Para ello:

- ✓ 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.
- 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.
- En la medida de lo posible, se dispondrán soluciones hidroalcohólicas o similares para el uso público.

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



❖ Compradores.

- A la compra sólo acudirá una persona por familia. No podrán ir ni personas mayores ni niños.
- Las personas con sintomatología (tos, problemas respiratorios, fiebre, dolor de garganta, etc.) no podrán salir de casa. Así mismo, se recomienda que las personas que pertenecen a grupos de riesgo se abstengan de acudir al mercado.
- Queda prohibido que las personas compradoras manipulen los alimentos.
- Las personas compradoras serán atendidas de una en una, manteniendo una distancia mínima de 2 metros entre ellas y con los productores/vendedores.
- En el momento de pago y a fin de evitar intercambio de monedas, se aconseja entregar la cantidad justa o, siempre que sea posible, hacer pagos mediante medios electrónicos (tarjeta, móvil). Se realizará limpieza del TPV tras cada uso.

En el supuesto de que las condiciones del mercado local no permitan cumplir estas medidas, se solicita que, antes de proceder a la suspensión, se busquen alternativas (reducción del número de puestos, posibilidad de escalonar la presencia de productores/vendedores en diferentes días de la semana, etc.) al igual que ha tenido que hacer el pequeño comercio de alimentación y las grandes cadenas de distribución, los cuales se han adoptado a la nueva realidad e instaurado medidas de seguridad en sus locales (higiene, control de aforo, distancias de seguridad).



5. Grupos de consumo

Los grupos de consumo son una alternativa a los canales de comercialización convencionales, que permiten un contacto directo entre consumidores y productores así como la reducción y/o eliminación de intermediarios. A fin de seguir dando servicio a dichos grupos y evitar, por un lado, un menoscabo económico de las explotaciones agrarias y, por otro, la pérdida de alimentos frescos por deterioro, se plantean las siguientes medidas para asegurar un servicio con todas las garantías sanitarias.

❖ Productores.

- Disponer en el vehículo lo necesario para la higiene personal y limpieza (pañuelos desechables, gel o solución alcohólica).
- Tener preparados los albaranes desde la propia explotación.
- Los pedidos deberán estar contenidos en bolsas de un solo uso (preferiblemente biodegradables), cumpliendo las medidas de higiene y seguridad establecidas. No utilizar bolsas reciclables ni cestas ni reparto a granel en el punto de entrega.
- Usar guantes en el momento del reparto, cambiándolos de una entrega a otra.
- Cuando la entrega de pedidos se haga en un local, proceder a la limpieza con productos desinfectantes y papel de todo lo utilizado (mesas y resto de utensilios). Procurar no coincidir en el local con otros productores y, de hacerlo, salvaguardar las distancias mínimas de 2 metros y evitar contactos con las manos.



- Ofrecer, a ser posible, la entrega a domicilio a las personas pertenecientes a grupos de riesgo, preferiblemente depositando la entrega en la puerta del domicilio, sin acceder a la vivienda, y manteniendo en todo caso la distancia de, al menos, 2 metros con el cliente, sin ningún contacto físico.
- Al finalizar la operación con un cliente, el vendedor procederá a la limpieza de manos con agua y jabón o con líquido desinfectante a base de alcohol. Además, siempre lo hará después de toser, estornudar o sonarse las narices.
- 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.

❖ Compradores.

- Tanto si la entrega del producto es en un lugar abierto como en un local cerrado, permanecer el tiempo mínimo para evitar contactos, respetar una distancia mínima de 2 metros y recoger el pedido de uno en uno.
- En el momento de pago y a fin de evitar intercambio de monedas, se aconseja entregar la cantidad justa o, siempre que sea posible, hacer pagos mediante medios electrónicos (tarjeta, móvil). Se realizará limpieza del TPV tras cada uso.
- Utilizar bolsas de un solo uso (preferiblemente biodegradables), evitando las reciclables y las cestas.



- En cuanto a las personas pertenecientes a grupos de riesgo, es preferible solicitar la entrega domiciliaria o a través de algún grupo organizado, siempre que sea posible.

6. Venta en la explotación

Otra de las posibilidades existentes para el productor es la venta de los alimentos en la propia explotación agraria. Para ello deberán respetarse las normas indicadas a continuación.

❖ Productores.

- En lugares bien visibles de la explotación, tanto en la entrada como en el interior, colocar carteles informativos en relación a los procedimientos de higiene publicados por las Autoridades Sanitarias así como la necesidad de cooperar en el cumplimiento de las medidas organizativas y de higiene adoptadas.

Se marcará una línea de seguridad en el suelo de forma que se asegure la distancia de 2 metros entre productor y comprador. En caso de picos de afluencia masiva de personas y cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad, los compradores esperarán fuera del establecimiento.

- Se recomienda el uso de mamparas o elementos físicos que aseguren la protección de vendedor/comprador; se debería instalar en las cajas de cobro mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección de forma que una vez instaladas quede protegida la zona de trabajo.



- En el punto de venta habrá una única persona atendiendo. Las mayores de 70 años o pertenecientes a grupos de riesgo (enfermedades crónicas, trasplantadas, con fiebre, con problemas respiratorios, etc.) no podrán estar ni atender al público.
- Es obligatorio el uso de guantes desechables, que se cambiarán periódicamente (cada explotación se proveerá de los suyos).
- Al finalizar la operación con un cliente, el productor procederá a la limpieza de manos con agua y jabón o con líquido desinfectante a base de alcohol. Además, siempre lo hará después de toser, estornudar o sonarse las narices.
- Sólo la persona que está atendiendo podrá manipular los alimentos, envases, etc., los cuales no deberán estar al alcance de las personas compradoras. Si el producto se encuentra expuesto sin envasar, se deberá proteger en vitrinas, plástico, cristal, metacrilato o cualquier otro material que garantice su higiene.
- El punto de venta se organizará de la siguiente manera:
 - Una zona de exposición donde se dispondrán los alimentos.
 - Un mostrador o mesa de atención al público.
 - Un espacio entre la zona de exposición y el mostrador para uso del productor en el proceso de venta.
- Después de cada jornada, se realizará la limpieza y desinfección del local o zona de venta así como las máquinas dispensadoras, balanzas, mostradores y, en general, cualquier superficie potencialmente contaminada utilizando productos desinfectantes comunes. Para ello:
 - ✓ 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*”⁴.
- 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.

❖ **Compradores.**

- A la compra sólo acudirá una persona por familia. No podrán ir ni personas mayores ni niños.
- Las personas con sintomatología (tos, problemas respiratorios, fiebre, dolor de garganta, etc.) o pertenecientes a grupos de riesgo deben abstenerse de acudir a la explotación.
- La permanencia en el establecimiento deberá ser la estrictamente necesaria para que los compradores puedan realizar la adquisición de productos.

⁴ https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf.



- Queda prohibido que las personas compradoras manipulen los alimentos.
- Las personas compradoras serán atendidas de una en una, manteniendo una distancia mínima de seguridad entre ellas de 2 metros.
- En el momento de pago y a fin de evitar intercambio de monedas, se aconseja entregar la cantidad justa o, siempre que sea posible, hacer pagos mediante medios electrónicos (tarjeta, móvil). Se realizará limpieza del TPV tras cada uso.

7. Otra información de interés

Es necesario protegerse según el nivel de riesgo al que se está expuesto de acuerdo a lo establecido en el “*Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-CoV-2)*” disponible en el siguiente enlace:

<https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCoV-China/documentos/PrevencionRRL COVID-19.pdf>

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.

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 / Osasun Departamentua
consejosalud@navarra.es

CORONAVIRUS
RECOMENDACIONES PARA PREVENIRLO

1 LÁVATE LAS MANOS CON FRECUENCIA CON AGUA Y JABÓN:

- Después de compartir el baño, 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

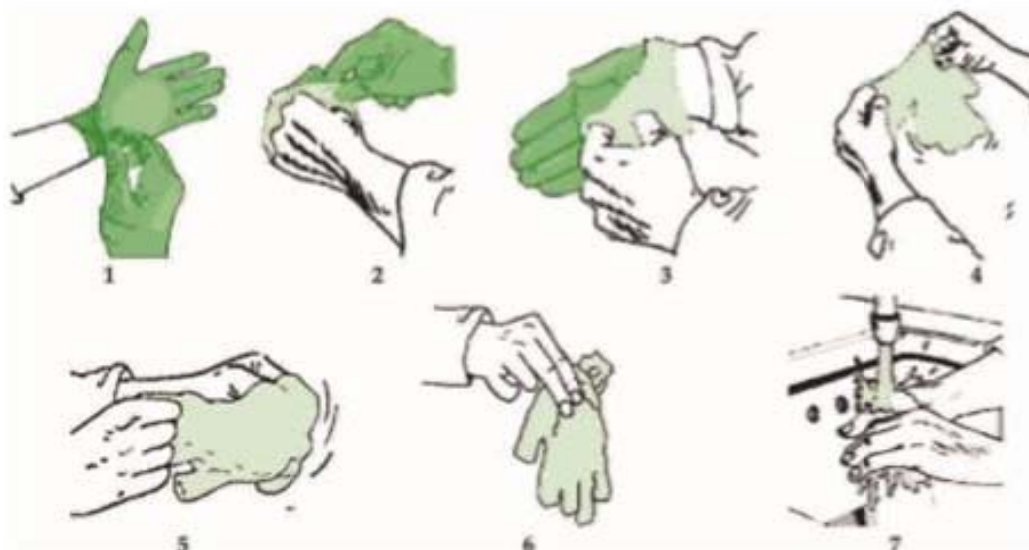
consejosalud@navarra.es

Gobierno de Navarra / Nafarroako Gobernua
OSIS
CORONAVIRUS NAVARRA ES

El procedimiento para quitarse los guantes se expone a continuación, debiendo no tocarse cara y ojos con los guantes y lavarse las manos al final del proceso:



Figura 4. Comprobación de la ausencia de fugas.



❖ Otra bibliografía:

- Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial (Gobierno de España).
- Recomendaciones del ISPLN para la actuación de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales ante la pandemia de COVID-19:
 - NTP 787. Equipos de protección respiratoria: identificación de los filtros según sus tipos y clase.
 - NTP 938. Guantes de protección contra microorganismos.



- NTP 772. Ropa de protección contra agentes biológicos.
- NTP 813. Calzado para protección individual: Especificaciones, clasificación y marcado.
- NTP 1143. Guantes de protección frente a microorganismos.
- Apéndice 6 de la guía técnica del INSST relativa a la exposición a riesgos biológicos.

❖ **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.

❖ **Enlaces.**

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

El Servicio de Prevención asesorará 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