

El Ministerio de Sanidad publica una “Guía para la prevención y control de la COVID-19 en industrias de la carne”

CSIT UNIÓN PROFESIONAL informa que el Ministerio de Sanidad ha publicado, el 30 de noviembre, el documento técnico que recoge algunas recomendaciones que incluyen medidas que podrían adoptarse en las industrias cárnicas para prevenir el contagio por SARS-CoV-2.

Aunque estos establecimientos, como el resto de industrias alimentarias, cumplen con unas **elevadas exigencias de limpieza y desinfección** que permiten, entre otras medidas, garantizar la seguridad de los alimentos, no hay que olvidar **que determinadas condiciones** como las bajas temperaturas o el hecho de que pueda tratarse, en algunos casos, de lugares ruidosos



haciendo que los trabajadores eleven el tono de voz para comunicarse entre ellos, **podría favorecer la transmisión del SARS-CoV-2**. Asimismo, se deben tener en cuenta las **interacciones** de los trabajadores que pudieran producirse **fuera del horario laboral**, como la posible convivencia entre ellos o el desplazamiento en grupos al centro de trabajo, bien compartiendo sus propios vehículos privados bien utilizando vehículos facilitados por la empresa. Por todo lo anterior, se debe promover la **adopción de medidas específicas** en todos estos ámbitos **para evitar la propagación del virus en este colectivo**.

Para lograr este objetivo, **CSIT UNIÓN PROFESIONAL** informa que, **según el documento**, es fundamental que la empresa realice una **labor de sensibilización y formación teórico-práctica** de concienciación de los trabajadores sobre la importancia de cumplir las medidas preventivas establecidas por la organización y de extremar las precauciones (mantener la distancia interpersonal recomendada, uso de mascarilla e higiene de manos). Mediante esta labor de concienciación se debe **incidir, igualmente, en la necesidad de comunicar, lo antes posible**, al centro de atención primaria correspondiente o al servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales **cualquier síntoma** compatible con COVID-19 o si se ha estado en contacto estrecho con personas que los presenten. Para ello, toda la información acerca de las vías de transmisión del virus y de los síntomas de la enfermedad debe estar **disponible** y ser **fácilmente comprensible**, en los **idiomas adecuados**, para los trabajadores.

En el documento se recogen una serie de recomendaciones a lo largo de las diferentes etapas diarias de los trabajadores: antes de ir al trabajo, durante el transporte y desarrollo de la jornada laboral, así como durante el tiempo de descanso y disfrute de los espacios comunes. Además, se incluyen una batería de medidas, entre las que destacamos:

- Medidas de higiene, limpieza, desinfección, ventilación y gestión de residuos.
- Medidas de carácter organizativo y de gestión de trabajadores enfermos, contactos estrechos y trabajadores especialmente sensibles.

[🔗](#) **Guía para la Prevención y Control de la COVID-19 en Industrias de la Carne**, de 30 de noviembre de 2020, publicada por el M^º de Sanidad.

