



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JUIÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 1 de 12

INDICE:

1. OBJETIVO

2. CAMPO DE APLICACIÓN

3. REFERENCIAS

4. RESPONSABILIDADES

5. ELABORACIÓN

6. ANEXOS / REGISTROS

Elaborado Por ELENA BOSCH; DEPT. CALIDAD	Revisado y Aprobado por: XAVIER ROCA MASMITJÀ Dirección
Fecha de Revisión Vigente: 17/08/2022	Fecha: 17/08/2022
Firma 	Firma 



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JUIÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 2 de 12

PERSONAL QUE TIENE ACCESO AL DOCUMENTO

NOMBRE	CARGO	FECHA Y FIRMA
Xavier Roca	Responsable de Calidad y de la compra de animales vivos	Ver anexos del P-001 Control de la documentación y los registros.
Elena Bosch	Responsable de Calidad	Ver anexos del P-001 Control de la documentación y los registros.
Idoia Soraluze Anna Puig	Responsable de Ventas a tercer país	Ver anexos del P-001 Control de la documentación y los registros.
Vlad Casionic	Encargado General	Ver anexos del P-001 Control de la documentación y los registros.
Marinel Cita	Logística	Ver anexos del P-001 Control de la documentación y los registros.



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JUIÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 4 de 12

1.-OBJETIVO

Ante la situación de alerta sanitaria originada por la pandemia COVID 19, en CÀRNIQUES DE JUIÀ, S.A. hemos establecido un protocolo de medidas preventivas que nos permita el funcionamiento de nuestra actividad garantizando la seguridad alimentaria de nuestros productos y salvaguardando la salud de los trabajadores de nuestra empresa.

2.-CAMPO DE APLICACIÓN

Este procedimiento aplica a todas las áreas, procesos y a todo el personal que trabaja en nuestra empresa:

- Trabajadores propios de Càrniques de Juià, S.A.
- Transportistas externos que tengan acceso a nuestras instalaciones para la entrega o recogida de producto
- Empresas externas que realicen trabajos en nuestras instalaciones como control de plagas, mantenimiento, equipos de frío, lavandería u otros.

3.- REFERENCIAS

- **Recomendaciones y normas preventivas elaboradas por la FAO/OMS para hacer frente a la pandemia COVID 19**
- Protocolos de actuación y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad de España para hacer frente a la pandemia COVID-19
- Protocolo de actuación de la empresa de prevención de Riesgos Laborales
- Orientaciones para las empresas cárnicas del control del Coronavirus, emitido por la República Popular China en fecha 21/07/2020
- Directrices de Buenas Prácticas para su aplicación de los protocolos de contingencia y control del COVID-19 de las empresas de porcino autorizadas para exportar a China” en fecha 30/11/2020.
-

4.- RESPONSABILIDADES

La responsabilidad de la implantación y correcta aplicación de este protocolo de medidas preventivas es de la Dirección de la empresa.

Dirección procurará y facilitará de todos los recursos necesarios para que este protocolo se lleve a la práctica y se asegurará de que las medidas implantadas son eficaces.



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JULIÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 5 de 12

Desde las asociaciones Anafric, Anice y nuestra compañía de Prevención de Riesgos Laborales, Ergolaboris nos mantienen informados de cualquier actualización en la normativa de actuación en referencia al Covid 19. El Responsable de Calidad lo es de revisar en consecuencia este protocolo y los procedimientos correspondientes que le afecten.

Los Responsables de producción lo son del cumplimiento de las medidas en las entradas del personal y acceso a las instalaciones.

Cada trabajador lo es de ser consciente de la actual situación y responsable de actuar de acuerdo con las normas establecidas y las recomendaciones de Sanidad.

5.- ELABORACIÓN

Nuestra empresa tiene implantado un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria de acuerdo con las normas BRC, IFS, ISO 22000.

Se ha revisado el plan HACCP y se ha actualizado el Sistema de Gestión a esta nueva situación de emergencia: PANDEMIA COVID 19.

El equipo HACCP es el que se ha designado como equipo de GESTIÓN DE LA CRISIS COVID-19

MIEMBROS	Departamento
Mikel Soraluze	Dirección
Xavier Roca	Adjunto a Dirección
Idoia Soraluze	Recursos Humanos
Elena Bosch	Calidad
Jordi Pla	Mantenimiento
Vlad Casionic	Responsables de Producción

Para establecer un protocolo con las medidas preventivas hemos revisado todos los procedimientos que ya teníamos implantados y que en estos momentos tienen especial relevancia y deben vigilarse y reforzarse en la medida de lo posible.

Se han revisado teniendo en cuenta a todo el personal que trabaja o tiene acceso a nuestras instalaciones por ser proveedores o subcontratistas:

- PERSONAL DE PLANTA
- PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN
- PERSONAL DE MANTENIMIENTO
- EQUIPO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES
- TRANSPORTISTAS PROPIOS Y SUBCONTRATADOS
- PROVEEDORES DE MATERIALES DE ENVASADO
- SUBCONTRATISTAS: control de plagas, tintorería, mantenimiento de instalaciones, gestión de los residuos
- VISITAS



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JUIÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 6 de 12

Hemos revisado los siguientes puntos:

5-1 PERSONAL QUE TRABAJA EN NUESTRAS INSTALACIONES

1- CONTROL DE ENTRADA DE OPERARIOS EN TODAS LAS ÁREAS

Hemos establecido en fecha 15/03/2020 un nuevo control de entrada como principal medida preventiva antes de permitir la entrada de nuestros propios operarios en las instalaciones. Afecta a todas las áreas incluida administración:

- 1.1 Los Responsables de Producción de cada turno supervisan la entrada del personal. Se comprueba que:
- Esperan el turno de entrada a las instalaciones manteniendo la distancia de seguridad de 2m que hemos marcado en el suelo.
 - Cuando llega su turno de entrada, se desinfectan las manos usando el dispensador de gel hidroalcohólico colocado en la entrada.
 - Comprobamos que el trabajador no presenta síntomas visibles como tos, malestar o dificultad al respirar.
 - Se le pregunta si presenta síntomas y si ha estado en contacto con enfermos o sospechosos de COVID 19
 - Se toma la temperatura corporal a cada uno de los operarios, con un sistema de control automatizado de temperatura y de reconocimiento facial. No se admitirá la entrada a ninguna persona con temperaturas corporales $> 37,1^{\circ}\text{C}$.

En caso que se detecten temperaturas corporales superiores a $37,1^{\circ}$, de síntomas de enfermedad o que el trabajador haya estado en contacto con personas con COVID 19, no se le permitirá la entrada a las instalaciones. Se enviará al trabajador al centro de médico que nos deriven contactando con el teléfono 061 y se seguirán las indicaciones médicas.

1.2 La temperatura se registra, en el registro reg.: R-14-50

1.3 La entrada se realiza de forma gradual, de esta manera se facilita el acceso en grupos reducidos a los vestuarios asegurando la distancia de seguridad entre operarios.

1.4. En fecha 04/08/2020 después de haber recibido las Recomendaciones para el control de COVID-19 elaboradas por la Rep. Popular China hemos puesta en marcha los siguientes controles:

- Control de las entradas y salidas del personal.
Después de un periodo de ausencia por baja laboral superior a 3 meses, el operario está obligado a presentar el resultado de un test de detección de covid-19 antes de incorporarse al trabajo.
Solo se podrá reincorporar si el resultado del test es negativo.
En caso de ser positivo, se seguirán las instrucciones médicas.
En Caso detectarse un aumento de casos significativos, se realizará un cribado por departamentos o secciones que se determinarán conjuntamente con las autoridades sanitarias.
Se guarda registro de estos datos.



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JUIÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 7 de 12

- Control de los nuevos trabajadores
Todo nuevo trabajador deberá presentar el resultado de un test de detección de COVID-19 antes de incorporarse al trabajo. Solo se podrá incorporar al trabajo si el resultado del test es negativo.
Se registran informáticamente todos estos datos.

2- EQUIPO DE PROTECCIÓN Y UNIFORMES DEL PERSONAL

1. Una vez autorizada la entrada del operario a las instalaciones se hace entrega:
 - De 2 mascarillas de protección quirúrgica.
Es obligatorio su uso desde este momento y para acceder a los vestuarios.
2. Ropa de trabajo
Cada operario tiene una taquilla propia asignada en el vestuario donde está separada la ropa de trabajo de la de calle.
Cada día se encuentra en el apartado de ropa de trabajo la ropa para ponerse, lavada y desinfectada por Bugaderia Nuria.

Bugaderia Nuria es la empresa que nos realiza el servicio de limpieza y desinfección de la ropa de trabajo. El cambio sigue siendo a diario y nos asegura un lavado a temperatura superior a 60º durante un mínimo de 10 minutos con detergente-desinfectante autorizado
3. La ropa de trabajo es colocada con guantes de protección a diario en las taquillas de los vestuarios. En este momento se hace revisión de que no hay ropa de calle ni otros efectos personales. En caso que los hubiera son retirados.
4. Al acabar la jornada la ropa de trabajo se deja en el contenedor habilitado por Bugaderia Nuria en el vestuario para su recogida diaria.

3- HIGIENE Y PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL

Nos aseguramos que además de las medidas que ya teníamos establecidas en el CBPH (código de buenas prácticas Higiénicas) cumplimos con:

1. Todo el personal de planta debe pasar obligatoriamente por la sala de desinfección de manos y calzado.
2. Supervisamos y nos aseguramos del correcto protocolo de lavado de manos, duración aproximada de 40 segundos y que se realice siempre al
 - Inicio de la jornada
 - Al reincorporarnos después de un paro o ausencia del lugar de trabajo
 - Al reincorporarse después de ir al baño
 - Después de tocar material de envasado externoLas instrucciones de lavado de manos están en el plafón del comedor y vestuarios.
3. Después del lavado de manos, nos secamos con papel. Y nos desinfectamos con el desinfectante de manos autorizado.



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JUIÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 8 de 12

El personal de planta tiene los dispensadores de desinfectante automáticos en los lavamanos de entrada y en los lavamanos de cada zona de trabajo.

El personal de administración, mantenimiento se les ha suministrado gel desinfectante. Lo deben utilizar después del lavado.

4. Se mantiene la distancia mínima de seguridad de 2 m entre operarios en los sitios de trabajo y comedor.

La condición de Industria esencial por parte de Cárnicas de Juià, S.A. nos ha obligado a mantener elevados niveles de producción para garantizar el suministro de carne a la Cadena Alimentaria.

Hemos debido adaptar los puestos y cadencia de trabajo a esta condición.

Por dicha condición existen puestos de trabajo donde no podemos mantener la distancia aproximada de 2 metros, debido al diseño de los equipos y sistemas de producción.

En estos casos se han suministrado a los trabajadores los EPIS necesarios para reforzar su protección: mascarillas y guantes de usos diario.

5. Se han colocado en las mesas del comedor adhesivos para indicar en qué silla se pueden sentar para respetar distancia de seguridad.

6. Cada operario tiene una taquilla en el comedor donde solo para guardar su comida personal. Está prohibido compartir comida o útiles de comer.

Se realiza limpieza y desinfección diaria de estas taquillas.

7. Se han eliminado las tapas de las basuras del comedor para evitar ensuciarnos las manos.

8. Personal de administración:

- No pueden compartir material de oficina, ni ordenadores ni teléfonos. Cada operario tiene su propio material y solución hidroalcohólica para su desinfección.
- El uso de mascarilla de protección es obligatorio
- Se han colocado las mesas a una distancia de 2m entre operarios.

4- OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Proquimia es la empresa que nos asesora y nos elabora el Plan de Limpieza y Desinfección de nuestras instalaciones.

Con Proquimia hemos revisado el actual Protocolo de limpieza y Desinfección de nuestras instalaciones:

- ✓ Todos los desinfectantes que estamos utilizando son virucidas de acuerdo con la clasificación del Ministerio de Sanidad del Gobierno Central .
- ✓ Hemos reforzado el plan con las siguientes operaciones:
 - Desinfección de comedor y sanitarios después de cada paro de trabajo. 4 veces al día en cada turno.
Quedan registradas en: REG.: R-14-02-06
 - Desinfección ambiental una vez a la semana, de las zonas de más riesgo por presencia o tránsito de personas :



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JUIÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 9 de 12

- Sala de despiece y sala de envasado
- Comedor
- Vestuarios y pasillo de acceso

con el producto viricida ASEP-TA-35 de PROQUIMIA; Autorizado por el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España.

Quedan registradas en: REG. R-14-08

- Desinfección adicional de zona de administración: teclados, mesas y material. Además de la limpieza diaria de esta zona y equipos realizada por el personal de limpieza y desinfección de las instalaciones, cada usuario es responsable de desinfectar su propio material, lo limpia y desinfecta 2 veces durante la jornada laboral con desinfectante autorizado.

El equipo de Limpieza y Desinfección de nuestras instalaciones es interno y formado anualmente por Proquimia. Esta formación se realiza anualmente en el mes de febrero.

Realizamos una SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN para garantizar su eficacia. Se realizan los siguientes controles:

1. Supervisión diaria de la limpieza antes de empezar la jornada laboral: control visual del estado de limpieza e integridad de las áreas, equipos, superficies y utensilios
2. Verificación microbiológica semanal de los equipos, utensilios y manos del personal. recuento de aerobios totales, enterobacterias y *Listeria monocytogenes* para verificar la correcta limpieza y desinfección.

3. Detección de presencia virus SARS-COV-2 en el producto y materiales de envasado.

De acuerdo con la FAO/OMS han calificado que el riesgo asociado es muy bajo.

Se muestrean aleatoriamente 5 muestras/mes:

- Producto (carne de cerdo / vísceras de cerdo)
- Material de envasado: caja cartón
- Material de envasado: material de plástico

Estos análisis se realizan en laboratorio externo acreditado, siguiendo el protocolo de toma de muestras elaborado por la empresa MICROBIAL.

En caso de detectarse un resultado positivo se informaría inmediatamente y se reforzaría el plan de limpieza y desinfección.

5- OPERACIONES DE MANTENIMIENTO

1. El personal de mantenimiento tiene sus propias herramientas y en caso de compartir herramienta esta se desinfectará antes de usarla con el desinfectante autorizado.
2. El equipo de mantenimiento está dividido en EQUIPO INTERNO y EXTERNO. El equipo interno realiza las operaciones de mantenimiento en el interior de las instalaciones y durante su turno de trabajo no sale al exterior.



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JULIÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 10 de 12

El externo no entra si no es IMPRESCINDIBLE por avería. En caso de entrar lo hará pasando por los controles de entrada y de limpieza y desinfección.

3. Las averías en el interior de las instalaciones se realizarán siempre que sea posible al final de la jornada. Cuando no haya personal trabajando en esa área.
Si es necesario realizar la reparación durante la jornada, se llevarán los EPIs correspondientes y se mantendrán las distancias de seguridad mínima de 2 metros aproximadamente.
4. Después de realizar las tareas de mantenimiento se deberá lavar y desinfectar esa área, equipo y utensilios . No se reanuda el trabajo hasta que no lo supervise el Resp. de Producción.
Queda reflejada la actuación y la decisión final en el registro Listado de Averías.

6- OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN DE EDIFICIOS

La empresa FRITECNO, S.L. es la responsable del mantenimiento del sistema de climatización y ventilación de nuestras instalaciones.

Han actualizado las condiciones de uso y de mantenimiento a las recomendaciones de uso de instalaciones de climatización en edificios elaboradas por Subdirección General de Sanidad Ambiental y Salud Laboral, Subdirección General de Eficiencia Energética e IDAE – Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico junto con el Ministerio de Trabajo y economía social en julio 2020.

Se ha establecido un sistema de ventilación que garantiza la renovación del aire con un sistema de mantenimiento, limpieza y desinfección adecuado a las características e intensidad de uso de estos equipos.

7- RECEPCIÓN DE MATERIALES Y DOCUMENTACIÓN

- 1- La recepción de materiales de envasado se realiza evitando el contacto directo entre la persona que lo recibe y la empresa externa. El material recibido se deposita en el área asignada en recepción y posteriormente es recogido por el personal de la empresa.
Este material cuando ha pasado el control de recepción y es aceptado, se coloca en un almacén solo para material de envasado y cerrado con llave.
Solo se manipulará por personal que usa EPIs y se desinfecta con gel hidroalcohólico.
- 2- Se solicita a todos los proveedores el envío de la documentación siempre que sea posible vía telemática.
- 3- En recepción de administración se ha colocado en el suelo una cinta que nos indica donde se debe esperar la persona externa. En caso de entrega de paquetes en administración, los dejarán en el área marcada para ello y serán recogidos por nuestro personal con EPIs y desinfectándonos con gel hidroalcohólico.
- 4- Los chóferes que nos entregan documentación lo harán desde detrás de las ventanillas que hay en las oficinas y el muelle de carga. Se recogerá por parte de nuestro personal con guantes y usando la mascarilla de protección.



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JUÍÀ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 11 de 12

8- FORMACIÓN Y COMUNICACIÓN INTERNA

Todo el personal de la empresa, incluyendo a los nuevos trabajadores recibirá formación en Medidas Preventivas de Protección frente el COVID-19. Esta formación está elaborada y realizada por la empresa de Prevención de Riesgos Laborales Ergolaboris.

Se evalúa y se registra su eficacia.

En el tablón de anuncios y en recepción se colocará el protocolo y las instrucciones que se consideren necesarias como como lavarnos y desinfectarnos las manos o bien como colocar la mascarilla de protección.

Se mantendrá a todo el personal informado de la evolución de la pandemia y de las decisiones internas que puedan afectarles

5-2 PERSONAL EXTERNO, SERVICIOS ESENCIALES, VISITAS

De forma general se evitarán cualquier tipo de visita a nuestras instalaciones como medida preventiva. Por este motivo:

- Se prohíbe recibir visitas externas
- Solo podrán entrar en nuestras instalaciones los servicios que son esenciales para garantizar el funcionamiento de nuestra actividad.
Para entrar en el interior de las instalaciones:
 1. Rellenarán el cuestionario de salud R15-02-01 y
 2. se le tomará la temperatura corporal.Se autorizará su entrada si el cuestionario es correcto y la temperatura corporal < 37,1°C.
Si se autoriza la entrada, deberá seguir las mismas pautas que el control de entrada para nuestros trabajadores.
- En recepción de oficinas se establecerá medida de seguridad para evitar contacto con la persona. Se ha marcado línea en el suelo.
- Limitación de acceso de proveedores externos.
Los transportistas que nos entreguen material de envasado, de mantenimiento, de oficinas u de otro tipo deberán respetar las medidas de seguridad y hacer uso de la mascarilla de protección. Se les solicitará el envío de la documentación siempre que sea posible en formato electrónico.
- Información a :
 - Clientes: se informará inmediatamente si hay cambios que afecten al transporte/entrega de sus pedidos



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PREVENTIVA COVID-19

CARNIQUES DE JULIÁ, S.A. Código: P- 015 02 Fecha de creación: 13/03/2020

Página 12 de 12

- Proveedores: se informa de las limitaciones de entrada en nuestras instalaciones y solo se permite la entrega de material siguiendo las instrucciones internas
- General: se informa de la prohibición de entrada en la empresa

5.3. COMO ACTUAR EN CASO DE UN POSITIVO POR CORONAVIRUS

En caso de detectarse un positivo por COVID-19, se seguirán las instrucciones médicas.

Se realizará una investigación y seguimiento de su entorno laboral, que incluirá información de sus contactos: compañeros de trabajo, de vivienda y de transporte hasta lugar de trabajo.

Se definirán conjuntamente con las autoridades sanitarias cuales son los contactos estrechos a quienes se les debe aplicar la cuarentena.

No se podrá volver al trabajo hasta obtener la alta médica con el correspondiente test negativo en COVID-19.

En caso de detectarse un incremento de casos significativo, conjuntamente con la autoridad sanitaria procederíamos a realizar un cribado de test SARS-COV-2 por secciones con una periodicidad inicial quincenal. En función del resultado se cambiaría esta periodicidad.

6.- ANEXOS / REGISTROS

Todos los registros son archivados por un periodo mínimo de 3 años en el Dept. de Calidad de la empresa.

- Registros de la temperatura corporal de los operarios; R-14-50
- Registro de la limpieza y desinfección adicional diaria del comedor y vestuarios. R-14-02-06
- Registro de las desinfecciones ambientales; R-14-08
- Listado de averías
- Registros de autorización de entradas imprescindibles; R-15-02-01
- Comunicados a clientes y proveedores
- Anexo: como colocar la mascarilla de protección
- Anexo: como retirar los guantes de protección
- Anexo: Como limpiar las manos correctamente