

2020

---

# CRISIS CORONAVIRUS

---

# INFORME BUENAS PRÁCTICAS FRENTE AL CORONAVIRUS

Área Salud Laboral

[www.fetico.es](http://www.fetico.es)

**Fetico**

CONFEDERACIÓN SINDICAL  
**INDEPENDIENTE**

## **INFORME BUENAS PRÁCTICAS FRENTE AL CORONAVIRUS.**

Desde que el pasado día 14 de marzo se decretara el estado de alarma en España, las empresas de alimentación y distribución de nuestro país han tenido que enfrentarse a una situación antes desconocida. Mientras que la práctica totalidad del resto del comercio paralizaba su actividad por mandato, el sector alimentario y de distribución veía como se incrementaba su actividad convirtiéndose en un pilar básico para el resto de la población.

Todos los responsables implicados en la seguridad y salud de las personas trabajadoras (Administración, servicios de prevención, delegados/as de prevención, etc) hemos tenido que redoblar los esfuerzos en materia preventiva para garantizar la protección eficaz de las plantillas, los problemas de abastecimiento respecto a determinados elementos de protección, la falta de medios para controlar en muchos casos las aglomeraciones y las constantes incorporaciones de nuevas recomendaciones y buenas prácticas por parte de las autoridades, no han hecho sino complicar aún más una situación ya de por sí muy complicada.

Ante esta realidad las autoridades mantienen la actualización constante de recomendaciones y buenas prácticas frente al contagio así como la publicación de diferentes guías y protocolos de actuación dirigidos a los servicios de prevención de las empresas y a los representantes de los trabajadores implicados en la seguridad y salud de la plantilla activa.

Fetico permanece vigilante frente a todas estas actualizaciones y protocolos poniendo en marcha determinadas iniciativas encaminadas a la comprobación de estas medidas, a la correcta aplicación de todas esas buenas prácticas y a la propuesta de determinadas recomendaciones, activando test de comprobación de medidas, facilitando documentos de trabajo sobre recomendaciones concretas, recabando información de todos los protocolos internos de las diferentes empresas y participando en la comunicación e información directa a los trabajadores respecto a las últimas medidas así como respecto a inquietudes y aclaraciones.

Los protocolos puestos en marcha a día de hoy por estas empresas y solicitadas por Fetico, dan respuesta en gran medida a muchas de las recomendaciones o buenas prácticas propuestas por las autoridades que han quedado recogidas principalmente en dos documentos sometidos a constante actualización, la **guía de buenas prácticas para los establecimientos del**

## **sector comercial y el documento de procedimiento de actuación para los servicios de prevención de las empresas frente al covid 19.**

Respecto a las medidas inicialmente adoptadas en esta crisis, referidas principalmente a la higiene personal, distancia de seguridad incrementada actualmente a dos metros, taparse la boca y la nariz al toser, evitar cualquier tipo de contacto, disposición de antisépticos, evitar reuniones y desplazamientos innecesarios entre otras, fueron implementadas e interiorizadas con la celeridad debida con anterioridad incluso a la declaración del estado de alarma.

El conjunto de medidas de prevención y protección actuales no solo pretenden dar respuesta a las recomendaciones que van emanando de las respectivas autoridades sino que están siendo incrementadas constantemente mediante alternativas adicionales implementadas por las empresas y constatadas por Fetico día a día.

### **MEDIDAS ADICIONALES PUESTAS EN MARCHA.**

- Instalación de metacrilatos en las zonas de caja.
- Impartiendo cursos específicos de prevención.
- Puesta en marcha de canales de apoyo psicológico.
- Ampliación de las cajas prioritarias para discapacitados o personas mayores.
- Incrementando los esfuerzos para dar respuesta al aumento de la demanda on line de cara a evitar y reducir aglomeraciones y desplazamientos innecesarios.
- Limitación en la manipulación de mercancía que no permita respetar la separación debida de dos metros.
- Designando responsables en cada turno que informen respecto a todas las novedades prl y realizando seguimientos de puntos de control, limpieza, estado Epis.

- Uso de spray desinfectante para los zapatos tanto a la entrada como a la salida.
- Eliminando el fichaje por huella dactilar.
- Limpieza constante de tpv, pantallas táctiles y teclados.
- Proporcionando guantes desechables a los clientes en el acceso a tienda.
- Reducción de los tamaños de caja y adaptación de las zonas de trabajo.
- Reducción de los turnos de trabajo, aumento de la rotación y flexibilidad.
- Eliminación de las zonas de comedor u autovending.
- Eliminación del uso de las fuentes de agua.
- Identificación del personal vulnerable y valoración por parte del servicio médico determinando en cada caso si fuera necesario el periodo de aislamiento.
- Desinfección diaria con pulverización diaria o limpieza manual a la entrada y salida de los centros de trabajo.
- Toma de temperatura a la plantilla a la entrada.
- Cartelería con información preventiva tanto para los trabajadores como para los clientes, etc...

### **TEST DE COMPROBACIÓN FETICO.**

El objetivo de este test de comprobación es obtener información directa y actualizada respecto a la efectiva implementación de aquellas recomendaciones que van emanando de la autoridad sanitaria, los resultados obtenidos responden a la comprobación de más de 100 centros de trabajo

por parte de nuestros delegados de prevención de distintas empresas y se han efectuado en fechas comprendidas desde el día 20-3-20 hasta el 26-3-20.

El resultado refleja ciertas dificultades a la hora de implementar algunas de las recomendaciones publicadas por el ministerio de sanidad, destacamos:

1. No se están respetando las distancias de seguridad en la sala de pedidos Online pese a tener en muchos casos delimitadas y marcadas las distancias, por falta de espacio, por la necesidad de aumentar la plantilla para dar respuesta a los numerosos pedidos. Dificultad que se ha visto incrementada al haber aumentado la distancia de un metro a dos.
  - **Fetico propone** Redefinir las salas de pedido on line, de forma que los puestos estáticos tengan señalizada la distancia exigible de dos metro. Limitar el aforo de trabajadores en estas salas conforme a los metros disponibles.
  - **Fetico propone** En las salas de descanso y vending incorporar la señalización en mesas y suelo y reducir el número de sillas para garantizar la distancia e informar en la entrada mediante panel informativo de su aforo máximo.
2. En algunos centros los trabajadores no han recibido ningún tipo de formación respecto a la forma correcta de utilización de los guantes, cómo ponérselos y forma correcta de quitárselos y desecharlos.
  - **Fetico propone.** Designar a una persona en cada centro de trabajo encargado de trasladar informar y formar respecto a estas recomendaciones en pequeños feedback antes del inicio de cada jornada.

3. Respecto a si son los trabajadores conocedores de la existencia de un protocolo de actuación en caso de detección de personal posiblemente contagiado. Más de la mitad afirman que el trabajador desconoce de la existencia de este protocolo o no ha recibido información al respecto.

**Fetico propone** Elaborar un díptico desde el servicio de prevención de las empresas que recoja el protocolo de actuación en caso de detección de personal posiblemente contagiado y distribuirlo a la plantilla.

4. Respecto a la recomendación de si se están revisando diariamente el contenido y funcionamiento de dispensadores, papel desechable, gel desinfectante, grifería y sanitarios, el 90 % de las respuestas reflejan que esta recomendación se está llevando a cabo en tiempo y forma.

5. Respecto a la recomendación de si existe un gran número de productos que el cliente puede manipular directamente por estar al aire, el 28 % de las repuestas establece que falta información y cartelería al respecto y que existe un gran número de productos frescos que el cliente puede manipular directamente (frutería y verdura)

- **Fetico propone** En la medida de lo posible delimitar las zonas de autoservicio que posibiliten la manipulación directa de los productos no protegidos por parte del cliente mediante cintas de seguridad o establecimiento de sistemas de atención por turno.

6. Respecto a la cuestión de si hay establecido un aforo máximo y si lo hay cómo se está controlando y si se está contabilizando a los trabajadores. El 36 % de las respuestas reflejan que no se ha establecido un control del aforo, en aquellos centros en los que se

controla no hay aforo claro y no se informa mediante panel informativo alguno, en muchos casos el personal de seguridad está ausente o no hay sobre todo en los picos de afluencia que se están produciendo principalmente en las aperturas de los establecimientos. También nos comentan que en espacios de logística y almacén tampoco hay establecido aforo alguno.

**Fetico propone** Establecer aforos limitados proporcionales a los metros cuadrados de cada tienda.

- Indicar mediante panel informativo el aforo de cada establecimiento.
- Designar a falta de personal de seguridad en las aperturas, un responsable para controlar y contabilizar en el punto de acceso (mediante dispositivos de contabilización de aforos) el número de clientes que acceden teniendo en cuenta el número de trabajadores que ya se encuentren dentro.
- La espera de los clientes se organizará mediante la correspondiente señalización de la distancia de seguridad y su entrada se irá permitiendo en base al número de personas que vayan saliendo.

7. Ante la consideración respecto a los vehículos de envío se ha reforzado la limpieza interna de los mismos. El 59 % de las respuestas reflejan que no se ha reforzado la limpieza de estos vehículos en modo alguno, teniendo en cuenta que los servicios de entrega a domicilio en muchos casos se han triplicado y la importancia de su buen funcionamiento creemos que se pueden implementar procedimientos de limpieza exprés que garanticen la seguridad de los trabajadores y de los clientes.

**Fetico propone** Aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de vehículos, aprovechando los momentos previos a su carga mediante el

personal de limpieza o en su defecto facilitando a los propios trabajadores los medios para su desinfección.

8. El personal de reparto contratado y subcontratado cuenta con geles desinfectantes si es así se está utilizando después de cada entrega. El 44% de las respuestas reflejan que el personal de reparto no cuenta con geles desinfectantes y que en muchos casos no se está utilizando como protocolo su uso tras finalizar cada entrega.
  - **Fetico propone** Facilitar geles desinfectantes a toda la flota de reparto y establecer programas de reposición de los mismos así como informar e incorporar como protocolo de actuación el que el personal de reparto utilice estos geles tras cada entrega.
9. Respecto al lavado y desinfección de la uniformidad, de percederos, gran consumo, frescos, etc...describe como se está realizando. La práctica totalidad de las respuestas ponen de manifiesto que el lavado y desinfección de la uniformidad la está realizando el trabajador en su domicilio si haber recibido indicación alguna respecto a la forma adecuada de desinfección, en muchos casos además el trabajador se incorpora a su jornada y vuelve a su domicilio con el uniforme puesto.  
**Fetico propone** Facilitar mecanismos y procedimientos a los trabajadores de percederos, carnicería, pescadería, frutería y panadería para poder facilitar el correcto lavado y desinfección (lavados entre 60 y 90 grados).

## **OBSERVACIONES.**

La última actualización de 26 de marzo que ha publicado el Ministerio de Sanidad respecto al procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales de las empresas frente a la exposición al coronavirus [https://www.mschs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL\\_COVID-19.pdf](https://www.mschs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL_COVID-19.pdf) aparece vinculada al criterio técnico 102/2020 de la Inspección de trabajo <https://prevencion.fremap.es/Doc%20VARIOS/Noticias/CRITERIO%20ITSS%20COVID.pdf>, según este criterio (página 10 ) de actuación para inspectores de trabajo las recomendaciones contenidas en este procedimiento para los servicios de prevención de riesgos laborales serían de obligado cumplimiento para las empresas :

- **Evaluar el riesgo de exposición de los trabajadores al COVID-19** y seguir las recomendaciones del servicio de prevención.
- **Aumento a 2 metros del distanciamiento** entre las personas trabajadoras y entre estas últimas y los potenciales clientes o público.
- Disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mueblario, estanterías, pasillos).
- Corresponde a los servicios sanitarios de los servicios de prevención **evaluar la presencia de personal trabajador especialmente sensible y emitir informe respecto a las medidas de prevención, adaptación y protección.**
- Corresponde a los servicios sanitarios de los servicios de prevención **determinar la consideración de trabajador especialmente sensible.**

- Obligación de la empresa de **facilitar los medios necesarios para que los trabajadores puedan asearse y equipos de protección individual.**
- Obligación de **elaborar informes preceptivos** de acreditación de la incapacidad temporal por parte de los servicios sanitarios de los servicios de prevención.

### **NORMATIVA PRL APLICABLE –COVID 19**

- Ley de prevención de riesgos laborales 31/1995.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo (superficie libre de trabajo por persona trabajadora de 2 metros cuadrados, disposiciones sobre servicios higiénicos, orden y limpieza, etc...)
- Medidas acordadas por las Autoridades Sanitarias, específicamente las referidas a los lugares y centros de trabajo.

CONOCE LAS  
**ÚLTIMAS NOTICIAS  
DEL CORONAVIRUS**

[www.fetico.es](http://www.fetico.es)



CONFEDERACIÓN SINDICAL  
**INDEPENDIENTE**