



# **Protocolo de campañas agrícolas seguras**

© Gobierno de La Rioja, 2020

## **Contexto**

El Gobierno de La Rioja impulsa un protocolo para maximizar la seguridad sanitaria en las campañas agrícolas con el fin de conjugar la continuidad de la actividad agraria, esencial en el abastecimiento alimentario y sector clave de la economía de la región, con la salud de los trabajadores del campo y sus empleadores.

La experiencia acumulada en estos meses ha llevado a identificar los orígenes de la transmisión en tres escenarios principales:

- Contagios por celebraciones familiares o festivas,
- Contagios importados por residentes que retornan o por flujos turísticos y
- Trabajadores principalmente agrarios ligados a tareas en el sector primario que recorren España haciendo las distintas temporadas.

Estos últimos presentan una especial relevancia en La Rioja, por la enorme importancia de las distintas campañas agrícolas que ya se han iniciado y se extienden hasta bien entrado noviembre.

En el abordaje integral de las condiciones de los trabajadores agrarios, confluye la necesidad de colaboración de todos los sectores implicados (administraciones públicas, organizaciones profesionales agrarias, sindicatos, trabajadores, entidades sociales y sociedad).

Este conjunto de medidas se incardina dentro de los planes generales que tiene en marcha el Gobierno de La Rioja para el control de la pandemia, imprescindibles en la fase de nueva normalidad. Todo ello coordinado con el Plan de respuesta temprana en un escenario de control de la pandemia por COVID-19 del Gobierno de España.

Este protocolo supone un complemento del documento 'Recomendaciones para la prevención y control de la COVID-19 en las explotaciones agrícolas que vayan a contratar a temporeros', publicado por el Ministerio Sanidad el 27 de julio de 2020, y que el Gobierno de La Rioja ha trabajado con el resto de comunidades autónomas, junto al Gobierno de España, así como con asociaciones científicas y profesionales.

En el ámbito específico del control de trabajadores agrarios, se está organizando de manera coordinada entre el Gobierno de La Rioja y los gobiernos del País Vasco, Navarra y Aragón el intercambio de información, la gestión participada de protocolos de seguridad y de detección precoz, rastreo y aislamiento y el control del cumplimiento de la legalidad.

***Se debe actuar de manera preferente sobre los siguientes puntos:***

- Con el objetivo de intensificar la vigilancia epidemiológica durante la campaña agraria, el Gobierno de La Rioja realizará de forma gratuita las pruebas PCR a los trabajadores temporales agrarios.
- El Gobierno de La Rioja ha incrementado las ayudas disponibles para los ayuntamientos con el objetivo de contribuir al correcto equipamiento y funcionamiento de sus alojamientos temporales.
- Control sobre los alojamientos de trabajadores agrarios, intensificando por parte de las autoridades competentes la verificación del cumplimiento de las condiciones sanitarias.
- Se potenciará la bolsa de empleo agrario para fomentar la contratación de proximidad, evitando los riesgos derivados del desplazamiento.
- Las residencias temporales para los trabajadores deberán cumplir con lo dispuesto en la normativa sobre seguridad y salud en los lugares de trabajo. El empresario se asegurará, en todo momento, de la disponibilidad de medios de prevención apropiados frente a la COVID-19 en dichas residencias. Se garantizará la protección de las cuadrillas convivientes en las residencias temporales con medidas de control de la propagación del virus.
- El alojamiento de los trabajadores agrarios será por cuenta de su empleador, conforme establece la legislación vigente. Dichos alojamientos podrán ser inspeccionados de manera periódica para corroborar el cumplimiento de las medidas de seguridad e higiene previstas por las normas de aplicación.
- En el caso de trabajadores agrarios que acudan a La Rioja sin contrato de trabajo previo, se alojarán en los establecimientos seguros habilitados a tal efecto por el Gobierno de La Rioja, dentro de estrictos controles de seguridad e higiene, y serán sometidos al mismo régimen de pruebas que el resto de trabajadores agrarios.
- Si se detectasen contratadores ilegales o alojamientos ilegales o prácticas fuera de las permitidas, se procederá a aplicar el régimen sancionador previsto en su máxima graduación, teniendo en cuenta las excepcionales condiciones de salud pública en la que nos encontramos.
- Las oficinas del SAC del Gobierno de La Rioja han puesto en marcha la Oficina de Información para el Trabajador Agrario, para informar a todos los trabajadores de sus derechos, sus obligaciones, las condiciones en las que deben desarrollarse sus tareas y las precauciones que deben observar.

- Serán los equipos COVID los competentes para la realización de las pruebas PCR y de los oportunos rastreos en el caso de ser necesarios al detectarse casos positivos.

Con el fin de facilitar una herramienta específica y divulgativa, se han elaborado las presentes fichas. Tienen por objeto dar a conocer recomendaciones a implementar en las explotaciones agrícolas y bodegas, ante las campañas agrícolas que vayan a contratar a personas trabajadoras temporales, y en los alojamientos proporcionados a ellas, para prevenir la transmisión y la infección por COVID-19 entre el personal trabajador.

## **Anexos. Recomendaciones para la prevención y control de la COVID-19 en las campañas agrarias**

### **FICHA 1. Recomendaciones para el Trabajador Agrícola.**

- Si tienes tos, fiebre o dificultad para respirar o dolor de cabeza debes informar al responsable para que lo comunique al centro de salud. No debes ir a trabajar y te tienes que quedar en tu alojamiento.
- Si has dormido cerca de una persona que ha estado enferma por COVID-19, tampoco debes ir a trabajar. Quédate en tu alojamiento y comunícaselo a tu empleador.
- Al toser o estornudar, debes cubrirte bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable.
- Es aconsejable utilizar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.
- Lávate las manos a menudo con agua y jabón o un gel hidroalcohólico, para evitar la transmisión o el contacto con los virus y siempre después de toser, estornudar y sonarse.
- Debes llevar las uñas cortas y evitar el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión del virus.
- Evita cualquier contacto físico.

- Mantén la mayor distancia posible con el resto de compañeros ( $\geq 1,5$  metros).
- Recuerda que el uso de la mascarilla es obligatorio.
- Mantén la distancia de seguridad de 1,5 metros en desarrollo de la actividad y en los momentos de descanso.
- Asegúrate de dormir a una distancia de 1,5 metros de otra persona.
- Asegúrate de usar duchas individuales y solo una persona en el WC y lavabos.

Cada día el empleador:

- Te tomará la temperatura y ha de ser menor de  $37^{\circ}\text{C}$ .
- Comprobará que no tienes tos, no tienes problemas respiratorios, no tienes dolor de cabeza.
- En caso de síntomas, llamará al centro de salud o, si son graves, al 112.
- Recordará la obligatoriedad de utilizar la mascarilla en las tareas agrícolas.
- Insistirá en la necesidad de mantener la distancia de seguridad de 1,5 metros en el desarrollo de la actividad y en los momentos de descanso.
- Recalcará la importancia de limpiar y desinfectar diariamente las herramientas utilizadas (tijeras, guantes, cestos...).

**Recuerda:**

- Mantente a 1,5 metros de tus compañeros.
- Lávate las manos con agua y jabón y, en su defecto, con una solución hidroalcohólica.
- Limpia y desinfecta periódicamente los objetos de uso personal como: gafas, móviles, etc.
- Limpia frecuentemente las zonas y superficies comunes, así como una adecuada ventilación de los espacios cerrados.
- Lleva siempre la mascarilla excepto a la hora de dormir, en la ducha y al consumir alimentos y bebidas.

## ***Ficha 2. Recomendaciones para el Empleador Agrícola.***

- Se recomienda que cada explotación agropecuaria elabore un Plan específico de prevención y contingencia de su explotación frente a la COVID-19, en base a este Protocolo y a las Recomendaciones para la Prevención y Control de la COVID-19 en las Explotaciones Agrarias que vayan a contratar temporeros, publicado por el Ministerio de Sanidad el 27 de julio de 2020.
- El citado Plan se realizará acorde a las características propias de la explotación y de los diversos perfiles laborales y actividades que en ella se realicen: grupos de trabajadores, labor agrícola, tipo de cultivo, características y disposiciones espaciales, maquinaria, etc...y contemplará de forma concreta todas las medidas que deban ser tomadas en los diferentes escenarios posibles.
- Rellenará ficha de acceso y compromiso de aceptación y consentimiento agrícola. En ella también:
  - Comprobará la procedencia de trabajadores/as y, en caso de haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad, aplazará su incorporación al trabajo.
- Tomará la temperatura a cada trabajador y ha de ser menor de 37°C.
- Comprobará que cada trabajador no tiene tos, no tiene problemas respiratorios, no tiene dolor de cabeza.
- Garantizará la necesidad de mantener la distancia de seguridad de 1,5 metros en desarrollo de la actividad y en los momentos de descanso, así como utilizar la mascarilla.
- En caso de síntomas de un trabajador llamará al centro de salud y si los síntomas son graves al 112.
- Deberá registrar las 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.
- Notificará a la autoridad laboral los contagios con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo.

- Garantizará la distribución de los espacios de trabajo, el mantenimiento de la distancia de seguridad de 1,5 metros en los lugares de trabajo y también en los vestuarios, zonas de descanso, servicios higiénicos, comedores, etc...
- Organizará las cuadrillas en grupos de personas trabajadoras claramente identificadas. En la medida de lo posible, evitará la realización de actividades entre cuadrillas de manera conjunta e intercambios de personas trabajadoras entre grupos. En cada grupo de trabajo o cuadrilla se asignará a una persona responsable encargada de velar el cumplimiento de las medidas preventivas previstas.

### **Otras recomendaciones:**

- Eliminar o clausurar en los lugares de trabajo aparatos de uso común como surtidores de agua que requieran acercar la boca al grifo.
- Asignar al personal herramientas, cestos, y equipos, garantizando su utilización exclusiva siempre por el mismo trabajador/trabajadora, su limpieza y desinfección, antes y después de la jornada laboral. Además, y en la medida de lo posible, evitar que se mezclen unas con otras, así como compartir herramientas y equipos de trabajo. Si esto último no fuera posible, habrá que intensificar previamente las medidas de limpieza y desinfección.
- Higienizar la maquinaria. Tras cada uso de maquinaria o equipos que pueden ser utilizados por turnos (plantadora, tractores, cosechadoras, etc.) y, por lo tanto, por otras personas que van a ocupar esos puestos de trabajo, es preciso limpiar y aplicar productos desinfectantes en las zonas de contacto con las manos y distintas superficies.
- Dotar, en diferentes puntos de la finca o bodega, bidones de agua potable, jabón y toallitas de papel para lavado de manos o en su caso dispensadores de hidrogel.
- Disponer de papeleras con tapa y pedal o contenedores de desechos con tapa y con bolsa de plástico con cierre hermético en las zonas comunes de instalaciones para depositar pañuelos y otro material desechable que deberán ser limpiadas de forma frecuente.
- Recomendar no compartir objetos. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.
- Recomendar limpiar y cambiar la ropa de trabajo a diario.

- Para la limpieza de la ropa de trabajo, esta debe manipularse lo menos posible, no sacudirla, debe ser suavemente enrollada, y llevada directamente a la lavadora o colocada en una bolsa para su traslado al lugar de lavado
- Al comienzo de la jornada, cuando los trabajadores se cambien de ropa, calzado etc., deben lavarse las manos. En los puestos de trabajo se puede utilizar gel o soluciones alcohólicas con el fin de mantener una correcta higiene
- No se deben compartir tazas, vasos, cubiertos, y otros utensilios usados para comer, beber etc. y es recomendable contar con este tipo de utensilios desechables que se depositarán en contenedores con bolsa de plástico y tapa después de su uso.

**Transporte:**

- Siempre que puedas, facilita las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de al menos 1,5 metros y el uso de mascarilla.
- La empresa debe garantizar la limpieza en sus vehículos y disponer en el coche de productos de higiene de manos.

Al empleador le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la empresa y, entre otras, deberá tener en presente las siguientes recomendaciones:

- Si una persona empleada está enferma de COVID-19 o puede estarlo, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.
- Se debe disponer de los medios suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.
- Es tarea de todos atender a la seguridad de las personas, siguiendo las vías que establece la propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales y las medidas que marquen las autoridades sanitarias competentes.

**Recuerda:**

- Distancia entre personas de 1,5 metros y uso de mascarilla.
- Limpieza según los procedimientos establecidos como medida colectiva e individual.
- Higiene de manos con agua y jabón y, en su defecto, con una solución hidroalcohólica



- Limpieza y desinfección periódica de los objetos de uso personal como: gafas, móviles, etc.
- Limpieza frecuente en zonas y superficies comunes, así como una adecuada ventilación de los espacios cerrados.

### ***Ficha 3. Medidas sanitarias para alojamientos temporales.***

- Control de acceso: Identificación y registro de personas usuarias de la instalación que, en todo caso, serán adultas.
- Desinfección de manos con gel hidroalcohólico a la entrada del recinto, y el uso de mascarilla en el interior del mismo excepto cuando la persona esté consumiendo en la cama, en la ducha o consumiendo alimentos y bebidas.
- Toma diaria de temperatura (más de 37°C) a todas las personas en el acceso al alojamiento temporal. En caso de fiebre, tos, dificultad para respirar y dolor de cabeza, o síntomas evidentes de enfermedad de COVID-19, avisar al centro de salud. Si los síntomas son graves, al 112.
- Se dispondrá de espacio suficiente en relación al aforo, con una distancia interpersonal de 1,5 metros mínimo, cada persona dispondrá de una cama (o en su defecto colchoneta) y sábanas con manta o un saco de dormir limpios por persona.
- Ventilación constante.
- Suministros esenciales (luz y agua fría y caliente) y sistemas anti-incendios, con las revisiones técnicas en vigor.
- Servicio de duchas y sanitarios suficientes.
- En caso de resultar necesario, puede complementarse la instalación con uno o varios contenedores portátiles, con una proporción de tres duchas, tres lavabos y tres inodoros por cada 25 plazas de aforo.
- Durante el aseo ha de garantizarse la distancia de seguridad de 1,5 metros.
- Servicio de limpieza diaria por las mañanas una vez finalizada la hora de salida a las labores agrícolas.

- Desinfección antes y después del uso comunitario del alojamiento y disponer de gel hidroalcohólico para su utilización tras el manipulado de cualquier objeto.
- Disponer de carteles informativos en distintos idiomas respecto: al uso de mascarilla, distancia de 1,5 metros, lavado de manos, desinfección del medio, ventilación.
- Consigna para la custodia de los bienes y enseres de las personas usuarias.
- Se informará sobre los hábitos de higiene personal y las medidas preventivas recomendadas para cuando una persona llegue al alojamiento después del trabajo:
  - Lavarse las manos antes de tocar nada (se puede aprovechar para limpiar también las llaves)
  - Ducha completa
  - Limpiar el teléfono móvil, gafas, etc. con agua y jabón o alcohol

Dadas la situación de excepcionalidad generada por la pandemia de Covid-19 se deberán seguir los protocolos de seguridad marcados por las autoridades sanitarias para la prevención de contagios y la actuación con personas contagiadas, de llegar a producirse.

Deberá contarse con una zona independiente y aislable para, en el caso de detectarse cualquier sintomatología relacionada con un posible positivo, confinar al paciente mientras se activan los protocolos de seguridad con los equipos COVID y los equipos de emergencia.

#### ***Ficha 4. Medidas específicas para viviendas particulares que sean alojamientos temporales.***

- Se recomienda 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.
- El alojamiento para el personal trabajador debe reunir las condiciones higiénicas adecuadas y la distribución de los lugares de descanso, comedor y habitaciones debe permitir mantener la distancia física de 1,5 metros entre personas. Debe utilizarse mascarilla excepto convivientes de la misma familia.

- Antes de la ocupación del alojamiento, la persona propietaria se encargará de su limpieza y desinfección. Además, garantizará la dotación de jabón para las manos, toallitas desechables, detergente para la ropa y utensilios, productos para la limpieza y desinfección.
- Se deberá ventilar a diario.
- Se informará expresamente a los ocupantes sobre:
  - Las medidas de higiene y ventilación de la vivienda.
  - La manipulación de los alimentos e higiene de la zona de la cocina que evite en lo posible la transmisión del virus a partir de las manos, utensilios y superficies de manipulación y vajilla incorrectamente higienizados.
  - Si se ingieren bebidas o alimentos, no compartir botellas, cubiertos ni recipientes y lavarse las manos antes de su consumo.
  - Aumentar la retirada de desechos evitando el contacto manual con los mismos. Los cubos de basura preferiblemente se accionarán mediante pedal y tendrán tapa.
  - Se informará sobre los hábitos de higiene personal y las medidas preventivas recomendadas para cuando una persona llegue al alojamiento después del trabajo:
    - Lavarse las manos antes de tocar nada (se puede aprovechar para limpiar también las llaves).
    - Ducha completa.
    - Limpiar el teléfono móvil, gafas, etc. con agua y jabón o alcohol.
  - Se potenciará el uso de carteles y señalización que fomente las medidas de higiene y prevención en los idiomas que el personal pueda entender.