



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL
CORONAVIRUS (COVID - 19)
PARA LOS CIRCUITOS CORTOS DE
COMERCIALIZACIÓN AGRARIOS
(VERSIÓN 2)

Nota: elaborado a partir del *“Protocolo de actuación frente al coronavirus (Covid-19) para la venta directa y en circuito corto”* del Gobierno Vasco. Se trata de un protocolo abierto, al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución de la pandemia (última actualización, 16/04/2020)



Índice

1. Introducción.....	2
2. Objetivo	3
3. Responsabilidades	4
4. Mercados municipales de abastos	5
5. Mercados locales	9
6. Grupos de consumo	13
7. Venta en la explotación	15
8. Otra información de interés	18
9. Documentación relacionada	19

1. Introducción

El coronavirus COVID-19 es un nuevo virus, desconocido anteriormente en la patología humana. Se transmite de persona a persona por vía respiratoria a través de las gotas respiratorias de más de 5 micras, cuando el enfermo presenta sintomatología respiratoria (tos y estornudos), y/o contacto directo con secreciones de personas infectas, a través de las manos.

El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección son el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus así como la higiene personal.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) está vigilando la situación del brote de la enfermedad de coronavirus. Por otra parte, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) ha dicho que, si bien los animales en China eran la fuente probable de la infección inicial, el virus se está propagando de persona a persona, principalmente a través de las gotas respiratorias que las personas estornudan, tosen o exhalan. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitoreando la propagación del virus y no ha habido ningún reporte de transmisión a través de los alimentos.

Por último, en cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

2. Objetivo

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental así como trasladarle tranquilidad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

En consecuencia, el principal objetivo es garantizar el abastecimiento y la salud de las personas a través del buen funcionamiento y operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos, de forma que todos los eslabones puedan continuar desempeñando su actividad. Por ello, se llama a la responsabilidad de las personas y las empresas (explotaciones agrícolas, ganaderas, transporte de alimentos, logística y establecimientos de comercialización) para minimizar los riesgos y evitar el contagio.

Con este protocolo de actuación se pretende:

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

3. Responsabilidades

No hay un responsable concreto. Todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación, las instituciones, los ciudadanos, los medios de comunicación, las empresas y los ciudadanos debemos actuar con **CORRESPONSABILIDAD** y con un objetivo común: minimizar los riesgos de contagio y evitar la propagación del COVID-19.

Sin embargo, **todos los implicados en la cadena de valor de la alimentación tienen una especial responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente** a la población de Navarra. Por ello, se solicita:

- a) A las explotaciones y empresas, 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 empresa o 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.



4. 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, aproximadamente (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 que haya podido ser tocada con las manos. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida en agua, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.
- Lavado y desinfección diaria de la ropa. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado de 60°C a 90°C.
- 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, aproximadamente, 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.

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).

5. 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.
- 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.**

- En su caso, disponer de un documento que acredite estar inscrito en el registro oficial de operadores de venta directa en la explotación.
- 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 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, 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, aproximadamente (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 esta acción pueden utilizarse productos desinfectantes comunes, con una dilución recién preparada y a las concentraciones recomendadas. En el caso de usar 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).
 - Lavado y desinfección diaria de la ropa. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado de 60°C a 90°C.
 - 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, aproximadamente, con los productores/vendedores 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.

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).



6. 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.

- Llevar siempre, en el medio de transporte, un documento que acredite estar inscrito en el registro oficial de operadores de venta directa en la explotación.
- 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, aproximadamente, 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.
- Lavado y desinfección diaria de la ropa. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado de 60°C a 90°C.

❖ **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, aproximadamente, 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 on line.
- 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.

7. 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.**

- Disponer de un documento que acredite estar inscrito en el registro oficial de operadores de venta directa en la explotación.
- En lugares de explotación, 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.
- 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 el productor 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.
- 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 usar 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 el caso de superficies donde no se pueda utilizar lejía, se empleará etanol al 70%.



- Se evitará la presencia, en la zona de venta, de más de 5 personas compradoras y se les atenderá de una en una, manteniendo una distancia mínima entre el productor y los clientes de 2 metros, aproximadamente.
- Lavado y desinfección diaria de la ropa. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado de 60°C a 90°C.

❖ **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.
- Se mantendrá una mínima distancia de 2 metros, aproximadamente, con el productor y con el resto de personas compradoras.
- 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.
- 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 on line.

8. 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/PrevencionRLL_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.

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 / Osakuntza Departamentua

coronavirus.navarra.es

CORONAVIRUS
RECOMENDACIONES PARA PREVENIRLO

1 LÁVATE LAS MANOS CON FRECUENCIA CON AGUA Y JABÓN:

- Después de comer, tocar la nariz, 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

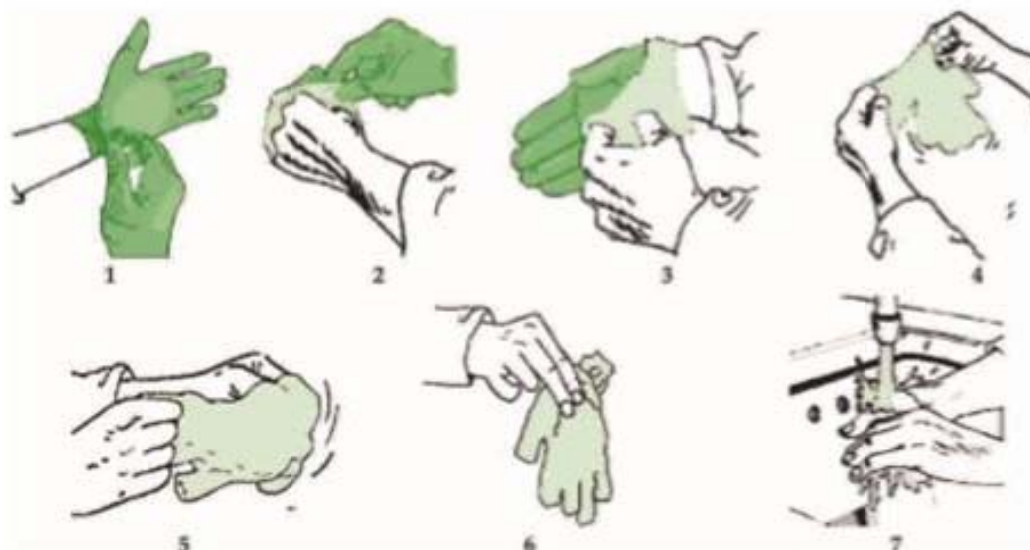
consejosalud@navarra.es

Gobierno de Navarra / Nafarroako Gobernua / AGENDA 2030 / 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.



9. Documentación relacionada

❖ Bibliografía:

- Protocolo de actuación para minimizar la transmisión de COVID-19 para el comercio (Gobierno Vasco).
- Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial (Gobierno de España).



- Procedimiento para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2 (COVID-19).
- Recomendaciones del ISPLN para la actuación de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales ante la pandemia de COVID-19. 21 de marzo de 2020 (ISPLN):
 - 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.

❖ **Enlaces:**

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