

Protocolo de recomendaciones de actuación ante el riesgo de COVID-19 en industrias alimentarias

Secretaría de Salud Pública 1era

1era. Edición: 10 de juliol de 2020

Actualización: 7 de octubre de 2020

Algunos derechos reservados:

© 2020, Generalitat de Catalunya. Departamento de Salud



Los contenidos de esta obra están sujetos a una licencia de Reconocimiento - No comercial-Sin obras derivadas 4.0 internacional.

La licencia se puede consultar en la **página web de Creative Commons**.

Edita:

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. Agencia de Salud Pública de Cataluña. Departamento de Salud

1era edición: Barcelona, 10 de julio de 2020

1era actualización: Barcelona, 22 de septiembre de 2020

2ona actualización: Barcelona, 7 de octubre de 2020

Asesoramiento lingüístico:

Servicio de Planificación Lingüística del Departamento de Salud

Diseño de plantilla accesible 1.03:

Oficina de Comunicación. Identidad Corporativa

1. Introducción

2. Medidas generales

- 2.1. Información básica
- 2.2. Organización del trabajo
- 2.3. Desplazamiento de los trabajadores
- 2.4. Limitación de visitas externas y condiciones de actuación
- 2.5. Consideraciones de higiene personal
- 2.6. Limpieza y desinfección
- 2.7. Consideraciones de higiene de carácter general o comunitario
- 2.8. Carteles informativos

3. Detección de posibles positivos

4. Anexos

Anexo 1. Servicios de vigilancia epidemiológica y respuesta a emergencias de salud pública y servicios territoriales y Servicio de Urgencias de Vigilancia Epidemiológica de Cataluña (SUVEC)

Anexo 2. Documentos de referencia y consulta

1 Introducción

Las empresas alimentarias han sido establecimientos designados como esenciales para el suministro de alimentos y no han detenido sus cadenas de producción y distribución desde el inicio de la pandemia.

A la vez, en un contexto de pandemia y de emergencia sanitaria, debe garantizarse la debida protección de la salud de todas las personas que intervienen en el sistema de producción, manipulación y transporte de la materia prima y de los productos elaborados.

En el marco de las medidas de contención de la transmisión de la COVID-19, la recomendación para las empresas alimentarias es seguir las normas generales de seguridad alimentaria y las normas de prevención de la enfermedad que faciliten a las autoridades competentes la contención de la propagación del virus.

De acuerdo con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), actualmente no existe evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del coronavirus SARS-CoV-2. Científicos y autoridades de todo el mundo están supervisando la propagación del virus y no ha habido informes de transmisión a través de alimentos.

La transmisión del virus es por contacto directo entre personas a través de gotas procedentes de las vías respiratorias de más de 5 micras o por contacto con superficies y otros fómites contaminados con el virus; por lo tanto, dentro del ámbito de las industrias, debe abordarse este problema desde la perspectiva de los riesgos laborales.

Es fundamental que todos los trabajadores y responsables de la industria alimentaria estén informados y formados sobre las medidas de higiene y de autoprotección; ya que, de lo contrario, puede producirse transmisión de la COVID-19 entre personas dentro de la empresa.

La detección precoz de las personas con COVID-19 y la rápida identificación y aislamiento de sus contactos estrechos son fundamentales para mantener el control de la pandemia.

Es imprescindible identificar en cada etapa el riesgo de exposición al coronavirus SARS-CoV-2 e incorporar las medidas preventivas para evitarlo y, lo más importante, identificar a los responsables de dar cumplimiento a dichas medidas. Si se producen errores en cualquier punto o etapa, se verá afectada toda la actividad y habrá una pérdida de seguridad con posible transmisión del virus.

Es fundamental respetar todas las recomendaciones para evitar generar cadenas de transmisión de la enfermedad entre los trabajadores dentro del establecimiento; por lo tanto, deben aplicarse al máximo las medidas de prevención contra el riesgo de infección por la COVID-19.

2 Medidas generales

2.1 Información básica

El operador económico deberá informar y formar a todo el personal sobre la enfermedad, sobre las medidas de protección y de higiene recomendadas por los organismos oficiales y sobre los protocolos propios de la empresa elaborados por el servicio de prevención de riesgos laborales (SPRL). Es aconsejable utilizar las infografías publicadas por el Departamento de Salud o por otros organismos oficiales.

2.2 Organización del trabajo

Para evitar contagios y transmisión de la COVID-19, deberán revisarse los turnos de trabajo, procesos, espacios y circuitos de toda la empresa. Es preciso identificar las tareas en que será difícil respetar la distancia de seguridad y buscar posibles soluciones, como barreras físicas y elementos de separación entre personas, modificar la forma de ejecutar la tarea y utilizar equipos de protección individual (EPI), en función de la evaluación de riesgos laborales.

Organización del trabajo de oficina

- Si es posible, se potenciará el teletrabajo.
- Se deberán organizar las oficinas para que la distancia entre los trabajadores sea de 2 metros; de no ser posible, se instalarán pantallas separadoras.
- Se dispondrán de geles hidroalcohólicos al alcance de los empleados.
- Si no se puede garantizar la distancia de 1,5-2 metros, se deberá llevar mascarilla (si no se pueden poner pantallas separadoras). Es recomendable llevarla en espacios cerrados, si no se puede garantizar una buena renovación del aire en las oficinas, aunque exista una distancia de seguridad.
- Se intensificará la desinfección de los utensilios y equipos de contacto directo con las manos (teclados, sobremesas, fotocopiadoras, utensilios de sobremesa, etc.).

Organización del trabajo en planta

- Se evitará en lo posible el contacto directo entre trabajadores; cuantos más trabajadores se relacionen entre ellos más posibilidad de contacto y transmisión habrá, si hay un portador sintomático o asintomático.
- Es preciso conocer la distribución de los equipos de trabajadores que ocupan cada turno y su mantenimiento actualizado para saber en caso de contagio quiénes han compartido espacios.
- Se deberá favorecer la sectorización de zonas o espacios al máximo, para que los utensilios de trabajo, de limpieza, etc. no constituyan un foco de propagación de la enfermedad entre distintas zonas.
- Se deberán identificar visualmente (marcas, colores, sentido de paso, etc.) los circuitos de paso de trabajadores y mercancías.
- Se procurarán adaptar y flexibilizar los turnos y horarios de entrada y salida del trabajo y los cambios de turno para facilitar las entradas y salidas y favorecer los desplazamientos escalonados.
- Es preciso potenciar la sectorización de los trabajadores delimitando y asignando zonas de trabajo para evitar al máximo la movilidad de trabajadores entre zonas y limitar los contactos.
- Se organizarán los períodos de descanso de la cadena de producción o del sacrificio para garantizar la distancia de seguridad en las zonas de descanso.
- En las zonas comunes (vestuarios, comedores, zonas de descanso y servicios higiénicos), se asignarán a los distintos equipos de trabajadores diferentes horarios de uso, y será preciso limpiar y desinfectar dichas zonas después del uso de cada equipo o turno de trabajo.
- Las reuniones se llevarán a cabo, prioritariamente, con sistemas telemáticos. Si son reuniones de organización del trabajo, estarán limitadas a lugares en los que se permita asegurar la distancia de seguridad o se dispondrá de barreras o elementos físicos entre los puestos de trabajo; tras una reunión, será preciso limpiar, desinfectar y ventilar la sala.

Herramientas de trabajo

- Se evitará el intercambio de herramientas de trabajo; de no ser posible, se higienizarán previamente, principalmente la zona de agarre.
- Tanto antes como después del uso de cada herramienta y utensilio de trabajo se higienizarán, especialmente por las zonas donde se cogen con las manos.

2.3 Desplazamiento de los trabajadores

- Se fomentará la movilidad de forma individual.
- Se respetarán los límites de ocupación de los vehículos y el uso de los EPI recomendados.

2.4 Limitación de visitas externas y procedimiento de actuación

- Es necesario limitar al máximo las visitas externas, ya sean estas empresas o particulares, y reducirlas a las estrictamente necesarias para seguir con la actividad productiva, como el abastecimiento de materias primas y materias auxiliares. Se llevará un registro actualizado de las visitas externas.
- Los visitantes aportarán una declaración responsable en la que indicarán que no presentan síntomas compatibles con la COVID-19 y que no han estado en contacto, en los últimos 10 días, con personas infectadas por el coronavirus SARS-CoV-2.
- La empresa podrá realizar a los visitantes comprobaciones de temperatura si lo cree conveniente antes de entrar en sus instalaciones; si superan los 37,3 °C no podrán entrar en ellas y se les indicará que deben contactar con los servicios de atención primaria. Tampoco se permitirá la entrada a personas con sintomatología compatible con la COVID-19. (Véanse los síntomas en la página 5 del *Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2*).
- Se establecerán circuitos diferenciados para la entrada y salida de dicho personal externo, identificándose su entrada y salida.

- Se equipará la zona de entrada para garantizar la correcta limpieza y desinfección del personal que accede a la instalación: gel hidroalcohólico para desinfectar las manos, alfombra con gel desinfectante para el calzado, batas, mascarillas, otros equipos de protección, de acuerdo con las necesidades.
- Los transportistas que vayan a cargar o descargar permanecerán en la cabina del camión el máximo tiempo posible, bajando únicamente para abrir las puertas del camión, si fuese necesario, u otras actividades imprescindibles.
- Todos deberán seguir las medidas higiénicas habituales (uso de mascarilla, guantes...). Antes y después del intercambio de papeles (albaranes de recepción o expedición de mercancías, etc.), será preciso lavarse las manos (con agua y jabón o soluciones alcohólicas) y mantener la distancia de seguridad de 1,5-2 metros o disponer de barreras o elementos físicos de separación.

2.5 Consideraciones de higiene personal

Todos los trabajadores de la empresa, ya sean fijos, eventuales, de mantenimiento, realicen una actividad puntual o las visitas, deberán guardar una correcta higiene personal, buenas prácticas higiénicas, disponer de EPI, de acuerdo con la valoración del SPRL.

Control de temperatura personal

- En caso de que las empresas opten por tomar la temperatura a sus empleados o visitantes al llegar al puesto de trabajo y al finalizar la jornada o los turnos de trabajo, se deberá disponer de un protocolo interno que garantice la rigurosidad de dicha práctica, las condiciones de higiene y el registro diario actualizado.
- Las personas encargadas de la toma de temperatura irán provistas de EPI adecuados, de acuerdo con la valoración del SPRL basada en la evaluación de riesgos laborales de dicha actividad. Dispondrán de gel hidroalcohólico para desinfectarse las manos en su puesto de trabajo.
- Dado que en estos momentos la evidencia científica ha llegado a la conclusión de que las personas infectadas pero asintomáticas pueden contagiar la enfermedad, el no detectar fiebre no garantiza totalmente que las personas que accedan al centro de trabajo no puedan contagiar la COVID-19.

Higiene adecuada

- Los trabajadores mantendrán una buena higiene personal y una adecuada y frecuente higiene de manos (lavado con agua y jabón o soluciones hidroalcohólicas, al menos durante 40 segundos), especialmente después del contacto directo con personas, máquinas, superficies, herramientas y objetos de uso común y antes de ponerse guantes y después de su retirada. Se extenderá el lavado de manos frecuente porque estas pueden tener contacto con superficies contaminadas.
- Se dispondrá de dispensadores de gel hidroalcohólico en puntos estratégicos donde el acceso a un lavamanos no sea factible.

Material de protección

- Será preciso disponer de EPI y dotar al personal con dichos equipos de acuerdo con las evaluaciones de riesgos efectuadas por los SPRL y las recomendaciones de la autoridad sanitaria.
- De acuerdo con las tareas de cada empleado y la probabilidad de riesgo de contagio entre los empleados, en las distintas secciones de la empresa (recepción, oficinas, manipulación, transformación, almacenaje, etc.), se dispondrá, de acuerdo con las indicaciones del responsable de riesgos laborales, de los EPI adecuados en cada caso (batas, pantalones, monos, gorras, burkas, mascarillas, guantes, pantallas protectoras, gafas, etc.). Las mascarillas deberán cubrir boca y nariz, deberán poderse cambiar siempre que sea necesario y, especialmente, cuando la estructura esté dañada o rota. Será preciso recordar que el uso de guantes debe ser una práctica muy higiénica para no crear una falsa seguridad; por ello, deberán lavarse cada vez que sea necesario, de acuerdo con las operaciones llevadas a cabo por el empleado, tal como se realiza las manos.
- Se adoptarán todas las medidas organizativas para asegurar la distancia de seguridad y las medidas higiénicas; aun así, si las distancias no pueden garantizarse, se aplicarán medidas colectivas (como mamparas, cortinas transparentes u otros) y, finalmente, se valorarán los EPI que sean necesarios si las anteriores medidas no son suficientes. Se propondrán medidas de protección personal complementarias para reforzar las anteriores medidas (gafas o pantallas faciales, etc.).

- Cuando no se pueda garantizar la distancia de seguridad, el material de protección se complementará con gafas o pantallas faciales, etc. En algunos de estos casos, también se podrá valorar la necesidad de equipar la zona de trabajo con mamparas u otros elementos que garanticen una mejor separación entre empleados para aumentar su protección.
- De acuerdo con la valoración de los SPRL, se determinará el uso de los diferentes tipos de mascarillas en la prevención de la exposición al SARS-CoV-2 (mascarilla quirúrgica, las mascarillas FFP2 o las FFP3).
- En caso de que por motivos funcionales y de producción la distancia de separación no pudiera respetarse, se dotará al personal afectado de un refuerzo de medidas de protección individual, como pantallas protectoras, gafas, etc. Dicha situación quedará recogida y descrita para cada puesto de trabajo afectado en el protocolo de seguridad de la empresa (localización del lugar, medidas extras de protección, etc.).
- Las empresas llevarán un registro actualizado de los EPI entregados a cada empleado.

Hábitos de higiene personal

Deben reforzarse los siguientes mensajes:

- Se evitará tocarse la cara (ojos, nariz y boca).
- Al toser o estornudar, se cubrirán boca y nariz con un pañuelo desechable y acto seguido tirarlo en la papelera con tapa de accionamiento no manual y realizar un lavado de manos, o bien toser en la cara interna de codo.
- Se evitarán los hábitos sociales, como apretones de manos de manos, abrazos, besos o cualquier contacto físico; también se evitarán los contactos directos o estrechos.
- Se hará una ducha diaria completa.
- Al usar inodoros, se recomienda cerrar la tapa antes de la descarga del agua de la cisterna.
- Se realizará un lavado de manos a la salida de los servicios higiénicos.
- Se desinfectará con frecuencia el teléfono móvil, las gafas y otros objetos personales de uso frecuente.

Lavado de manos

El gel hidroalcohólico no sustituye el lavado de manos. En el caso de los manipuladores de alimentos, el lavado durará, aproximadamente, 40 segundos y se realizará, en todo caso:

- Antes de empezar a manipular los alimentos.
- Después de ir al inodoro.
- Después de toser, estornudar o sonarse.
- Antes de comer.
- Después de manipular residuos o basura.
- Después de ensuciarse las manos.
- Antes de ponerse los guantes e inmediatamente después de su retirada, en el caso que del personal deba llevarlos.

Tan importante es el lavado de manos como su secado; preferentemente con toallas de papel desechables.

2.6 Limpieza y desinfección

La supervivencia de los coronavirus humanos en las superficies puede ser muy variable dependiendo del material de la superficie (de entre 2 horas y 9 días). Es recomendable intensificar los procedimientos de limpieza y desinfección habituales llevados a cabo en las plantas de producción.

Dichas actuaciones de limpieza y desinfección deberán incidir especialmente en todos aquellos elementos o zonas que pueden implicar mayor contacto con las manos. En caso de presencia de personas con sospecha de enfermedad respiratoria causada por el SARS-CoV-2 o que efectivamente la tienen, se reforzarán las actuaciones de desinfección en todos estos espacios y utensilios. Se llevará el correspondiente registro diario del cumplimiento del plan de limpieza y desinfección, haciendo especial mención de las actuaciones de refuerzo por la COVID-19.

Pautas generales de limpieza y desinfección

La limpieza de los espacios es fundamental y siempre se realizará previamente a las actuaciones de desinfección. Permite eliminar la suciedad y la materia orgánica de las superficies y, si no es eliminada, puede interferir con los desinfectantes y minimizar su eficacia. Los desinfectantes, en cambio, destruyen o inactivan los microorganismos.

- Para la limpieza se pueden usar los detergentes tensioactivos que se utilizan habitualmente en el local, que se deberán aplicar en la concentración y condiciones de uso que indique la etiqueta de cada producto. Los elementos y utensilios usados para realizar dichas actuaciones (bayetas, fregonas) se deberán limpiar y desinfectar periódicamente.
- La periodicidad de la limpieza y desinfección y el tipo de actuaciones concretas que se realicen se determinarán en función de las características y el estado de cada establecimiento, zona o elementos, la presencia o no de casos sospechosos, probables y confirmados de COVID-19, y teniendo en cuenta también la actividad, uso, ocupación e instalaciones u objetos que haya en cada zona o espacio.
- Se intensificará la limpieza de los lavabos antes de iniciar la jornada, después de las pausas, después de cada turno y al final de la jornada. Cuando se haga uso de los inodoros, se recomienda cerrar la tapa antes de la descarga del agua de la cisterna.
- Además, es importante garantizar la adecuada ventilación de todos los espacios y locales, natural cuando sea posible, antes de la jornada laboral y, especialmente, después de la jornada.
- En el caso de los sistemas de ventilación o climatización, se deberá lograr una ventilación general forzada que proporcione una renovación de aire del 100%, sin recirculación.

2.7 Consideraciones de higiene de carácter general o comunitario

- Los titulares, encargados o responsables de la empresa serán los encargados de supervisar los procedimientos de manipulación de los alimentos, el control de las medidas de higiene y el cumplimiento de las medidas para evitar contagios entre los trabajadores.
- Las diversas zonas se equiparán adecuadamente para garantizar una correcta limpieza y desinfección: en el acceso a los vestuarios habrá dispensadores de gel hidroalcohólico y alfombras con desinfectante para el calzado, los lavamanos dispondrán de todo el material necesario para una correcta higiene de manos, etc.

- Se revisará el plan de limpieza y desinfección del establecimiento, adaptándolo a las necesidades actuales para evitar la transmisión de la COVID-19. Se identificarán tanto las zonas como los equipamientos que por su uso compartido requieren más frecuencia de limpieza o desinfección (barandillas y pasamanos de escaleras, pomos de puertas, taquillas de trabajo, cortinas de separación de lamas, manecillas y tiradores de cámaras, carros, taquillas, vestuarios, lavabos, etc.). Se prestará especial atención a las zonas compartidas como inodoros, zonas para el descanso, etc. También son importantes las zonas que habitualmente son utilizadas por varios trabajadores y los equipamientos que se usan; por ejemplo, donde están los dispositivos para la limpieza y desinfección de los cuchillos que pueden ser compartidos por varios trabajadores, donde se lavan las botas, etc. Se higienizarán permanentemente los equipos y herramientas de uso común (mangueras de agua, equipos para afilar cuchillos, etc.), así como las superficies que puedan ser susceptibles de favorecer la transmisión de la COVID-19.
- Se establecerá un procedimiento sistemático de limpieza de manos a la salida de los vestuarios y servicios higiénicos antes de acceder a la zona de preparación, manipulación de alimentos.
- Se intensificará la ventilación de los establecimientos en todas las zonas varias veces al día, si es posible con ventilación natural; de no ser posible porque hay ventilación mecánica, deberá aumentarse la renovación de aire.
- Se garantizará suficiente ropa de trabajo exclusiva o desechable, así como la limpieza e higienización de dicha ropa.

2.8 Carteles informativos

Se colocarán infografías en lugares visibles del centro de trabajo, especialmente en los lugares de acceso, lavabos, vestuarios, zonas de descanso y comedores, en idiomas diferentes para garantizar la comprensión de mensajes que recuerden:

- La correcta higiene de manos.
- El mantenimiento de la distancia de seguridad (1,5-2 metros).
- La correcta utilización de EPI (el adecuado uso de mascarillas y otros equipamientos).
- La limpieza, desinfección y orden de los de EPI reutilizables (dónde y cómo guardar las mascarillas, como desinfectar las pantallas faciales, etc.).

- La información sobre la infección, la transmisión de la COVID-19, los síntomas y la prevención.

3 Detección de posibles positivos

Es muy importante la detección precoz de posibles casos y la identificación de los contactos estrechos. Si el trabajador ha estado o está en contacto con alguna persona que ha sido declarada positiva por COVID-19 o con alguna persona con síntomas, como tos, fiebre, dificultad respiratoria u otros síntomas compatibles con COVID-19, o bien el trabajador tiene síntomas como tos, fiebre, dificultad respiratoria u otros síntomas compatibles con la COVID-19, deberá avisar a la empresa y contactar con los servicios médicos. (Véase el ***Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2***)

- Si un trabajador o trabajadora tiene fiebre o muestra sintomatología compatible con COVID-19 deberá llamar al 061 o contactar con el centro de atención primaria (CAP). Si se determina que es compatible con COVID-19, se le deberá realizar una PCR, según el resultado:
 - Desde el mismo momento en que se sospeche que puede tener la enfermedad deberá ir a su domicilio y hacer aislamiento domiciliario. Deberá tramitar su baja laboral.
 - Cuando disponga del resultado de la prueba, si es negativo, y se descarta la infección y cualquier vínculo epidemiológico, una vez le remitan los síntomas del proceso que padece, puede volver al trabajo, siempre que tenga el alta médica.
 - En caso de que el resultado sea positivo, deberá hacer aislamiento domiciliario, de acuerdo con el procedimiento actualizado establecido por los servicios de vigilancia epidemiológica y respuesta a emergencias de salud pública. Si empeora, deberá llamar al 061 y contactar con el CAP. Una vez remitan los síntomas y pasados un mínimo de 10 días desde el inicio de dichos síntomas, puede reincorporarse al trabajo una vez tenga el alta médica.

- Todos los casos confirmados serán entrevistados para identificar los contactos estrechos. Dichos contactos serán entrevistados y deberán hacer una cuarentena domiciliaria de 10 días posteriores al último contacto con una persona infectada. En estos casos, el SPRL identificará a los contactos estrechos laborales, en colaboración con los servicios de vigilancia epidemiológica territoriales, que les indicará que deberán hacer cuarentena domiciliaria durante 10 días.
 - Los SPRL elaborarán el censo de contactos estrechos del entorno laboral de los casos, cumplimentarán el anexo 4 sobre notificación de contactos del coronavirus SARS-CoV-2, que figura en el *Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2* y lo enviarán por correo electrónico al correspondiente servicio de vigilancia epidemiológica territorial (anexo 1), con copia al Servei de Coordinació d'Actuacions de Salut Laboral (SCASL).
- Todas las personas que el sistema sanitario haya identificado como casos o como contacto estrecho de casos permanecerán en aislamiento (casos) o cuarentena domiciliaria (contactos estrechos), y dispondrán de la correspondiente baja laboral.
 - Si las viviendas particulares no reúnen las condiciones necesarias para un correcto aislamiento, lo deberán comunicar al CAP.

Pruebas diagnósticas por parte de las empresas

Desde el 21 de junio de 2020, momento en que finalizó el Estado de Alarma, las empresas ya no deben pedir ninguna autorización para la realización o compra de pruebas diagnósticas para sus trabajadores destinadas a la detección de la COVID-19, ya que la Resolución SLT/936/2020 está sin efecto.

- La empresa, a partir de su SPRL, se deberá coordinar con los servicios de vigilancia epidemiológica y respuesta a emergencias de salud pública de su ámbito territorial (anexo 2) para notificar los casos sospechosos y/o confirmados con el fin de llevar a cabo las medidas de control, la realización de la PCR de confirmación y las actuaciones de detección de contactos, de acuerdo con los procedimientos epidemiológicos vigentes. La notificación se realizará enviando por correo electrónico, al correspondiente servicio de vigilancia epidemiológica el anexo 2 sobre la encuesta de notificación de casos de COVID-19, debidamente cumplimentado y con copia al Servei de Coordinació d'Actuacions de Salut Laboral (SCASL). L'annex figura en el *Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2*.
- La empresa llevará un registro actualizado de los resultados de los controles realizados.
- En caso de que las pruebas diagnósticas para la detección de la COVID-19 se realicen a través de pruebas serológicas y/o PCR, se encargarán de realizarlas los laboratorios, por lo que se adjuntará el certificado, que se puede descargar directamente del formulario principal y que da fe que la realización de las pruebas no compromete ni afecta a la realización de la actividad por cuenta del sistema público de salud de Cataluña, tanto en calidad como en plazo.
- Los laboratorios deberán estar debidamente autorizados por el Departamento de Salud.

4 Anexos

Anexo 1. Servicios de vigilancia epidemiológica y respuesta a emergencias de salud pública y servicios territoriales y Servicio de Urgencias de Vigilancia Epidemiológica de Cataluña (SUVEC)

Sub-dirección General de Vigilancia y Respuesta a Emergencias de Salud Pública

C. Roc Boronat, 81-95 (edificio Salvany)
08005 Barcelona
Teléfonos: 935 513 693 / 935 513 674

Servicio de Urgencias de Vigilancia Epidemiológica de Cataluña (SUVEC)

Teléfono: 627 480 828
(Laborables a partir de las 15 horas y las 24 horas el fin de semana y festivos.)

Agencia de Salud Pública Barcelona

Servicio de Epidemiología (Barcelona ciudad)
Pl. Lesseps, 1
08023 Barcelona
Teléfono: 932 384 545
mdo@aspb.cat

Servicio de Vigilancia Epidemiológica y Respuesta a Emergencias de Salud Pública en el Barcelonès Nord y Maresme

C. Roc Boronat, 81-95 (edificio Salvany)
08005 Barcelona
Teléfono: 935 513 727
uve.bnm@gencat.cat

Servicio de Vigilancia Epidemiológica y Respuesta a Emergencias de Salud Pública en Barcelona Sud

C. Feixa Llarga, s/n, 3.ª pl.
Antigua Escuela de Enfermería Hospital Universitario de Bellvitge
08907 L'Hospitalet de Llobregat
Teléfono: 932 607 500 (ext. 2208-2558)
bacelonasud@gencat.cat

Servicio de Vigilancia Epidemiológica y Respuesta a Emergencias de Salud Pública en el Vallès Occidental y Vallès Oriental

Ctra. Vallvidrera, 38
08173 Sant Cugat del Vallès
Teléfono: 936 246 432/33
epi.valles@gencat.cat

Servicio de Vigilancia Epidemiológica y Respuesta a Emergencias de Salud Pública en la Catalunya Central

C. Muralla del Carme, 7, 5.ª pl.
08241 Manresa
Teléfonos: 938 753 381 / 938 726 743
uvercc@gencat.cat

Servicio de Vigilancia Epidemiológica y Respuesta a Emergencias de Salud Pública en Girona

Pl. Pompeu Fabra, 1 (edificio de la Generalitat)
17002 Girona
Teléfono: 872 975 666 / 872 975 565
epidemiologia.girona@gencat.cat

Servicio de Vigilancia Epidemiológica y Respuesta a Emergencias de Salud Pública en Lleida y Alt Pirineu i Aran

C. Alcalde Rovira Roure, 2
25006 Lleida
Teléfono: 973 701 600/634
epidemiologia.lleida@gencat.cat

Servicio de Vigilancia Epidemiológica y Respuesta a Emergencias de Salud Pública en el Camp de Tarragona y Terres de l'Ebre

Av. Maria Cristina, 54
43002 Tarragona
Teléfonos: 977 249 613 / 977 249 625
epidemiologia.tarragona@gencat.cat

Unidad de Vigilancia Epidemiológica de la Región Sanitaria Terres de l'Ebre

Pl. Gerard Vergés, 1
43500 Tortosa
Telèfon: 977 495 512
epidemiologia.ebre@gencat.cat

Anexo 2. Documentos de referencia y consulta

Procediment d'actuació enfront de casos d'infecció pel nou coronavirus SARS-CoV-2. Barcelona: Sub-direcció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública; 2020. Disponible en:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/procediment-actuacio-coronavirus.pdf

Guia d'actuació i col·laboració dels serveis de prevenció de riscos laborals per fer front a la pandèmia de COVID-19. Barcelona.

Servei de Coordinació d'Actuacions de Salut Laboral. 2020. Disponible a:

<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/4802>

[COVID-19 i seguretat alimentària: orientacions per a les empreses alimentàries]. Roma: World Health Organization; 2020. Disponible en:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-covid-19-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/covid-19-i-seguretat-alimentaria-orientacions-per-a-les-empreses-alimentaries/

Recomanacions d'higiene per a les empreses alimentàries: mesures per a la contenció de la transmissió de COVID-19. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària; 2020. Disponible en:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-covid-19-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-dhigiene-per-a-empreses-alimentaries/

Recomanacions de neteja i desinfecció d'instal·lacions en empreses alimentàries per a la prevenció de coronavirus: mesures de contenció de la transmissió de COVID-19. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària; 2020. Disponible en:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-covid-19-/recomanacions-per-a-empreses-alimentaries/recomanacions-de-neteja-i-desinfeccio-dinstallacions-en-empreses-alimentaries-per-a-la-prevencio-de-coronavirus/

Higiene de mans: tècnica del rentat de mans amb sabó [cartel]. Barcelona: Servei Català de la Salut; 2020. Disponible en:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/rentat-de-mans-sabo.pdf

Quatre normes per preparar aliments segurs [tríptic]. Barcelona: Agència Catalana de Seguretat Alimentària; 2008. Disponible en:

http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Publicacions/Consells-recomanacions/Consells_generals/4_normes/4normes_catala.pdf

Coronavirus SARS-CoV-2: l'aigua de consum humà [folleto]. Barcelona: Departament de Salut; 2020. Disponible en:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/aigua-consum-huma.pdf

Consells per als treballadors

Consells per quan torneu a casa des de la feina [cartel]. Barcelona: Servei Català de la Salut; 2020. Disponible en:

http://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/desconfinament-tornar-casa.pdf

Coronavirus SARS-CoV-2: neteja i desinfecció a les llars [folleto]. Barcelona: Departament de Salut; 2020. Disponible en:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/neteja-i-desinfeccio-llars.pdf

Coronavirus SARS-CoV-2: recomanacions per anar a fer la compra d'aliments [folleto]. Barcelona: Departament de Salut; 2020. Disponible en:

http://acsa.gencat.cat/web/.content/_Seguretat-alimentaria/Mesures-de-contencio-de-la-transmissio-de-COVID-19/Recomanacions-per-anar-a-la-compra_COVID-CAT.pdf

Aïllament domiciliari [folleto]. Barcelona: Servei Català de la Salut; 2020. Disponible en:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_A-Z/C/coronavirus-2019-ncov/material-divulgatiu/consells-aillament-domiciliari.pdf

Consells per a persones que estan en aïllament domiciliari [cartel]. Barcelona: Servei Català de la Salut; 2020. Disponible en:

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/4752/consells_%20persones_que_estan_a%c3%aflament_domiciliari_2020_ca.pdf?sequence=5&isAllowed=y