



**GUÍA BÁSICA DE ACTUACIÓN NA VENDIMA
FRONTE Á EXPOSICIÓN AO CORONAVIRUS
“COVID-19” (SARS-COV-2)**

AGOSTO 2020

GUÍA BÁSICA DE ACTUACIÓN NA VENDIMA FRONTE Á EXPOSICIÓN AO CORONAVIRUS “COVID-19”

Dende a declaración do estado de alarma, pola pandemia da COVID19, dende a AGV-FRUGA solicitouse, reiteradamente e por escrito, do Goberno Galego e nomeadamente da Consellería do Medio Rural, que dentro das súas competencias distintas medidas en apoio ao sector vitivinícola galego. En primeiro lugar medidas de apoio económico e estrutural para os axentes do sector vitivinícola galego que se ven moi afectados polas medidas restritivas adoptadas polas distintas administracións, tanto a nivel da realización dos traballos necesarios nas fincas e adegas, como nas condicións laborais e na propia actividade económica. A continuación, en canto se puido estimar que as medidas restritivas e preventivas ían estar vixentes no momento de chegar a vendima, dende a AGV-FRUGA solicitouse ás Consellerías do Medio Rural e Sanidade a elaboración dunha guía, ou protocolo, de actuación fronte á exposición ao COVID19 para os traballos da vendima, pero tamén doutras colleitas (como é o caso da pataca). Guía que estivese feita conforme á nosa realidade e ás características

do noso sector, e que lle servise de referencia ao sector vitícola galego para acometer os traballos da vendima do xeito máis seguro posible fronte a esta pandemia.

Dado que dende a Consellería do Medio Rural, e polo tanto do Goberno Galego, fíxose oídos xordos a esta razoable solicitude, e deixouse abandonados, máis unha vez, aos titulares de miles de explotacións vitícolas galegas, nun acto de irresponsabilidade social e de desleixo cara este sector, dende a AGV-FRUGA tomouse a decisión de preparar esta guía básica que proporcione ás nosas socias e socios, que así o poidan necesitar, uns apuntamentos e unhas referencias á necesidade de dotarse dun novo xeito de desenvolver os traballos por mor do COVID19.

Este documento non pretende ser un marco referencial intenso e exhaustivo xa que iso excedería as nosas competencias e posibilidades, pero si corresponde a unha administración que sexa quen de exercer as súas responsabilidades, e competencias, cara aos axentes dun sector económico punteiro en Galiza e por extensión cara a Cidadanía galega.

Para rematar convén sinalar que, para esa mesma administración que non se acorda de darlle ferramentas, a responsabilidade final do que pase, ou teña orixe nas fincas, é da persoa titular da explotación.

1 INFORMACIÓN XERAL

Segundo o Ministerio de Sanidade “**A información e a formación son fundamentais para poder implantar medidas organizativas de hixiene e técnicas entre o persoal traballador. Débese garantir que todo o persoal conte cunha información e formación específica e actualizada sobre as medidas específicas que se implanten.** Potenciarase o uso de carteis e sinalización que fomenta as medidas de hixiene e prevención. **É importante** subliñar a importancia de **ir adaptando a información e a formación** en función das medidas que vaia actualizando o Ministerio de Sanidade, para o cal requírese un seguimento continuo das mesmas.”

Velaí a necesidade deste tipo de documentos que axuden ás persoas responsables das explotacións vitícolas, e a aquelas que traballan nelas, a facer fronte a unha alerta sanitaria das características e alcance da xerada pola COVID19-

Como medida preventiva, **previa ao inicio dos traballos** da vendima, as persoas responsables das explotacións deben **ter coñecemento** de se entre as persoas, que teñan previsto que participen nos traballos, **existe algunha que poida estar nalgún dos grupos**

vulnerables a COVID-19 definidos polo Ministerio de Sanidade:

1. *Diabetes*
2. *Enfermidade cardiovascular (incluída hipertensión)*
3. *Enfermidade hepática crónica*
4. *Enfermidade pulmonar crónica*
5. *Enfermidade renal crónica*
6. *Inmunodeficiencia*
7. *Cancro en fase de tratamento activo*
8. *Embarazo*
9. *Maiores de 60 anos*

No caso de que algunha persoa, das previstas para os traballos de vendima, pertenza algúns destes grupos de risco tomaranse, de ser posible, medidas concretas de adaptación, nas súas funcións e sistema de traballo, así como de prevención para esta persoa e o resto do grupo de traballo. De non ser isto posible deberíase excluír a participación destas persoas nos traballos da vendima.

Este control realizarase igualmente coas novas incorporacións, nas que o traballador terá que informar ao responsable da explotación vitícola sobre o súa situación de pertenza ou non a algún destes grupos sensibles.

2 MEDIDAS PREVENTIVAS XERAIS

- Control de participantes na vendima.

A persoa titular/responsable da explotación debe manter un rexistro (electrónico a ser posible) coa relación de persoas participantes nos traballos e os seus datos de contacto. É aconsellable que ese rexistro identifique os días en que participou cada persoa e, se fose o caso, o equipo / cuadrilla na que estivo integrada.

- Desprazamentos.

Os desprazamentos, tanto dende o domicilio á parcela como entre parcelas, faranse respectando en todo momento as medidas ditadas polas autoridades sanitarias, e vixentes no momento para os desprazamentos en vehículos (número de ocupantes, uso dos asentos e máscaras, etc.)

- Accesos á explotación vitícola.

As persoas traballadoras, que accedan dos seus domicilios directamente ás explotacións vitícolas, virán con roupa de traballo dende o seu domicilio.

A entrada e a saída á explotación e aos viñedos será escalada, para evitar aglomeracións, e respectarase unha distancia mínima de seguridade de 1,5 m.

De ser posible tomarase a temperatura corporal a todo o persoal antes de iniciar cada xornada. Esta deberá ser como máximo de 37 °C para acceder á zona de traballo.

Durante a vendima evitarase o acceso de persoal alleo á explotación e que non sexa esencial para o desenrolo dos traballos. En caso de que sexa imprescindible o acceso de dito persoal, levarase a cabo un censo detallado do mesmo e dos seus accesos. Os datos custodiaranse durante 30 días segundo a LOPD.

Segundo as características da explotación vitícola, no punto de encontro das persoas traballadoras disporase de: dispensadores de xeles hidroalcolicos, xabón de maos e auga, papel de usar e tirar, papeleiras con tapa e pedal e/ou contedores de lixo con tapa, con bolsa de plástico e con peche hermético.

Recoméndase que cada traballador dispoña dun pequeno bote de uso persoal, non compartido, con solución hidroalcolica par o seu uso ao longo da xornada laboral.

- Organización dos traballos.

Recoméndase que se organicen os traballos mediante xornadas continuas, sen parada para comer, evitando as franxas horarias coas temperaturas mais elevadas do día.

Recomendase aumentar a frecuencia das pausas, ou descansos, debido a perda de confort , e fatiga, que xera

a utilización das máscaras e equipos de protección individual.

As pausas de máis longa duración, por exemplo para tomar un bocadillo, deben planificarse por equipos de forma escalada para reducir o número de persoas nas áreas de descanso.

Non deben utilizarse sistemas de reparto de auga e comida compartida. Cada persoa traballadora debe levar a súa comida e bebida en envases individuais que non se compartirán co resto das persoas, agás que convivan na mesma vivenda de xeito habitual.

- Desenvolvemento dos traballos.

É moi importante evitar aglomeracións de persoas e calquera contacto físico. En todo momento respectarase un distanciamento de seguridade entre as persoas de, polo menos, 1,5 metros de distancia, tanto durante o traballo coma nos momentos de desprazarse e de descanso.

Para diminuír o risco de contacto, e evitar aproximacións e cruces entre as persoas traballadoras, marcaranse recorridos en direccións fixadas, de ida e volta, para a circulación polo viñado e as zonas de traballo. Os recorridos delimitaranse con sinalizacións visibles mediante balizas, cintas, etc.

Cando, por razóns operativas dunha tarefa, non sexa posible gardar a distancia de seguridade estudaranse outras alternativas de protección adecuadas, como o uso de equipos de protección individual (EPI).

Preferentemente os traballos da vendima faranse de xeito individual. En caso de ser necesario nalgunha tarefa traballar en equipos, recoméndase establecer equipos de dúas persoas ás que se lle encargará unha tarefa e unhas zonas de traballo concretas (por filas de cepas, por zonas ou tramos, por labores, etc.).

Se é necesario formar equipos, ou grupos de equipos, deberían cumprir estas regras:

- Para a formación dos equipos debe priorizarse o agrupamento por persoas que convivan habitualmente na mesma vivenda.
- Os equipos deben estar claramente identificados. O sistema de identificación debe ser o máis visible posible para facilitar unha fácil supervisión e seguimento dentro da parcela.
- Deben ser estables, na medida do posible, ata remate da campaña.

Os traballos planifícanse para que as persoas traballadoras, e os equipos, non teñan encontros simultáneos en espazo e tempo.

- Uso da ferramenta, utensilios e maquinaria.

A cada persoa traballadora asignaráselle, no momento da súa incorporación ao traballo, a ferramenta de man e utensilios individuais, (tesoiras, caldeiros, etc), que sexan necesarios para o seu traballo. Sendo da súa responsabilidade a custodia e limpeza diaria até fin da campaña.

Sempre ao inicio, final de quenda e cando a persoa traballadora vexa conveniente, terase que limpar e desinfectar todo o material utilizado de uso exclusivo como por exemplo as tesoiras.

Ao final da xornada, e unha vez desinfectados, a ferramenta e utensilios gardaranse de xeito individual de forma que sexa facilmente identificable a que persoa pertencen, e sen entrar en contacto co resto.

Sempre que se poida non debe intercambiarse, nin compartir, material de traballo entre os participantes da vendima. O material que sexa necesario compartir, por exemplo caixas de vendima, será desinfectado ao inicio de cada quenda de traballo e para a súa manipulación as persoas traballadoras empregarán guantes.

A persoa traballadora que conduza vehículos (tractor, carretilla elevadora, furgón, camión, etc.) sempre ao inicio, final de quenda e cando crea conveniente, desinfectará os elementos cos que se entre en contacto

como poden ser o volante, freo de man, cambio de marchas, tirador da porta da cabina, etc.

3 MEDIDAS DE HIXIENE PERSOAL DURANTE A XORNADA LABORAL

Lavado frecuente de maos con auga e xabón, ou solución hidroalcohólica.

Evitar tocarse a nariz, os ollos e a boca.

Cubrirse a nariz e a boca ao tusir ou esberrar, usando o cóbado ou un pano de usar e tirar. Aconséllase tirar os panos usados inmediatamente nun recipiente habilitado para tal fin, e a continuación lavar as mans.

Uso obrigado de máscara cirúrxica ou hixiénica (homologada) excepto ao consumir alimentos e bebidas. Repoñerase tantas veces como sexa necesario (perda de eficacia, rotura por uso, etc).

Débese levar as uñas cortas, evitar o uso de aneis, pulseiras, reloxos ou outros adornos que poidan dificultar unha correcta hixiene de mans.

Non fumar, comer nin beber sen lavarse as mans previamente.

Limpeza e desinfección periódica dos obxectos de uso persoal como as gafas, móbiles, etc.

Recoméndase limpar e cambiar a roupa de traballo a diario.

Cando sexa posible nos traballos a realizar empregar guantes.

4 QUE FACER EN CASO DE QUE UNHA PERSOA PRESENTE SÍNTOMAS

No caso de que algunha das persoas participantes na vendima presente algún síntoma compatible co COVID-19, tales como tose persistente, febre, dificultade para respirar, dor de cabeza ou calquera outro, debe seguir as medidas de prevención establecidas polas autoridades sanitarias en referencia ao COVID-19. Si está no seu domicilio debe avisar ao Centro de Saúde ou o 900 400 116 e seguir as súas indicacións.

Das indicacións recibidas do persoal sanitario deberá informar ao responsable da explotación para que nesta se poidan adoptar as medidas preventivas necesarias.

De igual xeito se unha persoa traballadora tivo contacto cunha persoa diagnosticada como enferma pola COVID19, deberá comunicalo ao responsable da explotación e seguir as indicacións do persoal sanitario que lle preste a debida atención médica.

**QUE O TRABALLO SE DEA BEN, QUE A COLLEITA
SEXA BOA E ABUNDANTE, E QUE A SAÚDE NON
FALTE!!!!!!**