

## PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE CONTAGIOS DEL COVID-19

### PARA EL ACCESO A LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO DE LA LONJA PESQUERA POR PARTE DE LOS COMERCIALIZADORES PARA LA VENTA DE PRODUCTOS PESQUEROS

El RD 463/2020 del Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática (BOE 67, 14.03.2020) establece el estado de alarma desde el 14 de marzo con una duración de 15 días en todo el estado español. Además, en su artículo 10 establece, entre otras, medidas de contención de la actividad comercial así como la obligación de una distancia de seguridad de 1 metro y evitar aglomeraciones en los establecimientos. También el artículo 15 establece, entre otras, medidas para garantizar el abastecimiento alimentario permitiendo la distribución de alimentos desde el origen hasta los establecimientos comerciales de venta al consumidor, incluyendo almacenes, centros logísticos y mercados.

La Resolución de 12 de marzo de la Conselleria de Sanidad (DOG 49-bis 12.03.2020) no contempla la limitación de actividad o aforo de los centros públicos como la lonja pesquera, siendo lo más similar el inciso i) del punto primero del acuerdo relativo a los espacios cerrados, estableciendo un límite de 1/3 del aforo autorizado, y en cualquier caso un máximo de 500 personas.

La Resolución del 13 de marzo de la Vicepresidencia y de la Conselleria de Presidencia, Administraciones Públicas y Justicia (DOG 50-bis, 13.03.2020) declara la situación de emergencia sanitaria de interés gallego no contempla el cierre de los centros logísticos de distribución de alimentos, siendo lo más similar el contenido de los 2 últimos párrafos del punto décimo que se refiere a los equipamientos comerciales colectivos, tales como mercados municipales, centros, parques y/o galerías comerciales, y donde establece que la permanencia en los establecimientos comerciales cuya apertura esté permitida deberá ser la estrictamente necesaria para que los consumidores puedan realizar la adquisición de alimentos y producto de primera necesidad, evitando aglomeraciones y controlando que se mantenga la distancia de seguridad entre consumidores y empleados.

La Recomendación de medidas a adoptar en los puntos de primera venta de los productos del Mar emitida por la Conselleria do Mar el 15 de marzo de 2020, establece, entre otras, la restricción de acceso a las lonjas o centros de primera venta a los compradores autorizados y a los vendedores o representantes autorizados, así como reducir al mínimo imprescindible la presencia de personas para la realización de las subastas, pudiendo ampliar tanto horarios como la distancia de separación entre los lotes de productos pesqueros a comercializar para mantener las distancias de seguridad recomendadas. Además, también establece un límite de 50 personas en el momento de la puja (subasta). También establece que se incrementará el nivel de limpieza y desinfección de las salas de subastas y del resto de dependencias, así como la disponibilidad de lavamanos para los usuarios.

Considerando las dimensiones de las salas de exposición de la lonja con dimensiones de **1.000 m<sup>2</sup>** aproximadamente las salas 4-3-2-1 y de **3.000 m<sup>2</sup>** la sala común 7-6-5 de bajura y litoral

Considerando el artículo 4 "Condiciones constructivas" del Real Decreto 486/1997, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, indica que tanto el diseño como las características constructivas de los lugares de trabajo deberán ofrecer seguridad frente a determinados riesgos (caídas, choques, golpes, etc.), y facilitar el control de situaciones de emergencia (incendio) posibilitando la evacuación de los trabajadores. Los lugares de trabajo

deberán cumplir los requisitos mínimos de seguridad indicados en el Anexo I "Condiciones generales de seguridad en los lugares de trabajo". En particular y a los efectos de este calculador, lo indicado en el apartado 2 "Espacios de trabajo y zonas peligrosas" donde se dice lo siguiente: *Las dimensiones de los locales de trabajo deberán permitir que los trabajadores realicen su trabajo sin riesgos para su seguridad y salud y en condiciones ergonómicas aceptables. Sus dimensiones mínimas serán las siguientes:*

*- 3 metros de altura desde el piso hasta el techo. No obstante, en locales comerciales, de servicios, oficinas y despachos, la altura podrá reducirse a 2,5 metros.*

*- 2 metros cuadrados de superficie libre por trabajador.*

*- 10 metros cúbicos, no ocupados, por trabajador.*

Considerando que el pasillo de limpios tiene unas dimensiones aproximadas de 470 metros de largo x 5,10 metros de ancho x 3 metros de alto, lo que supone un volumen de **7.191 m<sup>3</sup>** de aire lo que permitiría el acceso a dicho pasillo de limpios de 50 personas garantizando las condiciones mínimas de seguridad en espacios confinados.

A fin de evitar que los compradores estén largas horas a la intemperie de madrugada (desde las 03:00 hasta las 05:30 horas que comienza la venta), especialmente debido a que no pueden guarecerse del frío o de la posibilidad de lluvia

A fin de evitar que estos compradores puedan enfermar por resfriados, catarros, gripes distintas del COVID-19, con procesos febriles y tos que puede confundir y generar pánico y rechazo al resto de usuarios de las instalaciones de la lonja con la consiguiente alarma social y posible desabastecimiento alimentario de productos pesqueros.

**Se adopta el presente protocolo de seguridad para la prevención de contagios del COVID-19 para el acceso a las instalaciones del Centro de Abastecimiento Alimentario de la lonja pesquera de los comercializadores para la venta de productos pesqueros.**

Se establecerá en el pasillo de limpios el primer control de acceso. El acceso a dicho pasillo se realizará a través de la puerta S7.

Este primer punto de acceso en el pasillo de limpios estará limitado a 2 turnos de compradores (2x 20 = 40 personas).

El acceso a las salas de exposición se hará con un turno sólo (máximo 20 personas)

Antes de entrar al recinto de la lonja cada comprador deberá tomarse la temperatura y lavarse correctamente las manos

Se situarán en la zona del pasillo de limpios que le indiquen el personal de vigilancia de lonja y debido a las características del pasillo, a una distancia mínima de 3/5 metros entre cada comprador. No podrán durante el tiempo que estén en la cola reducir esta limitación de metros de separación establecida (sin no se cumple la separación mínima correctamente será expulsado de las instalaciones y no se le permitirá comprar ese día)

En el pasillo de limpios se establecerá un espacio de separación adicional entre cada turno de 20 metros.

Para acceder al pasillo de limpios y esperar turno, será obligatorio la utilización de guantes de forma permanente.

Se recomienda el uso de mascarilla facial.

Turnos:

Se establecerán turnos de 20 compradores, los cuales accederán primero al pasillo de limpios y luego, una vez que comience la venta, a la sala de exposición de los productos pesqueros, para lo cual dispondrán de un tiempo aproximado de 15 minutos para recoger su mercancía. Una vez que termine el comprador deberá abandonar lo antes posible la sala de exposición para que puedan entrar otros compradores de los turnos siguientes. Sólo entrará un turno a la sala de exposición a la vez (máximo 20 compradores).

El orden de turno se registrará y se recogerá en el control de acceso principal, a partir de las 3:00 horas de la madrugada de dicho día de venta. Una vez efectuado el registro, los compradores esperarán en sus vehículos hasta que les toque su turno de entrada aproximado. En el acceso principal se les entregará una cartulina con el turno que le corresponde la cual deberán devolver en el mismo punto de control de acceso principal una vez finalicen la compra.

En dicho punto de control de acceso, se establecerá un registro diario de control donde deberá inscribirse cada comprador autorizado indicando el nombre y apellidos completos, la empresa o autónomo que representa, el número de comprador autorizado por la lonja y la APAC. El personal de control le indicará en que turno le toca y a que hora deberá dirigirse a la puerta de acceso S7.

También se establecerá un registro diario de control de los subastadores/vendedores autorizados que accedan tanto a las salas de exposición como las segundas ventas.

Se entregaran unas cartulinas de color según turno a los compradores y en riguroso orden de llegada

| Nº turno      | nº orden | hora aproximada |
|---------------|----------|-----------------|
| Primer turno  | 1-20     | 5:15            |
| Segundo turno | 21-40    | 5:30            |
| Tercer turno  | 41-60    | 5:45            |
| Cuarto turno  | 61-80    | 6:00            |
| Quinto turno  | 81-100   | 6:15            |
| Sexto turno   | 101-120  | 6:30            |
| Séptimo turno | 121-140  | 6:45            |
| Octavo turno  | 141-160  | 7:00            |
| Noveno turno  | 161-180  | 7:15            |
| Decimo turno  | 181-200  | 7:30            |

Cada turno se aproximara al primer punto de control como máximo 25 minutos antes de la hora estimada. Dada la limitación de acceso de como máximo 2 turnos, dicho tiempo puede limitarse hasta que quede el aforo máximo acordado en este protocolo (es decir, independientemente de la hora aproximada, nunca podrá haber en el pasillo de limpios más de 2 turnos simultáneamente)

Durante el proceso de acceso a las instalaciones de la lonja y durante la adquisición de los productos pesqueros en las salas de exposición se estará siempre a las órdenes del personal de la lonja y de su servicio de vigilancia.

Este protocolo puede ser modificado, variado o suspendido de forma inmediata por parte del personal de lonja si no se garantiza la seguridad de la salud de los todos los usuarios y de todos los trabajadores de las instalaciones de la lonja pesquera.

Finalizado el último turno de entrada al primer punto de control se procederá a la limpieza y desinfección de la zona del pasillo de limpios mediante fumigación en el espacio ocupado por la cola de los turnos.

Este protocolo se hace al amparo del RD 463/2020 por el que se deber garantizar en los recintos públicos obligados a permanecer abiertos y operativos como garantistas del suministro de productos pesqueros para el abastecimiento de la población.

Ejemplo de hojas de registro de usuarios:

**HOJA DIARIA DE REGISTRO DE COMPRADORES AUTORIZADOS FECHA: XX/XX/2020**

| Nº comprador | Apellidos y nombre | Turno |    |
|--------------|--------------------|-------|----|
|              |                    | 1     | 2  |
|              |                    | 1     | 1  |
|              |                    | 1     | 2  |
|              |                    | 1     | .. |
|              |                    | 1     | 20 |
|              |                    | 2     | 1  |
|              |                    | 2     | 2  |
|              |                    | 2     | .. |
|              |                    | 2     | 20 |
|              |                    | 3     | 1  |
|              |                    | 3     | 2  |

**HOJA DIARIA DE REGISTRO DE SUBASTADORES AUTORIZADOS A LAS SALAS DE EXPOSICION FECHA: XX/XX/2020**

| Casa Subastadora | Apellidos y nombre | Firma |
|------------------|--------------------|-------|
|                  |                    |       |
|                  |                    |       |

**HOJA DIARIA DE REGISTRO DE VENEDORES AUTORIZADOS A LAS SEGUNDAS VENTAS FECHA: XX/XX/2020**

| Casa Subastadora | Apellidos y nombre | Firma |
|------------------|--------------------|-------|
|                  |                    |       |
|                  |                    |       |