


 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
---	---	---

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19



MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIOS DEL SARS- COV-2 EN EL SECTOR HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN "Preapertura, puesta en marcha y postapertura"

EMPRESA:	
CIF:	
CENTRO DE TRABAJO	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	<p>11/05/2020 Este documento deberá ser actualizado en la medida de que se incorporen nuevas directrices por parte del Ministerio de Sanidad o conforme a la evolución de la pandemia</p>
OBSERVACIONES	<p>Las actividades a desarrollar por la empresa se atenderán a las limitaciones establecidas según el Plan de desescalada emitido por el Ministerio de Sanidad</p>
<p>D/DÑA: DNI: Cargo: Fecha: Fdo:</p>	

 MEDICAL PREVENCIÓN	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	---	---

INDICE

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. OBJETIVO**
- 3. ALCANCE**
- 4. RESPONSABLES**
- 5. INFORMACIÓN, COMUNICACIÓN Y COOPERACIÓN CON AUTORIDADES SANITARIAS, SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO Y MEDIDAS A ADOPTAR**
- 6. FORMACIÓN, INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN A LOS TRABAJADORES**
- 7. TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES**
- 8. MECANISMOS DE CONTROL**
- 9. LEGISLACIÓN APLICABLE**
- 10. PÁGINAS WEB DE CONSULTA**
- 11. NATURALEZA DE LAS ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN DEL RIESGO DE EXPOSICIÓN**
- 12. GESTIÓN PREVENTIVA**
- 13. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN**
 - 13.1 Medidas de tipo organizativo
 - 13.2 Medidas de protección colectiva
 - 13.3 Equipos de protección individual (EPI'S)
 - 13.4 Formación e información
 - 13.5 Medidas higiénicas
 - 13.5.1 Higiene de manos
 - 13.5.2 Higiene respiratoria
- 14. BUENAS PRÁCTICAS EN LOS CENTROS DE TRABAJO**
 - 14.1 Antes de ir al trabajo
 - 14.2 Desplazamientos al trabajo
 - 14.3 Gestión de entrada y salida de personal al centro de trabajo
 - 14.4 Aforo y distanciamiento físico
 - 14.5 Normas higiénicas generales del personal trabajador
 - 14.6 Normas higiénicas generales en servicio con los clientes
 - 14.7 Medidas generales del establecimiento (comedor, barra, cocina, terraza...)
 - 14.8 Vestuarios y salas de descanso
 - 14.9 Terrazas
 - 14.10 Barra
 - 14.11 Cocina y elaboraciones

 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---



- 14.12 Salas de mesas
- 14.13 Servicio de buffet / catering
- 14.14 Máquinas expendedoras y recreativas
- 14.15 Cajas y puntos de atención al público
- 14.16 Baños
- 14.17 Medidas específicas para recepción de productos
- 14.18 Prácticas recomendadas en servicios para llevar y entregar alimentos
- 14.19 Reorganización de la empresa (teletrabajo, reajustes, turnos, viajes, movimientos, reuniones, formación...)
- 14.20 Medidas de higiene, limpieza y desinfección del establecimiento
- 14.21 Limpieza y desinfección de vajilla, salones, comedores, terrazas...
- 14.22 Personal de limpieza
- 14.23 Normas para la limpieza de vehículos en el caso de utilización compartida
- 14.24 Gestión de los residuos
- 14.25 Después de ir al trabajo

15. NORMAS DE ACTUACIÓN SI PRESENTA SÍNTOMAS DE LA ENFERMEDAD.

16. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES Y MÉTODO DE ACCESO A PROVEEDORES EXTERNOS

ANEXO I. ACTA DE INFORMACIÓN SOBRE PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19

ANEXO II. PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19

 MEDICAL PREVENCIÓN	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	---	---

1. INTRODUCCIÓN

Tras la declaración del pasado mes de enero por parte de la OMS en la que se informaba del nuevo coronavirus SARS-CoV-2 como un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas, detectado por primera vez en diciembre de 2019 en la ciudad de Wuhan, provincia de Hubei, en China y de que todavía hay muchas cuestiones que se desconocen en relación a la enfermedad que produce: COVID-19, suponiendo dicha situación una emergencia de salud pública de importancia internacional, el Ministerio de Sanidad y las Comunidades Autónomas han venido realizando un seguimiento constante de la situación y evolución del Covid-19 para adoptar las medidas de prevención y contención necesarias.

En este sentido, el Servicio de Prevención Ajeno MEDICAL PREVENCIÓN XXI, S.L. realizó un anexo a la evaluación de riesgos de la empresa para definir los diferentes escenarios de riesgos de exposición al coronavirus (SARS-COV-2) en el entorno laboral y establecer medidas preventivas. Dentro de las medidas preventivas se hizo hincapié en la necesidad de implantar y mantener un Plan de actuación actualizado frente al Coronavirus (Covid-19).



Siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, del Gobierno Vasco, y de Osalan (Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales), se indica que las empresas deben contar con la elaboración y mantenimiento de un Plan de Contingencia adaptado a las características de cada centro de trabajo dirigido a la prevención y a la respuesta ante la eventual aparición de casos o contactos estrechos de COVID-19.

Debido a la situación actual y que los protocolos están sujetos a cambios constantes, para facilitar el mantenimiento y actualización del Plan de Actuación, se desarrolla el presente PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19, el cuál se deberá de anexas a la evaluación de riesgos laborales de la empresa, y servirá como herramienta principal frente al covid-19 para evaluar los riesgos, y poner en marcha las medidas necesarias para eliminarlos, reducirlos o controlarlos.

En este documento se recoge una selección no exhaustiva de recomendaciones y medidas de contención adecuadas para garantizar la protección de la salud de los trabajadores frente a la exposición al coronavirus SARS-CoV-2.

Con carácter más general deben considerarse también las recomendaciones para la vuelta al trabajo recogidas en el documento "[Buenas prácticas en los centros de trabajo. Medidas para la prevención del contagios de COVID-19](#)", así como los criterios generales que se establecen en el [Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2](#).

Este protocolo estará sujeto a los cambios que puedan ser derivados de recomendaciones futuras de las Autoridades Sanitarias y a la propia evolución de la enfermedad.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	--	---

2. OBJETIVO

El Protocolo y Plan de Contingencia pretende conseguir los siguientes objetivos:

- El objetivo inicial es prevenir la difusión de la enfermedad.
- Extremar precauciones para cuidar de la salud de los trabajadores.
- Minimizar el impacto en la plantilla. Prepararse para la ausencia de empleados/as mientras dure los efectos de este virus.
- Asegurar el funcionamiento normal de la empresa dentro de lo posible.
- Establecer una coordinación efectiva entre el servicio de prevención y la empresa.
- Evaluar los riesgos, y poner en marcha las medidas necesarias para eliminarlos, reducirlos o controlarlos.

3. ALCANCE

Este Protocolo deberá difundirse a todos los empleados de la empresa, a contratas, subcontratas, suministradores, clientes., para que todos queden informados al respecto

4. RESPONSABLES

Se designará por la empresa un EQUIPO DE GESTIÓN con responsabilidades y funciones bien definidas para que se ocupen de la planificación y de las labores de respuesta durante el período de actuación del virus.

Este EQUIPO DE GESTIÓN tendrá la función de dar las instrucciones para la ejecución de las medidas establecidas en el presente protocolo.

El EQUIPO DE GESTIÓN deberá:

- Buscar información actualizada (consultar SOLO fuentes oficiales)
- Elaborar y actualizar periódicamente un plan de comunicaciones para casos de emergencia. El plan debe incluir el nombre de las personas a contactar (con nombres de suplentes) y una red de comunicación (que incluya a proveedores y clientes).
- Poner a prueba el plan a través de simulacros y actualización periódicamente.
- Reunirse de forma periódica e informar de las posibles incidencias, tanto a los integrantes del mismo, como al Servicio de Prevención Ajeno.

El EQUIPO DE GESTIÓN estará compuesto preferentemente por las siguientes figuras:

- Gerencia, Director de Recursos Humanos o Similar...
- Delegados de Prevención, Representante de los Trabajadores o trabajador asignado...
- Técnicos de Prevención, Responsables del Sistema de Gestión Empresarial...



 MEDICAL PREVENCIÓN	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	---	---

TABLA DE DESIGNACIÓN DEL EQUIPO DE GESTIÓN

NOMBRE Y APELLIDOS	PUESTO	TELÉFONO	EMAIL
Sustituto:			
Funciones: COORDINADOR GENERAL DE LA EMPRESA (MÁXIMO RESPONSABLE EN TOMA DE DECISIONES)			

NOMBRE Y APELLIDOS	PUESTO	TELÉFONO	EMAIL
Sustituto:			
Funciones: INTERLOCUTOR CON LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA			

NOMBRE Y APELLIDOS	PUESTO	TELÉFONO	EMAIL
Sustituto:			
Funciones: INTERLOCUTOR CON EMPRESAS EXTERNAS			

NOMBRE Y APELLIDOS	PUESTO	TELÉFONO	EMAIL
Sustituto:			
Funciones: INTERLOCUTOR CON SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO			

5. INFORMACIÓN, COMUNICACIÓN Y COOPERACIÓN, CON AUTORIDADES SANITARIAS, SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO Y MEDIDAS A ADOPTAR.



El Equipo de Gestión designado, estará en colaboración y en continua atención a las indicaciones de las Autoridades Sanitarias y del Servicio de Prevención en relación con la evolución del COVID-19, así como de las medidas que haya que adoptar.

6. FORMACIÓN, INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN A LOS TRABAJADORES

Se deberán formar e informar al personal sobre las medidas de prevención específicas relacionadas con el Covid19.

La empresa, a través de los medios más adecuados y eficaces, debe informar a todos los trabajadores y a cualquiera que entre en la empresa, sobre las disposiciones establecidas en el protocolo, informando individualmente a los trabajadores y/o colocando un cartel en la entrada y en los lugares más visibles folletos de información (vestuarios, zonas comunes, etc.).

La información para el personal que trabaja en la empresa, los clientes, trabajadores de contratas y otro personal externo se realizará a través de correos, carteles y folletos, que podrán ser elaborados por la propia empresa, facilitados por el Servicio de Prevención, o descargados de las páginas web de organismos oficiales.

 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
---	--	---

En esta información se incluirá:

- Información sobre las características del Coronavirus
- Medidas preventivas a tener en cuenta: lavado de manos, higiene respiratoria, ventilación, limpieza, hábitos, etc.
- Normas establecidas de distanciamiento social
- Actuaciones en caso de:
 - Sospechar que tiene síntomas de contagio.
 - Haber estado en contacto con alguien infectado.
 - Confirmarse un caso positivo.

Listado no exhaustivo de páginas web con material descargable (Carteles, información, vídeos):

- Ministerio de sanidad (información a la ciudadanía):

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/ciudadania.htm>

- Departamento de Salud. Gobierno Vasco. Material descargable:

<https://www.euskadi.eus/material-informativo-coronavirus/web01-a2korona/es/>

- Departamento de Salud. Gobierno Vasco. Cómo lavarse las manos. Vídeo.

<https://www.youtube.com/watch?v=SILFnwZtjgo&feature=youtu.be>

7. TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES

El art. 25 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, *Protección de trabajadores especialmente sensibles a determinados riesgos* dice:



“1. El empresario garantizará de manera específica la protección de los trabajadores que, por sus propias características personales o estado biológico conocido, incluidos aquellos que tengan reconocida la situación de discapacidad física, psíquica o sensorial, sean especialmente sensibles a los riesgos derivados del trabajo. A tal fin, deberá tener en cuenta dichos aspectos en las evaluaciones de los riesgos y, en función de éstas, adoptará las medidas preventivas y de protección necesarias.

Los trabajadores no serán empleados en aquellos puestos de trabajo en los que, a causa de sus características personales, estado biológico o por su discapacidad física, psíquica o sensorial debidamente reconocida, puedan ellos, los demás trabajadores u otras personas relacionadas con la empresa ponerse en situación de peligro o, en general, cuando se encuentren manifiestamente en estados o situaciones transitorias que no respondan a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo...”

Según este precepto legal debe evitarse la exposición de los trabajadores y las trabajadoras que, en función de sus características personales o estado biológico conocido debido a patologías previas, medicación, trastornos inmunitarios, embarazo o lactancia, sean considerados especialmente sensibles a este riesgo.

Por lo tanto, la empresa debe evitar que aquellos trabajadores/as incluidos en estos grupos estén en puestos de trabajo en los que puedan estar expuestos al riesgo de infección por coronavirus, debiendo adoptar cuantas medidas se requieran, ya sean de tipo organizativas (como un cambio de puesto de trabajo, teletrabajo, etc), como de protección individual en aquellos casos en los que sean necesarias, primando siempre el principio de precaución.

Recordar así mismo, que el tratamiento de los datos personales, incluidos aquellos de carácter sanitario, están sometidos al deber de confidencialidad.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

Con la evidencia científica disponible a fecha 8 de abril de 2020, el Ministerio de Sanidad ha definido como grupos vulnerables para COVID-19 las personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, inmunodeficiencia, cáncer en fase de tratamiento activo, embarazo y mayores de 60 años.

Se deberá informar al Servicio de Prevención en el momento que se tenga conocimiento por parte de la empresa de la existencia de personal definido como vulnerable. El servicio sanitario del SPRL debe evaluar la presencia de personal trabajador especialmente sensible en relación a la infección de coronavirus SARS-CoV-2, establecer la naturaleza de especial sensibilidad de la persona trabajadora y emitir informe sobre las medidas de prevención, adaptación y protección. Para ello, tendrá en cuenta la existencia o inexistencia de unas condiciones que permitan realizar el trabajo sin elevar el riesgo propio de la condición de salud de la persona trabajadora.

8. MECANISMOS DE CONTROL



El equipo de Gestión deberá:

1. Establecer los mecanismos que aseguren la actualización permanente del Plan de Actuación y la aplicación de las medidas preventivas correspondientes.
2. Difundir el Plan de Actuación, teniendo en cuenta la situación actual.
3. Establecer un plan de actuación específico para el mantenimiento de las comunicaciones entre los diferentes niveles jerárquicos de la empresa en la situación actual.
4. Establecer un sistema de verificación de cumplimiento de las medidas establecidas mediante controles internos y auditorías para garantizar un efectivo cumplimiento en el tiempo de las acciones que se han detallado anteriormente.

9. LEGISLACIÓN APLICABLE

A continuación, se indica un listado no exhaustivo de referencias legales y guías en materia de Prevención de Riesgos Laborales, en base a las cuales se ha elaborado el presente informe:

- a. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales.
- b. Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
- c. Real Decreto 664/1997, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.
- d. Real Decreto-ley 8/2020, de 17 de marzo, de medidas urgentes extraordinarias para hacer frente al impacto económico y social del COVID-19.
- e. Además de las referencias legales indicadas, se han tenido en cuenta diferentes guías y publicaciones elaboradas por organismos oficiales y entidades de prestigio (Organización Mundial de la Salud, Ministerio de Sanidad, Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, Osalan, Gobierno Vasco, sindicatos, mutuas...)

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

10. PÁGINAS WEB DE CONSULTA

A continuación, se detalla un listado no exhaustivo de páginas web de consulta que son actualizadas de forma constante:

Organización Mundial de la Salud:

<http://www.who.int/es/>

Ministerio de Sanidad:

Información para la ciudadanía

<https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/ciudadania.htm>

Información para profesionales. Enfermedad por nuevo coronavirus, COVID-19

<https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>

Procedimientos específicos

<https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm>

Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2

<https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL COVID-19.pdf>

Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo

Prevención de riesgos laborales vs. COVID-19 - Compendio no exhaustivo de fuentes de información

<https://www.insst.es/documents/94886/693030/Prevenci%C3%B3n+de+riesgos+laborales+vs.+COVID-19+-+Compendio+no+exhaustivo+de+fuentes+de+informaci%C3%B3n/4098124f-5324-43a6-8881-0bbd4e358de7>

Orientaciones para prevenir el riesgo de exposición laboral al coronavirus SARS-CoV-2 por actividades/sectores:

<https://www.insst.es/el-instituto-al-dia/orientaciones-para-prevenir-el-riesgo-de-exposicion-laboral-al-coronavirus-sars-cov-2-por-actividades/sectores>

Guía técnica para la evaluación y prevención de los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos.

<https://www.insst.es/documents/94886/203536/Guía+técnica+para+la+evaluación+y+prevención+de+los+riesgos+relacionados+con+la+exposición+a+agentes+biológicos/22fd163d-8d8f-4259-a571-c0c14aeebeaf>

Medidas preventivas generales para garantizar la separación entre trabajadores frente a Covid-19

<https://www.insst.es/documents/94886/716506/Medidas+preventivas+generales+para+garantizar+la+separación+entre+trabajadores+frente+a+COVID-19/1dcd4d15-c4ae-422d-8fa5-906a2b635ffc>

Osalan. Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales

Pasos a seguir por el empresario para reducir el riesgo de exposición al Covid-19 en los centros de trabajo

<http://www.osalan.euskadi.eus/coronavirus/-/covid19-procedimiento-empresa/>

Fichas de prevención del coronavirus según tipo de actividad

<http://www.osalan.euskadi.eus/fichas-de-prevencion-del-coronavirus-segun-tipo-de-actividad/s94-covid/es/>

Gobierno Vasco

Departamento de salud

<https://www.euskadi.eus/coronavirus/>

11. NATURALEZA DE LAS ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN DEL RIESGO DE EXPOSICIÓN

El ministerio de sanidad en el documento [PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2](#)", describe los diferentes escenarios de riesgos de exposición al coronavirus (SARS-COV-2) en el entorno laboral en el que se pueden encontrar las personas trabajadoras.

En función de la naturaleza de las actividades y los mecanismos de transmisión del coronavirus SARS-CoV-2, podemos establecer los diferentes escenarios de riesgo en los que se pueden encontrar los trabajadores, que se presentan en la Tabla 1.

Entendemos por:

Exposición de riesgo: aquellas situaciones laborales en las que se puede producir un contacto estrecho con un caso probable o confirmado de infección por el SARS-CoV-2, sintomático.

Exposición de bajo riesgo: aquellas situaciones laborales en las que la relación que se pueda tener con un caso probable o confirmado, no incluye contacto estrecho.



Baja probabilidad de exposición: trabajadores que no tienen atención directa al público o, si la tienen, se produce a más de dos metros de distancia, o disponen de medidas de protección colectiva que evitan el contacto (mampara de cristal, separación de cabina de ambulancia, etc.).

Por «**contacto estrecho**» de casos posibles, probables o confirmados se entiende:

- Cualquier persona que haya proporcionado cuidados mientras el caso presentaba síntomas: trabajadores sanitarios que no han utilizado las medidas de protección adecuadas, miembros familiares o personas que tengan otro tipo de contacto físico similar;
- Convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.

Tabla 1. Escenarios de riesgo de exposición al coronavirus SARS-CoV-2 en el entorno laboral

EXPOSICIÓN DE RIESGO	EXPOSICIÓN DE BAJO RIESGO	BAJA PROBABILIDAD DE EXPOSICIÓN
Personal sanitario asistencial y no asistencial que atiende a una persona sintomática. Técnicos de transporte sanitario, si hay contacto directo con la persona sintomática trasladada. Tripulación medios de transporte (aéreo, marítimo o terrestre) que atiende durante el viaje una	Personal sanitario cuya actividad laboral no incluye contacto estrecho con una persona sintomática, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> • Acompañantes para traslado. • Celadores, camilleros, trabajadores de limpieza. Personal de laboratorio	Trabajadores sin atención directa al público, o a más de 2 metro de distancia, o con medidas de protección colectiva que evitan el contacto, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> • Personal administrativo. • Técnicos de transporte sanitario con barrera colectiva, sin contacto directo con el paciente.

	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	---	---

<p>persona sintomática procedente de una zona de riesgo.</p> <p>Situaciones en las que no se puede evitar un contacto estrecho en el trabajo con una persona sintomática.</p>	<p>responsable de las pruebas de diagnóstico virológico.</p> <p>Personal no sanitario que tenga contacto con material sanitario, fómites o desechos posiblemente contaminados.</p> <p>Ayuda a domicilio de contactos asintomáticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conductores de transportes públicos. • Personal de seguridad. • Policías/Guardias Civiles • Personal aduanero. • Bomberos y personal de salvamento.
---	---	---

Requerimientos en el uso de Equipos de Protección individual:



EXPOSICIÓN DE RIESGO	EXPOSICIÓN DE BAJO RIESGO	BAJA PROBABILIDAD DE EXPOSICIÓN
<p>EPI de protección biológica y, en ciertas circunstancias, de protección frente a aerosoles y frente a salpicaduras.</p> <p>Protección respiratoria, guantes, gafas o pantalla y buzo (riesgo biológico)</p>	<p>EPI de protección biológica</p> <p>Protección respiratoria y guantes</p>	<p>No necesario uso de EPI.</p> <p>En ciertas situaciones (falta de cooperación de una persona sintomática):</p> <ul style="list-style-type: none"> — protección respiratoria, — guantes de protección.

En la [Nota interpretativa de la aplicación de estos escenarios de riesgo de exposición](#) se explica cómo debe utilizarse esta Tabla. Una profesión puede ser clasificada en varios escenarios de riesgo en función de las tareas que realice.

12. GESTIÓN PREVENTIVA

En caso de riesgo de exposición al coronavirus en el entorno laboral, el empresario, previa consulta con los representantes legales de los trabajadores, deberá implementar medidas de prevención, estableciendo entre otras las siguientes:

- Someter a consulta el Protocolo de Actuación frente al Coronavirus (COVID-19) y en su caso, acuerdo, de los comités de SSL o con la participación de las delegadas y delegados de prevención
- Difundir el Protocolo de Actuación en la propia empresa y en otras empresas que realicen actividades en el centro de trabajo para una adecuada coordinación.
- Actualizar el Protocolo en función de las indicaciones de las autoridades sanitarias en cada momento.
- Mantener actualizada la planificación preventiva.
- Llevar a cabo el registro de las acciones adoptadas, especificando fecha, personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse.
- Informar y distribuir material informativo comprensible y de fuentes fiables, a todo el personal sobre aspectos básicos frente al contagio:
 - Las medidas higiénicas personales y colectivas.
 - Los criterios establecidos por la autoridad sanitaria para considerar que una persona puede estar afectada por la enfermedad.
 - Las pautas de actuación ante un caso sospechoso.

 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

- Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.
- Previsión de bolsa de sustitución en caso de necesidad de personal

El **PLAN DE CONTINGENCIA** se deberá actualizar de forma constante adaptándolo a la evolución de la pandemia. Dentro de las medidas de tipo organizativo a desarrollar por la empresa que veremos más adelante, se deberán de mantener registros actualizados con el contenido de los siguientes apartados:

a) Análisis detallado con descripción de los lugares de trabajo, descanso de la empresa, puestos y procesos de trabajo.

b) Disponer de un registro de los recursos humanos disponibles

c) Disponer de un relación detallada de los equipos de protección individual disponibles y una estimación de las necesidades en un escenario de aumento acusado del número de casos.

Mantener actualizado el inventario para evitar problemas de desabastecimiento y recabar de los suministradores que productos disponen.

d) Garantizar la provisión de jabón, papel y soluciones desinfectantes.



Mantener actualizado el inventario para evitar problemas de desabastecimiento y recabar de los suministradores que productos disponen.

e) Establecer un plan de continuidad de la actividad ante posibles bajas del personal como consecuencia de la epidemia, tal y como establece el [PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2](#)

Para ayudar a las empresas o centros de trabajo esenciales en sus esfuerzos de preparación, se ha elaborado una lista no exhaustiva que identifica las medidas específicas que las empresas o centros de trabajo deben valorar y, en su caso, ir desarrollando para prepararse frente a los efectos de una pandemia. Muchas de estas medidas ya están desarrolladas en el presente documento, y también serán útiles durante otro tipo de emergencias, ya que son de carácter general y deben adaptarse a esta situación en particular y a las características específicas de cada tipo de empresa o centro de trabajo:

1. Preparación para el impacto de una pandemia en su empresa

- Designar a un coordinador y a un equipo con responsabilidades y funciones bien definidas para que se ocupen de la planificación y de las labores de respuesta de una pandemia. Este equipo tendrá la función de elaborar y mantener actualizado el plan de actividades específicas para hacer frente a la pandemia en la empresa.
- Determinar qué áreas y quiénes son los empleados esenciales y cuáles son los productos y servicios fundamentales (como materias primas, distribuidores, logística) que necesitará durante una pandemia para no interrumpir el funcionamiento de su empresa.
- Capacitar y preparar a trabajadores que puedan asumir diferentes cargos y funciones y estudiar la posibilidad de recurrir a personas jubiladas.
- Prepararse para escenarios que podrían requerir aumentar o disminuir la demanda de los productos y servicios que ofrece su empresa durante una pandemia.
- Determinar el posible impacto de una pandemia en las finanzas de la empresa considerando los múltiples escenarios posibles y los efectos que podrían tener en las diferentes líneas de producción.
- Revisar si su seguro cubre los posibles daños a su negocio derivados de una pandemia.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	--	---

- Determinar el posible impacto que tendrían las medidas de control de la pandemia en los viajes nacionales o internacionales de la empresa (p.ej. cuarentenas o cierre de fronteras).
- Identificar los documentos esenciales para su empresa, como: Acta fundacional, documentos bancarios y de auditorías, contratos y acuerdos, excedencias y permisos, préstamos, archivos de propiedades y terrenos, planos e inventarios, listas de correo, software, lista de proveedores... y asegurar que se ha designado suficiente personal para acceder a ellos en caso de necesidad.
- Buscar información actualizada y fiable sobre la pandemia en los organismos de salud pública, y establecer lazos de comunicación permanentes.
- Elaborar y actualizar periódicamente un plan de comunicación para casos de emergencia. El plan debe incluir el nombre de las personas a contactar (con nombres de suplentes) y una red de comunicación (que incluya a proveedores y clientes). Poner a prueba el plan a través de simulacros y actualizarlo periódicamente.

2. Preparación para el impacto de una pandemia en sus empleados y clientes



- Prepararse para la ausencia de empleados durante una pandemia por causas como enfermedad personal o en la familia, aplicación de medidas de contención comunitaria (aislamientos, cuarentenas o el cierre de escuelas, negocios) ó interrupción del transporte público.
- Establecer reglas para modificar la frecuencia y el tipo de contacto de persona a persona (como apretones de manos, reuniones,...), no sólo entre los empleados sino también con personal externo.
- Evaluar la disponibilidad de servicios de salud en la empresa, en caso de una pandemia, así como el acceso que los empleados tendrían a los mismos y mejorarlos según sea necesario.
- Identificar a empleados y clientes clave con necesidades especiales y asegurarse de que dichas necesidades sean incluidas en el plan de preparación de la empresa.

3. Establecimiento de medidas de contingencia para la pandemia

- Establecer reglas especiales que sean aplicadas en caso de una pandemia con respecto a los permisos y compensación por enfermedad (como permisos más flexibles).
- Establecer cuándo una persona que ha estado enferma ya no puede infectar a los demás y puede regresar al trabajo.
- Establecer reglas para que los empleados puedan trabajar desde casa o tener un horario flexible (p. ej. turnos escalonados).
- Establecer pautas para prevenir la propagación (promover, por ejemplo, la higiene respiratoria y el cubrirse al toser, así como el aislamiento inmediato de las personas con síntomas).
- Definir medidas especiales para los empleados que han estado expuestos, que se sospeche que estén enfermos o que enfermen en el lugar de trabajo (p. ej., medidas de respuesta para el control de infecciones y permiso obligatorio e inmediato por enfermedad).
- Determinar tanto las responsabilidades de los dirigentes como los factores que pondrían en marcha el plan, y los procedimientos que se deben seguir para activar y para concluir el plan de respuesta de la empresa, además de cualquier cambio necesario que deba adoptar su empresa (como el cierre de operaciones en las zonas afectadas).
- Determinar las formas de transferir los conocimientos importantes de la empresa a empleados clave.

4. Asignación de fondos para proteger a su personal y a sus clientes durante una pandemia

- Poner a disposición de los empleados suficiente material para el control de la infección (como productos para la higiene de las manos, pañuelos desechables y papeleras para tirarlos) en los lugares de trabajo.
- Mejorar los sistemas de comunicación e información para permitir que los empleados trabajen desde el hogar si su puesto de trabajo lo permite, y que terceras personas se puedan comunicar con la empresa sin tener que ir físicamente a al centro de trabajo.
- Asegurarse de que los empleados tengan acceso a consultas y consejos médicos durante una emergencia.



 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

5. Educación de los empleados y comunicación con ellos

- Establecer y difundir programas y materiales con información básica sobre la pandemia (que incluyan los signos y síntomas del coronavirus y las formas de contagio), así como estrategias de protección y respuesta tanto para individuos como para personas externas (que incluyan la higiene de las manos, cubrirse al toser y estornudar y planes de contingencia).
- Prever situaciones de temor y ansiedad entre los empleados, rumores e información errónea y establecer el correspondiente plan de comunicación.
- Asegurarse de que los métodos de comunicación sean adecuados en lo cultural y lo lingüístico.
- Mantener a los empleados informados sobre el plan de contingencia y respuesta para la pandemia.
- Ofrecer información sobre el cuidado de las personas.
- Establecer sistemas de comunicación (como líneas telefónicas y páginas en Internet sobre el tema) para mantener informados a los empleados, clientes..., sobre el estado de la pandemia y las medidas que deben tomarse.
- Identificar fuentes de información oficiales que puedan proporcionar información fiable y oportuna sobre la pandemia (tanto nacional como internacional) y los recursos disponibles para combatir la pandemia.

6. Coordinación de esfuerzos con otras organizaciones

- Colaborar con los organismos de salud pública en la Comunidad Autónoma y estatales, así como con protección civil, y con el Servicio de Prevención a fin de participar en sus procesos de planificación, darles a conocer los planes de contingencia que tiene su empresa y enterarse de su capacidad de respuesta.
- Informar a los organismos de salud pública comunitarios y estatales, así como a protección civil, sobre los recursos y los servicios con los cuales podría contribuir su empresa durante la pandemia.
- Compartir las buenas prácticas de su empresa con sus socios con el objeto de mejorar los esfuerzos de respuesta.
- Las empresas relacionadas con el suministro de insumos, deberán plantearse la colaboración con el sistema sanitario para intercambiar información sobre los planes de contingencia y enterarse de su capacidad de respuesta.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

13. MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN

En este apartado se recogen las medidas preventivas generales de protección contra el virus recomendadas por las autoridades sanitarias.

La forma óptima de prevenir la transmisión es usar una combinación de todas las medidas y no solo de Equipos de Protección Individual (EPI). La aplicación de una combinación de medidas de seguridad puede proporcionar un grado adicional de protección.

El Ministerio de Sanidad destaca como principales medidas de protección las siguientes:

- DISTANCIAMIENTO SOCIAL
- HIGIENE PERSONAL
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- SALUD DE LOS TRABAJADORES

DISTANCIAMIENTO SOCIAL:

Distanciamiento interpersonal de aproximadamente dos metros u otras medidas de barrera, y el uso de mascarilla cuando no se puede mantener dicha distancia.

HIGIENE PERSONAL:

Higiene de manos de forma constante con agua y jabón y, en defecto de estos, con una solución hidroalcohólica:

- La higiene de manos es la medida más sencilla y eficaz para prevenir la transmisión de microorganismos incluido el Covid-19 debido a su envoltura lipídica que es desactivada con las sustancias surfactantes de los jabones.

- No hace falta utilizar jabones desinfectantes; el jabón corriente de manos, sea sólido o líquido, es suficiente. Lo importante es la duración de la fricción que debe ser como mínimo de 40-60 segundos.

- Otra opción es usar alguna solución hidroalcohólica teniendo en cuenta que la misma no sería efectiva en el caso de manos relativamente sucias, en cuyo caso debe realizarse el lavado con agua y jabón.

Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar y desecharlo a una papelera con sistema de apertura no manual dotada con bolsa de basura. Si no se dispone de pañuelo emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Intensificación de las tareas de limpieza y desinfección en los espacios comunes y los elementos susceptibles de ser tocados o utilizados con frecuencia.



Limpieza y desinfección periódica de los objetos de uso personal como: gafas, móviles, tarjetas, etc.

SALUD DE LOS TRABAJADORES:

Los trabajadores que presenten síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo.

Los trabajadores dispondrán de stock suficiente de los equipos de protección individual (EPI).

Para combatir el riesgo de exposición al coronavirus en el entorno laboral, el empresario, previa consulta con los representantes legales de los trabajadores, deberá realizar estas y otras medidas de prevención, implementando para ello medidas de tipo organizativo, protección colectiva, individual, de formación e información, higiénicas y de limpieza expuestas en los siguientes apartados:

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

13.1 MEDIDAS DE TIPO ORGANIZATIVO

1. Establecer planes de continuidad de la actividad ante un aumento de las bajas laborales del personal o en un escenario de incremento del riesgo de transmisión en el lugar de trabajo, con un proceso de participación y acuerdo con la representación legal de los trabajadores

2. Establecer sistemas de trabajo a distancia siempre que sea posible. Si en el establecimiento se realizan labores administrativas, organizar para que se trabaje desde casa (para teletrabajo seguir las actuaciones desarrolladas en el PLAN DE ACTUACION EMPRESA. CORONAVIRUS COVID-19 TELETRABAJO EN EL DOMICILIO)

3. Estudiar y organizar los desplazamientos al trabajo para fomentar los viajes en coche en solitario o en transporte que permita la distancia de seguridad

4. Si en el establecimiento hubiera fichaje por huella dactilar, éste será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes o después (según se determine en la propia empresa) de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.

5. Siempre que sea posible sin que varíe la atención y servicio a los clientes establecer horarios y turnos especiales para reducir el número de trabajadores presentes al mismo tiempo en los lugares de trabajo, asegurar la conciliación laboral y familiar, evitar aglomeraciones de personas en las entradas y salidas del establecimiento, vestuarios... Se desinfectarán las instalaciones entre los distintos turnos.

6. Garantizar que el personal sensible y todo personal que muestre síntomas como fiebre, tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta u otros similares, no acuda a trabajar permaneciendo en sus domicilios. Esta garantía puede conseguirse con formación, información y el compromiso de las personas trabajadoras

7. Si la persona trabajadora ha tenido contacto estrecho ¹ con una persona enferma sintomática se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante 14 días y realizará seguimiento pasivo de aparición de síntomas. La empresa evitará que estos contactos acudan a trabajar .

¹ Se clasifica como contacto estrecho de casos posibles, probables o confirmados a:



- cualquier persona que haya proporcionado cuidados mientras el caso presentaba síntomas: trabajadoras o trabajadores sanitarios que no han utilizado las medidas de protección adecuadas, familiares o personas que tengan otro tipo de contacto físico similar;

- convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.

8. Minimizar contacto entre las personas trabajadoras, aumentando las distancias entre ellas (2 metros).

La disposición de los puestos de trabajo, la distribución de espacios (mobiliario, mesas, sillas, pasillos, etc.), la organización de los turnos, y el resto de condiciones de trabajo presentes en el establecimiento deben modificarse, en la medida necesaria y posible, con el objetivo de garantizar la posibilidad de mantener las distancias de seguridad interpersonal de 2 metros o las exigidas en cada momento por el Ministerio de Sanidad. En caso de no ser posible, se adoptará el uso de mascarillas.

Minimizar contacto entre las personas trabajadoras y/o clientes y analizar aquellas tareas en las que no se puede respetar la distancia y buscar soluciones (barreras, EPIs...). Fomentar la ubicación fija de los trabajadores, sin rotar en equipos o ciclos de trabajo.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	--	---

En el caso de utilizar elementos de separación transparentes, estarán debidamente señalizados, con pegatinas o bandas, para evitar golpes.

En la medida de lo posible, las vías de evacuación establecidas en la empresa para casos de emergencia no deben ser modificadas. En el caso de que, para evitar contagios, no exista otra posibilidad que alterar estas vías de evacuación, se determinarán unas nuevas y se comunicarán a los trabajadores lo antes posible. En cualquier caso, las vías de evacuación no pueden verse obstruidas por ninguno de los elementos de separación física citados en este documento

9. Limitar el uso de vestuarios y servicios higiénicos (retretes, etc.).

10. Eliminar reuniones y viajes no esenciales.

En la medida de lo posible, se evitarán las reuniones de trabajo dentro del establecimiento y si se tienen que celebrar, se harán en una zona amplia que permita guardar la distancia de seguridad interpersonal, lo más alejada posible de clientes, y nunca en zonas comunes.

11. Se aplazarán los cursos de formación presenciales, se promoverá la formación online o a distancia.

12. Eliminar salvo para casos imprescindibles:

- a. El uso de medios auxiliares no esenciales.
- b. La manipulación de mecanismos de apertura de puertas y teclados de uso común (mantener las puertas abiertas y eliminar el uso de máquinas dispensadoras).

13. Incrementar las labores de limpieza y desinfección², realizándolas varias veces en cada jornada laboral y en cambios de turno: suelos, mesas, interruptores, manillas, grifos, etc.

² Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes.

- Utilizar siempre dilución recién preparada
- Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:
- Lejía comercial de 50g/l: añadir 25 ml de lejía en 1 litro de agua.
- Lejía comercial de 40g/l: añadir 30 ml de lejía en 1 litro de agua.



*Como ejemplo, una "cuchara de sopa" equivale a 15ml

14. Evitar compartir los equipos y útiles de trabajo, y los que deban de ser de utilización compartida limpiarlos con lo dicho en el punto anterior

15. Asegurarse de que las y los trabajadores tienen un fácil acceso a agua y jabón. En los lugares en los que esto no sea posible, distribuir en el centro de trabajo geles hidroalcohólicos para la higiene de manos, papel desechable para secado y papeleras. Las papeleras contendrán una bolsa que pueda cerrarse y tapa. Es conveniente que tengan un mecanismo de apertura de pedal. Regular la eliminación de residuos de papeleras, etc.

16. En las zonas comunes se pondrán carteles informativos explicando cómo hay que lavarse las manos, poner y quitarse guantes y mascarillas, así como todos los procedimientos de higiene necesarios aconsejados por las autoridades sanitarias.

17. Coordinarse con Contratistas, transportistas, ETT's., en cuanto a las medidas adoptadas y evaluación del riesgo del personal afectado.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

Minimizar las visitas de contratas, clientes y proveedores. Para aquellas contratas que deban prestar servicios en el establecimiento, se recomienda que tengan lugar fuera del horario de apertura al público y que se mantengan las mismas medidas de seguridad que para el personal propio.

Establecer un protocolo para minimizar el contacto con los transportistas. Si es posible, establecer una zona exclusiva de entrega de pedidos la cual será desinfectada entre pedido y pedido. A su vez, en la medida de lo posible, se eliminará el embalaje original y, de no ser posible, se desinfectarán los paquetes siempre y cuando el material lo permita.

Enviar electrónicamente los albaranes firmados de forma que no se entreguen en papel de mano en mano, en la medida de lo posible.

18. Revisar los procedimientos de trabajo para reducir la duración, frecuencia e intensidad de la exposición al riesgo, identificando operaciones esenciales y eliminando retrasando el resto de operaciones.

19. Estudiar la designación de una persona de la dirección o una trabajadora o trabajador para realizar la coordinación de las actividades excepcionales de prevención durante la crisis del Covid-19, que sea punto de referencia para el conjunto de las y los trabajadores de la empresa. Es importante la información y participación de las personas trabajadoras.

20. Registrar las acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de 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.



21. En cuanto al aforo del establecimiento se atenderá a las limitaciones según El Plan de desescalada emitido por el Ministerio de Sanidad.

13.2 MEDIDAS DE PROTECCIÓN COLECTIVA

1. Incrementar ratios de ventilación de los lugares de trabajo.
2. Emplear controles telemáticos para sustituir al control presencial humano.
3. Medidas que separen a los trabajadores y/o clientes mediante barreras física (cuando no se pueda garantizar lo 2 m de separación), por ejemplo colocación de mamparas u otros elementos físicos de materiales fáciles de limpiar y desinfectar y que no entorpezcan la visibilidad del trabajador. En el caso de que estos elementos sean transparentes, estarán debidamente señalizados, con pegatinas o bandas, para evitar golpes.

13.3 EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI'S)

1. Uso exclusivo de Epi's en función del riesgo y como última medida entre la persona y el riesgo, tras haber tomado previamente las medidas organizativas y colectivas antes citadas.
2. Formar a las y los trabajadores en el uso de Epi's, especialmente en su colocación y retirada.
3. Mantener, almacenar, usar y eliminar correctamente los Epi's
4. Seguir empleando los Epi's necesarios para el desarrollo del trabajo habitual.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

La forma óptima de prevenir la transmisión es usar una combinación de todas las medidas preventivas, no solo Equipos de Protección Individual (EPI). La aplicación de una combinación de medidas de control puede proporcionar un grado adicional de protección.

Si el trabajo requiere trabajar a una distancia interpersonal inferior a dos metros y no es posible ninguna otra solución organizativa, adicionalmente será necesario el uso de EPIS (mascarilla, guantes y protección ocular, en función del riesgo)

La información sobre Equipos de Protección Individual, elaborada con el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, se recoge en los anexos II y III. El Anexo III del [PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA EXPOSICIÓN AL SARS-CoV-2](#) plantea alternativas y estrategias para la optimización del uso de mascarillas, ropa de protección y guantes

13.4 FORMACIÓN E INFORMACIÓN

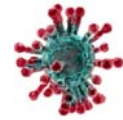
1. Formar e informar al personal sobre las medidas de prevención específicas relacionadas con el Covid19.
2. Recordar varias veces en la jornada la necesidad de reducir al máximo el contacto manos/cara y de lavarse frecuentemente las manos.
3. Informar y recordar instrucciones para lavarse las manos adecuadamente [Más información](#)
4. Difundir las recomendaciones para prevenir el coronavirus [Más información](#)
5. Facilitar información sobre el uso de los Equipos de Protección Individual

13.5 MEDIDAS HIGIÉNICAS

Es imprescindible reforzar las medidas de higiene personal en todos los ámbitos de trabajo y frente a cualquier escenario de exposición. Para ello, se facilitarán los medios necesarios para que las personas trabajadoras puedan asearse adecuadamente.

Se informará a todo el personal sobre el virus, sus vías de transmisión y las medidas de prevención individuales a tomar, haciendo especial hincapié en las medidas higiénicas:

1. Individualmente se procederá a limpiar la zona y equipos de trabajo con una solución similar o con desinfectante hidro alcohólico o con toallitas de mano.
2. En caso de sufrir una infección respiratoria, evitar el contacto cercano con otras personas
3. Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo desechable.
4. Utilizar pañuelo desechables y tirarlos a la papelera tras su uso.
5. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.
6. Lavarse las manos frecuentemente:
 - Después de sonarte la nariz, estornudar o toser
 - Antes y después de atender a una persona enferma
 - Después de ir al baño
 - Después del contacto con animales
 - Antes de comer o manipular alimentos
 - Siempre que tus manos estén sucias

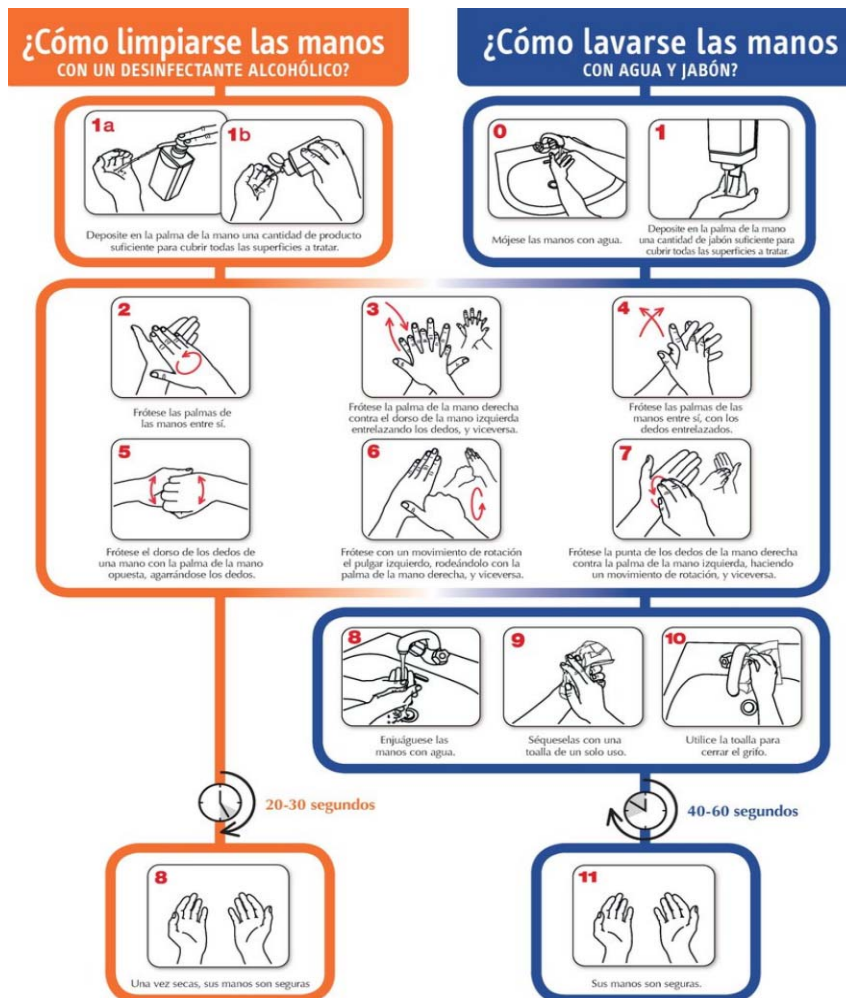


13.5.1 HIGIENE DE MANOS

La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección:

- Es obligatorio que las personas de la empresa tomen todas las precauciones higiénicas, especialmente para las manos. Debe recomendarse una limpieza frecuente de las manos con agua y jabón o, en su caso, gel hidroalcohólico.
- La empresa proporcionará medios de limpieza adecuados para las manos.
- Se recomienda exhibir y/o difundir las reglas de lavado de manos en los baños y otras instalaciones ([Más Información](#))
- Es obligatorio quitar las toallas y las servilletas de tela, excepto los dispensadores.
- Para las puertas que deben permanecer cerradas, se solicitará que se abran con el codo. Extremar evitar el contacto directo con la mano y aumentar la frecuencia de limpieza de manijas y tiradores.

Higiene de manos con agua y jabón y antisepsia con preparados de base alcohólica





Uso de guantes

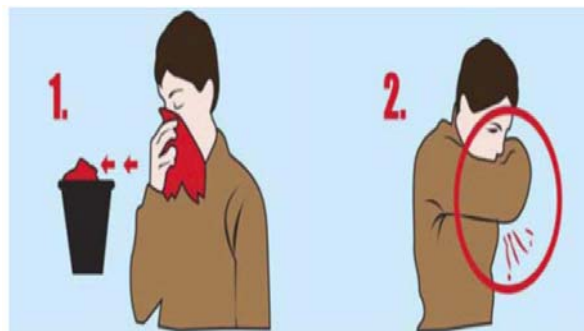
En el uso de guantes se deberá extremar la precaución y no tocarse con ellos la cara, la nariz y los ojos.



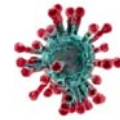
12.5.2 HIGIENE RESPIRATORIA

Deben tenerse en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo al toser y estornudar, y desecharlo a un cubo de basura con tapa y pedal.
- Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- Practicar buenos hábitos de higiene respiratoria.



1. Cubra su boca y nariz al toser y estornudar con **PAÑUELOS DE PAPEL** y tírelos a la **BASURA**.
2. Si no tiene pañuelos de papel, tosa y estornude **SOBRE LA MANGA DE SU CAMISA** para no contaminar las manos.



Utilización de mascarillas

En la UTILIZACIÓN DE MASCARILLAS, extremar la precaución dado con un uso incorrecto puede generar más riesgo:

- Lavarse las manos y la cara antes de ponérsela.
- Cubrir la boca y la nariz con la mascarilla.
- Evitar tocar la mascarilla mientras se lleva puesta.
- Desechar la mascarilla cuándo esté húmeda y no reutilizarla, tener en cuenta la vida útil establecida por el fabricante.
- Lavarse las manos después de quitársela.

Cómo ponerse la mascarilla





Cómo quitársela



Qué no hacer



 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	--	---

14. BUENAS PRÁCTICAS EN LOS CENTROS DE TRABAJO

14.1 ANTES DE IR AL TRABAJO

Si se presenta cualquier sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con el COVID-19 no se debe acudir al trabajo y se tiene que contactar con [el centro de Salud](#), también se puede llamar al 900 20 30 50 (teléfono de información al COVID-19), debiendo seguir sus instrucciones. No se debe acudir al puesto de trabajo hasta que se confirme que no hay riesgo para el trabajador o para los demás, informando de la situación siempre a la empresa a la mayor brevedad posible

Si se ha estado en contacto estrecho (convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos) o se ha compartido espacio sin guardar la distancia interpersonal con una persona afectada por el COVID-19, tampoco se debe acudir al puesto de trabajo, incluso en ausencia de síntomas, por un espacio de al menos 14 días. Durante ese periodo se debe realizar un seguimiento por si aparecen signos de la enfermedad.

Si el trabajador es vulnerable por edad, por estar embarazada o por padecer afecciones médicas anteriores (como, por ejemplo, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión) no se debe acudir al centro de trabajo. En caso de que no se pueda realizar las tareas a distancia, se deberá contactar con el médico para que acredite, en su caso, que efectivamente debe permanecer en una situación de aislamiento a efectos laborales y, si así fuese, se considerará una situación asimilada a accidente de trabajo para la prestación económica de incapacidad temporal.

14.2 DESPLAZAMIENTOS AL TRABAJO



Siempre que se pueda, se deberá priorizar las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia interpersonal de aproximadamente 2 metros. Por esta razón, es preferible en esta situación el transporte individual.

Si se va al trabajo andando, en bicicleta o moto, no es necesario llevar mascarilla. Se deberá guardar la distancia interpersonal cuando se vaya caminando por la calle, se utilizará mascarilla si no se puede mantener la distancia de seguridad.

Si hay que desplazarse en un turismo, se extremarán las medidas de limpieza del vehículo y se deberán de evitar que viaje más de una persona por cada fila de asientos manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes.

Si se coge un taxi o un VTC, solo debe viajar una persona por cada fila de asientos manteniendo la mayor distancia posible entre los ocupantes.

En los viajes en autobús, en transporte público, metro o tren se deberá guardar la distancia interpersonal con los compañeros de viaje. En el caso de los autobuses públicos, el conductor velará porque se respete la distancia interpersonal. Será obligatorio la utilización de mascarilla si se va en transporte público.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

14.3 GESTIÓN DE ENTRADA Y SALIDA DE PERSONAL AL CENTRO DE TRABAJO

A la entrada y salida de los centros de trabajo se dispondrán de productos de desinfección, y se aconseja habilitar tomas de temperatura (no obligatorias actualmente).

Es aconsejable realizar tomas de temperatura antes de entrar en el lugar de trabajo y a la salida del centro. No se permitirá el acceso ni permanencia en el centro de trabajo de personal que presente fiebre. La toma de temperatura se realizará manteniendo las distancias de seguridad y con los equipos de protección necesarios (guantes, protección ocular y mascarilla), garantizando el rigor técnico del instrumento de medida y sin registrar los datos (cumpliendo con la LOPD). Si alguien presenta fiebre se deberá de comunicar a la empresa este hecho, se le facilitará una mascarilla de inmediato, deberá de extremar las precauciones tanto de distanciamiento social como de higiene e irse a casa. Desde ese momento, se debe actuar de acuerdo a las indicaciones de Osakidetza (llamar a [su centro de Salud](#)) y del Servicio de Prevención.

Se evitarán sistemas de fichajes por huella dactilar (si se dispone del mismo), habilitándose otras vías para evitar el contacto de los trabajadores con una misma superficie.

Se dispondrán a la entrada del establecimiento y en las zonas comunes, carteles informativos sobre higiene de manos y medidas sobre la prevención del contagio por vías respiratorias.

En las colas de entrada/salida/acceso a zonas comunes se señalará y establecerán dispositivos para garantizar la distancia mínima de dos metros entre persona. Si por motivos de espacio, esto no fuera posible, se deberán utilizar mascarillas de protección.

Establecer turnos de incorporación al trabajo que permitan el distanciamiento físico durante el cambio de vestimenta.

Establecer sistemas que eviten el contacto de la ropa y calzado de calle de la ropa y calzado de trabajo de trabajo



Siempre que sea posible, es necesario dedicar una puerta de entrada y otra de salida de estos locales y asegurar la presencia de medios de limpieza adecuados para el lavado de manos.

Siempre que sea posible, se dejarán las puertas abiertas para evitar la necesidad de abrirlos.

14.4 AFORO Y DISTANCIAMIENTO FÍSICO

En cuanto al aforo del establecimiento se atenderá a las limitaciones según El Plan de desescalada emitido por el Ministerio de Sanidad, teniendo en cuenta entre otras las siguientes consideraciones:

a. El aforo máximo deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades sanitarias, concretamente con el requisito de distancias de seguridad. El aforo será proporcional a la superficie del local y fase de desescalamiento y deberá estar expuesto mediante cartelera en el acceso al establecimiento, siendo visible tanto para el cliente como para los trabajadores.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
---	--	---

b. Cuando sea posible, se fomentará la habilitación de mecanismos de control de acceso en las entradas de los locales. Este control de acceso debe garantizar el cumplimiento estricto del aforo máximo calculado para esta situación extraordinaria.

c. Cuando sea de aplicación, se establecerán medidas para organizar a los clientes que permanezcan en el exterior del establecimiento en espera de acceder a él cuando lo permita el aforo. Todo el público, incluido el que espera en el exterior del establecimiento, debe guardar rigurosamente la distancia de seguridad.

d. Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre su obligación de cooperar en su cumplimiento.

14.5 NORMAS HIGIÉNICAS GENERALES DEL PERSONAL TRABAJADOR:

La empresa se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos para la limpieza de manos o cuando no sea posible el lavado frecuente con agua y jabón.

Se evitará cualquier tipo de contacto físico: darse la mano, abrazo, beso, etc... y se deberá **mantened una distancia mínima de seguridad de 2 metros**, tanto en la entrada y salida al centro de trabajo como durante la permanencia en el mismo. El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros u otras medidas de barrera entre el trabajador y el cliente, o entre dos trabajadores. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección. Lo anterior será también aplicable al personal encargado de la limpieza, mantenimiento, reposición, reparto o seguridad del establecimiento, ya sea propio o empleado mediante una subcontrata, que también deberá disponer de todos los equipos adecuados.



El lavado de manos debe realizarse de manera frecuente, y siempre a la salida y llegada a casa, al inicio de la actividad, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ingerir cualquier alimento, entre dos manipulaciones de materias primas o productos diferentes, cuando se hayan tocado objetos no limpios (dinero, llaves, etc.), y después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.

Se recomienda no utilizar el móvil y en el caso de utilizarlo se debe proceder automáticamente a una nueva higiene de manos.

Se recomienda evitar compartir objetos con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.

Cuando estuviera prevista la ejecución de una determinada tarea por parte de varios trabajadores, se estudiarán otras opciones para llevarla a cabo (por ejemplo: realizar la tarea de forma mecanizada o utilizando equipos de trabajo que permitan que los trabajadores estén suficientemente alejados).

Se evitará toser o estornudar sobre los alimentos o superficies de trabajo. En el caso de posibles golpes de tos o estornudos, hay que colocar un pañuelo de un solo uso sobre la boca y nariz y, posteriormente, lavarse las manos.

 MEDICAL PREVENCIÓN	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	---	---

Evitar tocarse el pelo, los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión. Si lo hacemos, posteriormente, hay que lavarse las manos.

El haber utilizado guantes, no exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada.

Tirar cualquier desecho de higiene personal, especialmente los pañuelos desechables de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.

Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.

El personal con cualquier lesión cutánea deberá llevar una protección con vendaje impermeable coloreado y en el caso de que padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria deberá informar a su inmediato superior.

No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena al servicio, o que perteneciendo al servicio, no se encuentre en su horario de trabajo. Las visitas a las áreas de elaboración siempre se realizarán con equipamiento de protección e indumentaria adecuada.

Mantener el distanciamiento social durante los momentos de descanso de los y las trabajadoras

Evitar permanecer en la empresa fuera del tiempo de trabajo, tanto al inicio como a la finalización del turno, sin perjuicio de los descansos laborales.

Facilitar el trabajo al personal de limpieza cuando se abandone el puesto, despejando lo máximo posible.



Si estando trabajando un trabajador no se encuentra bien y empieza a notar síntomas compatibles con el COVID-19 deberá de informar a su responsable, ponerse una mascarilla de inmediato, extremar las precauciones tanto de distanciamiento social como de higiene e irse a casa. Desde ese momento, se debe actuar de acuerdo a las indicaciones de Osakidetza (llamar a [su centro de Salud](#)) y del Servicio de Prevención.

Ropa de trabajo

En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección diaria de los mismos, debiendo lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios, también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.

Dada la higienización o limpieza obligatoria diaria de los uniformes podría valorarse el aumento de dotación de los mismos. En caso de que esto no fuera posible, se recomienda cubrir los uniformes con batas, guardapolvos o similares. Ante la imposibilidad de cumplir con todo lo señalado anteriormente, podría suspenderse la obligatoriedad del uso de uniformes de manera que al llevar la vestimenta propia del trabajador se puedan garantizar las medidas de higiene y su desinfección diaria.

Para la limpieza de la ropa de trabajo, esta debe manipularse lo menos posible, ser suavemente enrollada y llevar directamente a la lavadora o colocar en una bolsa para su traslado al lugar de lavado.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

Se prestará igualmente atención a la desinfección de las toallas y similares con las mismas recomendaciones en cuanto a su lavado y se deberán depositarse en algún lugar aislado hasta que se proceda a su lavado. Se recomienda el reemplazo de toallas por papel.

14.6 NORMAS HIGIÉNICAS GENERALES EN SERVICIO CON LOS CLIENTES:

Se deberá establecer un aforo máximo, que deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades competentes en cada fase de flexibilización de las medidas de contención, concretamente con el requisito de distancias mínimas.

En caso de completarse el aforo permitido, los clientes deberán esperar fuera del establecimiento de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia de seguridad.

Informar mediante cartelera a los trabajadores y a los clientes de los procedimientos de higiene y distanciamiento publicados por las autoridades sanitarias, llamando a la colaboración y seguimiento de las normas por el bien de todos.

El personal de servicio deberá recomendar a los clientes a desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del establecimiento.

En el momento de atención con el cliente se explicarán al mismo las medidas preventivas excepcionales para transmitir seguridad.

Evitar la entrada al establecimiento de clientes que presenten síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril). En caso de que algún cliente con síntomas haya entrado al local, realizar una desinfección de todos los puntos con los que haya podido tener contacto.

Para evitar contagios se evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes/as u otros/as empleadas.



Mantener la máxima distancia posible entre el personal trabajador y los clientes, uso de mascarillas, cuando no se pueda garantizar las distancias de seguridad.

Minimizar el número de camareros que interactúan con los clientes.

La mesa, en la medida de lo posible deberá estar lo más desnuda posible y en caso de tener muletones o tener algún tipo de elemento además de los de la propia mesa, deberá facilitar su desinfección.

Evitar cartas de papel; en la medida de lo posible digitalizar dichas cartas, o encontrar soportes fijos que permitan su limpieza y desinfección.

Evitar compartir objetos (por ejemplo, servilleteros, palilleros, aceiteras, bolígrafos...etc.) con clientes u otros empleados. En caso de no poder evitar el intercambio de objetos, se realizará una desinfección de manos después de dicho intercambio.

	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	---	---

14.7 MEDIDAS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO (COMEDOR, BARRA, COCINA, TERRAZA...)

Preapertura:

Los empresarios harán una limpieza y desinfección exhaustiva del local antes de abrir.

Se deberá de disponer de una CARTELERÍA informativa que recuerde claramente al equipo los nuevos hábitos de trabajo: uso de guantes, correcta colocación de las mascarillas, fomentar el pago con tarjeta, uso de gel hidroalcohólico, así como el constante lavado de manos, independientemente del uso de guantes.

Se deberá completar el botiquín con un termómetro

Medidas específicas en la zona de recepción/entrada del restaurante

Disponer soluciones hidroalcohólicas, desinfectantes en aerosol y/o toallitas de papel desechables en la entrada del establecimiento para garantizar que los y las clientas se desinfectan las manos al entrar al restaurante .

A la salida del establecimiento disponer de papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura

Organizar las reservas de una forma escalonada para evitar que los y las clientas acudan a la misma hora y permitir el distanciamiento físico entre diferentes reservas.

En la medida de lo posible, intentar digitalizar el proceso de reserva, evitar el libro de reservas.

Si es posible, mantener abiertas las puertas para evitar que los y las clientas las toquen.

En puertas manuales, dejar la puerta del local abierta o el personal de sala se encargará de la apertura a la llegada de los clientes. Cuando el cliente toque la puerta, el personal del restaurante procederá a la limpieza de la manilla de la puerta de entrada antes de la entrada de la siguiente reserva para evitar contaminaciones cruzadas.

Para el servicio de guardarropa disponer de sistemas de protección individual para las prendas, como fundas plásticas.

Disponer de sistemas que permitan el aislamiento de los paraguas (incluidos los mangos).

Limpieza y desinfección de ordenador y teléfono en cada cambio de turno (minimizar las personas que utilizan estos elementos).

Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (indentificarlos y desinfectarlos).

Desinfección de manos de clientes

El personal de servicio deberá recomendar a los clientes a desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del establecimiento.

Manipulación de alimentos



Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos y equipos, facilitando el servicio a los clientes para minimizar el autoservicio. Se sugiere dar preferencia, según la calidad del servicio, a los materiales y objetos desechables. Se recomendará el uso de guantes.

Conductas del personal

El personal de servicio si no puede garantizar una distancia de 2 m con otras personas deberá usar mascarilla de seguridad.

Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos.

Para evitar contagios del personal, se evitarán los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. No se compartirán objetos con clientes u otros empleados, si no queda más remedio tras su uso se desinfectarán y se limpiarán las manos.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

Vajilla:

No desinfectar la vajilla de forma manual sino en el lavavajillas.

Se debe comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar (superior a 80°C en el aclarado) y la dosificación de productos químicos.

Servilleteros y otro útiles

Evitar colocar servilleteros u otros elementos que sean focos de contaminación

Climatización y ventilación

Se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26°C, asegurando una renovación del aire suficiente. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

Aumentar en lo posible la ventilación de los espacios con aire exterior. Se deben realizar tareas de ventilación diarias de forma periódica en las instalaciones y, como mínimo por espacio de cinco minutos.

Espacios comunes

El acceso a los espacios comunes está supeditado a la ventilación continua de los locales, a la reducción del tiempo de descanso dentro de estos espacios y al mantenimiento de la distancia de seguridad de dos metros entre las personas que los ocupan o en su defecto el uso de mascarillas. Se realizará el acceso por turnos, si fuera necesario, para garantizar tal distancia.

Debe garantizarse la higienización y limpieza periódica de los mismos.

Sistemas de pago

Es importante tomar medidas para reducir el contacto físico con personas y con superficies en la transacción económica.

Promover los pagos a través de la web.

Utilizar preferentemente dispositivos contactless/datáfonos.

En caso de pago en efectivo, los precios redondos reducen los intercambios. Evitar el contacto con el/la cliente en la transacción. Proceder a la limpieza de manos al finalizar el pago.

En caso de tener cajón de efectivo, pulverizar desinfectante en billetes y monedas.

14.8 VESTUARIOS Y SALAS DE DESCANSO



Siempre que sea posible se cerrarán los vestuarios y las zonas o salas de descanso. Si no se cerrasen, se limitará su uso al mínimo imprescindible y en ese caso al mínimo de afluencia y tiempo de permanencia.

Se respetará en todo momento la distancia de 2 metros entre trabajadores accediendo a dichas zonas si no es posible de forma escalonada.

Los trabajadores saldrán del vestuario y accederán a su puesto con la ropa y calzado de trabajo, uniforme limpio, lavado de manos y mascarilla (siempre que no se pueda garantizar los 2 m de distancia)

Se realizará una limpieza y desinfección continua y diaria de estas áreas, taquillas, uniformes, objetos comunes, se prohibirá el uso del móvil y efectos personales por motivos de contaminación, se fomentará el continuo lavado de manos y el uso de gel hidroalcohólico tras cada tarea, etc.

En caso de que se utilicen áreas de descanso, no se compartirán utensilios de cocina, menaje o comida.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	--	---

Se deberán mantener protegidos los alimentos con film o en envases con tapa.

Se deberán lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente, en especial antes y después de cada comida.

Dejar la puerta abierta de la sala de descanso para asegurar la renovación del aire.

14.9 TERRAZAS

Deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

Las terrazas deberán redistribuirse para garantizar la seguridad del cliente bien separando físicamente las mesas o colocando elementos de protección.

Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) para controlar el aforo y acceso a las mismas.



Señalizar en las terrazas claramente que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode.

En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

- a) Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- b) Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- c) Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- d) Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- e) Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- f) Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

14.10 BARRA

Se recomienda el menor número de personas en la barra si esta no tiene un tamaño que permita la separación entre trabajadores.

 MEDICAL PREVENCION	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	---	---

Reorganizar y delimitar las zonas de trabajo en barra. Se recomienda separar las zonas mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.

Se valorará si se mantiene el servicio en mesa o se pide al cliente que recoja el pedido en la barra, para evitar el acercamiento entre personal y clientes.

Para la recogida de pedidos en el mostrador se debe organizar la espera de los clientes evitando la aglomeración y cruces de personas. Se recomienda que se señalice la distancia de seguridad en el suelo y dotar de cartelería explicativa del procedimiento de recogida.

Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos.

Se deberá respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, mascarillas.

Los productos expuestos en barra deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado.

No se admite el auto servicio en barra por parte del cliente.

La limpieza frecuente de la barra y zonas de apoyo será fundamental, así como los utensilios de uso (pinzas de hielo, etc.) y la vajilla, cristalería y cubertería se desinfectará en el lavavajillas, nunca de forma manual.

Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel. Utilizar papel para la limpieza de superficies.

Proteger menaje y utensilios de la exposición ambiental.

Lavado del menaje preferiblemente en lavavajillas (Temperatura > 80 °C)

Una vez finalizado el servicio, todos los utensilios deberán ser guardados para protegerlos de la exposición ambiental.

14.11 COCINA Y ELABORACIONES



Una de las pautas más sencillas que se puede llevar a cabo para el control del COVID-19 es la organización y la limpieza.

Estos aspectos se vuelven fundamentales en las cocinas, donde los flujos de trabajo deberán estar muy segmentados y organizados y, si es posible, se delimitarán los espacios de trabajo con cinta adhesiva de seguridad.

La correcta colocación de los EPI del personal de cocina será fundamental.

Uso obligatorio de mascarilla para el manejo de alimentos que se sirven en crudo, en el momento del emplatado, cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.

Lavado de utensilios: Preferiblemente en lavavajillas (T> 80 °C)

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	--	---

Limpeza y desinfección de las superficies: Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes. Seguir las indicaciones de cada fabricante .

Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel. Utilizar papel para la limpieza de superficies.

El lavado de manos constante es obligatorio independientemente del uso de guantes, que deberán cambiarse para cada actividad.

Se recuerda que el uso de gel hidroalcohólico es un complemento a la higiene, pero no sustituye su lavado de manos.

Se mantendrán las pautas del APPCC (protocolo de seguridad alimentaria obligatorio para hostelería), y se reforzará el plan de limpieza para añadir zonas sensibles (zonas de paso, picaportes, etc.) e incrementar la frecuencia de la desinfección.

No intercambiar utensilios entre chefs sin realizar una limpieza previa.

Proteger de la exposición ambiental:

- Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y que no van a someterse a tratamiento térmico.
- El menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.
- Todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
- . Utilizar sistemas con tapa o dispensadores para sal o especias.

Limitar las personas que tocan las comandas y evitar el contacto con el papel cuando sea posible. Fomentar la “digitalización de las comandas”.

Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos).

Prácticas de cocinado: el COVID-19 no es una enfermedad de transmisión alimentaria, pero puede existir contaminación cruzada.

Alimentos crudos: Proceder a la limpieza y desinfección de todos los alimentos que se van a consumir en crudo.



Emplear desinfectantes de uso alimentario, seguir las indicaciones del fabricante.

Alimentos cocinados: Aplicar condiciones que garanticen la pasteurización.

14.12 SALAS DE MESAS

Establecer aforos máximos que permitan garantizar el distanciamiento físico.

Asegurar la distancia de 2 metros entre comensales o establecer, en su defecto, barreras físicas. Los requerimientos anteriores podrán excepcionarse cuando los comensales sean parte de una unidad de convivencia y lo soliciten expresamente.

 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

Se colocarán geles de hidroalcohol en la entrada del local, a la salida de los aseos, se realizarán desinfecciones periódicas aprovechando los momentos de menos afluencia tanto en tiradores, picaportes, zonas de paso, mesas, sillas, combos de aceite, servilleteros, etc. Se ventilará después de cada servicio

Realizar la limpieza y desinfección de las mesas /sillas/aparadores antes de la apertura del restaurante y entre servicios.

Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso.

Preparar las mesas justo antes de la reserva o montar la mesa delante del cliente para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible.

Reducir el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla. Protegerlos hasta su uso.

Carta/menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico (cartas digitales, cartas desechables, pizarras, cartas accesibles on line, cartas con códigos QR o cartas que permitan su desinfección).

Cambio de la mantelería completa entre todos los servicios y posterior limpieza y desinfección de mesa y sillas. Manipular la ropa con el mínimo de agitación.

Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90 °C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar .

Evitar decoraciones innecesarias.

14.13 SERVICIO DE BUFFET / CATERING

BUFET:

A fin de evitar posibles focos de transmisión, es imprescindible que se tengan en cuenta que todos los alimentos deben permanecer protegidos del cliente mediante mamparas.



La ubicación de tazas, platos y menaje que utiliza el cliente para su consumo deberán estar protegidos o que los facilite el personal.

En los bufés, hay que cambiar frecuentemente las pinzas, cucharones y otros utensilios de servicio. Se debe evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos y equipos, facilitando el servicio a los clientes para minimizar el autoservicio. Se sugiere dar preferencia a los materiales y objetos desechables. Se recomendará el uso de guantes.

CATERING:

Las medidas tomadas a lo largo del presente protocolo para los procesos de elaboración, transporte y personal son aplicables también a los catering.

Sin embargo, deben estudiarse en cada caso los lugares de elaboración de los eventos, adecuando las necesidades a las exigencias establecidas para garantizar la seguridad de los clientes.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

14.14 MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y RECREATIVAS

Se recomienda clausurar las máquinas expendedoras y recreativas.

En caso de utilización, informar sobre la necesidad de que los clientes mantengan la distancia de seguridad de 2 metros al esperar turno.

Informar sobre la conveniencia de usar guantes o alguna protección para accionar la máquina o, si no se utilizan, la necesidad de desinfectarse las manos antes y después de su uso.

Extremar la limpieza y desinfección de las máquinas con especial incidencia en los puntos de contacto directo con el usuario (pantalla, botoneras, recogida producto, etc.).

14.15 CAJAS Y PUNTOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

En la línea de caja se respetará la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros. En la medida de lo posible, se utilizarán terminales alternos, para aumentar la distancia entre filas y evitar aglomeraciones.

Se priorizará la atención a embarazadas, personas mayores, discapacitados, personas con movilidad reducida y padres y madres con niños menores de 3 años y carritos de bebé.

Se instalarán mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección, de forma que, una vez instalada quede protegida la zona de trabajo, procediendo a su limpieza en cada cambio de turno. Si no fuera posible la instalación de mamparas, el personal de caja y atención al público llevarán sobre la mascarilla, una pantalla facial protectora de toda la cara, adecuada a la actividad que van a desarrollar.



Evitar, en la medida de lo posible, que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente productos. En caso que no sea posible, se utilizarán las medidas higiénicas indicadas.

Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

En el caso de uso de dinero en efectivo este se depositará por la clientela en una superficie de fácil limpieza evitando el contacto personal y desinfectando la superficie por cada operación.

Disponer en estos puestos de trabajo de gel hidroalcohólico, pañuelos desechables y papeleras con tapa y bolsa (preferentemente con pedal o basculante) para depositar pañuelos y otro material desechable. Las papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente.

Extremar la limpieza en todo momento. Se recomienda que las zonas de atención al público que los clientes toquen de forma habitual, se limpien con productos desinfectantes frecuentemente.

 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

14.16 BAÑOS

Siempre que sea posible se cerrarán los baños a los clientes.

Cuando el uso de los aseos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.

Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día. En la medida de lo posible se deberán de limpiar, después de cada uso, se procederá a la higienización de las zonas más susceptibles de ser tocadas (manillas, grifos y pestillos).

Asegurar la disponibilidad de desinfectante hidroalcohólico en los baños (preferiblemente dispensadores automáticos).

Asegurar la disponibilidad de jabón y sistema de secado de manos (suprimir la utilización de toallas de tela).

Disponer de papeleras con sistema de apertura mediante pie dotadas con bolsa de basura.

Garantizar una correcta ventilación, mediante la apertura de ventanas periódica, sistemas de ventilación y/o manteniendo la puerta abierta cuando no se estén usando.

14.17 MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS:

Es importante que se establezcan diferentes rangos horarios para la recepción de las diferentes mercancías para poder desinfectar la zona de recepción entre pedido y pedido.



La zona de recepción de pedidos debe estar lo más cerca posible de la zona de entrada. Allí se realiza la revisión y desinfección de los productos, se eliminarán los envoltorios de los productos antes de que entren en el local, se desinfectarán, uno por uno, los envases de vidrio, latas, etc.

Los productos frescos entrarán en el local en box de plástico previamente desinfectado.

No se permitirá el acceso a las áreas de manipulación a personas/trabajadores ajenos a este servicio. Las visitas de comprobación o inspección deberán ir debidamente protegidas con los EPI adecuados para acceder a este tipo de áreas.

Para evitar la entrada de productos/envases que han estado expuestos al contacto con personas ajenas al local y podrían estar contaminados:

- Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías. El/la proveedora no tiene que pasar a las instalaciones del local más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- Habilitar zonas de trabajo para retirar las cajas, bolsas, etc. Solicitar a los y las proveedoras que los productos que vengan embolsados traigan una doble bolsa. El/la repartidora solo toca la bolsa exterior. En el momento de la entrega, se retira la bolsa exterior y se deja el pedido en la zona de intercambio. La bolsa que ha estado en contacto con el/la proveedora se retira en la recepción.
- En caso de no llevar doble bolsa, desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.

 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

- Desembalar los productos que vengan en cajas de cartón para no introducir en cámaras o cocina materiales.
- La materia prima que no se pueda retirar el envase exterior se desinfectará antes de introducir a las zonas de elaboración o almacenes.

14.18 PRÁCTICAS RECOMENDADAS EN SERVICIOS PARA LLEVAR Y ENTREGAR ALIMENTOS

Empleados

Se deberán quedar en casa o dejar de trabajar si presentan síntomas compatibles con el COVID-19; deberán consultar a su médico y contactar con su responsable.

Instruir a los empleados que presenten síntomas para que se queden en casa y mandarlos a casa inmediatamente si presentan síntomas en el trabajo.

Necesidad de lavarse las manos a menudo con agua y jabón por al menos 40/60 segundos

Si no se tiene agua y jabón disponible, usar un desinfectante de manos con 60% de alcohol

Evitar tocarse los ojos, nariz, y boca con las manos sucias

Usar mascarilla si no se puede guardar distancias de seguridad de 2 metros

Limpieza y desinfección

Capacitar a los empleados en los procedimientos de limpieza y desinfección, y las medidas de protección

Tener disponibles y usar productos y artículos para la limpieza

Seguir las medidas de protección desarrolladas a lo largo del presente protocolo

Desinfectar frecuentemente las superficies que se tocan mucho

Usar un desinfectante registrado como válido frente al covid19

Asegurarse de que los empaques de los alimentos y los utensilios estén limpios y desinfectados

Preparar y usar los desinfectantes de acuerdo a las instrucciones en la etiqueta

Distanciamiento social

Ayudar a educar a los empleados y los clientes sobre la importancia del distanciamiento social (2 m):
Letreros, mensajes de audio...

Coloque marcas en el suelo y letreros para alentar el distanciamiento social

Take away (comida para llevar):

Si se dispone de una zona take away en el establecimiento, esta debe de estar identificada (con cinta adhesiva) de modo que se eviten aglomeraciones y se genere un espacio de protección.

Si es posible ofrezca servicio para recoger comida por el lado de la acera

Transporte / reparto a domicilio:

Si ofrece opciones de entrega a domicilio:



- Asegúrese de que las neveras y los contenedores estén limpios y desinfectados

- Mantenga los controles de tiempo y temperatura

- Evite la contaminación cruzada; por ejemplo, envuelva los alimentos durante el transporte

- Al personal de reparto, se le facilitará mascarilla y gel o solución alcohólica sustitutiva del lavado de manos, para proceder de manera inmediata a la higiene necesaria entre cada entrega. Asimismo, se mantendrá en óptimo estado de limpieza el transporte utilizado para el reparto, interior y exteriormente.

- Todo el material de transporte (isotermos, cajas, carros) deben ser desinfectados a diario.

 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

- En el caso de que se utilicen plataformas para reparto a domicilio, se dispondrá de una zona para la entrega de pedidos, siguiendo los protocolos establecidos por la propia plataforma y evitando cruces o exceso de personal entrando y saliendo del local.
- Facilitar las entregas a domicilio, a ser posible realizadas por pago on-line y preferiblemente depositar la entrega en la puerta del domicilio, sin acceder a la vivienda, manteniendo en todo caso la distancia recomendada con el cliente de al menos 2 metros, informando al cliente de ello en el momento de tramitar su pedido.

14.19 REORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA (TELETRABAJO, REAJUSTES, TURNOS, VIAJES, MOVIMIENTOS, REUNIONES, FORMACIÓN...)

Teletrabajo

Se promoverán medidas de flexibilidad y teletrabajo en los departamentos cuyas funciones y recursos técnicos lo permitan (ejem área de gestión administrativa). Para teletrabajo seguir las actuaciones desarrolladas en el PLAN DE ACTUACION EMPRESA. CORONAVIRUS COVID-19 TELETRABAJO EN EL DOMICILIO)

Reajuste del trabajo

Si es posible, proceder a un reajustes incluyendo los ritmos de trabajo.

Trabajo por turnos

Promover un plan de turnos siempre que sea posible, con el objetivo de reducir al mínimo los contactos y crear grupos autónomos, distintos y reconocibles.

Cuando sea posible, se establecerán turnos de forma que se disminuya al mínimo el número de trabajadores que concurren en el centro de trabajo al mismo tiempo. Se desinfectarán las instalaciones entre los distintos turnos.

Cuando se hayan establecido rotaciones de personas entre distintos puestos dentro de un mismo turno, estos se desinfectarán adecuadamente entre rotaciones

Tiempo efectivo de trabajo

Los ajustes que sean necesarios realizar asociados a la reorganización de los turnos por la ralentización de tiempos de accesos al trabajo, acceso a servicios, descansos, etc., deberán considerarse como tiempo efectivo de trabajo. El detalle del cómputo se acordará en la negociación específica de cada centro.

Viajes de negocios/viajes



Todos los viajes de negocios, incluso si ya han sido acordados u organizados, se suspenden y cancelan. Se valorará individualmente en los casos estrictamente esenciales.

Movimientos en el sitio

Los movimientos dentro del recinto de la empresa deben limitarse al mínimo y de acuerdo con las indicaciones de la empresa.

No se permiten las reuniones presenciales

Si las mismas se caracterizan por la naturaleza de la necesidad y la urgencia, en la imposibilidad de conexión remota, entonces se debe minimizar la participación necesaria y, en todo caso, se debe garantizar la distancia interpersonal y la limpieza/ventilación adecuada de los locales.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

Eventos y formación

Se suspenden y cancelan todos los eventos internos y las actividades de formación presenciales, si la organización de la empresa lo permite se fomentará llevar a cabo la formación online y/o a distancia.

14.20 MEDIDAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Se deberá de limpiar y desinfectar todo el local antes de la reapertura.

Cada local dispondrá de un protocolo de limpieza que responda a las características del mismo y a la intensidad de uso

En caso de considerarlo conveniente y según el tipo de establecimiento, se dispondrá de felpudos humedecidos con una solución de agua y lejía al 2% en las entradas y salidas al centro de trabajo.

En la medida de lo posible se colocarán dispensadores o se facilitará, individualmente, gel hidroalcohólico para la desinfección de las manos.

Los establecimientos y locales deberán disponer de papeleras con tapa y a ser posible con pedal o basculante en los que poder depositar pañuelos y otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y al menos una vez al día.



Se asegurará en todo momento que el local está bien ventilado, realizando una ventilación natural en el momento de la limpieza y desinfección del establecimiento, y asegurando la renovación de aire suficiente en el local.

Cuando se utilicen sistemas de ventilación mecánica, evitar la recirculación del aire en el local. Utilizar sistemas que permitan la extracción y renovación del aire

Aire acondicionado: se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23–26 °C. Se debe revisar el sistema de aire acondicionado y especialmente la limpieza de filtros.

Los establecimientos que abran al público realizarán al menos dos limpiezas al día (una obligatoriamente al finalizar el día). La limpieza y desinfección de las instalaciones se realizará con especial atención a las superficies de contacto más frecuente como pomos de puertas, mostradores, muebles, mesas, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, etc. utilizando para ello desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de estos productos siempre se respetarán las indicaciones del etiquetado. Tras cada limpieza, desechar los materiales y equipos de protección individual utilizados de forma segura y proceder al lavado de manos

En la medida de lo posible, siempre que no contravenga ninguna norma sectorial o de seguridad, mantener las puertas abiertas con cuñas y otros sistemas, para evitar el contacto de las personas con las manetas y pomos.

 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

Cuando en el establecimiento vaya a permanecer más de un trabajador atendiendo al público, las medidas de limpieza se extenderán no solo a la zona de clientes, si no también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

No se utilizarán los aseos de los establecimientos por parte de los clientes, salvo en caso estrictamente necesario. En este último caso, se procederá de inmediato a la limpieza de sanitarios y grifos.

No mezclar productos desinfectantes. La mezcla de productos puede ser perjudicial para la salud

La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas. Es importante que haya una buena limpieza antes de proceder a una desinfección.

Realizar la limpieza de las zonas menos sucias a las zonas más sucias y de las zonas más altas a las zonas más bajas.

Se identificarán los útiles de limpieza y se aislarán en la zona concreta de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.

Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. En la medida de lo posible, se debe evitar el uso de trapos, utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.

Para las tareas de limpieza se deberán utilizar protección respiratoria frente a partículas (mascarilla FFP2) y guantes de protección, siendo además recomendable el uso de mandil desechable y protección ocular.

Los desechos que puedan estar contaminados (incluidas las máscaras, los tejidos, etc.) deben eliminarse de manera segura. Deben colocarse en una bolsa de basura de plástico y, una vez que la bolsa de plástico está llena, se cierra y se coloca en una segunda bolsa de basura de plástico, para ello se ubicarán zonas marcadas claramente en la instalación.

La ropa, manteles, servilletas... debe lavarse a una temperatura de al menos 60°C durante al menos 30 minutos o con cualquier otro método que garantice la correcta higienización.



Presencia de individuos infectados

En el caso de presencia de una persona con síntomas o con COVID-19 confirmado en el interior de las instalaciones de la empresa, la zona de trabajo de este empleado, útiles, zonas de descanso, vestuario y cualquier otra que hubiera podido utilizar, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente con un alguno de los productos listados por el Ministerio de Sanidad ([Productos virucidas](#))

14.21 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLA, SALONES, COMEDORES, TERRAZAS...

Garantizar que el proceso de desinfección de lavajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas).

Hay que lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas, incluida la que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

La ropa, manteles, servilletas... debe lavarse a una temperatura de al menos 60°C durante al menos 30 minutos o con cualquier otro método que garantice la correcta higienización.

En la medida de lo posible, se utilizarán elementos descartables.

Hay que ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.

Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto

14.22 PERSONAL DE LIMPIEZA

Disponer de un programa de limpieza y desinfección

Hay que extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente en las áreas comunes manteniendo siempre una frecuencia adecuada en los servicios de limpieza.

Se recomienda una especial atención a los objetos que se manipulan frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, interruptores, etc.

Hay que ventilar todas las áreas comunes de forma frecuente.

Se hará uso de EPIS adecuados en la realización de la limpieza. Para las tareas de limpieza se deberán utilizar protección respiratoria frente a partículas (mascarilla FFP2) y guantes de protección, siendo además recomendable el uso de mandil desechable y protección ocular.

En los carros de limpieza, se dispondrán de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables delantales y bolsas de basura.

14.23 NORMAS PARA LA LIMPIEZA DE VEHÍCULOS EN EL CASO DE UTILIZACIÓN COMPARTIDA



En caso de compartir vehículos, se deberá hacer una limpieza similar a la que se realiza cuando se hace una limpieza a fondo del interior del vehículo, reforzando la desinfección de los lugares donde haya podido toser o respirar una persona potencialmente infectada, teniendo en cuenta los siguientes consejos para evitar contagios:

Material necesario:

Guantes de látex desechables
Toallitas desechables
Mascarilla
Protección ocular

Productos de limpieza recomendados

Agua y jabón en cantidades razonables.
Productos que contengan, al menos, un 70% de alcohol, sin abusar.
Productos comerciales específicos para limpiar el interior del coche

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

Sprays desinfectantes específicos para el aire acondicionado (después de usarlo, ventila el habitáculo).
No utilices productos con lejía o agua oxigenada para el interior del coche.
No limpies con amoníaco las pantallas táctiles de tu vehículo.

Las áreas de los vehículos con mayor probabilidad de deposición del virus, así como las de más contacto son:

- Volante, Palanca de cambios, Freno de mano
- Contacto de la llave, Llave del vehículo
- Interruptores (luces, intermitentes, ventanillas, limpiaparabrisas, interruptores de aire acondicionado, climatizador, ajustes de posición de asiento, etc.).
- Radio, pantalla táctil
- Manillas de las puertas y botón de abertura y cierre
- Agarraderas, Reposabrazos
- Superficies exteriores, como los marcos y manillas de las puertas o del maletero, retrovisores
- Cinturón de seguridad
- Etc.

Durante la limpieza:

- Antes de empezar a limpiar comprobar que la ventilación esté cerrada.
- La limpieza debe prestarse con mayor intensidad en las partes de mayor probabilidad de deposición del virus. Se recomienda aplicar la solución desinfectante, dejándola actuar unos 10 minutos.
- También se pueden emplear los detergentes y desinfectantes habituales autorizados para tal fin y para las superficies se utilizará material textil desechable.
- La limpieza y desinfección de las superficies plásticas y metálicas, de los espacios interiores, ventanas y parabrisas, se harán con una dilución 1:50 de una lejía con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente.
- Se debe tener cuidado con la parte electrónica del vehículo.
- Es importante que no quede humedad en la superficie cercana a los ocupantes. Se pueden emplear toallitas con desinfectante para secarlos, o dejar secar al aire.

Después de limpiar el coche

Despojarse de los EPIS y lavarse las manos durante al menos 40/60 seg.



14.24 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos.

Se recomienda que los pañuelos desechables que el personal emplee para el secado de manos o para el cumplimiento de la "etiqueta respiratoria" sean desechados en papeleras o contenedores protegidos con tapa y, a ser posible, accionados por pedal.



Todo material de higiene personal (mascarillas, guantes de látex, etc) debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).

En caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto.

 <p>MEDICAL PREVENCION</p>	<p>PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
---	--	---

14.25 DESPUÉS DE IR AL TRABAJO

Los trabajadores deberán cuidar las distancias y las medidas de prevención de contagios e higiene en el hogar, máxime si conviven con personas de grupos de riesgo.

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

15. NORMAS DE ACTUACIÓN SI PRESENTA SÍNTOMAS DE LA ENFERMEDAD

La persona que tenga SÍNTOMAS como TOS, FIEBRE, DOLOR DE GARGANTA O DIFICULTAD PARA RESPIRAR debe [llamar a su centro de salud habitual](#) donde le atenderán telefónicamente. Para obtener información añadida también se podrá llamar al teléfono 900 20 30 50 del Consejo Sanitario que atenderá a las personas ofreciendo información y resolviendo dudas sobre el coronavirus.

Actuación si los síntomas aparecen en el Domicilio:



- Se pondrá en contacto con los servicios de salud para que le indiquen las medidas a tomar siguiendo las recomendaciones que le indiquen.
- Todo aquel trabajador que presente síntomas compatibles con la enfermedad no acudirá al centro de trabajo, lo comunicará a la empresa mediante el teléfono de la Centralita de la Empresa para comunicarlo al Responsable del centro.
- Se indicará que contacte con el servicio de prevención de riesgos laborales.
- En todo caso mantendrá informado a la empresa de la evolución.
- Las actuaciones en la empresa deben consistir en ventilar bien la zona de trabajo en la que haya estado el trabajador afectado, y extremar la limpieza general y de las superficies de trabajo con las que haya podido entrar en contacto. El personal de limpieza que realice la misma, usará las prendas de protección individual necesarias en cada situación
- Respecto al resto de los trabajadores que hayan estado en contacto con el enfermo, se seguirá el Protocolo del Ministerio de Sanidad.

Si los síntomas aparecen en el Trabajo:

- Si un trabajador se pone repentinamente enfermo estando en el trabajo, con síntomas como TOS, FIEBRE, DOLOR DE GARGANTA O DIFICULTAD PARA RESPIRAR debe comunicarlo inmediatamente al Responsable del centro.
- La persona abandonará su puesto de trabajo poniéndose una mascarilla de inmediato, se le derivará a su domicilio extremando las precauciones tanto de distanciamiento social como de higiene.
- Se pondrá en contacto con los servicios de salud para que le indiquen las medidas a tomar siguiendo las recomendaciones que le indiquen.
- Se indicará que contacte con el servicio de prevención de riesgos laborales.
- Debe informar de los trabajadores con los que haya estado en contacto.
- Las actuaciones en la empresa deben consistir en ventilar bien la zona de trabajo en la que haya estado el trabajador afectado, y extremar la limpieza general y de las superficies de trabajo con las que haya podido entrar en contacto. El personal de limpieza que realice la misma, usará las prendas de protección individual necesarias en cada situación
- Respecto al resto de los trabajadores que hayan estado en contacto con el enfermo, se seguirá el Protocolo del Ministerio de Sanidad.

OBSERVACIONES:

El Equipo de Gestión del Coronavirus informará de las posibles incidencias, tanto a los integrantes del mismo, como al Servicio de Prevención Ajeno.

 MEDICAL PREVENCIÓN	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	--	---

Estudio y manejo de contactos:



El servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales serán los encargados de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de salud pública

TELÉFONO INFORMACIÓN DEL CORONAVIRUS: 900 20 30 50.

TELÉFONO DE EMERGENCIAS: 112.

TELÉFONO CENTRO DE SALUD Y HOSPITALES: [Ampliar información](#)

TELÉFONO SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO. MEDICAL PREVENCIÓN: 944396692

 <p>MEDICAL PREVENCIÓN</p>	<p align="center">PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19</p>	
--	---	---

16. COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES Y MÉTODO DE ACCESO A PROVEEDORES EXTERNOS

Se designará una persona de la dirección o una trabajadora o trabajador para realizar la coordinación de las actividades excepcionales de prevención durante la crisis del Covid-19, que sea punto de referencia para el conjunto de las y los trabajadores de la empresa, así como con el resto de empresas. Es importante la información y participación de las personas trabajadoras.

Se tendrán en cuenta las siguientes medidas preventivas para establecer una idónea coordinación de actividades empresariales con todo el personal de empresas externas que acceda a las instalaciones:

- Se deberá enviar previamente además de la documentación habitual para la Coordinación de Actividades Empresariales, el Plan de Contingencia contra el COVID-19 de su empresa, la evidencia de la información/formación recibida, y de la entrega de EPIS (mascarilla, guantes y protección ocular según la actividad) para acceder y realizar los trabajos en cualquier zona de la empresa.

- Se deberá de confirmar que dispone de los medios necesarios para realizar de forma adecuada su trabajo. Por ejemplo, en el caso de la limpieza: material desechable, preferentemente, y productos de limpieza adecuados, EPI definidos para las áreas, contenedores de residuos, etc.

- Se dará traslado de toda la Información pertinente para el trabajo: riesgos, protocolos de actuación, etc. Cuando en las instalaciones concurren trabajadores de distintas organizaciones que desarrollen su actividad en el centro de trabajo, se adoptarán las mismas medidas de seguridad para todos los trabajadores independientemente de la empresa a la que pertenezcan.

- La empresa se deberá de coordinar con Contratas y ETT's en cuanto a las medidas adoptadas.

- Se deberá minimizar contacto entre las personas trabajadoras y/o proveedores y analizar aquellas tareas en las que no se puede respetar la distancia de 2 m y buscar soluciones (barreras, EPIS...).



- Se deberán limpiar y desinfectar todos los equipos y útiles utilizados en las instalaciones., evitando compartir los equipos de trabajo con empresas externas, y si se hace antes de utilizarlos limpiarlos. Se informará sobre dichos requerimientos a todos los proveedores por las vías habituales.

- La empresa deberá asegurarse de que el personal externo y los trabajadores tienen un fácil acceso a agua y jabón. En los lugares en los que esto no sea posible, distribuir en el centro de trabajo geles hidroalcohólicos para la higiene de manos, papel desechable para secado y papeleras. Las papeleras contendrán una bolsa que pueda cerrarse y tapa. Es conveniente que tengan un mecanismo de apertura de pedal. Regular la eliminación de residuos de papeleras, etc.

- Se deberán registrar las acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de 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.

Procedimientos de entrada, tránsito y salida de proveedores externos

Para el acceso de los proveedores externos, se deberá identificar los procedimientos de entrada, tránsito y salida, utilizando métodos, rutas y plazos predefinidos, a fin de reducir las oportunidades de contacto con el personal de los departamentos implicados.

	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	---	---

Transportistas, reparto y carga/ descarga de mercancías

Deberá establecerse un procedimiento específico para la recepción de mercancías, revisando los protocolos de seguridad (carga, descarga) para tener en cuenta los posibles riesgos asociados con el COVID-19.

El conductor dispondrá de los datos de contacto del cliente y acordará el día y la hora de la recogida/entrega de la carga de la manera más precisa posible para que se puedan adoptar las medidas organizativas necesarias encaminadas a evitar o disminuir la concurrencia entre distintos transportistas al mismo tiempo.

Se acordarán con el cliente, previamente, formas alternativas para la entrega y recepción de los albaranes que eviten el contacto con personal del centro de carga/descarga de mercancías (por ejemplo: correo electrónico, teléfono, etc.).

Para las actividades de carga y descarga necesarias, el transportista deberá respetar la estricta distancia de seguridad y podrá solicitarse el lavado de manos en un punto de agua y jabón o gel hidroalcohólico.

Si es posible, los conductores de los medios de transporte deben permanecer a bordo de su propio vehículo o en un punto seguro.

Se acordará por teléfono, correo electrónico, etc., con antelación suficiente, cómo y quién va a llevar a cabo la carga/descarga de la mercancía evitando, cuando se pueda, cualquier tipo de contacto directo o manteniendo, en todo caso, una distancia de 2 metros.

Se evitará siempre que sea posible el contacto directo, cuando sea el transportista el que realice la carga/descarga de la mercancía, esta se dispondrá en lugares específicos para que pueda cargarla/descargarla sin entrar en contacto con ninguna persona o manteniendo una distancia de 2 m.

Se fomentará, en todo caso, la carga y descarga mecanizada. Se deberá evitar que varios trabajadores utilicen los equipos destinados a estas tareas o estos se limpiarán y desinfectarán adecuadamente tras cada uso. Esto se aplicará, igualmente, en aquellos casos en que se utilicen equipos cedidos al transportista.

Cuando no resulte viable mantener la distancia de 2 metros con el personal del centro logístico u otras personas, ni se hayan instalado barreras físicas de separación (protecciones colectivas), se estudiarán otras alternativas de protección adecuadas (como puede ser el caso del uso de equipos de protección personal)

Inodoros dedicados

Para los proveedores/transportadores y/u otro personal externo, siempre que sea posible, se designarán/instalarán aseos dedicados a ellos, se evitará el uso de los baños de los empleados de la empresa y se garantizará una limpieza diaria adecuada.

Reducción del acceso de los visitantes y contratistas

El acceso a los visitantes deberá reducirse en la medida de lo posible. Si se requiere la entrada de visitantes externos o contratistas (empresa de limpieza, mantenimiento, etc.), éstos deberán someterse a todas las normas de la empresa.

Contratistas y proveedores

Las normas del presente Protocolo se extienden a los contratistas que pueden organizar obras permanentes y temporales y obras de construcción dentro de las obras y zonas de producción así como a proveedores y subcontratas que presten servicios en las mismas.



**PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE
CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS
COVID-19**





**ANEXO I. ACTA DE INFORMACIÓN SOBRE PROTOCOLO DE
ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL
CORONAVIRUS COVID-19**



**PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE
CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS
COVID-19**



**ANEXO II. PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA
FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19**

 MEDICAL PREVENCION	PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19	
---	---	---

PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19

En caso de riesgo de exposición al coronavirus en el entorno laboral, el empresario, previa consulta con los representantes legales de los trabajadores, deberá implementar medidas de prevención.

Así pues, recogerá las distintas normas que deben seguirse para planificar, desarrollar y controlar el riesgo de exposición al coronavirus en el entorno empresarial, teniendo en cuenta las recomendaciones dadas por el Ministerio de Sanidad, y los Gobiernos de las distintas Comunidades Autónomas.

MEDICAL PREVENCION XXI, S.L., en el presente registro incluye distintas formas de proceder en diferentes situaciones, y servirá como guía para establecer las MEDIDAS PREVENTIVAS A ADOPTAR POR LA EMPRESA Y LA PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19

Las medidas preventivas expuestas estarán sujetas a los cambios que puedan ser derivados de recomendaciones futuras de las Autoridades Sanitarias, y a la propia evolución de la enfermedad.

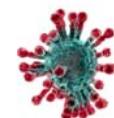
La empresa completará las acciones propuestas con las medidas preventivas internas adicionales ya implantadas, y con las que se vayan estableciendo y desarrollando en el futuro. Además, podrá incluir las medidas recomendadas en las diferentes guías publicadas por el Ministerio de Sanidad y por Osalan (ver apartado PÁGINAS WEB DE CONSULTA), así como las transmitidas por cualquier otro organismo oficial.

La empresa contará con el apoyo técnico de MEDICAL PREVENCION XXI, S.L. para asesorar a la empresa en el ámbito de sus competencias.

Debe quedar constancia que sólo la empresa tiene el poder de realizar las medidas preventivas propuestas por el servicio de prevención, siendo la empresa la responsable última de ejecutar completamente la planificación de las mismas.

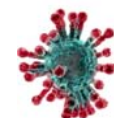


PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19



PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19

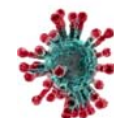
Objeto	Actuación	Responsable de la actuación	Encargado de la ejecución	Fecha de implantación	Observaciones (plazos, valoraciones económicas, comentarios...)
Gestión Preventiva	Estudiar la designación de una persona de la dirección o una trabajadora o trabajador para realizar la coordinación de las actividades excepcionales de prevención durante la crisis del Covid-19, que sea punto de referencia para el conjunto de las y los trabajadores de la empresa. Es importante la información y participación de las personas trabajadoras.				
	Someter a consulta el Protocolo de Actuación y Plan de Contingencia frente al Coronavirus Covid-19 y en su caso, acuerdo, de los comités de SSL o con la participación de las delegadas y delegados de prevención.				
	Difundir el Protocolo en la propia empresa y en otras empresas que realicen actividades en el centro de trabajo para una adecuada coordinación.				
	Actualizar el Protocolo en función de las indicaciones de las autoridades sanitarias en cada momento.				
	Mantener actualizada la planificación preventiva, para ello se designará un responsable para cumplimentar y actualizar la misma				
	Llevar a cabo el registro de las acciones adoptadas, especificando fecha, personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse.				
	Informar y distribuir material informativo comprensible y de fuentes fiables, a todo el personal sobre aspectos básicos frente al contagio: - Las medidas higiénicas personales y colectivas. - Los criterios establecidos por la autoridad sanitaria para considerar que una persona puede estar afectada por la enfermedad. - Las pautas de actuación ante un caso sospechoso.				
	Fomentar la máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.				
	Previsión de bolsa de sustitución en caso de necesidad de personal.				
	Disponer de un análisis detallado con descripción de los lugares de trabajo, descanso de la empresa, puestos y procesos de trabajo.				
	Disponer de un registro de los recursos humanos disponibles				
Disponer de un relación detallada de los equipos de protección individual disponibles y una estimación de las necesidades en un escenario de					



	aumento acusado del número de casos. (Mantener actualizado el inventario para evitar problemas de desabastecimiento y recabar de los suministradores que productos disponen)				
	Garantizar la provisión de jabón, papel y soluciones desinfectantes. (Mantener actualizado el inventario para evitar problemas de desabastecimiento y recabar de los suministradores que productos disponen)				
	Establecer un plan de continuidad de la actividad ante posibles bajas del personal como consecuencia de la epidemia, establecimiento de acciones para: <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación para el impacto de una pandemia en su empresa 2. Preparación para el impacto de una pandemia en sus empleados y clientes 3. Establecimiento de medidas de contingencia para la pandemia 4. Asignación de fondos para proteger a su personal y a sus clientes durante una pandemia 5. Educación de los empleados y comunicación con ellos 6. Coordinación de esfuerzos con otras organizaciones 				
	Establecer un sistema de verificación de cumplimiento de las medidas establecidas mediante controles internos y auditorías para garantizar un efectivo cumplimiento en el tiempo de las acciones que se han detallado anteriormente.				
Medidas de tipo organizativo	Analizar la distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar las distancias de seguridad (2 metros)				
	Fomentar la ubicación fija de los trabajadores, sin rotar en equipos o ciclos de trabajo.				
	Establecer sistemas de trabajo a distancia siempre que sea posible. Organizar para que se trabaje desde casa.				
	No permitir el acceso a las instalaciones de personas que presenten cualquier síntoma respiratorio o fiebre				
	Estudiar y organizar los desplazamientos al trabajo para fomentar los viajes en coche en solitario o en transporte que permita la distancia de seguridad				
	Flexibilizar siempre que sea posible horarios para asegurar la conciliación laboral y familiar y para evitar aglomeraciones de personas en las entradas y salidas				
	Garantizar que el personal sensible y todo personal que muestre síntomas				



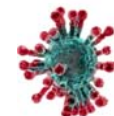
PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19



como fiebre, tos, dificultad respiratoria, dolor de garganta u otros similares, no acuda a trabajar permaneciendo en sus domicilios. Esta garantía puede conseguirse con formación, información y el compromiso de las personas trabajadoras				
Informar a los trabajadores que si han tenido contacto estrecho con una persona enferma sintomática se mantendrán en cuarentena domiciliaria durante 14 días y realizarán seguimiento pasivo de aparición de síntomas. La empresa evitará que estos contactos acudan a trabajar				
Colocar información visual (carteles, folletos, etc.) en lugares estratégicos de los centros para proporcionar a los trabajadores y visitantes instrucciones sobre higiene de manos e higiene respiratoria.				
Facilitar el lavado frecuente de manos con agua y jabón, y el secado con toallas de papel desechables. Disponer de dispensadores con solución hidroalcohólica al alcance de los trabajadores y de los visitantes				
Disponer en todos los aseos de los centros, públicos y privados, de jabón y toallas de papel para la higiene de manos. Disponer de dispensadores con solución hidroalcohólica para la higiene de manos, pañuelos desechables para la higiene respiratoria y contenedores de residuos, con tapa de apertura con pedal.				
Valorar la necesidad de establecer turnos, realizar pausas, alternar tareas, etc. para minimizar el impacto de la carga física y mental en esta situación y a su vez permitir el lavado de manos.				
Revisar los procedimientos de trabajo para reducir la duración, frecuencia e intensidad de la exposición al riesgo, identificando operaciones esenciales y eliminando retrasando el resto de operaciones.				
Limitar el uso de vestuarios y servicios higiénicos (retretes, etc.).				
Eliminar salvo para casos imprescindibles el uso de ascensores e instalaciones auxiliares no esenciales.				
Eliminar salvo para casos imprescindibles la manipulación de mecanismos de apertura de puertas y teclados de uso común (mantener las puertas abiertas y eliminar el uso de máquinas dispensadoras).				
Eliminar salvo para casos imprescindibles el uso de zonas comunes siempre que sea posible.				
Eliminar reuniones y viajes no esenciales.				
Se aplazarán los cursos de formación presenciales, se promoverá la formación online o a distancia.				
Mantener actualizado un inventario con las necesidades de la empresa				



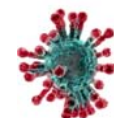
PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19



	para evitar problemas de desabastecimiento y recabar de los suministradores que productos disponen.				
	Suministrar a los trabajadores documento del departamento de seguridad justificativo de desplazamientos por motivos laborales.				
	En aquellos establecimientos abiertos al público se atenderá a las siguientes consideraciones: a. El aforo máximo deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades sanitarias, concretamente con el requisito de distancias de seguridad. El aforo será proporcional a la superficie del local y fase de desescalamiento y deberá estar expuesto mediante cartelera en el acceso al establecimiento, siendo visible tanto para el cliente como para los trabajadores. b. Cuando sea posible, se fomentará la habilitación de mecanismos de control de acceso en las entradas de los locales. Este control de acceso debe garantizar el cumplimiento estricto del aforo máximo calculado para esta situación extraordinaria. c. Cuando sea de aplicación, se establecerán medidas para organizar a los clientes que permanezcan en el exterior del establecimiento en espera de acceder a él cuando lo permita el aforo. Todo el público, incluido el que espera en el exterior del establecimiento, debe guardar rigurosamente la distancia de seguridad. d. Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre su obligación de cooperar en su cumplimiento.				
Medidas de prevención (Limpieza)	Limpiar superficies con un desinfectante adecuado o con una solución de hipoclorito sódico que contenga 5000 ppm de cloro activo (por ejemplo, un producto con hipoclorito en una concentración de 40-50 gr/litro, se hará una dilución 1:10 en el momento de su utilización), después del uso por el caso posible.				
	Implementar programas para intensificar la limpieza en el centro, con especial atención a las zonas donde puedan transitar mayor número de personas y las superficies de contacto frecuente como barandillas y pasamanos, botones, pomos de puertas, mesas etc.				
	Aumentar la frecuencia de la limpieza de todas las superficies, pomos de puertas, mostradores, equipos informáticos, teclados, ratones etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.				
	Retirar con mayor frecuencia los desechos. Se deberá tener especial precaución en esta actividad para evitar contacto manual con los mismos y evitar la generación de aerosoles al cierre de bolsas.				



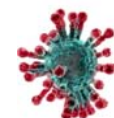
PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19



	Aumentar la renovación de aire, bien de forma natural o forzada.				
	En caso de sistema de climatización, reducir la recirculación, aumentar los periodos de renovación de aire, e incrementar la frecuencia de limpieza y/o sustitución de filtros.				
	Extremar la limpieza en caso de utilización de vehículos compartidos				
	Informar a los trabajadores que el lavado de la ropa de trabajo se realizará con un ciclo completo a una temperatura de entre 60 y 90 grados				
Medidas de prevención (Gestión de Residuos)	Disponer de contenedores de residuos, con tapa de apertura con pedal, para la eliminación de los residuos generados.				
	Informar a los trabajadores que todo material de higiene personal (mascarillas, guantes de látex, etc) debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).				
	Informar a los trabajadores que en caso de que un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto.				
Medidas de protección colectiva:	Incrementar ratios de ventilación de los lugares de trabajo.				
	Automatizar procesos siempre que sea posible para sustituir a trabajadoras y trabajadores y por lo tanto reducir su exposición.				
	Estudiar la posibilidad de emplear controles telemáticos para sustituir al control presencial humano.				
	Minimizar contacto entre las personas trabajadoras y/o clientes y analizar aquellas tareas en las que no se puede respetar la distancia y buscar soluciones (barreras, delimitaciones de zonas...)				
	Implantar medidas que separen a los trabajadores mediante barreras física				
Equipos de Protección Individual	Formar e informar a las y los trabajadores en el uso de Epi's, especialmente en su colocación y retirada.				
	Se deberá garantizar la disponibilidad de Epi's en función del riesgo, y se deberán tomar previamente las medidas organizativas y colectivas necesarias.				
	Seguir empleando los Epi's necesarios para el desarrollo del trabajo habitual.				
	Mantener, almacenar, usar y eliminar correctamente los Epi's				
Formación e	Formar e informar al personal sobre las medidas de prevención				



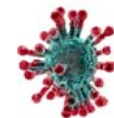
PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19



información	específicas relacionadas con el Covid19, medidas higiénicas, formas de actuación, uso de EPIS, etc.				
	Difundir las recomendaciones para prevenir el coronavirus				
	Informar a los trabajadores que se deberá evitar compartir lugares comunes, áreas de descanso, office, vestuarios, etc. que haya en lugar de trabajo, Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso, manteniendo en todo caso el distanciamiento social.				
	Informar a los trabajadores que se deben evitar compartir los equipos de trabajo y si se hace antes de utilizarlos limpiarlos				
	Recordar varias veces en la jornada, personalmente o por megafonía, la necesidad de reducir al máximo el contacto manos/cara y de lavarse frecuentemente las manos.				
	Informar sobre las instrucciones para lavarse las manos adecuadamente				
	Se deberá informar a los trabajadores del procedimiento de actuación en caso de tener síntomas relacionados con el Covid19.				
Coordinación de Actividades Empresariales	Estudiar la designación de una persona de la dirección o una trabajadora o trabajador para realizar la coordinación de las actividades excepcionales de prevención durante la crisis del Covid-19, que sea punto de referencia para el conjunto de las y los trabajadores de la empresa, así como con el resto de empresas. Es importante la información y participación de las personas trabajadoras.				
	Todo el personal de empresas externas que deban acceder a las instalaciones deberá enviar previamente además de la documentación habitual para la Coordinación de Actividades Empresariales, el Plan de Contingencia contra el COVID-19 de su empresa, la evidencia de la información/formación recibida, entrega de EPIS (mascarilla, guantes y protección ocular según la actividad) para acceder y realizar los trabajos en cualquier zona de la empresa.				
	Realizar coordinación de actividades empresariales: limpieza, gestión de residuos, mantenimiento, etc. Por ejemplo: Confirmar que el personal externo dispone de los medios necesarios para realizar de forma adecuada su trabajo. Por ejemplo, en el caso de la limpieza: material desechable, preferentemente, y productos de limpieza adecuados, EPI definidos para las áreas, contenedores de residuos, etc.				
	Dar traslado de toda la Información pertinente para el trabajo: riesgos, protocolos de actuación, etc.				
	Coordinarse con Contratas y ETT's en cuanto a las medidas adoptadas				



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19



	Minimizar contacto entre las personas trabajadoras y/o clientes y analizar aquellas tareas en las que no se puede respetar la distancia de 2 m y buscar soluciones (barreras, EPIS...).				
	Evitar compartir los equipos de trabajo con empresas externas, y si se hace antes de utilizarlos limpiarlos				
	Asegurarse de que el personal externo y los trabajadores tienen un fácil acceso a agua y jabón. En los lugares en los que esto no sea posible, distribuir en el centro de trabajo geles hidroalcohólicos para la higiene de manos, papel desechable para secado y papeleras. Las papeleras contendrán una bolsa que pueda cerrarse y tapa. Es conveniente que tengan un mecanismo de apertura de pedal. Regular la eliminación de residuos de papeleras, etc.				
	Registrar las acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de 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.				
	Para personal externo, siempre que sea posible, se designarán/instalarán aseos dedicados, se evitará el uso de los baños de los empleados de la empresa y se garantizará una limpieza diaria adecuada.				
	Deberá establecerse un procedimiento específico para la recepción de mercancías, revisando los protocolos de seguridad (carga, descarga) para tener en cuenta los posibles riesgos asociados con el COVID-19.				
Otras medidas establecidas por la empresa en función de la evolución de la pandemia					
EMPRESA NOMBRE: D.N.I.: FIRMA:					