soy ecoturista

CLUB ECOTURISMO EN ESPAÑA

PLAN DE CONTINGENCIA INTEGRAL PARA LA GESTIÓN DE RIESGO FRENTE A COVID 19 EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

soy
ecoturista
CLUB ECOTURISMO
EN ESPAÑA

Contenido

PLAN DE CONTINGENCIA INTEGRAL PARA LA GESTIÓN DE RIESGO FRENTE A COVID 19 5
PRESENTACIÓN 5
MISIÓN, VISIÓN Y VALORES 6
MISIÓN: 6
VISIÓN: 6
VALORES: 6
OBJETIVO 6
ALCANCE 7
REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO 7
REQUISITOS GENERALES 7
COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD/GESTIÓN 8
IDENTIFICACIÓN DE AGENTES INTERVINIENTES 8
AGENTES ACTIVOS 8
AGENTES PASIVOS 9
RECURSOS MATERIALES 9
DESCRIPCIÓN DEL RIESGO FRENTE A SARS-COV-2 10
PRINCIPIOS DE GESTIÓN DEL RIESGO 10
VALORACIÓN DE RIESGOS INHERENTES AL ESTABLECIMIENTO 10
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS 11
ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE PELIGROS 11
TRATAMIENTOS DE PELIGROS 11
GESTIÓN DE LA RESPONSABILIDAD 11
RESPONSABLE GENERAL 11
RESPONSABLE DE OPERACIONES 12
EJECUTOR DE LAS OPERACIONES 12
MEDIDAS GENERALES PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO. 12
CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES DE DESCENSO DEL RIESGO 12
NECESIDADES RELATIVAS A LA SALUD AMBIENTAL (BUENAS PRÁCTICAS) 13
FORMACIÓN Y ENTRENO DEL PERSONAL 14
NOCIONES FUNDAMENTALES SOBRE HIGIENE Y LIMPIEZA 14
INFORMACIÓN SOBRE EL RIESGO HIGIÉNICO INHERENTE A COVID19 16

USO DE EPI'S 16
NOCIONES FUNDAMENTALES SOBRE "ETIQUETA HIGIÉNICA RESPIRATORIA" 21
NOCIONES GENERALES SOBRE TRATAMIENTO A CLIENTES Y USUARIOS/AS 22
MEDIDAS GENERALES DE TRATAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, MERCADERIAS Y ARTÍCULOS 22
NOCIONES NECESARIAS SOBRE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, TRATAMIENTO DE SUPERFICIES Y EQUIPOS 23
PRODUCTOS QUÍMICOS; RIESGOS SOBRE USO Y DOSIFICACIÓN 28
SEÑALIZACIÓN E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS/AS Y CLIENTES 32
MEDIDAS GENERALES: 32
REQUISITOS DEL SERVICIO 33
MEDIDAS PREVENTIVAS: 33
PRESTACIÓN DEL SERVICIO 34
COCINA 35
ASEOS 36
REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 36
REQUISITOS DE MANTENIMIENTO. 37
PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO 37
IDENTIFICACIÓN DE DESVIACIONES DEL SISTEMA 38
REFERENCIAS 39
BIBLIOGRAFÍA 39
FUENTES 39
ANEXOS: 39
DECLARACIÓN RESPONSABLE Y CUMPLIMIENTO FRENTE A SARS-COV-2 40

PLAN DE CONTINGENCIA INTEGRAL PARA LA GESTIÓN DE RIESGO FRENTE A COVID 19

PRESENTACIÓN

Conforme a la información publicada por los medios oficiales, “en diciembre de 2019 aparece un agrupamiento de casos de neumonía en la ciudad de Wuhan (China) con una exposición común en un mercado mayorista de mariscos, pescados y animales vivos. El 7/01/2020 las autoridades chinas identificaron como agente causante del brote a un nuevo virus de la familia Coronaviridae (coronavirus), que posteriormente fue denominado SARS-CoV-2.

Este virus es responsable de distintas manifestaciones clínicas respiratorias en humanos, englobadas bajo el término COVID-19, que van desde manifestaciones parecidas a un resfriado común hasta cuadros de neumonía grave, cardiopatías, afecciones circulatorias y neuronales. La secuencia genética del virus fue compartida por las autoridades chinas el 12/01/2020. Posteriormente a estos hechos el virus se propagó con rapidez por todo el mundo, lo que conllevó que fuera declarada como pandemia el 11/03/2020 por parte de la Organización Mundial de la Salud.

La situación de alarma sanitaria declarada en el territorio español por la pandemia de coronavirus, ha determinado en algunos casos, a tomar medidas especiales en muchos ámbitos, desde los relacionadas con la limpieza viaria, hasta actuaciones en domicilios particulares donde haya afectados, pasando por la limpieza y desinfección de residencias de personas mayores o lugares donde puedan congregarse muchas personas (supermercados, farmacias,…). Estas medidas van dirigidas a eliminar o reducir la posible carga viral en estas localizaciones.

Los coronavirus son virus ARN monocatenario (ácido ribonucleico) que disponen de una característica “corona” de proteínas alrededor de su envoltura lipídica. Esta envoltura a base de lípidos hace que sean relativamente sensibles a la desecación, al calor, a los detergentes alcohólicos y a los desinfectantes, como la lejía, que disuelven esos lípidos e inactivan al virus.

La transmisión, por analogía con otras infecciones causadas por virus semejantes, parece que se realiza a través del contacto estrecho con las secreciones respiratorias que se generan con la tos o el estornudo de una persona enferma. Estas secreciones infectarían a otra persona si entran en contacto con sus mucosas de la nariz, ojos o boca, bien sea por contacto directo o bien por contacto indirecto, en las que estas secreciones con contenido vírico, pueden localizarse en superficies inertes (desde barandillas, muebles, asientos o la propia calle), llamadas fómites y podrían ser fuente de posible la transmisión del coronavirus a humanos dada la supervivencia del mismo fuera del organismo (varios estudios revelan que los coronavirus como el SARS y el MERS pueden sobrevivir hasta varios días en superficies, hasta varios días en superficies de acero y plástico en condiciones específicas, siendo más reducida su vida a temperaturas de 30 º C o más).

Se ha observado que los infectados presentan en su mayoría una alta carga viral (entre 10^4 y 10^8 copias de genoma/ml por muestra nasofaríngea o de saliva). El genoma del virus se detecta, por lo general, desde el inicio de los síntomas clínicos, alcanzando su pico máximo entre los días 5 y 6, pudiendo provocar una reacción autoinmune e inflamatoria hacia el octavo día. Alrededor del día 10 baja significativamente o desaparece. No obstante, en algunos casos

se han detectado cantidades pequeñas de genoma del virus hasta 21 días después del inicio de síntomas. Esta elevada carga viral en muestras clínicas es uno de los factores que, probablemente, influye en la alta transmisibilidad de este virus.

Todo empresario/a que dirija un local comercial tiene la obligación de mantener unas condiciones de seguridad y salud mínimas, que velen tanto por la integridad de sus trabajadores/as como por la de los clientes que pasan por el local.

Estas medidas abarcan varios aspectos, como la prevención contra incendios; las instalaciones eléctricas o gas; el orden, limpieza y mantenimiento de las zonas de paso y salidas de emergencia; las condiciones generales de iluminación; los servicios higiénicos; las condiciones de las salas de descanso; el material de primeros auxilios o las condiciones constructivas referentes al edificio y su mantenimiento.

Todas estas condiciones están reflejadas en Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, que establece las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, también en los abiertos al público. Este Real Decreto regula multitud de aspectos, que van desde la señalización a las dimensiones de los locales o la altura de los techos. Además dicta que “La exposición a las condiciones ambientales de los lugares de trabajo no deberá suponer un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores/as” y por ende a los usuarios/as de las mismas.

Por lo comentado anteriormente, se hace necesario plantear un sistema de control que minimice y garantice que las personas que estén en los establecimiento ya sean trabajadores/as, usuarios/as o clientes operen en una zona declarada bajo control en la cual se hayan estudiado y definido los riesgos higiénicos así como se desarrollen los procedimientos y establezcan las herramientas necesarias para tener bajo control estos riegos, puesto que la eliminación del riesgo, como su definición no puede ser totalmente eliminada.

MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

Misión:

Poner a disposición de los asociados una herramienta útil, realizable y coherente, bajo las premisas de la evidencia científica y uso del sentido común.

Visión:

Queremos democratizar el acceso a la higiene optimizando los recursos para emplearlos en acciones reales y efectivas que determinen la eficacia y seguridad de uso de los Sistemas, así mejoramos impactos en Medio Ambiente, evolucionamos los ambientes tóxicos a ambientes salubres y rentabilizamos los procesos realizados.

Valores:

Universalidad, volubilidad y utilidad real, viabilidad técnica y económica, profesionalidad, objetividad científica y **Sentido Común**.

OBJETIVO

El objetivo del presente Plan de Contingencia es definir los riesgos de entrada, proliferación, transmisión y de ampliación de agentes que puedan ser transmisores del virus SARS-CoV-2,

dentro de nuestro establecimiento abierto al público en los que se dispensan y se consumen alimentos.

Establecer los procedimientos adecuados para minimizar los riesgos por entrada, proliferación, transmisión y ampliación de agentes que puedan ser transmisores del virus SARS-CoV-2, dentro de nuestro establecimiento abierto al público en los que se dispensan y se consumen alimentos.

Modificar los espacios o sus usos para minimizar los riesgos por entrada, proliferación, transmisión y ampliación de agentes que puedan ser transmisores del virus SARS-CoV-2, dentro de nuestro establecimiento abierto al público en los que se dispensan y se consumen alimentos.

Establecer las herramientas necesarias para minimizar los riesgos por entrada, proliferación y transmisión de agentes que puedan ser transmisores del virus SARS-CoV-2, dentro de nuestro establecimiento abierto al público en los que se dispensan y se consumen alimentos.

Definir e implantar los conocimientos básicos en el personal laboral para minimizar los riesgos por entrada, proliferación y transmisión de agentes que puedan ser transmisores del virus SARS-CoV-2, dentro de nuestro establecimiento abierto al público en los que se dispensan y se consumen alimentos.

Localizar, señalizar e informara a los usuarios/as y clientes sobre la medidas implantadas para minimizar los riesgos por entrada, proliferación y transmisión de agentes que puedan ser transmisores del virus SARS-CoV-2, dentro de nuestro establecimiento abierto al público en los que se dispensan y se consumen alimentos.

ALCANCE

Para el éxito de implantación del presente plan se hace necesario que abarque a todas las líneas que forman parte de la organización, incluidas en estas las persona, elementos físicos, estancias y actividades que en estas se desarrollen (a partir de ahora este conjunto lo denominamos “Sistema”), tanto forma vertical como horizontal, analizando estas actividades que se desarrollan, pormenorizando las acciones que, por su naturaleza, pueden incidir en el nivel de riesgo para modificarlas o establecer medidas preventivas para controlarlas y llevarlas a niveles seguros para los trabajadores/as, usuarios/as, clientes y otro personal del establecimiento.

Este documento reúne, sin perjuicio de la legislación vigente, directrices y recomendaciones a aplicar por los establecimientos abiertos al público en los que se dispensan y se consumen alimentos, colectividades y similares para minimizar los riesgos de contagio por el virus SARS-CoV-2 en la prestación de sus servicios.

Debemos incidir que el éxito de la aplicación del plan debe tener en cuenta al conjunto de agentes intervinientes, local, procesos y otros elementos, a este conjunto lo llamamos “Sistema” y sobre él debemos de realzar la adecuación de procedimientos necesarios.

REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

Requisitos generales

El restaurante, bar, cantina o local en el que se dispensen y consuman alimentos como parte principal o accesoria de la actividad como servicio, en adelante el sistema, asume un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos

del establecimiento; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí. En el Anexo I se encuentra la Declaración Responsable con el compromiso tácito de seguimiento del presente Plan de Contingencia.

El Sistema, sobre la base de la evaluación de riesgos, elaborar este Plan de Contingencia que detalla las medidas concretas adoptadas para reducir los riesgos de contagio por el coronavirus SARS-CoV-2.

Por exigencia legal en el proceso de confección de la adaptación de la evaluación de riesgos y en los protocolos de seguridad y salud resultantes, se han consultado y consensuado con los delegados de prevención o los representantes de los trabajadores.

Comentario [FCF1]: Si se tiene

Comité de seguridad y salud/gestión

Se ha conformado un comité para la gestión del riesgo, contando con la representación legal de los trabajadores; en cualquier caso, la gestión y funciones de este comité se ajusta en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Se han identificado y evaluado los riesgos que corresponda según la LPRL, asumiendo la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénicosanitarios por el coronavirus SARS-CoV-2.

En el presente Plan de Contingencias se ha:

- Establecido los objetivos a perseguir.
- Establecido los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones apoyadas en la Asociación de Empresas de Ecoturismo
- Diseñado las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia.
- Planificado la implementación del plan de contingencia.
- Adecuado e Implementado el presente plan de contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa, y compromiso de supervisión su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

IDENTIFICACIÓN DE AGENTES INTERVINIENTES

Es muy importante para el correcto desarrollo del plan es integrar a todos los agentes que pueden influir en el estado o intervinieren en el Sistema, independientemente de su naturaleza, actividad o pertenencia al mismo.

AGENTES ACTIVOS

Son todos los agentes que por su naturaleza y acción pueden influir en nivel de riesgo del sistema.

TRABAJADORES/AS Y PERSONAL

Hace referencia a toda persona que forma parte orgánicamente del sistema, que realiza actividades periódicas y accede continuamente al Sistema, permaneciendo en el mismo un tiempo elevado y puede estar interrelacionado con todos los demás agentes del Sistema analizado. Se desglosa en el ANEXO II el listado de personal y sus funciones.

Comentario [FCF2]: Aportar cuadro de personal y responsabilidades

PROVEEDORES

Hace referencia a toda persona que no forma parte orgánicamente del sistema, poco recurrente, que realiza actividades poco periódicas y que puede acceder de forma ocasional al Sistema, permaneciendo en el mismo poco tiempo y sólo puede estar interrelacionado los agentes del personal y limitado a las mercancías, materias primas y mercaderías que suministra, o bien, con zona determinada del espacio físico del sistema en el que va a realizar un servicio determinado.

CLIENTES Y USUARIOS/AS

Hace referencia a toda persona que no forma parte orgánicamente del sistema, relativamente poco recurrente, que realiza actividades concretas y definidas en el Sistema. Permanece relativamente poco tiempo y sólo suele estar interrelacionado los algunos agentes del personal.

AGENTES PASIVOS

MERCANCIAS, MATERIAS PRIMAS, MERCADERIAS Y ASIMILABLES

Elementos físicos externos que se incorporan al sistema que pueden elevar el riesgo.

ELEMENTOS DE TRANSPORTE DE MERCANCIAS Y PERSONAS

Elementos físicos internos y propios del sistema usado para el movimiento de personas y mercancías para un fin determinado.

AMBIENTALES / ZONALES

Elementos físicos que dan forma al sistema, que pueden vehiculizar riesgos a los demás agentes del sistema.

RECURSOS MATERIALES

El Sistema ha establecido las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias (por ejemplo, mascarillas y guantes).

El Sistema ha considerado las restricciones existentes actualmente para el aprovisionamiento de recursos materiales y limitaciones de servicios por lo que se ha aprovisionado con los elementos necesarios para el funcionamiento necesario durante 15 días.

Comentario [FCF3]: Adaptar a las necesidades del sistema (no menos de 7 días de funcionamiento)

En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité de gestión debe analizarlo y registrarlo para la salvaguarda de la organización turística y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

DESCRIPCIÓN DEL RIESGO FRENTE A SARS-CoV-2

Bien conocido el riesgo biológico y sanitario que conlleva la exposición al agente SARS-CoV-2 y la patología grave que ocasiona (COVID) se hace necesario analizar cuáles son, a día de hoy los factores que favorecen crecimiento, proliferación y transmisión del virus dentro del Sistema.

Debido a la novedad, nos obliga a delimitar esto a los conocimientos publicados por la comunidad científica oficial y la obligatoriedad de actualización continua para modificar los riesgos valorados y la forma de afrontarlos.

Una de las problemáticas con la valoración de riesgos es que existe un % de la población que ha estado expuesta a SARS-CoV-2, adquiere la enfermedad con capacidad de transmitirla pero no demuestra signos objetivos de padecerla, ya sea porque está en la primera fase de la enfermedad o bien porque no tienen nunca sintomatología, por lo que no se tratan y exponen al resto de la sociedad. Este peligro tenemos que tenerlo en cuenta a la hora de determinación del riesgo.

PRINCIPIOS DE GESTIÓN DEL RIESGO

Los conocimientos contrastados actualmente indican que SARS-CoV-2 produce morbilidad debido a dos circunstancias principales:

- Contacto con microgutículas emitidas por personas contagiadas, tengan o no la enfermedad, o fómites relacionados que contienen carga viral.
- Que la carga viral sea suficiente.

Tenemos que tener en cuenta que la intención del presente plan no puede ser determinar los agentes portadores, puesto que no tendríamos medios objetivos y podemos atentar contra derechos fundamentales.

Podemos determinar cuáles son los factores sobre los que actuar o establecer medidas preventivas que minimicen exposición, para ello es necesario establecer cuáles son los riesgos objetivos.

VALORACIÓN DE RIESGOS INHERENTES AL ESTABLECIMIENTO

Por esta cuestión, el análisis de riesgos debe tener en cuenta la posibilidad real de exposición a estas microgutículas portadoras y la posibilidad de permanecer el tiempo suficiente para favorecer la transmisión.
Por lo que las líneas de transmisión pueden ser:

Persona vector → Persona

O bien:

Persona vector → Fómite → Persona

Por esta razón, determinamos que los riesgos se centralizan en las relaciones entre los agentes determinados y las posibles interacciones con el medio.

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

PELIGROS DE ENTRADA

Determinamos como peligro de entrada, toda actividad realizada por los agentes ya sea internos o externos con probabilidad de introducir el virus en el sistema a través de agentes portadores.

PELIGROS POR CONTACTO

Posibilidad de transmisión del patógeno por contacto directamente por los agentes o vehiculizado por superficies y objetos.

PELIGROS DE TRANSMISIÓN DIRECTA

Posibilidad de transmisión del patógeno entre los agentes directamente por lo que necesita relación directa entre los agentes a una distancia inferior a la distancia social de seguridad (2 m)

PELIGROS DE AMPLIFICACIÓN DEL RIESGO

Circunstancias físicas o de organización que elevan el riesgo de entrada, transmisión directa y/o contacto entre los agentes (aglomeraciones o falta de previsión)

ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE PELIGROS

Las actividades del Sistema se han clasificado por fases y se determinado e identificado la posibilidad real de existencia de los peligros comentados en el punto anterior y se determina si es necesario establecer procedimientos para vigilar, controlar o prevenir el peligro reduciéndolo a un nivel aceptable.
Esta acción requiere de un control eficaz para asegurar que el peligro se evita o se reduce, estas acciones deben de tener como base los principios de:

- Viabilidad técnica, debe de ser implantarle desde el punto de vista de técnica.
- Viabilidad económica, debe de ser coherente desde el punto de vista del coste.
- Voluble, debe de permitir modificaciones conforme a la información y la técnica progrese.
- Debe de ser verificable y objetivo.

TRATAMIENTOS DE PELIGROS

Para la gestión adecuada de peligros debemos de analizar las fases en su totalidad y tener en cuenta las características intrínsecas del virus para establecer acciones preventivas eficaces mínimas.

GESTIÓN DE LA RESPONSABILIDAD

RESPONSABLE GENERAL

La responsabilidad de la adecuación y de la gestión de los peligros debe caer en la persona titular del establecimiento, que en el caso de no poder garantizar la seguridad de la fase, o bien se establecen las herramientas necesarias para garantizarla o bien no se ejecuta, aunque esto conlleve la determinación de cese de la actividad.

RESPONSABLE DE OPERACIONES

Las personas operadoras deben realizar las actividades con diligencia suficiente y actuar con la corresponsabilidad exigible en el caso de no operar con la suficiencia profesionalidad, teniendo la obligación a su vez de transmitir desviaciones o peligros no determinados.

EJECUTOR DE LAS OPERACIONES

Las personas ejecutoras deben realizar las actividades con diligencia suficiente y actuar con la corresponsabilidad exigible en el caso de no ejecutar las tareas asignadas con la suficiencia profesionalidad, teniendo la obligación a su vez de transmitir desviaciones o peligros no determinados.

Todas estas funciones se desglosan en el cuadro de gestión de personal (ANEXO II)

MEDIDAS GENERALES PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO.

Analizados los factores que inciden en los peligros de los Sistemas, determinamos los factores a tener en cuenta como prerrequisitos mínimos necesarios para este control efectivo.

CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES DE DESCENSO DEL RIESGO

PLANIFICACIÓN DE TAREAS

-Se han modificado las tareas y procesos de trabajo para garantizar la distancia de seguridad establecida de 2m

- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios como establecer una única entrada, zonas one way y habilitación de entradas exclusivas a personal.

Comentario [FCF4]: Conforme a las posibilidades del sistema

-En caso de imposibilidad, se insta a los agentes a llevaran medidas de protección respiratorio adecuado (mascarillas) para evitar el riesgo de contagio.

En el caso de turnos, éstos se han planificado para que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos (control de transmisión).

Esta establecida una zona de vestuarios para que el personal pueda cambiarse de ropa respetando la distancia de seguridad y con un aforo de _____ y con la indicación mediante cartelería del deber de mantener el distanciamiento interpersonal en reuniones internas.

Comentario [FCF5]: Ver aforo de la zona de vestuarios

ELEMENTOS DE CONTROL DE RIESGO DE ENTRADA

La modificación del Sistema en este apartado está relacionado con la limitación de accesos al sistema, minimizando los mismos a la nueva situación de aforos y no influyendo en necesidades legales en desalojo en situaciones de riesgo. A su vez es necesario también minimizar los cruces entre los agentes para evitar contaminaciones cruzadas no controladas y evitar los cruces en los mismos espacios o tiempo (establecer una única entrada, zonas one way, habilitar entradas exclusivas a personal o proveedores, etc)

NECESIDAD DE ORDENACIÓN DE AFORO Y DISTRIBUCIÓN

Variación de espacios para asegurar la distancias social mínima entre grupos independientes de agentes, entre 2 metros (face to face). Señalando las zonas de espera y atención.

Ajuste de aforo del Sistema teniendo en cuenta la distancia social mínima entre los grupos independientes, poniendo a disposición de estos la información necesaria para evitar situaciones incómodas por algunos agentes.
Analizar las situaciones espacio – temporales del Sistema para tener en cuenta situaciones de picos de afluencia de agentes en determinadas zonas.

NECESIDADES DE ORDENACIÓN DE EQUIPOS Y ELEMENTOS

Se han eliminado elementos susceptibles de manipulación innecesaria o superflua tales como elementos decorativos, bandejas, etc

Los equipos que requieran contacto con los agentes y que imposibilite la higienización posterior (máquinas de vending o dispensadoras, etc) se han limitado su uso para posibilitar esta higienización.

NECESIDADES RELATIVAS A LA SALUD AMBIENTAL (Buenas Prácticas)

MEDIDAS GENERALES:

- Se ha evaluado la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 e informando a estos de las medidas específicas de seguridad para este personal. Referentes a la limitación de exposición a agentes externos y la realización de actividades de especial de exposición (limpieza de habitaciones y de tapicerías)
- Se ha actualizado el contenido del botiquín y se dispone de un termómetro sin contacto.
- Se indica a los Agentes internos la necesidad de desinfección de manos antes y después del uso del sistema de control horario con el gel desinfectante dispuesto para este uso.
- Se han valorado los tiempos de ejecución de tareas para incorporar el tiempo necesario y se han aportado los medios para la correcta higiene de manos.
- Se han proporcionado los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales.
- Se han establecido las normas de uso de las instalaciones en las que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad y se han informado y formado a los trabajadores

Comentario [FCF6]: si los hubiera

Comentario [FCF7]: Si lo hubiere

Comentario [FCF8]: Revisar e informar a la Empresa de RL para que aporte la evaluación de Riesgos de la empresa

RENOVACIÓN DE AIRE

Airear no es sólo importante por el confort, también por motivos de salubridad.

Mediante la entrada de aire renovado en el Sistema se controla el calor, la humedad, la toxicidad y el potencial patógeno del ambiente. Se garantiza, así, la salud de las personas que se encuentran en este espacio.

Mediante la renovación del aire se consigue reducir los niveles de CO2 (dióxido de carbono) y la alta humedad ambiente, por lo que se reduce la capacidad de condensación y a su vez, la distancia de exposición y riesgo de los fómites, puesto que se desecan y permanecen menos tiempo en el ambiente y con ello la posibilidad de transmisión del virus.

Esto consiste, desde el punto de vista de la renovación del aire de forma natural, en abrir puertas y ventanas opuestas, para que el aire fluya atravesando el espacio o bien conectando de forma regular los sistemas de extracción y recirculación de aire.

En relación a la gestión del ambiente, hemos de tener en cuenta que una corriente de aire puede favorecer el desplazamiento de las microgutículas desprendidas por los agentes, por lo que tenemos que evitar chorros de aire forzado dirigido hacia los usuarios/as, trabajadores/as y demás agentes del Sistema.

Tenemos en cuenta la necesidad de la adecuación higiénica de estos equipos, incluidos sus filtros y separadores de gotas y que se analice la circulación del aire forzado para que no

atraviese zonas de alto tránsito hacia las zonas de permanencia, elevando el riesgo de transmisión de los patógenos.

La cantidad de aire necesariamente a renovar está establecida en el RITE conforme a las distintas categorías de la calidad del aire interior (IDA), que debe estar en el proyecto de apertura del mismo, por lo que esta necesidad está valorada y aplicada, solo que el responsable debe de velar por la ejecución de las medias dispuestas en este.

Acúmulos de humedad por condensación o crecimientos zonales de moho indican la necesidad de aumentar las medidas de aireación del establecimiento que, debido a las circunstancias actuales, se han de tener en cuenta.

DISPOSICIÓN DE EQUIPOS DOSIFICADORES DE GEL DESINFECTANTE

En las zonas de riesgo de contacto, se ha previsto la necesidad de desinfección de manos por este contacto o manipulación (entradas a los locales, zonas de recepción, salida de ascensores y zonas de tránsito, asociados a usos de máquinas expendedoras, etc), evaluado en la determinación del riesgo y dispuesto un dosificador de gel desinfectante o simil.

En zonas de ocupación de los agentes, también se debe de poner a disposición de estas medidas higiénicas necesarias, que favorecen el lavado e higienización de manos en cualquier circunstancia o situación.

FORMACIÓN Y ENTRENO DEL PERSONAL

Los Agentes internos en su actividad laboral van a tener un contacto directo con los Agentes externos, desempeñando un papel fundamental a la hora de garantizar la total seguridad y el buen desempeño de la gestión de un plan de control

Son muchos los requisitos que deben cumplir para realizar su trabajo correctamente y garantizar la salud de los clientes y usuarios/as, pero de entre todos destaca la importancia de recibir una correcta formación para evitar y controlar peligros y riesgos, y adquirir normas de higiene básicas necesarias y contar con una información clara e inteligible.

RESPONSABILIDAD DE LAS EMPRESAS

Las empresas son las encargadas de asegurar que cada uno de sus empleados reciba una correcta formación y de establecer las medidas y herramientas necesarias para que así sea.

OBJETIVOS DE LA FORMACIÓN

Tras recibir la formación el trabajador/a conocerá todo lo que debe saber sobre la higiene y las buenas prácticas. El objetivo es que poco a poco se vayan teniendo una serie de buenos hábitos que aseguren el buen tratamiento de los riesgos, además del conocimiento necesario para la buena elección de EPI´s y su manipulación conforme a las circunstancias.

NOCIONES FUNDAMENTALES SOBRE HIGIENE Y LIMPIEZA

DEFINICION Y CONCEPTOS

- La limpieza es el proceso por el que se elimina la suciedad orgánica e inorgánica de las superficies a las que se aplica. Las tareas de limpieza se desarrollan en una serie de fases consistentes básicamente en:
  1. Retirar los residuos no adheridos.
  2. Disolver los residuos adheridos (suciedad), utilizando un detergente apropiado.
  3. Efectuar un enjuague con abundante agua corriente, para eliminar por completo el detergente.

4. Secar con un método higiénico.

- La desinfección es el proceso por el que se elimina o reduce significativamente el número de microorganismos vivos presentes en las superficies a las que se aplica. Para que resulte efectiva, es preciso eliminar previamente la suciedad, pues ésta forma una barrera que impide al desinfectante penetrar y actuar.

  Para la desinfección pueden realizarse métodos físicos o químicos. En los establecimientos son usuales los siguientes:

  a. Métodos físicos: consiste en aplicar agua caliente (> 65ºC) o vapor de agua, lo que se consigue con el lavado mecánico (lavavajillas, túneles de lavado, etc.). Por otro lado, se sabe que la radiación solar UV es un agente virucida en el medio ambiente. Se ha estudiado la inactivación del virus de la gripe A por radiación UV solar en varias ciudades del mundo, en diferentes épocas del año y, se ha visto que, en época invernal, los virones de la gripe se mantienen infecciosos en el medio ambiente, después de su liberación del huésped, durante varios días, al menos en los países templados. También está comprobado el efecto desinfectante de la exposición a luz ultravioleta durante al menos 30 minutos.
  b. Métodos químicos: consiste en aplicar productos desinfectantes con capacidad para destruir microorganismos.

"Existe evidencia de que los coronavirus se inactivan en contacto con una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de una lejía con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente), etanol al 62-71% o peróxido de hidrógeno al 0,5%, en un minuto. Se pueden emplear toallitas con desinfectante."

Para la desinfección de espacios deberá utilizarse desinfectantes que actúen contra los virus encapsulados, como el 2019-nCoV y otros coronavirus. Hay muchos desinfectantes que actúan contra los virus encapsulados. Actualmente, la OMS recomienda utilizar:

- Alcohol etílico >70% para desinfectar equipos informáticos, móviles, mandos televisión.
- Hipoclorito sódico (lejía) al 0,1-0,2 % (20-30 ml/l) para la desinfección de superficies.

Otros desinfectantes: existen en el mercado otros desinfectantes (ácidos y álcalis fuertes, compuestos de amonio cuaternario, desinfectantes yodados, compuestos fenólicos, tensioactivos anfotéricos, etc.) que pueden emplearse, estén correctamente etiquetados, se apliquen siguiendo las instrucciones indicadas, siempre que se destinen al uso previsto, registrados para su uso (Norma UNE-EN 14476).

(https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf).

Los desinfectantes destinados a superficies en contacto directo con alimentos, han de indicar en su etiquetado dicho uso.

REDUCCIÓN DE RIESGOS

Es esencial que el personal esté entrenado en el uso de productos químicos y sepa realizar las tareas necesarias para esto (dosificación, manejo, almacenamiento, documentación).

Nunca jamás mezclar productos, normalmente son productos inestables y oxidantes que reaccionan violentamente con otros y generan subproductos de carácter toxico y peligroso.

Si fuera posible mejorarlos, ya se hubiera previsto y puesto en mercado.

A su vez debe usar los EPI´s necesarios que se elegirán siempre según las instrucciones de los fabricantes, nunca por percepción del peligro u otras cuestiones subjetivas como comodidad o imagen. En el uso de EPI´s, el personal debe estar entrenado en su uso, conservación y mantenimiento, además de manipulación correcta y otras informaciones adecuadas.

Y en este caso, mejor pecar de precavido que no lamentarse de un incidente.

INFORMACIÓN SOBRE EL RIESGO HIGIÉNICO INHERENTE A COVID19

USO DE EPI'S

Actualmente, conocida la vía de transmisión de SARS-CoV-19, entre humanos se considera similar al descrito para otros coronavirus, a través de las secreciones de personas infectadas, principalmente por contacto directo con gotas respiratorias de más de 5 micras (capaces de transmitirse a distancias de hasta 2 metros en situaciones desfavorables) y las manos o los fómites contaminados con estas secreciones seguido del contacto con la mucosa de la boca, nariz u ojos. El SARS-CoV-2 se ha detectado en secreciones nasofaríngeas, incluyendo la saliva.

MEDIOS DE PROTECCIÓN

a) Frente a la trasmisión directa, las medidas propuestas por el Ministerio de Sanidad resultan eficaces

- Distanciamiento entre personas (en torno a 2 metros).
- Utilización de mascarillas.
- Higiene de manos frecuente (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas), especialmente después de contacto directo con personas enfermas o su entorno; al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado.
- Usar pañuelos desechables, y tirarlos tras su uso.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión.
- Si se presentan síntomas, la persona debe aislarse en una habitación y seguir las recomendaciones

b) Frente a la transmisión a través de los fómites, resulta relevante conocer su comportamiento en el medio ambiente: permanencia en superficies, papel de la humedad relativa, la temperatura, pH y la radiación solar ultravioleta (UV).

La permanencia de SARS-CoV-2 viable en superficies de cobre, cartón, acero inoxidable, y plástico ha sido de 4, 24, 48 y 72 horas, respectivamente cuando se mantiene a 21-23º C y con 40% de humedad relativa. En otro estudio, a 22 0 C y 60% de humedad, se deja de detectar el virus tras 3 horas sobre superficie de papel (de imprimir o pañuelo de papel), de 1 a 2 días cuando lo aplican sobre madera, ropa o vidrio y más de 4 días cuando se aplica sobre acero inoxidable, plástico, billetes de dinero y mascarillas quirúrgicas 5.

USO DE GUANTES

El uso de guantes desechables puede dar, en algunos casos, una falsa imagen de seguridad. A pesar de que están diseñados para proteger las manos y los productos que se tocan, también pueden perforarse o romperse, el SARS-CoV-2 u otros microorganismos no atraviesan la piel, por lo que el uso de guantes no afecta al riesgo de contagio o transmisión en pieles sanas

El uso de guantes higiénicos está muy extendido, y puede pensarse que el mero hecho de usarlos ya asegura una correcta higiene en la manipulación; sin embargo, las autoridades sanitarias recomiendan la manipulación sin guantes. Lavarse las manos tantas veces como sea necesario, para evitar contaminaciones. Los guantes de látex en la manipulación de alimentos están totalmente contraindicados, ya que contienen un alérgeno que puede producir reacciones anafilácticas en las personas sensibilizadas al mismo, si consumen alimentos manipulados con guantes compuestos por este material. Las proteínas del látex se transfieren a los alimentos, y permanecen aún después de haber sido cocinados.

El uso de guantes debe restringirse a los casos en los que sea realmente necesario para proteger la piel de la persona que manipula (por ejemplo para la manipulación de encurtidos).

- En caso de utilizar guantes siempre se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos:
    - Siempre deben estar fabricados con materiales que esté probado que no produzcan alergias. (Nitrilo)
    - Deben ser de un color diferente al alimento que se esté manipulando, para identificar claramente posibles fragmentos que hayan podido desprenderse.
    - Siempre debemos retirar anillos, relojes, y demás adornos para que no se perforen ni rompan, y lavar bien las manos antes de colocarlos.
    - Retirarlos y poner otros cada vez que cambiemos de actividad.
    - En caso de que no sean desechables, es necesario lavarlos por ambos lados y dejarlos secar del revés.

Debemos entrenarnos en la retirada de los guantes evitando en todo momento tocar con las manos descubiertas las zonas externas del guante y posteriormente realizar un riguroso lavado de manos.

Según los expertos, el uso de guantes no es más higiénico que el lavado de manos; un empleo inadecuado de guantes puede ser tan poco higiénico como un ineficaz lavado de manos. Debe tenerse en cuenta que con un lavado de manos apropiado se eliminan bacterias dañinas como E. coli, Salmonella y Staphylococcus aureus.

Esta efectividad solo es posible si se lavan con la frecuencia necesaria, es decir, antes de empezar a manipular alimentos y después de tocar alimentos crudos y residuos, de ir al baño, de estornudar o toser, de comer, beber o fumar, de tocar dinero o tocar fómites (superficies que puedan vehiculizar los microorganismos).

Para hacerlo de manera correcta, antes deben retirarse las joyas para evitar que se conviertan en foco de suciedad o contaminación y son reservorio de virus y microorganismos. Las manos se mojarán con agua templada o caliente y se frotarán de forma vigorosa con jabón al menos durante 30 segundos. Deberá prestarse atención bajo las uñas y entre los dedos. Cuando están bien aclaradas con agua, se secarán, bien con un secador de aire o toallitas de papel de un solo uso y posteriormente completar la higiene con un gel hidroalcohólico con 70º o más de alcohol.

USO DE MASCARILLAS HIGIÉNICAS

Conforme a la información actual, las vías de propagación del virus por medio de microgutículas emitidas por los portadores que permanecen en suspensión algunos minutos, con carga viral suficiente es un hecho contrastado, por lo que se recomienda el uso de mascarillas higiénicas cuando las medidas de distanciamiento no se puedan cumplir, o bien a estos agentes que puedan contaminar objetos y superficies que posteriormente puede manipular otros agentes.

El requerimiento de uso de mascarillas, así como el nivel de protección lo determina el puesto de trabajo que el agente desarrolla y por las características de transmisibilidad de virus:

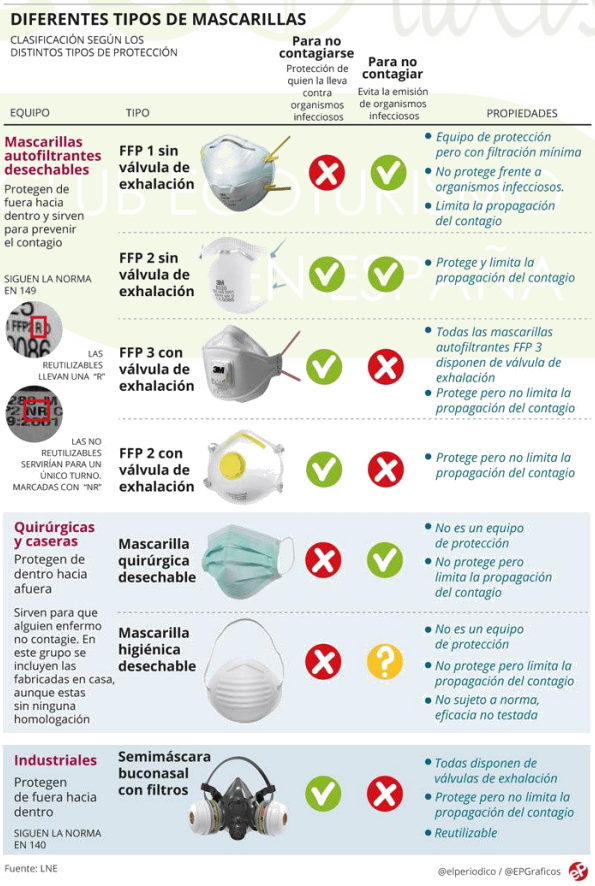
- En el caso que el agente pueda mantener la distancia social de 2 metros y no manipule ni exponga superficies y objetos susceptibles de contacto, este no debe llevar mascarilla.
- En el caso que el agente pueda mantener la distancia social de 2 metros pero manipule objetos o exponga superficies susceptibles de contacto, deberá llevar una mascarilla higiénica que proteja a estos de las partículas emitidas por el agente (FPP1 sin válvula o tipo higiénico homologado).
- En el caso que el agente no pueda mantener la distancia social deberá usar mascarilla homologada que proteja sobre las partículas emitidas por el agente y a su vez que le protejan de los emitidos por los demás agentes del sistema.

- Es de vital importancia que la tipología de los EPI´s sea de probada eficacia (homologados y con marcaje y clasificación de la CE), puesto que el uso de otros expondría a los agentes a riesgos inasumibles a los que sumaríamos posibles riesgos por mala praxis y manipulación.

También debemos tener en cuenta necesariamente las instrucciones de uso emitidas por el fabricante, respetando los ciclos de uso (reutilizables o desechables) y sustituirlos cuando tengan humedad aparente, se ensucien o nos la quitemos (en el caso de las desechables). Este tipo de elementos tienen un tiempo de uso no superior a las 4 horas, trascurrido este debemos de sustituirlas y proceder a su limpieza y desinfección (en el caso de las reutilizables) o desecharlas.

No obstante a esto comentado, se seguirá fielmente las disposiciones del Plan de Riesgos Laborales de la empresa (actualizado).

Tenemos que saber cómo debemos proceder a ponernos y quitarnos estos elementos, lavándonos las manos siempre antes de colocarla y después de quitárnosla, evitando el exceso de manipulación, nunca cogerlas por los elementos filtrantes (siempre por los laterales) y colocarlas adecuadamente en la cara.



OTROS ELEMENTOS

Pantallas Faciales: Este tipo de protección se debe usar «cuando haya **riesgo de contaminación de los ojos** a partir de salpicaduras o gotas (por ejemplo: sangre, fluidos del cuerpo, secreciones y excreciones), pero no protegen de la emisión o exposición de las partículas emitidas por los agentes, por lo que su uso debe de complementar a los comentados anteriormente. Debemos tener en cuenta que estos elementos se deben de mantener y proceder a su limpieza y desinfección regular, puesto que actúan como una superficie que capta estas proyecciones, manteniendo las precauciones y limpieza de manos con su manipulación.

Es de comentar que estos EPI´s, al desecharlos, se deben tratar como residuos, puesto que pueden tener concentraciones de patógenos ocasionalmente alta, por lo que automáticamente de quitárnoslos, debemos actuar con diligencia, desechándolos o bien someterlos a limpieza y desinfección, no dejándolos expuestos a posibles contaminaciones de superficies o confusiones de uso y siempre lavarnos las manos posteriormente Tirar cualquier desecho de

higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.

NOCIONES FUNDAMENTALES SOBRE "ETIQUETA HIGIÉNICA RESPIRATORIA"

A parte del comentado lavado frecuente de manos, la etiqueta higiénica respiratoria, es clave para la prevención del SARS-CoV-2 y frenar su propagación.

En resumen, y según las recomendaciones oficiales del Ministerio de Sanidad, las medidas de etiqueta respiratoria son:

- Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el **codo** flexionado.
- Usar **pañuelos desechables**, y tirarlos tras su uso.
- Lavarse las manos frecuentemente y después de estornudar o toser.
- Si se presentan síntomas respiratorios, **evitar el contacto cercano** (manteniendo una distancia de dos metros aproximadamente) con otras personas.
- **Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca**, ya que las manos facilitan la transmisión.
- Evita situaciones de riesgo y evita provocar situaciones de riesgo analizando las circunstancias y manteniendo la distancia social.

NOCIONES GENERALES SOBRE TRATAMIENTO A CLIENTES Y USUARIOS/AS

El paradigma de la hospitalidad con nuestros clientes y usuarios/as ha cambiado puesto que debe prevalecer la salud de todos los agentes implicados, aunque también evitar situaciones comprometidas que hagan que nuestro “customer” pueda sentirse mal.

Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.

Es de vital importancia el estudio de los espacios y ofrecer a los clientes la seguridad de “Espacio seguro”, ubicando geles desinfectantes a mano, delimitando los espacios e incluso ofreciendo elementos de barrera visibles que aseguren esto.

- Zona de acceso: Ha de estar visible desde el exterior del establecimiento ya que en momentos de picos de afluencia, puede ser lugar para esperar el acceso y no invadir los espacios de seguridad de los demás usuarios/as del sistema, contará con los elementos necesarios para el descenso del riesgo de entrada higiénica (alfombras desinfectantes, geles hidroalcohólico, papel secante y papelera con pedal. El acceso deberá favorecer la entrada sin contacto (puertas automáticas o de apertura con codo)
- Zona de espera: Visible desde las demás zonas y con vistas a la zona de actividad. Deberá tener 2 metros de distancia frente a otras zonas del Sistema, contar con la información visible del procedimiento de recepción o actuación del lugar y debidamente señalizada (incluso sus límites).
- Zona de recepción o actividad. No debe tener elementos que eleven el riesgo de contacto, si no fuera posible (autoservicios) se pondrá a disposición del usuario/a guantes desechables y carteles de obligación de uso.
- Otras zonas. Se debe analizar los flujos del establecimiento para determinar los riesgos y determinar las acciones recomendables como puede ser:
    - Determinar picos de afluencia (y evitarlos con medidas creativas).
    - Carteles informativos de uso de equipos colectivos (ascensores).
    - Flujos “one way” en pasillos o cuerpos de escaleras con opciones por sus dimensiones o calles (o uso por la derecha en todo momento, con preferencias de paso, por ejemplo).

Al fin y al cabo, se trata de mantener las medidas preventivas de distancia social y riesgos de contacto que a su vez le otorgue a nuestros usuarios/as la seguridad de uso suficiente.

MEDIDAS GENERALES DE TRATAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, MERCADERIAS Y ARTÍCULOS

Como agente pasivo de entrada, hemos valorar la posibilidad de riesgo de entrada del virus en ellos (como fómites debido a las partículas del personal que lo ha manipulado o expuesto). Por lo que se hace necesario el tratamiento adecuado para minimizar el riesgo de entrada y contacto:

- Control de proveedores pidiendo su protocolo de contingencia en las entregas.
- Recepción activa y controlada de la mercancía por el personal del establecimiento en un lugar fijo y determinado del mismo, cerca de la entrada de mercancías.
- Evitar que el personal ajeno de venta o reparto acceda libremente al local.
- Darle la preferencia para su proceso, incluso conveniar con el proveedor momentos del día para su recepción.

- Evitar acceso del agente de transporte al sistema, limitando su acceso a la zona de recepción de mercancías.
- Exigencia de medidas preventivas necesarias al agente de transporte (mascarilla para prevenir fómites y guantes).
- Eliminación controlada de sobreembalajes y redistribución de productos.
- Desinfección de superficies de la mercancía. En frescos limpieza en una solución de cloro (4 ml por litro de agua) siempre que sea posible.
- Lavarse siempre las manos y desinfección de la zona de recepción de mercancías después de cada uno de los procesos.

Una vez desinfectadas las mercancías, debemos manipularla con mascarilla higiénica para no contaminarla otra vez con nuestras partículas, más si cabe no va a recibir tratamiento posterior.

NOCIONES NECESARIAS SOBRE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, TRATAMIENTO DE SUPERFICIES Y EQUIPOS

El mantenimiento higiénico de los establecimientos es de suma importancia para la efectividad del plan de control, mantener los Sistemas en buenas condiciones de higiene, resulta fundamental, porque unos locales, instalaciones y equipos de trabajo no higienizados, pueden dar lugar a la baja eficacia de los procesos de limpieza y favorecer los riesgos de contacto y transmisión de SARS-CoV-2, por otra parte, los restos de comida y suciedad son un foco de atracción de insectos y roedores.

REQUISITOS PREVIOS

Para efectuar las operaciones de limpieza y desinfección, es condición previa **mantener el orden** que haga posible su correcta ejecución.

En el entorno inmediato del establecimiento, **no deben existir focos de contaminación**, tales como animales de compañía, objetos en desuso, maleza, ganado, etc.

Los locales, **no deben utilizarse para usos diferentes** a los propios de la actividad, ni para almacenar enseres domésticos, objetos en desuso o inservibles, vehículos o sus piezas, etc.

Los productos alimenticios, aunque se encuentren envasados o embalados, **no han de apoyarse en el suelo.** Tampoco han de colocarse en el suelo, envases, bandejas u otros recipientes destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Las mercancías deben estar correctamente estibadas y colocadas, evitando zonas de acúmulo y que favorezcan la presencia de vectores, plagas o humedad.

Los utensilios empleados para la limpieza han de ser adecuados y reunir unas buenas condiciones de **conservación e higiene.** Cuando el establecimiento cuente con amplias instalaciones es aconsejable disponer de maquinaria industrial de limpieza, apropiada para grandes superficies.

Los productos de limpieza y desinfección, así como plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva, tóxica o peligrosa, **han de almacenarse en lugar separado**, donde no exista riesgo de contaminación para los productos alimenticios. Estos productos químicos han de mantenerse en sus recipientes originales; no obstante, **si tuvieran que ser traspasados** a otros envases más pequeños por necesidades de uso, **se identificarán** claramente y nunca se utilizarán envases o recipientes que puedan dar lugar a equívocos con bebidas o alimentos.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza es el proceso por el que se elimina la suciedad orgánica e inorgánica de las superficies a las que se aplica. Las tareas de limpieza se desarrollan en una serie de fases consistentes básicamente en:

1º Retirar los residuos no adheridos.

2º Disolver los residuos adheridos (suciedad), utilizando un detergente apropiado.

3º Efectuar un enjuague con abundante agua corriente, para eliminar por completo el detergente.

4º Secar con un método higiénico.

La desinfección es el proceso por el que se elimina o reduce significativamente el número de microorganismos vivos presentes en las superficies a las que se aplica. Para que resulte efectiva, es preciso eliminar previamente la suciedad, pues ésta forma una barrera que impide al desinfectante penetrar y actuar.

Para la desinfección pueden realizarse **métodos físicos o químicos**. En los establecimientos alimentarios son usuales los siguientes:

- Métodos físicos: consiste en aplicar **agua caliente** (> 65ºC) lo que se consigue con el lavado mecánico (lavavajillas, túneles de lavado, etc.) o vapor de agua (95-130 º C)
- Métodos químicos: consiste en aplicar **productos desinfectantes** con capacidad para destruir microorganismos:

La lejía (hipoclorito sódico) es el desinfectante más utilizado, pues es un producto eficaz y económico. Debe emplearse siempre diluida en agua templada (20º a 40ºC), siguiendo las indicaciones de uso y dosificación de su etiquetado. La lejía no debe utilizarse para metales, pues es irritante y corrosiva; ni tampoco debe mezclarse con otros desinfectantes, como amoniaco o ácidos, pues desprende gases tóxicos.
Esta dilución se prepara de la siguiente forma: coja 20 mililitros de la lejía que tiene en casa (no importa la marca), échelos en una botella de litro con 300 ml de agua del grifo y posteriormente llene con el agua hasta completar: Cierre y dele la vuelta varias veces. Ya la tiene preparada al 1:50, en cantidad de 1 litro. Moje la bayeta o pulverice esta disolución para limpiar y desinfectar las superficies. Limpie a bayeta con agua del grifo tras cada uso y vuelva a impregnarla con esta disolución de lejía. Siempre se debe preparar la solución en el día.

Alcohol 70º: Los objetos de uso personal como gafas, teclados, teléfonos, mandos a distancia, etc. y aquellos otros que pudiesen verse afectados por la lejía, se desinfectaran frecuentemente con solución hidro-alcohólica desinfectante. [Puede utilizar el alcohol que tiene en casa. Es de 96%; para su uso como limpiador de estos efectos personales lo tiene que rebajar al 70%. Es fácil: coja 70 mililitros de alcohol y llévelo a 100 mililitros con agua. Dele la vuelta varias veces y ya puede humedecer un paño con esta dilución y lo pasa por estos estos objetos personales].

Otros desinfectantes: existen en el mercado otros desinfectantes (ácidos y álcalis fuertes, compuestos de amonio cuaternario, desinfectantes yodados, compuestos fenólicos, tensoactivos anfotéricos, etc.) que pueden emplearse, siempre que se destinen al uso previsto, estén correctamente etiquetados y se apliquen siguiendo las instrucciones indicadas en el mismo.

Los desinfectantes destinados **a superficies en contacto directo con alimentos**, han de indicar en su etiquetado dicho uso

MÉTODOS USUALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Lavado de utensilios de trabajo (menaje de cocina, vajillas, cubiertos, etc.)

Comenzar retirando los **residuos no adheridos**, con ayuda de una espátula de goma o cepillo.

Cuando exista suciedad incrustada, es conveniente realizar un **prelavado** en agua caliente, antes de realizar las operaciones propias de lavado.

En los establecimientos de comidas preparadas, **las vajillas, cubiertos** y, en su caso, **contenedores para la distribución de comidas**, han de lavarse obligatoriamente con métodos mecánicos (lavavajillas, túneles de lavado, etc.) comprobando que la temperatura asciende de los 65º.

El **secado higiénico** se consigue, en el lavado mecánico aplicando calor (>65ºC), y en el lavado manual con la exposición al aire. Si se utiliza un paño de papel desechable, éste habrá de estar limpio y seco.

Trasladar el material lavado de forma higiénica. Así por ejemplo, los cubiertos han de manipularse lo menos posible, cogerse por los mangos y los demás utensilios tales como recipientes, bandejas, platos, tazas, etc., por aquellas partes que no van a entrar en contacto con los alimentos, ni con la boca del consumidor. Guardar el material preferentemente en armarios, vitrinas, cajones,… cerrados, para preservarlo del polvo y los insectos.

Limpieza de superficies (suelos, paredes, techos, mesas, armarios,...):

Para la limpieza de superficies se empleará agua caliente y un detergente apropiado. Cuando se proceda a la desinfección, se seguirán las indicaciones de uso indicadas en el etiquetado del producto desinfectante.

Para la limpieza de los suelos, es preciso recoger previamente los residuos caídos, sin levantar el polvo del suelo. Cuando existan rejillas y sumideros de desagüe habrá que comprobar que no queden residuos retenidos en estos.

La limpieza y desinfección de los servicios higiénicos ha de realizarse con la frecuencia necesaria y, en todo caso, al menos una vez al día. Hay que prestar atención a la reposición periódica de papel higiénico, toallas de papel, jabón líquido, así como al vaciado de recipientes higiénicos y papeleras.

Desperdicios:

Las operaciones de limpieza diaria han de incluir la retirada de basura orgánica y otros desperdicios, así como la higienización de cubos y contenedores.

Textiles:

El proceso de limpieza y desinfección de los elementos textiles se establece conforme la posibilidad de realización por método mecánico (lavadoras):

- Si es desmontable, al igual que los mantenles y servilletas y símiles, se lava en máquina automática con programas que depende de su naturaleza y nivel de suciedad, no obstante todos se hará con temperatura superior a los 65º C.
- En el caso de tapicerías no desmontables. Se procede con desinfección térmica (vapor seco 98-110º C), o bien con productos específicos de desinfección de tapicerías. El personal deberá llevar EPI`s adecuados para protegerse en el momento por posible exposición.

Comentario [FCF9]: Definir cual

Normas básicas:

- Los textiles sucios deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.
- Tras la manipulación de textiles sucios, el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles sucios deben lavarse a > 65 °C. de acuerdo con los métodos de lavado autorizados por las autoridades sanitarias. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.
- La ropa laboral del personal depende del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. El uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral por lo que se realiza su lavado junto con la lencería del establecimiento. En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del personal, se ha informado a los empleados de que el lavado debe realizarse a > 65 °C. La ropa de trabajo debe introducirse en una bolsa cerrada para transportarla al domicilio. El personal **no accede al puesto de trabajo con la ropa laboral.** En aquellos casos en que los uniformes no pueden ser lavados a dicha temperatura, se debe proceder a una adecuada desinfección con algún producto virucida específico.
- En el caso de externalizar el servicio, se exige a la empresa su plan de contingencia en esta materia.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las tareas de limpieza y desinfección se ajustan a un **programa previamente establecido**, en el que se planifica todos los aspectos relacionados con estos cometidos (objetivos de limpieza; utensilios; productos; métodos de preparación y aplicación; frecuencia; horario y persona/s responsable/s).

Objetivo de limpieza:

Mantener en buenas condiciones higiénicas todos los elementos de nuestro sistema. Para ello eliminamos la suciedad material, disminuyendo la carga microbiana, evitamos las incrustaciones en el material y superficies y aseguramos las condiciones adecuadas para el proceso de desinfección posterior.

A la hora de realizar la programación, hay que tener en cuenta que la limpieza y desinfección debe abarcar:

Las superficies de los locales: suelos, paredes y techos, incluyendo ángulos y esquinas.

Las instalaciones, tales como ventanas, puertas, mesas, encimeras, equipamiento industrial (cámaras de frío, cocinas, hornos, lavavajillas, equipos de extracción de humos), estanterías, armarios, vitrinas, cajones, pantallas mosquiteras, servicios higiénicos, taquillas de vestuario, sistemas de aire acondicionado, objetos de adorno, etc.

Los utensilios de trabajo, tales como menaje de cocina, maquinaria auxiliar, envases, vajilla, cubertería, cubos y contenedores de basura, útiles de limpieza, etc.

Las inmediaciones del establecimiento, si forman parte de la propiedad o del uso por parte del establecimiento.

Comentario [FCF10]: Descripción de las zonas del establecimiento Descritas en el PGH en el cual se debe actualizar con los pcc aquí descritos

Productos de limpieza y desinfección

Para su elección hemos tenido en cuenta:

- **La función** (detergente, desinfectante, abrillantador, etc.).
- **El uso o destino** (locales, maquinaria, menaje, etc.) teniendo en cuenta si entran o no en contacto directo con los alimentos.
- **Las características de los materiales** (cerámica, acero inoxidable, etc.)
- **El tipo de lavado** (manual o mecánico).

Una vez seleccionados los productos de limpieza, su **procedimiento para su aplicación** (forma de preparación, temperatura del agua, método de aplicación,...), se tiene en cuenta las indicaciones del etiquetado de los productos.

En la zona de almacenaje de estos productos está presente la ficha técnica y la ficha de datos de seguridad de estos.

Comentario [FCF11]: Recopilar FDS y FT de los productos

Frecuencia de la limpieza y desinfección

La frecuencia de ejecución de estas tareas, se ha programado dependiendo de los turnos y es suficiente para que locales, instalaciones y equipos de trabajo, reúnan en todo momento, incluidas las horas de máxima actividad, unas correctas condiciones de higiene.

Vigilancia de la limpieza y desinfección

Para vigilar la limpieza y desinfección, el responsable realiza una supervisión continua, cuya finalidad es determinar si el nivel de higiene es aceptable o, en otro caso, es preciso modificar

la programación establecida y/o mejorar el modo de realizarla y establecer estas medidas correctoras:

- El personal que realiza las tareas de limpieza habrá de recibir las instrucciones precisas;
- El supervisor/a, en su caso, hará una llamada de atención razonada a quien realice estas operaciones de forma incorrecta;...
- Y también habrá de motivar y reconocer el trabajo bien realizado.

VALORACIÓN DE LA EFICACIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para valorar la eficacia real de la limpieza y desinfección, los responsables de los establecimientos recurren a los siguientes métodos:

a) **Comprobación directa por observación visual y táctil:** es el sistema de vigilancia habitual. Se basa en la observación del estado de limpieza, adentrándose en las zonas más ocultas. En el supuesto de comprobar un estado "inaceptable", el supervisor/a debe verificar su causa y la medida correctora. Este sistema tiene la ventaja de que puede ser realizado en todos los establecimientos, pero el inconveniente de la subjetividad del observador.

b) **Valoración de la carga microbiana de superficies y equipos:** es un sistema más objetivo y propio de empresas alimentarias de mayor entidad. Se trata de una sencilla prueba analítica, consistente en cuantificar la carga microbiana -recuento de gérmenes aerobios mesófilos- de superficies (tablas de tajo, mesas de trabajo, maquinaria, recipientes, etc.) que contactan directamente con los alimentos y que están aparentemente limpias. Su finalidad es valorar con precisión la eficacia de la limpieza y desinfección que están siendo aplicadas.

PRODUCTOS QUÍMICOS; RIESGOS SOBRE USO Y DOSIFICACIÓN

La manipulación de productos químicos conlleva un riesgo. Hay que estar informado de cómo manipularlos para evitar que dichos riesgos se materialicen en accidentes.

Las sustancias peligrosas son aquellas que pueden producir un daño a la salud de las personas o un perjuicio al medio ambiente.

Procedimientos de manipulación

- Antes de manipular un producto nuevo o no habitual lea la información de su ficha de datos de seguridad (FDS) y actué conforme a sus indicaciones.
- Mantenga los recipientes que contienen sustancias químicas cerrados cuando no trabaje con ellos así evitamos emanaciones de vapores.
- Si está embarazada o en periodo de lactancia, comuníquelo al responsable del Sistema.
- No coma, beba ni fume en la zona de trabajo en las que manipule o almacene agentes químicos.
- No almacene alimentos ni bebidas para consumo humano en armarios, destinados para almacenar agentes químicos ni viceversa.
- Lávese las manos antes de abandonar las zonas de trabajo, ha manipulado agentes químicos.
- Mantengan la ropa de trabajo limpia y sin manchas de productos químicos.

- En caso de rotura de un guante de protección, cámbielo inmediatamente, lávese y séquese las manos con el papel destinado para ello, antes de ponerse otro nuevo.
- En caso de accidente con productos químicos siga las indicaciones de su ficha de datos de seguridad.
- Mantenga su puesto de trabajo limpio, ordenado y libre de materiales no relacionados con el trabajo.
- Cuando termine el producto químico contenido en un envase, deje éste en el lugar habitual para que sea recogido y gestionado.
- No reutilice envases vacíos contaminados con agentes químicos.
- Comunique a la persona responsable del Sistema todos los derrames, accidentes y exposiciones reales o potenciales a agentes químicos.
- Limpie la superficie de trabajo cuando se produzca un derrame y al final de cada jornada de trabajo.

Productos corrosivos (GHS05).

Son sustancias y preparados que, en contacto con tejidos vivos pueden ejercer una acción destructiva de los mismos.

La clasificación de productos como corrosivos determina la clasificación del uso del producto como profesional o profesional especializado, lo que requiere formación específica para su uso.

Se debe conocer a fondo las características de los productos químicos corrosivos mediante la ficha de seguridad y su etiquetado, de forma que se puedan tomar las medidas preventivas adecuadas para cada producto y las circunstancias en las que se trabaje. Se formará e informará al personal que vaya a manipular esos productos.

En la dilución de corrosivos, no añadimos nunca agua. Adicionamos lentamente pequeñas cantidades de productos corrosivos sobre agua.

Los envases o recipientes de corrosivos serán los originales. Se mantendrán siempre cerrados. Sólo se abrirán cuando se vaya a usar y se cerrará inmediatamente cuando se termine.

Productos irritantes (GHS07).

Son aquellas sustancias o preparados no corrosivos que, por contacto inmediato, prolongado o repetido con la piel o mucosas, pueden provocar una reacción inflamatoria.

En la medida de lo posible se sustituirán los productos más peligros por otros que entrañen menos riesgo.

Los envases que contengan este pictograma estarán herméticamente cerrados cuando no se utilicen.

Productos peligrosos para el medio ambiente (GHS09).

El contacto de esa sustancia con el medio ambiente puede provocar daños al ecosistema a corto o largo plazo. Precauciones: debido a su riesgo potencial, no debe ser liberado en las cañerías, en el suelo o el medio ambiente. Se tiene que tomar tratamientos especiales con sus residuos.

El hecho de que una sustancia o preparado tenga la característica de peligroso para el medio ambiente no significa que no tenga otra característica peligrosa, es

conveniente que siempre se revise la ficha de datos de seguridad antes del uso de dicha sustancia o preparado.

La Dosificación de Productos Químicos de Limpieza y Desinfección

Los productos químicos de limpieza y desinfección tienen diferentes concentraciones, por esta razón la dosificación también debe ser diferente. NUNCA se debe utilizar la misma dosificación para productos de diferentes marcas. Es por esta razón muy importante la información técnica que su proveedor de productos químicos le entregue, en la cual es imprescindible la dosificación recomendada de uso de cada producto, esta se encuentra por norma, desglosada en la etiqueta, si no se encontrara, debemos devolver al proveedor el producto adquirido.

Para Productos de Limpieza

Dosificación (volumen/volumen)	La más común: (ml/l) Para esta dosificación deberemos usar un instrumento de medición de volumen, llenarlo hasta lo indicado y luego diluir para la cantidad de agua especificada. El problema de esta forma de dosificación es que se encuentra propensa a errores. Si el operador no usa instrumentos de medición de volumen como vasos dosificadores, y en su lugar decide confiar en envases como tapas o vasos sin escala, causará desviaciones en la dosificación
Dosificación (peso/volumen)	La más común (g/l) Para esta dosificación podemos usar cualquier envase, lo importante es pesar la cantidad usada con una balanza. Esta manera de dosificación es mucha más exacta, y menos propensa a errores.
Dilución (relación)	Esta se reconoce por la relación que existe, por ejemplo: diluya el producto 1:5, 1 en 5, o 1 parte en 5 partes de agua. Para saber utilizar este tipo de dosificación, tenemos que tener en cuenta que el número más bajo SIEMPRE será el del producto químico, y el otro número (el más alto) es la cantidad de agua. Cuando hablamos de partes, se puede usar partes iguales en volumen y en peso. Por ejemplo 1:5, puede usarse tanto para 1 litro de producto en 5 litros de agua, como 1 kg de producto en 5 kg de agua.
Dilución (%)	Muchas dosificaciones están representadas con porcentajes. Por ejemplo si se te recomiendo usar un desengrasante en una solución al 20%, entonces eso significa que usarás 20 partes del producto en 100 partes de la solución, es decir 20 partes del producto en 80 partes de agua (recuerda que debes completar la solución con 100). Este tipo de dilución también se puede transformar a relación, así 20 partes del producto en 80 partes del agua también se lo puede representar como una relación 1:4.

Para Productos de Desinfección

Concentración (ppm)	Muy común en desinfección, se solicita preparar soluciones con cierta concentración en ppm. Para poder preparar la solución correctamente, primero se debe establecer la concentración en ppm del material activo en el producto químico. Por ejemplo, un cloro líquido que tiene un 10% de cloro activo. Para transformar porcentaje a ppm, se debe multiplicar por el factor 10,000. Concentración Cloro 10% x 10,000 = 100,000 ppm Con este dato conocido, es mucho más fácil preparar soluciones, por ejemplo si se requiere una solución con 200 ppm de Cloro se debería diluir 500 veces, como vemos a continuación Cloro= 1000,000 ppm / 200 ppm = 500 veces Es decir que para preparar 500 litros de solución, deberemos usar 1 litro de cloro y el resto será agua.
Dosificación (Peso /Volumen) o (Peso/Peso)	Existen muchos productos con dosificación (peso/volumen) o (peso/peso) recomendada, pero siempre es importante comprobar que estos apliquen para tus estándares de desinfección. Lo recomendable siempre es hacer tus propios cálculos para evitar excesos en la dosificación o aún peor falta en la dosificación.
Dilución (relación y %)	Igualmente muchos productos químicos ya tienen una relación (1:500) o (%) recomendada. Pero siempre es importante comprobar que estos valores son los requeridos según la aplicación.

Consejos al Dosificar:

- Usar un envase limpio en dónde siempre primero se coloque el agua y luego el producto químico.
- Si requieres usar varios químicos para una tarea NUNCA debes mezclarlos en la misma solución. Debes crear una solución para cada uno de los productos a utilizar. De esta manera evitas reacciones, accidentes y baja efectividad.
- Si planeas utilizar dosificación por volumen usando envases como instrumentos de medición, es primordial que tengas a disposición varios envases de las mismas características y concienciar a los operadores la importancia de siempre usar dicho envase en el nivel especificado y al dosificar no utilizar el mismo vaso sin aclararlo 3 veces.

SEÑALIZACIÓN E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS/AS Y CLIENTES

Los **consumidores** tienen derecho a recibir una **información** correcta, objetiva, cierta, eficaz, comprensible y suficiente de todos los productos, bienes y servicios puestos a su disposición y en estos tiempos no debe de ser diferente.

A su vez, para el correcto desempeño del plan de contingencia, se hace necesario que los usuarios/as y clientes, sepan en todo momento y lugar que es lo que deben de hacer, bien sea una desinfección de manos o bien el uso obligatorio de algún EPI concreto (guantes para comercio autoservicio).

Este flujo de información se ha encauzado de una manera eficaz, clara y directa, no lleva a indeterminación y es concreta y universal mediante el uso de paneles informativos en las zonas que lo requieren (entrada, sala, terraza, zonas específicas, ascensor, etc)

Comentario [FCF12]: Anexionar modelos de cartelería

Se ha señalizado en el suelo del local, terrazas, barras y en otras zonas la obligatoriedad de respetar la distancia social de 2 m.

También se ha encauzado la demanda de información y resolución de dudas con los medios que dispone el establecimiento

También se ha indicado otras necesidades de señalización como es la determinación de zonas, cambios de aforos.

MEDIDAS GENERALES:

Medidas generales para el personal interno.

Se extreman las medidas de etiqueta higiénica y de lavado y desinfección de manos, existiendo en el establecimiento zonas suficientes para el lavado y desinfección de manos.

Se han distribuido por las zonas de entrada y paso de agentes de papeleras con bolsa de plástico, tapa y accionamiento no manual para depositar los desechos de higiene personal y EPI´s.

Se desinfectan frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando sea factible o, cuando no sea posible, con una solución desinfectante, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.) con el cambio de turno. Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.

No se comparte equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, se realiza una limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio conforme a los procedimientos comentados.

Los efectos personales del personal (incluido móvil) quedan recluidos en la zona habilitada de vestuario y se prohíbe el uso del móvil durante el servicio.

Las medidas higiénicas se cumplen y se promocionan a través de la cadena laboral del Sistema como el cabello recogido, uñas cortas y limpias, no portar anillos, pulseras, reloj o pendientes, así como llevar diariamente la ropa limpia.

Requisitos específicos para el personal de limpieza

El personal de limpieza utiliza el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo y del resultado de la evaluación de riesgos laborales. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes en todo momento.

Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desechan de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el restaurante supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

Comentario [FCF13]: Editar si se realiza, indicando la solicitud del plan de contingencia y ROESBA en caso de desinfección, si no, eliminar párrafo.

Instalaciones para uso del personal

Comedores, zonas de ocio o descanso

En caso de habilitar un comedor de personal o se use el del establecimiento, se deben implementar las medidas que aseguren la distancia de seguridad mientras se utiliza, estableciendo un aforo máximo. Igualmente, se debe regular el uso de las salas de comedor, salas de descanso, etc. estableciendo el aforo de las mismas de forma que permitan guardar la distancia mínima de seguridad, así como un estado óptimo de higiene.

Comentario [FCF14]: Editar en el caso que se tenga

Para asegurar esto, pueden adoptarse medidas como:

- Aumentar los turnos de comida, el número de pausas, alternar las mismas, etc., para que durante las mismas coincida el menor número posible de personas. Esto puede conllevar el ajuste temporal de su duración o su distribución.
- Retirar las sillas en número suficiente para asegurar con las que quedan, que se respeta la distancia social de seguridad.
- Colocar carteles que recuerden el lavado de manos antes y después de pulsar los botones en las máquinas de vending y café, si las hubiere.
- No compartir utensilios de cocina o menaje.

Vestuarios y aseos

Se han dispuesto medidas pertinentes para mantener la distancia de seguridad y reforzado las medidas de limpieza (dos veces al día los vestuarios y los baños de uso común a 6, Orden SND/386/2020, de 3 de mayo)

La ropa de calle se guardar en bolsas de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo y se coloca en la taquilla.

Comentario [FCF15]: No está autorizado que los trabajadores accedan al puesto de trabajo con la ropa laboral.

Comentario [FCF16]: Si no es así retirar

REQUISITOS DEL SERVICIO

Medidas preventivas:

- Se ha distribuido solución desinfectante en sitios accesibles para uso de clientes, la entrada de la zona de servicio se insta a los clientes al uso de desinfectante en las manos antes de entrar.

- Se ha puesto a disposición del cliente el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente *contactless* (tarjetas, móviles…) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se ha centralizado los cobros en efectivo en un único trabajador para evitar posibles contaminaciones.
- Se desinfecta el TPV después de uso.
- Se desinfectan periódicamente las máquinas dispensadoras y recreativas utilizadas por los clientes.
- La mantelería o salvamanteles se remplaza entre los clientes, extremando la precaución y embolsándola para ponerla a disposición de lavandería, si por circunstancias no hubiera stock suficiente, se opta por manteles de un único uso. Posteriormente se procede a la limpieza y desinfección de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes.
- Se utilizan pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso, etc en vez de las cartas del establecimiento. En el caso de no contar con suficientes, se "cantará" la carta de viva voz.
- Los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos…) se protegen en recintos cerrados y lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. En las mesas no existen elementos decorativos o no necesarios.
- Salvo en montajes de eventos en los que la entrada de los usuarios se produce en único tiempo, no se tiene mesas montadas con el menaje sin proteger.
- Se han eliminado productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio por parte de los camareros bajo petición del cliente.

Prestación del servicio

Recepción de materias primas

Se cumple en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC. Se ha habilitado un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías, situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, que se puede separar física y temporalmente del resto de áreas.

Se insta al personal de reparto, para que cumpla su propio protocolo de prevención e higiene, se le indica que no debe superar esta área de recepción, y se supervisa el cumplimiento de la normativa de protección que le aplique por el personal interno.

Procedimiento de recepción de mercancías:

Comentario [FCF17]: Si existen, en otro caso retirar parrafo

Comentario [FCF18]: Indicar cual

Comentario [FCF19]: (se puede tener una carta plastificada y limpiarse y desinfectarse entre usos, cuidado con las cartas de vinos)

Comentario [FCF20]: prever

Comentario [FCF21]: Prever

Comentario [FCF22]: Si, el personal del reparto no puede acceder libremente por el local… no puede acceder a nuestro almacén.

- Se eliminan los embalajes de las mercancías recibidas.
- Se realiza pulverización con solución desinfectante de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, se cambian del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.

Comentario [FCF23]: Prever

Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción. Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) cumplen con los procesos comentados anteriormente (en caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso).

Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se limpia y desinfecta la zona y el personal se lava las manos con agua y jabón desinfectante.

Almacenamiento de materias primas

Se realiza conforme a lo dispuesto en el sistema de APPCC actualizado al contexto COVID-19.

Cocina

- Se ha actualizado el Sistema de Autocontrol (APPCC) al contexto COVID-19.
- Se debe utilizar EPI´s conforme a las indicaciones del Plan de Riesgos Laborales y se utilizan cuando se elaboren alimentos que no van a recibir tratamiento posterior.
- Se ha ordenado el espacio de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo.
- Antes de empezar cada servicio se realiza una desinfección general de las superficies de trabajo.
- Se han dispuesto dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos. Para secarse se utiliza papel, el cual se elimina a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.
- Al finalizar la jornada, se realiza una limpieza de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados.

Servicio en sala

Servicio en mesa

El proceso garantiza que se evite el riesgo de contagio instando a los camareros a desinfectarse de forma continua las manos, evitar contacto físico y no compartir objetos. Además se obliga a portar mascarillas.

Servicio en barra

Se ha organizado el aforo de la zona para respetar la distancia de seguridad entre clientes.

El trabajador utiliza en todo momento EPI´s adecuados conforme al Plan de Riesgos laborales, no obstante siempre portará mascarilla.

Los productos expuestos, en su caso, en barra, están convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.

Servicio en terraza

Se ha indicado mediante cartelería el sistema de organización de la terraza y es el encargado de la terraza en que evita que el cliente haga uso arbitrario del equipamiento en terraza y así se

puede medir los tiempos y posibilitar la limpieza y desinfección de las mesas y sillas entre usuarios.

Servicio buffet

Para el servicio de buffet, se ha tenido en cuenta las indicaciones del servicio de sala.

Se ha eliminado el autoservicio, generando un servicio de asistencia al cliente y servicio mediante platos individuales protegidos con pantallas.

También se han eliminado los elementos de uso común, sustituidos por monodosis o bien con elaboraciones desde obrador.

Comentario [FCF24]: Prever

Se ha estudiado los aforos y los cauces de usuarios para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

Comida para llevar

En este caso, establecimiento ha habilitado un espacio para la recogida de los pedidos y se ha señalizado y limitado. En este espacio se realiza el intercambio y pago en su caso. Se han tenido en cuenta la distancia de seguridad y el personal laboral porta mascarilla durante el servicio.

Aseos

Los aseos cuentan con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o solución desinfectante.

Comentario [FCF25]: Prever

Se han programado las medidas de limpieza elevando la frecuencia de las mismas, durante la apertura al público del establecimiento, se limpiarán al menos **seis veces al día**. De acuerdo a la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día.

Las papeleras cuentan con apertura de accionamiento no manual y disponen de doble bolsa interior.

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Plan de limpieza

El establecimiento ha adaptado su plan general de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados.

Se realiza un procedimiento de limpieza y desinfección que incluye las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas:

- Zona de recepción de mercancías
- Cocina
- Barra (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta afluencia)
- Zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar
- Sala

Comentario [FCF26]: Si existe, si no, retirar el parrafo

• Zona de vestuarios, zonas de taquillas y aseos.

- Se ha realizado, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad.

- Se ha modificado el APPCC, incluyendo las nuevas frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, etc.).

- Se ha recopilado y archivado la documentación de los productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio como las fichas técnicas y de seguridad del producto además de la inscripción del producto como desinfectante

  https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?metodo=realizarBusqueda&tipoProducto=biocidas

- Se han Identificado los útiles de limpieza y se colocan en su armario cuando no se estén utilizando para que no se produzca contaminación cruzada, además se velará por que estén limpios y desinfectados.

- Se ha garantizado que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80ºC (lavavajillas) y se realiza limpieza y descalcificación del equipo de forma semanal estando incluido en el plan de mantenimiento.

- Se limpian y desinfectan los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el APPCC.

- Se utiliza papel desechable durante el servicio de cocina y se mantienen higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y en adecuada condición durante las labores de lipieza. 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.

Comentario [FCF27]: Si ha contratado a una empresa externa SIEMPRE se le exige un certificado con las tareas que ha realizado, quién lo ha realizado y qué productos ha utilizado, además del ROESB de la misma.

Comentario [FCF28]: prever

Comentario [FCF29]: prever

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO.

Plan de mantenimiento preventivo

El protocolo específico para que el personal de mantenimiento se sigue lo indicado en el documento de APPCC y se basa en:

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal debe desechar los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se debe lavar posteriormente las manos. Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación, siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.
- Evitar cualquier contacto físico con el resto de los agentes.
- De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

IDENTIFICACIÓN DE DESVIACIONES DEL SISTEMA

La persona responsable del Sistema es que tiene la obligación del cumplimiento del mismo y frente a fallos o cambios, debe establecer medias adecuadas para su adaptación.

POSITIVO EN COVID 19

En el caso que algún agente interno tenga síntomas compatibles con el desarrollo de la enfermedad, no podrá realizar actividad dentro del sistema hasta confirmación (bien por positivo o bien por negativo), este deberá seguir las instrucciones dadas por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

El resto de agentes que hayan tenido riesgo de contacto con él, deberán poner atención a posible sintomatología y medirse la temperatura al comienzo de la jornada, extremando las medidas de distancia social, uso de EPI´s y resto de medidas preventivas.

En el caso que el agente sea un cliente, se le negará el servicio invitándole que abandone el establecimiento.

Los procesos de limpieza y desinfección se extremarán en la zona en la que este se encontrare. Valorándose incluso la externalización de este servicio. En todo caso se respetará la normativa vigente.

ACCIONES INCORRECTAS O TAREAS MAL EJECUTADAS

En el momento en el que se detecta una acción incorrecta realizada por un agente, la persona responsable debe corregir esta acción, dando las pautas correctas para la realización de la misma. Siendo la persona responsable, también verificador/a de la correcta realización del plan.

REFERENCIAS

Bibliografía

Proyecto de Ley para la Promoción de una Vida Saludable y una Alimentación Equilibrada en Andalucía.	Consejería de Salud y Familias / Junta de Andalucía
Especificaciones UNE 0066-X	ICTE
Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Superficies y Espacios para la Prevención del Coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía.	Consejería de Salud y Familias / Junta de Andalucía
RD 486/1997 de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.	BOE número 97, de 23 abril de 1997
ESTRATEGIA DESDE LA SALUD AMBIENTAL	D. José Mª Ordoñez Iriarte, Técnico de apoyo Comunidad de Madrid · Consejería de Sanidad. Salud Pública
OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE	ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
http://indiquimica.com.ec/capitulo-7-la-dosificacion-de-productos-quimicos-de-limpieza-y-desinfeccion/	D. Christian Chávez, Ingeniero Químico.
Curso Especialización en Desinfección COVID-19	Centro de Estudios de Sanidad Ambiental (CEDESAM)

Fuentes

https://www.juntadeandalucia.es/organismos/saludyfamilias/areas/salud-vida/coronavirus.html

https://www.juntadeandalucia.es/boja/2019/108/4

https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/

https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/health/

BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO

BOLETIN OFICIAL DE LA JUNTA DE ANDALUCIA

ANEXOS:

Declaración responsable y cumplimiento frente a SARS-CoV-2

D./Dª._____, con DNI nº:_____

En calidad de responsable del Sistema _____,

Ante los hechos y circunstancias acontecidas con la declaración de pandemia y riesgo de la salud asociados a la enfermedad COVID 19, ocasionada por el virus SARS-CoV-2, que provocó las medidas relacionadas en el Real decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y para la implantación de sistema CONTROLA2,

-DECLARO-

- Ser conocedor/a de los riesgos asociados a la enfermedad COVID-19.
- Tomar las precauciones necesarias para evitar los riesgos de entrada, contacto, transmisión y ampliación en el Sistema, descritas en el presente plan de control.
- Transmitir a todo el equipo de trabajo cualquier modificación que la situación requiera.
- Informar a los usuarios/as y clientes de las medidas y procedimientos adoptados.
- Mantener estas medidas durante el tiempo necesario que la situación lo exija.

Para que conste a los efectos de la obtención del certificado acreditativo correspondiente.

En, _____a _____ de _____ de 2.02__

Fdo.:_____