

ESQUEMA DE LOS PROTOCOLOS DE “MEDIDAS PARA LA REDUCCION DEL CONTAGIO POR EL CORONAVIRUS SARS-CoV-2”

En este documento se ofrecen esquematizados los distintos apartados de las guías publicadas por el Ministerio de Sanidad con el fin de facilitar su comprensión. La **interpretación y aplicación de esta guía** se realizará de acuerdo con el tamaño y funcionamiento general de cada empresa.

El esquema general de estas guías/protocolos es el siguiente:

A INTRODUCCION, OBJETO Y DEFINICIONES. Capítulos 0 al 2 del protocolo

En esta parte de la guía se explica la necesidad de creación de estas guías y el objetivo general de las mismas, así como la definición de algunos términos de interés.

B PLAN DE CONTINGENCIA. Capítulos 3.1,3.2 y 3.3 del protocolo

En estos apartados se recoge la necesidad de formar un **grupo de trabajo** que desarrolle un Plan de Contingencia. La composición de estos grupos dependerá del tamaño y complejidad de la empresa:

- Pequeños establecimientos de hostelería (bares, cafeterías, restaurantes, casas de aldea, pequeños alojamientos familiares...): el grupo estará formado por la dirección o encargado, el representante legal de los trabajadores (si lo hubiese) y/o, si se estimase oportuno, por algún trabajador.
- Grandes empresas (hoteles, restaurantes grandes, establecimientos de eventos...): en este caso el grupo estaría formado por la dirección o el encargado, representante legal de los trabajadores (si lo hubiese) y, en situación ideal, por los jefes de cada departamento

Estos grupos implementarían los denominados **planes de contingencia**, es decir, las **medidas que vamos a implantar en el establecimiento para la lucha contra el Covid** (métodos de trabajo, prácticas higiénicas específicas, equipos de protección para los trabajadores y cómo conseguirlos, planes de limpieza...). **Estas medidas resultarían**, en la mayoría de los casos, **de aplicar los apartados 3.4 y posteriores de los protocolos publicados por Sanidad**.

C MEDIDAS GENERALES. Resto de Capítulos a partir del 3.4 del protocolo

A partir del apartado 3.4 de las guías se explican las distintas medidas, relacionadas con la prevención del COVID 19, que **se deben llevar a cabo en los establecimientos**.

Es a partir de este punto, y hasta el final del protocolo, dónde se describen de forma detallada las distintas medidas que se deben implementar en el día a día de las empresas.

Estas **medidas básicas a implantar en el establecimiento** se desarrollan en seis apartados:

Medidas generales. Capítulo 3.4 del protocolo

Medidas a aplicar por la dirección de la empresa de **carácter general a todo el establecimiento**. Se incluyen en este apartado medidas referentes a planificación de tareas, dotación de equipos de protección individual, procedimientos generales, dotación de productos necesarios para trabajadores y clientes...).

Medidas de protección para el personal. Capítulo 3.5 del protocolo

En este apartado se recogen las **medidas** que son **comunes a todo el personal de la empresa** con independencia del departamento en el que desarrolle sus funciones. En muchos de los protocolos de los diferentes sectores se incluye un apartado específico para el personal de limpieza que incluye aquellas medidas propias del personal que desarrolla estas funciones.

Medidas informativas. Capítulo 3.6 del protocolo

Resumen de la **cartelería / señalética** que se debería incluir en el establecimiento

Requisitos del servicio. Capítulo 4 del protocolo (Capítulos 4,5 y 6 en Hoteles)

A partir de este punto se describen las **medidas que debemos cumplir relacionadas con el propio desarrollo del servicio**. En ellas se exponen los riesgos y/o prácticas que se deben evitar y, en algunos casos, ejemplos de cómo se evitarían.

Estos ejemplos se exponen para facilitar la interpretación del riesgo lo cual no implica que no se puedan implementar otras medidas que solventen de igual forma este riesgo.

En un primer apartado se exponen las **medidas preventivas que son comunes a todo el proceso del servicio** y posteriormente, se van especificando las **medidas propias de cada etapa de prestación del servicio**. La estructura de este capítulo está diseñada para que cada establecimiento estudie los apartados que le sean de aplicación. Por ejemplo, en la norma de restaurantes, si no tenemos servicio a domicilio, el apartado 5.2.4.1 Reparto a domicilio no sería de aplicación.

Requisitos de limpieza y desinfección. Capítulo 5 del protocolo (Capítulo 7 en guía de hoteles)

En este apartado se describe las características que debe cumplir el nuevo **plan de limpieza y desinfección** a diseñar por el establecimiento para la lucha contra el COVID 19. La recomendación general es que se añadan las cuestiones específicas del COVID 19 en los planes de limpieza y desinfección diseñados con anterioridad por los establecimientos de acuerdo con el plan de autocontrol (APPCC) o en otros procedimientos propios (limpieza de habitaciones, estancias comunes clientes...)

Requisitos de Mantenimiento. Capítulo 6. (Capítulo 8 en guía de hoteles)

Describe los **mantenimientos específicos relacionados con el COVID 19** a incrementar frente a los mantenimientos y/o revisiones obligatorias ya requeridos hasta la fecha.