



GUÍA ISSGA DE RECOMENDACIONES PREVENTIVAS EN EL ÁMBITO LABORAL ANTE EL CORONAVIRUS: CEREMONIAS NUPCIALES Y OTRAS CELEBRACIONES RELIGIOSAS O CIVILES

25 de junio de 2020

INTRODUCCIÓN

El Instituto de Seguridad y Salud Laboral de Galicia (**ISSGA**) en el ejercicio de sus funciones de **asesoramiento técnico, información y divulgación** en materia de prevención de riesgos laborales, **elabora esta “Guía de recomendaciones preventivas en el ámbito laboral ante el coronavirus”**, en el contexto actual tras el levantamiento de las medidas derivadas del estado de alarma a consecuencia de la pandemia provocada por la COVID-19.

La guía se ha elaborado en respuesta a la **solicitud de asesoramiento** de la Asociación de profesionales de Galicia de bodas y eventos (**APROGABE**) contando con su colaboración, deberá actualizarse en función de la normativa e indicaciones de las autoridades.

El **objetivo de este documento** es dar pautas y recomendaciones preventivas para minimizar el riesgo de contagio y propagación del virus, con el fin de **garantizar la protección de la salud** de las personas trabajadoras y usuarias durante el **desarrollo de la actividad en las ceremonias nupciales y otras celebraciones religiosas o civiles** según las indicaciones de las autoridades sanitarias. Debe ser la base para elaborar un protocolo que recoja las **medidas específicas** que se deban adoptar en función de las **características de cada ceremonia o celebración**.

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE LA COVID-19

- El **SARS-CoV-2** es un nuevo tipo de coronavirus que puede afectar a las personas al causar la enfermedad COVID-19. El período de incubación promedio es de 5-6 días, que van de 1 a 14 días. El 97,5% de los casos sintomáticos se desarrollan en los primeros 11 días y medio después de la exposición.
- **Se transmite principalmente por contacto directo con las gotas respiratorias que se emiten con la tos o el estornudo de una persona enferma.** La posibilidad de contagio va a depender de la cantidad de virus en las vías respiratorias. Estas gotas infectan a otra persona directamente a través de la nariz, los ojos o la boca. **También pueden infectarse al tocar la nariz, los ojos o la boca con las manos que han tocado superficies contaminadas por estas gotas.** La transmisión por el aire a distancias superiores a 1,5 metros parece poco probable. Actualmente se cree que la transmisión de la infección comienza 1-2 días antes del inicio de los síntomas. La mayoría de las personas adquieren COVID-19 de otras personas con síntomas.





- No se sabe con certeza cuanto tiempo sobrevive el virus causante de la COVID-19 en una superficie, pero parece comportarse como otros coronavirus. En estudios realizados en condiciones de laboratorio (incluida la información preliminar disponible sobre el virus SARS-CoV-2) podían subsistir en una superficie durante unas pocas horas o varios días. El tiempo puede variar según las condiciones (por ejemplo, tipo de superficie, temperatura o humedad ambiental).
- Los **síntomas más comunes** son fiebre, tos y dificultad para respirar. En algunos casos también puede haber pérdida de olfato y el gusto, escalofríos, dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, debilidad general, diarrea o vómitos. **La mayoría de los casos presentan síntomas leves y puede haber personas que no muestran síntomas.** En los casos más graves, la infección puede causar neumonía, dificultad significativa para respirar, fallo renal e incluso la muerte.
- Los **grupos vulnerables** para COVID-19 son las personas con enfermedades cardiovasculares, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, diabetes, insuficiencia renal crónica, inmunodepresión, cáncer en fase de tratamiento activo, enfermedad hepática crónica severa, obesidad mórbida (IMC>40), embarazo y mayores de 60 años.
- El **mayor riesgo de infección** se concentra en el personal sanitario asistencial y no asistencial que atiende un caso confirmado o en investigación con síntomas, con contacto estrecho. En general, se consideran de mayor riesgo aquellas profesiones en las que se puede tener contacto estrecho con personas infectadas.
- Mientras no haya un tratamiento efectivo, **la mejor manera de prevenir la enfermedad es evitar el contacto entre las personas y cumplir con las medidas de higiene y limpieza**, siempre apelando a la responsabilidad individual y colectiva para evitar la transmisión.
- La Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró el 30 de enero la situación de " emergencia de salud pública de importancia internacional". Posteriormente, el 11 de marzo de 2020, COVID-19 fue declarada una pandemia mundial.
- En España, el 14 de marzo de 2020, el Consejo de Ministros aprobó el Real Decreto 463/2020 por lo que se declaraba el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, y el 28 de abril el Plan para la transición cara una nueva normalidad, estableciendo cuatro fases, en función de ellas, se fueron modificando las medidas y las obligaciones.
- El 13 de junio se aprobó el Decreto 90/2020 por el que se declara la superación de la fase III del Plan para la desescalada de las medidas extraordinarias para hacer frente a la pandemia de la COVID-19 en la Comunidad Autónoma de Galicia.
- Las medidas que son de aplicación en todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia se establecen en la "RESOLUCIÓN de 12 de junio de 2020, de la Secretaría General Técnica de la





Consellería de Sanidad, por la que se da publicidad del Acuerdo del Consello de la Xunta, de 12 de junio de 2020, sobre medidas de prevención necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, una vez superada la fase III del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.”(DOG Núm. 115 sábado, 13 de junio de 2020).

MEDIDAS ANTES DEL COMIENZO DE LA ACTIVIDAD

Para el titular del establecimiento:

- Desarrollar e implementar con el asesoramiento del servicio de prevención de riesgos laborales propio u otros, un **Plan de contingencia** para ceremonias nupciales y otras celebraciones religiosas o civiles **ante el coronavirus** con medidas para minimizar el riesgo de contagio a personas trabajadoras y usuarias durante el desarrollo de estos eventos teniendo en cuenta la naturaleza del establecimiento (afluencia y tipología de personas usuarias, servicios prestados y características intrínsecas del lugar, como ventilación, etc.).
- **Comunicar a las personas trabajadoras y usuarias** aquellos aspectos del plan que les afecten directamente (por ejemplo, uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.) y se hará hincapié en **identificar al personal trabajador especialmente sensible** a COVID-19 para tomar medidas específicas para minimizar el riesgo de contagio en el evento.
- Además, este plan debe incluir las siguientes medidas:
 - Un **protocolo de actuación ante un caso de sospecha de COVID-19** con indicaciones específicas en caso de que aparezcan personas con síntomas.
 - La **actualización del plan de limpieza y desinfección al contexto COVID-19**. Incluirá al menos el procedimiento de limpieza y desinfección de las diferentes áreas (cocina, bar, comedor, vehículos de entrega, área de recepción de mercancías ...), además debe incluir la limpieza y desinfección específicas en el caso de la detección de personas con síntomas específicos de COVID-19 en el establecimiento. Durante el uso de los productos deben respetarse las instrucciones del fabricante contenidas en la etiqueta y en la ficha de datos de seguridad.
 - **La realización, previa a la apertura inicial de las instalaciones o actividades, de una limpieza y desinfección** a fondo utilizando desinfectantes, como lejía diluida (1:50) preparada en el momento o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida de los autorizados por el Ministerio de Sanidad. En la utilización de este producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta. Puede encontrar más información sobre el uso de biocidas en la “Nota informativa de la Consellería de Sanidad” sobre la eficacia de la desinfección de equipos y productos biocidas para prevenir la transmisión de la COVID-19.





- **Actualizar la formación de las personas trabajadoras en el contexto COVID-19** que se centrará en los siguientes aspectos: formas de contagio y propagación del SARS-CoV-2, con especial atención a las vías de transmisión; medidas de prevención, de higiene y de protección personal, incluido el uso y mantenimiento correcto de mascarillas, guantes y equipos de protección (EPI) que utilizan.
- Tener en cuenta **las necesidades de suministro de material** para garantizar la seguridad e higiene de su establecimiento (por ejemplo, mascarillas, guantes, productos de higiene, limpieza y desinfección).
- **Revisión de los sistemas de climatización y ventilación del local**, garantizando una alta tasa de renovación del aire y aumentando la limpieza y el cambio de filtros.
- En general, **actualizar el sistema de autocontrol basado en los principios APPCC** (análisis de riesgos y puntos críticos de control) al contexto COVID-19.

Para el personal trabajador:

- **No debe ir a trabajar con fiebre (> 37°C), síntomas respiratorios, otros síntomas de sospecha de enfermedad¹** o si ha habido contacto estrecho con una persona infectada.
- **Para desplazarse al trabajo**, elegir las opciones de movilidad que mejor garanticen la distancia seguridad de 1,5 metros y tener en cuenta el uso obligatorio de mascarilla higiénica o quirúrgica, siguiendo las indicaciones de las autoridades competentes.

MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA DISTANCIA DE SEGURIDAD

- Se debe **garantizar la distancia de seguridad de 1,5 metros** entre las personas (personal, clientela, mesas, zonas de servicio,...). De no ser posible, garantizar la distancia de 1 metro y utilizar elementos de protección o de barrera como las pantallas faciales o pantallas de separación, de fácil limpieza y desinfección.
- **Respetar el aforo máximo** permitido por las autoridades.
- Establecer **normas de uso de las instalaciones y de los espacios compartidos** (accesos, áreas de servicio, zonas comunes, guardarropa, ascensores...). En caso de que no sea posible, se debe garantizar la adopción de medidas y la dotación de los medios de protección que sean necesarios (pantallas de separación, mascarillas, pantallas faciales...).

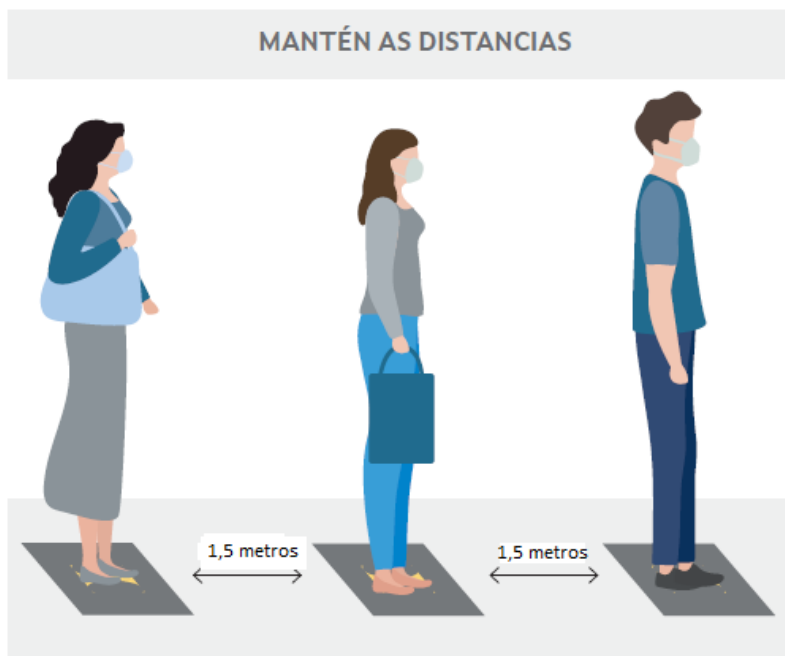
¹

Tos, dificultad para respirar, pérdida aguda de olfato o sabor, escalofríos, dolor muscular, dolor de garganta y en ocasiones, náuseas, diarrea e vómitos.





- **Organizar la entrada y salida de la clientela** para dirigir el flujo de las personas con el fin de evitar el contacto. **Señalizar el suelo** mediante cintas adhesivas o postes separadores.



- **Planificar** las tareas y procesos de trabajo, reorganizar la disposición de los puestos, la circulación de personas y la distribución de espacios (mesas, mobiliario, corredores, etc.). Si no es posible, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto.
- Cuando haya **ascensor o montacargas**, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario emplearlos, la ocupación máxima de estos será de una persona, salvo que sean de la misma unidad familiar, personas que precisen asistencia por un acompañante, o cuando se pueda garantizar una separación de 1,5 metros entre ellas.
- Si está permitido el **uso de los aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares** por clientes, visitantes o usuarios, para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de 1,5 metros.
- **Evitar el saludo con contacto físico**, incluido el dar a mano, tanto al resto del personal como a la clientela.

Una de las formas más efectivas para minimizar la propagación del coronavirus es limitar la proximidad física a 1,5 metros entre el personal, personas que participen en el evento y los





proveedores. El uso de mascarillas será obligatorio cuando no se pueda garantizar esta distancia.

MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA

Higiene y limpieza del establecimiento

Garantizar el suministro de productos

- Contar con **soluciones hidroalcohólicas o desinfectantes con actividad virucida** autorizadas y registradas por el Ministerio de Sanidad en lugares accesibles para uso por la clientela, y, al menos, en la entrada del local, área de servicio y a la salida de los aseos. Indicar a la clientela que debe desinfectarse las manos antes de entrar en las instalaciones.
- **Disponer de productos para la higiene de las manos** (jabón, soluciones hidroalcohólicas o desinfectantes y paños desechables) y para la limpieza y desinfección (detergente habitual, lejía u otros productos autorizados por el Ministerio de Sanidad).
- Disponer de **papeleras con tapa, pedal y bolsa** sustituible en las que poder depositar los pañuelos y cualquier otro material desechable en varios puntos del establecimiento y en los aseos.
- **Proporcionar ropa de trabajo o uniformes** apropiados y medios de **protección personal** (mascarillas, guantes desechables, pantallas faciales) cuando así lo indique el servicio de prevención de riesgos laborales o la autoridad sanitaria.

Reforzar las medidas de limpieza y desinfección

- **Limpiar y desinfectar las instalaciones y superficies que se tocan** con mayor frecuencia (barras, pomos de puertas, manivelas, tiradores, inodoros, ascensores, barreras protectoras, máquinas expendedoras, etc.). Los productos recomendados y autorizados por las autoridades sanitarias se utilizarán siempre en condiciones seguras de acuerdo con las instrucciones del fabricante y la ficha de datos de seguridad. También se deberá proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día.
- Si no es posible garantizar la desinfección del **control de fichaje** (huella digital, dígitos, etc.), debe establecerse un método que evite el uso de la misma superficie por diferentes personas trabajadoras. De no ser posible se desinfectará después de cada uso.
- **Desinfectar los elementos del lugar de trabajo en el cambio de turno.** Los detergentes habituales son suficientes, aunque también puede considerarse la incorporación de lejía u otros desinfectantes en las rutinas de limpieza. Se recomienda realizarlo al menos una vez al día.





- **Garantizar que el proceso de desinfección de vajilla y cubertería** se realice a temperaturas superiores a 60 °C (lavavajillas).
- **Limpiar y desinfectar los utensilios** (pinzas, paletas para máquinas de hielo, utensilios para cócteles, cucharas para helados, etc.) de acuerdo con el sistema de autocontrol basado en los APPCC.
- **Mantener higienizadas en todo momento las bayetas, estropajos** y cambiarlas periódicamente. 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 porta-rollos.
- **Identificar los útiles de limpieza** y aislarlos para garantizar que no se produzca contaminación cruzada.
- **Ventilar periódicamente** las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- **Limpiar las papeleras** de forma frecuente, y por lo menos una vez al día.

Limpieza de textiles

- **Lavar la ropa de mesa** de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 °C y 90°C.
- **El uniforme** solo debe usarse durante la jornada laboral. Se procederá al lavado y desinfección regular de estos, siguiendo el procedimiento habitual. Se recomienda que la empresa se encargue del lavado de la ropa de trabajo y, en el caso de que se realice en la casa del personal, debe informarles sobre el procedimiento a aplicar.

MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA

Hábitos de higiene personal

- **Lavar las manos con frecuencia** durante 40-60 segundos con agua y jabón o usar soluciones desinfectantes.
- **Cubrir las vías respiratorias con un pañuelo desechable o con el antebrazo** al toser, estornudar y desecharlo adecuadamente.
- **Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca** porque las manos facilitan la transmisión.





- **Cambiar de ropa y calzado** al llegar al lugar de trabajo y al final del turno antes de salir. Usar ropa de trabajo limpia todos los días.
- **Dejar los objetos personales** (incluidos móviles) en un lugar destinado al efecto (box, armario, taquilla, etc.), de no ser posible desinfectarlos con frecuencia.
- **No compartir equipos de trabajo u otros dispositivos** (como caja, TPV, mandos de control de aire acondicionado, de música ambiental, instrumentos musicales, micrófonos, etc.), si no es posible, desinfectarlos tras su uso.

MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA

Hábitos higiénicos en la prestación del servicio

- **Usar mascarillas cuando la comida está lista para el consumo**, es decir, emplatado y servicio en la mesa o en barra.
- **Procurar evitar el empleo de cartas de uso común, promoviendo el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares**
- Priorizar el **uso de ropa de mesa** de un solo uso. En el caso de que esto no sea posible, se debe evitar el uso de la misma ropa de mesa o salvamanteles con diferentes clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 ° y 90 ° C.
- **Garantizar la limpieza y desinfección del equipamiento**, en particular mesas, sillas y cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- **Garantizar la limpieza y desinfección del local por lo menos una vez al día**. En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes.
- **Almacenar los elementos auxiliares del servicio** (vajilla, cristalería, cubertería, manteles, cestas de pan, tazas de café, terrones de azúcar...) en mobiliario o recintos cerrados o lejos de las áreas de paso de personas.
- **Evitar tener las mesas con menaje sin protección**, si las características del servicio lo permiten.
- Se priorizará el uso de **productos monodosis desechables**, o su servicio en otros formatos **bajo petición del cliente**, para dispensación de servilletas, palillos, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares.





- En los establecimientos que cuenten con **zonas de autoservicio**, deberá evitarse la manipulación directa de los productos por parte de los clientes, por lo que deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento salvo en el caso de que se trate de productos envasados previamente.

Personal de limpieza

- **Reforzar la limpieza y desinfección de los aseos** garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos
- El **personal de limpieza** debe utilizar el equipo de protección individual adecuado de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos laborales. Como mínimo, el personal debe utilizar **maskarilla y guantes**.
- **Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura.** En este sentido, todo el material de higiene personal – mascarillas, guantes, etc.— debe depositarse en la fracción resto (agrupación de residuos de origen doméstico que se obtiene una vez efectuadas las recogidas separadas).
- Se habilitará **contenedor con tapa y apertura de pedal y bolsas recambiables** para el depósito y posterior gestión de los materiales empleados y equipos de protección, según proceda.
- En caso de que los **servicios** aquí descritos estén **subcontratados**, el establecimiento supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

Otra de las formas más efectivas para minimizar la propagación de la COVID-19 son las medidas de higiene personal y de limpieza y desinfección del establecimiento.

MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- Informar al personal de que si tiene síntomas **debe quedarse en casa y de que si ha estado en contacto estrecho con un caso, tampoco acuda a trabajar**. Uno de los puntos clave en la gestión del riesgo es la identificación y contención precoz de las fuentes de contagio.
- Garantizar que el personal trabajador esté formado en los aspectos indicados anteriormente e informados sobre el **Plan de contingencia ante el coronavirus** y las responsabilidades de acuerdo con sus competencias.





- **Colocar carteles en zonas visibles** del establecimiento que adviertan a la clientela sobre las medidas y sobre la obligación de cooperar en su cumplimiento.
- **Instar** a las personas usuarias del servicio a desinfectarse las manos antes de entrar en el local.
- **El titular del establecimiento** adoptará las medidas que considere más eficaces para que se respete la distancia de seguridad en todas las instalaciones y terrazas.
- **Fomentar el uso de medios telemáticos** (ordenador y dispositivos móviles) para gestionar las reservas, la recepción de albaranes y la emisión de facturas.
- **Fomentar el pago** con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, y evitar, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo.
- Establecer **pautas de seguridad para la recogida** de mercancías
- En la **recepción de materias primas**, se debe cumplir en todo caso, con lo dispuesto en el sistema de autocontrol basado en los principios APPCC en el contexto COVID-19.
- Si es posible, habilitar **un espacio con armarios o por lo menos porta-trajes o similar** (bolsa de plástico, etc.) para que el personal pueda dejar su ropa y cambiarse.

MEDIDAS DE PROTECCION PERSONAL

- **Las mascarillas higiénicas o quirúrgicas**, tal y como indica la autoridad sanitaria, son obligatorias en la vía pública, en los espacios al aire libre, y en cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público, siempre que no sea posible mantener una distancia de seguridad interpersonal de por lo menos 1,5 metros. En los medios de transporte público son obligatorias independientemente de la distancia de seguridad interpersonal
- **La mascarilla de protección personal EPI (FFP2 o FFP3)** solo se recomienda en los casos indicados por el servicio de prevención, que deberá especificar su uso, tipo, tareas y situaciones en las que debe usarse.
- **Usar y desechar las mascarillas y los EPI** de manera adecuada para prevenir la infección. Lavar siempre las manos antes de ponérselos y después de quitárselos. También evite tocar la cara cuando los lleve puestos.
- Es necesario **garantizar el suministro de material de protección**, especialmente guantes y mascarillas, de acuerdo con las indicaciones del servicio de prevención de riesgos laborales (especialmente al personal de limpieza y al personal de atención al público) y de las autoridades sanitarias.





El uso de mascarilla nunca debe obviar la importancia del seguimiento estricto de las medidas generales recomendadas para la prevención de la infección por COVID-19, insistiendo en la importancia de mantener una distancia de seguridad, la higiene frecuente de las manos con agua y jabón o soluciones desinfectantes, cubrir la boca y la nariz con el codo flexionado cuando tosa o estornude, usar paños desechables y eliminarlos después de usarlos, lavar las manos inmediatamente y evitar tocar los ojos, la nariz y la boca.

MEDIDAS PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS

- **Gestionar** los residuos **ordinarios** de la forma habitual.
- **El material de higiene y protección personal** (guantes, mascarillas o pañuelos) se eliminarán en contenedores con tapa, pedal y bolsa reemplazable y se depositarán en la fracción resto.
- **En el caso de que una persona trabajadora presente síntomas de COVID-19** en su lugar de trabajo, será necesario aislar el contenedor donde se depositaron pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura debe retirarse y colocarse en una segunda bolsa de basura, con cierre, para depositarla en la fracción resto.

SERVICIO

Guardarropa

- Se debe guardar la distancia mínima de seguridad entre el personal y las personas que asisten al banquete, utilizando en todo caso los medios de protección y equipos que indique la evaluación de riesgos.
- Deben instalarse mamparas o elementos físicos de separación que aseguren la protección del personal de las taquillas y accesos, de fácil limpieza y desinfección, siempre que no se pueda garantizar la distancia mínima seguridad.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica.
- El acceso al guardarropa será escalonado
- Se fomentará la entrega de resguardos mediante formatos que eviten el contacto. Si se emplean otros medios (chapas, llaves...) desinfectarlos previamente.



Ceremonia

- La celebración de la ceremonia podrá hacerse tanto interior como exterior. En ambos casos se deberá de respetar el aforo máximo permitido que establezcan las autoridades.
- Disponer dispensadores de geles o soluciones desinfectantes a la entrada.
- Una persona debe de organizar la entrada y salida de los invitados, para evitar aglomeraciones.
- Uso de mascarilla en el caso en que no se pueda cumplir con la distancia de seguridad de 1,5 metros durante la ceremonia y en especial donde se puedan producir aglomeraciones, como en los accesos y en las zonas comunes.
- Se debe mantener una distancia mínima de seguridad de 1,5 metros entre el altar y primera fila de sillas.
- Los asientos individuales como mínimo deberán mantener una distancia de 1 metro
- Las personas que queden de pie deben mantener la distancia de seguridad de 1,5 metros. Excepto para aquellos grupos que convivan juntos.
- No está permitida la actuación de coros durante las celebraciones.

Aperitivo

- La celebración del aperitivo podrá hacerse tanto en el interior como en el exterior podrá realizarse sentado o de pie alrededor de mesa (alta o baja), o agrupaciones de mesas que deberán ser acordes al número de personas autorizado, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- Se deberá respetar el aforo máximo permitido que establezcan las autoridades.
- Poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o soluciones desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento y en la medida de lo posible uno en cada mesa.
- Se presentarán los alimentos en formato individual y servido por camareros con mascarilla y complementada con pantalla de protección, si está disponible.



- Si hay zonas de autoservicio, deberá evitarse la manipulación directa de los productos por parte de las personas asistentes por lo que deberá prestar el servicio el personal del establecimiento salvo en el caso de que se trate de productos envasados previamente.
- Se priorizará el uso de productos monodosis desechables, o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente, para dispensación de servilletas, palillos, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares. También se eliminarán las minutas descriptivas del aperitivo.

Banquete

- Se deberá respetar el aforo máximo permitido por las autoridades.
- Poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o soluciones desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento y en la medida de lo posible uno en cada mesa.
- El consumo dentro del local podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesas, debiendo asegurarse el mantenimiento de la debida distancia de seguridad interpersonal entre clientes o, en su caso, grupos de clientes situados en las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.
- Se priorizará el uso de productos monodosis desechables, o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente, para dispensación de servilletas, palillos, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares. También se eliminarán las minutas descriptivas del banquete.
- Los camareros que realizan el servicio deben aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar continuamente las manos, evitar el contacto físico, compartir objetos, etc.). El camarero debe usar una mascarilla complementada con pantalla de protección, si está disponible.

Barra libre

- La ubicación de la barra libre deberá estar alejada de la pista de baile (cuando esté autorizada), para evitar aglomeraciones y permitir la circulación de los individuos a través de la sala.
- Estará permitido el consumo en barra entre clientes o, en su caso, grupos de clientes que se hará siempre garantizando una separación mínima de 1,5 metros entre clientes o en su caso grupo de clientes, mediante señalización en el suelo o con postes separadores para evitar las aglomeraciones.





- El personal utilizará elementos de protección como elementos barrera (pantallas de metacrilato o similar) o de protección (pantallas faciales, mascarillas...) que indique la evaluación de riesgos. Deberá lavarse las manos frecuentemente durante el servicio.
- Los vasos y demás elementos para el servicio de bebida deben garantizar su desinfección a temperaturas superiores a 60º (lavavajillas).
- Deben establecerse las posiciones en las que se puede colocar a la clientela en la barra, para evitar la congestión y garantizar la distancia de seguridad.
- Los productos que se muestran en la barra deben estar protegidos por vitrinas o pantallas, hacia la clientela y el personal trabajador.
- El autoservicio en la barra por parte del cliente no será aceptado a no ser que se trate de productos envasados previamente.

Animación musical

- Se les facilitará el acceso a camerinos o vestuarios individuales, espacios específicos y zonas de descanso de tamaño suficiente para garantizar la distancia interpersonal que serán utilizados siguiendo las medidas preventivas y de limpieza higiénico-sanitaria.
- El personal de animación y artistas que puedan participar en los espectáculos, deberán disponer de un vestuario, maquillaje y peluquería propios (a menos que se pueda garantizar su limpieza y desinfección tras su uso) que deberá utilizarse de forma individualizada y cumpliendo todas las medidas preventivas y de limpieza higiénico-sanitaria.
- Durante el desarrollo del espectáculo de animación o artístico, deberá garantizarse la distancia interpersonal y en el caso de que no sea posible, utilizarán mascarilla.
- Si hay actuaciones en escenarios, las medidas de este determinarán el número de miembros máximo que puede conformar el grupo artístico sobre dicho escenario (de forma que se pueda mantener la distancia de seguridad).
- A lo largo de la sesión, solo podrá permanecer en la cabina una única persona y en el caso de que intervengan más DJs o artistas, deberá realizarse la desinfección a la finalización de cada set y respetarse la distancia de seguridad, si no fuese posible, deberán usar mascarilla.
- Una vez finalice el evento, se deberán desinfectar todos los elementos que se hayan utilizado tanto por el personal de animación como por el público (escenario, gradas, etc.).
- Se limpiarán y desinfectarán los equipos de sonido y desinfección de microfonía después de cada actuación si son propiedad del establecimiento





- El montaje y desmontaje de escenario, equipamiento de iluminación y sonido, se realizará sin público y utilizando los medios de protección (mascarilla, etc.), además de los EPI necesarios por la propia actividad.

Baile

- En cualquier situación del evento se debe mantener la distancia interpersonal de por lo menos 1,5 metros entre los invitados. Esta medida es difícil de cumplir durante el baile por lo que será necesario el uso de la mascarilla.

Aparcamiento y transporte

- Si es necesario (en previsión de la afluencia de participantes) se recomienda habilitar un espacio para el aparcamiento de los vehículos privados y coordinar y señalizar tanto el acceso como la distribución de estos mediante personal auxiliar. Se comunicará a los participantes las medidas adoptadas para el estacionamiento. En caso de que no se pueda habilitar una zona de parking, se facilitará información sobre aparcamientos públicos disponibles.
- En el caso de que se requiera el uso de autobuses para transporte discrecional de pasajeros, la empresa de transporte debería implementar las “Medidas para la reducción del contagio del coronavirus SARS-Cov-2 en Empresas de Autocares Turísticos, Rent a Car, Transporte por Cable y Empresas de Transporte Acuático” (ICTE, 2020), cumpliendo en todo caso con la normativa aplicable vigente para el transporte de pasajeros.

Personal auxiliar

- Como norma general, todo el personal auxiliar que participe en el evento (azafatas, fotógrafos, decoradores, floristas, etc.), tendrá que poner en práctica las medidas de distanciamiento y medidas higiénico-sanitarias recomendadas y el uso de medios de protección.
- Adicionalmente, deberán contar con formación e información sobre los riesgos laborales de su puesto y/o actividad que estará actualizada al contexto COVID- 19 que será facilitada por la empresa proveedora (p.e. uso de EPI, conocimiento del plan de contingencia en aquello que le sea de aplicación).

Animación

- Se deberá respetar el número de participantes permitido





- Se priorizarán las actividades al aire libre y en subgrupos según el máximo permitido por subgrupo y monitor.
- Se recomienda a los participantes extremar las medidas de higiene antes de acceder a las instalaciones.
- En el acceso, los niños y monitores se lavarán las manos con agua y jabón o geles hidroalcohólicos o soluciones desinfectantes.
- Se habilitará otra zona interior diferente de la zona del convite para realizar el servicio.
- Las animaciones, juegos y entretenimiento de niños se realizarán garantizando la distancia interpersonal, entre el monitor y compañeros. En caso de no ser posible, el monitor llevará mascarilla que podría complementar con pantalla facial. Los participantes deberán llevar su propia mascarilla.
- Se procurará evitar el intercambio de material. Se realizará la correspondiente desinfección de objetos y material utilizado en las actividades de animación después de cada uso y se dispondrá de gel hidroalcohólico o desinfectantes con actividad viricida debidamente autorizados y registrados.
- Los monitores accederán al centro con una ropa y una vez dentro, se cambiarán, dejando la ropa de calle en bolsa cerrada y dentro de la taquilla si la hubiere para que no haya contacto entre ésta y la de trabajo.

Servicio de guardería

- En el servicio de guardería y/o cuidado de menores si no es posible mantener una distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros, deberá emplearse mascarilla y pantalla facial. Durante el cambio de pañal, así como preparación de biberón, papillas o lo que sea necesario, deberán adoptarse medidas higiénicas, dispondrá de papel de un solo uso, guantes desechables que se cambiarán para cada actividad de cuidado realizado (cambio de pañal, preparación de comida, ..) y para cada niño/a.
- La persona cuidadora accederá al centro con una ropa y una vez dentro, se cambiará, dejando la ropa de calle en bolsa cerrada y dentro de la taquilla si la hubiere para que no haya contacto entre ésta y la de trabajo.
- El vehículo empleado como medio de transporte se desinfectará con productos autorizados antes de cada evento, ya que en él se trasladará todo lo necesario.





Mesas variadas de comida infantil

- Los alimentos se presentarán de forma individual o en monodosis y colocados en las mesas (dulces, salados...).
- Se priorizará también la adquisición de productos que ya vengan en envoltorios individuales.
- Con respecto a las meriendas se servirán en el momento, niño por niño, y no se colocarán las bandejas con comida, ni servilleteros. etc. Si el cliente quiere que los niños se sirvan solos, se realizará un embolsado individual.
- En cualquiera de estos servicios se debe señalar delante de las mesas el suelo o con postes separadores para marcar la distancia de seguridad y evitar aglomeraciones alrededor.
- Limpiar y desinfectar la mesa y la zona donde se vaya a instalar.
- Tanto los alimentos, como el menaje y todo el material empleado para la elaboración de las mesas, se transportarán en cajas limpias, desinfectadas y cerradas. Todo el material reutilizable, elementos de decoración se limpiarán y desinfectarán con productos virucidas autorizados.
- Una vez instalada la mesa, y antes su puesta a disposición se tapará con plástico y se sellará al suelo.
- El coche empleado como medio de transporte se limpiará y desinfectará antes de cada evento, ya que en él se trasladará todos los elementos necesarios.

Aseos

- Instalar dispensadores de soluciones desinfectantes o geles hidroalcohólica en la entrada. Deberán contar con papel de secado y se garantizará la reposición de productos.
- Aumentar la frecuencia de limpieza durante la apertura al público del establecimiento. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- Debe informarse de las medidas preventivas y de higiene a aplicar por el usuario (p.e a través de cartelería, pegatinas).





- Se revisará frecuentemente el funcionamiento y la limpieza de sanitarios, grifos y pomos de puerta de los aseos.
- Los dispensadores, grifería, pomos, papeleras, etc. deberán, en la medida de lo posible, disponer de sensores o pedales que eviten el contacto
- En caso de disponer de extractores, deberán permanecer en funcionamiento todo el tiempo necesario posible durante la jornada.
- La ocupación máxima será la indicada por la autoridad, en el momento actual:
 - Una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia; en ese caso, también se permitirá la utilización por su acompañante.
 - Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia de seguridad interpersonal.

MEDIDAS EN EL CASO DE UNA SOSPECHA DE COVID-19

- Los síntomas más comunes compatibles con la COVID-19 incluyen fiebre, tos y dificultad respiratoria. En algunos casos también puede haber pérdida del olfato y el gusto, escalofríos, dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, debilidad general, diarrea o vómitos.
- Si alguien del personal asistente a los eventos presenta síntomas, se le apartará a otro espacio y se le facilitará una mascarilla quirúrgica. Este espacio deberá ser elegido previamente, y debería contar con ventilación adecuada, y una papelería de pedal con bolsa, donde tirar la mascarilla y pañuelos que se puedan desechan. Se contactará con el centro de salud correspondiente o con el teléfono de referencia de la comunidad autónoma de Galicia *para residentes* (900 400 116) o para personas provenientes de otras comunidades (881 002 021) para su evaluación.
- El personal trabajador que presente síntomas se le retirará también a un espacio separado y se pondrá una mascarilla quirúrgica. Contactarán con su centro de salud o con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales o con el teléfono de referencia de la comunidad autónoma de Galicia (900 400 116), y seguirán sus instrucciones.
- En el caso de percibir que la persona que inicia síntomas esté en una situación de gravedad o tenga dificultad para respirar, se avisará al 112.





- Por último, habrá que realizar una buena ventilación, limpieza y desinfección de este espacio y del resto de las estancias donde había estado la persona, acorde a la situación del riesgo. Será preciso también aislar el contenedor donde se habían depositado los pañuelos u otros productos usados. Esa bolsa de basura deberá ser extraída y colocada en una segunda bolsa de basura, con cierre, para su depósito en la fracción resto.

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

- Organización Mundial de la Salud (OMS):

https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1

- Ministerio de Sanidad:

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

- Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC):

<https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china>

- Consellería de Sanidade. Xunta de Galicia:

<https://coronavirus.sergas.es/>

- Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) (19 de junio de 2020):

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/20200619Proteccion_Trabajadores_SARS-CoV-2.pdf

- Información científico-técnica, enfermedad por coronavirus, COVID-19 (2 de junio de 2020):

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

- Guía de recomendacións preventivas de saúde laboral ante o coronavirus (20 de maio de 2020):

http://issga.xunta.gal/portal/contido/actualidade/novas/nova_1259.html

- Produtos virucidas autorizados en España (19 de junio de 2020):

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





- Guías para la reducción del contagio polo coronavirus SARS-CoV-2 en el sector turístico elaboradas por el ICTE:

<https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Paginas/Guias-sector-turistico.aspx>

- Información sectorial en el ámbito de la Sanidad Ambiental sobre Coronavirus. Consellería de Sanidade. Xunta de Galicia:

<https://coronavirus.sergas.es/Contidos/Sanidade-Ambiental>

- Nota informativa sobre la eficacia de la desinfección de equipos y productos biocidas para prevenir la transmisión de la COVID-19. Consellería de Sanidade. Xunta de Galicia:

https://coronavirus.sergas.es/Contidos/Documents/310/Nota_informativa_produtos_equipos_COVID19.pdf

- Manuales de aplicación ante la COVID- 19

https://www.turismo.gal/galiciadestinoseguero/informacion?langId=es_ES

La documentación elaborada por la Xunta de Galicia, a través del ISSGA, sobre recomendaciones básicas para la prevención ante el coronavirus en distintas actividades sectoriales está disponible en la página web: <http://issga.xunta.gal>

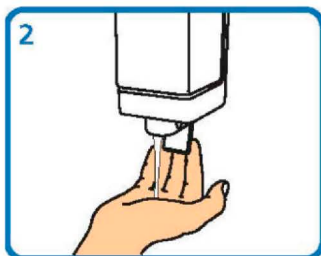




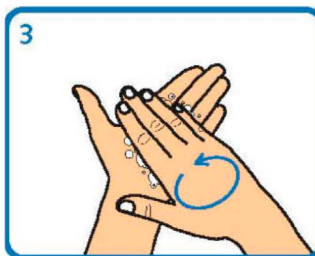
• Técnica do lavado de mans con auga e xabón •



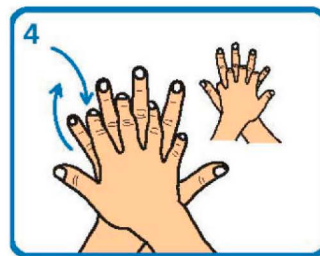
Humedecer as mans.



Aplicar suficiente xabón.



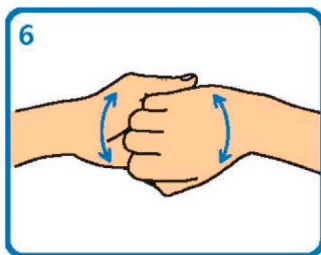
Fregar palma sobre palma.



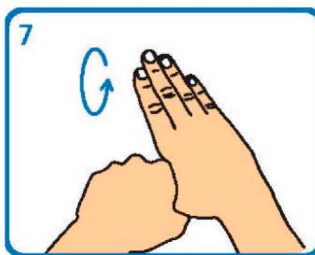
Fregar palma sobre dorso cos
dedos entrelazados e viceversa.



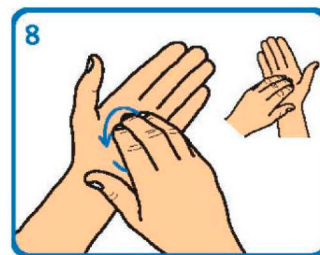
Fregar palma sobre palma cos
dedos entrelazados.



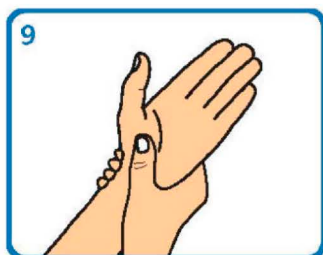
Fregar o dorso dos dedos sobre a
palma oposta.



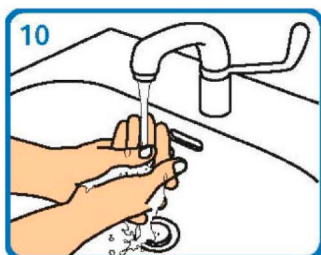
Fregar os polgares mediante un
movemento rotatorio.



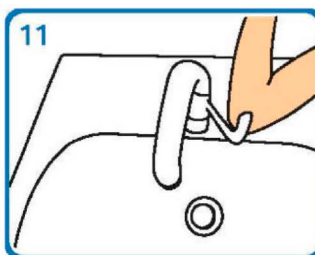
Fregar as xemas dos dedos sobre
a palma da man contraria cun
movemento circular.



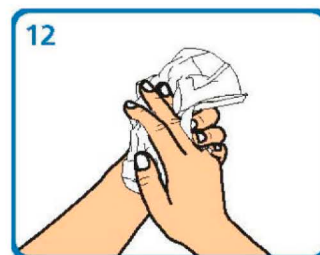
Fregar cada pulso coa man oposta.



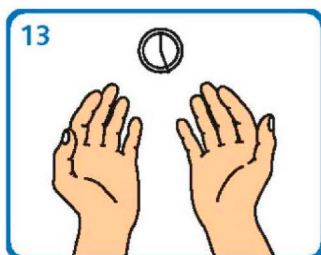
Aclarar con auga.



Pechar a billa co cóbado ou ben
cunha toalla desbotable.



Secar cunha toalla de papel
desbotable.



Este proceso debe levar entre
40 e 60 segundos.





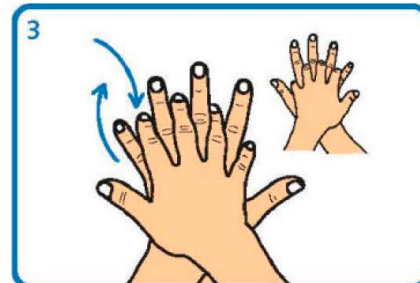
• Técnica de hixiene das mans con preparacións alcohólicas •



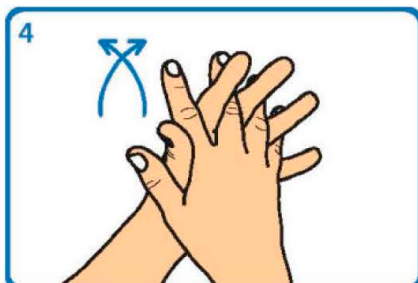
1
Depositar na palma da man unha dose de produto suficiente para cubrir todas as superficies a tratar.



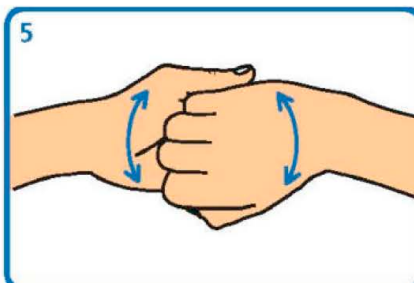
2
Fregar as palmas das mans entre si.



3
Estender o produto entre os dedos.



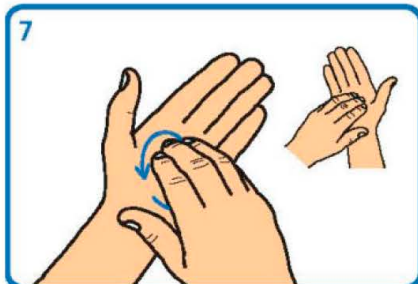
4
Fregar as palmas das mans entre si, cos dedos entrelazados.



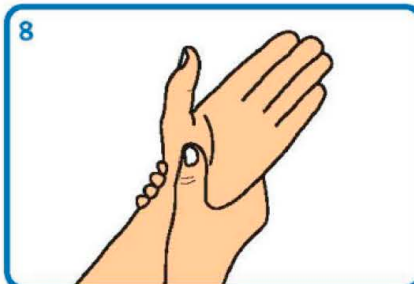
5
Fregar o dorso dos dedos dunha man coa palma da man oposta, agarrándose os dedos.



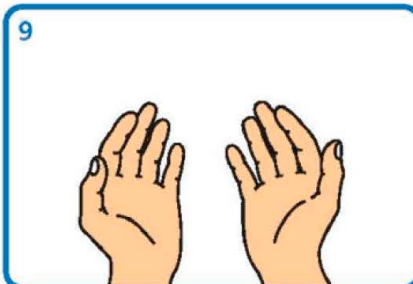
6
Fregar cun movemente de rotación o polgar esquerdo atrapándoo coa palma da man dereita e viceversa.



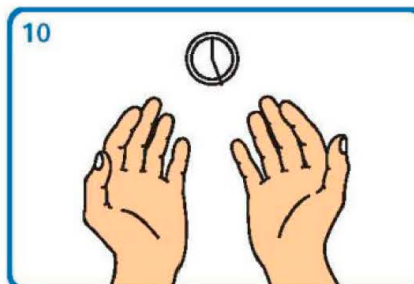
7
Fregar a punta dos dedos da man dereita contra a palma da man esquerda, facendo un movemente de rotación e viceversa.



8
Fregar cada pulso coa man oposta.



9
Esperar ata que o produto se evapore e as mans estean secas (non use papel nin toallas).



10
Este proceso debe levar entre 20 e 30 segundos.





COLOCACIÓN CORRECTA DA MÁSCARA HIXIÉNICA OU CIRÚRXICA

Lavar as mans con auga e xabón antes de manipular a máscara. Identificar a parte superior e/ou o lado correcto desta. Colocala na cara e axustar, se dispón dela, a pinza nasal ao nariz.



Colocar ben as bandas, segundo modelo. Por detrás das orellas ou a banda superior pola parte da cabeza e a inferior pola parte de atrás do pescozo.

Baixar a parte inferior da máscara á barbela e verificar que esta queda cuberta na súa totalidade.



Presionar a pinza nasal, se a ten, cos dedos índices de ambas as dúas mans para axustala ao nariz. Verificar que a máscara está colocada correctamente, comprobando o selado e a ausencia de molestias respiratorias.

Unha vez axustada, non tocar a máscara coas mans. Se o usuario necesita tocar a máscara, debe previamente lavar as mans con auga e xabón ou refregalas cunha solución hidroalcohólica.

XEITO CORRECTO DE POÑER E RETIRAR AS LUVAS



- **Paso 1:** Lavar as mans antes de poñer as luvas.
- **Paso 2:** Retirar as luvas e refugalas.
- **Paso 3:** Lavar as mans despois de quitar as luvas.

