



INFORME DE VERIFICACIÓN DE PROTOCOLOS PARA REDUCCIÓN DEL CONTAGIO POR EL CORONAVIRUS SARS-CoV-2

ASOCIACION LA FRONTERA

20/04/2021

Índice de contenido

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. OBJETO Y ALCANCE.....	4
3. METODOLOGÍA DE VERIFICACIÓN.....	5
4. EVALUACIÓN INICIAL.....	6
4. VALORACIONES ALCANZADAS POR APARTADOS.....	9

A raíz de la situación de Alarma Sanitaria en la que se ha visto envuelto nuestra sociedad, resulta necesario el poder de alguna manera ofrecer a empresas y establecimientos, un elemento de seguridad que les respalde frente a sus usuarios, sus empleados y sus clientes, que en sus instalaciones se están desarrollando prácticas eficaces para la gestión de los riesgos derivados de la COVID-19.

Potenciando o facilitando de esta manera que las empresas, puedan volver a los centros de trabajo y a las actividades en los comercios e instalaciones de todo tipo, con unas garantías adicionales.

Sin embargo, el actual contexto de la COVID-19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de los locales e instalaciones no aumente el riesgo de contagio entre las personas, así como a establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en diferentes sectores.

Por este motivo, han sido publicados una serie de protocolos y guías de actuación, que pretenden ser una “Hoja de Ruta” a seguir para preparar la reapertura de los diferentes sectores y actividades, una vez se suavicen las medidas de confinamiento.

En este sentido, lo que se pretende es ayudar a los establecimientos a identificar y analizar los riesgos en sus organizaciones, así como revisar e implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al SARS-CoV-2.

Para ello desde GRUPO ISONOR, hemos desarrollado un proceso de verificación, que pretende de alguna manera aportar al establecimiento o centro, un distintivo resultado de una inspección realizada por parte de nuestro personal técnico.

La colaboración se realiza en cualquier caso, de una manera estrecha con la empresa, donde se debe asumir 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.

El establecimiento debe abordar de una manera eficiente un plan de contingencia que deberá detallar las medidas concretas que va a adoptar para reducir los riesgos de contagio de la COVID-19, siendo el principal responsable en este sentido.

Esta actividad preventiva se debe realizar de forma previa a la vuelta a la actividad y siempre en una consonancia con la evaluación de riesgos laborales y en la determinación de las medidas preventivas pertinentes.

OBJETO

El presente documento tiene por objeto exponer el conjunto de verificaciones y comprobaciones, que se han desarrollado en consonancia con la tipología de establecimiento y actividad desarrollada por parte de la empresa.

Este informe pretende ser un compendio de medidas de seguridad, así como servir de documento base en la implementación de medidas o acciones de corrección, al mismo tiempo que servir de guía de buenas prácticas y de fácil comprensión para el sector.

Su eficacia dependerá de la concienciación, responsabilidad y solidaridad, tanto de la empresa, de su personal y de los consumidores o usuarios; de manera que entre todos las, se pueda actuar frente a la pandemia con eficacia, reduciendo o minimizando los efectos negativos en la economía, el empleo o la salud.

Evidentemente se deberán tener en cuenta las condiciones específicas establecidas en las órdenes ministeriales que regularan cada una de las fases de desescalada en que se encuentre en ese momento, con el objeto de adaptar las indicaciones o diferentes protocolos y medidas que fueran propias de cada una de las fases, como, por ejemplo, el aforo permitido en un establecimiento comercial.

ALCANCE

Lo establecido en este documento es de aplicación a las actividades desarrolladas por parte de la empresa ASOCIACION LA FRONTERA en su local de atención al público ubicado en Plaza Tubilla 7 Posterior 28034 Madrid donde se desarrollan las actividades de .

La verificación consistirá en llevar a cabo un contraste con los protocolos establecidos por las organizaciones o entidades nacionales especializadas en sectores como el turismo, la restauración o el comercio.

En estos documentos, se establecen una serie de requisitos de cumplimiento para los centros, atendiendo a sus servicios, capacidades o instalaciones entre otros. Además esta metodología se apoya en el conocimiento de nuestro personal técnico, en materia de prevención, así como su aplicabilidad real en un elevado número de sectores y escenarios diferentes.

Lo que se pretende en cualquier caso, es que la verificación, resulte un elemento de apoyo a las organizaciones en el desarrollo de sus protocolos de gestión contra el COVID-19, para posteriormente llevar a cabo una implementación adecuada de los mismos.

Las instalaciones y servicios que se sometan a la verificación, podrán tener una mayor seguridad en la aplicabilidad de protocolos adecuados, al mismo tiempo que se identifican las carencias y se proponen acciones de mejora, que resulten eficaces y acordes al servicio. Por otro, demostrarán ante clientes, empleados y público en general su compromiso para evitar la propagación del COVID-19.

La verificación consiste en evaluar de una manera detallada y exhaustivas tanto presenciales como remotas, tanto instalaciones, como documentos, planes de actuación, inspecciones, limpiezas, mantenimientos, etc. , siendo aplicable a diferentes centros o actividades y sectores, pudiendo abarcar distintas instalaciones

La metodología supone un abordaje completo de la gestión por las organizaciones de los riesgos derivados del COVID-19. Prestando especial énfasis en áreas como: la gestión de los riesgos específicos de cada organización y la aplicación de protocolos alineados con los mismos. Asimismo, se revisan acciones respecto a la gestión de la salud laboral, buenas prácticas de limpieza, lavado de la ropa, correcto uso de productos químicos, buenas prácticas de higiene del personal y uso de EPI (Equipos de Protección Individual).

Igualmente, se examinan la formación e información hacia los trabajadores y la comunicación con las partes interesadas; así como la gestión de los residuos y medidas organizativas para minimizar riesgos. Todo ello, alineado con los planes de contingencia y continuidad de negocio.

La primera evaluación de la organización, se realiza a partir de la información recabada por parte del personal técnico, durante la visita realizada a los centros objeto de análisis.

En el resultado de estas valoraciones, se prestará especial atención en la disponibilidad y adecuación de diferentes factores, como los siguientes:

- Disponer de un Plan de Contingencia adecuado a la actividad y acorde al centro
- Requisitos de Aplicación a elementos tangibles del centro o instalación.
- Aplicabilidad al desarrollo del servicio.
- Disponibilidad y aplicación de planes de limpieza y desinfección.
- Existencia y cumplimientos de actuaciones de mantenimiento, programadas o definidas.

Esta evaluación será realizada sobre el propio registro “Listado de Verificación”, que será cumplimentado por el personal técnico correspondiente, en donde se detallan cada uno de los apartados o ítems que son objeto de análisis, para evaluar el correcto cumplimiento.

A aquellas empresas e instalaciones que puedan demostrar el adecuado cumplimiento y aplicabilidad de los protocolos, les será otorgado un distintivo que así lo ponga de manifiesto, de manera que pueda informar a terceras partes (clientes, usuarios, etc.), de esta situación, así como de su adecuado compromiso en materia de prevención del contagio de la COVID-19 a partir de ese momento

4.1. Criterios de Evaluación

La evaluación en todos los casos se realiza en base al nivel de cumplimiento que se pueda demostrar o evidenciar, por parte de establecimiento, en relación a una serie de apartados que son objeto de análisis.

De esta manera se cumplimenta una evaluación conjunta, donde cada uno de los bloques, tiene un peso específico dentro de la valoración realizada, de tal manera que se pueda obtener una escala de puntuación de 0 a 10 puntos, según el siguiente criterio:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
INACEPTABLE					ACEPTABLE		BUENO		ÓPTIMO	

De esta manera lo que se exige al establecimiento es alcanzar una puntuación mínima aceptable, que le permita acceder al distintivo “EMPRESA COMPROMETIDA”, de tal manera que puedan manera que aquellos puntos o apartados que les resulten de aplicación, hayan sido tratados e implementados de una manera adecuada.

Se puede dar el caso de que una empresa, no alcance una clasificación adecuada para ser merecedora del correspondiente distintivo, debido quizás en algún caso a la dificultad en la aplicación de algún requisito o necesidad de recursos adicionales para poder darles adecuado cumplimiento, podría en este caso identificarse como **CONDICIONADA**, a expensas de que pueda demostrar el posterior cumplimiento de estos apartados y evidenciar su correcta aplicación al centro.



4.2. Evaluación Continua

En este sentido, resulta procedente el realizar una evaluación o valoración posterior de manera que se pudiese demostrar el adecuado cumplimiento y aplicabilidad de los diferentes protocolos establecidos, ello supondría realizar visitas de manera periódica al centro.

La realización de estas visitas posteriores, dispondrán en todo caso del acuerdo previo con el cliente, siendo la finalidad de las mismas el poder comprobar, al menos el mantenimiento de las medidas iniciales, que permitieron la concesión del correspondiente distintivo, así como la posible aplicación de medidas correctoras propuestas y que supongan el incremento en los niveles de puntuación y valoración obtenidos en un primer momento.

Permite igualmente el poder analizar, cualquier tipo de incidencia que se pudiese producir en el centro y el tratamiento que se realizó sobre la misma desde la Dirección de la Empresa.

Se debe de tener en cuenta que aquellas incidencias graves, que impliquen la paralización de la actividad, deben ser analizadas en profundidad, con la finalidad de analizar las causas o actuaciones equivocadas, que se pudieron seguir en el centro y dieron lugar a la misma.

4.3. Periodicidad de la Evaluación

En este sentido se ha establecido, que un período adecuado para poder analizar la tendencia y considerar una adecuada aplicabilidad se ha fijado en torno a los SEIS (6) MESES, ello supondría realizar comprobaciones periódicas aproximadamente con una frecuencia semestral.

4.4. Aplicabilidad de la Valoración

En este sentido hay que establecer que la continuidad y mantenimiento de las situaciones evaluadas por

nuestro personal técnico, son responsabilidad única y exclusiva de la empresa y del personal que se designe para ello. De tal manera que la única forma que se puedan garantizar y mantener, este nivel de compromiso, es mediante una actitud de seriedad y rigurosidad en este sentido.

Las valoraciones realizadas en este informe se corresponden a unas comprobaciones iniciales realizadas por parte de nuestro personal técnico en las instalaciones de la empresa, derivadas de una comprobación inicial.

Indicar, que evidentemente en ningún caso, se puede garantizar que se cumplan y mantengan, si no existe una involucración directa por parte de los responsables del centro, en el mantenimiento y mejora de las mismas.

Asimismo la aplicabilidad e implementación de todas aquellas mejoras que se puedan proponer o recomendar por parte de nuestro personal en el presente informe, deben ser tenidas en cuenta por parte de la empresa, con la finalidad de aumentar la puntuación o valoración inicial.

BLOQUE: Gestión

ACCIÓN	CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN
¿El establecimiento asume un compromiso firme con la gestión del riesgo?	Si cumple	3.0
¿La gestión del riesgo forma parte de todos los procesos del establecimiento y están coordinados entre si?	Si Cumple	3.0
¿Existe un grupo/comité de trabajo para la gestión del riesgo? - Alguien ha asumido las funciones	Si Cumple	3.0
¿Existe un plan de contingencia? - Con contenido adecuado	Parcial	2.0
Está definido quien aprovisiona el material, como se repone, quien vigila las existencias de mascarillas, guantes, etc.	Si Cumple	3.0
En los casos que no existan o estén disponibles este tipo de materiales, se sabe como actuar, alguien establece las pautas a seguir.	Si Cumple	3.0

BLOQUE: Organización

ACCIÓN	CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN
¿Se planifican las tareas y procesos de trabajo en las que se garantizan las distancias de seguridad?	Si Cumple	3.0
Si existen turnos, ¿se concentran los mismos empleados en los mismos turnos?	No Aplica	
Si existen vestuarios, ¿se asegura la distancia interpersonal? ¿Se ha establecido cual es el aforo máximo?	No Aplica	
¿Se evalúa la presencia de trabajadores vulnerables? ¿Se establecen las medidas de seguridad para estos trabajadores?	Si Cumple	3.0
¿Los empleados disponen de agua/jabón y/o soluciones desinfectantes suficientes?	Si Cumple	3.0
¿Se difunden claramente las normas de higiene en el puesto de trabajo (antes, durante y después del mismo)?	Si Cumple	3.0
¿Se facilita tiempo y medios para la correcta higiene de manos?	Si Cumple	3.0
¿Se proporcionan los EPI's adecuados a los empleados? ¿Se supervisan los EPI's de los servicios subcontratados (repartidores, mantenimiento, etc.)?	Parcial	2.0
¿Se ventila con frecuencia mínima diaria de las distintas áreas del establecimiento? - Hay renovación frecuente del aire en los locales	Si Cumple	3.0
¿Se realiza control de aforo? ¿Como? ¿Se cumplen las distancias de seguridad (entre clientes)?	Si Cumple	3.0
¿Existe uniforme para los empleados? ¿El lavado es a cargo del establecimiento? ¿Tª mínima de 60°C? ¿Desinfección?	No Aplica	
¿Formación de trabajadores en uso de EPI's?	Parcial	2.0

BLOQUE: Protección del personal e información

ACCIÓN	CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN
¿El personal de limpieza utiliza el EPI adecuado (mínimo mascarilla y guantes)?	Si Cumple	3.0
En caso de servicio subcontratado, ¿se supervisa que los usen de manera adecuada?	No Aplica	
¿Existe cartelería con medidas preventivas e higiénicas implantadas en el establecimiento?	Parcial	2.0
¿Marcado en el suelo del local donde se precise para mantener la distancia de seguridad?	No Aplica	

BLOQUE: Instalaciones

ACCIÓN	CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN
¿Dispone de solución desinfectante accesible a clientes (mínimo entrada)? ¿El personal insta a los clientes para su uso?	Si Cumple	3.0
¿Se fomenta el pago con tarjeta?	No Aplica	
En caso de pago contado, ¿se centralizan los cobros en único trabajador y con soporte (bandeja)?	No Aplica	
¿Se desinfectan los TPV tras cada uso?	No Aplica	

BLOQUE: Recepción y almacen de consumibles

ACCIÓN	CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN
¿Existe un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías y separada del resto?	Si Cumple	3.0
¿Se eliminan embalajes de mercancías recibidas o en caso de no ser posible se desinfectan?	Parcial	2.0
¿Se evita todo posible contacto con el proveedor (entrega albarán, revisión mercancía, etc.)?	Si Cumple	3.0
¿Se desinfecta la zona de entrega de materias primas tras la recepción?	Si Cumple	3.0

BLOQUE: Aseos

ACCIÓN	CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN
¿En los aseos (clientes como trabajadores) existe dispensadores de jabón, papel de secado y/o solución desinfectante?	Si Cumple	3.0
¿La frecuencia de limpieza y desinfección es de como mínimo 6 veces al día? - Existe una evidencia en forma de registro de estas actuaciones	Si Cumple	3.0
¿Las papeleras son de accionamiento no manual y disponen de bolsa interior?	Parcial	2.0

BLOQUE: Requisitos para el Proceso

ACCIÓN	CUMPLIMIENTO	VALORACIÓN
¿El personal de mantenimiento utiliza los EPI's adecuados? Los determinados en su evaluación de riesgos	No Aplica	
¿Finalizada la asistencia o reparación, el personal desecha los EPI's y se lava las manos?	No Aplica	
¿El personal de mantenimiento evita cualquier contacto físico?	No Aplica	
¿Se revisan periódicamente los sistemas de aire acondicionado (especialmente filtros y rejillas)?- Existe algún tipo de evidencia.	Si Cumple	3.0

OBSERVACIONES

RESULTADO

PUNTUACIÓN ALCANZADA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	VALORACIÓN FINAL S/10	RESULTADO
72,00	78	9,23	ÓPTIMO

- Elaboración de un Plan de Contingencia y definición de un protocolo para el aprovisionamiento de material
- Planificar las tareas y procesos de trabajo en las que se garantizan las distancias de seguridad
- Difundir mediante trípticos, protocolos, manuales de formación, etc., las normas de higiene establecidas entre los trabajadores
- Delimitar el aforo máximo y dotar de cartelería indicando el mismo Valorar la posibilidad de incorporar uniformidad a los trabajadores y asegurar su lavado a 60°C
- Habilitar o incorporar algún tipo de elemento que facilite la ventilación o renovación del aire en el interior del local. Favorecer en cualquier caso la ventilación, aunque sea de modo natural
- Disponer de agua/jabón y/o soluciones desinfectantes suficientes y tiempo suficiente para una correcta higiene de manos
- Formar a los trabajadores en el uso de EPIS
- Mantener y conservar cartelería visible con medidas preventivas e higiénicas en las instalaciones (uso obligatorio mascarilla, lavado frecuente de manos y distanciamiento social)
- Valorar la posibilidad de incorporar marcación en el suelo para mantener distancias de seguridad
- Utilizar EPIS en las tareas de limpieza (mascarilla y guantes) y supervisar el uso de EPIS por parte de repartidores y personal de mantenimiento, sobre todo si coincide en mismo horario que los trabajadores
- Fomentar el pago con tarjeta. En caso de pago al contado centralizar en un único trabajador
- Habilitar una zona para la recepción/devolución de mercancías
- Eliminar los embalajes siempre que se pueda, limpiar y desinfectar la zona de almacén con frecuencia
- Evitar, dentro de lo posible, todo contacto con proveedores
- Dotar a los aseos de dispensadores de jabón, papel de secado y/o solución desinfectantes
- Llevar a cabo limpiezas y desinfecciones de las instalaciones y documentar las actuaciones de limpieza y desinfección realizadas en algún tipo de registro
- Incorporar papeleras en las instalaciones de accionamiento no manual y con bolsa interior
- Revisar el programa y plan de mantenimientos, adecuándolo a la realidad del establecimiento y del nuevo contexto
- Revisar periódicamente los sistemas de aire acondicionado por mantenedores autorizados