



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

13 de julio de 2021

### 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”**.

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 mediano es de 5,1 días. El 95% de los casos sintomáticos se desarrollan en los primeros 11,7 días después de la exposición.

**La vía principal de transmisión es la respiratoria.** Hasta hace poco se consideraba que la COVID-19 se podía transmitir por el contacto directo con las gotas respiratorias de mayor tamaño (>100 micras) de una persona infectada a distancias menores de 2 metros y también por tocar superficies y objetos contaminados (fómites) y después llevar las manos a la nariz, la boca o los ojos. En la actualidad se considera demostrada la transmisión a partir de aerosoles. Los aerosoles son las gotas respiratorias de menor tamaño (<100 micras) que también son emitidas por las personas infectadas y que quedan suspendidas en el aire por un tiempo elevado (desde segundos hasta horas). Estas pueden ser inhaladas a distancias superiores a 2 metros de la persona infectada e incluso en ausencia de la persona que las emitió. En general el riesgo de transmisión por bioaerosoles aumenta en la distancia corta, en entornos cerrados y concurridos, especialmente mal ventilados, y cuando se realizan actividades que aumentan la generación de aerosoles como hacer y ejercicio físico, hablar alto, gritar y/o cantar.



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.

Hasta que toda la población no esté inmunizada, **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 el territorio español, desde el 9 de mayo, finalizada la prórroga del segundo estado de alarma, son de aplicación las medidas urgentes de **prevención, contención y coordinación** para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 contenidas en los capítulos II, III, IV, V, VI y VII y en la disposición adicional quinta de la Ley 2/2021. Estas medidas son de aplicación en todo el territorio nacional hasta que el Gobierno declare de manera motivada y de acuerdo con la evidencia científica disponible, la finalización de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19. Las medidas urgentes en el orden sanitario, social y jurisdiccional, aplicables tras la finalización de la vigencia del segundo estado de alarma, declarado por el Real Decreto 926/2020, son las que se recogen en el Real Decreto-ley 8/2021, de 4 de mayo.

Asimismo, en Galicia el Decreto 77/2021, declara la pérdida de efectos del estado de alarma y la Orden del 7 de mayo de 2021, establece las medidas de prevención específicas en la comunidad autónoma. En todo lo no previsto en esta orden, y en lo que no sea compatible con ella, se aplica lo dispuesto en el Acuerdo del Consello de la Xunta de Galicia, de 12 de junio de 2020 en su redacción vigente. Además, la Orden de 25 de febrero de 2021, establece las actuaciones necesarias para la puesta en marcha del Plan de hostelería segura en Galicia.

## 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 las 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 del lugar, como pueden ser el sistema de ventilación, capacidad máxima, 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 ventilación, 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).
- Valorará las de **condiciones de ventilación** los locales en los que se desarrolla la actividad con el objeto de asegurar una adecuada renovación del aire.



- En general, **actualizar el sistema de autocontrol basado en los principios APPCC** (análisis de riesgos y puntos críticos de control) al contexto COVID-19.
- Debido a las diferentes actividades de las que consta una boda, es necesario garantizar que se cumplen los requisitos establecidos en la normativa vigente en cuanto a los lugares de culto, establecimientos de hostelería y restauración, lecer nocturno y cafés-espectáculo
- Así mismo hay que garantizar que se cumplen los requisitos establecidos en el marco del **Plan de Hostelería Segura de Galicia**:
  - Determinar las capacidades máximas de uso en el exterior e interior de cada establecimiento tal y como se recoge en la Orden de 25 de febrero de 2021. Sobre esta capacidad máxima se aplicará el porcentaje de uso que establezca en cada momento la autoridad sanitaria.
  - Tener a disposición del público en un lugar visible la información de la capacidad y porcentaje máximos de uso en el exterior e interior del local.
  - Disponer el mobiliario según las capacidades permitidas en condiciones normales e inutilizar el que sea necesario para respetar los porcentajes máximos de uso en cada momento.
  - Rastreabilidad: deberá obtener un código QR en la página web <https://coronavirus.sergas.gal/> para ayudar a detectar posibles concentraciones de contagios con mayor rapidez.
- Disponer de un **registro de la clientela** con el fin de posibilitar el seguimiento de los posibles contactos, cumpliendo, en todo caso, las exigencias derivadas de la normativa en materia de protección de datos de carácter personal. En este registro debe constar el nombre, apellidos, teléfono y la ubicación de las personas en las mesas.

### Para el personal trabajador:

No debe ir a trabajar con fiebre, síntomas respiratorios u otros síntomas de sospecha de enfermedad<sup>1</sup> o si ha habido contacto estrecho con una persona infectada.

Para desplazarse al trabajo, es obligatorio el uso de mascarilla y en lo relativo al desplazamiento en medios de transporte públicos o privados, seguir las indicaciones de las autoridades competentes en cada momento.

### MEDIDAS DE PREVENCIÓN AÑADIDAS PARA MINIMIZAR LA TRANSMISIÓN

Se recomienda que en las bodas se les requiera a los invitados para su asistencia, de la **presentación de alguno de los certificados COVID de la Unión Europea**.

<sup>1</sup> Fiebre, escalofríos, tos, sensación de falta de aire, disminución del olfato y del gusto, dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, debilidad general, diarrea o vómitos.



- Certificado de vacunación: certificado que confirme que el titular recibió la pauta completa de alguna de las vacunas COVID-19 autorizadas en Europa. Estas vacunas son: Comirnaty (laboratorio BioNTech/Pfizer), Moderna, Vaxzevria (laboratorio AstraZeneca) e Janssen.
- Certificado de recuperación: certificado que confirme que el titular se recuperó de la COVID-19.
- Certificado de diagnóstico: Certificado que indique el resultado de una prueba diagnóstica de Infección activa (PDIA) realizada en las últimas 72 horas. Esta circunstancia se podrá acreditar también con la exhibición de un certificado emitido por un laboratorio debidamente autorizado o con la comunicación remitida por el servicio público de salud de resultado negativo de la PDIA realizada en las 72 horas anteriores.

Hay que tener en cuenta que en función de la actividad a desarrollar, puede ser obligatorio la presentación de este tipo de certificados para su celebración (a día de hoy una boda con baile celebrado en un ayuntamiento con nivel de restricciones medias tendría que requerirle a sus invitados su presentación para la celebración).

## 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 barrera como pantallas de separación, de fácil limpieza y desinfección.

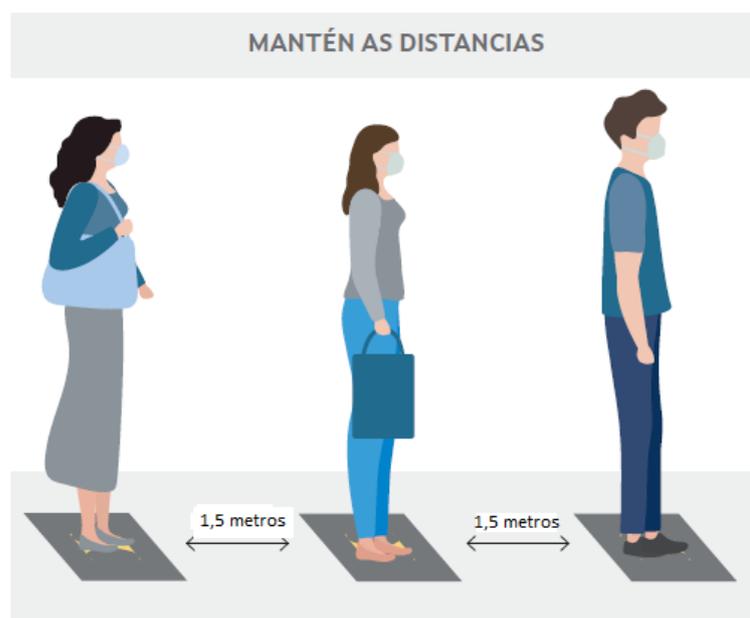
Con el objeto de cumplir las reglas de capacidad y porcentaje máximo de uso, y garantizar las distancias mínimas de seguridad personal, tanto en el interior como en el exterior, las mesas y sillas montadas deberán corresponderse con las capacidades permitidas en condiciones normales, y se inutilizarán, mediante bandas o adhesivos, las mesas y sillas que sea necesario para respetar los porcentajes máximos de uso en cada momento. La distribución de las mesas y sillas deberá respetar en todo momento las distancias mínimas de separación previstas por la autoridad sanitaria.

Determinar y respetar las capacidades máximas de uso en el exterior e interior de cada establecimiento. Deberá declararse y mantenerse accesible al público y a la autoridad sanitaria la capacidad máxima, interior y exterior, de la manera que se determina en el Plan de hostelería segura de Galicia.

- En el interior:
  - Se computará la superficie interior, en m<sup>2</sup> excluyendo a los aseos, a la barra y zona interior de la barra. La superficie interior resultante será la que sirva para determinar la capacidad interior
  - Se calculará la capacidad interior dividiendo la superficie interior en m<sup>2</sup> entre 1,5, con el fin de garantizar una superficie mínima de seguridad por persona usuaria. Las salas

o comedores sin uso, así como los pasillos no computarán a los efectos del cálculo de la capacidad interior del establecimiento.

- La capacidad interior obtenida no podrá ser superior a la capacidad máxima establecida en el correspondiente título habilitante de carácter municipal. En cuyo caso, prevalecerá la capacidad consignada en la licencia municipal.
  - A la capacidad interior se le aplicará el porcentaje máximo de uso que establezca en cada momento la autoridad sanitaria. Para ello consultar el nivel de restricciones de su zona. <https://coronavirus.sergas.gal/Contidos/Restriccions-concellos>.
  - Distribuir de manera homogénea las mesas y sillas posibles dentro del porcentaje máximo de uso interior establecida disponible, evitando su concentración en espacios concretos, especialmente en aquellos establecimientos que disponen de varias salas o comedores.
- En el exterior:
    - Se computará la superficie de terraza establecida en el correspondiente título habilitante de carácter municipal. La superficie exterior resultante será la que sirva para determinar la capacidad exterior.
    - La capacidad exterior obtenida no podrá ser superior a la establecida en el correspondiente título habilitante de carácter municipal. En cuyo caso, prevalecerá la capacidad consignada en el indicado título.
    - A la capacidad exterior se le aplicará el porcentaje máximo de uso que establezca en cada momento la autoridad sanitaria. Para ello consultar el nivel de restricciones de su zona. <https://coronavirus.sergas.gal/Contidos/Restriccions-concellos>





**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, pasillos, etc.). Si no es posible, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto.

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, ...).

Cuando haya **ascensor o montacargas**, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario emplearlos, su ocupación máxima será del 50% de su capacidad y será obligatorio el uso de mascarilla, en los términos indicados por la normativa vigente.

La ocupación máxima para el **uso de los aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares** por clientes, visitantes o usuarios, será de una persona 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.

Entre las medidas más efectivas para minimizar la propagación de virus se destacan utilizar correctamente la mascarilla, mantener una distancia de seguridad de al menos 1,5 m y garantizar una adecuada ventilación.

## MEDIDAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y VENTILACIÓN

### 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 pañuelos 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.
- **Limpiar las papeleras** de forma frecuente, y por lo menos una vez al día.

### Limpeza 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.

### Ventilación

**Garantizar la adecuada ventilación natural o mecánica** de espacios interiores teniendo en cuenta las características del espacio a ventilar, con la frecuencia y duración necesarias para asegurar la renovación del aire.

- Se preferirá la ventilación cruzada con puertas y ventanas abiertas en lados opuestos de la estancia a ventilar.
- En el caso de la utilización de sistemas de ventilación mecánica, deberá aumentarse el suministro de aire fresco y se desaconseja la recirculación del aire interior.
- No se recomienda el uso de ventiladores o sistemas similares que solo mueven el aire sin renovación desde el exterior.
- Ventilar significa renovar el aire de los locales con aire exterior. Se deberá suministrar como mínimo 12,5 litros de aire exterior por persona y segundo. Cuando sea posible a ventilación mecánica se reforzará con la natural.
- En el caso de disponer de sistemas fancoils o split (tipo cassette): se recomienda apagarlos, si no es posible entonces sus ventiladores deben funcionar continuamente.
- Los purificadores de aire no renuevan el aire de los locales, solo se recomiendan como medida alternativa cuando no se disponga de ningún sistema de ventilación y las características del espacio no permitan otra opción. Deberán estar equipados con filtros de alta eficiencia HEPA (H13) con el objeto de filtrar y eliminar las partículas suspendidas que pudieran contener virus. Deberá solicitarse asesoramiento técnico (características y número de equipos, etc.) con el fin de asegurar su eficacia.
- De forma general, la ventilación mecánica, la filtración y purificación del aire deben realizarse con la supervisión de personal técnico especializado (calificado para realizar



operaciones de mantenimiento según el Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios (RITE)).

Los establecimientos con licencia municipal de restaurante utilizarán dispositivos **medidores de CO<sub>2</sub>** para comprobar que la ventilación es adecuada:

- Estarán provistos de pantalla que muestre los niveles en tiempo real en una zona visible para los usuarios, deberán situarse siguiendo las indicaciones técnicas. Estos dispositivos deberán llevar marcado CE.
- La localización del medidor deberá ajustarse a las indicaciones técnicas aplicables y tener en cuenta el tamaño y la forma del espacio, sus entradas de aire y el flujo de la ventilación. No se situarán cerca de las ventanas, puertas u otros puntos de ventilación.
- En el caso de sistemas mecánicos de ventilación, se debe asegurar en todo caso el nivel de CO<sub>2</sub> interior y personal calificado documentará el mantenimiento adecuado y las actuaciones realizadas.
- Tanto en los casos de ventilación natural como mecánica o mixta, no se deberán superar en el interior las **800 ppm** de concentración de CO<sub>2</sub> y será responsabilidad del local adoptar las medidas de renovación del aire necesarias para que no se supere esta cifra.
- En el caso de **sistemas mecánicos de ventilación** el personal cualificado documentará el mantenimiento adecuado y las actuaciones realizadas.

### Hábitos de higiene personal

Se lavarán las manos con frecuencia con agua y jabón. Se pueden utilizar geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida, debidamente autorizados y registrados. Lavarlas siempre al entrar y salir de las instalaciones y después de realizar tareas de limpieza. Ver la nota de la AEMPS sobre reivindicaciones de los geles hidroalcohólicos de manos:

<https://www.aemps.gob.es/informa/notasinformativas/cosmeticos-%20cuidado-%20personal/2020/%20docs/%20NI-CON%20Los-12-%20geles-%20hidroalcoholicos.pdf?x53593>

Informar al personal sobre la técnica correcta de lavado de manos por medio de carteles y sobre la importancia y necesidad del lavado frecuente de manos y en especial cuando se toquen superficies y objetos compartidos o de uso común. En tareas en las que se ensucian las manos no es adecuado usar geles hidroalcohólicos sino agua y jabón.

Tener en cuenta las precauciones en el uso de las soluciones hidroalcohólicas:

[https://coronavirus.sergas.gal/Contidos/Documents/377/soluciones\\_hidroalcoh%C3%B3licas.pdf](https://coronavirus.sergas.gal/Contidos/Documents/377/soluciones_hidroalcoh%C3%B3licas.pdf)

**Aplicar la etiqueta respiratoria:** si estornudamos o tosemos con máscara, cambiarla después y lavar las manos. Si retiramos la máscara para toser o estornudar, debemos tapar la nariz y la boca



con un pañuelo y desecharlo a un cubo de basura preferentemente con tapa y pedal. Si no se dispone de pañuelos emplear la parte interna del codo para no contaminar las manos y lavarlas después.

**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.

El uso de guantes no sustituye la higiene de manos, ya que pueden ser igualmente un vehículo transmisor del virus. Lavar las manos siempre antes y después de ponerlos y cambiarlos o lavarlos con la frecuencia necesaria.

### Hábitos higiénicos en la prestación del servicio

**Será obligatorio el uso de la mascarilla en todo momento**, aunque se pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros, en los términos indicados por la normativa vigente.

Procurar evitar el empleo de cartas de uso común, promoviendo el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.

Se evitará el saludo con contacto físico, incluido el dar a mano, tanto al resto de personal como a las personas usuarias y se respetará la distancia de seguridad siempre que sea posible.

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 mobiliario**, 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.

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 la clientela, 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 utilizará los medios de protección que haya indicado el Servicio de prevención de riesgos laborales. En el caso de que se deba usar una mascarilla FFP2 se indicarán las tareas y situaciones o personas que las deban usar.

**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.

Las medidas de higiene personal y de limpieza y desinfección ayudan a minimizar la transmisión del virus

### MEDIDAS ORGANIZATIVAS

Informar al personal de que en caso de que experimente alguno de los síntomas comunes compatibles con la COVID-19, tales como fiebre, escalofríos, tos, sensación de falta de aire, merma del olfato y del gusto, dolor de garganta, dolores musculares, dolor de cabeza, debilidad



general, diarrea o vómitos deberá permanecer en su domicilio. Deberá comunicarlo al centro de trabajo y contactar con su centro de salud o llamar al teléfono 900 400 116.

Los servicios de prevención de riesgos laborales pueden ejercer la labor de la detección, investigación y seguimiento de los casos y contactos estrechos en el ámbito laboral de forma coordinada con las autoridades de salud pública.

No se irá al trabajo hasta que se confirme que no hay riesgo para la persona trabajadora ni para los demás.

En caso de haber estado en contacto estrecho con una persona enferma no se irá a trabajar, incluso en ausencia de síntomas, y se seguirán las instrucciones de los profesionales sanitarios. Se vigilará especialmente la aparición de síntomas de la COVID-19.

Con el objeto de facilitar el seguimiento de contactos la persona titular del establecimiento obtendrá un código QR en la página web: <https://coronavirus.sergas.gal/> para que los usuarios del establecimiento, a través de la aplicación de la Xunta de Galicia Passcovid, puedan registrar su presencia en él mediante la captura del código QR, lo cual ayudará a detectar posibles concentraciones de contagios con mayor rapidez.

Garantizar que el personal trabajador esté formado en los aspectos indicados anteriormente e informado sobre el **Plan de contingencia ante el coronavirus** y las responsabilidades de acuerdo con sus competencias. Cumplirá con todas las medidas de prevención implantadas para minimizar el riesgo de contagio.

**Colocar carteles en zonas visibles** del establecimiento que adviertan a la clientela sobre las medidas y sobre la obligación de cooperar en su cumplimiento.

En la entrada se habilitará un **punto de desinfección** con gel hidroalcohólico así como en las entrada a las diferentes zonas que pueda tener el local o instalación. Se instará a las personas usuarias del servicio a la higiene de manos antes de entrar en el local.

Se facilitarán soluciones hidroalcohólicas al personal trabajador para la higiene frecuente de manos.

**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, así como la limpieza y desinfección de los dispositivos empleados para ello, con el objeto de evitar en lo posible el uso de dinero en efectivo.

En la medida de lo posible, se mantendrán todas las puertas de acceso abiertas para evitar que sean manipuladas, igualmente se hará con las puertas interiores que también se puedan dejar abiertas.



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 taquilla o por lo menos porta-trajes o similar** (bolsa de plástico, etc.) para que el personal pueda dejar su ropa y cambiarse.

## MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

**El uso de mascarilla será obligatorio en todo momento**, tanto cuando se esté en la vía pública y en espacios al aire libre, como cuando se esté en espacios cerrados de uso público o que se encuentren abiertos al público, aunque se pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros, en los términos indicados por la normativa vigente. En los medios de transporte colectivo también será obligatorio su uso.

**La mascarilla de protección personal EPI (FFP2 o FFP3)** se recomienda en los casos indicados por el servicio de prevención, que deberá especificar el tipo, tareas y situaciones o personas que deban usarla.

El servicio de prevención de riesgos laborales, según el tipo y condiciones de la tarea y la vulnerabilidad a la infección de la persona trabajadora será quien podrá indicar el tipo de mascarilla y las condiciones de uso de manera individualizada.

Normas básicas en el uso de mascarillas:

- Con independencia del tipo de mascarilla es muy importante el ajuste, debe ir ceñida estrechamente sobre la boca, nariz y barbilla y debe hacerse un uso correcto segundo las indicaciones del fabricante. Cada persona es responsable de llevar su mascarilla bien colocada y ajustada sin dejar huecos de fuga, no se debe poner en posición de espera en la frente o debajo de la barbilla.
- Antes de ponérsela hay que lavarse bien las manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.
- Se evitará tocarla con las manos mientras se lleva puesta y si se hace, se lavarán las manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.
- Se utilizará el tiempo recomendado por el fabricante y en todo caso se cambiará cuando esté húmeda. No se reutilizarán las de un solo uso.
- Las mascarillas quirúrgicas son de un solo uso y no deben ponerse del revés en ningún caso.
- En el caso de ser imprescindible realizar de manera excepcional un uso intermitente de la mascarilla se retirará extremando la higiene de manos al quitarla y ponerla.



- Se quitará por la parte de atrás, sin tocar la parte frontal ni la parte interior que está en contacto con la cara, y se desechará en un cubo cerrado. A continuación, se lavarán las manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.
- Se debe guardar en un recipiente o bolsa de papel limpios, colocándola de manera que no se contamine la parte interior que va a estar en contacto con la cara. Quitarla únicamente el tiempo imprescindible.
- Las mascarillas higiénicas reutilizables deben lavarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

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 y de las autoridades sanitarias.

El uso de mascarillas por la comunidad es una medida complementaria y no sustituye las medidas preventivas establecidas: distanciamiento físico, ventilación, limpieza y desinfección, etiqueta respiratoria, higiene de manos y evitar tocarse la cara, la nariz, los ojos y la boca, así como, las medidas organizativas implantadas en los locales e instalaciones y respetar el aislamiento o cuarentena si fuese necesario.

## 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.

## SERVICIOS ESPECÍFICOS

### 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 deberá respetarse el aforo permitido que establezca en cada momento la autoridad sanitaria, en función de la situación epidemiológica y del correspondiente nivel de restricciones del ámbito territorial.

En el caso que estas ceremonias o celebraciones se lleven a cabo en lugares de culto, deberán aplicarse las reglas de capacidad y las medidas de higiene y prevención en la celebración de actos de culto religioso recogidas en la normativa. La capacidad máxima deberá publicarse en lugar visible.

Una persona debe de organizar la entrada y salida de los invitados, para evitar aglomeraciones.

Mantener la distancia de seguridad interpersonal entre los asistentes y el uso de máscara será obligatorio.

Disponer dispensadores de geles hidroalcohólicos o soluciones desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad en lugares accesibles y visibles y, en todo caso, en la entrada.

Si fuera necesario, se facilitará la distribución de los asistentes señalizando los asientos o zonas utilizables en función de la capacidad permitida en cada momento.

En las actuaciones que impliquen la participación de coros y agrupaciones vocales de canto se respetará en todo momento la distancia de seguridad entre sus integrantes y, por lo menos, de 3 metros entre estos y el público. Será obligatorio el uso de máscara durante toda la actuación. Para más detalle puede consultar la Guía de recomendaciones preventivas para canto coral:

[http://issga.xunta.gal/portal/contido/documentacion/publicacions/divulgacion/doc\\_0102.html](http://issga.xunta.gal/portal/contido/documentacion/publicacions/divulgacion/doc_0102.html)

## Aperitivo

La celebración del aperitivo podrá hacerse tanto en el interior como en el exterior, y podrá realizarse sentado o de pie alrededor de mesa (alta o baja), con asiento preasignado sin posibilidad de desplazamiento, en mesa o agrupaciones de mesas, que deberán ser acordes al número de personas autorizado. La distribución de las mesas y sillas deberá respetar en todo momento las distancias mínimas de separación previstas por la autoridad sanitaria.



Se deberá respetar y controlar el aforo permitido aplicando el porcentaje máximo de uso que establezca en cada momento la autoridad sanitaria, en función de la situación epidemiológica y del correspondiente nivel de restricciones del ámbito territorial. Deberá declararse y mantenerse accesible al público y a la autoridad sanitaria la capacidad máxima, interior y exterior, de la manera que se determina en el Plan de hostelería segura de Galicia.

Los clientes solo podrán quitarse la mascarilla exclusivamente en los momentos estrictamente necesarios para comer o beber.

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.

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.

## Banquete

Se deberá respetar y controlar el aforo permitido aplicando el porcentaje máximo de uso que establezca en cada momento la autoridad sanitaria, en función de la situación epidemiológica y del correspondiente nivel de restricciones del ámbito territorial. Deberá declararse y mantenerse accesible al público y a la autoridad sanitaria la capacidad máxima, interior y exterior, de la manera que se determina en el Plan de hostelería segura de Galicia.

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, cumpliendo con las agrupaciones máximas de personas. La distribución de las mesas y sillas deberá respetar en todo momento las distancias mínimas de separación previstas por la autoridad sanitaria.

Los clientes sólo podrán quitarse la mascarilla exclusivamente en los momentos estrictamente necesarios para comer o beber.

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.

El personal trabajador que realice el servicio en mesa procurará mantener la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para



evitar el riesgo de contagio (desinfectar continuamente las manos, evitar el contacto físico, compartir objetos, etc.).

### Barra libre

El servicio en barra estará habilitado únicamente cuando lo permita la normativa vigente en función de la situación epidemiológica y del correspondiente nivel de restricciones de el ámbito territorial.

Se desarrollará asimismo, según los límites de capacidad, aforo y las medidas preventivas que le corresponda según el apartado de ocio nocturno y cafés espectáculo de la normativa vigente.

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.

Solo se podrá utilizar la barra para solicitar y recoger consumiciones por parte de las personas usuarias, pero no para realizar el consumo en ella. En la barra deberán respetarse las distancias de seguridad y se impedirá la formación de aglomeraciones.

Una vez servida la bebida, los clientes no podrán permanecer en la barra. Únicamente podrán quitarse la mascarilla en los momentos necesarios para el consumo.

El personal utilizará elementos y medios de protección (pantallas de metacrilato o similar, etc.) 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.

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.

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). Se garantizará la limpieza y desinfección de todas las superficies e instrumentos con que puedan entrar en contacto los artistas antes de cada actuación.

En las actuaciones que impliquen la participación de coros y agrupación vocales de canto deberá asegurarse que se respete en todo momento la distancia de seguridad interpersonal entre los integrantes del coro o de la agrupación y, por lo menos, de 3 metros entre estos y el público. Será obligatorio, en cualquiera caso, el uso de máscara durante toda la actuación y en las actividades de ensayo.

Durante la actuación de orquestas, bandas y otras agrupaciones musicales, las personas integrantes deberán mantener la distancia de seguridad y, si eso no es posible, se reducirá el número de componentes de manera que se cumpla con dicha distancia. Todos los componentes que no sean intérpretes de instrumentos de viento o vocalistas deberán llevar mascarilla durante toda la actuación. Estos últimos evitarán situarse enfrente de otros intérpretes y se recomienda el uso de otros elementos como pantallas o mamparas de separación. Para más detalle puede consultar la Guía de recomendaciones preventivas para bandas de música populares:

[http://issga.xunta.gal/portal/contido/documentacion/publicacions/area-tecnica/doc\\_0084.html](http://issga.xunta.gal/portal/contido/documentacion/publicacions/area-tecnica/doc_0084.html)

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.

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

El baile estará habilitado únicamente cuando lo permita la normativa vigente en función de la situación epidemiológica y del correspondiente nivel de restricciones de él ámbito territorial.

Se desarrollará asimismo según los límites de capacidad, aforo y las medidas preventivas indicadas en el apartado de ocio nocturno de la normativa vigente.



Se permitirá el uso de la zona de baile con una ocupación que en ningún caso sea superior a la que resulte de la asignación de dos metros cuadrados de la pista por cada usuario. Se respetarán además los límites en las agrupaciones de personas y la separación de seguridad de, por lo menos, 1,5 metros.

El uso de máscara será obligatorio en todo momento.

### 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 debe garantizar el uso obligatorio de la mascarilla. Las empresas que realicen servicios colectivos de transporte de viajeros de competencia de la Comunidad Autónoma de Galicia deberán cumplir con las condiciones de capacidad de los vehículos y embarcaciones y otras medidas adicionales determinadas por las autoridades competentes en cuanto a ocupación, normas de uso y medidas de protección y prevención para evitar el contagio y la transmisión del virus.

### 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.ej. uso de EPI, conocimiento del plan de contingencia en aquello que le sea de aplicación).

### Animación

Se deberá respetar el número de participantes permitido.

Estas actividades se realizarán preferentemente al aire libre y en subgrupos, según el máximo permitido por subgrupo y monitor. Durante el desarrollo del espectáculo de animación, deberá garantizarse la distancia interpersonal o, en su defecto, utilizar medidas alternativas de protección física y el uso de mascarilla será obligatorio.

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.

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 se empleará el tipo de mascarilla recomendada por el servicio de prevención de riesgos acorde al nivel de exposición. Durante el cambio de pañal, así como en la preparación de biberón, papillas o lo que sea necesario, deberán adoptarse medidas higiénicas, se 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. La ropa de trabajo o uniformes se lavará y desinfectará regularmente siguiendo el procedimiento habitual.

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

Si existe un sistema de extracción en la zona de aseos (extractores o shunt de ventilación pasiva) se recomienda mantenerlos en funcionamiento de forma permanente. En el caso de existir en los aseos ventanas practicables, se recomienda no abrirlas puesto que eso podría establecer un flujo de aire inverso y sacar aire de los aseos al resto del local.

La ocupación máxima será la indicada por las autoridades, 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. Las personas que le acompañen deberán portar una mascarilla FFP2. Este espacio deberá ser elegido previamente, y debería contar con ventilación adecuada, y una papelera de pedal con bolsa, donde tirar la mascarilla y pañuelos que se puedan desechar. 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. Las personas que le acompañen deberán portar una mascarilla FFP2. 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 061.

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](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)
- Ministerio de Sanidad:  
<https://www.msbs.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 SARS-CoV-2 (15 de febrero de 2021):

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/Proteccion\\_Trabajadores\\_SARS-CoV-2.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/Proteccion_Trabajadores_SARS-CoV-2.pdf)

- Información científico-técnica, enfermedad por coronavirus, COVID-19

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

- Guía de recomendacións preventivas de saúde laboral ante o coronavirus (17 de noviembre de 2020):

[http://issga.xunta.gal/portal/contido/actualidade/novas/nova\\_1259.html](http://issga.xunta.gal/portal/contido/actualidade/novas/nova_1259.html)

- Produtos virucidas autorizados en España (9 de abril de 2021):

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

- 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\\_productos Equipos\\_COVID19.pdf](https://coronavirus.sergas.es/Contidos/Documents/310/Nota_informativa_productos Equipos_COVID19.pdf)

- Manuales de aplicación ante la COVID-19 para el sector turístico en el marco del programa Galicia, destino seguro.

[https://www.turismo.gal/galiciadestinoseguro/informacion?langId=es\\_ES](https://www.turismo.gal/galiciadestinoseguro/informacion?langId=es_ES)

- Recomendaciones sobre el uso de instalaciones de climatización en edificios, a fin de prevenir la propagación del SARS-CoV-2. INSST

<https://www.insst.es/documents/94886/716213/Recomendaciones+sobre+el+uso+de+instalaciones+de+climatizaci%C3%B3n+en+edificios%2C+a+fin+de+prevenir+la+propagaci%C3%B3n+del+coronavirus+SARS-CoVD-2.pdf/b581bca1-1b62-49ec-abad-6d4bd0889616>



- Guía para las buenas prácticas de ventilación en la hostelería en el contexto de la COVID-19.

[https://coronavirus.sergas.gal/Contidos/Documents/813/GUIA\\_VENTILACION\\_HOSTALARIA.pdf](https://coronavirus.sergas.gal/Contidos/Documents/813/GUIA_VENTILACION_HOSTALARIA.pdf)

- ¿Qué debes tener en cuenta al comprar una mascarilla?. Ministerio de Consumo.

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/030520\\_GUIA\\_COMPRA\\_MASCARILLAS.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov/documentos/030520_GUIA_COMPRA_MASCARILLAS.pdf)

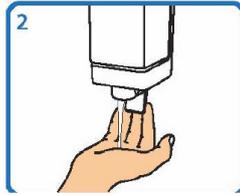
La documentación elaborada por la Xunta de Galicia, a través del ISSGA, sobre recomendaciones básicas para la prevención ante el coronavirus en distintas actividades sectoriales está disponible en la página web: <http://issga.xunta.gal>



## Técnica do lavado de mans con auga e xabón



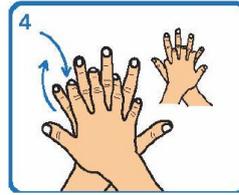
1 Humedecer as mans



2 Aplicar suficiente xabón



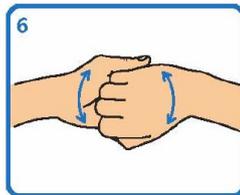
3 Fregar palma sobre palma



4 Fregar palma sobre dorso cos dedos entrelazados e viceversa



5 Fregar palma sobre palma cos dedos entrelazados



6 Fregar o dorso dos dedos sobre a palma oposta



7 Fregar os polgares mediante un movemento rotatorio



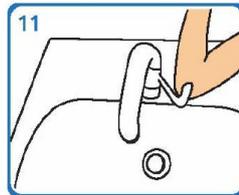
8 Fregar as xemas dos dedos sobre a palma da man contraria cun movemento circular



9 Fregar cada pulso coa man oposta



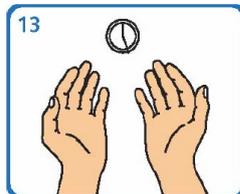
10 Aclarar con auga



11 Pechar a billa co cóbado ou ben cunha toalla desbotable



12 Secar cunha toalla de papel desbotable



13 Este proceso debe levar entre 40 e 60 seg

Adaptado de NHS e World Health Organization *Guidelines on Hand Hygiene in Health Care*





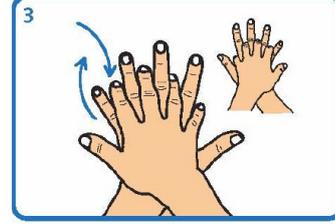
## Técnica de hixiene das mans con preparacións alcohólicas



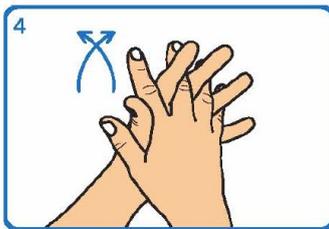
1  
Depositar na palma da man unha dose de produto suficiente para cubrir todas as superficies a tratar.



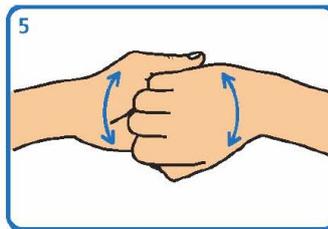
2  
Fregar as palmas das mans entre si



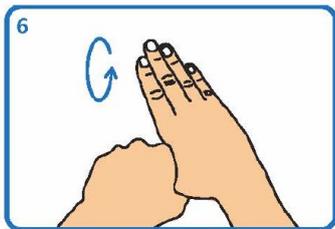
3  
Estender o produto entre os dedos



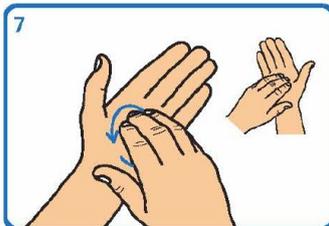
4  
Fregar as palmas das mans entre si, cos dedos entrelazados



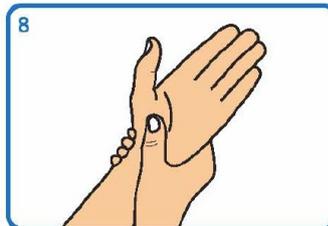
5  
Fregar o dorso dos dedos dunha man coa palma da man oposta, agarrándose os dedos



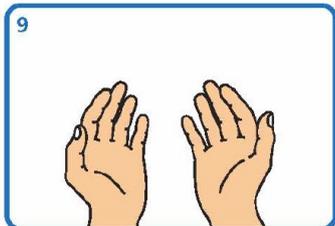
6  
Fregar cun movemente de rotación o polgar esquerdo atrapándoo coa palma da man dereita, e viceversa.



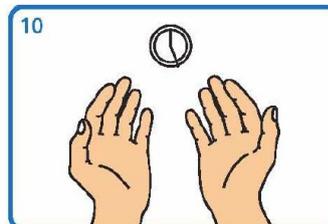
7  
Fregar a punta dos dedos da man dereita contra a palma da man esquerda, facendo un movemente de rotación, e viceversa



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 seg.

Adaptado de NHS e World Health Organization *Guidelines on Hand Hygiene in Health Care*





## 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.

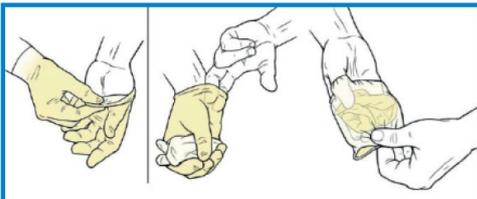
Baixar a parte inferior da máscara á barbela e verificar que esta queda cuberta na súa totalidade.



Presionar a pinza nasal, se a ten, cos dedos índices de ambas mans para axustarlal 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.