

Evaluación de Riesgos Cena 10 Grandes de Málaga

Grupo All Stars 2020

Nombre de la empresa: Asociación de Amigos de Alta Gastronomía Marbella All Stars
Dirección: Avda. Ricardo Soriano, 20 Planta 5, Puerta F, Marbella, 29601, Málaga

Evaluación realizada por: Angel Marco Asenjo - Responsable de Tecnología y Diseño

Fecha en la que se realizó la evaluación: 17 de septiembre de 2020

Fecha en la que se realizara la próxima revisión: 25 de septiembre de 2020

Este documento explica los protocolos que seguirá la organización de la cena 10 Grandes de Málaga con respecto a las medidas de seguridad tomadas para hacer frente a la pandemia del Covid 19. Este documento tiene presente las condiciones específicas de nuestro evento y del recinto en el que se llevara a cabo.

Todas las medidas van en acuerdo con los documentos: *“Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARSCoV-2 – Servicios de restauración”* publicado por el Instituto para la Calidad Turística Español (ICTE), el *“Protocolo Y Guía De Buenas Prácticas Dirigidas A La Actividad Comercial En Establecimiento Físico Y No Sedentario”* publicado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de España. Y también están de acuerdo con el documento *“Orientaciones publicadas por la OMS para las empresas alimentarias”* publicado por la Organización Mundial de la Salud.

Contenido

Evaluación de Riesgos Cena 10 Grandes de Málaga Grupo All Stars 2020.....	1
Contenido	1
Descripción del Evento	2
Medidas Generales de Prevención y Protección contra el Virus	2
Control del aforo y flujo de personal por el recinto	2
Preparación del Recinto.....	3
Protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con estas.....	6
Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo	6
Prácticas y Sistemas de Trabajo Seguras.....	7
Procedimiento operarios del control de acceso	7
Fuentes	8

Descripción del Evento

Evento: 10 Grandes de Málaga

Localización: Los Patios de Beatas – Calle Beatas, 43, Málaga, 29006

Hora: 20:00-00:30

Aforo: 110 Personas sentadas

El evento “10 Grandes de Málaga” que se celebrará en el Restaurante Patio de Beatas de Málaga será una cena gastronómica en la que una parrilla de diferentes cocineros prepara un menú para los comensales. El evento será solo una cena sin presentaciones, showcooking o actuaciones de entretenimiento, esto asegurará que los asistentes permanezcan sentados. Los comensales tendrán la opción de consumir bebidas al terminar la cena sentados en sus mesas. El lugar donde se celebrará la cena, Patio de Beatas, es un restaurante activo lo que significa que está acondicionado y cuenta con todas las medidas necesarias para celebrar un evento de estas características. Aun así, la organización del evento tomara medidas adicionales para asegurar la seguridad de todos los asistentes y miembros del equipo. Estas medidas están detalladas a continuación.

Medidas Generales de Prevención y Protección contra el Virus

Control del aforo y flujo de personal por el recinto

1. La organización del evento controlará el acceso al recinto obligando a cualquier persona que entre a acreditarse con nuestro sistema de control de aforo virtual. Éste generará una base de datos con la información de contacto de cada asistente, además de las horas en las que estuvo dentro del recinto. Esto nos permitirá contactar con los asistentes si surgiera la necesidad.
2. El control de acceso se hará con un sistema de escaneo de códigos en terminal móvil. Este no requiere del contacto físico entre el terminal que escanea y el terminal del asistente.
 - a. Los operarios del sistema de control de acceso estarán equipados con mascarillas higiénicas y guantes de nitrilo.
 - b. Los operarios del sistema de control de acceso tendrán geles hidroalcohólicos disponible para poder limpiarse las manos y los terminales móviles.
 - c. Se limitará el número de operarios coincidentes en la medida de lo posible. En los momentos en los que esté trabajando más de un operario estos deberán de mantener la distancia interpersonal mínima de 1.5 a 2 metros.
 - d. Los asistentes deberán esperar a entrar siguiendo la distancia mínima interpersonal mínima de 1.5 a 2 metros. La organización del evento marcará esto en el suelo con cinta visible.

3. La organización del evento prohibirá la entrada al establecimiento de cualquier visitante que presente síntomas catarrales. Estos incluyen: moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo y aspecto febril.
4. La organización ha establecido un aforo máximo de 110 asistentes. Este está debajo del aforo, en situaciones normales, del recinto que puede albergar un máximo de 380 personas sentadas.
 - a. Este aforo está controlado por el sistema de gestión de aforo virtual que ha limitado la venta de entradas y acreditaciones y parará la verificación una vez se llegue a este número.
 - b. El control de aforo virtual minimiza la necesidad de hacer cola en la puerta del recinto.
5. En la entrada se pondrá a disposición de los clientes un dispensador de hidrogel previo al acceso al espacio de compra.
6. La organización del evento ha decidido no hacer uso de la medición de temperatura corporal a los asistentes a la entrada del evento ya que:
 - a. Estos métodos miden simplemente la temperatura corporal que es normalmente diferente a la temperatura corporal interna.
 - b. No sirve para detectar casos asintomáticos y casos en los que el paciente no tiene un cuadro de fiebre.
 - c. Aun no es un criterio evidenciado científicamente y no se puede establecer una relación de causalidad indefectible.

Preparación del Recinto

1. El recinto tendrá todas sus puertas y ventanas abiertas para promover una adecuada ventilación.
2. El recinto tiene instalados puestos de gel hidroalcohólicos y carteles indicativos recomendando su uso en las zonas de acceso y aseos.
3. El protocolo de limpieza en los baños ha sido reforzado.
 - a. Los baños están equipados con jabón corriente de manos además de gel hidroalcohólico.
4. El lugar donde se celebrará el evento no tendrá asistentes previos al comienzo, lo que significa que las mesas estarán limpias y no habrán sido manipuladas por personas extrañas.
 - a. Las mesas se montarán poco tiempo antes de que lleguen los comensales. Esto minimizará el tiempo que está el menaje sin proteger.
 - b. Las mesas no contarán con ningún producto de autoservicio (servilleteros, aceiteras...). Estos se pondrán a disposición del comensal en formato monodosis y desechable si el formato lo permite.
5. La organización ha eliminado el uso de cartas de uso común, el menú estará disponible en nuestra web y a través de un código QR.
6. El personal de limpieza y de cocina está informado de la importancia de la limpieza y desinfección periódica de las superficies de contacto y de trabajo.

7. Todo el personal de limpieza, cocina, servicio y organización trabajara siempre con el equipo de protección individual (EPI) necesario para su labor.
 - a. Los cocineros y todo el personal de servicio trabajaran con guantes de nitrilo de un solo uso.
 - i. Todos los trabajadores serán responsables de la condición de su equipamiento y se les proveerá con guantes para que puedan cambiárselos si es necesario.
 - b. Todo el personal trabajara siempre con mascarillas higiénicas (aunque la organización recomienda el uso de mascarillas quirúrgicas y EPI si están disponibles)
 - i. Las mascarillas higiénicas incluyen: aquellas que cumplen con las especificaciones UNE 0064 y 0065, las mascarillas de 3 capas NS24-10 y las mascarillas de tela sin ensayo ni verificaciones.
 - ii. La organización del evento ha instalado carteles promoviendo del correcto uso de la mascarilla.
 - iii. Todos los trabajadores y asistentes serán responsables de la condición de su equipamiento y se les proveerá con mascarillas de 3 capas NS24-10 para que puedan cambiárselas si es necesario.
8. Se urgirá a los asistentes que respeten la distancia mínima interpersonal a través de carteles informativos.
9. El posicionamiento de las mesas se hará para maximizar la distancia entre las diferentes mesas y entre los comensales.
 - a. La distribución de los asistentes en sus mesas se ha hecho para minimizar las relaciones entre extraños juntando a personas de ámbitos cercanos
10. La disposición de las mesas se ha hecho para promover el flujo de personas en una dirección y minimizar las agrupaciones alrededor de puntos específicos.
11. La organización del evento ha intentado eliminar la opción del intercambio de objetos entre los asistentes. Esto se ha hecho en las siguientes áreas:
 - a. Los platos se servirán individualmente sin opción de ponerse al centro de la mesa.
 - b. Los pagos se harán con tarjeta de crédito o por sistema móvil donde sea posible. Aunque la organización ha minimizado la necesidad de procesar pagos al usar una plataforma de reserva virtual.
 - c. El datafono se limpiará y desinfectará antes y después de cada uso, si este requiere que el cliente manualmente ingrese sus datos.
 - d. Las neveras y demás contenedores de alimentos y bebidas sólo podrán ser manipuladas por personal del servicio.
12. Se proveerá de agua envasada para minimizar la posibilidad de contagio que presenta un surtidor o grifo público.
13. La organización ha promovido el uso de transporte individual por parte de todos los miembros del equipo organizador, expositores y asistentes.
 - a. Hay aparcamiento disponible cerca del establecimiento
 - b. Hay acceso para minusválidos desde el aparcamiento.

14. Todo el equipo llevara uniformes limpios. Estos se limpiarán e higienizarán correctamente una vez concluya el evento. La responsabilidad de esto corre a cargo de la empresa responsable del local y/o de proveer el personal de servicio.
15. La zona de preparación de alimentos y emplatados estará cerrada al público.
16. La zona de procesamiento de alimentos sólo estará ocupada por un máximo de 8 cocineros en todo momento. Éstos llevarán sus chaquetillas de cocineros limpias, guantes de nitrilo y mascarillas higiénicas.
17. La zona de procesamiento de alimentos se limpiará y desinfectará en cada cambio de turno. Con especial atención a las superficies de trabajo y bandejas para servir.
18. El recinto contará con papeleras con tapa y pedal de apertura no manual en los que se podrán depositar los materiales desechables y EPI. Estas papeleras se limpiaran antes del comienzo y al final del evento.
19. Obligatorio para todo el equipo organizador el lavarse las manos con agua y jabón o gel hidroalcohólico al comienzo de la jornada.
20. En las escaleras se marcará un carril de subida y uno de bajada para minimizar el cruce entre los asistentes.
 - a. El ascensor, si está disponible, será sólo para usos estrictamente necesarios.
21. Cuando termine el evento y/o los asistentes de alguna mesa quieran retirarse se hará de manera escalonada asegurándose de que sólo salen los comensales de una mesa. Si 2 o más mesas quieren retirarse esto se hará dejando que pasen 2 minutos entre la salida de cada mesa.
22. Se ha establecido una zona exclusiva de entrega de pedidos y de carga y descarga. Esto minimiza el contacto entre el personal y los transportistas. En la medida de lo posible, se eliminará el embalaje original y, de no ser posible, se desinfectarán los paquetes siempre y cuando el material lo permita.
23. El evento a las 1:00 de la madrugada y no se admitirán asistentes desde antes de las 00:00 de acuerdo con las reglas del Ministerio de Sanidad.

Protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con estas.

Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo

1. Si algún trabajador de la organización empezara a tener síntomas compatibles con el Covid-19, siendo estos la tos, fiebre, dificultad respiratoria y dolor muscular y de cabeza en algunos casos, la organización contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad de Andalucía siendo éste el 900 40 00 61
2. La organización notificará inmediatamente al Servicio Andaluz de Salud (SSPA) de la Junta de Andalucía. La organización pondrá a disposición del SSPA todos sus recursos e información de los asistentes.
3. Si el caso se considera un caso sospechoso o caso probable, siguiendo las definiciones del Gobierno de España en su documento "Procedimiento De Actuación Para Los Servicios De Prevención De Riesgos Laborales Frente A La Exposición Al SARS-COV-2" Revisión 19/06/2020 esto se notificará al SSPA con urgencia
 - a. Caso Sospechoso: Presenta un cuadro clínico de infección respiratoria aguda de aparición súbita de cualquier gravedad que cursa, entre otros, con fiebre, tos o sensación de falta de aire. Otros síntomas atípicos como la odinofagia, anosmia, ageusia, dolores musculares, diarreas, dolor torácico o cefaleas, entre otros, pueden ser considerados también síntomas de sospecha de infección por SARS-CoV-2 según criterio clínico
 - b. Caso Probable: Caso probable: persona con infección respiratoria aguda grave con cuadro clínico y radiológico compatible con COVID-19 y resultados de PCR negativos, o casos sospechosos con PCR no concluyente.
4. El trabajador no deberá abandonar su puesto de trabajo al trabajar todos telemáticamente una vez termine el evento. Pero sí se pararan todas las reuniones presenciales.
5. El trabajador deberá prestar especial atención a las medidas de distanciamiento e higiene, hasta que su situación médica pueda ser valorada por un profesional sanitario por teléfono o presencialmente.

Prácticas y Sistemas de Trabajo Seguras

Esto es un documento y procedimiento formal que resulta del examen sistemático de una tarea para identificar todos los peligros y posibles fuentes de contaminación. Este documento define los métodos seguros para garantizar que se eliminen o se minimicen los riesgos.

Procedimiento operarios del control de acceso

1. Al comienzo del turno el operario debe de hacer lo siguiente:
 - a. Revisar visualmente el estado de los adhesivos que indican la distancia mínima interpersonal en el suelo.
 - b. Revisar visualmente el estado de su mascarilla higiénica o sanitaria. Si esta estuviera en mal estado cambiarla por una nueva.
 - c. Limpiarse las manos bien con agua y jabón o gel hidroalcohólico.
 - d. Ponerse unos guantes de nitrilo nuevos.
 - e. Usar spray desinfectante y rollo de papel para limpiar lo siguiente:
 - i. Su terminal de escaneo para el sistema de control de aforo.
 - ii. Su teléfono móvil
 - iii. La superficie de trabajo si hubiera una.
 - f. Situarse a una distancia que supere la distancia mínima interpersonal de 1.5 o 2 metros de cualquier otro operario.
2. Una vez llegue un visitante el operario debe de comprobar su estado. Si el visitante presentara rasgos catarrales, siendo estos: moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo y aspecto febril el operario deberá de denegarle la entrada.
3. El operario deberá de pedir a los visitantes que respeten las distancias mínimas interpersonales mientras esperen a ser acreditados.
4. Cuando se acerque el visitante el operario deberá de escanear la pantalla intentando eliminar el contacto directo entre terminales.
 - a. Si el terminal del operario tocara el terminal del visitante el operario deberá de desinfectarlo al completar la operación.
5. El operario debe después recomendar que el asistente se desinfecte las manos con el dispensador de gel hidroalcohólico.

Fuentes

(OMS), O. M. de la S. (2020) *Preguntas relativas a las empresas alimentarias, Organización Mundial de la Salud*. Disponible en: https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/questions-relating-to-food-businesses?gclid=CjwKCAjwkoz7BRBPEiwAeKw3q_2508CITJMYweBdTCHzq1TfEOnd2tF7NNwHfTbBhjW4qPd9L7yFxoCiu8QAvD_BwE (Accedido: 17 de septiembre de 2020).

Ministerio de Consumo (2020) *¿Qué debes tener en cuenta al comprar una mascarilla?* Madrid. Disponible en: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/030520_GUIA_COMPRA_MASCARILLAS.pdf (Accedido: 26 de julio de 2020).

Ministerio de Industria Comercio y Turismo (2019) *Protocolo y guía de buenas prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario*. Madrid. Disponible en: https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo_y_Guia_de_buenas_practicas_para_establecimientos_de_comercio.pdf (Accedido: 26 de julio de 2020).

Ministerio de Sanidad (2020) *Procedimiento De Actuación Para Los Servicios De Prevención De Riesgos Laborales Frente A La Exposición Al SARS-COV-2*. Madrid. Disponible en: https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/20200619Proteccion_Trabajadores_SARS-CoV-2.pdf (Accedido: 26 de julio de 2020).

Ministerio de Sanidad Consumo y Bienestar Social (2019) *Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial*. Madrid. Disponible en: https://www.mincotur.gob.es/es-es/covid-19/documents/buenas_practicas_establecimientos_actualizado.pdf (Accedido: 26 de julio de 2020).

Servicio Andaluz de Salud (2020) *Coronavirus SARS-CoV-2: Información y protocolos asistenciales | Servicio Andaluz de Salud, JuntadeAndalucia.es*. Disponible en: <https://www.sspa.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud/profesionales/recursos-para-profesionales/salud-publica/coronavirus-sars-cov-2-informacion-y-protocolos-asistenciales> (Accedido: 26 de julio de 2020).

Turística, I. para la C. (2020) *Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2*. Disponible en: <https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/GuiasSectorTurismo/Hoteles.pdf> (Accedido: 17 de septiembre de 2020).