



www.quironprevencion.com

91 122 14 52

PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19 PARA EL SECTOR DE EVENTOS EN HOSTELERÍA

FECHA: 04/05/2021

ÍNDICE

1. OBJETO Y ALCANCE.	3
2. MEDIDAS DE ACTUACIÓN FRENTE AL COVID19 EN EL EVENTO.	3
2.1. Previo al evento.	3
2.2. Aforo.....	4
2.3. Aparcamiento y transporte.....	4
2.4. Gestión de accesos.....	4
2.5. Guardarropa.....	5
2.6. Ceremonia	5
2.7. Servicio de catering aperitivo	5
2.8. Salas de banquetes	6
2.9. Baile.....	7
2.10. Barra libre.....	7
2.11. Invitados y otros trabajadores externos.....	7
2.12. Test de antígenos rápido COVID - 19.	7
3.PROPUUESTAS DE MEJORA	10
3.1 Informe de Verificación de las condiciones de ventilación	10
3.2Verificación del Protocolo Seguro Covid19 by Quirónprevención.	10
3.3 Soluciones Tecnológicas aplicable al control de acceso a eventos.	10

1. OBJETO Y ALCANCE.

El presente documento establece un **Protocolo de actuación frente COVID-19**, para definir los elementos esenciales y pautas a aplicar para la celebración de eventos en Hostelería (Bodas, bautizos, comidas de empresas, etc.) de forma que podamos recuperar de forma progresiva la realización de estos eventos en la línea que determinen las normas que publique el Gobierno, Comunidades Autónomas y las Autoridades Sanitarias tras la finalización del estado de alarma.

El Protocolo contempla las **medidas de higiene, organizativas, sanitarias, colectivas e individuales a adoptar** para realizar el evento de forma segura. Estas medidas estarán siempre dirigidas a la prevención de la infección por COVID-19 y a la respuesta ante la eventual aparición de casos o contactos estrechos con personas contagiadas.

Se trata de un documento dinámico que **deberá ser revisado y actualizado de forma permanente** en función de los distintos escenarios epidemiológicos, así como de los documentos científicos que van siendo publicados. Este documento estará supeditado a los procedimientos de carácter obligatorio establecidos por las autoridades competentes y a las guías, recomendaciones y directrices sectoriales de organismos públicos y privados de reconocido prestigio.

Descripción detallada de la actividad y del medio físico en el que se desarrolla.

El protocolo marca unas medidas de carácter general que garantizan la realización del evento de forma segura, no obstante, este protocolo deberá ser personalizado para cada evento realizando una descripción de la actividad o actividades que se desarrollan, número de personas que participan, descripción del centro y personalización de los medios y medidas a aplicar.

2. MEDIDAS DE ACTUACIÓN FRENTE AL COVID19 EN EL EVENTO.

2.1. Previo al evento.

Se dotará de la señalización mediante cartelería dirigidos a los clientes/invitados sobre el cumplimiento de las medidas higiénico sanitarias (uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.) en lugares estratégicos y visibles del establecimiento.

Dotar de geles hidroalcohólicos en todos los accesos a locales cerrados como abiertos, recordando la desinfección de manos, tanto a clientes/invitados como a trabajadores.

Comunicar a los trabajadores y clientes/invitados aquellos aspectos del plan que les afecten directamente.

Colocar señalización incluyendo las actuaciones que deben llevarse a cabo ante un caso de sospecha de COVID-19 con indicaciones específicas en caso de que aparezcan personas con síntomas. Informar de cuáles son estos síntomas.

Se llevará a cabo el plan de limpieza, desinfección y ventilación conforme las medidas para la reducción del contagio del coronavirus SARS-CoV-2 cumpliendo con la legislación aplicable para dichos locales (bar, cocina, comedores, aseos, vestuarios, almacenes, ...).

2.2. Aforo.

La limitación del aforo variará en función del progreso de la pandemia frente a la Covid-19, se realiza este protocolo con el objetivo de llegar en el menor tiempo posible al 100%, pudiendo adaptarse las medidas propuestas a los diferentes escenarios que se vayan produciendo.

2.3. Aparcamiento y transporte

Si es necesario (en previsión de la afluencia de participantes) se recomienda habilitar espacios para el aparcamiento de los vehículos privados de los invitados, así como la coordinación de la señalización adecuada de acceso y de la distribución adecuada de los vehículos mediante personal auxiliar. Se debe comunicar a los participantes las medidas implantadas para el estacionamiento de los vehículos particulares; adicionalmente se debe facilitar información sobre aparcamientos públicos en caso de que en el espacio no pueda establecerse una zona exclusiva para este fin.

En el caso de que se requiera el uso de autobuses para transporte discrecional de pasajeros, la empresa de transporte debería implementar las medidas para la reducción del contagio del coronavirus SARS-CoV-2 cumpliendo en todo caso con la legislación aplicable vigente para el transporte de pasajeros.

2.4. Gestión de accesos.

Gestión del tráfico de personas en el acceso y salida del espacio:

- Diseñar y adecuar los itinerarios de entrada y salida al espacio, informando de los puntos de acceso y salida previamente definidos.
- Gestionar los operativos de información y distribución del tráfico de personas y vehículos (por ejemplo, indicación de puerta de acceso en la acreditación de asistentes previamente a la celebración del acto, mediante sistemas de información), considerando horas punta, en las zonas exteriores de acceso al espacio.
- Redistribuir activa y preventivamente los servicios de movilidad y transporte público para depósito de viajeros en distintas puertas de acceso, caso que las hubiere [urbanos, taxis, vehículos de turismo con conductor (VTC)].
- Se recomienda minimizar y concentrar los puntos de acceso al espacio, para facilitar el control y la gestión de los protocolos de seguridad y salud de todas las personas que acceden a la actividad (siempre que esto facilite la adopción de dichas medidas preventivas y de seguridad y salud).

Para gestionar adecuadamente los flujos de entrada y salida al espacio y el tráfico de personas se deben establecer las siguientes medidas generales:

- Sustituir todas las gestiones y procesos manuales por otros digitales.
- Gestionar las colas (por ejemplo, a través de marcadores de suelo o catenarias/cintas separadoras), respetando la distancia de seguridad.
- Informar previamente a los invitados mediante cartelería u otros medios de las condiciones de acceso, sobre el cumplimiento de protocolos de higiene y distancia de seguridad y sobre la aplicación del derecho de admisión en caso de no cumplimiento de dichos protocolos.

- Habilitar puntos con solución desinfectante en los accesos.
- Evitar el material impreso, promoviendo el uso de información digital (por ejemplo, a través de códigos de respuesta rápida, QR).
- Supervisar el cumplimiento de los protocolos de higiene y mantenimiento de la distancia de seguridad.
- En los espacios interiores se deberá ventilar tan frecuentemente como sea posible, considerando la afluencia de invitados.

2.5. Guardarropa

Se debe guardar la distancia mínima de seguridad entre el personal y el participante, utilizando en todo caso los equipos de protección individual que se desprendan de la evaluación de riesgos. Los resguardos del guardarropa deben entregarse sin contacto.

2.6. Ceremonia

En el caso de que la ceremonia sea celebrada en el lugar del evento, **se procurará realizar en el exterior**, se dispondrá igualmente gel hidroalcohólico en el acceso al lugar definitivo, que será organizado para evitar aglomeraciones por un trabajador, así como la salida de todos los invitados.

Se utilizará mascarilla durante toda la ceremonia y se mantendrá las distancias de seguridad tanto del altar/escenario/atril con la primera fila de sillas, como entre todos los invitados, tanto si estos están sentados como si permanecen de pie.

2.7. Servicio de catering aperitivo

En caso de la utilización de esta modalidad para la prestación del servicio, se debe igualmente atender al aforo determinado por las autoridades sanitarias, respetando en todo caso las distancias de seguridad. El servicio de catering podrá celebrarse tanto en el interior como en el exterior y podrá realizarse tanto sentado como de pie alrededor de mesa (alta o baja), o agrupaciones de mesas que deberán ser acordes al número de personas asistentes, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal. Debe prestarse en condiciones de seguridad, evitando la presentación a granel de los productos o cualquier forma de disposición que no evite el contacto entre participantes. Como regla general, se recomienda la utilización de alimentos en formato individual. Algunos ejemplos pueden ser:

- Porciones individuales tipo pack-lunch.
- Productos estuchados/empaquetados.
- Buffet asistido por personal con mascarilla y pinzas de servir.

Deben establecerse puntos de entrega descentralizados para evitar una excesiva concentración de personas.

Se debe disponer de papeleras de accionamiento no manual y bolsa interior en el espacio en el que se preste este servicio.

Cuando sea posible, se recomienda priorizar el servicio de catering al aire libre.

En cualquier caso, deben cumplirse con las medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración establecidas en la Especificación UNE 0066-5:2020, en aquello que sea de aplicación.

Se pondrán 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.

2.8. Salas de banquetes

Los espacios en los que se celebren los banquetes deben adecuarse a los aforos definidos y a las medidas de protección e higiénico-sanitarias establecidas anteriormente. El personal de sala debe cumplir las medidas preventivas e higiénico-sanitarias que la evaluación de riesgos determine para su puesto. Por ejemplo:

- En la acomodación de asistentes, en su caso, debe intentar mantener la distancia de seguridad.
- Debe vigilar en todo momento que los asistentes estén ubicados respetando las distancias de seguridad, y poder controlar las puertas de entrada y salida para evitar que los asistentes tengan que tocarlas para abrir y cerrar.
- El consumo dentro del local podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesas, debiendo asegurarse el mantenimiento de la debida distancia de seguridad interpersonal entre clientes o, en su caso, grupos de clientes situados en las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.
- Se priorizará el uso de productos mono dosis desechables, o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente, para dispensación de servilletas, palillos, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares.
- Los camareros que realizan el servicio deben aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar continuamente las manos, evitar el contacto físico, compartir objetos, etc.).
- Todos los trabajadores de los servicios en eventos realizarán todos los protocolos de desinfección antes de incorporarse a su puesto de trabajo.
- Existirán, en cada punto de trabajo y servicios de catering, dispensadores de jabón hidroalcohólico, guantes de nitrilo y mascarillas de un solo uso.
- Siempre se mantendrá, en la medida de lo posible, una distancia mínima entre los trabajadores de 1,5 metros.
- Cada trabajador cambiará la mascarilla y los guantes cada 3 horas por motivos de prevención.
- 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
- Ventilar las instalaciones de acuerdo con lo establecido las medidas para la reducción del contagio del coronavirus SARS-CoV-2 cumpliendo en todo caso con la legislación aplicable vigente
- Lavar las manos con frecuencia durante 40-60 segundos con agua y jabón o usar soluciones desinfectantes.
- Se guardará registro de todos los comensales, con su nombre y apellidos, ubicación durante la comida y teléfono de contacto de forma que pueden facilitarse el seguimiento y rastreos en el caso que surja algún caso positivo a la Covid19 en los días posteriores al evento.

2.9. Baile.

En cualquier situación del evento se debe mantener la distancia interpersonal de mínima de seguridad de al menos 1,5 metros entre los invitados. Esta medida, dado que es prácticamente imposible de cumplir durante el baile, será obligatorio en todo momento el uso de la mascarilla.

2.10. Barra libre.

- La ubicación de la barra libre deberá estar alejada de la pista de baile, para evitar aglomeraciones y permitir la circulación de los individuos a través de la sala.
- Se dispondrán mesas altas o bajas suficientes para la acomodación de todos los asistentes, siempre manteniendo una distancia mínima de 1,5 metros.
- Estará permitido el consumo en barra entre invitados o, en su caso, grupos de invitados que se hará siempre garantizando una separación mínima de 1,5 metros entre invitados o en su caso grupo de invitados, mediante señalización en la barra.
- El personal deberá lavarse las manos frecuentemente durante el servicio.
- Los vasos y demás elementos para el servicio de bebida deben garantizar desinfección a temperaturas superiores a 60º (lavavajillas)
- Deben establecerse las posiciones en las que se puede colocar a los invitados en la barra, para evitar la congestión y garantizar la distancia de seguridad.
- A lo largo de la sesión, solo podrá permanecer en la cabina una única persona y en el caso de que intervengan más DJs o artistas, deberá realizarse la desinfección a la finalización de cada set y respetarse la distancia de seguridad.

2.11. Invitados y otros trabajadores externos.

- Para acceder al establecimiento donde se desarrolla el evento será necesario que cada invitado acredite su prueba PCR o Antígenos Negativa realiza dentro de las 72 horas anteriores al evento.
- Se tomará la temperatura de todos los invitados antes de su acceso, permitiendo la entrada únicamente a las personas que presenten una temperatura inferior o igual a 37,5ºC.
- Será obligatorio el uso de mascarillas en todo momento en el que no se esté consumiendo bebidas o comida, así como el seguimiento de las medidas generales recomendadas para la prevención de la infección por COVID-19, insistiendo en la importancia de las ya comentadas de mantenimiento de la distancia de seguridad, la higiene frecuente de las manos con agua y jabón o soluciones desinfectantes, higiene respiratoria, uso de pañuelos desechables y eliminación posterior, etc.

2.12. Test de antígenos rápido COVID - 19.

La coyuntura actual nos obliga implementar cambios en nuestra forma de vida, costumbres y hábitos cotidianos con el objetivo de convivir con la nueva realidad de la forma más segura posible, evitando potenciales vías de contagio o la detección “IN SITU” de personas portadoras del SARS-Cov2 potencialmente infecciosas dentro de las instalaciones.

Para ello y con ese objetivo dadas las características de la actividad se ha definido el siguiente plan de testeo en referencia al SARS-Cov2. Este test detecta, de manera rápida, mediante una muestra respiratoria, la presencia del antígeno para así poder determinar la infección por SARS-Cov-2.

En el caso que se detecte personal positivo en la prueba de antígenos, serán aislados hasta que abandonen el recinto siguiendo las pautas de la organización para estas situaciones y utilizando las zonas habilitadas para este fin.

Zona destinada a la realización de las pruebas:

Estará habilitada una zona dentro del recinto donde se desarrolle el evento separada del resto de accesos, independiente, con espacio y ventilación suficiente para la disposición de los equipos sanitarios y personal de apoyo encargado de la realización de las pruebas y espera de los resultados para el personal testeado.

Equipo humano:

El personal sanitario tendrá experiencia acumulada y acreditada en realización de pruebas diagnósticas COVID. El personal de apoyo serán administrativos de Quirón Prevención pertenecientes al área de Salud igualmente con experiencia acreditada en los procesos de admisión, filiación, apoyo al personal sanitario en sus labores.

Equipo Material:

Para la realización de las pruebas con carácter previo a la realización del evento se realizará una programación prevista, el personal contará con todos los EPIs, material fungible, administrativo e informático en número suficiente para llevar a cabo su cometido con las máximas garantías de seguridad tanto para ellos, como para el personal que acuda a realizarse las pruebas. A continuación, se refleja pequeña relación de los mismos:

Item

Mascarillas FFP2
Mascarillas Quirúrgicas
Gafas EPI
Batas Desechables
Gel Hidroalcohólico
Uniformes (casaca+ pantalón), bata
Empapadores
Contenedores y Gestión Residuos
Guantes
Equipos Informáticos individuales
Material de escritura
Papelería

Pruebas a realizar:

Test rápido de Ag incluido aprobado por la Dirección General de Salud de la Comisión Europea con un 97,3% de Sensibilidad y Especificidad del 100%. Este test detecta, de manera rápida, mediante una muestra respiratoria, la presencia del antígeno para así poder determinar la infección por SARS-Cov-2.

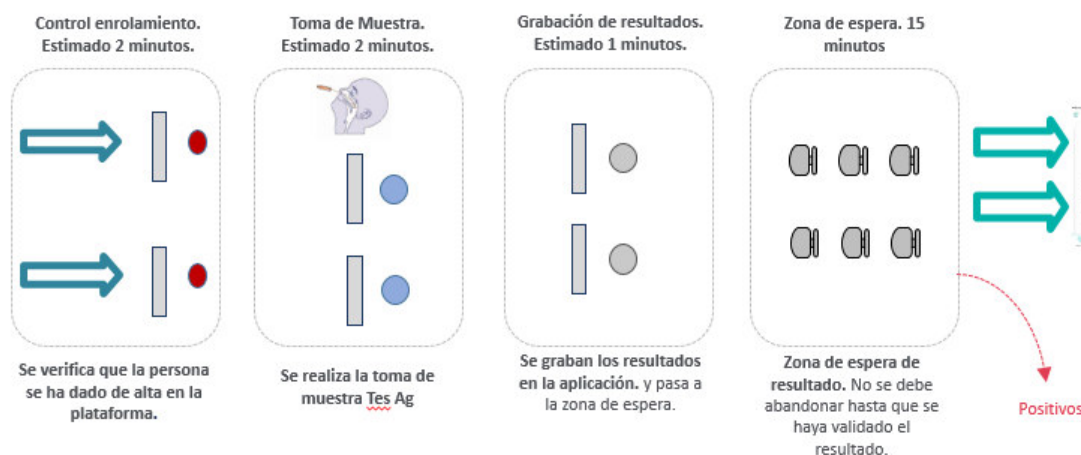
La gran ventaja es que permite tener el resultado en 15 minutos y es una prueba con elevada sensibilidad en los primeros días de la infección. La sensibilidad en los primeros días de contagio (0-3 días) es de un 97% y del 4-7 día del 90%.

Grabación y registro de las pruebas:

Todas las pruebas serán registradas cumpliendo todos los requisitos exigidos de RGPD y con acceso único para el participante en la herramienta de Gestión Sanitaria OHS propiedad y de la cual es responsable Quirón Prevención. Todo participante tendrá acceso a su historia médica e informe de test realizado a través de dicha herramienta, con los derechos de acceso, ratificación, modificación y eliminación contemplados.

Procedimiento de realización:

Se refleja a continuación descripción gráfica del flujo de personal y circuito de realización de pruebas:



Medidas de actuación ante la “sospecha o activación” de un posible caso.

En el supuesto que un TEST resultará positivo a COVID 19 se procederá al AISLAMIENTO, COMUNICACIÓN Y TRASLADO del participante siguiendo las siguientes instrucciones:

- A la persona afectada se le pondrá una mascarilla tipo FFP2 y se le llevará a un área de aislamiento destinada a tal fin separada de las demás personas por lo menos con una distancia de 2 metros.
- La persona acompañante también deberá de utilizar una mascarilla FFP2.
- Se le indicará que vaya a su residencia/ alojamiento (con las medidas de distanciamiento e higiene adecuadas en el desplazamiento) y contacte con su médico o con su centro de asistencia primaria. En defecto de estos que contacte con la autoridad sanitaria a través del 112 / 061 / teléfonos COVID-19 de la Comunidad Autónoma.
- Si el participante presenta mal estado general, permanecerá en las instalaciones hasta que contactemos con la autoridad sanitaria a través del 112 / 061 / teléfonos COVID-19 de la Comunidad Autónoma para su óptimo y correspondiente manejo.
- Una vez evacuada la persona sospechosa de estar infectada, se procederá a la limpieza de la zona de trabajo, especialmente las superficies de trabajo y los dispositivos con los que se estuviera trabajando en ese momento. Dicha limpieza se realizará con una solución de agua con Ecosafety P20 o con paños de limpieza con solución hidroalcohólica según los casos y tipo de dispositivo.
- El personal de QUIRON PREVENCIÓN comunicará y coordinará con el SPS, cuando proceda, que será el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos de aquellos casos confirmados en el ámbito de sus competencias.

- De forma general, a nivel comunitario, se considerará contacto estrecho a cualquier persona que haya estado en el mismo lugar que un caso, a una distancia menor de 2 metros, durante más de 15 minutos y sin mascarilla.
- El periodo a considerar será desde 2 días antes del inicio de síntomas del caso hasta el momento en el que el caso es aislado. En los casos asintomáticos confirmados por PCR, los contactos se buscarán desde 2 días antes de la fecha de diagnóstico.
- Aquellos casos que se consideren que cumple los criterios de contacto estrecho de un caso confirmado se remitirán a su médico recomendando permanecer en aislamiento domiciliario 10 días.

3.PROPUUESTAS DE MEJORA

Se adjuntan en este punto una serie de actuaciones que nos ayuden a mejorar las condiciones de seguridad y salud en los eventos, dando una mayor confianza a todos los implicados en la autorización, organización y asistencia a los eventos.

3.1 Informe de Verificación de las condiciones de ventilación

Tras el reconocimiento de la vía aérea (permanencia en aerosoles del Sars-Cov2) como vía de contagio, el factor ventilación pasa a ser un aspecto muy relevante en cualquier evento público que se realice en locales interiores. Por eso siempre será aconsejable en la organización de eventos disponer de un informe donde se determine la ventilación necesaria para reducir las probabilidades de contagio de Covid-19 por vía aérea en locales interiores

Para poder determinar cuantitativamente la ventilación del recinto, y realizar la comparación con el valor objetivo de **renovaciones de aire** - ACH por sus siglas en inglés (Air Changes Per Hour) - y/o **litros de aire por persona y segundo**; es necesario realizar la medición en el recinto de la concentración de **CO₂ en condiciones normales de ocupación**, para compararlo con el valor de **CO₂ objetivo en estado estable**, previamente determinado.

De esta forma, cuando en un recinto el valor medido de concentración de **CO₂ en condiciones normales de ocupación**, es inferior al valor de concentración de **CO₂ objetivo en estado estable**, la ventilación es adecuada a las renovaciones de aire objetivo para el volumen de aire del recinto y el número de personas que lo ocupan. En caso contrario, la ventilación no es adecuada y sería necesario aumentarla.

3.2 Verificación del Protocolo Seguro Covid19 by Quirónprevención.

Con el objeto de corroborar y demostrar la correcta implantación y eficacia de todas las medidas puestas en marcha ante la administración, clientes y demás partes interesadas, se propone la certificación del protocolo seguro Covid19, de forma que un tercero acredite dicho cumplimiento.

Para ello se realiza un análisis de las medidas dirigidas a la prevención de la propagación de la infección por COVID-19, y de las pautas de respuesta ante una eventual aparición de casos o contactos estrechos con personas contagiadas.

3.3 Soluciones Tecnológicas aplicable al control de acceso a eventos.

La innovadora solución de identificación digital ayuda a garantizar que las personas que acceden a un evento han sido sometidas a una prueba de covid19 en el periodo definido en el protocolo.

Se trata de 'Personal Code', una solución tecnológica de identificación digital con la que, por medio de la lectura de un código QR biométrico y el reconocimiento facial, verifica la identidad del asistente al evento y se puede conocer su estado inmunológico.