

Evaluación de Riesgos V Cumbre Marbella 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: 25 de julio de 2020

Fecha en la que se realizara la próxima revisión: 28 de julio de 2020

Este documento explica los protocolos que seguirá la organización de la V Cumbre con respecto a las medidas de seguridad tomadas para hacer frente a la pandemia del Covid-19. Este documento tiene en cuenta las condiciones específicas de nuestro evento y del recinto en el que se llevara a cabo, La Finca La Concepción en Marbella.

Todas las medidas van en acuerdo con el documento *“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.

Contenido

Evaluación de Riesgos V Cumbre Marbella All Stars 2020.....	1
Contenido	1
Medidas Generales de Prevención y Protección contra el Virus	2
Control del aforo y flujo de personal por el recinto	2
Preparación del Recinto.....	2
Protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con estas.....	5
Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo	5
Fuentes	6

Medidas Generales de Prevención y Protección contra el Virus

Control del aforo y flujo de personal por el recinto

1. La organización del evento controlara el acceso al recinto obligando a cualquier persona que entre a acreditarse con nuestro sistema de control de aforo virtual. Este generará una base de datos con los datos 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 terminala 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.
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 600 personas. Este está debajo del aforo, en situaciones normales, del recinto que puede albergar un máximo de 1000 personas sentadas.
 - a. Este aforo está controlado por el sistema de control de aforo virtual que parara la venta de entradas y acreditaciones una vez se llegue a este número.
 - b. El control de aforo virtual elimina la necesidad de hacer cola en la puerta del recinto.
5. Se han establecido una entrada y salida al recinto diferentes. Estas estarán marcadas con cartelería de la organización. Esto minimiza la necesidad del cruce entre los visitantes.
6. En la entrada se podrá poner a disposición de los clientes un dispensador de hidrogel previo al acceso al espacio de compra.

Preparación del Recinto

1. El recinto está completamente al aire libre lo que promueve una adecuada ventilación.
2. El recinto tiene instalados puestos de gel hidroalcohólicos y carteles indicativos recomendando su uso en las zonas de acceso, jardines y aseos.

3. El protocolo de limpieza en los baños ha sido reforzado con una duplicación del personal de limpieza. Este personal también se encargará de controlar el aforo dentro de los baños.
 - a. Los baños están equipados con jabón corriente de manos además de gel hidroalcohólico.
4. El personal de limpieza y de cocina ha sido informado de la importancia de la limpieza y desinfección periódica de las superficies de contacto y de trabajo. También se les ha provisto de spray desinfectante de superficies.
5. 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.
 - c. Los cocineros y el personal que este preparando los alimentos trabajaran con visores de protección transparente. Estos deben de ser usados junto con la mascarilla.
6. Se han instalado indicadores en el suelo del recinto marcando la distancia mínima interpersonal de seguridad recomendada. Y se urgirá a los asistentes que sigan está a través de carteles informativos.
7. El posicionamiento de los diferentes stands de expositores y atracciones se ha hecho con consideración a la distancia mínima interpersonal. Todos los stands estarán situados entre 1,5 y 2 metros entre sí.
8. La disposición de los stands se ha hecho para promover el flujo de personas en una dirección y minimizar las agrupaciones alrededor de puntos específicos.
9. Las zonas de trabajo de cocina y emplatado se han situado próxima a los aseos, ofreciendo al personal del servicio la posibilidad de mantener la higiene adecuada pudiendo limpiarse las manos con agua y jabón además de geles hidroalcohólicos.
10. 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. Las tapas se servirán en recipientes monodosis y desechables. Estos vienen sellados y se abrirán por un miembro del servicio equipado con todo las EPIS antes de comenzar el servicio.
 - b. Los pagos se harán con tarjeta de crédito o por sistema móvil donde sea posible.
 - 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 solo podrán ser manipuladas por personal del servicio o de los expositores.
- 11.No se proveerá de toallas o servilletas de tela a los asistentes. Estas han sido reemplazadas por servilletas mono uso de papel.
- 12.Se proveerá de agua envasada para minimizar la posibilidad de contagio que presenta un surtidor o grifo público.
- a. La persona del equipo responsable de proveer de agua estará equipada con mascarilla higiénica y guantes nitrilo.
 - b. El responsable de proveer de agua tendrá acceso a un dispensador de gel hidroalcohólico. El cual utilizará para limpiarse las manos antes de cada operación de venta de agua.
 - c. El procedimiento que utilizara el responsable de vender agua está detallado a continuación de este documento.
- 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 gratis disponible en el 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 que provea del personal de servicio.
- 15.La zona de preparación de alimentos y emplatados estará al aire libre lo que asegura una correcta renovación del aire.
- 16.La zona de procesamiento de alimentos solo estará ocupada por un máximo de 3 cocineros en todo momento. Éstos llevaran sus chaquetillas de cocineros limpias, guantes de nitrilo y mascarillas higiénicas o visores transparentes.
- 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.Los alimentos estarán protegidos en envases sellados con tapa.
- 19.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.
- 20.Obligatorio para todo el equipo organizador el lavarse las manos con agua y jabón o gel hidroalcohólico al comienzo de la jornada.
- 21.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

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 contactara de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad de Andalucía siendo este 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 notificara 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 de abandonar su puesto de trabajo al trabajar todos telemáticamente una vez termine el evento. Pero si se pararan todas las reuniones presenciales.
5. El trabajador deberá de 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.

Fuentes

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-](https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo_y_Guia_de_buenas_practicas_para_establecimientos_de_comercio.pdf)

[19/Documents/Protocolo_y_Guia_de_buenas_practicas_para_establecimientos_de_comercio.pdf](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-](https://www.mincotur.gob.es/es-es/covid-19/documents/buenas_practicas_establecimientos_actualizado.pdf)

[19/documents/buenas_practicas_establecimientos_actualizado.pdf](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).

(Ministerio de Industria Comercio y Turismo, 2019; Ministerio de Sanidad Consumo y Bienestar Social, 2019; Ministerio de Consumo, 2020; Ministerio de Sanidad, 2020; Servicio Andaluz de Salud, 2020)