

GUÍA PRÁCTICA PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLAN DE CONTINGENCIA

1. CONSIDERACIÓNS XERAIS

Para a redacción do plan de continxencia teranse en conta os seguintes puntos:

Análise de riscos no desempeño da actividade

Para isto haberá que determinar:

- A tipoloxía de actividade e grado de exposición no seu desempeño.
- A ocupación dos espazos.
- O persoal obxecto do plan de prevención (empregados, usuarios, residentes, etc.)

Determinar as medidas de prevención a adoptar no establecemento para reducir o risco de contaxio.

Unha vez analizadas as actividades, a súa natureza, o persoal obxecto e o espazo no que se desenvolven, é preciso determinar as medidas de prevención a adoptar no establecemento para reducir o grao de exposición, e polo tanto o risco no exercicio da actividade.

A falta no cumprimento destas medidas de prevención suporá unha maior probabilidade de contaxio no desenvolvemento da actividade.

Os principais eixes na toma de medidas, son:

- Asegurar a **distancia interpersoal** de seguridade nas instalacións.
- Cumprir coas medidas de **hixiene persoal**, lavado de mans e etiqueta respiratoria.
- Establecer medidas organizativas, principalmente para **evitar a confluencia de persoas**.
- Definir os mínimos nas tarefas de **limpeza e desinfección** dos espazos e obxectos en contacto coas persoas. Planificar estas tarefas e os seus tempos.
- Asegurar a renovación de aire mediante unha **ventilación** adecuada dos espazos interiores.

Todas estas medidas estarán recollidas no plan de continxencia do establecemento que deberá ser informado a traballadores e usuarios, que serán ademais coñecedores dos riscos e as medidas a adoptar con carácter obrigatorio.

O plan de continxencia tamén deberá incluír:

- As pautas de actuación ante una sospeita de covid-19 no establecemento.
- Os mecanismos para prover de material de protección individual a persoas e asegurar o seu uso de forma correcta.

Para afrontar o plan de continxencia, o establecemento debe definir un **grupo de referencia para a covid-19**, nomear a un responsable (que será o titular do establecemento ou en quen delegue) e establecer canais de comunicación permanentes co persoal e os usuarios.

O grupo de traballo será o responsable de desenvolver e asegurar o correcto deseño, implementación e xestión do plan de continxencia. Así como a súa revisión e actualización permanente.

2. IDENTIFICACIÓN DA TIPOLOXÍA DE ESPAZOS, SERVIZOS QUE PRESTA O ESTABLECEMENTO E DO EQUIPAMENTO DO QUE DISPÓN

- Inicialmente débese proceder a unha clasificación dos distintos **espazos** polo tipo de usuario (persoal ou público) e do nivel de afluencia (alto, medio ou baixo):
 - Zonas de uso compartido
 - Zonas de uso non compartido
 - Zonas de uso restrinxido

Segundo isto, identificaranse como de nivel de risco elevado, medio ou baixo, respectivamente.

- Será tamén preciso relacionar os diferentes **servizos** que presta o establecemento.
- Finalmente haberá que identificar o **equipamento** dispoñible nestos espazos e servizos, xa que un uso compartido dos recursos pode supoñer un risco de contaxio, se non se toman as medidas de prevención oportunas.

3. ESTABLECEMENTO E DEFINICIÓN DAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN E CONTROL SEGUNDO O TIPO DE ESPAZO E ACTIVIDADE

Actuarase na aplicación das seguintes medidas:

- **Medidas de control de aforo e distanciamento entre persoas** no establecemento e os diferentes espazos.
 - Para determinar o aforo, terán que considerarse as restricións que determinen as autoridades competentes no que respecta ao aforo legal.
 - No aforo de zonas de uso compartido preservárase a distancia de seguridade interpersoal de 1,5 metros. Cando non sexa posible, instalaranse barreiras físicas (biombos, tabiques, etc.)
 - Estableceranse mecanismos para garantir a distancia a través de cartelería, sinalización de fluxos de circulación, regulación no uso de portas e escaleiras, etc.
 - Empregarase sinalización e cartelería para favorecer o coñecemento e cumprimento destas medidas por parte do persoal e usuarios.
 - Realizaranse axustes horarios, se foran necesarios, para evitar aglomeracións. Favorecerase a prestación de servizos baixo cita previa, para unha ocupación programada do establecemento.
- **Medidas para a redución do risco por contacto**, a través dunha correcta limpeza e desinfección. É preciso establecer un protocolo de limpeza e desinfección dos diferentes espazos e equipamentos, atendendo á súa clasificación e nivel de risco (segundo ao indicado no apartado 2), que podería levar á necesidade de intensificar e aumentar a frecuencia das labores de limpeza.
 - Para favorecer as labores de limpeza e desinfección, eliminaranse os elementos non funcionais ou decorativos.
 - Farase fincapé na limpeza e desinfección de puntos críticos, como poden ser pomos, baldas, tiradores ou calquera outro elemento susceptible de contacto por diferentes usuarios.
 - Supervisarase o uso de recursos compartidos entre usuarios, garantindo a desinfección entre usos. Cando no sexa posible, pecharase o servizo que corresponda.
 - É especialmente importante a limpeza e desinfección de espazos cando se produza un cambio de usuarios.
 - Nas labores de limpeza, empregaranse os produtos con actividade virucida autorizados polos Ministerio de Sanidad.

- **Medidas de ventilación periódica** dos diferentes espazos e identificación dos seus responsables. Deberase definir un protocolo de ventilación no que se estableza a frecuencia da mesma, segundo o tipo de espazo e se asigne á persoa responsable. Deberanse ter en conta as características do espazo a ventilar:
 - Preferirase a ventilación natural: abranse as ventanas polo menos durante 15 minutos antes de entrar ao local, incluso aínda que exista ventilación mecánica.
 - No caso de que non se dispoña de xanelas e o sistema sexa de ventilación centralizada, subministrase tanto aire exterior fresco como sexa posible (a razón 12,5 l/ s y ocupante)
 - Desactivarase a recirculación de aire interior.
 - No caso de dispoñer de sistemas fancoils o split (tipo casete): recoméndase apágalos, e se non é posible, os seus ventiladores deberán funcionar de forma continua. Se existen purificadores de aire portátil, deberán estar equipados con filtros de alta eficiencia HEPA.

Recoméndase solicitar o asesoramento do persoal técnico encargado de mantemento dos sistemas de climatización co fin de garantir unha axeitada renovación do aire no local. Deberanse limpar os conductos das instalacións de climatización de maneira habitual e reforzar a limpeza de filtros de aire.

Para máis información, pódense consultar as Recomendación sobre o uso de sistemas de climatización e ventilación para prever a expansión da covid-19

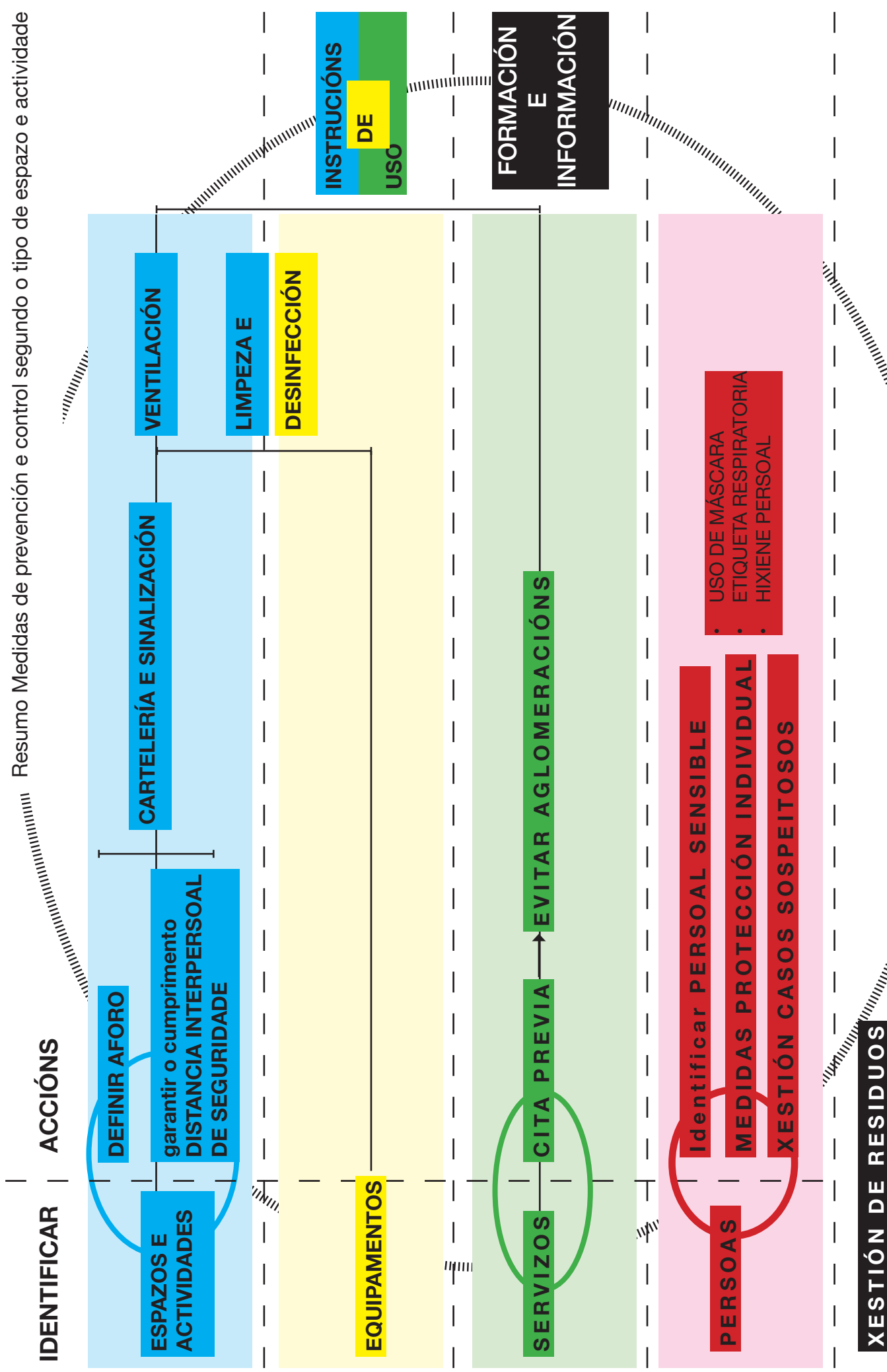
https://www.miteco.gob.es/es/ministerio/medidas-covid19/sistemas-climatizacion-ventilacion/guiaderecomendacionesporcovid19ensistemasdeclimatizacion_tcm30-509985.pdf

e as Recomendacións sobre o uso de instalacións de climatización en edificios, a fin de prever a propagación do 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>

- **Medidas na Xestión de Residuos.** A xestión de residuos ordinarios continuará realizándose da maneira habitual, respectando os protocolos de separación de residuos. Os panos desbotables que o persoal e os usuarios empreguen no secado de mans e para o cumprimento da “etiqueta respiratoria” serán desbotados en papeleiras con tapa e pedal.
- **Medidas de protección individual.** Como complemento ás medidas de prevención colectivas, respectarase:
 - O cumprimento da etiqueta respiratoria.
 - O lavado frecuente de mans con auga e xabón.
 - A desinfección constante con xel hidroalcohólico, para o que o establecemento deberá asegurar o aprovisionamento dos mesmos e localizar a súa ubicación.
 - O uso permanente da máscara.
- **Medidas de comunicación e información.** É necesario apelar á responsabilidade individual das persoas, no cumprimento do plan de prevención. Formarase ao persoal e aos usuarios, e empregarase a sinalización e a cartelería precisas para favorecer o seguimento das medidas.

Cada establecemento deberá regular a través de **instrucións de uso** dos diferentes espazos, a prestación e acceso aos diferentes servizos, así como o acceso a recursos de uso compartido.



Para maior información, o establecemento pode consultar o manual que lle sexa de aplicación no enderezo web https://www.turismo.gal/galiciadestinoseguro/informacion?langId=es_ES

4. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE UN CASO SOSPEITOSO DA COVID-19

Como media de prevención, cada día, antes de acudir ao posto de traballo, o persoal realizará o autotest da Consellería de Sanidade <https://coronavirus.sergas.gal/autotest/?lang=gl-ES>

En ningún caso accederán ao establecemento persoas con sintomatoloxía compatible, xa sexan traballadores ou clientes.

Protocolo a seguir no caso dunha sospeita da covid-19 entre o persoal do establecemento

- A pesoa aislarase nun espazo ben aireado.
- Empregará máscara cirúrxica e respetará a distancia de 1,5 metros con terceiros.
- O traballador porase en contacto coas autoridades sanitarias no teléfono 900 400 116, o contactará co seu centro de saúde, e de ser o caso, co servizo de prevención de riscos laboráis.

Protocolo a seguir no caso dunha sospeita da covid-19 entre os usuarios

- A pesoa aislarase nun espazo ben aireado.
- Empregará máscara cirúrxica e respetará a distancia de 1,5 metros con terceiros.
- A pesoa porase en contacto coas autoridades sanitarias no teléfono 900 400 116 / teléfono 881 002 021 se é visitante, ou contactará co seu centro de saúde e seguirá as súas instrucións.

En calquera caso, ante unha emerxencia sanitaria, contactarase con SOS Galicia no 112.

É adecuado que exista un espazo, elixido previamente, que dispoña dunha boa ventilación e unha papeleira de pedal con bolsa, onde tirar a máscara e os panos que se poidan desbotar.

Sempre que se confirme un caso positivo de covid-19, o responsable do establecemento porase en contacto coas autoridades sanitarias. Procederase a unha boa ventilación, limpeza e desinfección dos espazos e superficies coas que tivera contacto o afectado e seguiranse as instrucións que determine a autoridade competente. Será preciso illar a papeleira onde se depositaran os panos ou outros produtos usados. Esta bolsa de lixo deberá ser extraída e colocada nunha segunda bolsa, con peche, para o seu depósito na fracción resto.

Fomentarase o uso da aplicación PASSCOVID para facilitar o seguemento dos contactos estreitos, a través da colocación de cartelería co código QR en sitios estratéxicos do local.

Para favorecer a labor de rastreo, no caso de que o establecemento rexistre casos positivos, é preciso levar un control de usuarios.

5. SEGUIMIENTO E CONTROL DAS MEDIDAS APLICADAS

- O responsable do establecemento, como responsable do grupo covid, terá que verificar que se estean a cumprir as medidas especificadas no plan de continxencia, e actualizar os contidos ás últimas medidas preventivas ditadas pola autoridade competente.
- Pódese consultar as restricións en vigor no enlace
<https://coronavirus.sergas.es/Contidos/Restriccions-COVID19>
- Determinará igualmente se as medidas son útiles, efectivas e se están ben dimensionadas.
- No caso de detectar que algunha medida non está dando o resultado agardado, procederase ao seu reaxuste no plan de continxencia.