

ANEXO- MEDIDAS PREVENTIVAS Y PROTECTORAS

LISTADO DE MEDIDAS

Centro de trabajo: IVAJ	1- Formación/ Información	8- Teletrabajo
Albergue MAR I VENT	2- Distanciamiento	9- Limpieza y desinfección
C/Dr. Fleming, 61	3- Barreras físicas	10- Higiene personal
	4- Limitación de aforo	11- Gestión de residuos
Playa de Piles	5- Señalización	12- Ventilación
Teléfono 96 2826550.	6- Protección individual	13- Coordinación de actividades empresariales
	7- Redistribución de turnos	14- Organizativa

Orden	Tarea/Actividad/ Recinto	Escenario (1,2 y3)			Tipo de medida (codificación)	Descripción de la/s medida/s a implantar
		1	2	3		
1	ZONA ACCESO/SALIDA EDIFICIO/ RECEPCIÓN			3	1	Instalación de cartel con las normas generales en el acceso, junto con un dosificador de gel desinfectante y el correspondiente cartel de normas generales para el correcto lavado de manos.
2				3	2	Señalética adherida al suelo de PVC, con indicación de distancia de seguridad, para la correcta señalización de la distancia mínima permitida en las zonas de flujo de personas en diferentes direcciones.
3				3	2	Señalética situada a la entrada indicando el aforo máximo para los espacios de recepción.
4				3	3	Instalación de mamparas de protección de metacrilato en los puestos de recepción y atención al público, para asegurar la protección del personal
5				3	5	Señalética adherida al suelo de PVC, con indicación de espere su turno, para la correcta señalización de la zona de espera.
6				3	6	Disponibilidad de material de protección al personal trabajador.
7				3	11	Se instala una papelera con tapa de accionamiento no manual y doble bolsa interior.
8				3	12	Puertas y ventanas permanecerán abiertas periódica y regularmente para la correcta ventilación de la estancia.
9				2	14	Se realiza por parte del personal la toma de temperatura de todo el que acceda al Centro.
10				3	9	Existe en Recepción esterilizador de llaves y elementos metálicos por ultrasonido, para desinfección de los mismos.
11				3	9	Existe en Recepción medidor de CO ₂ – CO portátil para colocar en lugares con mayor afluencia puntual como salas o comedor.
12				3	14	Se dan instrucciones al personal respecto a las medidas a adoptar y protocolos de actuación a seguir.
13	ZONA DE COMEDOR Y COCINA			3	1	Se instala un cartel con las normas generales del comedor y el aforo máximo permitido, junto con varios dosificadores de gel desinfectante y el correspondiente cartel de normas generales para el correcto lavado de manos incluyendo la zona de las máquinas expendedoras..
14				3	2	Se instala una línea con postes de cinta retráctil en caso que sea necesario que ayuden a diferenciar los espacios de circulación y las zona de mesas.
15				2	2	Se instala mampara de protección de vidrio en la bancada de cocina donde se da servicio de restauración
16				3	5	Señalética adherida al suelo de PVC, con indicación de dirección, para la correcta señalización de los flujos de circulación, los cuales deben ser respetados.
17				3	5	Señalética adherida al suelo de PVC, con indicación de espere su turno, para la correcta señalización de la zona de espera.
18				2	6	Utilización de mascarillas quirúrgicas / higiénicas dentro de la zona de cocina. Utilización de mascarillas FFP2 en zona de línea de servicio. Utilización de mascarilla FFP2 más pantalla facial durante la limpieza de la zona de comedor.

19		3	11	Se realizará la ventilación necesaria para la renovación del aire, procurando en todo momento que el ambiente sea confortable, priorizando la ventilación antes y después de cada uso.
20		3	14	Se instalan adhesivos individuales en las mesas del comedor indicando que aientos están disponibles, garantizando de esa forma el aforo y distancia entre los usuarios.
21	ZONA DE ALOJAMIENTO HABITACIONES	3	1	Se instala un cartel con las normas generales en el pasillo de acceso a las habitaciones, junto con un dosificador de gel desinfectante y el correspondiente cartel de normas generales para el correcto lavado de manos.
22		3	11	En cada habitación se instala una papelera de accionamiento no manual .
23		3	5	Señalética indicando el flujo de circulación.
24		3	14	Se establecerá el flujo de circulación en los pasillos, escalera y zonas comunes.
25	ASEOS COMUNES	3	5	Se instala un cartel en cada aseo/ducha donde se indica si está disponible o fuera de servicio, tanto en aseos comunes como aseos de personal.
26		3	10	Se instala a la entrada de cada Aseo común un dispensador de gel hidroalcohólico.
27		3	14	En la entrada a todos los aseos comunes y de uso del personal propio , se instala un cartel indicando el aforo y las normas generales de utilización .
28	TODOS LOS DESPACHOS	3	2	La reducción del aforo deberá conseguir que la distribución física de los ocupantes permita cumplir los criterios de distanciamiento mínimo de 2 metros entre ellos.
29		3	2	Instalación de mamparas de protección de metacrilato en los puestos de trabajo y atención al público, para asegurar la protección del personal
30		3	10	Se dispone de dispensadores de gel hidroalcohólico, productos de desinfección de útiles de trabajo tanto en despacho como en recepción.
31		3	11	Se instala una papelera con tapa de accionamiento no manual y doble bolsa interior.
32	TODOS LOS PUESTOS DE TRABAJO	3	1	Todo el personal propio realizó el curso ofrecido por el IVAP denominado "Formación en prevención SARS-CoV-2".
33		3	1	A través de la web el IVAJ ofrece toda la información de los planes de contingencia en cada centro de trabajo, así como otras medidas organizativas adoptadas.
34		3	1	Se informará a todo el personal sobre las características fundamentales del coronavirus SARS-CoV-2, sus vías de transmisión y sobre las medidas de prevención, tanto colectivas, como individuales, especialmente insistiendo en las medidas de higiene personal, etiqueta respiratoria, distancias de seguridad, limpieza y desinfección y medidas de ventilación adecuadas, a través del SPRL_DIPRL_11.
35		3	14	Si algún miembro del personal o residente, presentara síntomas compatibles con COVID-19, se seguirá el protocolo interno anexo al plan de contingencia.
36		3	11	En caso de generar residuos covid se contratará a una empresa especializada en la gestión de estos.
37		3	1	Disponen de un cartel informativo de las condiciones de utilización a la entrada.
38	AULAS MULTIUSOS Y BIBLIOTECA	3	1	Disponen de un dispensador de gel desinfectante a la entrada de las mismas .
39		3	1	Se cumplirán los aforos permitidos marcados por las autoridades sanitarias en cada momento. Dicho control se realizará desde recepción y en el mismo momento en que se realice la reserva o su utilización.
40		3	9	Existen productos desinfectantes para que cada usuario, si lo desea, realice la limpieza del mobiliario antes de su utilización.
41		3	14	En la biblioteca se han retirado todos los libros ajustando el mobiliario al aforo permitido.