



Cueva de La ROCÍO ZAMBRA GITANA

MEDIDAS DE PREVENCIÓN COVID 19

La empresa CUEVA LA ROCIO ha elaborado un protocolo de actuación de trabajo seguro frente al COVID 19, dicho programa ha sido elaborado por la dirección de la propia empresa siguiendo las normas establecidas y publicadas por el BOE (Boletín Oficial del Estado) y por el BOJA (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía).

Además la empresa ha contado con la opinión de nuestros trabajadores y supervisado por la empresa de riesgo laborales PREVENSUR.

Esta serie de medidas GENERALES se irán actualizando en función de las indicaciones de las autoridades sanitarias en cada momento.

MEDIDAS DE GESTIÓN

- Se potenciará el uso de carteles y señalización que fomente las medidas de higiene y prevención frente al COVID 19 que a su vez se irá adaptando la información y formación en función de las medidas que vaya actualizando el Ministerio de Sanidad.
- Nuestra empresa vigilará y comprobará la colaboración de todas las personas que trabajen en ella para la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.
- La empresa tendrá un protocolo e informará a los trabajadores sobre como deben actuar si sienten algunos de los síntomas: comunicarlo al servicio de salud y a la unidad de vigilancia de la salud de prevención.
- La empresa facilitará en el lugar de trabajo, los medios y productos de limpieza y desinfección apropiados según indican las autoridades sanitarias.
- Según recomendación Ministerio de Sanidad y Turismo se ha procedido a la desinfección de las áreas comunes(cocina, terraza, restaurante, cuevas, sillas mesas, camerinos etc) por la empresa ALBORAN soluciones químicas se anexa documentación y certificación.

MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- El aforo máximo deberá permitir cumplir con las medidas extraordinarias dictadas por las autoridades sanitarias **dictadas en el BOE y en el BOJA**.
- Se organizará el acceso al establecimiento de manera escalonada, al igual que la salida del mismo.
- Se establecerán medidas para organizar a los clientes que permanezcan en el exterior del establecimiento en espera de acceder a él cuando lo permita el aforo.
- Se informará claramente a los clientes sobre las medidas organizativas y sobre su obligación de cooperar en su cumplimiento.
- Se organizará por parte de la empresa la circulación de personas en el establecimiento.
- Habrá un tipo de moqueta impregnada con solución desinfectante para desinfectar los pies de los usuarios que accedan al establecimiento.
- Se dispondrá de dispensadores de alcohol desinfectante en todo el establecimiento , sala , zonas comunes ,aseos , entrada cocina , restaurante, etc.
- Se asegurara la limpieza de aires acondicionados y rejillas: revisados y limpios a diario.
- Se implantará MODO AVIÓN PARA LOS AIRES ESPERANDO NOMBRE.

- Se implementarán las medidas necesarias para minimizar el contacto entre las personas trabajadoras y entre estas últimas y los potenciales clientes o público que puedan concurrir en el lugar de trabajo, con el objetivo de garantizar el mantenimiento de las distancias de seguridad.
- Se ha producido a la instalación de sistema Sanitizador, Virucida / Bactericida insertado en los conductos desinfectándose el aire que pasa a través de los equipos de Climatización/Ventilación de dicho Tablao Flamenco, mediante el FOTOCATALIZADOR DE PLASMA Y LUZ ULTRAVIOLETA modelo FC UNIC de Tres Pulgadas, para un caudal de 1.100 metros cúbicos hora, sistema de desinfección para la eliminación de contaminantes y elementos patógenos, el fotocatalizador es un sistema mediante el cual se genera e inyecta peróxido de hidrogeno, que es difundido y arrastrado por el flujo de aire y hace que su acción desinfectante sea efectiva tanto en superficies de los conductos, en el aire ambiente, como por caída en las superficies de los espacios, combinado con la luz ultravioleta de onda corta para conseguir eliminar microorganismos (virus, bacterias, etc.,) olores y compuestos orgánicos volátiles (COV's). Cumpliendo la reglamentación vigente y en condiciones de seguridad.

MEDIDAS A LA ENTRADA

- Se pondrá en la entrada a disposición de los clientes geles hidroalcohólicos autorizados por Ministerio de sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- Se planificará una entrada y salida escalonada de los clientes.
- A la salida del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

MEDIDAS HIGIENE

TERRAZA -RESTAURANTE

- Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza-restaurante , en particular mesas ,sillas así como cualquier otro superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- Se priorizará la utilización de materiales de un solo uso tipo mantelería, salvamanteles que faciliten su cambio entre servicios.
- Se pondrá a disposición del cliente dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Se evitará el uso de cartas de uso común optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Los elementos auxiliares del servicio ,como la vajillas , cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenará en recintos cerrados y si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Se procederá a la limpieza y desinfección del aseo cada hora durante el horario de apertura del establecimiento.

MEDIDAS DE HIGIENE CUEVA - ESPECTÁCULO

- Se realizará limpieza de la sala y desinfección de la misma, en el caso de realizar varias funciones, antes de cada una de ellas se procederá a una nueva desinfección previa a la entrada del público a la sala.
- Se realizaran tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.

MEDIDAS DE HIGIENE TRANSPORTE

- Antes de realizar el servicio de recogida de nuestros clientes, los vehículos saldrán de sus cocheras desinfectados mediante limpieza con líquido desinfectante rebajado en agua, según indicaciones del fabricante del producto.
- En cada parada, al desocupar los clientes el vehículo éste será desinfectado con un producto desinfectante para la limpieza del suelo de los coches, agarradores y parte de los asientos.
- Cada vehículo dispondrá de dispensadores de gel hidroalcohólico para la desinfección de manos de todos los ocupantes que accedan al microbús, siendo obligatorio el aplicarse antes de la entrada al vehículo.
- Uso obligatorio de mascarilla en el interior del vehículo.
- La capacidad de la ocupación del vehículo será la dispuesta en la última publicación en el BOE por el Ministerio de Sanidad , o en su defecto Ministerio de Transportes.

PROTOCOLO ACTUACIÓN PARA CLIENTES **CUEVA LA ROCÍO**

PROTOCOLO ENTRADA

- El cliente antes de acceder al establecimiento limpiará sus plantillas en una alfombra desinfectante.
- El cliente se desinfectará manos con gel hidroalcohólico antiséptico para piel sana.

PROTOCOLO ESPECTACULO

- Se organizará el acceso al establecimiento de manera escalonada, al igual que la salida del mismo.
- Antes de acceder al establecimiento el cliente limpiará la plantilla de su calzado en una alfombra desinfectante.
- El cliente se desinfectará manos con gel hidroalcohólico antiséptico para piel sana.
- Se requerirá el uso obligatorio de mascarilla en el interior de la cueva para poder ver el espectáculo , en el caso de que el cliente no disponga de ella se le proporcionará una mascarilla quirúrgica para ver el show.
- Se establecerán marcas de distanciamiento en el suelo en el acceso a la sala.
- Se delimitará con marcas en el suelo el distanciamiento del cliente y el escenario de los artistas.
- Cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal, se asegurará que se dispone de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.

PROTOCOLO TERRAZA RESTAURANTE

- El cliente esperará en la entrada del establecimiento hasta que su mesa este limpia y desinfectada.
- Antes de acceder al establecimiento el cliente limpiara la plantilla de su calzado en una alfombra desinfectante.
- Se desinfectara manos con gel hidroalcoholico antiséptico para piel sana.