

BUREAU VERITAS

SEMINARIO WEB

"Recuperación de la confianza tras el COVID-19: Global Safe Site y Clean Site"

Dr. Francisco Martín Santamaría (bureauveritas.com francisco.martín-santamaria (bureauveritas.com)







LÍDER MUNDIAL EN VERIFICACIÓN, INSPECCIÓN, CERTIFICACIÓN Y FORMACIÓN



BUREAU VERITAS ALGUNOS DATOS













78,395 **400**,000

1,400

3,500

Facturación 2019

Empleados

Clientes

Oficinas y Laboratorios en todo el mundo

Acreditaciones y acuerdos



190 AÑOS DE HISTORIA



ORÍGENES

Fundación de "Information Office for Maritime"



REVOLUCIÓN INDUSTRIAL MODERNA

Nuevas actividades para acompañar la expansión industrial.



PROGRESO TÉCNICO

Papel activo en la

modernización de las normas

de construcción naval para la

Refuerzo de la experiencia en

clasificación de buques.

construcción y eficiencia

energética.



GLOBALIZACIÓN



Desarrollo de certificaciones y de servicios para el gobierno

Desarrollo del red, con nuevas oficinas en África, China, EE.UU y Europa.



PROGRESO TÉCNICO

> Inspectorate y Maxxam se unieron al grupo BV para desarrollar el mercado de **Commodities** y mercados pontenciales.

Expansión de la ubicación geográfica de la construcción y de la industria de productos de consumo en China.











MARINE & OFFSHORE

Plataformas de clasificación y certificación de buques y unidades Offshore y conocimientos técnicos para evaluar y reducir el riesgo y mejorar el rendimiento



INDUSTRIA

Asegurar la seguridad, fiabilidad e integridad de las actividades industriales y evaluar el cumplimiento de los estándares de QHSE nacionales, internacionales y voluntarios.

INFRAESTRUCTURAS

Garantizar la conformidad y la eficiencia energética de los edificios e infraestructuras en uso y en construcción. Garantizar la seguridad y el cumplimiento de las instalaciones.

CERTIFICACIÓN

Certificación de que los sistemas de gestión de QHSE utilizados por los clientes cumplen los estándares nacionales, industriales o propios de la compañía.

COMMODITIES

Mejorar la transparencia y verificar la composición. calidad y cantidad de los productos a lo largo de la cadena de valor, desde la producción hasta su comercialización.

DE CONSUMO

Verificación de la conformidad de los productos de consumo, calidad, seguridad y rendimiento y mejora del rendimiento del cadena de producción.

BUREAU VERITAS EN ESPAÑA

INSPECCIÓN, CERTIFICACIÓN, ENSAYOS Y ASISTENCIA TÉCNICA



(*) Consulte en nuestra web el listado completo de oficinas





"Recuperación de la confianza tras el COVID-19: Global Safe Site y Clean Site"

Dr. Francisco Martín Santamaría francisco.martin-santamaria@bureauveritas.com



Índice













01

02

03

04

05

06

Introducción y contexto actual y situación de partida. Gestión del riesgo y herramientas, palancas del ecosistema Global Safe Site y Clean Site de BUREAU VERITAS y sectoriales Beneficios de la adopción de herramientas y eventual certificación

Certificación de productos (mascarillas higiénicas)

Ruegos y Preguntas



01 INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO ACTUAL

CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS



CONSUME PRODUCE

HETEROGENEO

INTEGRABLE



EVOLUCIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN

SISTEMA DE GESTIÓN





CONCLUSIÓN

MEJORAR

El proceso modificacndo sus elementos



IDENTIFICAR

Las características criticas del producto / servicio turístico

MEDIR

El resultado de esos procesos

CONVERTIR

La característica en requisito de gestión

IDENTIFICAR

Los procesos críticos vinculados



SITUACIÓN DE PARTIDA

El 7 de enero de 2020 las autoridades chinas identificaron un nuevo virus denominado COVID-19.

El 11 de marzo de 2020 la OMS lo reconoció como una pandemia global.

Las empresas deben generar ahora una mayor CONFIANZA, SEGURIDAD Y FIDELIDAD ante los distintos grupos de interés: trabajadores, clientes, accionistas, proveedores, Sociedad...

Desde Bureau Veritas evaluamos bajo qué condiciones una empresa reanuda su actividad o le da continuidad en el ámbito de la gestión interna y con **un nuevo enfoque de seguridad sanitaria** (post COVID-19).

Así mismo ayudamos a dar cumplimiento a los **nuevos protocolos de seguridad** surgidos.

Ayudamos a la Sociedad ante la paralización de las actividades.

Cuando reinicie, REINICIE BIEN Y SIN RIESGOS para garantizar la CONTINUIDAD DEL NEGOCIO.

La gestión actual de las empresas debe REPLANTEARSE y ajustarse a la NUEVA situación sanitaria causada por el COVID-19.



SECTORES AFECTADOS

Cualquier empresa de la cadena de suministro que quiera ASEGURAR, mediante la verificación de la conformidad por parte de una entidad independiente, el rigor y cumplimento de sus planes de actuación, surgidos tras la crisis sanitaria.

- Teatros, cines, museos, salas de espectáculos y lugares de grandes eventos.
- Clubes deportivos y de ocio, gimnasios, saunas, piscinas municipales...
- Centros de convenciones y exposiciones.
- Guarderías, Colegios, institutos, Universidades, centros de estudios, academias,...
- Residencias (tercera edad, universitarias, otras), hoteles, casas rurales.
- Comercio minorista de alimentación supermercados, hipermercados, tiendas de alimentación, cash&carrys, mercados municipales) y de no alimentación (ropa, complementos....).
- Centros comerciales.
- Centros sanitarios: farmacias, clínicas dentales y veterinarias, de pruebas diagnósticas, de rehabilitación, etc.
- Oficinas de entidades oficiales de atención al público.
- Hostelería y restauración.
- Almacenistas, transportistas y distribuidores de mercancía.
- Call centers.
- Iglesias, centros de culto, casas de oración, seminarios y similares.
- Bancos.
- Puertos, aeropuertos, estaciones de tren, metro y autobuses y los medios de transporte en sí mismos.
- Industrias fabriles de toda índole,









SITUACIÓN DE PARTIDA

La Sociedad EXIGE ahora una SEGURIDAD GARANTIZADA ante las crisis sanitarias que hace que la LIMPIEZA ya no sea suficiente.

La **DESINFECCIÓN** "llegó para quedarse"... y en TODOS los ámbitos, no sólo en el sanitario o el agroalimentario.

Desde Bureau Veritas aportamos nuestra experiencia para dar cumplimiento a los nuevos protocolos de seguridad surgidos, incluyendo la guía sectorial de la OMS ("COVID-19 and food safety: guidance for food businesses").

¡Afecta a las propias empresas y a los suministradores de sus productos y/o servicios!

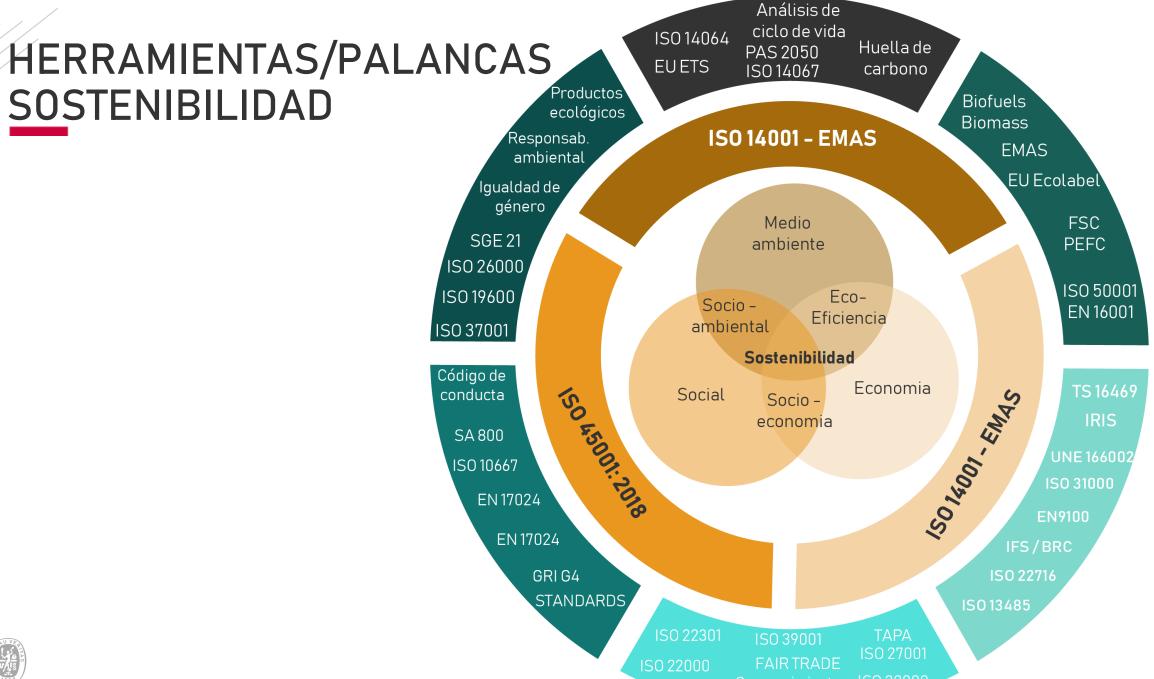
La gestión de sus proveedores / suministradores de productos y/o servicios tiene una implicación directa en la seguridad de su negocio





02

GESTIÓN DEL RIESGO Y HERRAMIENTAS, PALANCAS DEL ECOSISTEMA





GESTIÓN DEL RIESGO

La GR es un proceso iterativo y debe asistir a las organizaciones a establecer su estrategia, lograr sus objetivos y tomar decisiones informadas

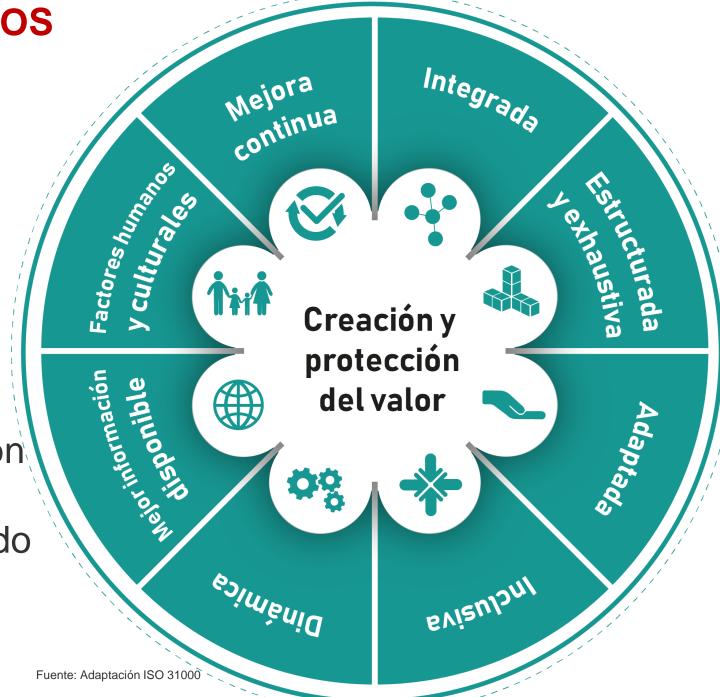




HERRAMIENTAS PRINCIPIOS

El propósito de la GR es la creación y la protección de valor. Mejora el desempeño, fomenta la innovación y debe contribuir al logro de los objetivos.

Proporcionan orientación sobre las características de una gestión del riesgo eficaz y eficiente, comunicando su valor y explicado su intención y propósito.





DE LA CONFORMIDAD AL DESEMPEÑO

Cumplir la Reducir el Aumentar el regulación rendimiento riesgo Identificar la Control de la Reconocimiento normativa Cadena de mediante la aplicable suministro certificación Evaluar la Realizar análisis de Profesionalización de conformidad Servicios QHSE riesgos Informe de Reducir la Optimización de la cumplimiento exposición de función QHSE riesgo QHSE QHSE © COPYRIGHT BUREAU VERITAS

21



GLOBAL SAFE BUREAU VERITAS

Certifica que esta instalación ha adoptado las medidas preventivas, incluyendo analíticas, frente al COVID-19

03

GLOBAL SAFE SITE Y
CLEAN SITE
ESQUEMAS
SECTORIALES



CERTIFICACIÓN GLOBAL SAFE SITE



GLOBAL SAFE SITE

Bureau Veritas certifica el reinicio de la actividad en tu establecimiento, cumpliendo con las nuevas medidas de seguridad debido al COVID-19 en relación a:



Personas

Medidas de protección personal



Procesos

Medidas de carácter organizativo



Instalaciones

Adecuación y revisión del cumplimiento



DISEÑO CHECK LIST

Se identifican los puntos a evaluar* (Desinfección, Seguridad e Higiene).

*Basado en la legislación vigente.



TESTING

Test de superficie para el COVID-19.



EVALUACIÓN CHECK LIST

Para asegurar el cumplimento de todos los puntos establecidos.



EMISIÓN LABEL GLOBAL SAFE SITE

Garantiza el cumplimiento de los requisitos establecidos.



E-LEARNING

Formación en medidas de seguridad e higiene para los empleados.



SERVICIOS DE VERIFICACIÓN DE PLANES DE ACTUACIÓN

Desde nuestro Servicio de Verificación de Planes de Actuación post COVID-19 te ayudamos a cumplir de manera eficaz con las nuevas exigencias del mercado



Personas

Medidas de protección para el personal propio y externo



Procesos y planes de actuación Medidas del plan de actuación



InstalacionesAdecuación y cumplimiento

Planes de inspección y analíticas microbiológicas Evaluación en cada establecimiento concreto

PERSONAS



Medidas de protección personal

Personas

- o Evaluación del riesgo a la exposición
- Higiene personal
- Identificación de trabajadores especialmente sensibles
- o EPIs
- Distanciamiento interpersonal
- Teletrabajo
- Riesgos psicosociales
- Cultura preventiva. Formación/Información
- o Plan para asegurar la versatilidad de los trabajadores (posibles bajas)
- o Test de temperatura
- Geolocalización
- o Etc.









PROCESOS



Medidas de carácter organizativo / planes de actuación

Procesos

- Medidas previas al inicio del trabajo
- Organización del trabajo
- Procesos de limpieza y desinfecciones periódicas
- Planes de movilidad
- Definición de diferentes accesos
- Gestión de proveedores. Control de entradas proveedores /subcontratas (CAE)
- Reducción de aforos y distancias mínimas
- Escalonamiento de llegadas y salidas
- Adecuación transporte (trasporte individual, gestión del parking, etc.)
- Medidas en caso de contagio confirmado o sospecha
- Actualización procesos preventivos ante cambios legislativos
- Procedimiento de gestión de crisis y de comunicación, información a clientes.
- Actualización de planes de emergencia/autoprotección
- Etc.

ÁMBITO LEGAL ¿CÓMO SE MODIFICA EL ÁMBITO LEGAL ANTE EL ESCENARIO DEL COVID-19?

Hasta ahora



Cada empresa planteaba sus sistemas de gestión internos, en base a sus propios criterios

En muchos sectores no se contemplaban aspectos que ahora son **básicos**:

- procedimientos de higiene personal,
- limpieza y desinfección,
- control de accesos,
- distancias mínimas, aforo.
- formación específica del personal,
- medidas de protección individual y colectiva,
- prácticas prohibidas, permitidas y recomendables,
- medidas de reacción en caso de detectarse casos confirmados.
- procedimiento de gestión de crisis
- comunicación / información a clientes,
- etc.

A partir de marzo 2020



El Real Decreto Ley 8/2020, de 17 de marzo adopta medidas urgentes extraordinarias para hacer frente al impacto económico y social del Covid-19

Posteriormente se han editado varias **guías sectoriales de recomendaciones y buenas prácticas**, tanto desde la OMS como desde el Gobierno y/o distintas organizaciones sectoriales





GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR COMERCIAL







LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

El Ministerio de Sanidad, con el apoyo particular del INSST y del resto de la Administración General del Estado, es el organismo encargado de proporcionar la información técnico preventiva de referencia más relevante para poder hacer frente a los retos actuales causados por el COVID-19...



https://www.insst.es/espacio-campana-covid-19









Ministerio de Sanidad información COVID-19

Ministerio de Industria, comercio y turismo Institutos españoles de PRL en las CC AA Institutos europeos de PRL - COVID-19



VIRUS LO PARAMOS UNIDOS



pea de SST - Campaña "Este virus lo ID- 19 paramos todos" Normas UNE sobre EPI y PS (Acceso gratuito)

Agencia Europea de SST -Noticias COVID- 19



NOTA IMPORTANTE: La información publicada por el Ministerio de Sanidad está en constante actualización.

LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

DOCUMENTO	ENLACE
Guía de buenas prácticas en los centros de trabajo frente al COVID-19. Ministerio de Sanidad	https://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/presidencia/Documents/2020/GUIACENTROSTRABAJOCOVID19b.pdf
Procedimiento de actuación de los servicios de prevención. Ministerio de Sanidad	https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRLL_COVID-19.pdf
Guía de buenas prácticas frente al COVID-19. Ministerio de Industria y Comercio	https://www.mincotur.gob.es/es-es/covid- 19/documents/buenas_practicas_establecimientos_actualizado.pdf
Web REQUISITOS LEGALES AGRUPADOS	https://envira.es/es/normativa-publicada-relacion-covid-19- espana/



INSTALACIONES Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES



INSTALACIONES Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

Proveedores de productos y/o servicios varios

- Limpieza y desinfección: productos y protocolos aplicados y personal involucrado
- Transporte
- Seguridad
- Materias primas o ingredientes
- Envases y embalajes
- Maquinaria
- Mensajería
- o Etc.



Certifica que este establecimiento ha adoptado los protocolos de limpieza y desinfección frente al **COVID-19**

03

CLEAN SITE



CERTIFICACIÓN CLEAN SITE



CLEAN SITE

Bureau Veritas certifica el reinicio de la actividad en tu establecimiento, cumpliendo con las nuevas medidas de limpieza y desinfección al COVID-19 en relación a:



Procesos Evaluación del plan



Instalaciones Verificación in situ del cumplimiento



1. Revisión documental del plan de limpieza y desinfección.



2. Testing (opcional) de superficie Covid-19 periódico.



Auditorías por muestreo en centros de trabajo.



4. Emisión Label - CLEAN SITE que garantiza el cumplimiento de los requisitos establecidos.



PLANIFICACIÓN

Protocolo específico para personal de mantenimiento, coordinación de antividades empresariales (RD 171/04) señalando la excepcionalidad del por ejemplo acceso a las habitaciones cuando el cliente se encuentra dentro. En ese caso se dispondrá de mascarilla.



Medios de protección personal del personal de mantenimiento según la Evaluación de riesgos.



Desechar EPI's y lavar las manos al finalizar la asistencia según el Plan de contingencia.



Evitar contacto físico



Revisión periódica de sistemas de aire acondicionado y limpieza de filtros y rejillas.



PLANES DE INSPECCIÓN Y ANALITICAS MICROBIOLÓGICAS



Planes de inspección y analíticas microbiológicas



Ejecución de los planes de limpieza y desinfección

- Inspección in situ en cada establecimiento de cómo se ejecutan los planes de limpieza y desinfección
- Toma de muestras de superficies
- Analíticas en laboratorios independientes y especializados para determinar la posible presencia de COVID-19 (entre otros patógenos)
- Plan de Mejora Continua tras los resultados de dichos análisis



MEDIDAS DE PROTECCIÓN

GENERALIDADES



Conocer Plan de Contingencia/responsabilidades,



Protocolo limpieza de manos



Formación/información sobre medidas específicas



Desinfección objetos de uso personal y equipos electrónicos



Según ER: necesidad de EPI's , características y tiempos de uso.



Pautas de limpieza y desinfección de equipos de trabajo o dispositivos (tuno/no turno)



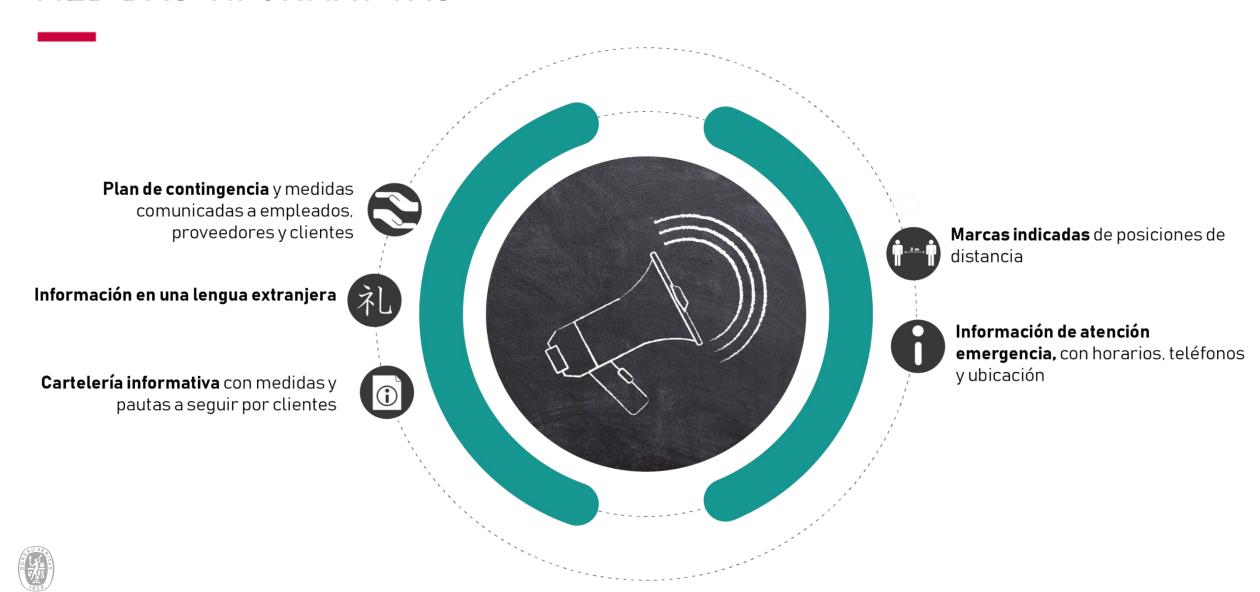
Contenedores no manual/desechos uso personal



Uniformidad limpia diariamente



MEDIDAS INFORMATIVAS



ETIQUETAS GLOBAL SAFE SITE Y CLEAN SITE





CLEAN

SITE

BUREAU

VERITAS

Certifica que este establecimiento ha adoptado los protocolos de limpieza y desinfección frente al **COVID-19**



© Copyright Bureau Veritas Slide / 37

LABEL GLOBAL SAFE SITE



GLOBAL SAFE BUREAU VERITAS

Certifica que esta instalación ha adoptado las medidas preventivas, incluyendo analíticas, frente al COVID-19





CERTIFICACIÓN









Certification

Veritas

ureau

Certificación

GLOBAL SAFE SITE EXCELLENCE

Concedida a

BALEARIA EUROLÍNEAS MARÍTIMAS SA (BUQUE DENIA CIUTAT CREATIVA)

ESTACIÓN MARÍTIMA, S/N - 03700 - DENIA - ALICANTE - ESPAÑA

Alcance:

CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN Y TEST EN SUPERFICIE DE COVID-19

Bureau Veritas Iberia, S.L. hace constar que la Organización es Confome a la evaluación realizada en la siguiente normativa

 -Documentos tricnicos emitidos por el Ministerio de Sanidad para prevenir la propagación, entre otros: Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS- CoV- 2, 8 abril 2020.

 Recomendaciones INSST en materia de Prevención de Riesgos Laborales versus Covid-19
 Criterio Operativo nº 102/2020 sobre medidas y actuaciones de la Inspección de Trabajo Seguridad Social relativas a situaciones derivadas del nuevo coronavirus SARS- CoV- 2
 Recomendaciones Organización Mundial de la Salud para la prevención del SARS- CoV- 2

Número del certificado: ES112419-7

Fecha de emisión: 08-06-2020

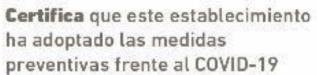
Certificado válido hasta: 27-11-2020





LABEL GLOBAL SAFE SITE













BUREAU VERITAS

ESPECIFICACIONES SECTORIALES

Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)



Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2



HOTELES Y APARTAMENTOS TURÍSTICOS

Directrices y recomendaciones



ÍNDICE

Ed.01 Rev.00

0. IN	TRODUCCIÓN	4
1. OB	JETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	4
2. TÉI	RMINOS Y DEFINICIONES	4
2.1	COVID-19	
2.2	Riesgo	
2.3	Gestión del riesgo	
3. RE	QUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO	5
3.1	Requisitos generales	
3.2	Comité de seguridad y salud/gestión	
3.3	Actuaciones previas al inicio de actividad	
3.4	Medidas generales para el hotel	
3.5	Medidas de protección para el personal	
3.6	Medidas informativas	
4. RE	QUISITOS DE SERVICIO	12
4.1	Servicio de recepción y acogida	
4.2	Servicio de cafetería/restaurante	
4.3	Alojamiento	
4.4	Zonas de uso común	
5. RE	QUISITOS DE ANIMACIÓN	16
6. RE	QUISITOS DE EVENTOS	16
7. RE	QUISITOS DE LIMPIEZA	17
7.1	Plan de limpieza	
7.2	Requisitos en la limpieza de cocinas	
7.3	Requisitos en la limpieza en habitaciones	
7.4	Limpieza de textiles	
8. RE	QUISITOS DE MANTENIMIENTO	19
8.1	Plan de mantenimiento preventivo	
BIBLIC	OGRAFÍA	20
ANEX	os	21

ESQUEMAS SECTORIALES

Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)



Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2



Servicios de restauración

Directrices y recomendaciones



ÍNDICE

0. INTRODUCCIÓN		
1. OBJE	TO Y CAMPO DE APLICACIÓN	4
2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES		4
2.1	COVID-19	
2.2	Riesgo	
2.3	Gestión del riesgo	
3. REQ	UISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO	5
3.1	Requisitos generales	
3.2	Grupo de trabajo del riesgo y emergencias	
3.3	Recursos materiales	
3.4	Medidas generales para los servicios de restauración	
3.5	Medidas de protección para el personal	
3.6	Medidas informativas	
4. REQ	UISITOS DE SERVICIO	10
4.1	Requisitos generales	
4.2	Prestación del servicio	
4.3	Aseos	
5. REQ	UISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	16
5.1	Plan de limpieza	
5.2	Limpieza y desinfección de vehículos de transporte	
5.3	Limpieza de textiles	
6. REQ	UISITOS DE MANTENIMIENTO	18
BIBLIOGRAFÍA		
ANEXO	s	20

INFO- GUIAS PUBLICADAS

https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Paginas/Guias-sector-turistico.aspx

https://www.calidadturisticahoy.es/ESP/m/36/1391/general/Inicio/Guias-para-la-reduccion-del-contagio-por-el-coronavirus-SARS-CoV-2-en-el-sector-turistico



INFO- GUIAS PUBLICADAS DE LOS SECTOR COMERCIO

https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo y Guia de buenas practicas para establecimientos de comercio.pdf





PROTOCOLO Y GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DIRIGIDAS A LA ACTIVIDAD COMERCIAL EN ESTABLECIMIENTO FÍSICO Y NO SEDENTARIO





PROTOCOLO Y GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DIRIGIDAS A LA ACTIVIDAD COMERCIAL EN ESTABLECIMIENTO FÍSICO Y NO SEDENTARIO	1
MEDIDAS GENERALES DE PREVENCIÓN	5
Medidas de protección frente al virus	5
Medidas generales de higiene y/o protección de las personas trabajadoras	8
Ropa de trabajo	. 10
Medidas en los vestuarios y en las zonas o salas de descanso	. 11
Medidas de higiene y protección en el establecimiento	. 12
Medidas protección específicas en los sistemas de climatización y ventilación	. 14
MEDIDAS ESPECÍFICAS	. 16
Medidas organizativas	. 16
Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo	. 19
Medidas generales de higiene y protección de los clientes	. 20
Medidas de protección específicas en cajas y puntos de atención al público	. 23
Devolución de productos	. 24
Máquinas expendedoras:	. 24
Recomendaciones específicas para los establecimientos ubicados en centros comerciale	
Medidas higiénico-sanitarias:	
Medidas higiénico-sanitarias para empleados y trabajadores del centro:	. 26
Medidas relativas a los visitantes del centro comercial:	. 27
Protocolo de actuación en caso de detección de posibles casos de infección:	. 27
Medidas relativas a una comunicación estratégica	. 27
Recomendaciones específicas para distintos sectores comerciales	. 28
Alimentación	. 28
Textil	. 29
Calzado	. 30

GUÍAS SECTORIALES

Al ser una nuevas especificaciones UNE, algunas se encuentran en desarrollo.

- 1. Balnearios
- 2. Hoteles y Aptos. Turísticos
- 3. Agencias de Viajes
- 4. Campings
- 5. Servicios de Restauración
- 6. Alojamientos Rurales
- 7. Campos de Golf
- 8. Guía de Turismo
- 9. Museos y Sitios Patrimoniales
- 10. Oficinas de Información Turística





- 11. Albergues/Hostels
- 12. Turismo activo y Ecoturismo
- 13. Visitas a bodegas y otras instalaciones industriales
- 14. Ocio nocturno
- 15. Instalaciones náutico-deportivas y actividades acuáticas
- 16. Espacios Naturales Protegidos
- 17. Transporte turístico
- 18. Parques de atracciones y de ocio
- 19. MICE (Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions/Events) *
- 20. Espacios Turísticos Singulares *
- 21. Playas



SECTORIALES

ESPECIFICACIONES UNE (8 DE JUNIO 2020)



Balnearios UNE 0066-1



Hoteles y apartamentos turísticos UNE 0066-2



Agencias de viajes UNE 0066-3



Campings y ciudades vacacionales UNE 0066-4



Servicios de restauración UNE 0066-5



Alojamientos rurales UNE 0066-6



Campos de golf UNE 0066-7



Guías de turismo UNE 0066-8



Museos y sitios patrimoniales UNE 0066-9



Oficinas de información turística UNE 0066-10



Albergues/hostels UNE 0066-11



Turismo activo y ecoturismo UNE 0066-12



SECTORIALES (MAYO 2020)



Visitas a bodegas y otras organizaciones industriales, lugares naturales, culturales e históricos UNE 0066-13



Ocio nocturno UNE 0066-14



Instalaciones náuticodeportivas y actividades náuticas UNE 0066-15



Espacios naturales protegidos UNE 0066-16



Empresas de autocares turísticos, rent a car, transporte por cable y transporte turístico acuático UNE 0066-17



Parques de atracciones y de ocio UNE 0066-18



Playas UNE 0066-20





BENEFICIOS EN SEGURIDAD

01 Reforzar la seguridad de los trabajadores y partes interesadas

02 Desarrollar Planes Preventivos en la empresa

03 Asegurar el cumplimiento de los protocolos de Seguridad ante el riesgo del Covid-19

04 Fortalecer mejor la continuidad del negocio

05 Adoptar medidas de protección para clientes y proveedores

Contribuir a mejorar los métodos de trabajo y eficiencia, con garantías de seguridad

© Copyright Bureau Veritas

AUDITORÍAS DE TERCERA PARTE

¿Qué aportan estas auditorías?

GARANTÍAS

En cuanto la seguridad de los productos y servicios de cara al cliente de su empresa

CONFIANZA

Para todas las partes interesadas, los clientes y el propio consumidor final de sus organizaciones y los propios equipos de las organizaciones

IMPULSO

Para ir más allá del cumplimiento de las regulaciones y las normas, promoviendo la mejora continua





BENEFICIOS



NECESIDADES GLOBALES-SOLUCIONES CONCRETAS

Bureau Veritas estudia y analiza con cada sector y cliente.



PENSAR EN EL CLIENTE FINAL

La contribución de Bureau Veritas pone de manifiesto el compromiso por aportar soluciones de mejora de la satisfacción de los clientes / usuarios / consumidores finales.





APORTAR VALOR

Bureau Veritas aborda el proyecto como un desafío de contribución de valor añadido, no sólo como un mero evaluador.



© Copyright Bureau Veritas Slide / 52

PRIORIZACIÓN EN GESTIÓN DE EQUIPOS DIRECTIVOS

01 LA SEGURIDAD DE LOS EQUIPOS Y PRESENCIA EN TODA LA ORGANIZACIÓN

02 ESTABLECIMIENTO DE PLANES DE ACCIÓN Y TOMA DE DECISIONES MÁS ÁGILES

03 SOSTENIBILIDAD Y CONTINUIDAD DEL NEGOCIO. CLIENTE EN EL CENTRO

04 RSC. IMPACTO SOCIAL Y REPUTACIONAL. COMPLIANCE

05 INNOVACIÓN Y FORMACIÓN

CONTAGIAR: SIMPLICIDAD, AGILIDAD, ANTICIPACÓN, SOLIDARIDAD, TRANSPARENCIA, RESILIENCIA, CONOCIMIENTO COMPARTIDO, PASIÓN, EMPATIA EN DEFINITIVA CREACIÓN Y APORTACIÓN DE VALOR

© Copyright Bureau Veritas



05

CERTIFICACIÓN DE MASCARILLAS HIGIENICAS







REQUISITOS LEGALES / NORMATIVOS

REQUISITOS LEGALES / NORMATIVOS

La <u>Asociación Española de Normalización (UNE)</u> ha publicado las siguientes especificaciones para mascarillas higiénicas:

- **UNE 0064-1**: NO reutilizables para uso en adultos;
- **UNE 0064-2:** NO reutilizables para uso en niños;
- **UNE 0065:** reutilizables para adultos y niños.

Establecen los **requisitos mínimos** que deben cumplir las mascarillas higiénicas para adultos y niños en cuanto a los materiales que se utilizan para su elaboración, confección, marcado y uso.



REQUISITOS LEGALES / NORMATIVOS

Estas mascarillas, fabricadas conforme a las Especificaciones UNE, ofrecerán **protección barrera** a los ciudadanos **ante la pandemia del COVID-19**, proporcionando indicaciones sobre cómo colocarlas y retirarlas correctamente.

Están destinadas a personas adultas y niños sin síntomas que no sean susceptibles de utilizar mascarillas quirúrgicas ni máscaras filtrantes de protección contra partículas*.

*Según las medidas establecidas en el documento técnico "Prevención y control de la infección en el manejo de pacientes con COVD-19" publicado por el Ministerio de Sanidad.



REQUISITOS LEGALES / NORMATIVOS

Estas especificaciones **no aplican** a las **mascarillas quirúrgicas** que deben cumplir la Norma **UNE-EN 14683:2019+AC:2019**; ni a las medias máscaras filtrantes de protección contra partículas que deben cumplir la Norma **UNE-EN 149:2001+A1:2010**. (PS) Directiva 93/42 CE o del Reglamento UE/2017/745, Equipo de protección individual (EPI) en el sentido del Reglamento UE/2016/425.

Las mascarillas higiénicas descritas en las especificaciones UNE proporcionan a la ciudadanía una barrera de protección bacteriana frente a partículas, junto a unos requisitos de respirabilidad que permiten estar protegidos y poder continuar con la vida diaria a la hora de utilizar la mascarilla.

Se trata de una **medida fundamental** junto al resto de medidas de distanciamiento social para enfrentarnos al escenario actual.





02

TIPO Y PROCESO DE CERTIFICACIÓN

BENEFICIOS PARA EL FABRICANTE

Garantía de cumplimiento de las especificaciones nacionales avalado por la certificación de producto.

Transparencia ante la administración y el usuario sobre la fabricación de mascarillas.

Garantizar al mercado un producto con la calidad requerida.









03

DOCUMENTACIÓN COMERCIAL ASOCIADA Y RESUMEN CONDICIONES DE USO

Mascarillas auto filtrantes para partículas (tipo FFP2/FFP3):



¿Quién la usa?: personal sanitario o con contacto directo <2metros con personas confirmadas con Covid-19/casos probables o posibles y personas positivas en Covid-19.

A tener en cuenta: Protege al portador en los dos sentidos (no contagia ni se contagia) siempre que no posea válvula exhalatoria. Se recomienda sin válvula exhalatoria.

Normativa: Se considera EPI, bajo norma armonizada y reglamento que las regula. Mirar marcado CE, la norma bajo la que aplica (EN 149:2001), tipo y clase, reutilizable o no reutilizable, fecha de caducidad, instrucciones fabricante, conservación.

¿Cuando se desecha?

- * en contacto con personal positivo o en ambientes donde se colmate muy pronto la mascarilla (ambiente industrial (sector construcción, minas etc.) :después de cada uso
- * sin contacto con personal positivo/probable: varias semanas de corta exposición

Mascarillas quirúrgicas (tipos I, II, III):

¿quién la usa?: casos probables o posibles (personas portadoras del virus)

A tener en cuenta: Filtran en los 2 sentidos pero hace que el portador no contagie pero él si se puede contagiar. No se ajustan bien a la cara como las auto filtrantes por lo que protegen menos. Tipo I no recomendable a personal sanitario en quirófanos o instalaciones médicas.

Normativa: producto sanitario, no EPI, pero marcado CE, bajo norma armonizada y ensayos (UNE-EN 14683:2019).



Mascarillas higiénicas

¿quién la usa?: resto de la población sana (en transporte público, personas de atención al público, etc.)

A tener en cuenta: No son EPIs, no es producto sanitario.

Normativa: bajo Especificaciones UNE (para que no cualquier material pueda servir), No Marcado CE, no garantizan niveles de protección como las otras.



El Ministerio de Industria ha publicado un listado de fabricación de materiales autorizados.

UNE 0064-1: Mascarillas higiénicas no reutilizables. Parte 1: adultos

■Norma UNE 0064-1 sobre Mascarillas reutilizables

https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-

19/GuiaFabricacionEPIs/Mascarillas%20higienicas.%20Especificacion%20UNE%20Mascarillas%20higienicas%20no%20reutilizables/1-Especificacion_UNE_0064-1_mascarillas_higienicas_no_reutilizables.pdf

UNE 0064-2: Mascarillas higiénicas no reutilizables. Parte 2: niños

UNE 0065: Mascarillas higiénicas reutilizables para niños y adultos.





#EstoNOTieneQueParar

Reactivación Empresarial:

REINICIA TU NEGOCIO CON BUREAU VERITAS FORMACIÓN

Conoce nuestros Pack de Reactivación 🔷

Reinicia tu empresa y supera la crisis del COVID-19 con nuestras Aulas Virtuales y cursos e-Learning

Desde Bureau Veritas Formación queremos estar a vuestro lado y apoyaros de una forma sencilla, con la formación sobre **COVID19**. Para ello proponemos:

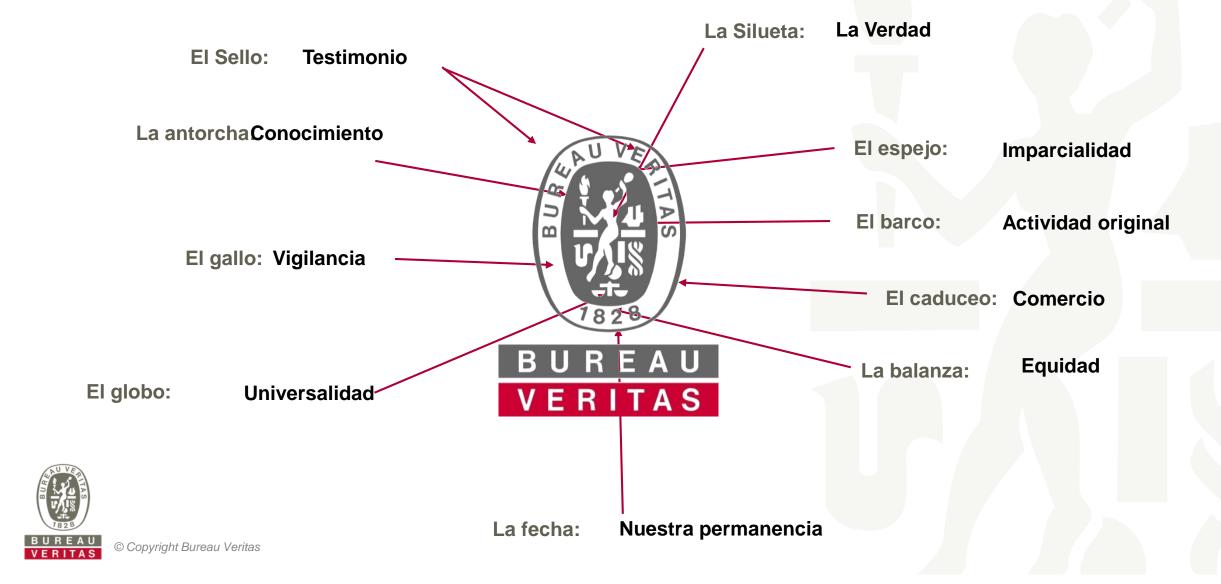
- Nuevas Actuaciones, Reglamentos y Protocolos PRL frente a la exposición al SARS-CoV-2 // 8 h a través de Aula Virtual en directo
- 2. Recomendaciones y buenas prácticas frente al COVID-19 // 2 h elearning
- 3. Recomendaciones y Buenas Prácticas frente al COVID-19 en Alojamientos Turísticos // 2 h elearning
- 4. Recomendaciones y Buenas Prácticas frente al COVID-19 en Restauración, Alojamientos Turísticos y Comercios // 1 h a través de Aula Virtual en directo

https://www.bureauveritasformacion.com/

Formación COVID-19
Pudiendo llegar a ser
100% BONIFICADO POR FUNDAE



BUREAU VERITAS SIGNIFICADO DEL LOGOTIPO



iGRACIAS!

Cualquier duda o información adicional pueden contactar con

alberto.benavente@bureauveritas.com
cesar.ferrer@bureauveritas.com

TI +34 677995817

TI 912702200

TI +34 600990065

TI 952122000

lidia.gil@bureauveritas.com (BV Formación). TI + 34 647330245

Da siempre lo mejor de ti, y lo mejor vendrá... (Madre Teresa de Calcuta)

No se puede mejorar los que nos se controla; no se puede controlar lo que no se mide; no se puede medir lo que no se ha definido. (Deming)

francisco.martin-santamaria@bureauveritas.com







