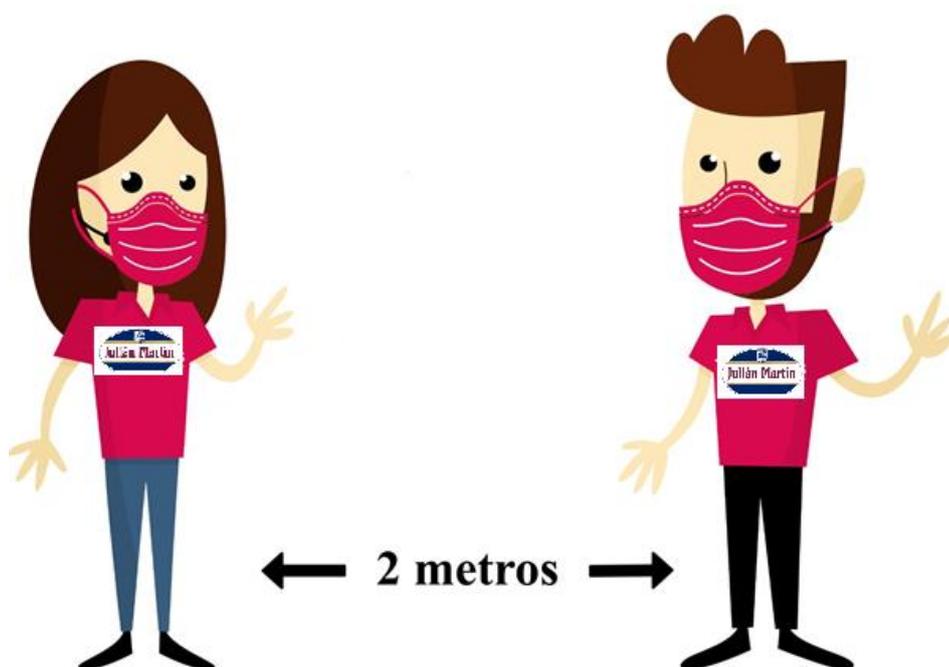


PROTOCOLO COVID-19

Jamón JAMONTURISMO
JULIAN MARTIN, S.A



ÍNDICE

DISPOSICIONES GENERALES.....	3
PLAN DE CONTINGENCIA	4
- Asignación de recursos y EPIS.....	4
- Medidas a adoptar para prevenir los riesgos higiénico-sanitarios	4
o Medidas Informativas para los clientes	4
o Medidas Generales para los clientes	4
o Medidas Específicas Generales para los clientes.....	5
? Saludos.....	5
? Pagos de las entradas/Bonos de los tours	5
? Folletos.....	6
? Altavoz/micrófono	6
? Radioguías	6
? Respetar las distancias durante el tour/visita guiada	6
? Capacidad de clientes en las visitas guiadas	7
? Acceso a los monumentos.....	7
? Mascarillas.....	8
? Guantes.....	9
- Protocolo de actuación ante clientes o empleados que muestren sintomatologías	10
ANEXOS	12

DISPOSICIONES GENERALES

Siguiendo las recomendaciones y consejos aplicados por el Ministerio de Sanidad, **JAMONTURISMO, JULIAN MARTIN, S.A**, en aplicación del Real Decreto 664/1997, de 12 de Mayo por aplicación de medidas preventivas en el entorno laboral sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos, es de OBLIGADO CUMPLIMIENTO seguir las directrices marcadas a continuación.

Este documento reúne, sin perjuicio de la legislación vigente, directrices y recomendaciones a aplicar por los guías de JAMONTURISMO para minimizar los riesgos higiénico- sanitarios provocados por el virus SARS-CoV-2 en el desarrollo de su actividad además de las restricciones de la INDUSTRIA ALIMENTARIA, basadas en las necesidades de conseguir la INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS que se elaboran dentro de la planta de alimentación de GUIJUELO.

El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: **fiebre, tos y sensación de falta de aire**. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

El guía de JAMONTURISMO debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, ejecutando la implementación sistemática de las medidas del plan de contingencia definido para la prevención y reducción de riesgos higiénico-sanitarios en el ejercicio de su actividad, evitando en todo momento la posible interferencia de su actividad con las actividades productivas realizadas en la planta.

PLAN DE CONTINGENCIA

El plan de contingencia es el plan donde se detallará todos los procedimientos, ítems y apartados a cumplir obligatoriamente por cualquier guía de la tienda/trabajador de JULIAN MARTIN, S.A desde el inicio de su actividad tras la desescalada en el Estado de Alarma Sanitaria hasta el nuevo aviso que refieran las autoridades pertinentes sobre el cese del uso del protocolo COVID-19.

Asignación de recursos y EPIS

Todos los guías de **JAMONTURISMO**, de **JULIAN MARTIN, S.A** llevarán el siguiente material higiénico sanitario:

- Mascarilla
- Guantes
- Pantalla protectora
- Bote de gel hidroalcohólico para uso personal
- Ropa desechable al acceder a la planta productiva como marca la IT Acceso personal colocada en cada acceso. La cual deberá ser aceptada y firmada por cada visitante vía telemática antes de realizar la actividad.

Todos los VISITANTES de **JAMONTURISMO**, llevarán el siguiente material higiénico sanitario:

- Mascarilla
- Guantes
- Ropa desechable FACILITADA al acceder a la planta productiva como marca la IT Acceso personal colocada en cada acceso. La cual deberá ser aceptada y firmada por cada visitante vía telemática antes de realizar la actividad, COLOCADA EN EL SIGUIETNE ORDEN
 - o GORRO
 - o BATA
 - o CALZAS

Medidas a adoptar para prevenir los riesgos higiénico-sanitarios

Medidas Informativas para los clientes.

- La empresa y/o el guía, informarán a los clientes de las medidas de prevención e Higiénicas, las restricciones, limitaciones o modificaciones en el servicio para prevenir los contagios.
- Las medidas preventivas que se toman durante el recorrido a planta por parte del guía deben adoptarse por los clientes y/o visitantes.
- El guía de Jamonturismo recordará a los clientes el cumplimiento de las medidas

que se desprendan del plan de contingencia.

Medidas Generales para los clientes y/o visitantes.

- Informarse y formarse en las pautas a seguir en materia prevención de riesgos higiénico-sanitarios antes de realizar el viaje hasta Guijuelo.
- Prohibido el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano a los guías de Jamonturismo así como a cualquier empleado de fábrica o de los espacios que se visiten dentro del recinto de JULIAN MARTIN, S.A, como también a otros visitantes. Se debe respetar la distancia de seguridad de 2 metros siempre que sea posible.
- Si el guía de JAMONTURISMO experimenta cualquier síntoma de la enfermedad, aún con carácter leve, se abstendrá de prestar el servicio y se lo comunicara al responsable.
- Estará PROHIBIDO Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables-, incluidos los EPI, dentro de la planta, para ello se habilitaran papeleras o contenedores fuera en la parte exterior.
- Dentro de la planta se evitara tocar superficies de contacto indirecto con los producto, para ello deberán de mantenerse ABIERTAS puertas y pasos antes del acceso a planta por los visitantes, esto se preparara por el guía de JAMONTURISMO.
- Se PROHIBE a los visitantes tocar superficies y menos producto dentro de planta.
- Se puede invitar a Lavarse las manos de pedal con agua caliente y jabón, o utilizar una solución desinfectante. Es especialmente importante después de toser o estornudar y después de tocar superficies potencialmente contaminadas (pomos, barandillas, ascensores, etc.)
- Se prohíbe acceder con los objetos de uso personal (gafas, móviles, palos selfies, etc.) dado que no es posible la desinfección de los mismos ni asegurar que están libres de contaminación, estamos en una Industria alimentaria y existen otros patógenos además del COVID del que protegernos.
- Evitar compartir cualquier objeto/cosa con otros clientes y/o visitantes que vayan en el mismo grupo de la visita guiada y con las siguientes, para ello se dispondrá de equipos de un solo uso.

Medidas Específicas Generales para los clientes y/o visitantes.

Saludos

- Prohibido dar la mano, besos, abrazos y/o cualquier otro método de contacto

Pagos

La empresa establece los siguientes métodos de pago:

- o **Compra directa a través de la web**
 - o **Pago por tarjeta**
 - o **Pago en efectivo.** El cliente deberá de llevar guantes y desinfectarlos con gel hidroalcohólico delante del guía antes de manipular el dinero, garantizando así al máximo higiene y seguridad posible. En el caso de que por cualesquiera circunstancias se tocara con las manos sin guantes, se tendrá que evitar el contacto de las manos con la cara, y automáticamente se deberán de desinfectar las manos con agua y jabón en el aseo o servicio más cercano o próximo, o con dosis de gel hidroalcohólico.
- **La RESERVA que traigan los clientes.** Siempre tendrá que mostrarse de forma digital, mediante cualquier dispositivo electrónico. Si por cualquier razón el cliente lo tuviera en formato físico, tendrá que enseñarlo al guía adoptando la medida de 2 metros de distancia entre ambas personas. No obstante, si el cliente facilita verbalmente sus datos y coinciden con los que tiene anotados el guía por parte de la empresa, no será necesario enseñar la reserva.

Folletos

- Está prohibido la entrega de cualquier folleto, díptico, mapa y/o cualquier otro material publicitario similar, salvo que sea de un único uso y desechable o esté plastificado y pueda desinfectarse sin problemas.
- Para poder consultarlos, en nuestra web: <https://www.jamonturismo.es/>
- Tenemos digitalizados documentos

Respetar las distancias durante la visita guiada

- El cliente deberá de respetar una distancia mínima de 2 metros con el guía de jamonturismo.
- El cliente deberá de respetar una distancia mínima de 2 metros con otras personas que no sean de su mismo círculo familiar y/o del mismo núcleo de convivencia que estén también presentes en el grupo del tour/visita guiada.
- El cliente deberá de respetar las distancias marcadas por cada uno de los diferentes protocolos de seguridad que se marcan dentro de la planta o espacios de la planta visitables, los cuales serán informados previamente por el propio guía de jamonturismo.
- El cliente deberá de acatar las recomendaciones del guía de jamonturismo durante todo el tour conforme se vayan parando en las distintas zonas explicativas para facilitar el acomodamiento del grupo así como respetar la

distancia de seguridad, incluso puede que existan zonas en las que tendrá que entrar de forma gradual y rotativa, por un espacio corto sin la presencia del guía porque las limitaciones del propio espacio obliguen a ello y/o por las recomendaciones del personal de producción o calidad de la planta.

- Durante los traslados a pie dentro de la planta, cada uno de los visitantes deberá de seguir manteniendo la distancia mínima de 2 metros entre el guía y los clientes y/o visitantes.
- También durante esos traslados de una planta a otra en el exterior de cada nave de producción, el cliente y/o visitante deberá de evitar en la medida de lo posible ir junto al guía de jamonturismo conversando, a la misma altura, excepto en aquellos casos en los que la zona por la que se transite, por la anchura de la misma, permita que se mantengan 2 metros de distancia en paralelo a la misma altura.
- El cliente y/o visitante podrá comentar/quejarse ante el guía de jamonturismo en aquellas situaciones en las que después de reiteradas ocasiones, dentro del grupo, haya otros clientes que no estén respetando las distancias de seguridad para con él, y para con los demás, siendo el mismo el que tenga la potestad de decisión sobre cómo actuar ante ese comentario/queja.
- El guía de jamonturismo podrá expulsar de la visita guiada al cliente y/o visitante que, tras reiterados apercibimientos, incumpla las distancias de seguridad que marca nuestro protocolo de las visitas guiadas, perdiendo el derecho a cualquier queja, reclamación y/o devolución del importe de la visita.

Capacidad de clientes en las visitas a planta

- Según la modalidad de visita guiada, hay que acceder a los interiores de las plantas de elaboración, fijándose unos determinados requisitos de máximos y mínimos permitidos.
- Según la normativa del BOE, el máximo permitido a partir de la Fase 3 será de hasta 20 personas en un mismo grupo. Sin embargo, en base a las actuales normativas de los diferentes esquemas de seguridad alimentaria y tratándose de una industria de la alimentación, hay espacios o zonas que permiten las entradas de 5 personas máximo, otros de hasta 10 personas, e incluso en otros todavía no dejan entrar, como donde en ese momento exista personal trabajando.
- Sumado a ello, hay que recordar que hay ciertas limitaciones en el recorrido (escaleras, desplazamientos secaderos y bodegas, acceso sala de corte y cata) que no se garantiza la distancia de seguridad. Por tanto, por ahora se ha determinado lo siguiente:
 - **El máximo permitido será de 10 personas.**
 - **El mínimo permitido será de 2 personas según el plan contratado.**

Acceso a PLANTA DE ELABORACIÓN.

- La empresa informará al cliente previamente a la contratación de la visita guiada de aquellos espacios que se vean perjudicados y/o alterados sustancialmente respecto a lo ofertado en otras ocasiones, así como de los protocolos que se tendrán que llevar a cabo de manera específica.
- Una vez contratada y durante la visita de Jamonturismo, el guía informará a los clientes y/o visitantes en el punto de encuentro para iniciar la entrada, sobre los cambios de la posible visita por motivos de producción y/o sanitarios, de los protocolos de seguridad, así como las medidas específicas adoptadas por cada uno de ellos.
- Y, justo antes de entrar, el guía volverá a recordar los protocolos y medidas adoptadas por la empresa a visitar así como los elementos que se ven alterados y/o modificados a la contratación de la visita.
- El cliente y/o visitante deberá respetar en todo momento las recomendaciones y normas impuestas por la empresa y el guía de jamonturismo, así como las medidas específicas que establezca la planta productiva, junto con las que puntualicen *in situ* por el personal de sala productiva, prevaleciendo siempre éstas últimas frente a las facilitadas por el guía de jamonturismo, si se diera el caso de cambios/actualización de última hora.
- Si por cualquier razón, una de las fases no se puede mostrar por el protocolo interno de la dirección de calidad, el guía de jamonturismo intentará buscar otro espacio para compensar la visita.

Mascarillas

- **Obligatoria.** El cliente está obligado a llevar la mascarilla durante toda la duración en interior y exterior del recinto de alimentación.
- Nunca debe desecharla en la planta sino en las zonas habilitadas.

Uso de las mascarillas

En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada.

Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.

Mascarillas higiénicas en población general



La mayoría de las personas adquieren la COVID-19 de otras personas con síntomas. Sin embargo, cada vez hay más evidencia del papel que tienen en la transmisión del virus las personas sin síntomas o con síntomas leves. Por ello, el uso de mascarillas higiénicas en la población general en algunas circunstancias podría colaborar en la disminución de la transmisión del virus.

Esto es así, sólo si se hace un uso correcto y asociado a las medidas de prevención y se cumplen las medidas para reducir la transmisión comunitaria:

						
Si tienes síntomas, quédate en casa y aíslate en tu habitación	Mantén 1-2 metros de distancia entre personas	Lávate las manos frecuentemente y meticulosamente	Evita tocarte ojos, nariz y boca	Cubre boca y nariz con el codo flexionado al toser o estornudar	Usa pañuelos desechables	Trabaja a distancia siempre que sea posible

Una mascarilla higiénica es un producto no sanitario que cubre la boca, nariz y barbilla provisto de una sujeción a cabeza u orejas

Se han publicado las especificaciones técnicas UNE para fabricar mascarillas higiénicas:

- Reutilizables (población adulto e infantil)
- No reutilizables (población adulto e infantil)

¿A QUIÉN se recomienda su uso?

A la población general sana



¿CUÁNDO se recomienda su uso?

- Cuando no es posible mantener la distancia de seguridad en el trabajo, en la compra, en espacios cerrados o en la calle.
- Cuando se utiliza el transporte público.



Haz un uso correcto para no generar más riesgo:

-  Lávate las manos antes de ponerla.
-  Durante todo el tiempo la mascarilla debe cubrir la boca, nariz y barbilla. Es importante que se ajuste a tu cara.
-  Evita tocar la mascarilla mientras la llevas puesta.
-  Por cuestiones de comodidad e higiene, se recomienda no usar la mascarilla por un tiempo superior a 4 horas. En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra. No reutilices las mascarillas a no ser que se indique que son reutilizables.
-  Para quitarte la mascarilla, hazlo por la parte de atrás, sin tocar la parte frontal, deséchala en un cubo cerrado y lávate las manos.
-  Las mascarillas reutilizables se deben lavar conforme a las instrucciones del fabricante.

21 abril 2020

Consulta fuentes oficiales para informarte
www.mscbs.gob.es
[@sanidadgob](https://twitter.com/sanidadgob)

ESTE VIRUS
LO PARAMOS
UNIDOS



Guantes

- **Los guantes serán opcionales en los momentos en los que el guía de jamonturismo lo marque.** Sin embargo, para cualquier manipulación del dinero que tenga que realizar el cliente para pagar, éste deberá de colocarse los guantes, desinfectárselos con gel hidroalcohólico y después del uso desecharlos. De esta forma, se garantiza las máximas medidas de seguridad e higiene.
- Se indicara el uso de guantes durante la visita en aquellas zonas que así estén contempladas según el Plan de Contingencia de la empresa, y especialmente para:
 - o Entrega de folletos,
 - o Manipulación del dinero,
 - o Manipulación de productos de la tienda,
 - o Demostración de corte de piezas,
 - o

Uso de los guantes

Los guantes de protección deben cumplir con la norma EN- ISO 374.5:2016. Se recomiendan que sean de vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere. Los guantes deben contar con el marcado CE.

Los guantes pueden crear una falsa sensación de protección, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas.

Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar higienizante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) deben ser sustituidos.

La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es siguiendo los siguientes pasos:



Protocolo de actuación ante clientes o empleados que muestren sintomatologías (Ver Anexo 3).

- **Si se experimentase cualquier síntoma de la enfermedad, aún con carácter leve, deberá abstenerse de realizar la visita.**
 - o Si fuese durante los días previos, la empresa reorganizaría y el cliente no se vería perjudicado en ningún momento.
 - o No reembolsable si el cliente presenta síntomas durante el desarrollo de la visita o antes de acceder con la toma de Tª
- **La empresa se reserva el derecho de avisar a los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado si el cliente que ha manifestado la sintomatología en el tour se niega a abandonar la visita guiada.**
- **Si algún cliente correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, deberá de notificarlo a la empresa/guía antes de la contratación, para considerar la conveniencia o no de individualizar en caso de no poder realizarlo con los demás clientes.**
- **En el caso de cancelación por falta de disponibilidad u aplazamiento a otra fecha al presentar el guía asignado sintomatologías, la cancelación y devolución del importe del tour se hará de la siguiente manera:**
 - Si ha pagado en efectivo, se le devolvería aplicando todos los protocolos de higiene y seguridad (guantes, mascarilla, pantallas...)
 - Si ha pagado con tarjeta se le devolverá el dinero mediante transferencia bancaria en los días posteriores.
 - Si viene con un bono de compra de un portal online, se le notificará al portal y éste le devolverá el dinero al cliente y será la empresa la que hable con el portal para proceder al desembolso económico.

ANEXO 1.

¿CÓMO LAVARSE LAS MANOS?

	SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Fecha: Noviembre 2014 IT 03 Rev.01
	CORRECTO LAVADO DE MANOS	

RECUERDA LAVARTE LAS MANOS:

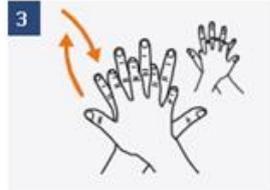
- ▶ Antes del trabajo
- ▶ Después de una ausencia del puesto de trabajo
- ▶ Después de realizar tareas ajenas a su cometido específico



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir toda las superficies a tratar



Frótese las palmas de las manos entre sí



Frótese las palmas de las manos entre sí



Frótese las palmas de las manos entre sí



Frótese las palmas de las manos entre sí



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa



Las manos ya son seguras

Realizado:

RESPONSABLE DE CALIDAD
 Fecha: Noviembre 2014

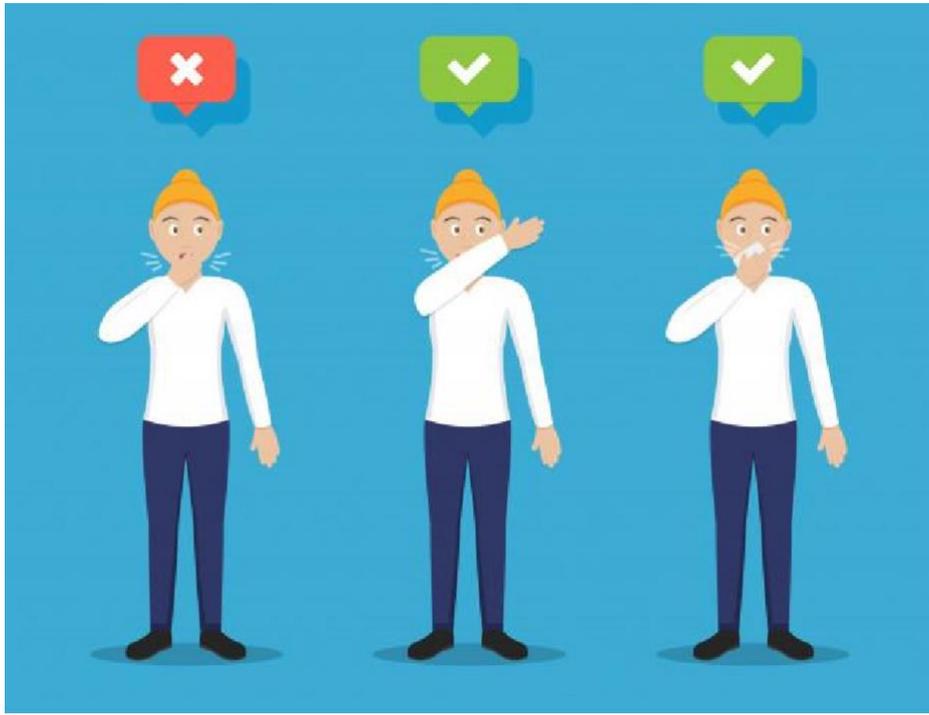
Revisado y Aprobado:



GERENCIA
 Fecha: Noviembre 2014

ANEXO 2

CÓMO ESTORNUDAR



ANEXO 3

Conocimientos básicos sobre COVID-19 a tener en cuenta de cara a su prevención:

- Los síntomas del COVID-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
- El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2- 14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.
- Si un cliente empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondiente, asimismo lo pondrá en conocimiento de la empresa.
- Por parte de la empresa, se deberá aplicar el protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras, siguiendo con el “Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS- COVID-2”.
- Si algún cliente correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, deberá de notificarlo a la empresa/guía antes de la contratación del tour, para considerar la conveniencia o no de individualizar su tour en caso de no poder realizarlo con los demás clientes.

GRACIAS POR
CONFIAR EN
NOSOTROS
JULIAN MARTIN, S.A