



Protocolo Bioseguridad Atención a eventos dentro y fuera del Club Country Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

Objetivo:

Definir los lineamientos de bioseguridad para la prevención de Covid 19 en el servicio de eventos dentro y fuera del Club.

Alcance:

Desde el ingreso hasta la salida de todo socio, cliente y proveedor a los eventos dentro y fuera del Club.

Eventos dentro

- Realizar lavado y desinfección de manos cada vez que se manipulen elementos y se preste un servicio al evento.
- Definir planimetría del salón en función de la distancia mínima de 2 metros entre persona y persona y otras especificaciones definidas por las autoridades competentes.
- Acatar los lineamientos para el montaje de salones y áreas por persona.
- Contar como mínimo con 2 horas entre evento y evento para realizar las labores de montaje y limpieza y desinfección del salón.
- Las personas encargadas de la limpieza y desinfección de los salones las realiza el personal contratista encargado.
- Definir horarios escalonados para el ingreso de las personas que se dirigen a los salones de eventos.
- Los asistentes deben suministrar toda la información solicitada por el personal de control (Dolor de garganta, congestión nasal, tos, dificultad para respirar, fatiga, escalofrío, dolor de músculos) y permitir que se realice la toma de temperatura.
- En caso de presentar temperatura mayor o igual a 37.5°C se procederá a realizar una segunda toma pasados 15 minutos.
- En caso de presentar síntomas se deberá reportar al encargado del evento y al área de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Los asistentes deben cumplir con el uso de elementos de protección como tapabocas.
- Definir horarios escalonados para la atención del evento correspondiente a la alimentación.
- El evento será atendido máximo por 3 personas del área de servicio los cuales contarán con los elementos de protección (tapabocas y caretas).
- Realizar comunicación al inicio del evento donde se expondrán los protocolos establecidos por el área de seguridad y salud en el trabajo y prevención del COVID-19.

Eventos fuera

- Usar los elementos de Protección Personal (tapabocas y caretas) antes de realizar cualquier evento por fuera, solo se pueden quitar al finalizar el servicio.
- Desinfectar los utensilios antes de servir los alimentos.
- Al terminar el servicio se deben desechar los guantes usados y realizar lavado de manos con agua y jabón o alcohol glicerinado mínimo al 70%.
- Llevar una trazabilidad de cada evento realizado por fuera: origen, destino e identificación del cliente.



Protocolo Bioseguridad
Atención a eventos dentro y fuera del Club Country
Club Ejecutivos

RLA-SST-PRO-3
Elaborado
Abril 2020
1ª Actualización

- Limpiar y desinfectar el vehículo antes y después del evento, las canastas u otros elementos donde se cargan, con aspersiones de alcohol mínimo al 70% y toallas desechables que se encuentran en el punto de despachos eventos.

Prevención y manejo frente a una situación de riesgo socios, invitados, clientes y proveedores

El socio, invitado, cliente o proveedor que se encuentre en las instalaciones del Club y presenta síntomas como: pérdida del gusto o el olfato, fiebre, tos o dificultad para respirar, deberá reportar al administrador del área encargado, quien informará a la especialista de Seguridad y Salud en el trabajo.