

BODEGAS MONJE	Certificación "ESTABLECIMIENTO SEGURO COVID-19"	31/07/2020
El Sauzal. Tenerife	INFORME CERTIFICACIÓN	PAG 1 DE 3

**TITULAR DE LA LICENCIA DE USO DEL SELLO DE CERTIFICACIÓN
"ESTABLECIMIENTO SEGURO COVID-19":**

BODEGAS MONJE (CIF.B-38106530)
Calle Cruz de Leandro, 36.
38360. El Sauzal. Tenerife

AUDITORA Y CERTIFICADORA:
D^a SANDRA RODRÍGUEZ PÉREZ (78693907-M)
COL.NUM. 19283-L COBCAN
COLEGIO OFICIAL DE BIÓLOGOS DE CANARIAS

Certificación vinculada a seguridad e higiene en materia de Salud Pública.

BODEGAS MONJE ha sido sometido recientemente a un proceso de verificación y certificación de su centro de trabajo en relación al SARS-COV-2. Tras el estudio, BODEGAS MONJE ha afianzado sus procedimientos como «adecuados para minimizar la posible exposición al nuevo coronavirus», ofreciendo a sus clientes una mayor confianza y seguridad en los servicios prestados de forma presencial. Todo ello acorde con las directrices establecidas por el Ministerio de Sanidad y el resto de autoridades competentes.

La Auditoría realizada en las instalaciones en fecha 23 de julio del presente año 2020 ha determinado y valorado de forma positiva las siguientes medidas y procedimientos establecidos dentro de sus instalaciones, en dinámica diaria de trabajo de la compañía:

1. Dar cumplimiento a las disposiciones desarrolladas por el Ministerio de Sanidad y el resto de organismos competentes al respecto.
 - a. Se cumple el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal establecida por el Real Decreto ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19
 - b. Se ha establecido el uso diferenciado para la entrada y la salida, con objeto de reducir el riesgo de aglomeraciones, y se han definido sentidos de circulación de clientes en las zonas de mayor confluencia
 - c. Se han reducido los aforos de todas áreas con el objetivo de lograr la distancia de seguridad aun en eventos y reservas de un alto número de personas
 - d. Las cifras de aforo se exponen de forma visible en todas las áreas del establecimiento
 - e. Se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso del establecimiento.
 - i. Con especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características
 - ii. Se utilizan desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, respetando las indicaciones de la etiqueta

BODEGAS MONJE	Certificación "ESTABLECIMIENTO SEGURO COVID-19"	31/07/2020
El Sauzal. Tenerife	INFORME CERTIFICACIÓN	PAG 2 DE 3

- iii. Se extienden las medidas de limpieza a zonas privadas de los trabajadores tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso
 - iv. Se ha establecido que un trabajador debe proceder a la desinfección de cada producto que sea manipulado por un cliente antes de que otro lo manipule
 - v. En los aseos
 - 1. se ha reforzado la limpieza y desinfección, garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos
 - 2. se dispone de papeleras con tapa accionada a pedal, en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable
 - f. Se procura el conocimiento y cumplimiento por los usuarios de las medidas de distanciamiento, higiene y protección a través de cartelería informativa que indica a la clientela las diferentes medidas preventivas implantadas y las pautas de seguridad a seguir en las instalaciones, incluyendo indicadores de obligatoriedad de uso de mascarilla y la obligatoriedad mantener el distanciamiento físico
 - g. Toda la cartelería informativa a disposición de la clientela está en varios idiomas: castellano, inglés y alemán
 - h. Se promueve la realización frecuente de higiene de manos mediante agua, jabón y papel desechable, o productos de base alcohólica, por parte de usuarios y trabajadores, asegurando su disponibilidad y correcta reposición
 - i. Se han instalado a disposición del público dispensadores de gel hidroalcohólico debidamente autorizado y registrado, en lugares accesibles y visibles y en zonas estratégicas y, en todo caso, en la entrada del establecimiento
 - j. Se han implantado los EPI necesarios según el análisis de riesgos realizado
 - k. Se ha formado a todos los trabajadores en materia de prevención, mitigación de contagio y reducción del impacto del virus que provoca la COVID-19, de forma específica:
 - i. Correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que se utilicen, así como en su correcta eliminación
 - ii. Características y cumplimiento del plan específico de limpieza
 - iii. Conocimiento y compromiso de cumplimiento del plan de contingencia diseñado e implantado
 - iv. Aspectos clave en la comunicación con los clientes
 - v. Prevención y recomendación de mantenerse en casa si presentan algún síntoma
 - vi. Cuidado y desinfección de los objetos de uso personal y uniforme de trabajo, así como los elementos del puesto de trabajo
 - l. En los servicios de restauración:
 - i. Se prioriza el mantenimiento de mesas vacías de elementos, eliminando los productos de autoservicio que pudieran ser foco de transmisión de virus
 - ii. Se hace uso de mantelería individual que pueda desinfectarse
 - iii. Se ha eliminado el uso de cartas individuales, optándose por el uso de dispositivos electrónicos a través de lectura de código QR
 - iv. Los elementos auxiliares del servicio, tales como vajilla, cristalería, cubertería o mantelería se almacenan en espacios cerrados
2. Son efectivos para cumplir con los nuevos requerimientos derivados de la situación, ampliando con medidas propias los protocolos de prevención y seguridad

BODEGAS MONJE	Certificación "ESTABLECIMIENTO SEGURO COVID-19"	31/07/2020
El Sauzal. Tenerife	INFORME CERTIFICACIÓN	PAG 3 DE 3

- a. Se comunican los nuevos procedimientos operativos a los clientes antes de su llegada, en el sitio web del establecimiento y a través de las redes sociales
 - b. Se han diseñado y planificado las actuaciones y espectáculos de manera que se permita controlar los aforos y las distancias de seguridad entre personas
 - c. El montaje y desmontaje de escenarios, equipamiento de iluminación y sonido o similares se realizan sin presencia de público y utilizando los EPI que determina la evaluación de riesgos
 - d. Se evita el uso de EPI y otros elementos de seguridad innecesarios y, siendo desechables, se procura su correcta recogida y eliminación
 - e. Se han implantado recorridos de sentido único para evitar cruces de grupos siempre que se pueda
 - f. Se prioriza el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos. Si el pago es en efectivo, se dispone de elementos donde los clientes pueden dejar el dinero y evitar así el contacto directo
 - g. En las visitas guiadas, las paradas para las explicaciones se realizan en espacios abiertos y/o amplios, respetando la distancia de seguridad entre los visitantes y de estos con la persona que sirve de guía
3. Las medidas han sido implantadas y se mantienen adecuadamente. A esta certificación debe acompañar la siguiente información en formato de archivos digitales y/o impresos que complementa la tarea de control y seguimiento de la seguridad e higiene en el establecimiento. Toda ella ha sido auditada:
- a. Existe un "Plan de prevención, mitigación de contagio y reducción del impacto del virus que provoca la COVID-19 basado en el R.D.463/2020, Orden SND/388/2020 y otras instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Sanidad". En este documento de protocolos y "planes de contingencia" se redactan medidas generales inmediatas para reducir tanto la exposición al riesgo como la posible propagación
 - b. Se ha definido un **único portavoz** del establecimiento que es la persona que se dirige a los medios de comunicación evitando que haya varias personas informado de la situación y aportando sus opiniones. Esta persona es D.Felipe Monje
 - c. Se han creado planos con edición de trayectorias y opciones de movimientos seguros en las instalaciones
 - d. Se realiza una trazabilidad por evento, de los procedimientos elegidos para que las actividades realizadas en grupo respeten las medidas seguras elegidas, eligiendo también previamente los formatos y raciones del servicio de comidas
 - e. Existe registro de la formación realizada al personal
 - f. Se realizan registros de las limpiezas realizadas, principalmente de aquellas relacionadas con baños y zonas calientes COVID-19, en los que aparezcan las acciones y medidas realizadas, día/hora/persona que realiza la limpieza, distinguiendo por áreas y actividad y el tipo de desinfectante empleado
 - g. Se entrega, en el momento de la reserva de eventos de grupo, un documento en el que una persona titular de la reserva entregue sus datos de contacto y se haga responsable de recabar los datos de contacto de los integrantes del grupo y les avise a todos en caso de incidencias comunicadas por la autoridad sanitaria
 - h. Existe manual de autocontrol en Seguridad alimentaria, basado en APPCC que asegura las Buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos. Se llevan a cabo registros de verificación de los procedimientos de higiene y seguridad implementados