



ICDQ INSTITUTO DE CERTIFICACIÓN S.L.

Edificio EuroCentro, Calle Capitán Haya, 1, P15 - 28020 Madrid, ESPAÑA

Parc TecnoCampus Mataró-Maresme, Edificio TCM2, P6,

Av. Ernest Lluch, 32 - 08302 Mataró, Barcelona, ESPAÑA

Tel. +34.902.080.075

CIF ESB66084591

www.icdq.es

**PRESENTACIÓN DEL PROTOCOLO
Y
CERTIFICACIÓN PARA EL
CONTROL DE CARGA MICROBIOLÓGICA
EN ESTABLECIMIENTOS**

μBioFree®





ICDQ INSTITUTO DE CERTIFICACIÓN S.L.

Edificio EuroCentro, Calle Capitán Haya, 1, P15 - 28020 Madrid, ESPAÑA

Parc TecnoCampus Mataró-Maresme, Edificio TCM2, P6,

Av. Ernest Lluch, 32 - 08302 Mataró, Barcelona, ESPAÑA

Tel. +34.902.080.075

CIF ESB66084591

www.icdq.es

Estimado Sr/a,

Estamos viviendo nuevos tiempos que requieren nuevas soluciones. Hablamos mucho de la “nueva normalidad” y esta vendrá acompañada de la fuerte necesidad de garantizar que tenemos establecimientos seguros. Debemos restablecer la confianza con nuestros usuarios: nuestro personal en su vuelta a los lugares de trabajo así como con los clientes .

µBioFree® es un protocolo de garantía que se ha creado con el objetivo de poder ofrecer esta confianza a nuestros clientes. Este protocolo evidencia un control sobre la carga microbiológica en cualquier tipo de establecimiento y/o actividad.

Si desea cualquier información o aclaración sobre el presente documento, no dude en contactar con nuestra oficina en el número de teléfono +34 902 080 075

Aprovechamos la ocasión para agradecerle la confianza depositada en nuestra entidad y quedamos a su disposición para cuantas aclaraciones precise.

Atentamente,

Enric Nebot Teixidó

Director Comercial y Expansión

ICDQ



Objeto del protocolo

El protocolo para el control de carga microbiológica en establecimientos, ha sido desarrollado por ICDQ Instituto de Certificación en colaboración con las expertas Dña Patricia González Valcárcel, Bióloga especialista en modelos de gestión y calidad y Dña. Elena Álvarez Fernández, arquitecta especialista en Licencias de obras y actividades y Enric Nebot Teixidó Ingeniero Técnico Industrial con la especialidad de Química y experto en modelos de certificación. El objetivo del protocolo se basa en la prevención de tres puntos clave:

- Limitar la posibilidad de contagio entre las personas.
- Limitar el contagio mediante las superficies contaminadas
- Evitar la propagación en el aire de los microorganismos

Cada establecimiento deberá elaborar su propio plan de actuación a su medida y necesidad según el protocolo, el cual irá acompañado por un proceso de verificación y control que evidencie el seguimiento de dicho protocolo, otorgando un sello y certificado a los establecimientos/actividades que superen el proceso de verificación mencionado por un año.

µBioFree® presenta una solución dinámica que se adapta a las posibles nuevas regulaciones que se realizarán desde los distintos organismo sectoriales y podrá fácilmente implementar las medidas sin perder la validez del sello otorgado. No obstante en esta fase de pandemia en la que nos encontramos se recomienda el seguimiento de la aplicación del protocolo de forma trimestral por nuestro equipo que garantice un nivel de implantación suficiente.

Se ha redactado y creado en base en la experiencia de años en modelos de evaluación de conformidad relativos a modelos de gestión conforme a normas ISO, a las normas relativas a la seguridad y salud en el trabajo incluida la reglamentación correspondiente, el análisis de peligros y puntos críticos de control APPCC ampliamente conocidos en la industria alimentaria, así como la experiencia en aspectos estructurales, de materiales, entornos, deambulación, aforos relativos a las actividades entre otros conocimientos puestos en práctica que el propio Código Técnico de la Construcción ya contempla. Por otro lado se tiene en cuenta recomendaciones y protocolos establecidos por Organismos internacionales que velan por la salud pública como la OMS o los CDC (Centro para el Control y la Prevención de enfermedades)

Campos de aplicación:

El protocolo se dirige a todo tipo de espacios con afluencia de gente que necesiten un protocolo para dar la confianza necesaria para poder realizar las actividades con la máxima normalidad posible: Establecimientos hoteleros, centros comerciales, restauración y ocio, establecimientos comerciales, centros educativos, Oficinas /Coworkings, centros de logística y transportes, entre muchos otros.

De manera enunciativa y no exhaustiva pueden ser:

- Establecimientos hoteleros y de alojamiento.
- Centros Comerciales
- Residencias de estudiantes
- Centros Educativos y de enseñanza
- Sector Retail, Establecimientos comerciales
- Restauración, Ocio, Museos, etc.
- Centros deportivos y gimnasios
- Centros que acojan eventos o ferias
- Business Center/Coworking
- Gestión Activos
- Industrias
- Oficinas de seguros bancarias, envíos postales, mensajería, etc.
- Establecimientos de las Administraciones
- Centros de Logística y de Transporte
- Oficinas en general
- Otros establecimientos e instalaciones
- Eventos al aire libre: conciertos, ferias, etc.

Requisitos del Protocolo

En la elaboración de este protocolo se han definido una serie de requisitos que detallamos a continuación.

- Liderazgo: La dirección del negocio debe ser la principal interesada y comprometida con la seguridad microbiológica de sus negocios o establecimientos.
- Análisis de Riesgos y medidas de control: Determinación de peligros, evaluación de los riesgos así como de los puntos/medidas de control.
- Planes de Acción y de operación: dichos establecimientos deben tener planes de control sobre instalaciones y espacios así como planes de control Organizativos.
- Monitorización de resultados. El seguimiento debe ser continuo para que el protocolo tenga efectividad.
- Estructura Antiviral y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

El protocolo se aborda desde dos perspectivas:

Estructura Antiviral:

- Resiliencia de los Edificios contra epidemias, pandemias o contagios. Tenemos en cuenta elementos arquitectónicos y de salud como la calidad del aire y los espacios abiertos.
- Medidas higiénicas relacionadas con el "Contactless Concept"
- Reacción ante situaciones de pandemia
- Concienciación y formación en nuevos hábitos.

Análisis de Peligros y puntos de Control sobre las instalaciones y actividades.

- Medidas de limpieza
- Medidas higiénico-sanitarias
- Mantenimiento y limpieza
- Hábitos de uso.



Proceso de certificación

ICDQ no interviene en el proceso que cada establecimiento decida para aplicarlo ya que nuestra función es la evaluación y certificación del mismo.

Por lo que cada empresa deberá redactar un plan que evalúe los riesgos y tome las decisiones correspondientes adaptada a su sector y establecimiento en particular.

El protocolo no se trata de una guía o manual de aplicación, si no de un plan que evalúa y evidencia los riesgos de cada establecimiento. Se deberá evaluar de cada establecimiento y actividad cuales son los puntos críticos y los riesgos derivados de estos, las medidas a implementar variando la solución o bien los controles que se deben establecer en función del riesgo. Por lo tanto es un proceso "ad-hoc" para cada establecimiento en función de su particularidad.


El equipo que trabaje en el establecimiento según el protocolo de actuación μ BioFree® estará en contacto con los auditores para resolver las dudas que se pueda derivar del análisis y aplicación en el mismo, garantizando en todo momento que se otorgará la marca de calidad.

El proceso de evaluación por los inspectores certificados de ICDQ consta de dos partes una eminentemente documental y otra de evaluación y certificación sobre el emplazamiento de las medidas que se establecen en el plan que se deberán implementar.

Al final del proceso la certificación se realizará para el establecimiento bajo un certificado y un sello que otorgara ICDQ, este sello se otorgará por un año y en el momento actual se recomienda su actualización trimestral.



Modelo de certificación y sello



Certifica que el establecimiento:

POLIGONO CAMPOSOL Nº 15 28015 MEJORADA DEL CAMPO. MADRID

Aplicable a las actividades de:

SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN

de la organización

EMPRESA DE PRUEBA, S.A.

Ha sido verificado conforme a:

PROTOCOLO PARA CONTROL DE CARGA MICROBIOLÓGICA EN ESTABLECIMIENTOS

µ BioFree®

Certificado Número: 1460/14

Certificación Inicial:	12/04/2013
Emisión:	-----
Caducidad:	11/04/2016

ICDQ INSTITUTO DE CERTIFICACION, S.L.
Director

Para obtener cualquier aclaración adicional relativa al alcance y validez de este certificado como a la aplicabilidad de los requisitos de la norma se puede obtener consultando a la Entidad de Certificación o enviar un correo electrónico a info@icdq.es
La vigencia del certificado está sujeta a la realización de las auditorías de seguimiento anuales destinadas a verificar el mantenimiento de los requisitos aplicables al protocolo Avinguda Ernest Lluch, 32, Edificio TCM2, P6, ofc.3, 08302, Mataró, Barcelona

www.icdqgroup.com

Ed 24/04/2020



Ventajas de la certificación μ BioFree®

El certificado y sello responde en primer lugar a una necesidad actual de garantizar una seguridad en nuestra vida social dentro de los establecimientos tanto en el trabajo, como en el sector servicios, como en los establecimientos destinados al ocio.

Es evidente que esta garantía se pone en valor cuando es ICDQ como tercero independiente que certifica frente a los usuarios del establecimiento, bien sean habituales, visitantes o de logística, dando confort y seguridad. Sin embargo el protocolo va más allá que la mera implantación de medidas de distanciamiento o barrera que se están proponiendo y aporta las siguientes ventajas al establecimiento:

- 1) Proceso exclusivo. No es un sello de desinfección y limpieza o un sello de evaluación de implementación de medidas arquitectónicas según una guía de recomendaciones, sino que, se trata de un modelo proceso de evaluación específico del establecimiento, por lo que se garantiza la mejor implementación posible en el mercado y norma para éste tanto en forma como en presupuesto de medidas implementadas.
- 2) Protocolo vivo y flexible. No se certifica solamente el cumplimiento de la norma en el momento de evaluación del establecimiento si no que el protocolo incluye la variaciones normativas que se puedan ir produciendo y que se deben incorporar en función de las regulaciones del sector del establecimiento.
- 3) No es exclusivo COVID-19. Engloba cualquier tipo de contagio por cualquier tipo de virus, bacteria, etc. por lo que no es un certificado que tiene continuidad tras la situación actual del COVID-19.
- 4) Mantenimiento y control. No sólo garantiza que se han implementado medidas específicas si no que estas se evalúan y controlan, teniendo planes de emergencia para dar respuesta a las posibles nuevas contingencias, y no teniendo necesidad de reevaluación tras las mismas.
- 5) Adaptado al presupuesto. Al no ser medidas concretas sino que se evalúan las acciones dirigidas a minimizar los riesgos, el plan se puede adaptar al presupuesto de cada establecimiento según la inversión estimada y siempre que se garanticen los objetivos.

