



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 Bluch, 32, Edifici TCM2, P5, ofi.3, 08302, Mataro, Barcelona.

www.icdqgroup.com

Ed 24/04/2020



PROTOCOLO PARA CONTROL DE CARGA MICROBIOLÓGICA EN ESTABLECIMIENTOS



Copyright Oficial ©

Bibliografía, Normativa y reglamentación considerada

- CTE en el artículo 13 define las condiciones básicas de higiene y salud como la que consiste en “reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios, dentro de los edificios y en condiciones normales de utilización, padezcan molestias o enfermedades” y se especifica que los parámetros objetivos que regula son condiciones mínimas de calidad pero que pueden evidentemente ser superadas. Esta norma alcanza entre otras la regulación de la calidad del aire interior y cuyo objetivo según la norma es que “Los edificios dispondrán de medios para que sus recintos se puedan ventilar adecuadamente, eliminando los contaminantes que se produzcan de forma habitual durante el uso normal de los edificios, de forma que se aporte un caudal suficiente de aire exterior y se garantice la extracción y expulsión del aire viciado por los contaminantes”

Ya se establece como definición en el CTE DB SH3:

“Contaminantes (del aire): sustancias que, durante el uso de un local, se incorporan al aire interior y deterioran su calidad en una medida tal que puede producir molestias inaceptables o enfermedades en los ocupantes del local.”

Bibliografía, Normativa y reglamentación considerada

- Por otro lado, en el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), aprobado por Real Decreto 1751/1998, de 31 de julio también se recoge en su artículo 13 y en sus posteriores revisiones Real Decreto 238/2013 y modificación en Real Decreto 1027/2007

“Las instalaciones térmicas deben diseñarse y calcularse, ejecutarse, mantenerse y utilizarse de tal forma que se prevenga y reduzca a límites aceptables el riesgo de sufrir accidentes y siniestros capaces de producir daños o perjuicios a las personas, flora, fauna, bienes o al medio ambiente, así como de otros hechos susceptibles de producir en los usuarios molestias o enfermedades.”

- Actividades de desinfección: EN 16636: 2015 relativa a los servicios de gestión de plagas la cual se indica que la presencia de microorganismos en el entorno humano constituye un riesgo significativo para la salud pública. Por ello en el mercado se han desarrollado servicios denominados servicios de gestión de plagas.

Bibliografía, Normativa y reglamentación considerada

- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Ley 31/95, RD 39/97, RD604/06
- El Real Decreto 2207/1995, de 28 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, obliga a las empresas del sector alimentario a realizar diversas actividades de autocontrol, basadas en los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
- Well, Bream, Leed contemplan específicamente el control microbiológico
- UNE 100012:2005 Higienización de sistemas de climatización;
- UNE 171330 Calidad ambiental en interiores
- UNE 171350:2016 Calidad ambiental en interiores. Calidad ambiental en hostelería
- UNE-EN 16798-1:2020– Eficiencia energética de los edificios. Ventilación de los edificios. Parte 1: Parámetros del ambiente interior a considerar para el diseño y la evaluación de la eficiencia energética de edificios incluyendo la calidad del aire interior, condiciones térmicas, iluminación y ruido. Módulo 1-6.
- UNE-EN 16798-3:2018– Eficiencia energética de los edificios. Ventilación de los edificios. Parte 3: Para edificios no residenciales. Requisitos de eficiencia para los sistemas de ventilación y climatización (Módulos M5-1, M5-4)

Bibliografía, Normativa y reglamentación considerada

- Guías del Ministerio y nota interpretativa
- Guía de la OMS para preparación de lugares de trabajo
- Guías Ministerio de Sanidad. Ministerio de Industria
- Guías y recomendaciones CCAA
- Guías sectoriales
- Procedimientos y medidas para la prevención y el control de la infección del INSST.
- <https://www.cdc.gov/> Guías de Centers for Disease Control and Prevention.
- www.covidwarriors.org Tecnología aplicada a la pandemia.
- https://www.aespla.com/index.php?option=com_content&view=article&id=542:doc-laboral&catid=13&Itemid=539
- <https://www.fhi.no/en/> NIPH Norwegian Institute of Public Health