

ACTUACIONES PARA EVITAR EL CONTAGIO Y DESARROLLO DE LA COVID-19

EMPRESA:
NOMBRE FISCAL:
CIF:
DIRECCION:

- Dirección:
- Localidad:
- C.P.-Provincia:

EVALUACION DEL RIESGO DE EXPOSICION A SARS-CoV-2 y ACTUACIONES PREVENTIVAS

OBJETIVO

ALCANCE

EVALUACION DEL RIESGO

ACTUACIONES

FORMACION E INFORMACION

ANTES DEL INICIO DE ACTIVIDAD

ACCESO Y SALIDA DE LOS EMPLEADOS A LAS INSTALACIONES

MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y MANTENIMIENTO DE DISTANCIA DE SEGURIDAD

ROPA DE TRABAJO

HIGIENE PERSONAL

ACCESO DE LOS CLIENTES A LAS INSTALACIONES

ACTIVIDADES DE LIMPIEZA

PRESTACIÓN DEL SERVICIO – COMEDOR

PRESTACIÓN DEL SERVICIO – BARRA

VENTILACIÓN

PRESENTACIÓN DE SÍNTOMAS DURANTE LA JORNADA LABORAL

EMPRESA:

PUESTO DE TRABAJO:

El presente documento contiene los protocolos establecidos en la empresa para MINIMIZAR Y PREVENIR riesgos de contagio y propagación por SARS-CoV-2 (COVID-19) entre los trabajadores, proveedores y clientes.

Será responsabilidad de la empresa asegurarse que la aplicación de los protocolos establecidos para el control de propagación y contagio del SARS-CoV-2 (COVID-19).

OBJETIVO

Implementar los procedimientos de actuación ante esta contingencia sanitaria para lograr la actividad normalizada que nos permita continuar con el cuidado de la salud personal y evitar contagios, fomentando una nueva cultura de cuidado y prevención sanitaria, contando con todas las medidas de seguridad dentro de los establecimientos.

ALCANCE

El alcance de este procedimiento contempla las medidas de seguridad ante la contingencia sanitaria SARS-CoV-2 (COVID-19) para prevenir los contagios en el centro de trabajo, tanto en trabajadores como clientes y proveedores, con el fin de eliminar o minimizar, dentro de lo posible, la incidencia de la emergencia sanitaria para el desarrollo de la actividad de forma segura

EVALUACION DEL RIESGO DE EXPOSICIÓN AL CORONAVIRUS

Para establecer el nivel de riesgo de la actividad frente a la exposición al SARS-CoV-2, el Ministerio de Sanidad recoge tres escenarios de exposición:

- BAJA PROBABILIDAD DE EXPOSICIÓN:
En el que se incluyen trabajadores sin atención directa al público, o que la tienen y se produce a más de 1.5 metros de distancia, o trabajadores que disponen de medidas de protección que evitan el contacto.
- EXPOSICIÓN DE BAJO RIESGO:
Incluye situaciones laborales en las que la relación que se pueda tener con un caso sospechoso o confirmado no incluye contacto estrecho.
- EXPOSICIÓN DE RIESGO:
Aquellas situaciones laborales en las que se puede producir un contacto estrecho con un caso sospechoso o confirmado de infección por el SARS-CoV-2.

ACTUACIONES-MEDIDAS PREVENTIVAS

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
FORMACION E INFORMACION	<input type="checkbox"/> El personal cuenta con la información específica y actualizada sobre las medidas establecidas para el control y prevención de la COVID-19.
	<input type="checkbox"/> Se difunden las pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene y protocolos a seguir en los diferentes puestos de trabajo, antes, durante y después del mismo.
	<input type="checkbox"/> Se dispone cartelería informativa en diversos puntos sobre los protocolos a seguir en relación a la higiene personal
	<input type="checkbox"/> Se dispone cartelería informativa que reflejan las medidas de prevención generales (distancia de seguridad, uso de mascarilla, etiqueta respiratoria, etc).
	<input type="checkbox"/> Se garantiza la formación específica obligatoria según la normativa vigente

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS ADOPTADAS
ANTES DEL INICIO DE ACTIVIDAD	<input type="checkbox"/> Si la persona trabajadora presenta síntomas respiratorios o fiebre, se abstendrá de ir a su puesto de trabajo, lo comunicará a la empresa y avisará a las autoridades sanitarias o al médico de atención primaria y seguirá sus instrucciones
	<input type="checkbox"/> Si la persona trabajadora tuvo contacto estrecho con un caso confirmado o sospechoso de infección por el SARS-CoV-2, deberá notificarlo a la empresa, a las autoridades sanitarias y seguirá sus instrucciones
	<input type="checkbox"/> Se apela a la responsabilidad del personal, el hecho de que si presenta fiebre o síntomas respiratorios, lo comunique al responsable correspondiente no presentándose a su puesto de trabajado. Así mismo lo pondrá en conocimiento del Servicio Público de Salud y seguirá las instrucciones indicadas hasta su incorporación.

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS ADOPTADAS
ACCESO Y SALIDA DE LOS EMPLEADOS A LAS INSTALACIONES	<input type="checkbox"/> Toma de temperatura de los trabajadores a la entrada y salida de la jornada laboral. La temperatura será medida mediante termómetro de infrarrojos considerando valores normales entre 36.5-37.5°C.
	<input type="checkbox"/> El muestreo de temperatura se realiza con mascarilla y guantes de protección y manteniendo la mayor distancia que permita el equipo de medición.
	<input type="checkbox"/> Se prohíbe el acceso al centro a la instalación, a trabajadores que presenten fiebre o síntomas respiratorios (tos o sensación de falta de aire).
	<input type="checkbox"/> Se dispone de tapete sanizante impregnado de una solución clorada para acceder a la instalación.
	<input type="checkbox"/> El método de control de horario del personal, al tratarse de un método por contacto (huella, dígitos), será desinfectado tras cada uso. Se dispone de solución hidroalcohólica para su desinfección o bien para su aplicación en las manos antes y después del marcado de horario por huella o dígitos.
	<input type="checkbox"/> El método de control de horario, al ser por contacto y no poder asegurar su desinfección tras cada uso, es sustituido por soporte físico individualizado para cada trabajador.
	<input type="checkbox"/> Los horarios de entrada y salida son distribuidos de forma escalonada, para evitar coincidencias de personal en los aseos y vestuarios.
	<input type="checkbox"/> Los trabajadores accederán a las instalación con mascarilla quirúrgica.

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y MANTENIMIENTO DE LA DISTANCIA DE SEGURIDAD	<input type="checkbox"/> Se evitará el contacto físico entre trabajadores.
	<input type="checkbox"/> Planificar horarios de entrada y salida para evitar aglomeraciones del personal así como uso de los vestuarios o zonas habilitadas.
	<input type="checkbox"/> Individualización de tareas.
	<input type="checkbox"/> Planificación de tareas, reorganización y delimitación de los puestos de trabajo de forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias.
	<input type="checkbox"/> Establecer circuitos de ida y vuelta que minimicen el contacto entre trabajadores
	<input type="checkbox"/> Uso de mascarilla quirúrgica obligatoria
	<input type="checkbox"/> Establecer turnos de trabajo de forma que coincidan los mismos empleados en los mismos turnos
	<input type="checkbox"/> Minimizar el personal en barra para asegurar la distancia de seguridad
	<input type="checkbox"/> Establecer turnos de comida de forma que coincidan los mismos empleados en los mismos turnos
	<input type="checkbox"/> Minimizar el número de camareros que interactúan con el cliente.
	<input type="checkbox"/> Utensilios individualizados e intransferibles para los trabajadores
	<input type="checkbox"/> Disposición de gel hidroalcohólico o equipos de lavado de manos en las diferentes áreas de trabajo.
	<input type="checkbox"/> En caso de equipos de uso común (cajas registradoras, tpv, mandos, etc), se procederá a lavado de manos con gel antes de su uso y a la desinfección de los mismos de forma frecuente o tras cada turno
	<input type="checkbox"/> En caso de no poder mantener la distancia de seguridad, el uso de mascarilla es obligatoria

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
ROPA DE TRABAJO	<input type="checkbox"/> El personal emplea uniforme o ropa de trabajo exclusiva para la actividad laboral que desarrolla.
	<input type="checkbox"/> La empresa suministra ropa de trabajo exclusiva a sus trabajadores acorde con la actividad que desarrollan en la empresa.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de vestuarios para el personal, provistos de taquillas con dos dependencias, una destinada a albergar la ropa de calle y otra destinada a albergar la ropa de trabajo.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de una zona habilitada para el cambio de vestuario.
	<input type="checkbox"/> Los vestuarios o zonas habilitadas para el cambio de vestuarios, serán empleados de forma independiente o, si pueden ser empleados por más de un trabajador, se respetará la distancia interpersonal de 1,5 m, normas y aforo establecidos.
	<input type="checkbox"/> Efectos personales (bolso, móviles, anillos, pendientes, etc) serán guardados en las taquillas correspondientes o bolsas destinados para ellos.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de cartelería informativa sobre el protocolo a seguir en el cambio de vestuario
	<input type="checkbox"/> Se dispone de dosificador de gel hidroalcohólico en adecuadas condiciones de uso o equipo de lavado de manos provisto de dosificador y papel de secado en los vestuarios o zonas habilitadas para el cambio de ropa
	<input type="checkbox"/> La ropa de trabajo es lavada por el establecimiento asegurando su limpieza a temperaturas superiores a los 60°C.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de servicio de lavandería externa y del documento emitido por la misma, conforme acreditan seguir los protocolos establecidos para la limpieza y desinfección frente al SARS-CoV-2
	<input type="checkbox"/> Se dispone de contenedores exclusivos en los vestuarios o zonas habilitadas para el cambio de vestimenta, donde se depositan los uniformes para su limpieza posterior.
	<input type="checkbox"/> La ropa de trabajo es lavada por cada empleado, al cual se le informa de los protocolos a seguir para su adecuada higienización (someterla a temperaturas superiores a los 60°C o, en su defecto, emplear en el lavado agentes desinfectantes autorizados con acción virucida)
	<input type="checkbox"/> Se entrega a los trabajadores, las bolsas necesarias para transportar la ropa de trabajo y proceder a su limpieza a nivel domiciliario, siguiendo los protocolos establecidos.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de contenedores exclusivos donde depositar mascarilla y guantes empleados.

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
HIGIENE PERSONAL	<input type="checkbox"/> El uniforme estará limpio y en adecuadas condiciones de uso
	<input type="checkbox"/> Lavado de manos antes y al finalizar la actividad siguiendo el protocolo establecido
	<input type="checkbox"/> Lavado de manos frecuente durante la jornada laboral siguiendo los protocolos establecidos
	<input type="checkbox"/> Uso obligatorio de mascarilla quirúrgica y renovación según lo establecido por las autoridades
	<input type="checkbox"/> Prohibido el uso de móviles y demás accesorios durante la jornada laboral
	<input type="checkbox"/> Ausencia de efectos personales (anillos, pendientes, pulseras). Estos efectos serán guardados en los lugares destinados para ellos (taquillas, bolsas, etc) hasta la finalización de la jornada laboral
	<input type="checkbox"/> Pelo recogido
	<input type="checkbox"/> Personal de cocina uso obligatorio de gorro
	<input type="checkbox"/> Uñas cortas limpias y sin lacas

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
PROVEEDORES	<input type="checkbox"/> Se restringirá el acceso a las instalaciones a los proveedores estrictamente necesarios
	<input type="checkbox"/> Se dispone de zona habilitada para la recepción de mercancía
	<input type="checkbox"/> Los proveedores entrarán en las instalaciones provistos de mascarilla
	<input type="checkbox"/> Se evitará el contacto físico entre trabajadores y proveedores
	<input type="checkbox"/> Se priorizará los documentos de entrada (albarán, facturas) de forma digitalizada
	<input type="checkbox"/> En caso de que la verificación de mercancía se llevase a cabo mediante firma en soporte papel, se emplean utensilios individualizados (bolígrafos), no compartiendo los mismos con proveedores
	<input type="checkbox"/> Los embalajes serán retirados y depositados en el contenedor destinado para ellos

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
ACCESO DE LOS CLIENTES A LAS INSTALACIONES	<input type="checkbox"/> Se dispone, mediante cartelería, el aforo establecido según la normativa vigente.
	<input type="checkbox"/> Evitar el contacto físico entre clientes y trabajadores
	<input type="checkbox"/> Se respetará el aforo establecido e indicado mediante cartelería.
	<input type="checkbox"/> El personal velará por el cumplimiento del aforo establecido
	<input type="checkbox"/> Se apela a la responsabilidad del cliente, el no entrar en las instalaciones, si presenta fiebre o síntomas respiratorios.
	<input type="checkbox"/> Se dispondrá, a la entrada del establecimiento, de solución hidroalcohólica o desinfectante con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que debe estar siempre en condiciones de uso.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de tapete sanizante para el acceso a las instalaciones.
	<input type="checkbox"/> Se establecen circuitos de entrada y salida mediante señalización.
	<input type="checkbox"/> Los clientes entrarán a las instalaciones obligatoriamente con mascarilla a excepción de los menores de 6 años que podrán acceder a las mismas sin mascarilla.
	<input type="checkbox"/> Se dispondrá de mascarillas higiénicas para el cliente que así lo solicite.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de señalización para el mantenimiento de la distancia de seguridad de 1,5m en zonas de paso.
	<input type="checkbox"/> Se dispone, mediante cartelería y como recordatorio, las medidas básicas de seguridad a cumplir por los clientes (uso de gel hidroalcohólico, mantenimiento de la distancia de seguridad y uso de mascarilla).
	<input type="checkbox"/> Los clientes permanecen en la entrada del establecimiento, hasta ser llevados por nuestro personal a la mesa adjudicada.
	<input type="checkbox"/> El personal velará por el cumplimiento de las normas establecidas para el control y prevención del SARS-CoV-2.

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
ACTIVIDADES DE LIMPIEZA	<input type="checkbox"/> Se intensifican las actividades de limpieza en la instalación de forma general
	<input type="checkbox"/> Se realiza la desinfección de las diferentes áreas de trabajo tras cada turno
	<input type="checkbox"/> Los utensilios o equipos de uso común son desinfectados tras el cambio de usuario o mínimo tras cada turno
	<input type="checkbox"/> Las máquinas expendedoras y de juego son desinfectadas tras cada turno
	<input type="checkbox"/> Pomos, barandillas, interruptores y superficies de contacto entre clientes son desinfectadas con regularidad y mínimo después de cada turno
	<input type="checkbox"/> Los aseos son desinfectados mínimo 2 veces al día tras cada turno
	<input type="checkbox"/> Los aseos son desinfectados mínimo 3 veces al día
	<input type="checkbox"/> Mesas y sillas son desinfectadas tras su uso
	<input type="checkbox"/> El menaje es limpiado mediante lavado automático tras su uso, sometiéndolo a temperaturas superiores a 80°C
	<input type="checkbox"/> Se dispone de gel hidroalcohólico autorizado destinado al personal en las diferentes áreas de trabajo donde no se dispone de lavamanos
	<input type="checkbox"/> Los desinfectantes empleados en las tareas de desinfección son autorizados y con actividad virucida
	<input type="checkbox"/> Las papeleras disponen de tapa y son de accionamiento no manual y provistas de bolsa
	<input type="checkbox"/> Manteles servilletas salvamanteles reutilizables son lavada por el establecimiento asegurando su limpieza a temperaturas superiores a los 60°C.
	<input type="checkbox"/> Manteles servilletas salvamanteles etc reutilizables son introducidos una vez usados, en una bolsa independiente para su limpieza y desinfección posterior.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de servicio de lavandería externa y del documento emitido por la misma, conforme acreditan seguir los protocolos establecidos para la limpieza y desinfección frente al SARS-CoV-2
	<input type="checkbox"/> En caso de textiles que no puedan ser sometidos a temperaturas superiores a 60°C, se procederá a su desinfección mediante virucidas autorizados de aplicación en seco (cojines, cortinas, etc)
<input type="checkbox"/> El personal encargado de la limpieza, realizará dichas tareas con mascarilla y guantes. Tras la realización de las actividades de limpieza y desinfección, se procederá al lavado de manos siguiendo los protocolos establecidos.	
<input type="checkbox"/> Uso de papel para la limpieza de superficies sustituyendo las bayetas y paños	
<input type="checkbox"/> Se dispone de contenedores exclusivos de recogida de material desechable (guantes, mascarillas)	

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
PRESTACION DEL SERVICIO-COMEDOR	<input type="checkbox"/> Se evita el contacto físico entre trabajadores y clientes
	<input type="checkbox"/> Se establecen circuitos de circulación para el acceso y salida del establecimiento.
	<input type="checkbox"/> Los manteles, servilletas y demás lencería empleados son de un solo uso..
	<input type="checkbox"/> Se dispone de un contenedor exclusivo para depositar los manteles, servilletas etc de un solo uso
	<input type="checkbox"/> Los manteles, servilletas y demás lencería reutilizables., que serán cambiados entre clientes.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de un contenedor exclusivo para depositar los manteles, servilletas etc reutilizables para proceder a su limpieza y desinfección según los protocolos establecidos.
	<input type="checkbox"/> La limpieza de lencería es llevada a cabo por el establecimiento siguiendo los protocolos establecidos (temperaturas comprendidas entre 60-90°C).
	<input type="checkbox"/> En caso de disponer de servicio de lavandería externa, se dispone de la declaración confirme siguen los protocolos establecidos para la desinfección de los mismos frente al SARS-CoV-2
	<input type="checkbox"/> Las mesas serán montadas una vez el cliente se encuentra sentado en la mesa que le ha sido adjudicada.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de carta en soporte físico que será desinfectada tras su uso.
	<input type="checkbox"/> La carta se dispone en soporte digital QR, tablero.
	<input type="checkbox"/> Los utensilios de autoservicio (aceite, vinagre, sal, pimienta, etc) son servidos en envases unidos.
<input type="checkbox"/> Los utensilios de autoservicio son suministrados y servidos por el personal una vez son solicitados por el cliente.	

	<input type="checkbox"/> Los utensilios de autoservicio son suministrados tras la petición de los mismos por el cliente y desinfectados tras su uso.
	<input type="checkbox"/> Se procede a la limpieza y desinfección de mesas y sillas una vez son utilizadas
	<input type="checkbox"/> El servicio buffet, es expuesto en raciones individualizadas. Para su acceso se dispone de gel hidroalcohólico de obligatorio uso por el cliente.
	<input type="checkbox"/> El servicio buffet es suministrado por nuestros trabajadores, no teniendo acceso el cliente a los diferentes productos ofertados de forma directa.
	<input type="checkbox"/> Se velará por el mantenimiento de la mascarilla por parte del cliente, la cual podrá ser retirada para el momento explícito del consumo.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de gel hidroalcohólico en el comedor para uso de los clientes.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de gel hidroalcohólico en cada una de las mesas para uso del cliente
	<input type="checkbox"/> Se dispone de mascarillas para el cliente que así lo solicite
	<input type="checkbox"/> Se mantendrá una distancia entre mesas de 1,5 metros
	<input type="checkbox"/> Se mantendrá una distancia entre sillas de diferentes mesas de 1,5 metros
	<input type="checkbox"/> Se respeta la agrupación máxima permitida por mesas establecida según la normativa vigente (tanto en interior como exterior)
	<input type="checkbox"/> Se dispone de carteles informativos sobre las normas generales de prevención a seguir por los clientes, en las diferentes zonas del establecimiento
	<input type="checkbox"/> Se dispone de carteles informativos del aforo de los aseos.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de gel hidroalcohólico en los aseos
	<input type="checkbox"/> El personal velará por el cumplimiento de las normas establecidas por parte del cliente
	<input type="checkbox"/> Una vez utilizado el menaje, este será lavado preferiblemente en lavavajillas automático y sometido a temperaturas superiores a 80°C.
	<input type="checkbox"/> Se facilitará el pago con tarjeta y otros medios telemático
	<input type="checkbox"/> Los terminales de tarjeta son desinfectados tras su uso por el cliente

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
PRESTACION DEL SERVICIO-BARRA	<input type="checkbox"/> Se evita el contacto físico entre trabajadores y clientes
	<input type="checkbox"/> Se establecen circuitos de circulación para el acceso y salida del establecimiento.
	<input type="checkbox"/> Los manteles, servilletas serán de un solo uso. Estos serán depositados al contenedor destinado para ellos para su posterior retirada.
	<input type="checkbox"/> Se señalizará la distancia interpersonal a mantener en la barra y se velará por su cumplimiento.
	<input type="checkbox"/> Se habilita una zona de recogida, guardando la distancia de seguridad interpersonal.
	<input type="checkbox"/> Se señala la zona de camareros que guardará la distancia de seguridad interpersonal establecida (1,5m).
	<input type="checkbox"/> Se dispone de gel hidroalcohólico a disposición de los clientes.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de señalización en barra para el mantenimiento de la distancia de seguridad entre clientes.
	<input type="checkbox"/> Se procede a la desinfección frecuente de la barra y tras el su uso por parte del cliente.
	<input type="checkbox"/> Los productos de autoservicio (azúcar, café, sal, vinagre, etc) son servidos en envases unidos.
	<input type="checkbox"/> Se velará por el mantenimiento de la mascarilla por parte del cliente, la cual podrá ser retirada para el momento explícito del consumo.
	<input type="checkbox"/> Se respeta la agrupación máxima permitida en barra
	<input type="checkbox"/> Se dispone de carteles informativos del aforo de los aseos.
	<input type="checkbox"/> Se dispone de gel hidroalcohólico en los aseos
	<input type="checkbox"/> Una vez utilizado el menaje, este será lavado preferiblemente en lavavajillas automático y sometido a temperaturas superiores a 80°C.
	<input type="checkbox"/> Se facilitará el pago con tarjeta y otros medios telemáticos
	<input type="checkbox"/> Los terminales de tarjeta son desinfectados tras su uso por el cliente

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
VENTILACION	<input type="checkbox"/> Se dispone de ventilación natural
	<input type="checkbox"/> Se dispone sistemas de ventilación y renovación de aire artificial
	<input type="checkbox"/> Se dispone de medidor de CO ₂ de medición no continua
	<input type="checkbox"/> Se dispone de medidor de CO ₂ de medición continua y registro de datos
	<input type="checkbox"/> Se dispone de registro de datos de CO ₂ manual. Se tomarán mínimo tres mediciones diarias que se corresponderán con las horas de más afluencia
	<input type="checkbox"/> Se procederá a la ventilación del establecimiento de forma regular y en la franja horaria de mayor afluencia
	<input type="checkbox"/> Se dispone de mecanismos automáticos de ventilación programados para su activación mínimo cada hora
	<input type="checkbox"/> Se dispone de mecanismos automáticos que activan los sistemas de ventilación al detectar valores de CO ₂ superiores a 800 ppm
	<input type="checkbox"/> Se dispone de acreditación técnica del mantenimiento de los sistemas de ventilación
	<input type="checkbox"/> A niveles de CO ₂ superiores a 800 ppm, se procederá a la ventilación del establecimiento, ya sea natural o artificial
	<input type="checkbox"/> A niveles de CO ₂ superiores a 800 ppm, se impedirá la entrada de clientes y limitará el aforo hasta el restablecimiento de los valores permitidos.

TAREA	MEDIDAS PREVENTIVAS
PRESENTACION DE SINTOMAS DURANTE LA JORNADA LABORAL	<input type="checkbox"/> Se aislará al trabajador en una sala independiente
	<input type="checkbox"/> Se avisará a las autoridades sanitarias vía telefónica informando de los síntomas
	<input type="checkbox"/> Se seguirán las pautas establecidas por las autoridades sanitarias