



# Ribeiro

## PROTOCOLO DEL C.R.D.O. RIBEIRO Y NORMAS DE ACTUACIÓN, PREVENCIÓN EN SEGUIMIENTO Y CONTROL DE VENDIMIA. / COVID 19

### INDÍCE

1. OBJETIVO
2. SEGUIMIENTO
3. DESARROLLO
4. EXCEPCIONALIDADES/CASUÍSTICAS
5. TELÉFONOS DE INTERÉS
6. DOCUMENTOS ASOCIADOS

### 1. OBJETIVO

Se establece en este protocolo la metodología a emplear por el personal del Consejo Regulador de la Denominación Ribeiro tanto contratado ( veedores inspectores auditores de viñedo ) como personal propio del órgano de control en el que se detallan las medidas de prevención, actuación, control y seguimiento que ayuden a garantizar la salud de las personas durante las actividades desarrolladas en las auditorías de vendimia en bodegas y viñedos, con objeto de cumplir las medidas y recomendaciones emitidas y trasladadas por los organismos competentes, tanto ministerio de Sanidad como de la Xunta.

Se trata de un protocolo de prevención y control de infección por el virus covid-19 para la campaña de vendimia 2020.

### 2. ALCANCE

Este protocolo es aplicable para todas las personas que intervengan en las labores y auditoría de vendimia, en las tareas desarrolladas por lo veedores/auditores y en las realizadas por personal del Órgano de Control del Consejo Regulador, tanto en viñedo como en bodegas, **e implica por ello también a todo el personal de las bodegas y viñedos inscritos en los registros de la Denominación de Origen Ribeiro que tengan que interactuar con cualquier persona que intervenga en representación del Consejo Regulador.**

**El presente protocolo está subordinado a todo protocolo que tenga tanto bodega como viticultor a visitar siempre que estos cumplan con la normativa actual vigente.**

**En caso de que entre ambos protocolos (el del Consejo Regulador y el de bodega y/o viticultor) haya algún conflicto de interpretación en el cumplimiento de alguna norma prevalece el protocolo de bodega y/o viticultor siempre y cuando se cumpla con las medidas y recomendaciones emitidas y trasladadas por los organismos competentes.**

### **3. DESARROLLO**

#### **3.1. Normas de carácter general**

##### **Información**

El Consejo Regulador pondrá a disposición de bodegas y viticultores el presente documento, "Protocolo del C.R.D.O Ribeiro y normas de prevención y actuación en seguimiento y control de vendimia /covid 19". mediante el envío de las mismas a la dirección de correo electrónico de cada bodega y a través de su página web [www.ribeiro.wine](http://www.ribeiro.wine).

El Consejo Regulador proporcionará el presente procedimiento a todos los veedores, a todo el personal del Consejo Regulador "Protocolo del C.R.D.O Ribeiro y normas de prevención y actuación en seguimiento y control de vendimia /covid 19" y personal del órgano de control y/o cualquier otra persona que intervenga en la vendimia.

##### **Formación**

El Consejo Regulador proporcionará la formación e información suficiente al veedor/auditor, respecto a las medidas preventivas y de protección que el veedor/ auditor deberá adoptar en su labor de auditoría diaria sobre bodegas y viñedos.

##### **Test serológicos.**

Tanto el personal del Consejo Regulador como inspectores/ veedores se someterán a los test serológicos establecidos por el Sergas.

El certificado correspondiente del resultado negativo de las pruebas estará en disposición de cada empleado que podrá mostrarlo en todo momento si es requerido por la bodega y/o viticultor.

##### **Higiene**

Es de vital importancia que las estrictas medidas de higiene personal tanto durante el trabajo como fuera de este se sigan tanto por el personal del Consejo Regulador como por parte de todo el personal de las bodegas:

Se recuerdan como medidas básicas e imprescindibles:

- Lavado de manos, previo a empezar la jornada y las veces necesarias durante la misma.
- Higienización de manos, antes de comenzar una nueva auditoría con un inscrito y al finalizarla.
- Evitar el contacto con superficies.
- Evitar el contacto con ojos, nariz y boca.
- En caso de estornudar se debe utilizar preferentemente pañuelos, desechándolos en lugares adecuados lo antes posible lavándose las manos a continuación. Si no se dispone de pañuelos se estornudará en el brazo para no contaminar las manos.
- No se compartirán objetos personales.
- Evitar los saludos con contacto físico, las reuniones y en caso de coincidencias mantener la distancia de seguridad de 1,5 m.

- Aumentar la higiene personal en casa y la frecuencia de lavado de ropa, en especial de aquella utilizada para trabajar.
- Un aspecto muy importante será la protección de las personas más sensibles, esto es, las de edad avanzada o con enfermedades pulmonares, cardíacas, diabetes, obesidad, enfermedad renal o hepática crónica y sistema inmunitario debilitado.

### **Termómetro de temperatura corporal.**

Todo el personal del Consejo Regulador, al inicio de la jornada, usará el termómetro digital disponible en la sede para medir su temperatura corporal y deberá anotarla en el documento “control de temperatura corporal “. En caso de superar los 37.5 ° lo pondrá en conocimiento del gerente e inmediatamente se comunicará a las autoridades sanitarias y a riesgos laborales para la realización de los análisis pertinentes.

### **Pantalla facial.**

Toda persona del Consejo Regulador usará pantalla facial en todo momento que intervenga en algún proceso que interactúe con personal de viñedo o bodega.

### **Mascarilla**

El uso de la mascarilla es obligatorio para toda persona interviniente en algún proceso, y se deberá cumplir en todo momento los preceptos recogidos en la legislación vigente.

### **Contactos entre veedores**

Durante los días que dure el trabajo del veedor/auditor, las personas contratadas a tal efecto deberán evitar el contacto personal con otros compañeros a fin de minimizar el riesgo de transmisión en caso de contagio. En caso de coincidencia, mantener la distancia de seguridad de 1,5 m.

Para extremar la precaución de contagio, los veedores se dividirán en dos grupos, que actuarán en horarios distintos, así como acudirán a la sede del Consejo Regulador a recibir instrucciones del órgano de control en dos grupos de trabajo que no coincidirán en horario ni de inicio ni finalización de jornada.

### **Desplazamientos**

- Excepto causas de fuerza mayor, se evitará trasladar a personas en el vehículo particular, ahora bien, de ser necesario será con un máximo de 2 personas por vehículo, siempre y cuando el pasajero se sitúe en la fila de asientos traseros.
- El vehículo contará con material para la correcta higiene, limpiador desinfectante, gel hidroalcohólico y los ocupantes irán siempre con mascarilla y deberán usar guantes desechables al final del viaje.
- No se permite a los inspectores/veedores que se trasladen en ningún elemento de transporte que no sea su propio vehículo.

## **Equipos de protección individual**

El Consejo Regulador pondrá a disposición de cada veedor o personal del órgano de control el siguiente material higiénico y de protección:

1. Mascarillas quirúrgicas
2. Pantallas de protección facial
3. gel hidroalcohólico antiséptico
4. pañuelos de papel.
5. Guantes desechables de vinilo o nitrilo (se descartan los de látex por posibles alergias)
6. Limpiador desinfectante hidroalcohólico de superficies.

NOTA:

Con independencia de lo expuesto en este texto, y en previsión de que la normativa pudiera cambiar, el veedor/auditor/personal del órgano de control deberá cumplir en todo momento los preceptos recogidos en la legislación sobre medidas de prevención y contención del COVID-19, aunque no estén contemplados en este protocolo.

### **3.2. Normas específicas Auditoría Bodegas**

#### **1. Interlocutores-reuniones**

Las reuniones con el personal responsable de bodega siempre se concertarán previamente de mutuo acuerdo, facilitando la flexibilidad horaria.

En la primera reunión con la bodega se buscará que el número de interlocutores sea lo más reducido posible, aprovechando dicha reunión para explicar a la bodega el modo de actuación del veedor del Consejo y las medidas preventivas que adoptará.

En dicha reunión se solicitará que la bodega también explique, informe y facilite las normas internas y protocolos de seguridad que hayan establecido frente al COVID19, de manera que el veedor se adapte a ellas y que las actuaciones sean compatibles.

**En todo momento prevalece las normas establecidas en el protocolo de la bodega, y si estas son más restrictivas en algún apartado a nuestro protocolo, prevalece el protocolo de la bodega.**

**Se recomienda a la bodega que tenga habilitado un espacio en el exterior de la bodega con una mesa y la barrera de señalización de la distancia de seguridad para entregar la documentación requerida por el Consejo Regulador.**

**En caso de que la bodega se oponga a la entrada de nuestro personal de inspección a bodega, tendrá que firmar una declaración responsable de toda la documentación que se le requiera.**

#### **2. Comprobaciones in situ**

Al realizar una comprobación en bodega, por ejemplo, cuando se comprueba un aforo u otra instalación cualquiera de la bodega, ésta se debe realizar con la máxima precaución, usando en todo momento la

pantalla facial, mascarilla, acompañado de una persona de bodega y asumiendo en todo momento como propias aquellas normas y equipos de protección que indique la bodega.

Cualquier objeto que el auditor/veedor tenga que usar en labores de control de bodega, deberá ser inmediatamente desinfectado con el limpiador desinfectante proporcionado para ello.

El auditor se pondrá inmediatamente en contacto con los responsables del Consejo Regulador y seguirá sus directrices en los siguientes supuestos:

- Cuando las normas o protocolos internos de la bodega le impidan realizar correctamente su trabajo, en el caso de una situación generada por alguna circunstancia tal como un brote o contagio en la bodega auditada, por un cambio legislativo decretado por las autoridades competentes que impida la movilidad (confinamiento).

### 3. Recogida de evidencias

Las comprobaciones documentales y evidencias que se recaben, evitarán en lo posible el contacto con el material de bodega, procurando siempre que sea posible que el propio personal de la bodega muestre los registros ya sea en formato papel o digital.

Se facilitará como norma siempre el traslado de datos vía telemática, solicitando si es necesario además permiso para tomar fotos que agilicen la recogida de datos e información.

### 4. Redacción de Informes y levantamiento de Actas

A lo largo de la auditoria el veedor debe redactar una serie de informes y levantar una serie de actas. Para el desarrollo de esta labor procurará siempre cumplimentarlas a solas, una vez recogidos los datos necesarios, leyendo y explicando posteriormente la redacción de las mismas antes de su firma por el responsable de bodega, con el objetivo de minimizar el tiempo de las reuniones.

Para ello se requiere que las bodegas habiliten un puesto de trabajo con mesa y silla protegida del sol en el exterior de la bodega para evitar en lo posible la presencia del veedor en las instalaciones.

### 5. Pautas higiénicas

En las operaciones de auditoría en bodega, además **se deberán respetar y cumplir por todas las personas intervinientes (Consejo Regulador, bodega, viticultor)** las siguientes pautas higiénicas:

1. uso de mascarilla.
2. distancia de seguridad.
3. higiene de manos.
4. procurar mantener las reuniones en espacios abiertos (guardando la separación interpersonal y usando la mascarilla).
5. cualquier otro material que exija y proporcione la bodega, todas aquellas que recoja la legislación vigente en materia de prevención y control del COVID-19.

NOTA:

Recordar la necesidad de proteger a las personas más sensibles, esto es las de edad avanzada o con enfermedades pulmonares, cardíacas, diabetes, obesidad, enfermedad renal o hepática crónica y sistema inmunitario debilitado.

### **3.3. Normas específicas en las Auditoria viñedos**

#### **1. Interlocutores-reuniones.**

Las reuniones con el responsable de viñedos, tratarán de realizarse con cita previa de mutuo acuerdo, facilitando la flexibilidad horaria por ambas partes.

Durante la reunión se buscará que el número de interlocutores del viñedo sea lo más reducido posible, guardando en todo momento la distancia de seguridad.

En dicha reunión se solicitará al responsable que también explique y facilite las normas internas y protocolos de seguridad que hayan establecido frente al COVID19, de manera que facilite su cumplimiento de las mismas al veedor mientras este realiza las comprobaciones de la auditoría.

Cualquier medida de la bodega y/o viticultor más restrictivo que las que figuran en este protocolo que fortalezca la prevención, será valorada y si es compatible con el ejercicio de las funciones a desempeñar, se le dará cumplimiento, aunque no esté recogida en el presente protocolo.

#### **2. Comprobaciones in situ**

Cuando se realice la comprobación sobre los viñedos ésta se obrará con la máxima precaución, acompañado de una persona responsable y asumiendo como propias aquellas normas y equipos de protección que indique el responsable de los viñedos.

El auditor se pondrá inmediatamente en contacto con los responsables del Consejo Regulador y seguirá sus directrices en los siguientes supuestos: cuando las normas o protocolos internos de la explotación le impidan realizar correctamente su trabajo, en el caso de una situación generada por alguna circunstancia tal como un brote o contagio en la explotación auditada, por un cambio legislativo decretado por las autoridades competentes que impida la movilidad (confinamiento).

#### **3. Recogida de evidencias**

Las comprobaciones que se realicen evitarán en lo posible el contacto con cualquier material, procurando siempre que sea el personal responsable de la explotación, quien muestre los registros ya sea en formato papel o digital, se facilitará siempre el traslado de los datos vía telemática (WhatsApp, Email, SMS), solicitando permiso para tomar fotos que agilicen la recogida de datos.

#### **4. Redacción de Informes**

Al final de la auditoria el veedor debe redactar un informe/acta, que debe ser firmado por el responsable del viñedo. Es por ello que el veedor tratará de elaborar este informe previamente, separado del resto, a solas, y cuando lo tenga cumplimentado, lo leerá y explicará antes de su firma al responsable del viñedo, con el objetivo de minimizar el tiempo de las reuniones.

## 5. Pautas higiénicas

En las operaciones de auditoría, además se deberán respetar las siguientes pautas higiénicas: uso de pantalla facial, uso de mascarilla, distancia de seguridad, higiene de manos, procurar mantener las reuniones en espacios abiertos (guardando la separación interpersonal), cualquier otro material que exija y proporcione el operador primario, todas aquellas que recoja la legislación vigente en materia de prevención y control del COVID-19.

### NOTA:

Recordar la necesidad de proteger a las personas más sensibles, esto es las de edad avanzada o con enfermedades pulmonares, cardíacas, diabetes, obesidad, enfermedad renal o hepática crónica y sistema inmunitario debilitado.

### 3.4 Protocolos de prevención y detección de síntomas:

#### En casa:

Todos los veedores realizarán todos los días un breve reconocimiento de su salud personal que registrarán en el Documento "Verificación síntomas compatibles con COVID19" y reportarán al Consejo Regulador antes de comenzar la jornada laboral. Los síntomas habituales del Coronavirus son: tos seca, fiebre, dificultades respiratorias o malestar, pérdida de gusto y/o olfato.

Quienes presenten estos síntomas han de comunicarlo a los responsables del Consejo Regulador, y contactar inmediatamente con las autoridades sanitarias a través del 112 o en el teléfono de atención al COVID19 de la Xunta de Galicia o en su centro de salud más cercano y seguir estrictamente las indicaciones de estas autoridades, que le asignarán una cita con un profesional sanitario que tras una consulta telefónica inicial, podrá determinar lo que proceda y, en su caso, solicitar la prueba diagnóstica que considere precisa.

Todo el personal del Consejo Regulador, al inicio de la jornada, usará el termómetro digital disponible en la sede para medir su temperatura corporal y deberá anotarla en el documento "control de temperatura corporal". En caso de superar los 37.5 ° lo pondrá en conocimiento del gerente e inmediatamente se comunicará a las autoridades sanitarias para la realización de los análisis pertinentes.

#### En el trabajo:

En caso de detección de síntomas, deberán avisar a sus compañeros, a los auditados y a sus superiores, extremando las precauciones tanto de distanciamiento social como de higiene mientras se esté en el puesto de trabajo y contactar de inmediato, con el servicio de prevención de riesgos laborales de tu empresa, el departamento de personal, con las autoridades sanitarias a través del 112 o en el teléfono de atención al COVID19 de la Xunta de Galicia o en su centro de salud más cercano y seguir estrictamente las indicaciones de estas autoridades sanitarias.

Al finalizar la jornada todo auditor/veedor del Consejo Regulador enviará al gerente y al órgano de control el documento "relación de contactos diarios con bodegas/ viticultores", para tener conocimiento al instante de todas las personas de bodegas/viñedos que han tenido algún tipo de contacto con nuestro personal en el ejercicio de las labores de control y seguimiento de la vendimia, con objeto de poder ponerlo inmediatamente en conocimiento de todas las bodegas/personas implicadas en el caso de detección de síntomas en alguno/a de nuestros empleados.

### **3.5 Protocolos de actuación en caso de contacto estrecho**

Se considera contacto estrecho con aquellos convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos. Del mismo modo se considera contacto estrecho cuando se ha compartido espacio sin guardar la distancia interpersonal con una persona afectada por el COVID-19.

¿Qué hacer en caso de contacto estrecho?: Se tiene que contactar con el teléfono de atención al COVID-19 de la Xunta de Galicia o con tu centro de atención primaria y seguir sus instrucciones.

### **3.6 Ausencia del trabajo**

Cualquier ausencia del trabajo como consecuencia de estar enfermo de coronavirus o estar en cuarentena por alguno de los motivos descritos anteriormente, deberá ser puesta en conocimiento del gerente-responsable de personal del Consejo Regulador.

### **3.7 Registro de estado de salud del veedor/auditor**

Es obligatorio que todos los veedores y personal externo contratado por el Consejo Regulador para esta vendimia, antes de iniciar la jornada laboral y antes de salir de su domicilio, envíen un correo electrónico ( [luisvazquez@ribeiro.wine](mailto:luisvazquez@ribeiro.wine) ) al consejo regulador el documento “Verificación síntomas compatibles con COVID19”, cumplimentado y firmado .

En caso de presentar alguno de los síntomas descritos, y ante cualquier duda, debe sin salir de su domicilio comunicarlo al Consejo Regulador y a las autoridades sanitarias.

## **4. EXCEPCIONALIDADES/CASUÍSTICAS**

Métodos de actuación en caso de:

a. El veedor se ausenta por positivo o contacto estrecho:

El veedor se pondrá en contacto telefónico con los responsables del Consejo Regulador.

El Consejo se pondrá en contacto con la bodega/s y /o explotación indicándole quien sustituirá al auditor siempre que las actividades puedan seguir desarrollándose “in situ” con seguridad.

b. La empresa o explotación presenta un brote o contacto de su personal:

La bodega y/o viticultor inscrita, deberá avisar con urgencia a las autoridades sanitarias y al Consejo Regulador con todos los detalles necesarios, con el fin de valorar si es posible seguir desarrollando el control y seguimiento de vendimia “in situ” con seguridad.

c. Cambios en las ordenanzas, normas y legislación en general:

Si por cambios legislativos, que procedan de organismos públicos que limiten o alteren las medidas de prevención y/o detección precoz de la covid-19, y limita o impide la movilidad actual, el desarrollo de las labores de auditoria "in situ" podrían verse afectadas. En ese caso, Consejo Regulador informará a los inscritos sobre la metodología a aplicar a partir de ese momento en lo que se refiere a control y seguimiento de vendimia.

## **5. TELEFONOS DE INTERÉS**

TELÉFONO SERGAS GALICIA SINTOMAS LEVES, INFORMACION, RESOLVER DUDAS: 900400116

TELÉFONO SINTOMAS GRAVES 061

EMERGENCIAS 112

CONSEJO REGULADOR D.O. RIBEIRO 988 477 200

## **6. DOCUMENTOS ASOCIADOS**

Documento "Control de temperatura corporal"

Documento "Verificación de síntomas compatibles con COVID19".

Documento entrega equipo de protección individual frente al riesgo de exposición al covid-19 (material de protección y de higiene).

Documento entrega de protocolo de actuación frente al Covid-19, haber recibido formación y entenderla del "Protocolo del C.R.D.O Ribeiro y normas de prevención y actuación en seguimiento y control de vendimia /covid 19".

Documento relación de contactos diarios con bodegas/ viticultores

## **ANEXOS**

# LIMPIEZA DE MANOS

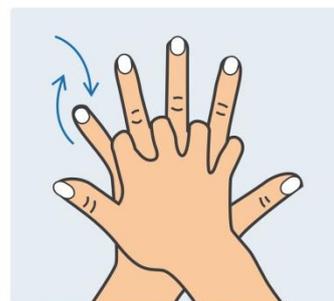
CON HIDROALCOHOL



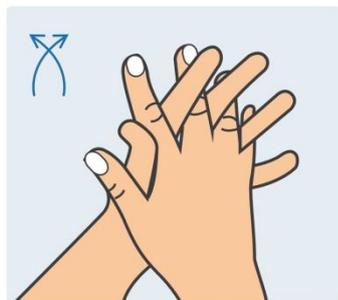
Deposita en la palma de la mano una dosis suficiente para cubrir toda la superficie.



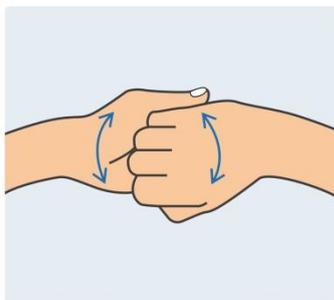
Frótate las palmas de las manos entre sí.



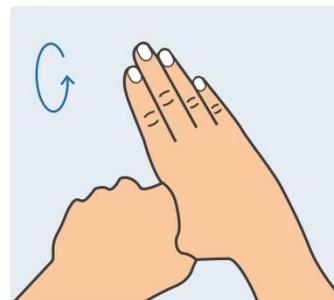
Frótate la palma de una mano contra el dorso de la otra entrelazando los dedos.



Frótate las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.



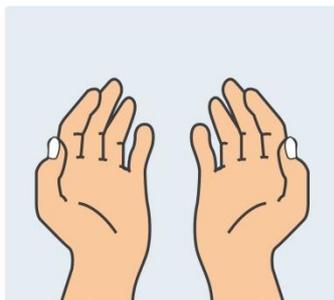
Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra.



Con un movimiento de rotación, frótate el pulgar atrapándolo con la palma de la otra mano.



Frótate los dedos de una mano con la palma de la otra con movimientos de rotación.



Una vez secas, tus manos ya son seguras.



[www.grupoisonor.es](http://www.grupoisonor.es) / 902 202 145



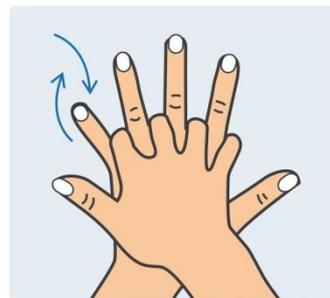
# LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABÓN



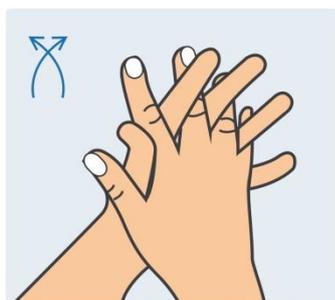
Mójate las manos con agua y aplica suficiente jabón.



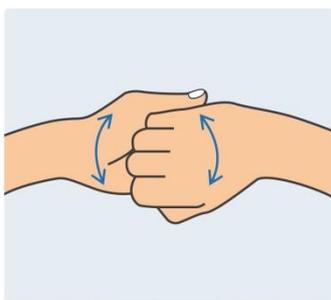
Frótate las palmas de las manos entre sí.



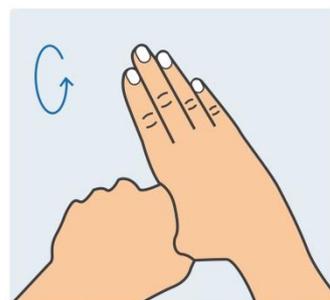
Frótate la palma de una mano contra el dorso de la otra entrelazando los dedos.



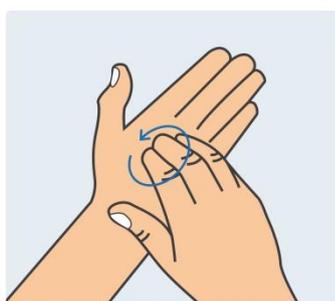
Frótate las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.



Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la otra.



Con un movimiento de rotación, frótate el pulgar atrapándolo con la palma de la otra mano.



Frótate los dedos de una mano con la palma de la otra con movimientos de rotación.



Enjuágate las manos con agua.



Sécate las manos con una toalla de un solo uso.



[www.grupoisonor.es](http://www.grupoisonor.es) / 902 202 145



## COMO USAR CORRECTAMENTE LAS MÁSCARAS Y LOS GUANTES

Para colocar los guantes y la máscara hay que seguir el siguiente orden y siempre lavar las manos antes de colocarlos y cuando se quite cada una de las protecciones:

**1. Lávese las manos 2. Póngase guantes 3. Póngase la máscara**

Para quitarse los guantes y la máscara, siga estos pasos:

**1. Quítese los guantes 2. Lávese las manos 3. Quítese la máscara y deséchela 4. Lávese las manos**

### Instrucciones para ponerse y quitarse los guantes y la máscara.

#### Guantes

1. Antes de colocarlos, lávese las manos con agua y jabón o con un desinfectante para manos a base de alcohol

2. Para retirarla (ver imagen):

- Tome el primer guante del costado de la palma cerca de la muñeca.
- Quítese cuidadosamente el guante para que quede boca abajo.
- Sostenga el guante en la palma de la mano que todavía tiene el guante puesto.
- Inserte dos dedos debajo de la muñeca en la mano del guante.
- Tire del guante hasta que quede boca abajo.
- El primer guante debe caber dentro del segundo.

3. Lávese inmediatamente las manos.

#### Mascarilla

1. Antes de colocarla lávese las manos con agua y jabón o un desinfectante de manos a base de alcohol

2. Para colocarla:

- Asegúrese de que el lado correcto esté contra la cara, generalmente es de color blanco.
- Ajustar las bandas correctamente, según el modelo. Por detrás de las orejas o la banda superior por la parte de la cabeza y la inferior en la parte posterior del cuello (Ver la imagen )
- Asegúrese de que cubra su boca, nariz y barbilla, y de que no haya espacios entre su cara y la máscara. (ver imagen)

3. Cambie la máscara quirúrgica tan pronto como esté húmeda y no reutilice las máscaras de un solo uso.

4. Evite tocar la máscara mientras la usa. Si lo hace, lávese las manos con alcohol o desinfectante o con agua y jabón
5. Para quitarlo, hágalo SIEMPRE desde atrás, agarrando cuidadosamente la goma / cinta con cuidado. **NO toque nunca la parte delantera.**
6. Finalmente lávese las manos nuevamente.

**DESECHE GUANTES Y MÁSCARA EN UNA BOLSA QUE SERÁ CORRECTAMENTE CERRADA**

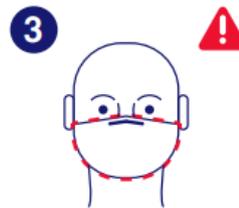
## ¿Cómo se coloca una mascarilla?



1  
Lávate las manos durante 40-60 segundos antes de manipularla.



2  
Toca solo las gomas de la mascarilla.



3  
Póntela sobre nariz y boca, asegurándote de que no quedan grandes espacios entre tu cara y la mascarilla.



4  
Pasa las bandas elásticas por detrás de tus orejas.



5  
Pellizca la pinza nasal para ajustarla bien a la nariz.



6  
Evita tocar la parte exterior de la mascarilla. Si lo haces, lávate las manos antes y después.



7  
Antes de quitarte la mascarilla, lávate las manos.



8  
Retírala tocando sólo las bandas elásticas.



9  
Para desecharla, introdúcela en una bolsa de plástico. Deposítala cerrada en la basura y lávate las manos.

## FORMA CORRECTA DE PONER Y RETIRAR LOS GUANTES

1.- Antes de colocarlos, lávese las manos con agua y jabón o con un desinfectante para manos a base de alcohol

2. Para retirarla (ver imagen):

- Tome el primer guante del costado de la palma cerca de la muñeca.
- Quítese cuidadosamente el guante para que quede boca abajo.
- Sostenga el guante en la palma de la mano que todavía tiene el guante puesto.
- Inserte dos dedos debajo de la muñeca en la mano del guante.
- Tire del guante hasta que quede boca abajo.
- El primer guante debe caber dentro del segundo.

3. Lávese inmediatamente las manos

