



## SOLICITUD DE DESINFECCIÓN FRENTE A COVID 19

Fecha :		Fecha de entrada en Salud Pública	
---------	--	-----------------------------------	--

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL SOLICITANTE (Titular o Representante legal de la empresa)<sup>1</sup>

Nombre	1 <sup>er</sup> Apellido	2 <sup>º</sup> Apellido
Teléfono:	Correo electrónico	

### 2. DATOS DE LA EMPRESA

Nombre de la empresa	
Razón Social	
NIF/CIF	
Dirección completa	
Teléfono:	
Persona de contacto:	

### 3 CARACTERÍSTICAS DE LA EMPRESA

Tipo de actividad		
Abierto al público <input type="checkbox"/>	Horario de apertura:	Cerrado <input type="checkbox"/>
M <sup>2</sup> de superficie:	Número de dependencias	
Marcar si entre las dependencias hay:		
• Cocina	<input type="checkbox"/>	
• Aseos para el público	<input type="checkbox"/>	
• Almacén general	<input type="checkbox"/>	
• Almacén para alimentos	<input type="checkbox"/>	
• Aseos y vestuarios para el personal	<input type="checkbox"/>	
• Cuarto de basuras	<input type="checkbox"/>	
• Otras dependencias	<input type="checkbox"/>	Especificar

**UNA VEZ TOTALMENTE CUMPLIMENTADO DEBERÁN REMITIRLO A [tramitessanidad@pozuelodealarcon.org](mailto:tramitessanidad@pozuelodealarcon.org)**

El firmante, mediante la suscripción del presente formulario, presta su consentimiento expreso para que sus datos personales, todos ellos aportados voluntariamente, sean tratados por la Concejalía de Medio Ambiente y Salud Pública del Ayuntamiento de Pozuelo de Alarcón como responsable del tratamiento con la finalidad de tramitar su solicitud de desinfección frente al COVID-19. Los datos serán facilitados a la empresa adjudicataria del servicio para poder realizar el tratamiento y comunicados a otras Administraciones Públicas en cumplimiento de lo dispuesto en la normativa vigente que pueda resultar de aplicación. Los datos serán conservados durante los plazos necesarios para cumplir con la finalidad mencionada y los establecidos legalmente.

Del mismo modo declara haber sido informado sobre la posibilidad de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, oposición, supresión ("derecho al olvido"), limitación del tratamiento y solicitar la portabilidad de sus datos, así como de revocar el consentimiento prestado, mediante el Registro Electrónico o dirigiéndose por escrito al Registro General del Ayuntamiento de Pozuelo de Alarcón (Plaza Mayor, nº1-28223 Madrid) acreditando su identidad. Podrá consultar la Política de Privacidad en <https://www.pozuelodealarcon.org/>.

En el caso de que en el formulario o en la documentación adjunta deban incluirse datos de carácter personal de personas físicas distintas a la persona que lo firma deberá, con carácter previo a su inclusión, informarles de los extremos contenidos en los párrafos anteriores y poseer su consentimiento expreso para el tratamiento de sus datos.



## **ACTUACIONES A REALIZAR PREVIAS A LA DESINFECCIÓN**

- **La desinfección del local se realizará mediante nebulización en frío, técnica que tiene un plazo de seguridad de tres horas y hasta que no finalice dicho plazo el local permanecerá cerrado y el acceso estará permitido al personal de la empresa que realiza la desinfección.**
- Las labores de limpieza eliminan gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección elimina virus, bacterias, hongos y esporas en esas superficies y objetos. Por ello previo a la realización de la desinfección el propietario del local debe haber realizado una limpieza en profundidad del mismo
- Anular las alarmas contra incendios, ya que la nebulización puede activarlas.
- Apagar los sistemas de climatización o ventilación y sellar las rejillas de comunicación con otras estancias mientras dure el tratamiento y su plazo de seguridad
- Desconectar de la red todos los equipos informáticos y aparatos
- Previo a la desinfección guardar en armarios perfectamente sellados los siguientes productos:
  - Textiles
  - Menaje de cocina
  - Cualquier otro objeto que se use en el desarrollo de la actividad
  - Se recomienda que tras la desinfección se proceda al lavado de los textiles a una temperatura de 60°C (no sacudir antes de lavarla) y del menaje de cocina en lavavajillas a 65°C
- Retirar del establecimiento todos los alimentos y bebidas, salvo que se encuentren en el interior de cámaras herméticas
- Una vez transcurrido el plazo de seguridad establecido se ventilará el local y se podrá acceder para realizar la limpieza establecida en su programa de actuación rutinario, con las EPIs habituales.
- La empresa adjudicataria concertará una cita con la persona de contacto facilitada en el formulario para realizar una visita y hacer un diagnóstico de situación. Se entregará un informe en el que aparecerá reflejada la situación del local para realizar la desinfección:
  - Si no hay que adoptar ninguna medida y se puede realizar el tratamiento, el responsable técnico de la empresa concertará una nueva cita para realizar la desinfección.
  - Si es necesario adoptar alguna medida previa a la realización del tratamiento, el responsable del establecimiento, una vez hecho, se pondrá en contacto con la empresa adjudicataria para concertar una nueva visita
- Una vez realizado el tratamiento y finalizado el plazo de seguridad se entregará a la empresa un certificado de desinfección frente a COVID 19.

### Fuentes:

1. Documento técnico de la Comunidad de Madrid Versión 5: 23 de abril de 2020 "Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19 Viviendas, residencias, espacios de pública concurrencia (centros comerciales, supermercados, etc.) y transporte de viajeros.
2. Protocolo de actuación para desinfección frente al nuevo coronavirus (COVID-19) ANECPLA. 31 de marzo de 2020