

Debido a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 y en cumplimiento de las normas establecidas por las administraciones generales hemos establecido unas normativas que garanticen la seguridad sanitaria de nuestros clientes externos e internos.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIENICO-SANITARIOS FRENTE AL COVID-19

Requisitos generales:

1.- Normas de distanciamiento social: Planificación de tareas y procesos de trabajo para garantizar las distancias de seguridad establecidas por las autoridades sanitarias.

2.- Medidas adoptadas:

- ❖ Elaboración de un plan de contingencia que detalle las medidas concretas a adoptar para reducir el riesgo del COVID-19, antes y durante la vuelta a la actividad.

Comité de gestión:

- ❖ Establecer los objetivos a perseguir.
- ❖ Recopilación de información.
- ❖ Establecer la forma de coordinación del comité
- ❖ Identificar los riesgos considerando la naturaleza del hotel o tamaño del mismo. El servicio de prevención ajeno será el que realice la evaluación de riesgos
- ❖ Análisis de los riesgos y conclusiones
- ❖ Diseñar medidas de protección necesarias
- ❖ Planificar la implementación y la puesta en marcha.

El plan de contingencia tiene que estar abierto a la posibilidad de modificaciones futuras. Debe contar además con la asignación de los recursos humanos y materiales, incluidos los EPIS, y la implantación de un plan de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible al COVID-19.

Medidas Generales: (a todo el colectivo del Hotel):

- ❖ Planificar las tareas y procesos para mantener la distancia de seguridad. La disposición de los puestos de trabajo, la circulación de personas y distribución de los espacios.
Turnos: deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.
Vestuarios: espacio que permita la distancia de seguridad o establecer aforo máximo de los vestuarios.
- ❖ Conocer si hay grupos vulnerables frente al COVID-19 y determinar medidas específicas para ellos.
- ❖ Disponer de **termómetros sin contacto**.
- ❖ Facilitar el lavado de manos con agua y jabón y sino, solución hidroalcohólica.
- ❖ Proporcionar EPIS adecuados.
- ❖ Normas de uso de espacios compartidos (zonas comunes, comedor, ascensor...)
- ❖ Ventilación diaria del Hotel.

Medidas de protección para el personal

1. Requisitos generales:

Requisitos generales para todas las áreas.	Información clara y formación específica.
	Evitar saludo con contacto físico. Incluso clientes.
	Usar mascarilla en los casos que el puesto y la evaluación de riesgos lo determine; y siempre que no se pueda respetar la distancia interpersonal.
	Tirar deshechos de higiene personal a papeleras con accionamiento no manual.
	Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas
	Desinfectar frecuentemente objetos personales (gafas, móviles,..) así como elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, raton...). Uso de productos específicos
	No compartir equipos de trabajo. Si no es posible, proceder a desinfectar
	Llevar cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares

2. Requisitos específicos para el área de pisos:

Se recomienda el siguiente equipamiento:

Requisitos específicos para el área de pisos.	Utilización de mascarilla FFP2
	Guantes (vinilo/acrilonitrilo). En el caso de látex, deben emplearse sobre otros de algodón
	Gafas de protección de montura integral
	Mandil desechable

NO accederá a prestar servicios en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada.

REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Plan de Limpieza:

Incremento de frecuencias:	Superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasio, barandas, carta de room service, minibar, perchas...
-----------------------------------	---

2. Limpieza en habitaciones

Medidas	Reemplazo de toallas y lencería de cama
	Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos, ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales
	Limpieza de superficie con alto nivel de uso.
	Colocar la ropa limpia una vez desinfectada la habitación

Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.

3. Limpieza de textiles:

Medidas	Textiles sucios, meterse en una bolsa y cerrarla hasta lavandería
	Evitar sacudir textiles sucios. En lencería no depositar en suelo
	Tras la manipulación de textil sucio, lavar manos
	<u>Lavarse por encima de 60º</u>

3. Requisitos específicos para personal de cocina.

Requisitos específicos del área de cocina	Usar mascarilla siempre que no se pueda respetar la distancia.
	Cabello recogido
	Llevar diariamente ropa de trabajo limpia
	No portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
	Lavarse las manos al entrar a la cocina y después de manipular y elaborar alimentos; cuando se cambie de alimentos a manipular; después de manipular residuos.

4. Limpieza de cocinas:

Debe remitirse al protocolo de Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en Servicios de Restauración (ICTE,2020)

4. Instalaciones para uso del personal: comedor, local de ocio o descanso.

Asegurar el distanciamiento interpersonal y limitar aforo.

Medidas a adoptar	Aumentar turnos de comida. Ajuste temporal de su duración o distribución.
	Colocar carteles informativos: lavado manos.

5. Instalaciones para uso del personal: Vestuarios y aseos.

Asegurar distancia de seguridad y reforzar medidas de limpieza. Guardar ropa de calle en bolsas y taquillas evitando contacto con la de trabajo

REQUISITOS DE SERVICIO

 **Servicio de recepción y acogida:**

Medidas preventivas	Aforo máximo en la recepción y medidas necesarias para el distanciamiento entre clientes y con empleados. Si no es posible, uso de pantallas protectoras, mascarillas
	Solución hidroalcohólica
	Evitar compartir bolígrafos. Si se prestan, desinfectar
	Fijar de manera visible marcadores de distancia
	Fomentar pago con tarjeta u otros medios electrónicos
	Desinfectar TPV después de cada uso
	Desinfectar mostradores diariamente
	Las tarjetas o llaves deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción
	Desinfectar equipos al principio y fin de la jornada.

	Recomendable alfombras desinfectantes en la entrada al hotel.
	Termómetro sin contacto para uso de clientes
	Transporte de equipajes con guantes desechables
	Servicio de aparcamiento: evitar la manipulación de coches de clientes por parte del personal

Servicio de cafetería/restaurante:

Atendiendo a la tipología de servicio prestado:

Buffet	Buffet asistido con pantalla de protección
	Emplatados individuales y/o monodosis tapados
	Eliminar equipamientos de uso común: vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, y elementos decorativos.
	Utilizar un itinerario para evitar aglomeraciones

Room Service	Uso de guantes al acceder a las habitaciones, servir y retirar el servicio
	Portar mascarilla si no puede mantener la distancia
	Toda la vajilla se higieniza con lavavajillas o equivalente
	Protocolo para la retirada de residuos.

Alojamiento:

Medidas	Papelera del baño con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual
	Mantas y almohadas en armarios protegidas
	Limpiar secador de pelo y filtro a la salida del cliente
	Perchas desinfectadas a la salida del cliente
	Limitar el servicio de plancha.
	Eliminar papelera habitación, controlar todo en la del baño.

+ Zonas de uso común:

Requisitos generales	Determinar aforos de distintos espacios comunes
	Solución hidroalcohólica en zonas de paso.
	Aseos de uso común: dispensador de papel o secador de manos.
	Papeleras con doble bolsa y accionamiento no manual
	Asegurar reposición de consumibles: jabón, papel
	Limpieza periódica de los dispensadores de jabón, papel...

Ascensores	Informar de la capacidad máxima a los clientes.
	No compartir entre personas de diferentes unidades familiares, salvo que se use mascarilla.

Piscina	Medidas y recomendaciones tras el informe científico.
----------------	---

REQUISITOS DE EVENTOS

- ❖ Controlar aforos y respetar la distancia de seguridad.
- ❖ Uso de mascarilla si esto no es posible.
- ❖ Ventilar el espacio del evento 2 horas antes.

Ventilación diaria de zonas con clientes	
Productos de limpieza desinfectantes:	Dilución recién preparada de lejía, o concentraciones de etanol.
Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse diariamente	

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

 Plan de mantenimiento preventivo:

Medidas	Estará en las habitaciones cuando el cliente no este.
	Protegerse con el equipo que se haya definido
	Finalizada la asistencia, lavarse las manos y desechar el equipo de protección individual
	Si es necesaria la presencia del cliente, uso de éste de la mascarilla
	Revisar periódicamente el aire acondicionado. Filtros y rejillas