

PROTOCOLO ACTUACIÓN COVID-19

EMPRESA: CAMPING BAYONA PLAYA, S.A.

A36616654

LG PLAYA LADEIRA S/N 36393 SABARIS – BAIONA

(PONTEVEDRA)

- MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGÉNICO-SANITARIOS PRODUCIDOS POR EL COVID-19
- AREA CAMPING: ALOJAMIENTO BUNGALOWS Y PARCELAS.
- FUENTE: Medidas elaboradas por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Federación Española de Camping y ciudades de Vacaciones (FEEC) y organizaciones sectoriales territoriales, empresas del sector.

ÍNDICE

- 0. INTRODUCCION
- 1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN
- 2. NORMAS PARA LA CONSULTA
- 3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES
 - a. COVID-19
 - b. RIESGO
 - c. GESTION DEL RIESGO
- 4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO
 - a. Requisitos generales
 - b. Comité de gestión
 - c. Recursos materiales
 - d. Medidas generales
 - e. Medidas de protección para el personal
 - f. Medidas informativas
 - i. CLIENTES
 - ii. PERSONAL
 - iii. TERCEROS
- 5. SERVICIOS
 - a. SERVICIO DE RECEPCIÓN, ACOGIDA Y FACTURACIÓN.
 - b. SERVICIO DE RESTAURACIÓN
 - c. SERVICIO DE ANIMACIÓN
 - d. SERVICIO DE SUPERMERCADO
- 6. ÁREAS COMUNES Y RECREACIÓN
 - a. ZONAS DE USO COMUN
 - b. SERVICIOS SANITARIOS
 - c. LAVANDERIA
 - d. PISCINA
- 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
 - a. PLAN DE LIMPIEZA
 - b. LIMPIEZA DE ÁREAS DE ACAMPADA Y ELEMENTOS DE ALQUILER
 - c. LIMPIEZA DE TEXTILES
 - d. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO
- 8. PLAN DE EMERGENCIA
 - a. COVID-19: CLIENTE
 - b. COVID-19: PERSONAL

ANEXO I: PISCINA

ANEXO II: BAHIA PONIENTE RESTAURANTE

0. INTRODUCCIÓN.

El turismo es uno de los sectores más importantes de nuestro país. Sin embargo, el actual contexto COVID-19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en el sector. Por este motivo, la Secretaría de Estado de Turismo ha acordado con las Comunidades Autónomas coordinar un protocolo sanitario único frente al COVID-19 para preparar la reapertura del sector turístico conforme se suavicen las medidas de confinamiento. Para la elaboración de este protocolo homogéneo que recoge los requisitos que cada subsector o actividad turística, se ha contado con el Instituto para la Calidad Turística Española, que ha desarrollado esta herramienta para ayudar a las empresas del sector de camping a identificar y analizar los riesgos inherentes a sus establecimientos, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con el personal para hacer frente al virus.

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.

Este documento reúne requisitos y recomendaciones a aplicar por el CAMPING BAYONA PLAYA para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios provocados por el virus COVID-19. Sin perjuicio de la legislación vigente este documento contempla, por una parte, directrices y recomendaciones para gestionar los riesgos, y por otra, requisitos y recomendaciones a cumplir por el personal del camping, en la prestación del servicio y en las instalaciones y equipamientos.

Este documento es de aplicación al CAMPING BAYONA PLAYA.

Este documento constituye una guía para los procedimientos a implantar en el CAMPING BAYONA PLAYA, guía elaborada bajo el supuesto de MEJORA CONTINUA.

La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios se realizará en la fecha prevista de apertura: 19 de JUNIO de 2020, o en fecha posterior de acuerdo con las modificaciones que pueda haber en el futuro por parte de Gobierno o autoridades competentes.

2. NORMAS PARA LA CONSULTA

- Protocolo de Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al covid19 en Camping y ciudades vacacionales (ICTE, 2020)
- Protocolo de Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios, frente al covid19 en Servicios de Restauración (ICTE, 2020)
- Protocolo de Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios, frente al covid 19 en Piscinas
- Guía para la reanudación de la actividad- Exposición a coronavirus (Prevención de Riesgos – Cualtis)

3. TERMINOS Y DEFINICIONES.

- a. **COVID-19:** La COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-COV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto. (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020).
- b. **RIESGO:** Efecto de la incertidumbre sobre los objetivos.
- c. **GESTIÓN DEL RIESGO:** Actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización en relación al riesgo (UNE-ISO 31000:2018).

4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO.

a. REQUISITOS GENERALES.

CAMPING BAYONA PLAYA asume el compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos del CAMPING BAYONA PLAYA por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

CAMPING BAYONA PLAYA, sobre la base de la modificación de la evaluación de riesgos (CUALTIS), elabora un plan de contingencia, Se debe detallar las medidas concretas que van a adoptar para reducir los riesgos de contagio de la COVID-19. La actividad preventiva (FECHA EVALUACION + SIMULAGRO: 11+12 de Junio de 2020) se realizará previa a la apertura de la actividad (fecha apertura 19 de Junio de 2020).

Por exigencia legal, en el proceso de confección de la adaptación de la evaluación de riesgos y en los protocolos de seguridad y salud resultantes, será consultado y consensuado entre la empresa y el comité de gestión

b. Comité de gestión.

El Comité de gestión del riesgo está formado por:

- 2 PRESIDENTES
- 5 MIEMBROS

EL COMITÉ DE GESTIÓN DE RIESGO asume la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

OBJETIVO: CAMPING BAYONA PLAYA DESARROLLARÁ E IMPLEMENTARÁ UN PROTOCOLO DE CONTROL DE RIESGOS PARA LA MINIMIZACIÓN DE RIESGOS HIGÉNICOS-SANITARIOS POR COVID-19 EN TODAS LAS ÁREAS DE LA EMPRESA, CLIENTES Y RECURSOS HUMANOS PARA LA TEMPORADA 2020.

MECANISMOS:

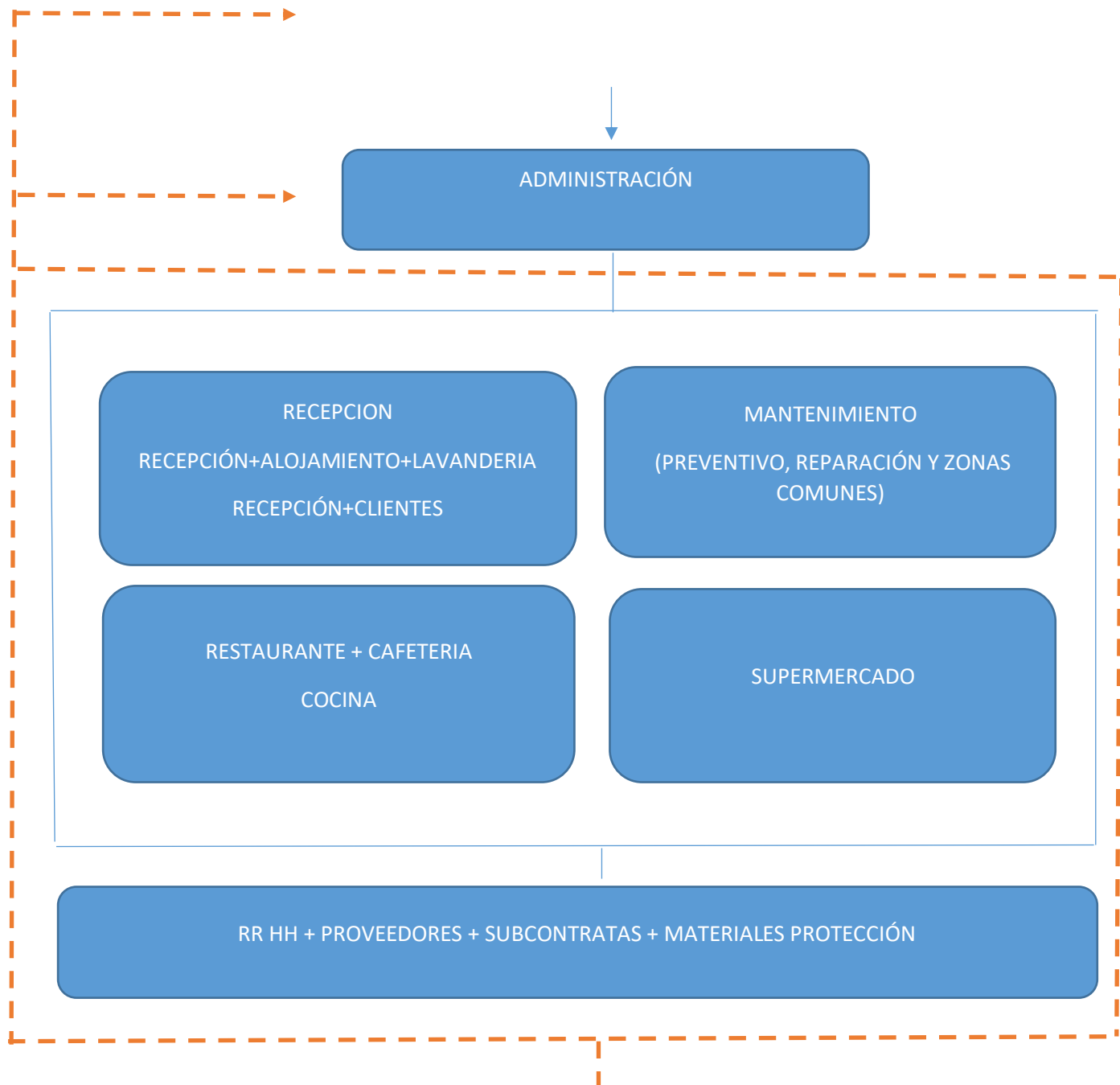
- Se establece diferentes fuentes de información: FEED, ICTE, CUALTIS, ACEBA, RCARRERA, CONSELLERÍA DE TURISMO, MINISTERIO DE SANIDAD, ESPECIALISTAS, ETC... a través de consultas, y recopilación de información para permitir la toma de decisiones eficientes y eficaces.
- La coordinación entre los componentes del comité, entre los empleados y con las autoridades competentes, con proveedores y subcontratas se realizará en el departamento de ADMINISTRACIÓN, a través de soporte digital (preferentemente), e intentando que la información suministrada sea fluida, concisa, clara y útil.
- La identificación de los riesgos de la naturaleza del camping (afluencia de clientes, tipología de clientes, servicios que se presta, etc) se realizará por cuenta del SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES CUALTIS, (en cumplimiento del “Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2”, elaborado por el Ministerio de Sanidad. [DOCNº1 EVALUACIÓN DE RIESGOS – CUALTIS.](#)
- Se realiza un análisis de la EVALUACIÓN DE RIESGOS.
- Se diseña las medidas de protección necesarias, recogidas en el [PLAN DE CONTINGENCIA.](#)
- Se opta por una implantación del PLAN DE CONTINGENCIA EN FASES:

- FASE 0: DESARROLLO DEL PLAN DE CONTINGENCIAS, ACOPIO DE MATERIAL NECESARIO Y MODIFICACIONES EN INSTALACIONES (11 DE MAYO - 31 DE MAYO).
- FASE 1: IMPLEMENTACIÓN AREA OFICINA + RECEPCION (25 MAYO – 31 DE MAYO).
- FASE 2: IMPLEMENTACIÓN AREA ALOJAMIENTO + MANTENIMIENTO + LAVANDERIA (01 JUNIO -15 JUNIO).
- FASE 3: IMPLEMENTACIÓN ZONAS COMUNES (16 JUNIO- 19 JUNIO).
- FASE 4: IMPLEMENTACIÓN RESTAURANTE+ SUPERMERCADO (21 JUNIO – 26 JUNIO)
- FESE 5: EN FUNCIONAMIENTO. SUPERVISIÓN DE SU CUMPLIMIENTO, VALORACION DE SU EFICACIA Y MODIFICACIÓN SI FUERA NECESARIO EN FUNCIÓN DE LA EFICACIA DEMOSTRADA Y MEJORA CONTINUA.

El PLAN DE CONTINGENCIA se elabora bajo las siguientes premisas:

- EL PLAN DE CONTINGENCIA es un documento vivo, que se puede modificar en función de la toma de decisiones adoptadas.
- En el marco de la gestión del riesgo la asignación de autorizaciones y responsabilidades se realiza en función del siguiente organigrama:

DIRECCION



- **Supervisión, evaluación y control con reporte a la Dirección, Administración y Comité de Riesgo + CUALTIS**
- **La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con el COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.**

- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el PLAN DE CONTINGENCIA RESULTANTE DEL ANÁLISIS DE RIESGOS.

C. Recursos materiales.

CAMPING BAYONA PLAYA ha elaborado previamente el listado de material estándar necesario y recomendado por las autoridades sanitarias para las áreas fundamentales:

- RECEPCIÓN/ OFICINAS:
 - MASCARILLAS HIGIENICAS/FFP2
 - GEL HIDROALCOHOLICO
 - PANTALLAS/GAFAS
 - GUANTES VINILO
 - DISPENSADORES DE GEL HIDROALCOHOLICOS/ DESINFECTANTES MÓVILES Y FIJOS
 - PRODUCTO PARA DESINFECCION DE EQUIPOS ELECTRONICOS.
 - TERMOMETRO SIN CONTACTO
- LIMPIEZA: BUNGALOW, CAMPING Y ZONAS COMUNES.
 - MASCARILLAS HIGIENICAS/FFP2
 - PANTALLAS/GAFAS
 - GUANTES VINILO
 - GUANTES NO DESECHABLES
 - PRODUCTOS DESINFECTANTES PARA BUNGALOWS
 - PRODUCTOS DESINFECTANTES PARA SANITARIOS
 - MANDILES DESECHABLES
 - DISPENSADORES GEL HIDROALCOHOLICOS ENTRADA SANITARIOS
 - CALZAS PARA CALZADO
 - APARATO PARA DESINFECCIÓN FINAL DE LAS INSTALACIONES – PORTATIL
 - PAPELERAS ASEOS CON APERTURA ACCIONAMIENTO NO MANUAL Y DOBLE BOLSA INTERIOR.
 - MOPA/ALFOMBRA DESINFECTANTE PARA CALZADO.
- MANTENIMIENTO:
 - MASCARILLAS HIGIENICAS/FFP2
 - PANTALLAS/GAFAS
 - GUANTES DE VINILO.
 - GUANTES NO DESECHABLES
 - PRODUCTOS DESINFECTANTES PARA MAQUINARIA/ VEHICULOS
 - DISPENSADORES DE GEL HIDROALCOHOLICOS FIJO Y PORTATIL
 - CALZAS PARA CALZADO

- PRODUCTOS ESPECIFICOS PARA DESINFECCIÓN DE PARCELAS Y MOBILIARIO URBANO.
- TRAJE DE PROTECCIÓN ENTERO PARA DESINFECCIONES COMPLETAS.
- LAVANDERIA:
 - MASCARILLAS FFP2
 - PANTALLAS/GAFAS
 - GUANTES DE VINILO
 - GUANTES NO DESECHABLES
 - PRODUCTOS DESINFECTANTES PARA LENCERIA
 - PRODUCTOS DESINFECTANTES PARA MAQUINARIA LAVANDERIA
- PISCINA:
 - MASCARILLAS HIGIENICAS
 - GEL HIDROALCOHOLICO
 - GUANTES VINILO
 - DISPENSADORES DE GEL HIDROALCOHOLICOS
 - PRODUCTOS PARA DESINFECCION DE DUCHAS, ESCALERAS, PUERTAS, POMOS – PULVERIZADORES.
 - MANDIL DESECHABLE
 - PAPELERA CON APERTURA ACCIONAMIENTO NO MANUAL.
- RESTAURANTE+ CAFETERIA:
 - MASCARILLAS HIGIENICAS
 - GEL HIDROALCOHOLICO
 - GUANTES VINILO
 - GUANTES NO DESECHABLES
 - PRODUCTOS DESINFECTANTES PARA MOBILIARIO, SUPERFICIES EQUIPAMIENTO, ETC.
 - PAPELERA CCON APERTURA ACCIONAMIENTO NO MANUAL
- SUPERMERCADO:
 - MASCARILLAS HIGIENICAS
 - PANTALLAS/GAFAS
 - GEL HIDROALCOHOLICO
 - GUANTES VINILO
 - GUANTES NO DESECHABLES
 - PRODUCTOS DESINFECTANTES PARA MOBILIARIO, SUPERFICIES EQUIPAMIENTO, ETC.
 - PAPELERA CCON APERTURA ACCIONAMIENTO NO MANUAL
- ZONAS COMUNES ESPECIFICAS URBANIZACIÓN:
 - MASCARILLAS HIGIENICAS/FFP2
 - PANTALLAS / GAFAS
 - GUANTES VINILO
 - GUANTES NO DESECHABLES
 - PRODUCTOS DESINFECTANTES PARA MOBILIARIO, SUPERFICIES.

- DISPENSADORES GEL HIDROALCOHOLICOS.
- APARATO PARA DESINFECCIÓN FINAL DE LAS INSTALACIONES.

CAMPING BAYONA PLAYA es consciente de las restricciones que pueden existir para el aprovisionamiento de recursos de materiales y las limitaciones de servicios que pudieran derivar de dichas restricciones. En un principio, hará acopio de un stock inicial de seguridad de mascarillas, guantes, gafas, pantallas y productos desinfectantes y gel alcohólico.

Se intentará evitar la ruptura de stocks de los EPIS ESENCIALES, a través de mantenimiento de stocks de seguridad de 3 semanas.

Ante la situación actual de escasez de recursos materiales en los mercados no se descarta que pueda haber desabastecimientos puntuales. En cuyo caso se desviarán los recursos materiales a las áreas esenciales y de mayor riesgo según el Plan de contingencias y la evaluación de riesgos.

En los casos de cuellos de botella o puntos de ruptura se llevará un registro de las incidencias.

D. MEDIDAS GENERALES.

CAMPING BAYONA PLAYA ha establecido las siguientes medidas generales:

- **Planificación de las tareas y procesos de trabajo de forma que se garantice la distancia de seguridad establecidas por las autoridades sanitarias (1,5 metros)**
 - **OFICINAS: DESPACHOS INDIVIDUALIZADOS, CORRECTAMENTE AIREADOS Y DESINFECTADOS, PONIENDO A DISPOSICIÓN DE LOS EMPLEADOS LOS EQUIPOS DE TRABAJO DE USO PRIVATIVO (ORDENADOR, TELEFONO, ETC.. INDIVIDUALIZADOS)**
 - **RECEPCIÓN: 2 PUESTOS DE TRABAJO INTERIORES ASIGNADOS A RESPONSABLES DE RECEPCIÓN Y MARKETING CON EQUIPOS DE TRABAJO DE USO PRIVATIVO. 1 PUESTO DE TRABAJO INTERIOR ASIGNADO A AYUDANTE DE RECEPCIÓN PARA TAREAS ADMINISTRATIVAS Y CONTESTACIÓN DE EMAIL, CON EQUIPO DE TRABAJO DE USO PRIVATIVO. 3 PUESTOS DE TRABAJO EN MOSTRADOR EXTERIOR PARA AUXILIARES DE RECEPCION PARA ATENCIÓN CLIENTES, TELÉFONO, CHECK IN-CHECK OUT Y TODAS LAS TAREAS DEL PUESTO, CON EQUIPOS DE TRABAJO ORDENADOR INDIVIDUAL.**
 - **PISCINA: ANEXO I**
 - **RESTAURANTE+CAFETERIA: ANEXO II**

- **LAVANDERIA: SE DISPONDRÁ UN PUESTO DE TRABAJO EN LAVANDERÍA CON LOS EPIS CORRESPONDIENTES QUE DETERMINE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS (CUALTIS), - MASCARILLA, GUANTES, GAFAS Y GEL HIDROALCOHOLICO.**
 - **EL ACCESO A LA LAVANDERÍA ESTÁ RESTINGIDO. SOLAMENTE PARA PERSONAL AUTORIADO.**
 - **LA ROPA SUCIA EN NÍNGÚN MOMENTO ESTARÁ EN CONTACTO CON LA ROPA LIMPIA PARA EVITAR EL CONTAGIO POR CONTACTO.**
 - **LA ROPA LIMPIA SE ALMACENARA EN LOS ALMACENES DESTINADOS PARA TAL FIN.**
 - **EL TRANSPORTE DE LA ROPA LIMPIA SE HARÁ EN TRANSPORTE PREVIAMENTE DESINFECTADO Y CORRECTAMENTE PROTEGIDA POR COVERTURA PLASTICA.**
 - **EN LA ÉPOCA DE MAYOR DEMANDA EN LAVANDERÍA, SE PUEDE AMPLIAR LA PLANTILLA DE LA LAVANDERÍA CON UNA AUXILIAR DE LIMPIEZA QUE APOYARÁ A LA RESPONSABLE DE LAVANDERÍA.**
 - **EL AREA DE LAVANDERÍA DEBERÁ ESTAR ORGANIZADA, LIMPIA Y CORRECTAMENTE DESINFECTADA.**
- **LIMPIEZA DE BUNGALOWS Y SANITARIOS:**
 - **LA CABAÑA DEL ÁREA DE LIMPIEZA DE BUNGLOWS Y SANITARIOS DISPONDRÁ, ESPACIO SUFICIENTE QUE PERMITA ASEGURAR LA DISTANCIA INTERPERSONAL.**
 - **Se establece un aforo máximo de tres personas.**
 - **Los puestos de trabajo se distribuyen por turnos de trabajo. Cada turno de trabajo deberá dejar el material organizado y correctamente desinfectado (incluído carros).**
 - **Los turnos de trabajo, se planifican siempre que se posible de forma que concentren los mismos empleados en los mismos grupos e turnos.**
 - **Cada turno de trabajo tendrá asignado tareas a desarrollar y responsabilidades de cumplimiento.**
- **MANTENIMIENTO:**
 - **EL ÁREA DE MANTENIMIENTO DISPONDRÁN DE LAS INSTALACIONES DE ALMACEN, ESPACIO SUFICIENTE QUE PERMITE ASEGURAR LA DISTANCIA INTERPERSONAL.**
 - **Se establece un aforo máximo de tres personas en almacen.**
 - **Los puestos de trabajo se distribuyen por turnos de trabajo. Cada turno de trabajo deberá dejar el material organizado y correctamente desinfectado (incluido VEHICULOS ELÉCTRICOS).**
 - **Los turnos de trabajo, se planifican siempre que se posible de forma que concentren los mismos empleados en los mismos grupos e turnos.**
 - **Cada turno de trabajo tendrá asignado tareas a desarrollar y responsabilidades de cumplimiento.**
- **A través de la evaluación de Riesgos determinará en el entorno laboral, la presencia de grupos vulnerables frente a la COVID-19 y se establecerán las medidas específicas de seguridad para este personal.**
- **Se acuerda realizar tests y reconocimientos médicos al personal fijo de la empresa. Y será recomendable la realización de test y reconocimiento médico a los trabajadores eventuales en la medida que sea posible. De acuerdo a criterios sanitarios establecidos**

por las autoridades sanitarias y el servicio de vigilancia de la salud del servicio de prevención.

- Para el control horario del programa AFICHAR, se procederá a la desinfección tras cada uso a través de solución hidroalcohólica o desinfectante autorizado.
- Se asegura la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si no es posible, el uso de soluciones hidroalcohólicas.
- Se difunde pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, ayudado con cartelería.
- Se facilita el tiempo necesario y medios para la correcta higiene de manos.
- Se proporciona los EPIS adecuados previa evaluación de riesgos laborales. Como norma general todos los servicios son de explotación directa. No hay subcontratación de servicios esenciales. En el caso de que exista la necesidad de subcontratación, CAMPING BAYONA PLAYA supervisará que el personal subcontratado cuenta con los equipos de protección individual necesarios.
- Se establecen normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (p.e comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios).
- Se procederá a la ventilación diaria de las distintas áreas del establecimiento.
- En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad. Y se debe respetar el control de aforos. En caso de que no sea posible, debe garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.
- CAMPING BAYONA PLAYA determina que el uniforme de trabajo se deberá lavar todos los días después de cada turno, debiéndose asegurar la limpieza del mismo a temperatura >60°C. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a esa temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección. El uniforme laboral sólo se debe utilizar durante la jornada laboral.
- El Comité de gestión es consciente de las necesidades formativas de los empleados y en especial de los empleados eventuales de temporada. Se reforzará la formación a través del uso y mantenimiento de EPIS, conforme a la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Se registrará la formación en el registro de formación de la empresa.

E. MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL.

*** Requisitos generales.**

Al personal del CAMPING BAYONA PLAYA se le formará en el PLAN DE CONTINGENCIA diseñado y de forma específica, se indicaran sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo. Concretamente el personal debe:

- **CONTAR CON UNA INFORMACIÓN CLARA E INTELIGIBLE, Y FORMACIÓN ESPECÍFICA Y ACTUALIZADA SOBRE LAS MEDIDAS ESPECÍFICAS QUE HAY QUE LLEVAR A CABO.**
- **Realizar EVALUACION DE PRESENCIA EN ENTORNO LABORAL DE GRUPOS VULNERABLES COVID-19**
 - ***EMBARAZADAS.**
 - *** ENFERMEDADES RESPIRATORIAS.**
 - ***DEFENSAS BAJAS.**

- ***GRUPO DE RIESGO.**
- **EVITAR EL SALUDO CON CONTACTO FÍSICO, INCLUIDO EL DAR LA MANO, TANTO AL RESTO DE PERSONAL COMO A CLIENTES, COMO A PROVEEDORES. Mantener la distancia social.**
- **SE DEBE DE RESPETAR LA DISTANCIA DE SEGURIDAD SIEMPRE QUE SEA POSIBLE. En caso contrario utilizar los EPIS correspondientes (mascarilla, guantes, gel hidroalcohólico, etc).**
- **Utilizar mascarilla en los casos en que el procedimiento específico del puesto de trabajo y la evaluación de riesgos así lo determine y siempre que no pueda respetarse la distancia social. Se desechará la mascarilla al finalizar su vida útil según las instrucciones indicadas por el fabricante.**
- **Tirar cualquier desecho de higiene personal, especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.**
- **Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas**
- **Lavarse las manos de forma periódica con agua y jabón cuando sea factible. En el caso de que no sea factible, utilizar gel hidroalcohólico.**
- **Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, etc) con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón cuando sea factible, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc) y siempre al finalizar el turno de trabajo. Para la desinfección de equipos electrónicos se debe utilizar productos específicos, aplicados con un paño o toallitas desinfectantes especiales.**
- **No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, se debe proceder a la limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.**
- **Llevar el cabello corto o correctamente recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes grandes o similares.**
- **Llevar las uñas cortas y cuidadas (no utilizar pintauñas en los puestos de trabajo con responsabilidad higiénico-alimentaria)**
- **Autorización de uso Teléfono móvil privado sólo en caso de urgencia.**
 - **Portar diariamente la ropa de trabajo limpia.**
 - **Cambio de Uniforme diario.**
 - **Lavado de uniforme >60 grados.**
- **DIFUNDIR PAUTAS DE HIGIENE CON INFORMACIÓN COMPLETA CLARA E INTELIGIBLE - ANTES, DURANTE Y DESPUES (CARTELERIA).**
- **NORMAS DE USO DE LAS INSTALACIONES, COMEDOR-ZONA DESCANSO, ACCESOS, ZONAS COMUNES, VESTUARIOS.**
- **Se procede a reorganización de los puestos de trabajo, para garantizar en la medida de lo posible la distancia de seguridad.**
- **Se establece turnos de trabajo no coincidentes en la medida que sea posible en los diferentes puestos de trabajo. Se evitará la rotación de turnos.**
- **El aforo máximo de vestuarios se determinará por carteles informativos en las áreas destinadas a ello, para mantener la distancia de seguridad y todos los empleados son responsables de mantenerlas en estado óptimo de higiene.**

- Se limita las reuniones internas a las estrictas necesarias, y siempre manteniendo la distancia de seguridad o utilización de EPIS.
 - Como norma general, No se hará servicio de desayuno, comida y cena al personal. Solamente en casos excepcionales, con autorización previa. Y siempre guardando la distancia social o utilización de EPIS.
 - Es responsabilidad de todos los empleados mantener las instalaciones en óptimo estado de higiene y orden.
 - Se recomienda realización de prueba test/ coronavirus, para los empleados. En especial trabajadores especialmente sensibles, aquellos que hayan presentado síntomas, convivan o hayan tenido contacto estrecho con una persona sintomática, etc.
 - **SE PROHIBE EL ACCESO A LAS INSTALACIONES DEL CAMPING A TODA PERSONA AJENA. (SIN AUTORIZACIÓN PREVIA DE DIRECCIÓN)**
-
- **Medidas informativas.**
 - **ANTES DE LA LLEGADA DEL CLIENTE CON RESERVA:**
 - **CAMPING BAYONA PLAYA ENVIARÁ AL CLIENTE CON LA CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA, PREVIO A SU LLEGADA, LA NORMATIVA Y DIRECTRICES ADOPTADAS EN EL ESTABLECIMIENTO EN RELACIÓN AL PLAN DE CONTINGENCIA APLICADO PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS FRENTE AL COVID-19, LAS CONDICIONES DE USO DE LAS INSTALACIONES Y LAS MEDIDAS A ADOPTAR EN CASO DE INCUMPLIMIENTO. AL REALIZAR EL CHECK IN- SE PRESUPONE LA ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES.(OBLIGATORIO PARA CLIENTES BUNGALOWS)**
 - **A LA LLEGADA DEL CLIENTE SIN RESERVA- CAMPING:**
 - **CAMPING BAYONA PLAYA A LOS CLIENTES SIN RESERVA PREVIA, LE HARÁ ENTREGA DE DOCUMENTO INFORMATIVO SOBRE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO DE COVID-19, ASÍ COMO DE LAS MEDIDAS SANITARIAS ADOPTADAS A SU LLEGADA AL ESTABLECIMIENTO, LAS CONDICIONES DE USO DE LAS INSTALACIONES Y LAS MEDIDAS A ADOPTAR EN CASO DE INCUMPLIMIENTO. AL REALIZAR EL CHECK –IN SE PRESUPONE LA ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES.**
 - **DURANTE LA ESTANCIA DEL CLIENTE:**
 - **LOS CLIENTES SERÁN INFORMADOS DE AQUELLAS MEDIDAS DEL PLAN DE CONTINGENCIA QUE LES AFECTEN DIRECTAMENTE Y DEBAN APLICAR EN EL ESTABLECIMIENTO CAMPING BAYONA PLAYA:**
 - **USO DE MASCARILLA.**
 - **LAVADO DE MANOS.**
 - **DISTANCIA DE SEGURIDAD.**

- EVITAR EL SALUDO FÍSICO.
 - LAVADO DE MANOS PERIODICAMENTE.
 - NORMAS DE UTILIZACION DE LAS INSTALACIONES, ZONAS COMUNES, SANITARIOS, PISCINA, AREAS INFANTILES, ETC
- LOS CLIENTES SERÁN INFORMADOS DE LAS MEDIDAS A ADOPTAR CUANDO UN CLIENTE NO CUMPLA CON LAS DIRECTRICES ESTABLECIDAS.
- LOS CLIENTES SERÁN INFORMADOS DEL PLAN EMERGENCIA FRENTE AL COVID-19.
- Las medidas informativas deben incluir:
 - CARTELERIA CON MEDIDAS PREVENTIVAS IMPLANTADAS EN EL CENTRO Y PAUTAS A SEGUIR POR LOS CLIENTES.
 - INDICACIÓN DE POSICIONES RESPETANDO LA DISTANCIA DE SEGURIDAD CON MARCADO (RECEPCIÓN, ENTRADA AL RESTAURANTE, SUPERMERCADO, PISCINA, SANITARIOS, ZONA INFANTIL.
 - INDICACIÓN DE AFORO MÁXIMO.
- La información dispuesta debe encontrarse en al menos una lengua extranjera (INGLES)
- CAMPING BAYONA PLAYA SOLICITA LA COLABORACIÓN DE LOS EMPLEADOS EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS QUE SE DESPRENDAN DEL PLAN DE CONTINGENCIA.
- A LA SALIDA DEL CLIENTE, CHECK-OUT:
 - EL CLIENTE REALIZARÁ EL CHECK-OUT EN EL HORARIO CORRESPONDIENTE.
 - ACUDIRA A RECEPCIÓN, CUMPLIENDO LAS NORMAS COVID-19 ESTABLECIDAS Y NO ACOMPAÑADO.
 - ENTREGARÁ LAS LLAVES, Y LOS MANDOS, TARJETA Y DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE EN EL SOBRE CERRADO SUMINISTRADO EN EL CHECK- IN.
 - SE PROCEDERA A LA COMPROBACIÓN DE QUE LA CUENTA ESTA TOTALMENTE PAGADA.
 - SE DESTRUIRA LA DOCUMENTACION -NO ARCHIVAR. Y SE PROCEDERA A LA DESINFECCIÓN DE TARJETAS, MANDOS, Y LLAVES POR SPRAY DESINFECTANTE-COVID19.

5. SERVICIOS.

RECORDATORIO INSTALACIONES:

- VENTILACION DIARIA T.A. DEL ESTABLECIMIENTO
- MAXIMIZA LA DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
- DECORACIÓN LA MINIMA IMPRESCINDIBLE
- CARTELERIA INFORMATIVA EN DOS IDIOMAS (CASTELLANO+ INGLES/PORTUGUES). NORMAS Y MEDIDAS ADOPTADAS.
- CONTROL DE AFORO

5.1. SERVICIO DE RECEPCIÓN, ACOGIDA Y FACTURACIÓN.

* PERSONAL: CONSULTAR MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL.

* INSTALACIONES:

- Ventilación y desinfección diaria/ nocturna (principal).
- instalación de mampara de protección en puestos de recepción.
- Desinfección de mostradores y mampara de forma periódica en menor afluencia de clientes.
- Desinfección cambio de turno con solución hidroalcohólica a los equipos utilizados, teléfono, ordenador, portátiles, impresoras.
- PARA TELEFONO DISPONDRA DE AURICULARES Y CASCOS DE USO INDIVIDUAL SIN POSIBILIDAD DE COMPARTIRLOS.
- Desinfección TPV manuales después de cada uso. Protección papel transparente (si fuese necesario). PRIORIDAD TPV VIRTUAL- TARJETA SOLO CLIENTE MANIPULADA POR EL CLIENTE. UTILIZACIÓN DE BANDEJAS PARA EFECTIVO.
- Marcación de cada puesto de trabajo manteniendo la distancia mínima de seguridad. En el supuesto de no ser posible, utilización de EPIS.
- MARCACIÓN DE LA DISTANCIA DE SEGURIDAD PARA LOS CLIENTES. (CINTA ADHESIVA LLAMATIVA SUELO RECEPCIÓN)
- control de aforo: cartelería de aforo permitido en recepción: 6 clientes.
- No se permiten acompañantes para los clientes a la realización del check-in.
- Disposición de dispensadores de gel hidroalcohólico a la entrada de recepción para los clientes. USO DE MASCARILLA OBLIGATORIO PARA LOS CLIENTES.
- DISPOSICIÓN DE ALFOMBRA DESINFECTANTE EN RECEPCIÓN.
- Papeleras con tapa no manual.

FUNCIONAMIENTO:

- PRIORIZACIÓN DEL PAGO TELEMÁTICO, TPV FRENTE AL EFECTIVO.
- OBLIGACION DE CHECK-IN ONLINE PARA RESERVAS DE BUNGALOWS.
- RECOMENDACIÓN DE CHECK-IN ONLINE PARA CLIENTES CAMPISTAS.
- FOMENTAR EL CONTACTO CON RECEPCIÓN DE LOS CLIENTES ALOJADOS POR VIA TELEFONICA. TELEFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE (HORARIO 8:00-22:00).
- EL PERSONAL DE RECEPCIÓN DISPONE DE LOS NÚMEROS DE EMERGENCIAS Y HOSPITALES O CENTROS DE SALUD MÁS CERCANOS.

IMPORTANTE:

****Envío email a clientes, normas covid-19. CON CONFIRMACION DE RESERVA/CHECK IN SE PRESUPONE ACEPTACION CLIENTE**

**** CARTELES INFORMATIVOS MEDIDAS COVID-19 + ORMAS DE FUNCIONAMIENTO.**

**** CUMPLIMIENTO DE LA DISTANCIA DE SEGURIDAD, LAVADO DE MANOS, NO CONTACTO FISICO Y UTILIZACIÓN DE EPIS.**

**** EN CASO DE DETECCIÓN CASO COVID-19- AVISAR A DIRECCIÓN: IMPLANTACIÓN PLAN EMERGENCIA COVID-19.**

*** OFICINAS:**

* PERSONAL: CONSULTAR – NORMAS DE PERSONAL.

* INSTALACIONES:

- Ventilación y desinfección diaria/ nocturna (principal).
- Limitar el acceso de toda persona ajena al CAMPING BAYONA PLAYA en la medida que sea posible.
- Visitas comerciales, proveedores, etc. SOLO CON AUTORIZACIÓN PREVIA Y CON CITA.
- Desinfección diaria con solución hidroalcohólica a los equipos utilizados, teléfono, ordenador, portátiles, impresoras.
- UTILIZACIÓN DE TELEFONO INDIVIDUAL SIN POSIBILIDAD DE COMPARTIRLOS.
- MANTENER LA DISTANCIA SOCIAL.
- FOMENTAR EL USO DE EMAILS, Y VIDEOCONFERENCIAS. MINIMIZAR EL CONTACTO PERSONAL.
- Utilización de EPIS (mascarilla, guantes, geles hidroalcoholicos)
- MINIMIZAR LAS REUNIONES INTERNAS, Y SIEMPRE CUMPLIENDO LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD.
- OFICINA- CIBER: DISPONER AREA ACONDICIONADA PARA LA ENTREGA-RECOGIDA DE PAQUETES.

5.2 SERVICIO DE RESTAURACIÓN: VER ANEXO II

5.3 SERVICIO DE ANIMACIÓN: SUSPENSIÓN TEMPORADA 2020

* DISEÑO Y PLANIFICACION DE CONTROL DE AFOROS Y DISTANCIA DE SEGURIDAD MINIMA DE PERSONAS EN CASO CONTRARIO UTILIZACION DE MASCARILLA

* PENDIENTE DE NORMATIVA DE AUTORIDADES COMPETENTES

* DESINFECCIÓN DE TODO EL MATERIAL UTILIZADO EN LAS ACTIVIDAD DE ANIMACIÓN ANTES DE CADA USO.

6. AREAS COMUNES Y RECREACIÓN.

CAMPING BAYONA PLAYA prestará una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común.

CAMPING BAYONA PLAYA determina e informará de los aforos de los distintos espacios comunes.

- **RECEPCION:**
 - Mantenga la distancia de seguridad de 1,5m.
 - Si no se puede mantener la distancia de seguridad uso obligatorio de mascarilla.
 - Sólo una persona por reserva.
 - Espere fuera su turno a ser atendido.
 - Use gel desinfectante.
 - Realice las consultas por teléfono (986350035)
- **SUPERMERCADO:**
 - Mantenga la distancia de 1,5m.
 - Si no se puede mantener la distancia de seguridad uso obligatorio de mascarilla,
 - Si es posible no entre acompañado.
 - Espere fuera su turno
 - Circule en la dirección indicada
 - Use gel desinfectante al entrar y al salir.
- **RESTAURANTE:**
 - Mantenga la distancia de 1,5m
 - Si no puede mantener la distancia de seguridad uso obligatorio de mascarilla
 - Espere a ser atendido
 - No mueva mesas ni sillas
 - Use gel desinfectante al entrar y salir
 - Mobiliario desinfectado después de cada uso
- **PISCINA Y TOBOGAN:**
 - Mantenga la distancia de 1,5m
 - Si no se puede mantener la distancia de seguridad uso obligatorio de mascarilla
 - Aforo máximo: 70 personas
 - Espere fuera su turno
 - Circule en la dirección indicada
 - Use gel desinfectante al entrar y salir
 - Menores de 8 años acompañados
- **PARQUE INFANTIL:**
 - Mantenga la distancia de 1,5m
 - Espere fuera su turno
 - Use gel desinfectante al entrar y salir
 - Menores de 5 años acompañados por adulto
- **PISTAS DEPORTIVAS:**
 - Mantenga la distancia de 1,5 m

- Aforo máximo: 30 personas
- Espere fuera su turno
- Use gel desinfectante al entrar y al salir.

*****IMPORTANTE: TODAS ESTAS NORMAS SON DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO PARA EL CLIENTE, EN EL CASO DE INCUMPLIMIENTO EL CAMPING BAYONA PLAYA SE RESERVA EL DERECHO DE DENEGAR LA ESTANCIA EN SUS INSTALACIONES.**

6.2 SANITARIOS:

* PERSONAL: CONSULTAR NORMAS DE PERSONAL.

* INSTALACIONES:

Ventilación y desinfección diaria/ nocturna (principal).

MAXIMIZAR LA DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO, PROFUNDA Y FRECUENTE DE TODA LA INSTALACIÓN, ESPECIALMENTE GRIFOS, PUERTAS, INODOROS, MANDOS DE DUCHA

DECORACIÓN LA MINIMA IMPRESCINDIBLE

COLOCACION DE CARTELES, AFORO, NORMAS DE UTILIZACIÓN Y MEDIDAS COVID-19

MARCACIÓN POR MEDIO DE CINTA ADHESIVA O SIMILAR, para el aseguramiento de la distancia de seguridad interpersonal y evitar aglomeraciones.

La inutilización de alguno de los equipamientos (lavabos, urinarios, fregaderos).

DISPOSICIÓN DE GEL DESINFECTANTE EN LA PUERTA DE ACCESO.

DISPENSADORES DE PAPEL DE SECADO O SECADOR DE MANOS. DISPENSADORES DE JABON.

PAPELERAS DE ASEOS CON APERTURA ACCIONAMIENTO NO MANUAL Y DISPONER INTERIOR DOBLE BOLSA INTERIOR.

- **FUNCIONAMIENTO:**

- ASIGNACIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LIMPIEZA POR CADA TURNO DE TRABAJO (3 veces limpieza por turno, mínimo 6 veces al día)
- LIMPIEZA DE MENOS SUCIO A MAS SUCIO, DE SECO A MOJADO Y DE ARRIBA ABAJO.
- LIMITACION DE AFOROS. ESTABLECIENDO UNA SISTEMÁTICA DE ENTRADA E INSTANDO AL LOS CLIENTES A ESPERAR FUERA DE LAS INSTALACIONES.
- UTILIZACION DE CALZADO APROPIADO EN EL USO DE LAS DUCHAS.
- REPOSICION CONSTANTE DE CONSUMIBLES, JABÓN, PAPEL, EL HIDROALCOHOLICO, PAPEL HIGIENICO, ETC...)
- LIMPIEZA DE LOS DISPENSADORES DE PAPEL, GEL Y JABÓN PERIODICA, ATENDIENDO AL NIVEL DE USO.
- DESINFECCIÓN CONTINUA DE LAS INSTALACIONES CON PRODUCTOS ADECUADOS.
- DESINFECCIÓN DIARIA CON NEBULIZADOR DE DESINFECTANTE COVID-19. (INDICACIÓN DE HORARIO DE TRATAMIENTO): AGUA -LEJIA. 1:50

IMPORTANTE: USO DE LOS SANITARIOS COMUNES:

***CLIENTES: EL USO EXCLUSIVO POR LOS CLIENTES QUE NO DISPONGAN DE ESTOS SERVICIOS EN SU ALOJAMIENTO DE ACAMPADA.**

***PERSONAL: MEDIDAS HIGIENICO-SANITARIAS.**

REGISTRO DIARIO DE LIMPIEZA REALIZADAS EN LAS ZONAS DE USO COMUN/METODO LIMPIEZA Y FRECUENCIA

6.3 LAVANDERIA:

*** PERSONAL: CONSULTAR MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL.**

*** INSTALACIONES:**

Ventilación y desinfección diaria.

MAXIMIZAR LA DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO, PROFUNDA Y FRECUENTE DE TODA LA INSTALACIÓN, ESPECIALMENTE, PUERTAS, EQUIPOS DE TRABAJO Y MANDOS.

COLOCACION DE CARTELES DE AFORO NORMAS DE UTILIZACIÓN Y MEDIDAS COVID-19.

PAPELERAS DE ASEOS CON APERTURA ACCIONAMIENTO NO MANUAL Y DISPONER INTERIOR DOBLE BOLSA INTERIOR.

DISPENSADOR DE GEL HIDROALCOHOLICO.

MANTENER LA DISTANCIA DE SEGURIDAD SOCIAL.

UTILIZACIÓN DE CALZAS DE CALZADO EN CASO NECESARIO.

• FUNCIONAMIENTO:

- SE DISPONDRÁ UN PUESTO DE TRABAJO EN LAVANDERÍA CON LOS EPIS CORRESPONDIENTES QUE DETERMINE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS (CUALTIS), - MASCARILLA, GUANTES, GAFAS Y GEL HIDROALCOHOLICO (EN ESPECIAL CUANDO SE TRABAJE CON LA ROPA SUCIA)**
- EL ACCESO A LA LAVANDERÍA ESTÁ RESTINGIDO. SOLAMENTE PARA PERSONAL AUTORIADO.**
- LA ROPA SUCIA EN NÍNGÚN MOMENTO ESTARÁ EN CONTACTO CON LA ROPA LIMPIA PARA EVITAR EL CONTAGIO POR CONTACTO. (AREA SEPARADA EN LA MEDIDA QUE SEA POSIBLE).**
- LA ROPA SUCIA VENDRA EN BOLSAS DE BASURA CERRADAS.TRAS LA MANIPULACIÓN SE DEBERA PROCEDER AL LAVADO DE MANOS.**
- LAVADO DE ROPA A TEMPERATURA >60 GRADOS.**

- LA ROPA LIMPIA SE ALMACENARA EN LOS ALMACENES DESTINADOS PARA TAL FIN – ACCESO RESTINGIDO A LOS ALMACENES.
- EL TRANSPORTE DE LA ROPA LIMPIA SE HARÁ EN TRANSPORTE PREVIAMENTE DESINFECTADO Y CORRECTAMENTE PROTEGIDA POR COBERTURA PLASTICA.
- EN LA ÉPOCA DE MAYOR DEMANDA EN LAVANDERÍA, SE PUEDE AMPLIAR LA PLANTILLA DE LA LAVANDERÍA CON UNA AUXILIAR DE LIMPIEZA QUE APOYARÁ A LA RESPONSABLE DE LAVANDERÍA.
- EL AREA DE LAVANDERÍA DEBERÁ ESTAR ORGANIZADA, LIMPIA Y CORRECTAMENTE DESINFECTADA.
- DESINFECCIÓN PERIODICA CON NEBULIZADOR DE DESINFECTANTE COVID-19. (INDICACIÓN DE HORARIO DE TRATAMIENTO) DE INSTALACIÓN DE LAVANDERIA Y ALMACENES.
- ESPECIAL CUIDADO EN EL MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS Y LIMPIEZA DOSIFICADORES, EVITANDO DERRAMES.
- LAVADO ROPA PERSONAL: SOLO AL PERSONAL AUTORIZADO Y VENDRA EN BOLSA DE PLASTICO CERRADAS, ROPA AL REVES Y SACUDIDA. NO INCLUIR ZAPATOS.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

CAPING BAYONA PLAYA ADAPTA SU PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL ANÁLISIS DE LOS RIESGOS IDENTIFICADOS.

En la planificación de la limpieza se determina:

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, anivelas, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de elementos de alquiler como bungalows, mobile home, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, barandas, etc. De forma específica todos los trabajadores del CAMPING BAYONA PLAYA son corresponsables de la desinfección, organización y mantenimiento de la limpieza de la Zona de trabajo y las instalaciones.
- La ventilación/aireación y/o renovación de aire diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes y/o empleados.
- El uso racional de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad y, disolución y utilización de EPIS. En todo caso debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y se utilizarán de acuerdo a las fichas de seguridad de los productos. (homologación de las autoridades sanitarias).
- La limpieza de áreas de acampada, bungalows en condiciones de seguridad.
- Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras su uso diario.
- La recogida de papeleras y contenedores de las zonas de uso común debe realizarse de forma que éstas queden selladas las bolsas, desinfectar los contenedores y trasladar la basura al punto de recogida.
- **IMPORTANTE: DEBE QUEDAR REGISTRO DIARIO DE LAS LIMPIEZAS REALIZADAS EN LAS ZONAS DE USO COMÚN Y ELEMENTOS DE ALQUILER, INDICANDO LA FRECUENCIA Y EL METODO DE LIMPIEZA LLEVADO A CABO.**
- **IMPORTANTE: SE LLEVARÁ UN CONTROL DE CALIDAD DE LAS MEDIDAS DE LIMPIEZA PERIODICAMENTE DEBIDO A LA ESPECIAL TRANSCENDENCIA EN ESTE AREA.**

7.2. LIMPIEZA DE ÁREAS DE ACAMPADA Y ELEMENTOS DE ALQUILER () BUNGALOWS)

El plan de limpieza y desinfección de las parcelas y bungalows en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica la limpieza y desinfección de:

- AREA MANTENIMIENTO: PARCELAS, ELIMINACION DE RESIDUOS, MOBILIARIO URBANO, GESTIÓN DE RESIDUOS, FUENTES, CALLES, TERRAZAS BUNGALOWS Y ACCESOS, ETC
- AREA LIMPIEZA: AIREADO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ELEMENTOS DE ALQUILER (BUNGALOWS). EN ESPECIAL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES, SUELOS, TECHOS, ESPEJOS Y VENTANAS, MUEBLES, EQUIPOS Y ELEMENTOS DECORATIVOS Y FUNCIONALES. Limpieza y desinfección de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.

- AREA DE MANTENIMIENTO:
 - AREAS DE RESPONSABILIDAD: ALMACEN, PARCELAS, URBANIZACIÓN, GESTION DE RESIDUOS, REPARACIONES, MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y ZONAS COMUNES.
 - PERSONAL: CONSULTAR MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL.
 - INSTALACIONES:
 - Ventilación y desinfección diaria.
 - MAXIMIZAR LA DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO, PROFUNDA Y FRECUENTE DE TODA LA INSTALACIÓN, ESPECIALMENTE, PUERTAS, EQUIPOS DE TRABAJO, HERRAMIENTAS Y VEHICULOS ELECTRICOS.
 - COLOCACION DE CARTELES DE AFORO NORMAS DE UTILIZACIÓN Y MEDIDAS COVID-19.
 - PAPELERAS CON APERTURA ACCIONAMIENTO NO MANUAL Y DISPONER INTERIOR DOBLE BOLSA INTERIOR (EN ZONAS DE ALTO RIESGO)
 - DISPENSADOR DE GEL HIDROALCOHOLICO.
 - MANTENER LA DISTANCIA DE SEGURIDAD SOCIAL.

- FUNCIONAMIENTO:

* MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y URBANIZACIÓN

- **UTILIZACION DE EPIS ADECUADOS A LA EVALUACIÓN DE RIESGOS**
- **MANTENIMINETO DISTANCIA DE SEGURIDAD**
- **EVITAR CONTACTO FÍSICO**
- **DESINFECTAR LOS UTILES Y HERRAMIENTAS DESPUES DE CADA TURNO Y/O USO EN CASO NECESARIO**

- LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN EN LAS AREAS DE TRABAJO
- ORGANIZACIÓN DE TURNOS DE TRABAJO NO COINCIDENTES Y TAREAS ASIGNADAS A CADA TURNO.

*** RECOGIDA DE BASURA: EN BOLSA SELECTIVA (ORGANICO, PLASTICO, CARTÓN, VIDRIO)**

- * UTILIZACION DE EPIS QUE DETERMINE LA EVALUCACIÓN DE RIESGOS (MINIMO, MASCARILLA, GUANTES, PROTECTOR SUCIEDAD).
- * DESINFECCIÓN DE CUBOS DE BASURA CON SOLUCION ADECUADA (SULFATADORA DE AGUA+LEJIA)
- * COLOCACION DE BOLSA Y VERIFICACIÓN DE CIERRE TAPA.
- * TRANSPORTE INMEDIATO A PUNTO DE RECOGIDA.
- * DESPUES DE TAREA DE BASURA SE PROCEDERA A RETIRADA DE MASCARILLA, GUANTES Y PROTECTOR SUCIEDAD PARA DESINFECCIÓN/RETIRADA
- * LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABON PERIDOCAMENTE.
- * APROVECHAR LOS VIAJES DE IDA Y VUELTA PARA HACER RECOGIDAS SECUNDARIAS, SIEMPRE EN CONDICIONES DE SEGURIDAD
- * A LA FINALIZACION DE TRABAJO RECOGIDA DE BASURA: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHICULO ELECTRICO PARA SU POSTERIOR USO
- * VERIFICAR CARGA DE VEHICULO: CARGAR SIEMPRE DE NOCHE.

**** DESINFECCIÓN DE CALLES, FUENTES Y ELEMENTOS URBANOS: FAROLAS, TORRETAS UTILIZACION DE EPIS QUE DETERMINE LA EVALUCACIÓN DE RIESGOS (MINIMO, MASCARILLA, GUANTES, GAFAS) DE FORMA CONTINUADA Y EN SEGUIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO.**

- DESINFECCIÓN CON MAQUINA SULFATADORA DE FUENTES, FAROLAS, TORRETAS.
- DESINFECCIÓN DE CALLE CON MAQUINA REGADORA CON SOLUCIÓN DE AGUA Y LEJIA.

• **AREA DE LIMPIEZA:**

- AREAS DE RESPONSABILIDAD: CABAÑA, SANITARIOS BUNGALOWS, RECEPCIÓN, OFICINAS.
- PERSONAL: CONSULTAR MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL.
- INSTALACIONES:
 - Ventilación y desinfección diaria.
 - MAXIMIZAR LA DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO, PROFUNDA Y FRECUENTE DE TODA LA INSTALACIÓN, ESPECIALMENTE, PUERTAS, EQUIPOS DE TRABAJO UTILES DE LIMPIEZA Y CARROS.
 - COLOCACION DE CARTELES DE AFORO NORMAS DE UTILIZACIÓN Y MEDIDAS COVID-19.

- PAPELERAS CON APERTURA ACCIONAMIENTO NO MANUAL Y DISPONER INTERIOR DOBLE BOLSA INTERIOR (EN ZONAS DE ALTO RIESGO)
- DISPENSADOR DE GEL HIDROALCOHOLICO.
- MANTENER LA DISTANCIA DE SEGURIDAD SOCIAL.

- **FUNCIONAMIENTO:**

- *** TRANSPORTE DE ROPA LIMPIA DESDE LAVANDERIA Y/ALMACEN HASTA BUNGALOWS (RESPONSABILIDADCOMPARTIDA MATENIMIENTO+LIMPIEZA)**

- UTILIZACION OBLIGATORIA DE MASCARILLA, PANTALLA O GAFAS, GUANTES Y MANDIL DE PROTECCION.
- SE DEBERA UTILIZAR CARRO O VEHICULO ELECTRICO CORRECTAMENTE DESINFECTADO CON SOLUCION DE AGUA+LEGIA.
- PONER PLASTICO Y/O LIENZO DE PROTECCIÓN ENTRE LA SUPERFICIE DE CARGA Y LENCERIA.
- PONER PLASTICO DE PROTECCIÓN EN LA PARTE SUPERIOR DE LENCERIA CON LA PROTECCIÓN TOTAL DE LA ROPA LIMPIA.
- COLOCACIÓN DE ROPA EN ZONA TOTALMENTE DESINFECTADA, PARA SU POSTERIOR COLOCACION.
- USO EXCLUSIVO PARA ROPA LIMPIA (NO MEZCLAR CON OTRAS TRANSPORTES).

*** LIMPIEZA:**

IMPORTANTE EPIS:

****UTILIZAR MASCARILLA:** mascarilla FFP2, para zonas sucias, mascarilla protectora utilización según especificaciones técnicas y/o pantalla

****UTILIZAR GUANTES DE vinilo/acrilonnitrilo- PREFERENTEMENTE GUANTES DE NITRILO NO DESECHABLES.** En caso de utilización guantes de nitrilo - desinfectar con gel hidroalcohólico. PROHIBIDO GUANTES DE LATEX.

**** GAFAS DE PROTECCIÓN DE MONTURA INTEGRAL O/ PANTALLAS DE PROTECCIÓN**

**** MANDIL DESECHABLES**

BUNGALOWS:

*** EQUIPO DE CARRO DE LIMPIEZA CORRECTAMENTE HABILITADO Y DESINFECTADO CON EPIS A DISPOSICION DE LOS EMPLEADOS**

DESINFECCIÓN TRAS SU USO DIARIO O CAMBIO DE TURNO. Desinfección de ruedas, de forma continuada.

****MASCARILLAS DE RESERVA, GUANTES, MANDIL, GEL HIDROALCOHOLICO.**

**** EL CARRO NUNCA DENTRO DE BUNGALOWS.**

*** FUNCIONAMIENTO:**

*** EQUIPO (0) DE PERSONAS ESPECIFICAS PARA VENTILAR, RECOGER BASURA PARA LOS DIFERENTES CONTENEDORES, Y RECOGER ROPA SUCIA QUE DEBERA ESTAR EN BOLSA CERRADA (EVITAR DEPOSITAR EN SUELO).NO SACUDIR LOS TEXTILES SUCIOS.**

*** INFORME DE AVERIAS Y REPARACIONES a MANTENIMIENTO A TRAVES DE RECEPCIÓN.**

*** EQUIPO (1) DE LIMPIEZA CON CARRO:**

- **DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA DE TODOS LOS HABITACULOS DEL BUNGALOWS HABITACIONES, BAÑO, COCINA Y SALON.**
- **LIMPIEZA DE MENAJE, VAJILLA Y CUBERTERIA CON ALTA TEMPERATURA +LEJIA.**
- **LIMPIEZA DE TERRAZA Y CIERRE CON SOLUCION DE AGUA Y LEGÍA PARA DESINFECCIÓN (APOYO MANTENIMIENTO)** MAQUINA SULFATADORA INDIVIDUAL Y FACIL MANEJO.**

*** EQUIPO (2) INSPECCIÓN DE BUNGALOWS FINAL - REVISIÓN Y DESINFECCIÓN CON NEBULIZADOR (DIA DE OCUPACION)** MAQUINA DE NEBULIZADOR PORTATIL O DEJAR PRECINTADO BUNGALOW CON PEGATINA EN ENTRADA.**UTILIZACION DE CALZAS.**

7.3 LIMPIEZA DE TEXTILES.

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Los textiles sucios debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- No se deben sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, evitar depositarla en el suelo.
- Tras la manipulación de textiles sucios el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles sucios deben lavarse a >60 °C.
- Evitar la contaminación cruzada, poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.

7.4 PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO.

- **PROTOCOLO ESPECIFICO PARA EL PERSONAL DE MANTENIMEINTO EN CASO DE REPARACION CON BUNGALOW OCUPADO:**
* REPARACION DE AVERIAS BUNGALOWS OCUPADOS

IMPORTANTE:

- **EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO DEBE PROTEGERSE CON EL EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL DEFINIDO, EN FUNCIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS.**
- **UNA VEZ FINALIZADA LA ASISTENCIA O REPARACIÓN, EL PERSONAL DEBE DESINFECTARSE LAS MANOS Y TRATAR EL EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.**
- **LAS INTERVENCIONES QUE DEBA REALIZAR EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO EN EL INTERIOR DEL ELEMENTO DE ALQUILER Y/O AREA DE ACAMPADA DEBE REALIZARSE PREFERENTEMENTE CUANDO EL CLIENTE NO SE ENCUENTRE EN EL MISMO. En caso contrario, debe guardarse la distancia de seguridad y, de no ser posible, se debe instar al cliente a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en dicha área de acampada y/o elemento de alquiler.**

PLAN DE EMERGENCIA.

MEDIDAS EN CASO DE UNA SOSPECHA DE COVID-19

En el caso de que una persona trabajadora presente sintomatología compatible con la enfermedad, se retirará de la actividad profesional, se aislará y dotará de una máscara quirúrgica. SE INFORMARÁ A SU SUPERVISOR DIRECTO Y ESTE A DIRECCIÓN. LA DIRECCIÓN

SERÁ LA ENCARGADA DE AVISAR AL SERVICIO DE SALUD A TRAVÉS DEL TELÉFONO DE ATENCIÓN 900 400 116 O EN SU CASO MÉDICO DE Atención Primaria.

El servicio sanitario del SPRL será el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de salud pública.

En el caso de un cliente que muestre sintomatología compatible con la enfermedad, se aislará y dotará de una mascarilla quirúrgica. Se informará a RECEPCIÓN AL TELEFONO 986350035 y será la DIRECCIÓN del CAMPING BAYONA PLAYA QUIEN DARÁ PARTE A LAS AUTORIDADES COMPETENTES. El cliente tendrá que dirigirse al centro sanitario más próximo.

ANEXO I – PISCINAS

MEDIDAS ANTES DE LA REAPERTURA DE LA PISCINA

- AREAS DE RESPONSABILIDAD: PISCINA, INSTALACIONES TÉCNICAS Y RECINTO PISCINA.
- PERSONAL: CONSULTAR MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL.
- INSTALACIONES:
 - Ventilación y desinfección diaria.
 - VENTILACIÓN SALAS TÉCNICAS.
 - MAXIMIZAR LA DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO, PROFUNDA Y FRECUENTE DE TODA LA INSTALACIÓN, ESPECIALMENTE, PUERTAS, DUCHAS, MANDOS GRIPOS, ESCALERAS, CIERRE PERIMETRAL, ASIENTOS.
 - COLOCACION DE CARTELES DE AFORO NORMAS DE UTILIZACIÓN Y MEDIDAS COVID-19.
 - PAPELERAS CON APERTURA ACCIONAMIENTO NO MANUAL Y DISPONER INTERIOR DOBLE BOLSA INTERIOR (EN ZONAS DE ALTO RIESGO)
 - DISPENSADOR DE GEL HIDROALCOHOLICO.
 - MANTENER LA DISTANCIA DE SEGURIDAD SOCIAL.
 - REVISAR PERIODICAMENTE CALIDAD DE AGUA. PH, TEMPERATURA, CLORO, CLORO COMBINADO, TURBIDEZ, AUGA DEPURADA, Y AGUA APORTADA.
 - TOBOGAN: FIJAR AFORO MÁXIMO 3 PERSONAS EN LA PLATAFORMA SUPERIOR Y 1 PERSONA O UNIDAD FAMILIAR POR CADA 3 ESCALERAS.
 - MASCARILLA OBLIGATORIA EN TODO EL RECINTO DE LA PISCINA CUANDO SE ESTA FUERA DEL AGUA.
- FUNCIONAMIENTO:
 - LIMPIEZA EXHAUSTIVA CON KARCHER DE TODA LA INSTALACIÓN (AGUA+ LEJIA) O (AGUA+DETERGENTE): VASO, REJILLA PERIMETRAL, BOTIQUIN FILTOS DE AIERE, PAREDES, OBILIARIO, DUCHAS, PERIMETRO ACRISTALADO PISCINA, PUERTA AUTOMATICA, ESCALERAS INOX, ETC.
 - LOS UTENSILIOS EMPLEADOS EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEBERÁN SER DESINFECTADOS DESPUES DE CADA USO.
 - CONSULTAR LAS FICHAS DE SEGURIDAD, RECOMENDACIONES Y MEDIDAS DE ALMACENAMIENTO SEGURO DE LOS PRODUCTOS EMPLEADOS, SIEMPRE FUERA DEL ALCANCE DE LOS USUARIOS Y RESPETANDO LAS PRECAUCIONES INDICADAS EN EL ETIQUETADO EN LA SALA TÉCNICA.
 - SE RECOMIENDA LA APERTURA SECUENCIAL DE LOS GRIFOS DE DUCHAS, FUENTES, DEJANDO CORRER E LAGUA PARA QUE SE RENUOVE TODA LA QUE HABÍA QUEDADO RETENIDA EN LAS TUBERÍAS.
- En caso de detección de algún caso sospechoso de covid-19 en la piscina, se tendrá que desalojar inmediatamente, de forma organizada, en orden y sin prisas, dirigida por el socorrista. (consultar PLAN DE EMERGENCIA).

ANEXO II
CAFETERIA + RESTAURANTE
BAHIA PONIENTE

0. NORMAS DE PERSONAL: VER ANEXO.

1. INSTALACIONES:

- LAS INSTALACIONES DEBEN ESTAR VENTILADAS.
- SE DEBE HACER LIMPIEZA EXHAUSTIVA, PERIODICA Y CONTINUA EN TODAS LAS INSTALACIONES Y EN ESPECIAL LAS AREAS DE MAYOR CONTACTO: POMOS, MESAS, SILLAS, TABLAS DE CORTE, MAQUINARIA MANUAL, PDAS, SACACORCHOS, ETC.
- AL INICIO DE LA ACTIVIDAD SE DEBE REALIZAR UNA LIMPIEZA EXHAUSTIVA DE DESINFECCIÓN A FONDO UTILIZANDO PRODUCTOS VIRUCIDAS AUTORIZADOS POR EL MINISTERIO DE SANIDAD (PRODUCTOS ESPECIFICOS COVID VIR-COL hidroalcoholico-bactericida y viricida).
- La limpieza se debe de hacer de la zona limpia a la sucia y de arriba hacia abajo.
- Se deberá llevar un registro de la limpieza inicial de apertura por las diferentes áreas: cocina, barra, comedor, zona de recepción de mercancías, baños, terrazas.
- Se deberá realizar una desinfección con agua y lejía (concentración 1:50), al finalizar la limpieza de apertura (viernes 26/06).
- Posteriormente de forma periódica durante la temporada 2020 se deberá hacer desinfección covid19 con nebulizador(mínimo 1 vez al día) al finalizar el servicio de cenas y las instalaciones correctamente limpias.
- Se dispondrá de dispensadores de gel hidroalcoholico a las entradas de las instalaciones (cocina-puertas de entrada, cafetería-puertas de entrada).
- SE ESTABLECE UN AFORO MÁXIMO EN CAFETERIA +RESTAURANTE DE 75% DE CAPACIDAD.
- SE ESTABLECE UN AFORO MÁXIMO EN COCINA
- Se ESTABLECE UN AFORO MÁXIMO DE LOS ASEOS EN ZONA COMUN DE 1 PERSONA, salvo supuesto de personas que puedan precisar asistencia, en ese caso se permitirá un solo acompañante (Cartel de anulación aseos)

****** IMPORTANTE:**

- En las instalaciones se colocaran cartelería informativa con indicación de: las normas de uso: normas covid y normas de personal, distancia seguridad y circulación.
- MANTENER LA DISTANCIA DE SEGURIDAD.
- Lavarse continuamente las manos con agua y jabón.

2. MEDIDAS PARA GARANTIZAR LA DISTANCIA DE SEGURIDAD.

- Respetar la capacidad máxima de aforos en cada momento y garantizar en la medida que se posible la distancia de seguridad de 1,5 metros entre las personas.

- Colocación de carteles y señales en el local informando a la clientela de aforo máximo del local, distancia de seguridad y circulación para prevenir el contagio.
- Planificación de las tareas y procesos de trabajo de forma que se garantice la distancia de seguridad, la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y distribución de espacios (mesas, mobiliario, corredores, etc.). Si no es posible, utilización de Epis en conformidad con la evaluación de PRL- puestos de trabajo.
- Establecimiento en el local de un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prever el contacto entre clientes.
- La distancia interpersonal en la atención al público será de 1,5 metros. De no ser posible y, en todo caso, garantizando la distancia de 1 metro, utilización elementos de protección con, máscaras, pantallas faciales, pantallas de separación de metacrilato o similares, de fácil limpieza y desinfección.
- Ver Normas de personal. (anexo).

3. MEDIDAS DE HIGIENE Y LIMPIEZA

- **Se garantiza la suministración de productos de limpieza:**
 - Se mantendrá un stock mínimo de 15 días de producto. En caso de falta de suministro por parte de proveedores, buscar proveedores alternativos y proceder a una optimización de los recursos. Se llevará un registro de incidencias de falta de suministro de productos. (consultar procedimiento general).
 - Disposición de papeleras, con tapa / pedal e bolsa sustituible, para poder depositar paños, pañuelos en el exterior del establecimiento.
 - Disposición de productos para higiene de manos y para la limpieza y desinfección (detergente habitual, lejía y otros productos autorizados por el Ministerio de Sanidad. Se dota al personal de material suficiente para la higiene , limpieza y desinfección:
 - Dosificador de gel hidroalcohólico.
 - Pulverizadores desinfectantes.
 - Limpiadores habituales.
 - Los aseos deben de disponer de papeleras, solución de jabón con sus dispensadores y secador de manos. Se asegura su reposición. Papel higiénico industrial en inodoros.
 - Se proporciona ropa de trabajo y medios de protección individual. Se limitará el intercambio de utensilios de trabajo en la medida que sea posible, y en su caso, proceder a la desinfección después de cada uso.
- **Refuerzo de medidas de limpieza y desinfección:**
 - Limpiar y desinfectar el local y superficies que se toca con más frecuencia (barras, pomos de puertas, manivelas, mesados tiradores, aseos, máquinas dispensadoras y recreativas, neveras, etc...) Utilización siempre de productos recomendados y autorizados por las autoridades competentes y en condiciones de seguridad según las indicaciones del fabricante. Se procederá a la desinfección del local al menos una vez al día.

- Se entrega ficha individual a cada trabajador para el control horario. Al lado se coloca dispensador de gel hidroalcohólico para su desinfección después de cada uso.
- Desinfectar los elementos del puesto de trabajo después de cada turno.
- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Después de 4 usos (1 por cuadrante) se deberá proceder a su lavado y desinfección con agua y detergente/ jabón para su posterior uso. Se establece fregadero específico para limpieza y desinfección de los utensilios de limpieza de los trabajadores de cafetería. Señalado con cartelera. Las bayetas, paños, sucios se depositarán en papelera específica.
- Para limpieza de aseos se dispone de kit específico y único para ese fin. La limpieza de aseos debe ser periódica y continua, al menos 6 veces al día, y siempre que sea necesario. Se Reforzar las medidas de limpieza y desinfección dos aseos, aumentar la frecuencia y garantizando, siempre, el estado de salubridad e higiene.
- Identificar los útiles de limpieza y aislarlos para garantizar que no se produzca contaminación cruzada.
- Se garantiza el proceso de desinfección de vajilla y cubertería con temperatura superior a 60°C (en lavavajillas)
- Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, utensilios, cucharas de helados, etc).
- Ventilar frecuentemente el local, asegurar la renovación del aire constante.
- Limpieza de papeleras de forma frecuente y por lo menos una vez al día.

LIMPIEZA DE TÉXTILES: Ver PROTOCOLO LAVANDERÍA.

- Lavar la ropa de mesa de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60°C y 90°C.
- El uniforme sólo se puede utilizar durante la jornada laboral. Se debe proceder a su lavado diariamente a temperatura mayor de 60°C o desinfección.

Hábitos higiénicos personales:

- Lavarse las manos con frecuencia, durante 40-60 segundos, con agua y jabón o utilizar solución desinfectante.
- Cubrir las vías respiratorias con pañuelo descartable o con antebrazo, al toser o estornudar y desecharlo de forma adecuada.
- Evitar tocar los ojos, nariz o boca.
- Cambiar la ropa y calzado. Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.
- Dejar los objetos personales en la taquilla de personal, incluido móviles.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros (caja, tpu, cartas, menús, datafono), de no ser posible, desinfectarlos tras cada uso.

- Se pondrá a disposición del personal los EPIS necesarios en conformidad con la evaluación de riesgos de CUALTIS.
 - Mascarillas higiénicas o quirúrgicas según la normativa sanitaria y siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad interpersonal.
 - Mascarillas FFP2 SEGÚN LA EVALUACIÓN DE RIESGOS DE CUALTIS.
 - Uso correcto de las mascarillas y los EPI de forma adecuada para prevenir la infección. Lavar siempre las manos antes de ponerlos y después de sacarlos. Evitar tocar la cara cuando se lleve puesto.
 - Es necesario garantizar el suministro de material de protección, de forma especial guantes y mascarillas, según las indicaciones del servicio de prevención de riesgos laborales y de las autoridades sanitarias.

HÁBITOS HIGIENICOS EN LA PRESTACION DE SERVICIO

- Utilización de máscaras en todo momento, en especial en el que los alimentos están listos para consumo, emplatado y servicio en mesa y barra. **TODOS CON MASCARILLA.**
- Se recomienda el uso de cartas virtuales a través de código QR. Se evitará el uso de las cartas de uso común. En caso de utilización se deberá proceder a su desinfección después de cada uso.
- En cafetería se utilizará mantel y servilleta de solo uso. En restaurante se utilizará mantel y servilleta de tela y se procederá a su cambio después de cada uso. El mantel y servilletas se recogerán, sin sacudir ni tocar el suelo y se depositará por el personal asignado en papelera de ropa sucia, colocada en el pase.
- Se debe asegurar la limpieza y desinfección del equipamiento de terraza, mesas, sillas, así como cualquier superficie de contacto entre clientes.
- Almacenar en la medida que sea posible los elementos auxiliares del servicio (vajillas, cristalería, cubiertos, ropa de mesa, cestas de pan, tazas de café, consumibles) en recintos cerrados lejos de zona de paso.
- Retirar de las mesas cualquier elemento decorativo.
- Se recomienda evitar tener las mesas montadas con el menaje sin proteger, si las características del servicio lo permita.
- Eliminación de productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreta, aceiteras y otros enseres similares y se priorizan las monodosis desechables o su servicio en otros formatos, bajo petición del cliente.

MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- Informar al personal de que, si tiene síntomas de covid-19, debe acudir a su centro médico para su valoración e informar al responsable directo del resultado, en su caso no acudir a su puesto de trabajo previo entrega de justificante médico via whatsapp.

- Se formará a los trabajadores en los aspectos del plan covid-19 y prevención de riesgos laborales, desenvolvimiento del plan de hostelería segura, sus responsabilidades en función de sus competencias.
- Colocación de carteles de forma visible del restaurante que adviertan a la clientela sobre las medidas e sobre su obligación de cooperación en su cumplimiento, entrada al interior establecimiento con mascarilla.
- Los clientes procederán a la desinfección de manos antes de entrada en el local y mantendrán la distancia de seguridad.
- Priorización en mantener la distancia de seguridad.
- Fomentar el uso de medios telemáticos (en comandas, servicio, reservas telefónicas / telemáticas, emisión de facturas, y medios de pago). Se recomienda pagar con tarjeta de crédito y otros medios que no suponga contacto físico entre dispositivos. Evitar el uso de dinero en efectivo.
- Establecer pautas de seguridad para recogida de mercancía:
 - Establecer zona de “Recepción de mercancías” (zona específica, mesa, marca en el suelo...) (y registro de CONTROL DE MERCANCIAS DE RESTAURANTE BAHIA PONIENTE.
 - ESTABLECER ZONA DE “Recepción de mercancías” (zona específica, mesa, marca en el suelo...) y registro de CONTROL DE MERCANCIAS DE SUPERMERCADO.
 - Se establece horario de recepción de mercancías de (8:00-12:00). En caso de suministro urgente puede venir en otro horario, previa autorización del responsable de área.
 - El personal de reparto (que debería cumplir su propio protocolo de prevención e higiene) no debe superar esta área de recepción, y se supervisará el cumplimiento de la normativa de protección que le aplique.
 - Se debe proceder a la comprobación de la mercancía por parte del personal responsable.
 - En este espacio se debe eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.
 - La mercancía depositada en el área de “Recepción de mercancías” deberá ser desinfectada previamente antes de introducirla en el almacén, según normativa sanitaria.- desinfección de los envases que haya estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
 - Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambiarán del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.
 - Los albaranes y justificantes deben dejarse en esta área en el lugar habilitado para ello. Cada proveedor deberá hacer uso de su propio bolígrafo. Y cada supervisor autorizado de recepción de mercancía tendrá su propio bolígrafo. De forma extraordinaria, se puede compartir el bolígrafo, pero deberá ser desinfectado después de cada uso.
El tiempo de permanencia de la mercancía en la zona de “Recepción de mercancías” debe ser la mínima posible.
 - Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante o gel hidroalcohólico.

- **La Recepción de mercancías y materias primas se debe cumplir en todo momento con lo dispuesto en el sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC en el contexto covid-19.**
- **Los empleado dejaran todos sus objetos personales en las zonas habilitadas para ello**

MEDIDAS PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS

- **Gestionar los residuos ordinarios de modo habitual.**
- **El material de higiene personal, guantes, mascarillas y pañuelos en papeleras con tapa, pedal y bolsa sustituible. Papelera especifica de material epis.**

4. SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE.

4.1 COMIDA PARA LLEVAR.

El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (mostrador izquierdo al lado de la caja), en el que se realizará la entrega y el pago.

Se debe garantizar la distancia de seguridad, a través de marcas visibles en el suelo o bien se instala pantalla protectora de metacrilato.

4.2 SERVICIO EN BARRA

El establecimiento respetará la capacidad máxima que indique la autoridad sanitaria en cada momento.

Se deberá respetar en la medida de lo posible una distancia de seguridad entre el cliente y el personal. El camarero deberá llevar máscara y pantalla.

Se establecen las posiciones en que la clientela se puede colocar en la barra, de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad.

Se prohíbe expresamente la exposición de productos en la barra.

4.3 SERVICIO EN MESA.

El establecimiento respetará la capacidad máxima que indique la autoridad sanitaria en cada momento.

Las mesas se colocarán, manteniendo la distancia de seguridad de 1.5 metros entre ellas, o en su caso agrupaciones de mesas. Se recomienda que para minimizar el riesgo de contagio la distancia interpersonal sea de por lo menos 1 metro.

Los camareros que realicen el servicio deben aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, etc). El camarero deberá llevar mascarilla en todo momento.

4.4. SERVICIO EN TERRAZA.

El establecimiento respetará la capacidad máxima que indique la autoridad sanitaria en cada momento.

Las mesas se colocarán, manteniendo la distancia de seguridad de 1.5 metros entre ellas, o en su caso agrupaciones de mesas. Se recomienda que para minimizar el riesgo de contagio la distancia interpersonal sea de por lo menos 1 metro.

El personal controlará que el cliente no haga un uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas).

COLOCACION DE CARTELERIA INFORMANDO AL CLIENTE DE LAS PAUTAS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA SU CONOCIMIENTO Y CUMPLIMIENTO. Se debe de indicar que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode.

4.5 ASEOS.

El establecimiento pone a disposición de los clientes en los aseos de dispensadores de jabón desinfectante, secadores de mano, papel higiénico y asegurarse de su reposición.

Extremar las medidas de limpieza y aumentar la frecuencia durante la apertura al público del establecimiento. Los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo de 6 veces al día y la ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.

Disponer de papeleras con tapa, pedal y bolsa sustituible.

4.6 COCINA.

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC actualizado al contexto covid-19.

El personal de cocina se separa en ZONAS DE TRABAJO SEPARADAS.

Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo.

Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará en un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.

Al finalizar la jornada, se debe realizar una limpieza de herramientas y equipos de trabajo con los productos recomendados.

Se fomentará la limpieza profunda, periódica y continua de todas las instalaciones de la cocina, y en especial las superficies de alto contacto. Se llevará registro limpieza de COCINA.

MEDIDAS EN CASO DE UNA SOSPECHA DE COVID-19

En el caso de que una persona trabajadora presente sintomatología compatible con la enfermedad, se retirará de la actividad profesional, se aislará y dotará de una máscara quirúrgica. SE INFORMARÁ A SU SUPERVISOR DIRECTO Y ESTE A DIRECCIÓN. LA DIRECCIÓN SERÁ LA ENCARGADA DE AVISAR AL SERVICIO DE SALUD A TRAVÉS DEL TELÉFONO DE ATENCIÓN 900 400 116 O EN SU CASO MÉDICO DE Atención Primaria.

El servicio sanitario del SPRL será el encargado de establecer los mecanismos para la investigación y seguimiento de los contactos estrechos en el ámbito de sus competencias, de forma coordinada con las autoridades de salud pública.

5. REQUISITOS ESPECIFICOS PARA EL PERSONAL DE LIMPIEZA.

- El personal de limpieza debe utilizar los EPIS adecuados dependiendo del nivel de riesgo y del resultado de la evaluación de riesgos laborales. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes.
- Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de epis se desecharán de forma segura en contenedor habilitado y procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Los guantes y mascarillas deben desecharse tras su uso a la finalización de su vida útil y según las instrucciones del fabricante.

El establecimiento adapta su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de riesgos identificados.

La limpieza de las instalaciones diaria de las instalaciones debe incluir:

- Zona de recepción de mercancías – Registro específico.
- Zona cocina – Registro específico.
- Barra (limpieza continua entre los diferentes grupos de clientes, y en especial , en momentos de alta afluencia)
- Zona de recogida de pedidos (limpieza continua y en especial en momentos de alta afluencia)
- Sala
- Terraza
- Vestuarios, taquilla
- Aseos – registro específico

Priorizar la limpieza exhaustiva de todas las instalaciones periódica, continua y después de cada turno.

Incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, puertas, superficies de mesas, botón de descarga de wc, cartas, tpv, cajas)

Utilización de productos desinfectantes autorizado por el Ministerio según fichas técnicas y de seguridad del producto.

Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.

Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80°C (lavavajillas).

Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas, utensilios varios....) atendiendo a lo estipulado en el APPCC.

Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente. Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables. Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.

6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO.

- **El personal de mantenimiento debe protegerse con los EPIS ADECUADOS en conformidad con el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.**
- **Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPIS DE ACUERDO A LO DEFINIDO EN EL PLAN DE CONTINGENCIA Y E LAVARÁ POSTERIORMENTE LAS MANOS.**
- **Se debe evitar cualquier contacto físico.**