

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO

Para ello se han tenido en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones elaboradas por el **Ministerio de Sanidad**, el informe “**Documento de Información sobre el Coronavirus COVID 19**”, elaborado por HOSBEC (Asociación Empresarial Hostelera de Benidorm, Costa Blanca y Comunidad Valenciana) para sus asociados y la **Guía para la elaboración del plan de actuación de las empresas o centros de trabajo frente a emergencias de 2009** que se aprobó por los interlocutores sociales (CCOO, UGT, CEOE y CEPYME), con motivo del brote de Gripe A en julio de 2009.

Se trata de un **documento “abierto”** al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones, en función de la evolución y/o eventual expansión del virus adaptándola al marco legislativo Navarro donde opera la empresa Posada E. Se han implantado los protocolos elaborados por Icte, de Alojamiento turístico y de Restauración a fecha Mayo 2020.

Medidas de higiene personal

Realizar una higiene de manos frecuente (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas).

Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia de más de un metro con las personas con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril). Se establecen 2 mts de seguridad en este caso como distancia de seguridad entre personas.

Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos. Desechar los pañuelos a los contenedores de pedal habilitados para ello.

Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.

No hay que tomar precauciones especiales con los animales en España, ni con los alimentos para evitar esta infección.





PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

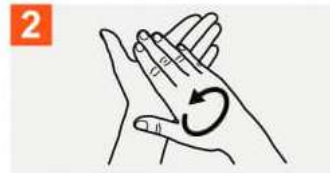
0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



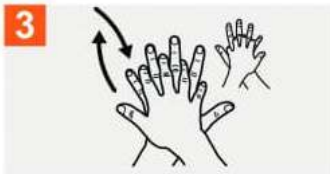
Mójese las manos con agua;



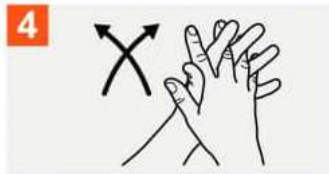
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



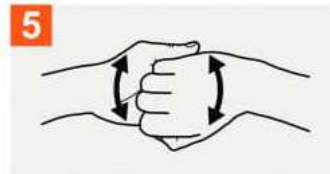
Frótese las palmas de las manos entre sí;



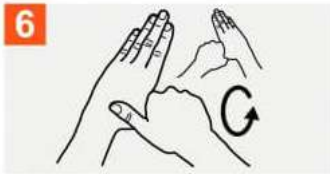
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



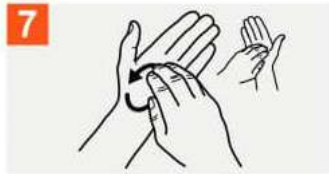
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



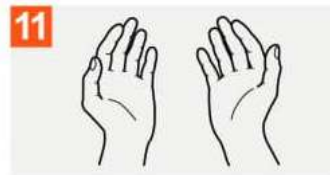
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para proporcionar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Comprende al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños, que pudiere ocasionar su utilización. La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Ginebra (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

Si se empieza a tener síntomas compatibles con la enfermedad (tos, fiebre, sensación de falta de aire, etc.)

hay que avisar al 112 o Centro de Salud de Elizondo(948-581833) o al teléfono que disponga su comunidad autónoma(948-290290)

Hasta que intervengan las autoridades sanitarias, deberán extremarse las medidas de higiene respiratoria (taparse con el codo flexionado la boca al toser o estornudar...), lavado de manos y distanciamiento social (evitar contacto o cercanía a otras personas). Se deberá colocar la mascarilla.

Se recomienda permanecer en una habitación aislado, en calma, con buena ventilación, preferiblemente al exterior y con la puerta cerrada. Si esto no es posible se deberá permanecer en un extremo de la sala a más de 2 metros de otras personas y si es posible con separación física mediante mamparas o pantallas.

Colocarse una mascarilla quirúrgica cuando se tienen síntomas respiratorios es la primera medida de protección a los demás.



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

Recomendaciones al viajero

Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas

Según la OMS las autoridades de salud pública deben proporcionar a los viajeros información para reducir el riesgo general de infecciones respiratorias agudas, a través de los profesionales sanitarios, las consultas de atención al viajero, agencias de viajes, operadores de transporte y en los puntos de entrada en fronteras. La información va cambiando, consúltela en:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/ciudadania.htm>

Respecto a la **llegada al establecimiento hotelero**, se recomienda informar mediante documentos oficiales a aquellos viajeros procedentes de zonas de riesgo declaradas por las autoridades sanitarias en cada momento, o a todos en general si se ha declarado zona de riesgo la localidad donde se ubique el establecimiento.

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/ciudadania.htm>

Las zonas de riesgo cambian según la situación epidemiológica. Consulte siempre información oficial y actualizada.

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/ciudadania.htm>

Estos virus **se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de lejía** (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de los mismos. Siempre se utilizarán de acuerdo a lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad.

Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90°C. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar. El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual (uniforme-mascarilla y guantes) adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos con agua y jabón, y al posterior uso de gel hidroalcohólico.

AVISO relacionado con la enfermedad por **NUEVO CORONAVIRUS (COVID-19)**

Información a los viajeros procedentes de zonas de riesgo

En relación con la enfermedad por el nuevo coronavirus (COVID-19), si usted procede de zonas de riesgo **A SU LLEGADA A ESPAÑA** deberá seguir las siguientes recomendaciones:

- Si tiene un buen estado de salud puede realizar su vida habitual (familiar, laboral, ocio y/o escolar).
- Vigile su estado de salud durante los 14 días siguientes a su salida de zonas de riesgo.
- Si durante este periodo presenta una sintomatología compatible con una infección respiratoria aguda, como fiebre, tos o sensación de falta de aire, deberá quedarse en su domicilio o alojamiento y

Contactar telefónicamente con el 112

En esa llamada, informe de los antecedentes de su viaje y los síntomas que presenta

Para más información puede visitar la página web del Ministerio de Sanidad: <https://www.mscbs.gob.es>



INFORMACIÓN PARA EL VIAJERO PROCEDENTE DE ZONAS DE RIESGO

A su llegada a España, ha de estar confinado en cuarentena, durante 14 días.



MEDIDAS ESPECÍFICAS DE PREVENCIÓN EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS.

Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) Medidas para la reducción del contagio Ed.01 Rev.00 Mayo 2020. Instituto para la Calidad Turística Española Elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Asociación para la Calidad del Turismo Rural (ACTR), organizaciones sectoriales territoriales y empresas del sector, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRL Innovación, y con los sindicatos CCOO y UGT. Coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP.

INTRODUCCIÓN:

El turismo se configura como la principal industria en 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 comunitario, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este 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 década subsector o actividad turística, se ha contado con el Instituto para la Calidad Turística Española, que ha desarrollado esta herramienta para ayudar a los alojamientos rurales a identificar y analizar los riesgos en sus establecimientos, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al virus.

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN Este documento reúne sin perjuicio de la legislación vigente, directrices y recomendaciones a aplicar por los alojamientos rurales independientemente de su tipología (por habitaciones o alquiler completo), categoría o tamaño. Las directrices y recomendaciones se aplicarán dependiendo de que el alojamiento preste o no los servicios. La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios se realizará conforme al calendario publicado por el gobierno o de acuerdo a las modificaciones que pueda haber en el futuro.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

2.1 COVID-19 El 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).

2.2 Riesgo Posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2.

2.3 Gestión del riesgo Actividades coordinadas para dirigir y controlar el alojamiento en relación al riesgo. (UNE-ISO 31000:2018)

3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

3.1. Requisitos generales. El alojamiento rural debe asumir un 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 alojamiento; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

3.2. Comité de gestión

El alojamiento rural debe conformar un grupo de trabajo en el que participará la representación legal de los trabajadores si la hubiere, o designará un responsable para la gestión del riesgo. Este grupo de trabajo asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19. Este comité o persona asumirá la toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19. En concreto, debe:

- Establecer los objetivos a perseguir. (No contagios)
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (Ayuntamientos, Centro de Salud, Asociaciones, Departamento Turismo, Gobierno de Navarra etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar.(Protocolo de limpieza para la trabajadora limpiadora-)
- Identificar los riesgos considerando la naturaleza del alojamiento (afluencia de clientes, servicios que se prestan, etc.)
- Realizar una evaluación de los mismos y extraer conclusiones.
- Diseñar, de acuerdo a dichas conclusiones, un plan de contingencia.(Limpieza-desinfección-epis- distancia)
- Garantizar que los trabajadores reciben la información y formación suficiente y adecuada para la implementación del plan de contingencia.(Formación a través de Anapeh+cartelería+anexos de limpiezas)
- Planificar la implementación del plan de contingencia.
- Implementar el plan de contingencia y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI)atendiendo a las necesidades derivadas de la evaluación previo de la evaluación de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos laborales 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 a laCOVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante la evaluación de riesgos.

Como medida de precaución, **las personas con síntomas respiratorios deberían ser visitadas por el médico en la propia habitación**, evitando que sean atendidas en el consultorio del hotel junto con otros clientes enfermos.

Se deberá recomendar al cliente que se quede en la habitación hasta la visita médica y se le facilitará una mascarilla quirúrgica (si la hubiese) que deberá llevar puesta siempre que entre alguien más en la habitación o que haya otra persona alojada con él. Los servicios a realizar por el personal del establecimiento en la habitación de ese cliente, como limpieza, mantenimiento, room service, etc., se



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

limitarán al máximo. La entrada de personal deberá contar siempre con la autorización expresa de la dirección del establecimiento y se realizará extremando las medidas de protección que establezcan los servicios de prevención de riesgos laborales. Se ha de asegurar que se dispone de cubos de basura con tapa al lado de la puerta de salida de la habitación para desechar los equipos de protección individual.

3.3. Recursos materiales

El alojamiento rural debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias. El alojamiento rural debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas, que sean factibles.

En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité de gestión deberá analizarlo y registrarlo para la salvaguarda del alojamiento y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

En la recepción se dispondrá de **gel o solución desinfectante si no hay un baño cercano, pañuelos desechables y cubos de basura con tapa accionada con pedal**. Se desaconseja el abastecimiento de mascarillas sin su prescripción por parte de las autoridades sanitarias.

El mostrador deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente evitando que haya excesivos elementos que puedan manipular los clientes.

Para evitar contagios del personal de recepción se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.

Después del intercambio de objetos entre cada cliente-trabajador, (como por ejemplo tarjetas de pago, billetes, bolígrafos, etc.) se realizará una desinfección de manos.

3.4. Medidas generales para el alojamiento rural

3.4.1. Requisitos generales:

Concretamente, el alojamiento rural debe:

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. ([Cartelería+epis en habitaciones](#), [marcar distancia en recepción](#))
- Evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente a la COVID-19 y determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
- Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de solución desinfectante. ([Gel hidroalcohólico](#))
- Difundir 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, que puede estar apoyado en cartelera.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos([Cartelería-pag 2 de este mismo plan](#)).
- Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales([mascarillas quirúrgicas](#), [careta](#), [guantes](#), [gel hidroalcohólico](#), [ropa de trabajo](#)). En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

necesarios.

-Establecer normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (**comedores, accesos, terrazas y otras zonas comunes**).

-Proceder a la ventilación, diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del alojamiento rural. Se recomienda disponer de un termómetro sin contacto. (**botiquín situado encima de recepción**)

Además:

•En todas las actividades y espacios se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal. Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente control de aforos. En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.

•El alojamiento rural debe informar a los empleados de que la ropa de trabajo debe lavarse a >60°C.

•Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen. Debe quedar registro de esta formación. (**Certificados de formación en Manual Buenas Prácticas**)

3.5. Medidas de protección para el personal

3.5.1 Requisitos generales

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, 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 se implanten.

•Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.

•Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar (p.e.higiénica, quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características. Tirar cualquier desecho de higiene personal especialmente, los pañuelos desechables, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa interior.

•Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.)No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos ateniendo a las características de la instalación, por ejemplo, cuando por las características físicas del edificio, no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución desinfectante.

•Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando con una solución desinfectante en su defecto, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.)Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.(Tpv, **tras cada uso. Lo hemos forrado con plástico film para facilitar limpieza**)

•No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el alojamiento debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio(**Bandejas desinfectadas antes y después de cada uso**).

•Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia. (**Se facilita a los trabajadores ropa de trabajo que han de limpiar entre 60º y 90º de temperatura**)



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

3.5.2. Requisitos específicos para el personal de limpieza.

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado 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 protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión. Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen. El personal de limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada. En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el alojamiento rural supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

3.5.3. Requisitos específicos para el personal de cocina

Cuando preste servicio de restauración, el alojamiento rural debe remitirse al protocolo de “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en Servicios de Restauración”(ICTE, 2020).

3.6. Medidas informativas

El plan de contingencia debe ser comunicado a los representantes de los trabajadores (si los hubiere) ya los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento; y a los proveedores y a los clientes de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.) El alojamiento rural debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.([condiciones de anulación y reserva](#)) En el propio alojamiento rural, las medidas informativas deben contemplar:

- Cartelería con medidas preventivas implantadas en el centro y pautas a seguir por los clientes.
- Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas ([por ejemplo en recepción, a la entrada al comedor, bar, etc.](#))

- Información sobre teléfonos de emergencia y centros de salud y hospitales cercanos.([Cartel en recepción](#))

El alojamiento rural debe instar a clientes y trabajadores a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas y para el uso adecuado del material de protección. En cuanto a los proveedores de servicios externos del alojamiento rural, debe informarse a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido ([p.e.distancia de seguridad y uso de mascarilla si no puede mantenerse la distancia de seguridad](#)).

4. REQUISITOS DE SERVICIO

4.1. Servicio de recepción y acogida

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas:



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

- El alojamiento rural debe solicitar en el momento de la confirmación de reserva la aceptación de las medidas de seguridad implementadas en el establecimiento.
- Debe cumplirse con las distancias interpersonales de seguridad; en caso de que no se pueda garantizar esta distancia de seguridad, el alojamiento debe determinar las medidas a aplicar, que se desprenderán del análisis de riesgos y del plan de contingencia definido.
- La persona encargada de recibir al cliente lo hará con mascarilla.

La información relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, etc., se facilitará en la medida de lo posible por vía informática y telefónica. **Se evitarán folletos de uso común. Únicamente se facilitarán folletos de un solo uso.**

- Debe contarse con solución de desinfectante para uso de clientes (Amenities en cada habitación- Dosificador hidroalcohólico en entrada).
- Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones en caso de que se observe necesario (marcas en recepción y acceso al bar).
- Debe fomentarse el **pre-checking online**, (Check-in Tools de Ruralgest contratado) así como el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless. Esto es aplicable a todos los servicios del alojamiento rural.
- Se debe evitar compartir bolígrafos y, si se comparten, deben desinfectarse tras cada uso.
- Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto.
- En el caso de las llaves, éstas deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción. (Se sustituyen los llaveros de madera por unos de metacrilato numerados.)
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.
- El alojamiento rural contará con mascarillas para proveer al cliente en caso de que éste lo solicite. La asignación de las habitaciones se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.

4.2. Alojamiento

Los alojamientos de alquiler completo se considerarán como única habitación (ocupada por una unidad familiar o de grupo). Tanto en las habitaciones de alojamientos de alquiler completo como en las de los alojamientos por habitaciones, aplicarán las siguientes medidas:

- La papelera del baño cuenta con tapa, bolsa y accionamiento no manual.
- Se debe minimizar la decoración de la habitación en la medida de lo posible. Las mantas y almohadas adicionales deben retirarse de las habitaciones y ponerse a disposición del mismo desde recepción. La papelera de la habitación (**sita en el baño**) con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papelera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación.



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.1. Plan de limpieza

El alojamiento rural debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta a la evaluación de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo:

-Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, mostrador de recepción, puertas, llaves de habitaciones, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, secador, barandas, mobiliario de terraza, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (ej. mostrador de recepción, caja, etc.)

-Las superficies deben limpiarse con productos desinfectantes.

- La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.

-Para la limpieza deben emplearse productos desinfectantes autorizados y de probada eficacia. Éstos deben utilizarse de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de producto y en condiciones de seguridad. En caso de utilizarse carros de limpieza, éstos deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado. La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse de forma que éstas queden selladas (**bolsas cerradas**) y trasladadas al punto de recogida de residuos

Debe quedar registro de las limpiezas realizadas.

5.2. Requisitos de limpieza en servicios de restauración

Se aplicarán los criterios definidos en el sistema de APPCC cuando se preste servicio de restauración.

5.3. Requisitos en la limpieza en habitaciones

La limpieza y desinfección de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama. Además, se prestará especial atención a lo siguiente:

-Pulverizar el colchón con lejía rebajada (2ml:1000ml) u otro desinfectante (Mikro MK30) y dejaremos secar 15 minutos. A continuación proceder a colocar los textiles limpios sitios en el cuarto de limpieza.

-Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos, con producto desinfectante (Global GL50)

-Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto. Se debe definir una sistemática para 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. El personal de limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el cliente salga de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales. Se informará anticipadamente a la clientela de esta medida. Se deben desechar los guantes al finalizar la habitación o utilizaremos el hidroalcohol para proseguir con las siguientes tareas. Debe informarse al cliente del protocolo que se ha seguido para la limpieza de la habitación.

5.4. Limpieza de textiles

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

-Los textiles "sucios" deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería. -Se debe evitar sacudirlos textiles sucios. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo.

-Tras la manipulación de textiles "sucios" el personal debe lavarse las manos. (Jabon+hidroalcohol)

-Los textiles "sucios" debe lavarse a $>60^{\circ}\text{C}$. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida. (Se adjunta certificado de la lavandería Limpiezas Iriberry)

En los carros de limpieza, se dispondrán de gel o solución desinfectante para manos, guantes desechables, delantales y bolsas de basura.

En hostelería solo se recomienda el uso de mascarillas a las personas de servicio (limpiadoras, camareros, etc.)

Hay que extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente en las áreas comunes (aseos, salones, zonas infantiles, etc.) manteniendo siempre una frecuencia adecuada en los servicios de limpieza.

Se recomienda una especial atención a los **objetos que se manipulan frecuentemente** como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc.

Hay que **ventilar** todas las habitaciones y áreas comunes a diario.

6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

6.1. Plan de mantenimiento preventivo

Debe disponerse de un protocolo específico para el personal de mantenimiento que debe entrar en las habitaciones mientras el cliente se encuentra en la habitación. Este protocolo debe contemplar al menos lo siguiente:

-El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal, que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto (Mascarilla y guantes).

-Si el cliente se encuentra en la habitación, se debe instar al mismo a ponerse también la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación. siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.

-Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos..



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

ANEXO II: USO ADECUADO DE EPI.

MASCARILLA

En base a la Resolución del 23 de abril, de la Secretaría General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, referente a los equipos de protección individual en el contexto de la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, si un equipo no dispone de certificado UE del Organismo Notificado (junto con la Declaración de Conformidad del fabricante y del resto de información que se pide en el producto/envase para el mercado CE), para poder ser suministrado/comercializado de forma excepcional, deberá contar con una autorización temporal por parte de la correspondiente autoridad de vigilancia del mercado (punto 2 del apartado Primero de la resolución).

Guantes. De forma general, la recomendación es utilizar EPI desechables, o si no es así, que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante. Los EPI deben escogerse de tal manera que se garantice la máxima protección con la mínima molestia para el usuario y para ello es muy importante escoger la talla, diseño o tamaño que se adapte adecuadamente al mismo. La correcta colocación de los EPI es fundamental para evitar posibles vías de entrada del agente biológico; igualmente, importante es la retirada de los mismos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso. Los EPI deben desecharse de manera segura, en bolsas cerradas que se eliminarán en el contenedor de restos (no en el de reciclaje).

Mascarillas Las mascarillas recomendadas en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según UNE 0064-1 y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, fabricadas según UNE 0065, y que deben ser lavadas a 60oC tras periodo de uso similar). También podrá hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683:2019) aunque estas son preferibles reservarlas para personal contagiado o con sintomatología compatible con COVID-19 En todo caso, y como norma general, **no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no hay evidencia de persona o superficies contagiadas por SARS-CoV-2, siempre que se pueda guardar la distancia de seguridad.** En caso de acceder a zonas con presencia personas contagiadas deben utilizarse mascarillas de protección respiratoria (tipo FFPII o FFPIII) excepto sino hubiera acercamiento a menos de dos metros. Se podrán también utilizar mascarillas duales, que deberán cumplir tanto con las disposiciones legislativas de EPI como con las de PS (producto sanitario) En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada. Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.

ANEXO III: USO ADECUADO DE EPI. GUANTES

Los guantes de protección deben cumplir con la norma EN-ISO 374.5:2016. Se recomiendan que sean de vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere. Los guantes deben contar con el marcado CE. Los guantes pueden crear una falsa sensación de protección, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas. Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

higienizante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) deben ser sustituidos.

ANEXO IV: MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAL INFECTADO O DE RIESGO

Conocimientos básicos sobre Covid-19 a tener en cuenta de cara a su prevención:

-Los síntomas del Covid-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.

-El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.

-Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes ([Elizondo: 948-581833](tel:948-581833) Centro atención [Navarro 948-290290](tel:948-290290), asimismo lo pondrá en conocimiento de la empresa. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato. Por su parte, el establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad. **(Se colocará una mascarilla y permanecerá aislado si debe permanecer en el trabajo, o se irá a casa y se confinará)**

-Por parte de la empresa, se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras, siguiendo con el "Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COVID-2".

-Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de "persona de riesgo" según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el servicio de prevención, para considerar la conveniencia o no de recomendar su "aislamiento preventivo" en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo, siguiendo el procedimiento antes referido.



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

ANEXO IV-A

PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNA HABITACIÓN EN LA QUE HAYA ESTADO O ESTÁ ALOJADA UNA PERSONA INFECTADA DE COVID-19:

Se debería restringir al máximo el personal no sanitario que entra en la habitación de un cliente aislado. *Dado que el personal del establecimiento no es personal sanitario, y acceder a zonas donde pueda estar confinada una persona afectada puede vulnerar su derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud, se debería valorar previamente por el servicio de prevención.*

Basándose en las recomendaciones de la OMS en un documento de orientación provisional (febrero 2020) sobre "Atención en el domicilio de pacientes presuntamente infectados de COVID-19, con síntomas leves", y siempre y cuando no se establezcan otras normas por parte de las autoridades sanitarias, se pueden tener en cuenta las siguientes consideraciones:

Todo el personal del hotel que tenga que acceder a la habitación cuando esté presente el cliente enfermo (camareras de piso, camareros de comedor, etc.) deberá llevar el equipo de protección que designen los servicios de riesgos laborales y lavarse o desinfectarse las manos cuando haya salido y, si es posible, mantener una distancia de uno/dos metros del cliente.

- *La camarera se pondrá un delantal o bata apropiado, mejor desechable y guantes antes de entrar en la habitación. No se debe entrar el carro de limpieza en la habitación.*
- *Retirar ropa de cama y las toallas y ponerlas en una bolsa separada del resto (se recomienda disponer de bolsas amarillas / rojas) hasta el momento de lavarlas, advirtiendo de ello al personal de lavandería para su manipulación higiénica (no sacudir la ropa sucia y evitar el contacto directo de la piel). Y lavar a máquina a 60º-90ºC con detergente ordinario.*
- *No se requiere un tratamiento especial para la ropa utilizada por el cliente y tampoco es necesario una vajilla desechable, salvo las medidas de protección indicadas anteriormente.*
- *El material desechable utilizado por la persona enferma (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminará mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a la basura normal.*

Cuando el cliente enfermo abandone definitivamente la habitación, hay que retirar y sustituir todas las facilidades de aseo (amenities, rollos de papel higiénico, bolsas de aseo, etc.) y desecharlas.

- *Hacer una limpieza adecuada y una desinfección posterior con solución recién preparada de hipoclorito sódico en una concentración de 1/1000 (25 c.c. de lejía en un litro de agua), o cualquier otro producto químico válido para esta tarea. Use siempre papel desechable para hacer la limpieza.*
- *Tener un esmero especial en la limpieza de sanitarios y de superficies de contacto como manivelas, interruptores, teléfonos, mando de control de televisión o del aire acondicionado, mesitas, etc.*
- *De forma genérica, no es necesario recurrir a una desinfección química por una empresa autorizada de control de plagas.*

ANEXO IV-B

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE UN ESTABLECIMIENTO CON UN CASO CONFIRMADO:

En primer lugar, deben revisarse los programas de limpieza de todos los espacios para asegurar que el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

tocan de forma rutinaria: botones, pomos, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se realiza de forma adecuada y con la mayor frecuencia posible según los medios disponibles.

- Las mismas recomendaciones deben aplicarse a la limpieza de habitaciones, evitando en este caso posibles riesgos de contaminación cruzada entre distintas habitaciones por el uso de los mismos materiales sin su previa desinfección.

Es conveniente ventilar/airear espacios comunes y habitaciones lo más posible.

- También es recomendable en las habitaciones disponer vasos desechables para el aseo/enjuague bucal y facilitar gel desinfectante.

- En cuanto a las medidas de protección individual, se recomienda el uso de guantes desechables en cada habitación y que el uniforme se cambie/limpie a diario.

ANEXO V: DISTANCIAS DE SEGURIDAD

El Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2 (Ministerio de Sanidad, 2020) establece [la distancia de seguridad en 2 m](#).

ANEXO VI: PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Listado de virucidas Puede encontrar el listado completo de productos virucidas autorizados en el siguiente enlace:https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf



Servicios de **RESTAURACION** Directrices y recomendaciones

INTRODUCCIÓN

La hostelería 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 comunitario, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este 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 restauración a identificar y analizar los riesgos en sus establecimientos, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al virus.

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento reúne, sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema de APPCC previamente implantado, directrices y recomendaciones a aplicar por los establecimientos de restauración para minimizar de cara a su reapertura los riesgos de contagio del virus SARS-Cov-2. Este documento es de aplicación a servicios de restauración independientemente de su tipología, categoría o tamaño.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

2.1. 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).

2.2 Riesgo Posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2.

2.3. Gestión del riesgo Actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización en relación al riesgo.

3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

3.1. Requisitos generales

El establecimiento debe asumir un 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 establecimiento; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

3.2. Grupo de trabajo de riesgos y emergencias

El establecimiento debe conformar un grupo de trabajo en el que participará la representación legal de los trabajadores si la hubiere, o designará un responsable para la gestión del riesgo (**BELEN Y KARLOS**). Este grupo de trabajo asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

En concreto, este comité debe:

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, entre los empleados y con las autoridades competentes en cada materia, con proveedores y subcontratas)



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

-Identificar los riesgos considerando la naturaleza del restaurante (afluencia de clientes, tipología de clientes, servicios que se presta, etc.) En función de la tipología o tamaño del establecimiento, si éste cuenta con servicio de prevención de riesgos laborales propio, será éste el que realice esta evaluación. Para ello, seguirá el “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.

-Realizar una evaluación de los mismos y extraer conclusiones.

6 -Diseñar las medidas de protección necesarias, recogidas en un plan de contingencia.

-Planificar la implementación del plan de contingencia.

-Implementar el plan de contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa, y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada. Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

-La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.

-La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

-La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas de la evaluación de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.

-La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos laborales 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 a la COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos.

3.3. Recursos materiales

El establecimiento debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias (p.e. mascarillas, guantes, etc.) El establecimiento debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas, siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores, que sean factibles.

En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité de gestión deberá analizarlo y registrarlo para la salvaguarda de la organización turística y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

3.4. Medidas generales para los servicios de restauración

El restaurante debe:

-Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo (**en cocina al no haber distancia utilizaremos mascarillas homologadas para la realización del trabajo diario**), **la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mesas, mobiliario, pasillos, marcas en el suelo)**, en el restaurante debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto. En caso de que existan **turnos**, éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

turnos. Igualmente, si el personal precisa cambiarse de ropa, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia interpersonal o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si lo hubiere (de uno en uno en caseta obra sita en el exterior). Además, se debe mantener el distanciamiento social en reuniones internas.

-Debe evaluar la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y deberá determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.

-Completar el botiquín con un termómetro. (En botiquín situado detrás de la puerta de la cocina) –

-Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, implementar un método que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados. (plantillas manuales). En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.

-Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de soluciones desinfectantes

. -Difundir 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, que puede estar ayudado con cartelera.

-Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.

-Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales en el contexto COVID-19.

(mascarillas, guantes, pantallas, gel hidroalcohólico, bolígrafos individuales, bandejas desinfectadas)

En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, el restaurante supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios. (Desinfecciones externas de DesinBera, y limpieza de baño por parte de Serkonten) .

-Establecer normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad comedores ó salas 2-2 turnos de comidas y cenas, accesos y zonas comunes-señalización suelos-, vestuarios, salas de reuniones).

-Proceder a la ventilación diaria y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento. Además:

•En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal.(2 mts) Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente control de aforos por parte del personal del establecimiento(24 pers en sala principal 50% aforo total en estos momentos, 10 pers en sala pequeña, terraza). En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.

•El restaurante debe determinar, en función del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. Dado que el uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral, se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de ropa de trabajo del personal junto con la mantelería propia, debiendo asegurar la limpieza de la misma a una temperatura >60°C. En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del personal el establecimiento debe informar a los empleados de que el lavado debe realizarse a >60°C. Cuando se transporte la ropa de trabajo, ésta debe introducirse en una bolsa cerrada. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a esa temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección.

•Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen. Cartelería a su disposición

3.5. Medidas de protección para el personal

3.5.1 Requisitos generales

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado(en la puerta de la cocina) y, de forma



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo por COVID-19.

Concretamente, el personal debe:

- Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten. ([Reunión con todo el staff para informar, además realizada la formación de higiene por parte de Anapeh y Club de Marketing de Navarra](#))
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar (p.e higiénica, quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa interior. ([Contenedor en el comedor, con bolsa y accionamiento no manual](#))
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos ateniendo a las características de la instalación ([Ver cartelería- pag 2 de este protocolo. Usar también solución desinfectante.](#))
- Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al restaurante y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, porta trajes o similar (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo. ([Caseta de obra habilitada para tal efecto sita anexa a la entrada trasera del establecimiento](#))
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón o, en su defecto, con una solución desinfectante, y los elementos del puesto de trabajo con el cambio de turno. Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.
- Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.)
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos (caja, TPV, tiradores, cartas y menús, etc.) el establecimiento debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio
- Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- Llevar las uñas cortas y cuidadas.
- Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.

3.5.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado 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 protección utilizados se desecharán de forma segura, 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. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión. En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el restaurante supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.

3.6. Medidas informativas



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

El plan de contingencia debe ser comunicado a los representantes de los trabajadores, si los hubiere, y los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento. Igualmente, los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.)

Las medidas informativas deben contemplar:

- Cartelería con medidas preventivas e higiénicas implantadas en el establecimiento
- Marcado en el suelo del local, terrazas, barra y donde se precise mantener la distancia de seguridad de acuerdo con esta normativa.

El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los clientes a desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del comedor. En los accesos al bar y salones, también se debe animar a su uso a la entrada y a la salida.

El personal de servicio deberá usar mascarilla para la atención de los clientes pero no guantes desechables de forma habitual, salvo los indicados para prevenir los riesgos laborales descritos en la evaluación de riesgos del puesto de trabajo. Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos.

Para evitar contagios del personal, se recomienda evitar los abrazos, besos o estrechar las manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.

Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro ante cualquier cliente o persona.

La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro y medio.

REQUISITOS DE SERVICIO

4.1. Requisitos generales

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

- Debe establecerse un aforo máximo de forma que se permita una distancia de seguridad, así como establecerse las medidas necesarias para que el aforo definido no sea sobrepasado ([en el acceso a la zona marcado, reserva previa, Desayunos 08:30h hasta 10:30h, turnos 13h y a las 15h para comidas, de 20:00h y 22h cenas etc.](#))
- Debe poner a disposición de los clientes solución desinfectante para que se desinfecten las manos. ([entrada dosificador, baño jabón + gel hidroalcohólico](#))
- Debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamantel con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre clientes ([mantel tela para cada mesa desechado cuando se cambia de cliente, desayunos y cenas manteles individuales papel que se desechan](#)). Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben desinfectarse después de cada uso ([Limpiador desinfectante tipo Mikro MK30 distribuida por Goieko](#))
- Tras cada servicio (desayuno, almuerzo, cena) debe ventilarse el espacio.
- El personal de sala debe lavarse las manos con agua y jabón y, cuando esto no sea posible, desinfectárselas con solución desinfectante.
 - Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

trabajadores(En armario cerrado sito en sala y en cajones de cocina). Se retiran de las mesas los elementos decorativos.

-Si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos donde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger. De estar montadas, los cubiertos protegidos por las servilletas, y vasos y copas hacia abajo.

-Se eliminan productos de autoservicio (servilleteros, palilleros,). El protocolo indica priorizar monodosis desechables **o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente**. De manera que Posada Elbete bajo petición del cliente llevarán aceite y vinagre en envases debidamente desinfectados previamente, que retirarán tras su uso para volver a desinfectar.

Se deben ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.

4.2. Prestación del servicio

4.2.1. Recepción de materias primas .Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC. Concretamente, debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas. (Mesa sita en el exterior bajo el porche del almacén) 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.

En este espacio:

-Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.

-Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.

-Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambian del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción. Los albaranes y justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y siempre deben permanecer en esta zona de recepción. Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán desinfectar después de cada uso. Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.

4.2.2. Almacenamiento de materias primas

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC actualizado al contexto COVID-19.4. (PLAN DE MANTENIMIENTO-PLAN DE LIMPIEZA-CONTROL DEL CLORO- CONTROL DE TEMPERATURA DE CÁMARAS-LISTADO DE CÁMARAS-LISTADO DE PROVEEDORES- INCIDENCIAS, AVERIAS, Y SUGERENCIAS.) ASI COMO FICHAS DE REVISIÓN DEL FUNCIONAMIENTO INSTALACIONES-DE PLAGAS-CONTROL DEL AGUA-CONTROL TEMPERATURAS-CONTROL DE RESIDUOS-COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO-PREPARACION EN COCINA(CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS) Y SERVICIO EN BARRA-RESTAURANTE Y PARA LLEVAR.

4.2.3. Cocina Se debe tener implementado un sistema de APPCC actualizado al contexto COVID-19.Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.

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 a 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.

4.2.4 Comida para llevar: El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

recogida de los pedidos([en barra mostrador](#)) donde se realizará el intercambio y pago en su caso. Se debe garantizar la distancia de seguridad ([entre mostrador y cliente existe 1.5mts de distancia](#)).

4.2.5 Servicio en barra

En cuanto al servicio en barra, se deberá respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección ([mascarillas, pantallas faciales...](#)). En caso contrario, el camarero debe portar una mascarilla o pantalla facial. Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad entre los mismos ([marcas en el suelo](#)) Los productos expuestos, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. **No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.**

4.2.6. Servicio en sala Servicio en mesa

Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, evitar contacto físico, compartir objetos, etc.) En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones deberá disponer otras medidas de protección ([pantallas faciales, mascarillas...](#))

Recogida de pedido en mostrador .Se debe organizar la espera evitando la aglomeración y cruces de clientes([distancia de seguridad marcado en el suelo](#)). existen paneles / cartelería explicativos del procedimiento de recogida. [Debe disponerse de dispensadores con desinfectante en estas zonas.](#)

4.2.7. Servicio en terraza

La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que dicho equipamiento pueda ser desinfectado entre un cliente y otro. Se mostrará cartelería informando al cliente de las pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete ([Cartel Anapeh](#)). Esta información debe dejar claramente indicado que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode. Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.

Eventos Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos se seguirán las especificaciones presentes en esta guía que sean de aplicación (distancias de seguridad, procedimientos de servicio, etc.).

4.3. Aseos

Los aseos, tanto los de uso de clientes como, si los hubiera, de uso del personal, deben contar, al menos, con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o solución desinfectante. De acuerdo a la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, [los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día](#). Las papeleras deben presentar apertura de accionamiento no manual y disponer de doble bolsa interior. El establecimiento debe asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel

5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.1. Plan de limpieza

El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo las siguientes cuestiones:

-Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas:

- Zona de recepción de mercancías
- Cocina



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

- Barra (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta afluencia)
- Zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar
- Sala
- Vestuarios, zonas de taquillas y aseos-Utilizar, por parte del personal de limpieza, el equipo de protección individual de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos realizada.-Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando productos virucidas autorizados para tal fin por el Ministerio de Sanidad.

Lo podrá hacer el propio empresario dejando por escrito las labores que ha efectuado y los productos utilizados (disponiendo de las fichas técnicas y de seguridad de los productos) o podrá contratar a una empresa especializada y autorizada para ello que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quién lo ha realizado y qué productos ha utilizado.

-Incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, puertas, superficies de mesas después de cada uso y antes del siguiente, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV después de cada uso, caja, etc.). -Usar productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio según las fichas técnicas y de seguridad del producto. (Se adjuntan fichas técnicas Mikro MK30)

-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 de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.)

-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. (Las bayetas a utilizar serán de microfibra, de diferentes colores para determinados usos y se lavarán a 90º)

Hay que lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas expuesta al cliente, aunque no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.

Los manteles y servilletas deben ser lavados de forma industrial, aumentando la frecuencia del cambio de manteles. En la medida de lo posible, se utilizarán elementos descartables.

Hay que ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.

Después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto

5.2. Limpieza de textiles

El establecimiento debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. En cualquier caso, ésta se realizará a una temperatura >60º. (Limpiezas Iriberry- Se adjunta certificado)

6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

Se debe cumplir con las siguientes cuestiones:

-El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.

-Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos.



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

-Se debe evitar cualquier contacto físico. De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

BIBLIOGRAFÍA [1] UNE 167013. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio. [2] UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.[3] UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.[4] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.[5] Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico. [6] Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.

ANEXO I: USO ADECUADO DE EPI.

MASCARILLA

En base a la Resolución del 23 de abril, de la Secretaría General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, referente a los equipos de protección individual en el contexto de la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, si un equipo no dispone de certificado UE del Organismo Notificado (junto con la Declaración de Conformidad del fabricante y del resto de información que se pide en el producto/envase para el mercado CE), para poder ser suministrado/comercializado de forma excepcional, deberá contar con una autorización temporal por parte de la correspondiente autoridad de vigilancia del mercado (punto 2 del apartado Primero de la resolución). **Guantes.** De forma general, la recomendación es utilizar EPI desechables, o si no es así, que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante. Los EPI deben escogerse de tal manera que se garantice la máxima protección con la mínima molestia para el usuario y para ello es muy importante escoger la talla, diseño o tamaño que se adapte adecuadamente al mismo. La correcta colocación de los EPI es fundamental para evitar posibles vías de entrada del agente biológico; igualmente, importante es la retirada de los mismos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso. Los EPI deben desecharse de manera segura, en bolsas cerradas que se eliminarán en el contenedor de restos (no en el de reciclaje). **Mascarillas** Las mascarillas recomendadas en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según UNE 0064-1 y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, fabricadas según UNE 0065, y que deben ser lavadas a 60oC tras periodo de uso similar). También podrá hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683:2019) aunque estas son preferibles reservarlas para personal contagiado o con sintomatología compatible con COVID-19 En todo caso, y como norma general, **no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no hay evidencia de persona o superficies contagiadas por SARS-CoV-2, siempre que se pueda guardar la distancia de seguridad.** En caso de acceder a zonas con presencia personas contagiadas deben utilizarse mascarillas de protección respiratoria (tipo FFPII o FFPIII) excepto sino hubiera acercamiento a menos de dos metros. Se podrán también utilizar mascarillas duales, que deberán cumplir tanto con las disposiciones legislativas de EPI como con las de PS (producto sanitario) En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada. Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.

ANEXO II: USO ADECUADO DE EPI. GUANTES EN RESTAURACIÓN

Los guantes de protección deben cumplir con la norma EN-ISO 374.5:2016. Se recomiendan que sean de



PROTOCOLO DE HIGIENE XABANEA

vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere. Los guantes deben contar con el marcado CE. Los guantes pueden crear una falsa sensación de protección, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas. Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar higienizante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) deben ser sustituidos.

ANEXO III: MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAL INFECTADO O DE RIESGO

Conocimientos básicos sobre Covid-19 a tener en cuenta de cara a su prevención:

-Los síntomas del Covid-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.

-El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.

-Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes ([Elizondo: 948-581833](tel:948-581833) Centro atención [Navarro 948-290290](tel:948-290290), asimismo lo pondrá en conocimiento de la empresa. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato. Por su parte, el establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad. ([Se colocará una mascarilla y permanecerá aislado si debe permanecer en el trabajo, o se irá a casa y se pondrá en contacto con los servicios médicos](#))

-Por parte de la empresa, se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras, siguiendo con el “Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COVID-2”.

-Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el servicio de prevención, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo” en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo, siguiendo el procedimiento antes referido.

LIMPIEZA DE UN ESTABLECIMIENTO CON

UN CASO CONFIRMADO: En primer lugar, se retirará todos los útiles, textiles y espacios que hayan podido ser utilizados por el cliente, se limpiará debidamente con los productos adecuados y para asegurar el proceso de desinfección de superficies potencialmente contaminadas (todo lo que las personas tocan de forma rutinaria: botones, pomos, puerta, barandillas, mostradores, griferías, etc.) se procederá a su desinfección.



CARTELERIA INFORMATIVA:

ESTIMADOS CLIENTES:

PARA HACER UN CORRECTO USO DE LA TERRAZA, SIGAN EN TODO MOMENTO LAS INDICACIONES DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

BEZERO AGURGARRIAK:

TERRAZA BEHAR BEZALA ERABILTZEKO, JARRAITU UNEORO ESTABLEZIMENDUKO LANGILEEN JARRAIBIDEEI

NORMAS DE USO DE LA TERRAZA:

EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SANITARIA COVID-19, LA TERRAZA DISPONE DEL 50% DE LAS MESAS AUTORIZADAS

CONSULTE CON EL CAMARERO ANTES DE OCUPAR UNA MESA

NO MOVER LAS MESAS DE SITIO SIN SUPERVISIÓN DEL CAMARERO

MÁXIMO DE 10 PERSONAS POR MESA O AGRUPACION DE MESAS

MANTENER UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 2 METROS ENTRE SILLAS DE DIFERENTES MESAS

EN CADA MESA O GRUPO DE MESAS, MANTENER UNA DISTANCIA INTERPERSONAL DE AL MENOS UN METRO

GUARDAR LAS MEDIDAS HIGIENICO SANITARIAS Y DE LIMPIEZA BASICAS

TERRAZA ERABILTZEKO ARAUAK:

COVID-19 OSASUN ARAUDIA BETEZ, BAIMENDUTAKO MAHAIEN %50 TERRAZAN EZARRI DAITEKE GALDETU ZERBITZARIARI MAHAIA OKUPATU HARTU LEHEN

EZ MUGITU MAHAIK BERE LEKUTIK ZERBITZARIAREN ONARPENA GABE

GEHIENEZ 10 PERTSONA MAHAIKO EDO MAHAI TALDEKO

AULKI ETA MAHAI DESBERDINEN ARTEAN GUTXIENEZ 2 METROKO DISTANTZIA MANTENDU

MAHAI EDO MAHAI TALDE BAKOITZEAN, GUTXIENEZ METRO BATEKO PERTSOEN ARTEKO DISTANTZIA MANTENDU

NEURRI HIGIENIKO SANITARIOAK ETA OINARRIZKO GARBIKETA NEURRIAK GORDE



MEDIDAS HIGIENICO SANITARIAS COVID-19:

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESAS ENTRE UN CLIENTE Y OTRO.

GEL HIDROALCOHOLICO A DISPOSICION DE CLIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO.

SE RECOMIENDA PAGO CON TARJETA.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CONTINUA DE DATAFONOS, TPV, Y ELEMENTOS DE USO COMUN POR EL PERSONAL.

LA OCUPACIÓN MÁXIMA DE LOS ASEOS SERÁ DE UNA PERSONA.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ASEOS AL MENOS 6 VECES AL DIA.

COVID-19 OSASUN NEURRI HIGIENIKOAK:

BEZERO BATEN ETA BESTEAREN ARTEAN MAHAIK GARBITU ETA DESINFEMATU.

GEL HIDROALKOHOLDUNA BEZEROAREN ESKURA ESTABLEZIMENDUAN EDUKITZEA.

TXARTELAREKIN ORDAINTZEA GOMENDATZEN DA.

DATAFONOAK, TPV-AK ETA LANGILEEK ERABILI OHI DITUZTEN ELEMENTUAK ETENGABE GARBITZEA ETA DESINFEMATZEA.

KOMUNEN GEHIENKO OKUPAZIOA PERTSONA BATEKOA IZANGO DA.

KOMUNAK EGUNEAN GUTXIENEZ 6 ALDIZ GARBITZEA ETA DESINFEMATZEA.



PROCOLO DE HIGIENE XABANEA

PLANTILLA DE LIMPIEZA ASEOS RESTAURANTE

MES:

ASEOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
08:00																				
11:00																				
14:30																				
17:30																				
20:00																				
22:30																				