

PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIENICO-SANITARIOS ANTE EL COVID 19 DE LA CASA DE LA ABUELA PILAR



INTRODUCCIÓN	3
OBJETO	3
REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO	3
EVALUACIÓN DE RIESGOS	3
RECURSOS MATERIALES	3
REQUISITOS GENERALES DEL PLAN DE CONTINGENCIA	4
MEDIDAS INFORMATIVAS	4
MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL	4
REQUISITOS DE LOS SERVICIOS	5
SERVICIO DE RECEPCIÓN Y ACOGIDA	5
SERVICIO DE DESAYUNO	6
ALOJAMIENTO	6
MERENDERO	7
REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Plan de limpieza	7
REQUISITOS DE MANTENIMIENTO	8

PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIENICO-SANITARIOS ANTE EL COVID 19 DE LA CASA DE LA ABUELA PILAR

INTRODUCCIÓN

Contiene el detalle y la implantación de un protocolo de actuación en caso de que un empleado o cliente muestre síntomas compatibles con el COVID-19 siguiendo las directrices de la prevención de riesgos y autoridades sanitarias y revisando los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.

Detalles de la supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias con relación a medidas especiales frente a la COVID-19 tanto por parte de empleados como de huéspedes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante del análisis de riesgos.

OBJETO

El siguiente documento tiene como objetivo establecer las pautas para la reapertura de las instalaciones minimizando el riesgo de contagio y establecer los protocolos de protección necesarias para huéspedes y trabajadores de acuerdo con las recomendaciones establecidas por el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades y el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social del Gobierno de España.

REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

EVALUACIÓN DE RIESGOS

En primer lugar se ha realizado la evaluación de riesgos y adaptado a nuestras características.

En la evaluación de riesgos sanitarios se han tenido en cuenta las siguientes cuestiones:

La capacidad del alojamiento es para un máximo de 9 personas, que se reparten en 5 habitaciones dobles.

Tanto si los servicios se producen en la Casa como en el edificio colindante donde se ubica el merendero no existen dificultades en cuanto a las medidas de seguridad e higiene.

Se retirarán todos los objetos y complementos decorativos.

Se reforzarán los protocolos de limpieza en todas las instalaciones

RECURSOS MATERIALES

Tras la evaluación de riesgos, el propietario del alojamiento se compromete a dotar de los recursos materiales y limitaciones necesarias siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias para las distintas áreas:

Mantenimiento de las instalaciones.

Equipos de protección individual (EPI): Mascarillas, guantes.

Material higiénico: Solución hidroalcohólica desinfectante o desinfectante específico para equipos informáticos y electrónicos, productos de desinfección comunes y virucidas específicos.

Otros

Bandejas pequeñas y botes para desinfección de dinero o Bolsas para ropa o Manteles de papel desechables, medidas básicas de higiene para cocina y zonas comunes. Papeleras con tapa y pedal en las habitaciones.

REQUISITOS GENERALES DEL PLAN DE CONTINGENCIA

Las tareas y procesos de trabajo se ajustan a las normas de seguridad establecida por las autoridades sanitarias. Esto implica:

- La obligatoriedad del uso de mascarillas, guantes y medidas higiénicas de carácter personal especialmente cuando interactuemos con los huéspedes.
- Se priorizará el uso de ropa específica para el trabajo que deberá lavarse diariamente.
- Se observará el lavado de manos con la frecuencia oportuna (con agua y jabón o solución hidroalcohólica)

El Plan de Contingencia estará disponible para su consulta.

MEDIDAS INFORMATIVAS

- El Plan de contingencia se comunicará vía email o whatsapp a los huéspedes.
- Los huéspedes están informados de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar como el uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc. A través de la confirmación de las reservas de alojamiento, a través de la página web y de los canales de contratación de los servicios, pidiéndoles en todo caso la aceptación de estas medidas con la confirmación de su reserva.
- Con el email de confirmación de la reserva se solicitará la aceptación de las medidas adoptadas en el Plan de Contingencia cuyo documento se adjuntará en formato PDF.
- A los huéspedes que lo soliciten se les facilitará un resumen general con las normas de seguridad y prevención.
- En el establecimiento se muestra cartelera con medidas preventivas implantadas y pautas a seguir por los huéspedes.
- Los carteles de información sobre las medidas generales se situarán en la entrada principal del alojamiento y en la recepción.
- El Plan de Contingencia estará disponible para su consulta.
- No son necesarias las indicaciones físicas para respetar la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas. o Se colocarán en un espacio visible a la entrada de la recepción la información sobre los centros de salud y hospitales cercanos, así como teléfonos de emergencias.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL

- Proporcionar EPI (equipo de protección individual) adecuados previa evaluación de los riesgos laborales: mascarillas y guantes.
- Adicionalmente se proveerá de pantallas de protección facial para la limpieza y equipo para la eventualidad de casos de sospecha de contagio de huéspedes u otro personal.
- Evitar el saludo con contacto físico y respetar la distancia de seguridad.
- Utilizar mascarilla ante la presencia de huéspedes y siempre que no se pueda respetar la distancia de seguridad.

- Desechar la mascarilla y otros elementos de higiene personal al finalizar su vida útil según instrucciones indicadas por el fabricante, así como los EPI de forma inmediata en los contenedores que se han dispuesto para ello y con accionamiento no manual.
- Obligación de lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, documentos, etc.)
- Desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea factible, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.).
- Para equipos electrónicos, se facilitarán productos específicos para aplicar con un paño o toallitas desinfectantes especiales.
- La ropa de calle debe guardarse en bolsa de plástico para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de empleada en el alojamiento durante las tareas de limpieza.
- En la limpieza de ropa de trabajo asegurar una limpieza de la misma a una temperatura superior a 60°C. En el caso de no poder ser tratada su limpieza a esa temperatura, el establecimiento procede a una adecuada desinfección.

REQUISITOS DE LOS SERVICIOS

SERVICIO DE RECEPCIÓN Y ACOGIDA

- El establecimiento debe solicitar en el momento de la confirmación de reserva la aceptación de las medidas de seguridad implementadas en el establecimiento, modificando la carta de bienvenida y añadiendo con el siguiente contenido
 1. Informando de la existencia de un Plan de Contingencia, así como una breve descripción de las medidas adoptadas para la seguridad y prevención de riesgos frente al Covid-19
 2. Solicitando la aceptación de las medidas de seguridad implementadas en el establecimiento.
 3. Enviar adjunto el Plan de Contingencia.
- El cliente debe aceptar las medidas de seguridad implementadas en establecimiento conforme a las directrices y recomendaciones establecidas por el Ministerio de Sanidad para alojamientos rurales.
- En caso de que el registro de entrada se realice de forma presencial, tanto el personal del alojamiento como los huéspedes deben cumplir con las distancias personales de seguridad.
- La persona encargada de recibir al cliente lo hará siempre con guantes y mascarilla.
- En la entrada del alojamiento se colocará solución desinfectante para los huéspedes.
- Se evita compartir bolígrafos y en caso de hacerlo, se desinfecta tras su uso.
- No son necesarios los marcadores de distancia ya que la puerta de entrada servirá como punto para guardar las distancias.
- La información relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, mapas... se facilitará al cliente por vía informática (correo electrónico) y/o telefónica (Whatsapp). Los folletos de uso común han sido retirados del alojamiento.
- Se fomenta el pago mediante transferencia bancaria con tarjeta de crédito u otros medios electrónicos preferiblemente.
- El alojamiento cuenta en su entrada con dispensadores de soluciones hidroalcohólicas para uso de los huéspedes.
- Se recomienda que el huésped mantenga la llave en su poder hasta que finalice su estancia. Se entregarán las llaves del alojamiento en un sobre o bolsa pequeña y se habilitará una pequeña bandeja para que las deposite el huésped al abandonar el alojamiento antes de proceder a su desinfección.
- El alojamiento, siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, solicitará al cliente la realización del pre-checking online. El alojamiento contactará con el

cliente para indicarle cómo proceder. Recoger todos los objetos y elementos decorativos.

- En caso de cobros en efectivo se recomienda disponer de un sistema que evite el contacto con el dinero, disponiendo de un lugar para su depósito sin manipulación, y el mismo sistema para el cambio. Se habilitará una pequeña bandeja para depositar el dinero. Se dispondrá de un recipiente con desinfectante para las monedas. Se utilizará gel desinfectante después del contacto con billetes o monedas.
- El horario de entrada en el alojamiento puede verse afectado puntualmente por la aplicación de los protocolos de limpieza e higiene

SERVICIO DE DESAYUNO

- Se deberá realizar el servicio con contacto cero.
- Se instalarán papeleras con tapa y pedal.
- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en las alacenas de la cocina.
- Los cubiertos se facilitarán desinfectados.
- Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizará en lavavajillas.
- Se colocarán papeleras con tapa en los baños de las habitaciones con bolsas en su interior para recoger los residuos.

ALOJAMIENTO

- Instalación de cartelería con las medidas preventivas implantadas en el establecimiento y las pautas a seguir por los clientes.
- Instalación de cartelería con información relativa a teléfonos de emergencia, centro de salud del municipio y hospitales cercanos.
- Instalación de dispensadores de soluciones hidroalcohólicas para uso de los huéspedes.
- El alojamiento, siguiendo las instrucciones de las autoridades competentes, ha minimizado los elementos de decoración en la medida de lo posible.
- Las mantas y almohadas adicionales han sido retiradas de las habitaciones, tal y como ha indicado el Ministerio de Sanidad. El cliente puede solicitarlas y serán puestas a su disposición.
- El alojamiento ha retirado las mantelerías y los salvamanteles y ha optado por materiales desechables. Asimismo, ha retirado las alfombras de las habitaciones.
- El alojamiento pone a disposición de los clientes productos de limpieza incluidos en la lista de virucidas aprobada por el Ministerio de Sanidad (Multidesinfectante Sanytol, Lejía Conejo, Sanicentro Baño y Cocina...)
- El establecimiento ha establecido un registro de las limpiezas realizadas.
- La limpieza de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el reemplazo de toallas y de lencería de cama.
- El establecimiento garantiza la adecuada ventilación de todos los espacios en los que haya habido clientes.
- Debe analizarse la reducción de textiles (incluidas alfombras) en la habitación, objetos de decoración y amenities. Se eliminan mantas, almohadones y mantas auxiliares sobre las camas.
- Todas las papeleras del establecimiento cuentan con tapa, bolsa y accionamiento no manual.
- Las perchas, en caso de que no se ofrezcan precintadas, deben ser desinfectadas a la salida del huésped.

Pasos a efectuar:

1. Lo primero será la ventilación completa de la habitación, abriremos las puertas y ventanas, como todo tiene salida al exterior será muy fácil, manteniéndolas abiertas durante una hora y media como mínimo.
2. Vaciamos la papelera.
3. Sacamos la ropa sucia y la depositamos en sacos herméticos, utilizando todos los protocolos de desinfección garantizando su esterilización.
4. Las sábanas, toallas, protectores de almohadones, fundas de almohadones, edredón, y colcha se cambian con cada estancia.
5. El establecimiento garantiza la limpieza, con especial incidencia, de las zonas de mayor contacto (superficies, barandillas, pomos, griferías, interruptores, botones de descarga del wc...)
6. El baño se limpia exhaustivamente con fungicidas.
7. Después de limpiar todas las superficies se cierran las ventanas, se lava el suelo con desinfectantes autorizados.
8. Además, se prestará especial atención a lo siguiente: Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.
9. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla.
10. El personal de limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el huésped haya abandonado el alojamiento.
11. Se deben desechar los guantes.
12. Debe informarse al huésped del protocolo que se ha seguido para la limpieza de la habitación.
13. Los textiles "sucios" debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su lavado a >60°. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.

MERENDERO

- Al abandonar el alojamiento, se realizará la limpieza y desinfección en todas las dependencias, así como merendero teniendo especial cuidado en repasar las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, barandas, mobiliario de terraza, etc.)
- Se realizará ventilación/aireación del merendero en el caso de que haya sido usado por los huéspedes.
- Para la limpieza se emplearán productos desinfectantes autorizados y de probada eficacia. Éstos deben utilizarse de acuerdo con las fichas de datos de seguridad de producto y en condiciones de seguridad.

REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Plan de limpieza

Además de los protocolos de limpieza ya expuestos, se indican las siguientes acciones:

- El personal de limpieza y de mantenimiento no accederá al alojamiento hasta que el cliente haya realizado el check-out.
- Uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, por ejemplo, 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, así como el uso de otros métodos alternativos autorizados y de probada eficacia. En

todo caso, debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y se utilizarán de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos.

- La recogida de papeleras debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.
- Los textiles “sucios” debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento.
- Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.
- Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles “sucios” debe lavarse a >60°C. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.
- En ningún caso se introducirá ropa limpia en el alojamiento sin antes haber procedido a la limpieza y desinfección del mismo, evitando así la contaminación cruzada.
- La limpieza se realiza con productos desinfectantes autorizados y de probada eficacia de acuerdo con las fichas de datos de seguridad del producto. Se utilizarán los productos de limpieza y desinfección seleccionados para cada caso atendiendo a la adquisición de virucidas específicos que refuercen los productos de limpieza habituales.
- La cubertería y la vajilla se desinfectará convenientemente antes de la entrada del cliente

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

Al plan de mantenimiento de las instalaciones y servicios se añaden las siguientes normas:

Mantenimiento:

- Salvo caso de emergencia, el personal de mantenimiento no entrará en el alojamiento mientras estén los huéspedes ocupándolo.
- Si fuera necesario debe protegerse con el equipo de protección individual y en todo caso mascarilla. Si el huésped se encuentra en la habitación, se debe instar al mismo a ponerse también la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en el alojamiento.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal debe desinfectarse las manos y desechar el equipo de protección individual diariamente.

Distancias de seguridad. Recomendaciones de la OMS:

- Distancia mínima entre personas/grupos de personas*: Al menos 1 metro