

PLAN DE PREVENCIÓN, ACTUACIÓN y CONTINGENCIA FRENTE AL CORONAVIRUS (COVID19)

HOTEL DON PACO

(Hospedaje y restauración)

Este documento es complementario a la Evaluación de Riesgos de la empresa y que ha sido realizado a raíz de la pandemia provocada por el Coronavirus (Covid-19) en base a los conocimientos actuales publicados por el Ministerio de Sanidad, sujeto a cambios en función de la evolución de la pandemia. En consecuencia, ha de entenderse que es un documento interpretativo de actuación profesional, con carácter de urgencia para facilitar la aplicación de todas las disposiciones normativas relativas a garantizar la salud en los centros de trabajo. Se incluirá dentro del Plan de Prevención de la empresa, y se implantará e integrará en toda la estructura organizativa.

Este documento está supeditado a las indicaciones que en cada caso y en cada momento establezca el Ministerio de Sanidad o la Consejería de Sanidad de cada Comunidad Autónoma, por ello se adecuará a lo que puedan establecer o requerir las autoridades sanitarias, conforme la evolución de la pandemia y/o avances de investigación.

La empresa, cumplimentará e implantará las acciones y medidas preventivas u organizativas derivadas, debiendo verificar la correcta implantación de estas, los medios materiales y humanos, equipos, EPI's, productos, tipología de tareas y trabajos a realizar, así como su forma de ejecución, teniendo en cuenta, además a aquellos trabajadores considerados como sensibles frente al riesgo de exposición al Covid-19 debido a su vulnerabilidad.

La empresa, se compromete, a cumplir e integrar en su organización productiva, todas las indicaciones establecidas en el presente documento.

INDICE

INTRODUCCIÓN:	3
OBJETO DEL PRESENTE INFORME:	3
ALCANCE:	4
METODOLOGÍA Y LEGISLACIÓN:	4
DEFINICIONES:.....	4
EVALUACIÓN DEL RIESGO DE EXPOSICIÓN AL COVID-19.....	5
PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN por parte de LA EMPRESA:	5
COMITÉ DE GESTION DEL RIESGO	8
MEDIDAS GENERALES	9
MEDIDAS ESPECÍFICAS	15
Medidas a aplicar por área de trabajo.....	25
GUÍA Preguntas y respuestas frecuentes (PRINCIPADO)	31
PROTOCOLO ACTUACIÓN CASO POSITIVO	40
INFORMACION Y FORMACION A LOS TRABAJADORES.....	41
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	41
MODIFICACIONES	41

INTRODUCCIÓN:

El coronavirus SARS-CoV-2 es un virus nuevo, detectado por primera vez en diciembre de 2019 y desconocido anteriormente en la patología humana, que pertenece a la familia Coronaviridae. La enfermedad causada por este nuevo virus se ha denominado por consenso internacional COVID-19.

A continuación, se exponen algunas las características conocidas de este virus y las acciones llevadas a cabo para su control internacional:

- Los primeros casos en humanos se debieron al contacto con un animal infectado. Este virus tiene el reservorio en animales y se desconoce científicamente la forma y capacidad de transmitirse a las personas
- No hay evidencias científicas que evidencien una transmisión de personas infectadas asintomáticas.
- La infección es transmisible de persona a persona y su contagiosidad depende de la cantidad del virus en las vías respiratorias. Para que se produzca la infección se necesitaría un contacto directo de las secreciones respiratorias de una persona infectada con las mucosas de otra persona (nariz, boca, ojos). La transmisión es aérea a través de gotitas de más de 5 micras o en forma de aerosoles (capaz de transmitirse a una distancia de más de 2 metros) no ha sido demostrada para el SARS-CoV-2.
- El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días.
- El 31 de enero la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró la **alerta sanitaria internacional** por el coronavirus, y el 11 de marzo la situación fue declarada **pandemia internacional**.
- El 14 de marzo el Gobierno de España declaró el **estado de alarma** para afrontar la situación de emergencia sanitaria provocada por el coronavirus COVID-19 en España.

Se limitará el número de personas y el tiempo de exposición al mínimo posible y se establecerá un listado de trabajadores expuestos, el tipo de trabajo efectuado, así como un registro de las correspondientes exposiciones, accidentes e incidentes. A su vez, los trabajadores tendrán a su disposición las instrucciones escritas en el lugar de trabajo y, si procede, se colocarán avisos que contengan, como mínimo, el procedimiento que habrá de seguirse ante un accidente.

OBJETO DEL PRESENTE INFORME:

El objeto del presente informe es realizar la evaluación de riesgos frente a la exposición de los trabajadores al CORONAVIRUS (COVID-19) en su puesto de trabajo, según lo establecido en el Procedimiento de actuación de los Servicios de Prevención contra el covid-19 y como Anexo al plan de prevención de la empresa.

También es objeto del presente informe, la prescripción de medidas de contención frente al contagio de CORONAVIRUS (COVID-19) con la finalidad de asegurar la actividad de la empresa y de proteger la salud de los trabajadores y de la sociedad en su conjunto.

Todo ello con los siguientes objetivos:

- Extremar precauciones para cuidar de la salud de los trabajadores.
- Minimizar el impacto en la plantilla. Prepararse para la ausencia de trabajadores mientras perduren los efectos de este virus.
- Asegurar el mejor funcionamiento de la empresa.
- Cumplir socialmente con la responsabilidad de evitar medios de transmisión de forma personal y a través de fómites (cualquier objeto carente de vida, material o sustancia que, si se contamina con algún patógeno viable, es capaz de transferir dicho patógeno de un individuo a otro. También se les denomina "vector pasivo").

ALCANCE:

El alcance del presente informe se establece para las instalaciones y trabajadores de la empresa en su totalidad.

METODOLOGÍA Y LEGISLACIÓN:

El presente informe de Medidas de Actuación y contingencia frente al contagio del coronavirus COVID-19 está basado teniendo en cuenta las recomendaciones de la OIT (Organización Internacional del Trabajo) en su documento “*Prevención y mitigación del COVID-19 en el trabajo. Lista de comprobación*” de fecha 9 de abril de 2020, en el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) de 8 de abril de 2020, en el Procedimiento de actuación frente a casos de infección por el nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) de 30 de abril de 2020, editado por el Ministerio de Sanidad y las Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 Elaborado por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos (CEHAT) y organizaciones sectoriales territoriales, cadenas y empresas hoteleras, y consensado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT. Coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP.

Las personas encargadas de su implantación en la empresa, son las que integran el Comité de Gestión del Riesgo, constituido con el fin de elaborar el presente Plan de Contingencia y poner en marcha las medidas a adoptar que en el mismo se recogen. Para ello se ha recibido asesoramiento directo por parte del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, logrando el debido consenso.

El Comité de Gestión del Riesgo, analizará la eficacia de las medidas incluidas en el presente Plan de Contingencia, pudiendo modificarse en función de las necesidades en cada momento y de la eficacia observada.

Además de las citadas fuentes, será competencia de la Comunidad Autónoma regular las actividades en la nueva normalidad y este Plan de Contingencia se corresponderá siempre como mínimo con la normativa y recomendaciones del Principado de Asturias en todo lo que afecte a la actividad. Será referencia para el presente plan, la “Guía de Preguntas y Respuestas Frecuentes” publicada por la Presidencia del Principado.

DEFINICIONES:

Zonas de riesgo: Según la evolución de la situación, las zonas de riesgo pueden ir variando. Puede consultar la situación actual en este enlace:

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

Contacto con protección colectiva o EPI: Contacto a través de una barrera física de protección colectiva que impida el contacto directo de las secreciones respiratorias de una persona infectada con las mucosas de otra persona (nariz, boca, ojos) o la transmisión aérea a través de gotitas de más de 5 micras o en forma de aerosoles (ejemplos de protección colectiva de barrera: mampara de cristal/polycarbonato, cabina cerradas de conducción, paramento físico de separación entre puestos de trabajo contiguos, etc.)

Dado que la información y el conocimiento sobre la propagación del virus **es cambiante, puede consultar toda la información disponible en la página del Ministerio de Sanidad:** www.mscbs.gob.es

EVALUACIÓN DEL RIESGO DE EXPOSICIÓN AL COVID-19

Hemos de diferenciar la evaluación en dos rangos de actuación diferenciados:

- a) Frente a colectivos de **trabajadores considerados de riesgo**, en el que se incluye a trabajadores que presenten sintomatología (fiebre, tos, sensación de falta aire) y que hubieran estado 14 días antes en área de transmisión comunitaria o en contacto con caso probable sintomático/confirmado de coronavirus.

(Puede consultar la situación actual en la página web del Ministerio de Sanidad, cuyo link es el siguiente:

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

- b) Frente a colectivos de **trabajadores considerados sin riesgo**, en el que se incluyen a trabajadores no incluidos en el grupo anterior y que estén asintomáticos pudiendo pasar al colectivo “con riesgo” en cualquier momento ante la manifestación de sintomatología antes descrita.

PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN por parte de LA EMPRESA:

1. **Identificar** por parte de la empresa **trabajadores especialmente sensibles catalogados como vulnerables** por el Ministerio de Sanidad frente a este riesgo y evitar la exposición en servicios.
 - Mayores de 60 años
 - Hipertensión arterial
 - Diabetes
 - Enfermedades cardiovasculares
 - Enfermedades pulmonares crónicas
 - Cáncer
 - Inmunodeficiencias
 - Embarazadas

Criterios establecidos conforme al procedimiento de actuación para los servicios de prevención frente a la exposición al SARS-CoV 2, anexo V, guía de actuación para la gestión de la vulnerabilidad y el riesgo en ámbito no sanitarios o sociosanitarios.

2. Evaluación del riesgo de exposición y contagio de los diferentes puestos de trabajo y resto de trabajadores no incluidos en los dos grupos anteriores y planificación de acciones preventivas.

En función de la naturaleza de las actividades y los mecanismos de transmisión del nuevo coronavirus SARS-CoV-2, podemos establecer los diferentes escenarios de riesgo en los que se pueden encontrar los trabajadores, teniendo en cuenta que la probabilidad de exposición al Coronavirus COVID19 depende de las tareas desarrolladas en el puesto de trabajo, así como de la aparición de casos en el entorno poblacional o dentro del centro de trabajo (ya sea de compañeros de trabajo o sus familiares).

Las actuaciones por realizar en la empresa irán en función de los distintos escenarios:

- 1- Situación normal, sin casos confirmados y tareas en puestos de trabajo SIN exposición a situaciones de contagio confirmado/probable.**
- 2- Situación anormal, trabajador/cliente/subcontrata con probable contagio, pero asintomático y tareas en puestos de trabajo SIN exposición a situaciones de contagio confirmado/probable.**

En condiciones anormales, en la que se conoce la presencia de una persona asintomática, (trabajador, cliente o subcontrata) con probable contagio o caso confirmado (por ejemplo, por que ha venido de una zona de riesgo o que haya tenido contacto con alguna persona contagiada) y que cuando esta persona se entera de su situación ya ha estado en contacto con otras personas de LA EMPRESA o por la realización de tareas laborales en las que la asistencia está dirigida a población en general sin restricciones y sin posibilidad de control de a quien se atiende y que no ha sido suspendida la actividad por el Real Decreto de Alarma

- 3. Situación de emergencia, trabajador/cliente/subcontrata contagiado con sintomatología y tareas laborales CON exposición a situaciones de contagio confirmado/probable:**

Se considera una situación de emergencia, cuando se conoce la presencia de una persona CON SÍNTOMAS, (trabajador, cliente o subcontrata) esté o no confirmada la infección a COVID-19 que haya estado trabajando en el centro de trabajo o en contacto con personas de la organización o por la realización de tareas laborales en las que la asistencia está dirigida de forma directa al cuidado sanitario

En base al criterio del Ministerio de Sanidad en el procedimiento de actuación de los Servicios de Prevención frente a la exposición al SARS-CoV-2 de fecha 8 de abril de 2020, en la tabla 1 de dicho documento considera de baja probabilidad de exposición a los trabajadores en función de las tareas.

PUESTOS DE TRABAJO	Tareas encuadradas en columna (1,2,3)	Escenarios de riesgo de exposición	EVALUACION DEL RIESGO
CAMARERO	Atención y servicio a clientes en el local, barra y terrazas del establecimiento	Baja probabilidad de exposición	BAJO
COCINERO/PINCHE	Elaboración de los distintos platos y comidas existentes en la carta del establecimiento	Baja probabilidad de exposición	BAJO
RECEPCIONISTA	Recepción, atención y servicio a clientes del hotel	Baja probabilidad de exposición	BAJO
CAMARERA DE PISO	Limpieza de habitaciones	Baja probabilidad de exposición	BAJO
PERSONAL DE LAVANDERÍA	Lavado de uniformes, ropa plana y labores de lavandería en general a nivel interno	Baja probabilidad de exposición	BAJO
PERSONAL DE MANTENIMIENTO	Reparación y mantenimiento de las instalaciones	Baja probabilidad de exposición	BAJO
PERSONAL ADMINISTRATIVO	Tareas administrativas derivadas de la actividad del hotel	Baja probabilidad de exposición	BAJO

Las **acciones preventivas y de protección a adoptar** en esta evaluación se han realizado de manera diferenciada dirigidas a tres colectivos y tipología de trabajadores:

3.1. Medidas a adoptar frente a “terceros”. Entendiéndose como tales a trabajadores en régimen de visitas de proveedores y clientes, empresas externas o trabajadores autónomos que vayan a desarrollar su actividad en nuestro centro de trabajo y/o actividades de mis trabajadores a desarrollar en otros centros de trabajo de otras empresas.

3.2. Medidas preventivas a adoptar en nuestras instalaciones con nuestros trabajadores. Hay que indicar que en este colectivo se incluyen a los trabajadores propios y a aquellos otros trabajadores con contrato temporal, trabajadores procedentes de ETT's y de puesta a disposición y a trabajadores en periodos de formación o prácticas.

3.3. Medidas preventivas a adoptar en nuestras instalaciones con los colectivos sensibles catalogados como “Grupos vulnerables”. Hay que indicar que en este colectivo se incluyen los colectivos del apartado 1 del procedimiento de actuación en el presente informe.

COMITÉ DE GESTION DEL RIESGO

Se constituye el comité de Gestión del Riesgo frente al virus SARS CoV-2, que asume las tareas de definir las estrategias y tomar las decisiones para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19. Las personas asignadas serán las responsables de la correcta implementación de las medidas en cada área de la empresa, así como la supervisión en el cumplimiento de las mismas por parte de trabajadores y clientes del establecimiento.

Área de Gerencia y Recepción - Jose Alberto Concha González

Área de Limpieza y Mantenimiento - Cristina

Área de Restauración - Jaime Concha Seijo

Coordinador - Rodrigo Vega González

Cada responsable de área deberá velar por la correcta gestión del riesgo frente al COVID-19 cumpliendo con el Plan de Contingencia elaborado por el establecimiento y analizando las necesidades formativas de los profesionales en la empresa, siendo coordinados por Rodrigo Vega González en aquellas áreas de actuación o cuestiones en las que tenga que participar o se vea afectado más de un área, o que se requiera consulta al servicio de PRL. El comité de Gestión del Riesgo se encargará de establecer los objetivos, fijar los mecanismos para tomar las mejores decisiones, diseñar las medidas de protección necesarias que serán recogidas en el Plan de Contingencia, así como la planificación, implantación y supervisión de las mismas, valorando su eficacia y haciendo las modificaciones que fueran necesarias a raíz del análisis y las conclusiones extraídas de su implantación.

Este comité será el encargado de revisar los procesos y modificarlos si así lo requiriese la actividad o las indicaciones por parte de las autoridades sanitarias.

PLAN DE ACTUACIÓN Y CONTINGENCIA frente al Coronavirus (COVID-19)

MEDIDAS GENERALES

HOSTELERÍA (bares, cafeterías, restaurantes, hoteles)

RIESGO DE EXPOSICIÓN O CONTAGIO FRENTE AL COVID-19: Acciones Preventivas	PR	Coste	MEDIOS HUMANOS Responsable implantación	Fecha prevista	Fecha y firma comprobación
<p>Posibles trabajadores contagiados o en contacto con otras personas contagiadas por el COVID-19: LA EMPRESA debe informar a los trabajadores para que en caso de presentar algún síntoma de contagio (fiebre, tos y sensación de falta de aire) lo comunique con carácter inmediato a LA EMPRESA para la puesta en marcha del protocolo establecido frente al COVID-19. Protocolo que puede ir cambiando conforme avance la investigación/exposición y contagios.</p> <p>La misma manera de proceder, para cualquier trabajador que haya estado (en los 14 días previos) en una zona de transmisión comunitaria, o haya tenido contacto con alguna persona que sea un caso probable o confirmado de contagio, debe comunicarlo a LA EMPRESA, quedándose confinado en casa y llamar al teléfono de emergencia o asistencia sanitaria habilitado en tu Comunidad Autónoma, para seguir con el procedimiento ante la situación y seguir sus indicaciones.</p> <p>LA EMPRESA deberá elaborar un listado de trabajadores que hayan estado en contacto con este trabajador.</p>	1	n/d	Jose Alberto Concha González	20/06/2020	Comunicación por e-mail, previa a la apertura
<p>LA EMPRESA deberá informar y formar a todos sus trabajadores sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el coronavirus COVID-19? ¿Qué hacer? ¿Cómo protegerme del coronavirus y otros contaminantes? ¿Cómo se trasmite el coronavirus? ¿Cuándo utilizar mascarillas de protección? Higiene personal: ¿cómo lavarse las manos? <p>Según lo indicado en cuanto a contenidos en el Anexo I.</p> <p>Para ello deberá informar a toda la plantilla y registrar recibí de la información facilitada. Ofrecer información sobre la página del Ministerio de Sanidad, links de consulta en internet, teléfonos de atención de su Com. Autónoma, etc., a los trabajadores.</p>	1	€20	Jose Alberto Concha González	20/06/2020	

<p>LA EMPRESA debe colocar cartelera a la entrada y distribuidos por el local, sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Información general sobre el Coronavirus. • Desinfección de manos (incluir en todos los baños y lavabos). <p>Indicaciones de la notificación obligatoria a LA EMPRESA frente a sintomatología personal, de familiares o conocidos con los que haya tenido contacto cuando se trata de personas con probable contagio o caso confirmado.</p>	1	100€	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
<p>LA EMPRESA debe evitar la masificación de trabajadores en las diferentes partes del local (barra, cocina, almacén, etc.), entendiéndose como “masificar” el que no puedan guardar una distancia superior a 2 metros entre trabajadores, salvo que existan medidas de protección colectiva como barreras de protección frente a la propagación del virus.</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>En las zonas comunes de LA EMPRESA: LA EMPRESA también debe evitar la acumulación de trabajadores sin medidas de protección o sistemas de ventilación y con una renovación del aire garantizada. Para ello debe valorar las siguientes medidas (lista no exhaustiva):</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cuando la actividad lo permita y ello no genere nuevos riesgos por contaminación del domicilio, los trabajadores deben acudir ya uniformados con la ropa de trabajo desde sus casas, para evitar coincidir en el vestuario con el cambio de turno. -De no ser posible, LA EMPRESA deberá colocar soluciones hidroalcohólicas en los accesos al vestuario (tanto al acceder como al abandonar esta zona) y establecer franjas horarias entre cada cambio de turno de trabajo, para evitar coincidir en dicho espacio los trabajadores de ambos turnos. - Se deberá establecer una distancia mínima de seguridad física entre trabajadores por puesto de trabajo de 2m. En caso de no ser posible conseguir este distanciamiento, se deberán valorar medidas preventivas adicionales para evitar la transmisión del virus tipo barrera. *1 	1	€100	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>Establecer reglas para modificar la frecuencia y minimizar el contacto de persona a persona hasta que termine el estado de situación de alerta por contagio, se eliminará el contacto físico en los saludos diarios, ni apretones de manos, ni besos. *2</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>LA EMPRESA debe valorar que puestos de trabajo pueden realizar sus funciones en modo on-line o teletrabajo (agenda de reservas, actividades administrativas, contables, etc...) evitando así su presencia en el centro de trabajo y garantizando su confinamiento en el domicilio particular. De ser posible, enviará a estos trabajadores a sus domicilios en teletrabajo durante el periodo en que se mantenga la epidemia y posibilidad de contagio por el COVID-19. En tal caso, se incluye en el Anexo del presente informe las medidas preventivas dirigidas al puesto en teletrabajo con uso de PVD's (pantallas de visualización de datos). Medidas que deberán ser informadas al trabajador para que las adopte en su domicilio particular.</p>	1	0	Rodrigo Vega González	03/07/2020	

La empresa debe establecer un sistema de apoyo y ayuda a los trabajadores para gestionar cualquier riesgo psicosocial emergente motivado por las nuevas formas de trabajo debidas a la situación actual de estado de alarma, promocionando los estilos de vida saludable, (dieta, descansos, sueño, ejercicio físico, contacto social, etc....) *3	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
LA EMPRESA tendrá en cuenta las recomendaciones de los agentes sociales del sector en las diferentes guías publicadas en materia preventiva por causa del covid-19 Se modificará el procedimiento Coordinación de actividades empresariales en base a las medidas implantadas en la empresa con motivo del Covid19	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
LA EMPRESA deberá promover la higiene personal : adquirir geles desinfectantes + toallas desechables y ubicar en las entradas / salidas del local, zonas comunes y zonas de trato directo con el público, para propiciar e incentivar el lavado de manos.	1	€500	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
Los trabajadores deberán seguir las normas de higiene personal básicas para evitar el contagio: -Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o líquido hidroalcohólico. La correcta higiene de manos es una medida esencial para la prevención de todas las infecciones. -Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión. -Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado. -Usar pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tirarlo tras su uso.	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
Frente a situaciones de Emergencia: LA EMPRESA debe nombrar un Coordinador de Emergencias ante casos de infección por Coronavirus. Adquirir los EPIS requeridos para el Coordinador de Emergencias (mascarillas FFP2, gafas de protección y guantes contra microorganismos) para atención de posibles casos sintomáticos. También debe preverse la sustitución de los actuales trabajadores de la empresa nombrados como responsables en el Plan o Medidas de Emergencia, y nombrar sustituto de éstos previendo si alguno de ellos se le impide trabajar por contagio o posible contagio o si alguno de ellos ha sido trasladado en teletrabajo. Previamente a que se pudiera dar esta situación, la empresa debe haber garantizado el trasvase de información y medidas de actuación ante tales situaciones de emergencia contempladas en la empresa. *4	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
Establecer procedimientos internos para que los trabajadores puedan comunicar que presentan síntomas o han estado en contacto con un caso probable o confirmado. *5	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
Recabar listado de teléfonos de empleados y establecer cadena de llamadas, en previsión de una posible emergencia.	1	0	Rodrigo Vega González	10/06/2020	

<p>En todo momento se mantendrá actualizado un registro de acceso de personas al centro de trabajo, en el que se deberá tener registro de datos como nombre y apellidos, DNI, teléfono de contacto o email, para poder contactar e informar ante un contagio posible en LA EMPRESA.</p> <p>En caso de presencia de trabajadores externos en nuestras instalaciones serán considerados como “trabajadores propios” debiendo seguir las medidas preventivas establecidas en LA EMPRESA.</p>	1	€25	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>Uso de EPIS (equipos de protección individual): Según las directrices del Ministerio de sanidad, la población sana no necesita utilizar mascarillas. Las mascarillas ayudan a prevenir la transmisión del virus si las llevan quienes están enfermos. Es por ello por lo que se recomienda a LA EMPRESA el disponer de mascarillas tipo FFP2 o 3 sin válvula de exhalación y guantes para entregar a trabajadores y ante la manifestación de cualquiera de estas personas de presentar sintomatología, le recomendaremos el abandono de nuestras instalaciones y bien que acuda a confinamiento en domicilio propio o acuda al centro de salud más cercano. Dada la situación se activará el protocolo de emergencias por posible contagio. No obstante, según recientes publicaciones de la Organización Mundial de la Salud las mascarillas de los tipos indicados, certificadas y homologadas, utilizadas según las prescripciones e instrucciones de los fabricantes serían recomendables como medida para evitar la propagación incluso las mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683) aunque son productos sanitarios y no un EPI. Se recomienda la utilización de guantes para evitar la transmisión del virus siempre y cuando su utilización no implique un riesgo adicional (ej. Atrapamiento). Formación e información a los trabajadores sobre la colocación y eliminación de los EPI's. *6</p>	1	€350	Rodrigo Vega González	20/06/2020	

<p>Se cumplirá una estricta higiene de manos antes y después del contacto con personas potencialmente afectadas y de la colocación y retirada del EPI (equipo de protección individual).</p> <p>EPI's de protección frente a contaminantes biológicos a utilizar según nivel de exposición y contacto entre trabajadores, tareas y elementos, superficies o materiales potencialmente contagiosos:</p> <p>Tareas, consideradas de baja probabilidad de exposición, que son compartidas entre dos más o personas, en las que no se pueden mantener 2 metros de distancia como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mascarilla filtrante FFP2 o FFP3 (UNE EN 149:2009+A1:2010) o las alternativas propuestas según procedimiento de actuación de los Servicios de Prevención contra el covid-19 (ver ANEXO IV del presente documento). Las mascarillas FFP2 o FFP3 podrán ser con válvula de exhalación cuando el resto de las personas dentro de los 2 metros disponga también de mascarilla filtrante. - Guantes de protección (UNE EN 450:2004+A:2010) (UNE EN ISO 374-1:2016) (Nivel 3 o 4) pictograma de riesgo biológico junto con la palabra VIRUS a utilizar SOLAMENTE cuando riesgo de contacto con sustancias, superficies contaminadas. - Pantalla facial de material termoplástico (UNE EN 166:2002) (Clase óptica 1, campo de uso 3 salpicaduras frente a líquidos) <p>Tareas compartidas y/o individuales consideradas de baja probabilidad de exposición*, con distancia en todo momento mayor a 2 metros se recomienda, se recomienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mascarilla tipo quirúrgica IIR con marcado con marcado UNE-EN 14683. Las mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683) son PS y no un EPI. - Guantes de protección (UNE EN 450:2004+A:2010) (UNE EN ISO 374-1:2016) (Nivel 3 o 4) pictograma de riesgo biológico junto con la palabra VIRUS a utilizar SOLAMENTE cuando riesgo de contacto con elementos contaminados. 	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>Incluir en el procedimiento de coordinación de actividades empresariales (CAE) toda la información, procedimiento de actuación en la empresa con motivo del covid-19*7</p>	1	0	Rodrigo Vega González	01/07/2020	
<p>Restricción de visitas o trabajos: Como primera medida de acción, se suspenderán o aplazarán todo lo posible la asistencia de otros trabajadores a nuestras instalaciones, restringiendo aquellas que se puedan hacer de manera telemática</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
<p>En caso de no ser posible la anulación de visitas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Las personas que accedan a nuestras instalaciones deberán ser tenidos en cuenta como trabajadores propios y seguir las indicaciones establecidas en la ficha de actuaciones frente a “nuestros trabajadores”, solicitando el cumplimiento del procedimiento de Coordinación de actividades empresariales (CAE) establecido entre ambas empresas. 	1	n/d	Rodrigo Vega González	01/07/2020	

<p>El acceso de personas ajenas a la empresa quedará restringido a la zona de actuación en el interior de las instalaciones, limitando su deambulación por el resto de las zonas donde no tengan que intervenir.</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
<p>Este colectivo de trabajadores (siempre y cuando sea requiera o sea necesario) deberán ir identificados como externos o visitas o con indumentaria distinta a la de los trabajadores propios.</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>Identificación de trabajadores vulnerables o sensibles al contagio por COVID-19: LA EMPRESA deberá identificar aquellos trabajadores incluidos en los grupos de exposición más vulnerables al contagio (según lo establecido por el Ministerio de Sanidad) como son: mayores de 60 años, hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer, inmunodeficiencias y embarazadas para evitar su exposición y extremar las precauciones en lugares de pública concurrencia o atención al público. Debido a las características personales de este colectivo, deberán prestar especial atención a las medidas establecidas para evitar el contagio del coronavirus, tal y como se establece en la presente ficha. *8</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	15/06/2020	
<p>LA EMPRESA debe informar a estos trabajadores para que en caso de presentar alguna sintomatología (fiebre, tos y sensación de falta de aire) lo comunique con carácter inmediato a LA EMPRESA para la puesta en marcha del protocolo establecido frente al COVID-19. Con este colectivo, LA EMPRESA debe valorar el teletrabajo, aislamiento, alejamiento de zonas de contagio por contacto con visitas o personas ajenas a LA EMPRESA, instalación de protección colectiva (apantallamientos, barrera, etc.) o cualquier otra medida alternativa que impida el contagio de estos trabajadores. La misma manera de proceder, para cualquier trabajador que haya estado (en los 14 días previos) en una zona de transmisión comunitaria, o haya tenido contacto con alguna persona que sea un caso probable o confirmado de contagio, debe comunicarlo a LA EMPRESA, quedándose confinado en casa y llamar al teléfono de emergencia o asistencia sanitaria habilitado en tu Comunidad Autónoma, para comunicar tal situación y seguir sus indicaciones.</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	15/06/2020	

PLAN DE ACTUACIÓN Y CONTINGENCIA frente al Coronavirus (COVID-19)

MEDIDAS ESPECÍFICAS

HOSTELERÍA (bares, cafeterías, restaurantes, hoteles)

RIESGO DE EXPOSICIÓN O CONTAGIO FRENTE AL COVID-19: Acciones Preventivas	PR	Coste	MEDIOS HUMANOS Responsable implantación	Fecha prevista	Fecha y firma comprobación
DESPLAZAMIENTOS					
<p>-Los desplazamientos de los trabajadores a la EMPRESA se realizan preferentemente de manera individual. En caso de utilizar el transporte público, es obligatorio el uso de mascarilla (Orden TMA/384/2020 de 3 de mayo de 2020)</p> <p>En caso de compartir vehículo, se realizará según lo establecido por el Ministerio de Transportes (Dos personas por fila de asientos del vehículos) (vehículo 4/5 plazas ->máximo 4 personas, vehículo de 9 plazas->máximo 6 personas) manteniendo la máxima distancia entre los ocupantes y con la obligación de utilizar mascarilla todos</p> <p>Se deberán desinfectar los elementos manipulados del vehículo (volante, cambio de marchas, botoneras, puertas, etc....) mediante solución hidroalcohólica antes y después de cada uso.</p>	1	€20	Rodrigo González Vega	25/06/2020	
PROVEEDORES EXTERNOS					
<p>-Promover la realización de los pedidos a los distintos proveedores por vía telemática (llamada telefónica u otros medios similares) hasta la finalización del estado de alerta.</p> <p>Establecer un sistema de entrada, tránsito y salida de proveedores externos</p> <p>-Establecer un procedimiento específico para la recepción de materias primas, bebidas, etc.</p> <p>-Revisar el sistema de descarga para tener en cuenta los posibles riesgos asociados al Covid-19</p> <p>En caso de que el transportista acceda al centro para realizar la descarga:</p> <p>-Se deberá habilitar una zona segura para la descarga</p> <p>-Se RECOMIENDA establecer un periodo de tiempo de cuarentena antes de abrir la mercancías que lleguen a la empresa(según se vayan dando indicaciones Ministerio de Sanidad, debido a los avances científicos que se vayan produciendo*)</p> <p>En caso de tener que abrir antes de mantener la cuarentena las mercancías, la apertura se realizará utilizando los EPI's adecuados (guantes y mascarillas) y habiendo sido rociados antes con una solución desinfectante.</p> <p>* OMS (Ministerio Sanidad): La permanencia de SARS-CoV-2 viable en superficies de cobre, cartón, acero inoxidable, y plástico ha sido de 4, 24, 48 y 72 horas, respectivamente cuando se mantiene a 21-23 °C y con 40% de humedad relativa. En otro estudio, a 22 °C y 60% de humedad, se deja de detectar el virus tras 3 horas sobre superficie de papel (folios o pañuelo de papel), de 1 a 2 días cuando lo aplican sobre madera, ropa o vidrio y más de 4 días cuando se aplica sobre acero inoxidable, plástico, papel moneda y mascarillas quirúrgicas.</p>	1	€60	Rodrigo González Vega	20/06/2020	

PLAN DE ACTUACIÓN Y CONTINGENCIA frente al Coronavirus (COVID-19)

MEDIDAS ESPECÍFICAS

HOSTELERÍA (bares, cafeterías, restaurantes, hoteles)

RIESGO DE EXPOSICIÓN O CONTAGIO FRENTE AL COVID-19: Acciones Preventivas	PR	Coste	MEDIOS HUMANOS Responsable implantación	Fecha prevista	Fecha y firma comprobación
ENTRADA/SALIDA/ACCESO AL LOCAL					
<p>En la entrada/salida/acceso al local:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Señalizar o establecer dispositivo para garantizar la distancia mínima de 2 metros entre personas, en caso de no ser posible, los trabajadores deberán utilizar mascarilla suministrada por la empresa. -Habilitar medios de desinfección a la entrada*9 -Comprobar al inicio de la jornada que los trabajadores no han tenido contacto con casos posibles, probables o confirmados de COVID-19 y la ausencia de sintomatología -Dejar registrado los clientes por día y horario ante posible positivo entre los comensales, poder avisar al resto de clientes. Promover las reservas en clientes y dar preferencia a las mismas. 	1	100€	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>Se tomarán medidas para evitar la acumulación de trabajadores o clientes en zonas comunes (comedor, aseos, barra, cocina, zonas de espera etc.) para garantizar que puedan respetarse las distancias de seguridad en todo momento (Si fuese necesario, se habilitarán más zonas comunes o se instalarán barreras de separación físicas, como mamparas de materiales transparentes (plástico duro rígido, policarbonato, en defecto de los anteriores, plástico duro flexible) para no obstaculizar la visibilidad de los trabajadores. Los materiales serán resistentes a la rotura por impacto y fáciles de limpiar y desinfectar)</p>	1	€30	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>-Garantizar el acceso de los clientes manteniendo la distancia entre ellos mediante señalización vertical y/u horizontal, etc.</p>	1	€20	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
AFOROS					
<p>Fase I o inicial (a partir del 11 de mayo) Apertura de terrazas con limitaciones de ocupación al 50%; distanciamiento entre clientes.</p> <p>Fase II (dependiendo del paso de fase) Limitaciones de aforo, en restauración, se abrirá el espacio interior de los locales con una ocupación 1/3 del aforo y garantías de separación y sólo para servicio de mesas (pendiente de regulación).</p> <p>Fase III a partir del 8 de junio. Se suavizan algo más las restricciones de aforo y ocupación, si bien se mantienen estrictas condiciones de separación entre el público (pendiente de regulación).*10</p>					

PLAN DE ACTUACIÓN Y CONTINGENCIA frente al Coronavirus (COVID-19)

MEDIDAS ESPECÍFICAS

HOSTELERÍA (bares, cafeterías, restaurantes, hoteles)

RIESGO DE EXPOSICIÓN O CONTAGIO FRENTE AL COVID-19: Acciones Preventivas	PR	Coste	MEDIOS HUMANOS Responsable implantación	Fecha prevista	Fecha y firma comprobación
SERVICIO DE RECEPCIÓN/ACOGIDA (fase II)					
<p>-Deben instalarse mamparas o elementos físicos que asegure la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección)</p> <p>-Se debe de contar con gel hidroalcohólico para uso de clientes</p> <p>-Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad de 2 metros y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones</p> <p>-Información para los clientes (valorar cartelería en diferentes idiomas):</p> <p>Informar a los clientes sobre las medidas de protección contra el coronavirus, colocando paneles informativos en diferentes puntos del local, con los siguientes consejos:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca •Cubrirse al toser o estornudar con un pañuelo de papel, luego tirar el pañuelo en un recipiente cerrado y lavarse las manos inmediatamente <p>Lavarse las manos a menudo con agua y jabón o con líquido desinfectante para manos a base de alcohol con al menos un 60% de alcohol.</p>	1	€100	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
PERSONAL DE SALA Y TERRAZA					
<p>Se autorizan las reuniones en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un máximo de diez personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
<p>Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.</p>	1	€90	Rodrigo Vega González	25/06/2020	

PLAN DE ACTUACIÓN Y CONTINGENCIA frente al Coronavirus (COVID-19)

MEDIDAS ESPECÍFICAS

HOSTELERÍA (bares, cafeterías, restaurantes, hoteles)

RIESGO DE EXPOSICIÓN O CONTAGIO FRENTE AL COVID-19: Acciones Preventivas	PR	Coste	MEDIOS HUMANOS Responsable implantación	Fecha prevista	Fecha y firma comprobación
<p>-Debe utilizar siempre mascarilla y lavarse las manos o utilizar periódicamente durante el servicio</p> <p>-Al ofrecer el servicio, se asegurará que se respeta la distancia de 2 metros entre el trabajador y los clientes</p> <p>- Debe instase a los clientes a usas gel hidroalcohólico en las entrada de la zona de restauración.</p> <p>-Debe evitarse el uso de la misma mantelería o salva mantel con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. 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 limpiarse después de cada uso.</p> <p>- Uso de PDA's para anotar las comandas, en los cambios de turnos en caso de rotar dichos medios, deberá procederse a su limpieza y desinfección.</p> <p>En caso de notas de comandas y bolígrafo, se priorizará porque cada trabajador tenga el suyo.</p> <p>En caso de PDA's, si su uso no es particular, deberá de limpiarse de forma periódica y en el cambio de esta a otro compañero.</p> <p>-Las comandas las realizará una única persona por turno, (si se hace con PDA, ésta será higienizada antes de cogerla en cada pedido, si se hace en papel se depositará en lugar apropiado, el cocinero solo la tocará para desecharla y posteriormente se lavará e higienizará las manos.</p> <p>-Poner a disposición de los clientes, la carta/menú en formato plastificado para llevar a cabo una posterior y más cómoda higienización tras ser manipulado por los clientes.</p> <p>Colocar en una pizarra o cartelera el propio menú, para que todos los clientes puedan visualizarlo bien desde el lugar donde se encuentren ubicados, y así evitar tocar, higienizar, etc.</p> <p>-Desarrollo de app para el móvil para que el cliente vea en el móvil la carta y menú.</p>	1	€750	Rodrigo Vega González	18/06/2020	
Organizar las mesas a 2 metros tanto en la sala (a partir fase II) como en la terraza: se deberá reestructurar la disposición de las mesas con el fin de respetar el régimen de distancias entre clientes de distintos grupos y se colocarán geles hidroalcohólicos en la entrada del local y a la salida de los aseos.	1	0	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
Menor número de personas en la barra si esta no tiene un tamaño que permita la separación entre trabajadores, (señalar mediante franjas en la barra los puestos que se pueden ocupar) así como valorar si se mantiene el servicio en mesa o se pide al cliente que recoja el pedido en la barra, para evitar el acercamiento entre personal y clientes (pendiente de regulación la apertura de barras y zonas interiores).	1	€80	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
Al retirar, platos, vasos, cubertería en general, será el propio camarero quien tirará los desperdicios en los cubos apropiados y posteriormente depositará estos enseres en barreños con agua, lejía y jabón, posteriormente serán lavados en lavavajillas a una temperatura superior de 60°C.	1	n/d	Rodrigo Vega González	25/06/2020	

PLAN DE ACTUACIÓN Y CONTINGENCIA frente al Coronavirus (COVID-19)

MEDIDAS ESPECÍFICAS

HOSTELERÍA (bares, cafeterías, restaurantes, hoteles)

RIESGO DE EXPOSICIÓN O CONTAGIO FRENTE AL COVID-19: Acciones Preventivas	PR	Coste	MEDIOS HUMANOS Responsable implantación	Fecha prevista	Fecha y firma comprobación
Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando mono dosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.	1	€80	Rodrigo Vega González	23/06/2020	
En los Bufets, los alimentos deben permanecer protegidos del cliente mediante mamparas, cambiar con frecuencia las pinzas, dispensación de guantes desechables a clientes antes del autoservicio, y todos los elementos de servir y la ubicación de vajilla y menaje que utiliza el cliente para su consumo deberán estar protegidos o que los facilite el personal. Otra opción será la de sistema buffet a través de emplatados individuales y mono dosis tapado. Habrá papelera para desechar los guantes al finalizar el circuito (pendiente de regulación aperturas interiores) .	1	€100	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
La limpieza frecuente de la barra y zonas de apoyo será fundamental, así como los utensilios de uso (pinzas de hielo, etc.) y la vajilla, cristalería y cubertería se desinfectará en el lavavajillas, nunca de forma manual.	1	€50	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
Se realizarán desinfecciones periódicas aprovechando los momentos de menos afluencia tanto en tiradores, picaportes, zonas de paso, mesas, sillas, combos de aceite, servilleteros, y otros elementos, y se ventilará después de cada servicio.	1	€60	Rodrigo Vega González	25/06/2020	

PLAN DE ACTUACIÓN Y CONTINGENCIA frente al Coronavirus (COVID-19)

MEDIDAS ESPECÍFICAS

HOSTELERÍA (bares, cafeterías, restaurantes, hoteles)

RIESGO DE EXPOSICIÓN O CONTAGIO FRENTE AL COVID-19: Acciones Preventivas	PR	Coste	MEDIOS HUMANOS Responsable implantación	Fecha prevista	Fecha y firma comprobación
<p>Servicio a domicilio: El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados en el plan de contingencia y, como mínimo, mascarilla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se debe fomentar el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto. En todo caso, se debe evitar el pago en efectivo. • Durante la entrega a cliente se debe mantener una distancia seguridad de al menos 1m, a través de la entrega sin contacto. • Una vez entregado el pedido, el personal de reparto debe lavarse las manos al llegar al restaurante al menos durante 40 segundos. <p>Si se dispone de una zona “take away” en el establecimiento, esta debe de estar identificada con cinta adhesiva en el suelo de modo que se eviten aglomeraciones y se genere un espacio de protección.</p> <p>En cualquier de los casos, los pedidos deben protegerse con doble bolsa: la externa tendrá contacto con el exterior y por tanto con el personal de reparto. La interna tendrá contacto únicamente con el producto.</p>	1	€30	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
<p>Los vehículos de la empresa que se utilicen para el reparto a domicilio deben estar incluidos en el plan de limpieza. En el interior de los vehículos de transporte se dispondrá de gel hidroalcohólico para la desinfección de manos. Todo el material de transporte (isotermos, cajas, carros) debe ser desinfectado a diario.</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>Para el abono de los servicios, se priorizará por el pago electrónico para evitar la manipulación de dinero en efectivo.</p> <p>Si el pago es en efectivo, debe de existir algún elemento (bandeja) donde puedan dejar el dinero los clientes, sin tener que estar en contacto con el trabajador</p>	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>Aseos Clientes: La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.</p>	1	€80	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
<p>Los aseos de clientes y de trabajadores si los hubiera, deben contar con dispensadores de jabón, papel de secado o secador de manos, y gel desinfectante. Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual. Se debe asegurar la reposición de consumibles (jabón, papel de secado...)</p> <p>Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente, atendiendo al nivel de uso.</p> <p>Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.</p> <p>Debería disponerse de grifería de accionamiento no manual (por pedal o sensores) o, en su defecto, de presión. La organización debe asegurar la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel...)</p>	1	€200	Rodrigo Vega González	20/06/2020	

PLAN DE ACTUACIÓN Y CONTINGENCIA frente al Coronavirus (COVID-19)

MEDIDAS ESPECÍFICAS

HOSTELERÍA (bares, cafeterías, restaurantes, hoteles)

RIESGO DE EXPOSICIÓN O CONTAGIO FRENTE AL COVID-19: Acciones Preventivas	PR	Coste	MEDIOS HUMANOS Responsable implantación	Fecha prevista	Fecha y firma comprobación
COCINA					
Se mantendrán las pautas del APPCC (protocolo de seguridad alimentaria), y se reforzará el plan de limpieza para añadir zonas sensibles de paso (zonas de paso, picaportes, etc.) e incrementar la frecuencia de la desinfección.	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
El proceso de desinfección de la vajilla y cubertería debe llevarse a cabo a temperaturas superiores a 80°C.	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
Las bayetas y estropajos deben cambiarse 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.	1	€100	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
Utilizar diferentes tablas de cortar y diferentes cuchillos para la carne cruda y los alimentos cocinados. Desinfectando después de cada uso (solución de agua con lejía). Lavar las manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados.	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Previo a la reanudación de los trabajos en la empresa, ¿Se ha realizado una limpieza/desinfección de los equipos de trabajo, herramientas, elementos, zonas de trabajo etc.... del local?	1	€50	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
Realizar una limpieza exhaustiva al final de la jornada/turno de todo el local y terraza. Al final de cada turno se fregará el suelo de la terraza y de las salas con desinfectante. Desinfecciones del local (según procedimientos).	1	n/d	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
Proporciona material y dar flexibilidad a los trabajadores para que periódicamente puedan lavarse las manos con agua o jabón o con una solución hidroalcohólica.	1	€150	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
Información para empleados: <ul style="list-style-type: none"> Fuera del trabajo, evitar el contacto cercano con personas enfermas Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca No acudir al trabajo en caso de encontrarse mal Cubrirse al toser o estornudar con un pañuelo de papel, luego tirar el pañuelo en un recipiente cerrado y lavarse las manos inmediatamente. Utilizar únicamente recipientes cerrados para los residuos Llavarse las manos a menudo con agua y jabón o con líquido desinfectante para manos a base de alcohol con al menos un 60% de alcohol.	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	
Se habilitará un espacio para que el personal pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.	1	€200	Rodrigo Vega González	27/06/2020	

PLAN DE ACTUACIÓN Y CONTINGENCIA frente al Coronavirus (COVID-19)

MEDIDAS ESPECÍFICAS

HOSTELERÍA (bares, cafeterías, restaurantes, hoteles)

RIESGO DE EXPOSICIÓN O CONTAGIO FRENTE AL COVID-19: Acciones Preventivas	PR	Coste	MEDIOS HUMANOS Responsable implantación	Fecha prevista	Fecha y firma comprobación
La EMPRESA debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. Se han implantado y dado a conocer a los trabajadores, los procedimientos de limpieza y desinfección e higiene personal; lavado de manos.	1	n/d	Rodrigo Vega González	30/06/2020	
-Incrementar la frecuencia diaria de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, etc.).Limpiar y desinfectar frecuentemente cada día las zonas abiertas al público, la entrada principal, suelos, el vestíbulo, los mostradores, el mostrador del bar, las barras, las mesas y los pasamanos. Limpiar y desinfectar frecuentemente (más de una vez al día) los puntos con alta frecuencia de contacto (pomo de puertas, interruptores de luz), incluyendo paneles de ascensores, manijas de puertas, máquinas expendedoras, pantallas táctiles, etc.	1	n/d	Rodrigo Vega González	25/06/2020	
Funcionamiento de todos los aparatos de aire acondicionado en modo de aire fresco, asegurando un flujo de aire constante en las instalaciones. Limpieza inmediata del mando del a/a con solución de agua y 10% de lejía).*11	1	n/d	Rodrigo Vega González	26/06/2020	-
La mantelería y menaje de uso de cliente y ropa de trabajo de los empleados, cuando han sido usados, se consideran textiles "sucios". A este respecto: - Los textiles "sucios" debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería. - 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" deben lavarse a >60°. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.	1	€350	Rodrigo Vega González	28/06/2020	
Requisitos en la limpieza y desinfección en cocinas Se aplicarán los criterios definidos en el sistema de APPCC. En primer lugar, se debe limpiar la superficie con agua y jabón para eliminar los residuos y manchas visibles. A continuación, se debe desinfectar la zona con lejía diluida en agua u otro desinfectante autorizado y dejarlo actuar durante al menos 10 minutos antes de proceder al secado. Tras retirar el desinfectante con agua y dejarlo secar el personal debe desechar los guantes utilizados y lavarse las manos con agua y jabón por espacio de 40s.	1	n/d	Rodrigo Vega González	20/06/2020	

***1** - Los trabajadores acudirán a la empresa uniformados, y en su defecto, se lavará el uniforme en el establecimiento o se proveerá de lo necesario para el aislamiento del uniforme para su transporte al domicilio del trabajador y posterior lavado. La llegada al puesto de trabajo se hará en horarios escalonados de 10 minutos, facilitando el depósito de sus pertenencias personales en taquillas con porta-trajes para el aislamiento de cualquier prenda o artículo de uso personal que así lo requiera. También se limitará el aforo de los vestuarios para mantener en todo momento distancia de 2 metros. Adicionalmente, el uso de mascarilla por parte del personal es obligatorio, cubriendo así el posible riesgo de que no se respete en algún momento la distancia de seguridad de 2 metros.

Más concretamente, se asignarán taquillas, porta-trajes y espacio suficiente para cambiarse de ropa o uniforme para cada trabajador.

Pisos: se utilizarán los “office” que se encuentran en cada piso.

Cocina y Restauración: se asignarán estancias en la cocina, aprovechando la existencia de baños que serán dotados de lo necesario.

Recepción: Se habilitarán los medios en la oficina que se encuentra contigua a la recepción. Considerando que el personal de recepción asistirá uniformado, se habilitarán porta-trajes para guardar prendas que no sean necesarias para la actividad.

***2** - Se formará al personal en la realización del saludo maya (se realiza apoyando la mano derecha en la parte izquierda del pecho a la altura del corazón, inclinando ligeramente el torso y la cabeza hacia adelante) como gesto de saludo entre los mismos y con los clientes, así como también, la acción de dar un paso hacia atrás cuando se hable o atienda a un cliente, con el fin de favorecer que exista distancia de seguridad.

***3** - La persona responsable de dar apoyo psicosocial a los trabajadores cuando las circunstancias así lo aconsejen, será el Coordinador del Comité de Gestión del Riesgo de la Empresa, Rodrigo Vega González, que se encargará también de consultar al Servicio de Prevención de Riesgos Laborales cuando así se requiera.

***4** - Se nombra como Coordinador de Emergencias a Rodrigo Vega González, y como suplente, a Jose Alberto Concha González, adicionalmente, se nombra como suplentes de los anteriores a Cristina Gutiérrez García y Jaime Concha Seijo. Estos nombramientos van en concordancia con la constitución del Comité para la Gestión del Riesgo.

***5** - Se creará chat de empresa a través de aplicación digital y que los trabajadores deben descargar en sus dispositivos móviles personales, para posibilitar la comunicación de posibles síntomas o cualquier otra situación que merezca la atención del Comité de Gestión del Riesgo.

***6** - En función del puesto de trabajo, se definen las medidas de protección para cada trabajador, siendo la empresa la encargada de proveer los EPI's o material sanitario necesario.

Personal de recepción: Mascarilla quirúrgica o personalizada homologada, provisión de auriculares para cada trabajador y de carácter intransferible para el uso del teléfono y también de soluciones desinfectantes en su puesto de trabajo para limpieza y desinfección de sus artículos personales (gafas, bolígrafos, material de papelería, etc) y de los equipos a compartir por compañeros (ordenador en el puesto de trabajo,TPV, etc), que serán desinfectados con solución desinfectante tras cada uso o cambio de turno.

Personal de sala/camareros: Mascarilla FFP2, o en su defecto de tela homologada con filtro, instrucciones específicas acerca de la frecuencia del lavado de manos, siendo necesario hacerlo antes de atender a cada cliente y después en la limpieza y recogida derivadas del servicio prestado. Además de guantes para servicio a habitaciones. Las mascarillas y guantes se desecharán en función de su vida útil.

Personal de cocina: En todo momento mascarilla quirúrgica, uso de guantes de nitrilo para recepción de mercaderías, siendo ambos desechados en función de su vida útil.

Personal de mantenimiento: Mascarilla quirúrgica y guantes de nitrilo para realizar labores de mantenimiento y reparación, siendo eliminados tras cada uso en concordancia con las indicaciones de las autoridades sanitarias.

Personal de pisos: Mascarilla quirúrgica y guantes de nitrilo en todo caso durante la limpieza y desinfección de las habitaciones y/o áreas comunes, siendo desechados en función de su vida útil.

Personal de gerencia o administrativo: utilizarán como mínimo mascarilla quirúrgica en todo caso, y de manera alternativa mascarilla FFP2 o personalizada homologada.

***7** Toda la información sobre el protocolo que se implanta en todas las áreas de la empresa será público a través de la web del hotel en la sección de confianza en el enlace web:

<https://hoteldonpacollanes.com/confianza/>

***8** - No laboran en la empresa personas que cumplan las circunstancias descritas.

***9** – Se colocarán alfombras desinfectantes en los accesos principales del establecimiento.

***10** - El Hotel reanudará su actividad en la “Nueva Normalidad”, concretamente a partir del día de 03 de Julio de 2020, empezando los preparativos el día 29 del mes de Junio, se seguirán las indicaciones al respecto por parte de las autoridades sanitarias estatales y de la Comunidad Autónoma. En este caso serán referencia las normas específicas dictadas por el Principado, así como también la “Guía de Preguntas y Respuestas Frecuentes” elaborada por el mismo.

***11** - En cada cambio de cliente de limpiarán los equipos, además de una vez a la semana como mínimo.

Se contará con dispositivo para la toma de la temperatura corporal a distancia., haciendo recomendación al trabajador de llevar a cabo la toma de temperatura de manera diaria al llegar al centro de trabajo y registrar los valores para su adecuado seguimiento. También disponible para el cliente si este así lo requiere. En caso de que se observe aumento de temperatura se comunicará al Coordinador de Emergencias, para valorar la actuación al respecto.

Se llevará a cabo el control horario mediante aplicación web, donde cada trabajador registrará su hora de entrada y de salida.

Se ventilarán de manera diaria las distintas áreas del hotel.

Medidas a aplicar por área de trabajo

RECEPCIÓN

- ◇ Se establece un aforo máximo de la zona de recepción y medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre cliente y el personal. Se colocarán pantallas de metacrilato para la atención en la recepción además de uso de mascarilla de manera obligatoria por todo el personal del hotel.
- ◇ En la zona de recepción y acogida se cuenta con solución desinfectante.
- ◇ Se evita compartir bolígrafos y en caso de hacerlo, se desinfectan tras su uso. Adicionalmente, se contará con bolígrafos publicitarios para regalar en caso de que se requiera su uso por parte del cliente.
- ◇ Existen marcadores de distancia para evitar aglomeraciones y asegurar la distancia mínima de seguridad.

- ◇ Se atenderá a los clientes en recepción de manera individualizada, uno de cada vez y con solo un integrante del grupo o unidad familiar que se vaya a hospedar.
- ◇ Se fomenta el pago con tarjeta de crédito u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless. Aplicable a todos los servicios de alojamiento.
- ◇ CHECK IN ONLINE EXPRESS: Se utilizará método mediante el cual se enviará al cliente el formulario para el llenado de datos correspondientes al registro de manera online, así como realizar la firma en su propio dispositivo, evitando así aglomeraciones en el establecimiento y contactos innecesarios. En caso de clientes que no puedan firmar online, se contará con bolígrafos publicitarios para la firma y se obsequiarán al cliente.
- ◇ Se desinfecta el TPV tras cada uso.
- ◇ La limpieza del mostrador se realiza como mínimo una vez al día atendiendo a la afluencia de clientes.
- ◇ Las llaves o tarjetas, se depositarán en una urna para su posterior desinfección.
- ◇ El teclado, pantalla, teléfono y otros elementos que utiliza el recepcionista, se desinfectan al inicio y al fin de cada turno de trabajo, utilizándose auriculares para el uso del teléfono, siendo estos personales e intransferibles entre miembros del personal de recepción.
- ◇ Se dispondrán alfombras desinfectantes a la entrada del establecimiento.
- ◇ La asignación de habitaciones se realiza garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas. En este caso el check-in se retrasa hasta las 17:00 horas con el fin de garantizar la adecuada limpieza y desinfección de las habitaciones.

◇ El servicio de transporte de equipaje se realiza en condiciones de seguridad disponiendo de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar equipajes.

◇ En el servicio de aparcamiento se evita la manipulación de coches de cliente por parte del personal.

◇ Estará regulado el uso de salas de comedor, de descanso, cantinas, etc. Se establecen aforos, así como medidas que permitan salvaguardar la distancia mínima de seguridad y un estado óptimo de higiene. El personal tendrá turno de comida escalonado, y el comedor tendrá aforo máximo, de manera que no podrán coincidir más de tres personas.

◇ En los vestuarios y aseos, además de implementar las medidas pertinentes para mantener la distancia de seguridad, se refuerzan las medidas de limpieza, limpiando los aseos de uso común al menos 6 veces al día. Se llevará registro de las limpiezas en formato específico.

◇ La ropa de calle se guardará en bolsa de plástico o porta traje para evitar contacto entre la ropa de calle y la de trabajo.

PISOS

◇ El personal del área de pisos y limpieza no accede a prestar servicio en las habitaciones mientras el cliente permanece en su interior, excepto por causa justificada.

◇ El personal en área de pisos utilizará un equipo de protección individual acorde con cada situación. Como mínimo utilizará mascarilla y guantes de vinilo/acrilonitrilo.

◇ Los guantes y mascarillas se desecharán en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen. Se dotará a cada miembro del personal de pisos de Tablet para registrar en el sistema PMS del hotel todo lo relativo a la limpieza y desinfección de las habitaciones. Los dispositivos serán desinfectados antes de su uso y al finalizar la jornada, siendo intransferibles durante la jornada de trabajo.

◇ Finalizada la limpieza y tras despojarse del equipo de protección y materiales empleados, se desecharán de forma segura en los cubos con tapa habilitados para su depósito y posterior gestión, procediendo inmediatamente al lavado de manos.

CAFETERÍA Y RESTAURANTE

◇ Se eliminan las comandas en papel y en sustitución se dotará a cada miembro del personal de sala de Tablet para registrar en el sistema PMS del hotel las comandas. Para su impresión se instalan equipos al alcance del personal de cocina. Los dispositivos Tablet serán desinfectados antes de su uso y al finalizar la jornada, siendo intransferibles durante la jornada de trabajo.

◇ Se intenta reducir la manipulación y la intervención del cliente para prevenir el riesgo de contagio, por ello no habrá servicio de Buffet, se servirá desayuno continental mediante emplatados individuales y/o mono dosis.

◇ Se sustituyen elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, dispensadoras de bebidas, azucarillos, etc.) y otros elementos decorativos. Se facilitarán al cliente en presentación individual.

- ◇ Se sugerirá un itinerario predefinido para evitar las aglomeraciones en zonas.
- ◇ El personal de servicio de sala portará mascarilla en todo caso. Como norma general FFP2.
- ◇ La carta de restaurante será digitalizada, y estarán disponibles en la aplicación web del hotel. Para su acceso se facilitará código QR para que el cliente pueda consultarla en su propio dispositivo. Alternativamente se usarán cartas desechables en papel.

ROOM SERVICE

- ◇ El camarero hace uso de guantes al acceder a la habitación tanto para servir como para retirar el servicio.
- ◇ El camarero lleva mascarilla en todo caso, independientemente de si es posible mantener la distancia de seguridad con el cliente o no.
- ◇ Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizan mediante lavavajillas o equivalente a temperatura como mínimo de 80°.
- ◇ Hay definido un protocolo para la retirada de residuos del que se informa convenientemente al cliente.

COCINA

- ◇ Se mantiene implementado un sistema de APPCC actualizado de acuerdo al contexto COVID-19.
- ◇ Se seguirán rigurosamente las indicaciones por parte del proveedor de productos de limpieza para la correcta ejecución de la limpieza y desinfección.

MANTENIMIENTO

- ◇ El personal de mantenimiento entrará en la habitación cuando el cliente no se encuentre en la habitación salvo causa justificada.
- ◇ El personal se protege con el equipo de protección individual definido y, que será en este caso, de guantes de nitrilo y mascarilla.
- ◇ Una vez realizada la reparación, el personal desecha los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, es decir, en función de su vida útil y posteriormente se desinfecta las manos y desecha el equipo de protección individual definido en caso de deterioro. En el caso excepcional de tener que hacer una reparación con el cliente dentro, es necesario instar al cliente a utilizar mascarilla.
- ◇ Se evitará cualquier contacto físico (saludos, entrega de albaranes, etc).

ALOJAMIENTO

- ◇ Se procede a la reducción de textiles (incluidas alfombras) en la habitación, objetos de decoración, y los amenities se presentarán en bolsas cerradas con precinto tras haber efectuado limpieza y desinfección de los mismos para actuar de acuerdo al plan de contingencia definido.
- ◇ Papelera de baño con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.
- ◇ Las mantas y almohadas extras que estén a disposición del cliente, se guardarán en el armario de la habitación estando cerradas con precinto. Si al realizar limpieza de la habitación se detecta que el precinto se ha roto o presenta deterioro, se procederá a la limpieza y desinfección de la almohada o manta extra en cuestión.
- ◇ A la salida del cliente, se limpia el secador de pelo. Los secadores instalados no disponen de filtro por tanto se limpian y desinfectan las carcasas de los mismos.
- ◇ Las perchas se desinfectan a la salida del cliente y se entregarán con precinto tras haber recibido el tratamiento correspondiente.
- ◇ Se limita el servicio de plancha. Para ello se retira la bolsa que se hallaba en las habitaciones para el servicio de lavandería, y se comunicará al cliente de que en caso de requerir servicio de lavandería o plancha, se dirija a recepción donde se le informará del protocolo a seguir. El protocolo será realizado en todo caso, atendiendo a las recomendaciones descritas en este plan en cuanto al tratamiento de textiles sucios.
- ◇ Se elimina la papelería de la habitación (directorio, prensa, etc...) y se prioriza el uso de la app por parte de los clientes. Se elimina la papelera de la habitación, dejando solo la del baño a fin de que los residuos se concentren en un solo punto.
- ◇ En el caso de personas que no conformen una unidad familiar y compartan habitación, debe ser el comité de riesgos quien decida las medidas a aplicar atendiendo a la tipología de clientes.

ZONAS COMUNES

TÉRMINOS GENERALES

- ◇ Los aforos de los distintos espacios comunes serán establecidos en función de las indicaciones al respecto del Principado de Asturias.
- ◇ El establecimiento dispondrá de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por clientes. Se instalarán además, en la salida de los aseos y en las entradas del establecimiento.
- ◇ Los aseos de uso común se limpiarán con la frecuencia planificada y cuentan con dispensadores de papel de secado o secador de manos suprimiendo toallas, incluyendo las de uso individual.
- ◇ Papeleras de apertura con accionamiento no manual y doble bolsa en su interior.
- ◇ Se velará por el cumplimiento de la distancia de seguridad entre clientes.

- ◇ Los dispensadores de papel, gel y jabón se limpian periódicamente atendiendo a su uso. Garantizando la reposición de consumibles.
- ◇ Los espacios donde se vayan a celebrar eventos, se ventilarán 2 horas antes de su uso para garantizar la normativa vigente.
- ◇ Se retiran del lobby del hotel juguetes y similares que hasta ahora estaban disponibles. No se dispone de instalaciones de recreo infantil permanentes.

ASCENSORES

◇ La capacidad máxima en ascensores estará limitada a una sola persona o unidad de convivencia, de lo cual se informa a los clientes. El aforo máximo del ascensor será de tres personas, siempre y cuando sean personas de la misma unidad familiar o convivientes, en caso contrario, el aforo máximo es de una persona. Como norma general, no se compartirá el ascensor con otros clientes o personal del hotel. En la medida de lo posible, deben usarse las escaleras.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

TERMINOS GENERALES

◇ Incremento de la frecuencia de limpieza y repasos especialmente en zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitación, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasio, barandillas, carta de room service, minibar, perchas, etc.)

◇ Ventilación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.

◇ Limpieza de superficies con productos desinfectantes.

◇ El uso de productos de limpieza desinfectantes se realizará siguiendo rigurosamente las indicaciones del proveedor de productos de limpieza para que sea en las debidas condiciones de seguridad. En caso de tener que recurrir a productos alternativos por problemas de abastecimiento o de cualquier otra índole se utilizarán los siguientes:

- Dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1gr/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L.
- Uso de etanol 62- 71% o peróxido hidrogénico al 0,5% en un minuto.

Se pueden utilizar otros medios alternativos autorizados, pero en todo caso debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen atendiendo a las fichas de datos de seguridad de los productos.

◇ Los carros de limpieza se limpian y desinfectan tras su uso por parte del personal en cada jornada de trabajo.

◇ La recogida de papeleras de zonas comunes se realiza en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.

◇ Hay un registro diario de las limpiezas realizadas.

LIMPIEZA DE COCINAS

- ◇ Se aplican los criterios definidos en el sistema de APPCC actualizado en acuerdo al contexto COVID-19.
- ◇ El establecimiento se remite al protocolo de “Medidas para la reducción del riesgo de contagio por SARS-Cov-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020)

LIMPIEZA DE TEXTILES

- ◇ Los textiles sucios deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- ◇ No se sacuden los textiles sucios.
- ◇ No se deja en el suelo la lencería de cama.
- ◇ Tras manipular textiles sucios, el personal se lava las manos.
- ◇ Los textiles sucios se lavan por encima de los 60°. En el caso de externalización del servicio, se indica al proveedor.

LIMPIEZA HABITACIONES

- ◇ Se contemplará de forma específica atendiendo a la frecuencia que por categoría tiene fijada:
 - Aireado de la habitación.
 - Reemplazo de toallas y lencería de cama.
 - Limpieza de paredes, suelos, techos.
 - Limpieza de espejos y ventanas.
 - Limpieza de muebles, equipos y elementos decorativos funcionales.
 - Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso.
- ◇ Se pondrá la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.
- ◇ La ropa sucia se introduce en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.
- ◇ No se ofrecerá servicio de minibar.
- ◇ Será referencia la norma “ISO 22483 Turismo y Servicios Relacionados - Hoteles - Requisitos para la Prestación del Servicio”, que detalla requisitos de calidad en el proceso de limpieza de las habitaciones.

GUÍA Preguntas y respuestas frecuentes (PRINCIPADO)

ASPECTOS GENERALES

¿Qué es la nueva normalidad?

Es el período que se abre tras el proceso de desescalada en el que se han ido flexibilizando las rígidas limitaciones impuestas desde el inicio del estado de alarma. No es normalidad, en sentido general, porque el desarrollo de determinadas actividades requiere de medidas particulares de prevención, contención y coordinación que impiden que la vida cotidiana se desarrolle en un escenario de idéntica normalidad pre-pandemia. Las medidas que se imponen son necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria COVID-19, así como para prevenir posibles rebrotes o, en el caso de que estos se produzcan, actuar con rapidez y eficacia en el control de contagios.

¿Hasta cuándo estaremos en fase de nueva normalidad?

De momento el horizonte temporal es incierto. Será el Gobierno central quien declare, de manera motivada y de acuerdo con la evidencia científica disponible, previo informe del Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias, la finalización de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. El Gobierno, a efectos de adoptar esta decisión, consultará previamente a las Comunidades Autónomas en el seno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

¿Qué normas regulan la nueva normalidad?

Sin perjuicio de las normas que, en ejercicio de sus competencias, pueda dictar el Estado, el Principado de Asturias y las propias entidades locales, en este momento son de aplicación: 1) Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 (<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOEA-2020-5895>) 2) Orden SND/521/2020, de 13 de junio, por la que se prorrogan los criterios para la aplicación de una restricción temporal de viajes no imprescindibles desde terceros países a la Unión Europea y países asociados Schengen por razones de orden público y salud pública con motivo de la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-6107) Página 10 3) La Resolución, de 19 de junio de 2020, del Consejero de Salud por la que adoptan medidas urgentes de prevención, contención y coordinación necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID19 tras la expiración de la vigencia del estado de alarma (en adelante, Resolución de nueva normalidad)

¿Qué Administraciones son competentes en la gestión de la nueva normalidad?

- Adopción de decisiones con carácter excepcional y cuando así lo requieran motivos de extraordinaria gravedad o urgencia: Administración General del Estado en colaboración con las Comunidades Autónomas.

- Coordinación: Administración General del Estado.

- Vigilancia, inspección y control del correcto cumplimiento de las medidas: Administración General del Estado, de las Comunidades Autónomas y de las Entidades locales, en el ámbito de sus respectivas competencias. Los servicios de inspección municipales y autonómicos, en el ámbito de sus competencias, serán los encargados de vigilar el cumplimiento de las medidas recogidas en la Resolución de nueva normalidad, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio. Los posibles incumplimientos serán sancionados por las autoridades competentes de acuerdo con la legislación sectorial aplicable

- Autoridad sanitaria en el Principado de Asturias: Consejería competente en materia de sanidad.

USO DE MASCARILLAS

¿Cuál es la distancia de seguridad?

En la nueva normalidad se fija la distancia de seguridad interpersonal en, al menos, 1,5 metros. Siempre que se hable de distancia de seguridad, salvo previsión expresa y específica para un caso concreto, la hemos de entender referida a los 1,5 metros. La distancia de seguridad interpersonal es, junto con la higiene regular y correcta de manos y la etiqueta respiratoria, las medidas universales de prevención y protección frente al covid-19.

¿Es obligatorio el uso de mascarillas? Sí, en los siguientes supuestos:

- En la vía pública.
- En espacios al aire libre.
- En cualquier espacio cerrado de uso público o que se encuentre abierto al público.

¿Siempre?

Siempre que no resulte posible garantizar el mantenimiento de una distancia de seguridad interpersonal de, al menos, 1,5 metros.

También será obligatorio:

- En los medios de transporte aéreo, marítimo, en autobús, o por ferrocarril.
- En los transportes públicos y privados complementarios de viajeros en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor, si los ocupantes de los vehículos de turismo no conviven en el mismo domicilio. No obstante, en el caso de los pasajeros de buques y embarcaciones, no será necesario el uso de mascarillas cuando se encuentren dentro de su camarote o en sus cubiertas o espacios exteriores cuando resulte posible garantizar el mantenimiento de una distancia de seguridad interpersonal de, al menos, 1,5 metros. La obligatoriedad se regula en el artículo 6 del Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 (aquí: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2020-5895>) Aunque solo sea obligatoria en dichas circunstancias, se recomienda la utilización de mascarilla en todas las situaciones salvo en los supuestos previstos en el artículo 6.2 del Real decreto ley 21/2020, de 9 de junio, que son los que se tratan en la siguiente cuestión.

¿Cuáles son las excepciones a la obligatoriedad?

No es obligatorio el uso:

- Menores de seis años.
- Personas que presenten algún tipo de enfermedad o dificultad respiratoria que pueda verse agravada por el uso de la mascarilla

- Personas que, por su situación de discapacidad o dependencia, no dispongan de autonomía para quitarse la mascarilla,
- Personas que presenten alteraciones de conducta que hagan inviable su utilización.
- Personas que practiquen deporte individual al aire libre.
- Supuestos de fuerza mayor o situación de necesidad.
- Uso de la mascarilla resulta incompatible con la actividad, por la propia naturaleza de las actividades, con arreglo a las indicaciones de las autoridades sanitarias.

¿Se debe de usar mascarilla en la terraza de un establecimiento hostelero?

Sí, siempre que no pueda mantenerse la distancia interpersonal de seguridad de 1,5 metros. Quedaría exceptuado el uso de mascarilla para la ingesta de comida o bebida, pero no para la mera estancia sin distancia.

CENTROS DE TRABAJO

¿Qué medidas tiene que adoptar el titular de la actividad económica o, en su caso, el director del centro de trabajo?

Además de cumplir la normativa en materia de prevención de riesgos laborales y resto de normativa laboral que resulte de aplicación, se deben de adoptar las siguientes medidas:

- Ventilar, limpiar y desinfectar adecuadamente las instalaciones, con arreglo a los protocolos que se establezcan en cada caso.
- Poner a disposición de los trabajadores agua y jabón, o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida, autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos.
- Adaptar las condiciones de trabajo, incluida la ordenación de los puestos de trabajo y la organización de los turnos, así como el uso de los lugares comunes de forma que se garantice el mantenimiento de una distancia de seguridad interpersonal mínima de 1,5 metros entre los trabajadores. Cuando ello no sea posible, deberá proporcionarse a los trabajadores equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.
- Adoptar medidas para evitar la coincidencia masiva de personas, tanto trabajadores como clientes o usuarios, durante las franjas horarias de previsible mayor afluencia.
- Adoptar medidas para la reincorporación progresiva de forma presencial a los puestos de trabajo. Las medidas de higiene y prevención se regulan en el Capítulo II de la Resolución de nueva normalidad.

¿Cuándo no se debe de acudir al centro de trabajo?

No se debe de acudir al centro de trabajo cuando:

- Se presenten síntomas compatibles con COVID-19.
- Se esté en aislamiento domiciliario debido a un diagnóstico por COVID-19 Página 16
- Se esté en periodo de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con COVID-19

¿Qué pasa si un trabajador/a presenta síntomas?

Si un trabajador/a, en su centro de trabajo, presentará síntomas compatibles con la enfermedad se procederá del siguiente modo, sin perjuicio de ajustarse a los protocolos que existiesen:

1º Se colocará una mascarilla al trabajador que presenta síntomas.

2º Se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o, su defecto, con el centro de salud correspondiente.

3º Se comunicará el hecho al servicio de prevención de riesgos laborales, si existiese.

4º Se seguirán las recomendaciones que se le indiquen hasta que su situación sea valorada por un profesional sanitario.

5º Atención sanitaria.

COMERCIO

¿Hay aforo máximo en los establecimientos comerciales?

No se fija un aforo de forma porcentual, sino que será el derivado de aplicar la distancia de seguridad. En los locales en los que no sea posible mantener dicha distancia, se permitirá únicamente la permanencia dentro del local de un cliente.

Los establecimientos y locales comerciales minoristas y de actividades de servicios profesionales que, con independencia de su superficie útil de exposición y venta, abran al público deberán cumplir todos los requisitos siguientes:

a) Garantizar la distancia mínima de seguridad de, al menos, 1,5 metros y la utilización obligatoria de mascarilla tanto en espacios abiertos como cerrados, además de cumplirse las medidas de higiene de manos e higiene respiratoria.

b) Establecer un horario de atención con servicio prioritario para mayores de 65 años.

¿Se establecen medidas organizativas para estos?

Sí, deben de observarse las prescripciones del apartado 3.2 de la Resolución de nueva normalidad, entre otras:

- Exponer al público el aforo máximo, que deberá incluir a personal trabajador.
- Establecer sistemas que permitan el recuento y control de aforo.
- Organización de circulación de clientes para evitar aglomeraciones.
- Uso de vallas o señalizaciones.

HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN

¿Hay aforo máximo aplicable?

No se fija un aforo de forma porcentual, sino que será el derivado de aplicar la distancia de seguridad.

El consumo dentro del local podrá realizarse en barra o sentado en mesa, o agrupaciones de mesas, debiendo asegurarse el mantenimiento de la debida distancia de seguridad interpersonal entre clientes (1,5 metros) o, en su caso, grupos de clientes situados en la barra o entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. Las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración deberán garantizar también la distancia mínima de seguridad de, al menos, 1,5 metros.

Se considerarán terrazas al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que, estando cubierto, esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

¿Cuál es la ocupación máxima de una mesa o grupos de mesas?

No se establece ocupación máxima. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia de seguridad interpersonal entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

¿Se puede consumir en barra?

Sí, manteniendo la distancia de seguridad interpersonal entre clientes o grupos de personas. El consumo alcanza a toda la oferta de que disponga el local.

¿Se debe de usar mascarilla en los locales y terrazas?

Siempre que no pueda mantenerse la distancia de seguridad en barra, mesa o grupos de mesas debe de usarse mascarilla. Quedaría exceptuado el uso de mascarilla para la ingesta de comida o bebida, pero no para la mera estancia sin distancia. Se recomienda, en toda situación, el uso de mascarillas.

¿Qué régimen de prevención, limpieza e higiene se les aplica?

El establecido en el Capítulo II de la Resolución de nueva normalidad, apartado 2.6. Se pueden destacar las siguientes medidas:

- Deberá garantizarse la limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, de forma frecuente.
- Deberá procederse a la limpieza y desinfección del local por lo menos una vez al día. En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes.
- Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, deberá evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- Se procurará evitar el empleo de cartas de uso común, promoviendo el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, juegos de cubiertos o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Los alimentos expuestos en la barra se mantendrán en todo momento aislados del público mediante vitrinas, film transparente o cualquier otro medio que impida el contacto directo con los clientes, no estando permitido el autoservicio.

¿Se puede acceder a prensa de uso colectivo?

Sí. En el caso de ofrecer cartas, fichas de dominó, parchís y otros juegos de mesa, o prensa a los/as clientes deberá disponerse de geles hidroalcohólicos en su proximidad e indicar mediante cartelera que las personas usuarias de los mismos deben lavarse las manos con los hidrogeles antes y después de su uso.

HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURISTICOS

¿Hay un límite de ocupación máxima?

No, sin perjuicio de las excepciones siguientes:

- En la modalidad de alojamiento turístico de albergue, por sus especiales características, se permitirá una capacidad máxima del 75% de su aforo.
- Los albergues de peregrinos y peregrinas, gestionados por entidades sin ánimo de lucro, podrán abrir con una capacidad máxima del 75% de su aforo, siempre y cuando garanticen el cumplimiento general de las medidas de higiene y prevención establecidas.

En las zonas comunes, ¿se fijan aforos?

No. En las zonas comunes de dichos establecimientos se adoptarán las medidas organizativas oportunas para evitar aglomeraciones y garantizar que clientes y trabajadores/as mantengan una distancia de seguridad interpersonal de, al menos, de 1,5 metros y la utilización obligatoria de mascarilla tanto en espacios abiertos como cerrados, salvo en los supuestos previstos en el artículo 6.2 del Real decreto ley 21/2020, de 9 de junio.

¿Qué medidas de prevención, higiene y limpieza se les aplican?

Las estipuladas en el Capítulo II de la Resolución de nueva normalidad propias de centros de trabajo y espacios de uso común. Además, a los servicios de hostelería y restauración que dispensen estos alojamientos se les aplicará lo establecido para ese tipo de actividad en el Capítulo VIII y las condiciones de higiene y limpieza del Capítulo II. Entre otras:

- En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, Páginas 28 mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:
- Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los/las trabajadores/as, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.
- En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos, siguiendo el procedimiento señalado en los protocolos específicos de los servicios de prevención de riesgos laborales.
- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- Cuando en los centros, entidades, locales y establecimientos haya ascensor o montacargas, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar

la separación de al menos 1,5 metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Será obligatorio para las personas de seis años en adelante el uso de mascarillas en los ascensores o montacargas, salvo en los supuestos previstos en el artículo 6.2 del Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio.

- Cuando de acuerdo con lo previsto en este anexo el uso de los aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares esté permitido por clientes, visitantes o usuarios/as se debe garantizarse la distancia de seguridad de al menos 1,5 metros y el uso obligatorio de mascarillas, salvo en los supuestos previstos en el artículo 6.2 del Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

PLAYAS

¿Qué usos están permitidos?

Los propios del dominio público marítimo-terrestre: pasear, estar, bañarse o, en su caso, pescar o navegar. Las personas usuarias de las playas deberán hacer un uso responsable de las mismas y de sus instalaciones, tanto desde el punto de vista medioambiental como sanitario, cumpliendo para ello con las recomendaciones, medidas y normas establecidas por las autoridades sanitarias. Mediante cartelería visible u otros medios, serán accesibles las normas de higiene y prevención a observar, señalando la necesidad de abandonar la instalación ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19. En el caso de que exista algún tipo de actividad de hostelería y restauración que se realice en las playas, incluidas las que se realicen en instalaciones descubiertas, con concesión o autorización de ocupación o aprovechamiento del dominio público marítimo-terrestre, la prestación del servicio de hostelería o restauración se ajustará a lo previsto en las condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración. Los responsables de negocios de motos acuáticas, hidropedales y de cualquier otro elemento deportivo o de recreo similares deberán cumplir con lo dispuesto en las medidas de higiene y prevención establecidas. Todos los vehículos deberán ser limpiados y desinfectados antes de cada uso y, de la misma manera, las tumbonas o cualquier otro objeto de uso rotatorio deberán ser limpiados y desinfectados cuando se cambie de usuario.

¿Hay normas de aforo aplicables?

Los Ayuntamientos podrán establecer limitaciones tanto de acceso como de aforo en las playas a fin de asegurar que se pueda respetar la distancia interpersonal de seguridad entre usuarios/as. Para ello podrán también establecer límites en los tiempos de permanencia en las mismas, así como en el acceso a los aparcamientos en aras de facilitar el control del aforo de las playas. Los Ayuntamientos asegurarán que se realiza una limpieza y desinfección de las instalaciones y bienes de las playas usando para eso sustancias que no resulten perjudiciales para el medioambiente. La situación de los objetos personales, toallas, tumbonas y elementos similares se llevará a cabo de forma que se pueda mantener la distancia de seguridad interpersonal con respecto a otros usuarios/as, salvo en el caso de convivientes.

¿Funcionan los habituales equipamientos de uso colectivo tales como duchas o aseos?

Sí. La ocupación máxima en el uso de duchas y lavapiés al aire libre, aseos, vestuarios y otros servicios públicos similares será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, las cuales podrán contar con su acompañante. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos espacios, garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

SANIDAD

¿Funciona con normalidad la atención primaria?

La atención primaria nunca ha dejado de funcionar. Una de las medidas del plan de contingencia del SESPA fue cerrar algunos consultorios locales y periféricos que no garantizaban el buen funcionamiento de los circuitos COVID Y NO-COVID y que ahora, en el fin del estado de alarma reabren paulatinamente. La Atención Primaria ha sido clave durante la fase de contingencia de la pandemia realizando el seguimiento de los pacientes COVID con sintomatología leve y aislamiento domiciliario, así también manteniendo la actividad para las patologías no demorables y potenciando la atención domiciliaria.

Ese papel va a continuar en la fase de transición con la identificación de los casos precozmente y con el seguimiento y aislamiento de los contactos. La estructura de seguridad que se mantiene es:

- La cita previa telefónica para acudir al Centro de Salud,
- Un primer pre-triaje telefónico realizado por la Unidad Administrativa para decidir si la atención es presencial, telefónica o un trámite administrativo que se puede resolver directamente,
- Un punto de triaje en el acceso con toma de temperatura y medidas preventivas, y
- Un doble circuito que separe los pacientes respiratorios con clínica compatible con COVID. Por ello, se mantendrá la reagrupación ya establecida en los centros de atención primaria, excepto en aquellas situaciones donde exista un riesgo de aumentar los aforos de pacientes.

En cada área de salud, desde Atención Primaria, se pondrá en marcha un “Refuerzo de atención comunitaria” que dará de forma continua información sobre hábitos saludables, y en esta situación incluirá las medidas preventivas, como uso de mascarilla, higiene de manos, y uso adecuado de los recursos sanitarios.

Estas medidas comenzarán en fase nueva normalidad, con fecha del 22 al 30 de junio y se mantendrá todo el verano hasta la apertura completa de la red de Atención Primaria entre el 15 al 30 de septiembre

¿Puedo pasar consulta con servicios especializados?

Sí. Se ha retomado la actividad de consultas y pruebas especializadas.

¿Qué pasa con las consultas anuladas durante el estado de alarma?

Se retoman, la propia sanidad puede acometer una reorganización de las pendientes, lo que comunicará a través de sus canales ordinarios. Ante cualquier duda debe preguntar a su médico de familia.

¿Los hospitales funcionan con normalidad?

Con la nueva normalidad se irá recuperando la actividad habitual. Se están haciendo intervenciones quirúrgicas normalmente con todas las medidas de seguridad covid-19, con pruebas previas de coronavirus antes de las intervenciones.

¿Puedo visitar a familiares o amigos ingresados en el hospital?

A efectos de visitas, se debe consultar a las direcciones de enfermería de los hospitales donde les facilitarán protocolo y normas a seguir.

INFORMACION GENERAL

¿Dónde puedo informarme sobre el coronavirus?

Se recomienda el uso de los canales oficiales de información.

- Web específica habilitada por el Principado de Asturias:

<https://coronavirus.asturias.es/inicio>

- Web de la sanidad asturiana:

<https://www.astursalud.es/astursalud>

<https://www.astursalud.es/en/noticias/-/noticias/procedimiento-de-actuacionante-sospechas-de-caso-de-infeccion-por-el-nuevo-coronavirus-2019-ncov-enasturias>

- Web del Ministerio de Sanidad:

<https://www.mscbs.gob.es/home.htm>

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

- Web educativa: <https://www.educastur.es/>

- Web Servicios sociales: <https://www.socialasturias.es/inicio>

¿Qué síntomas son los compatibles con la enfermedad?

Los síntomas más comunes son:

- Fiebre
- Tos
- Sensación de falta de aire

También pueden presentarse, entre otros: disminución del olfato y gusto; dolor de garganta; dolores musculares; dolor de cabeza; debilidad general; diarrea o vómitos.

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCovChina/img/COVID19_sintomas.jpg

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

Si no me encuentro bien y presento síntomas compatibles con la enfermedad, ¿qué tengo que hacer?

Ponerse inmediatamente en contacto con el Servicio de Salud del Principado de Asturias a través de su centro de salud.

¿Hay algún teléfono al que pueda llamar?

El teléfono habitual de emergencias le atenderá: 112

Otras líneas específicas habilitadas:

- 984100400

- 900878232

PROTOCOLO ACTUACIÓN CASO POSITIVO

Si se tienen indicios o alguna persona manifiesta sentirse mal, o tener alguno de los síntomas relacionados con la COVID-19, se procederá a aplicar el protocolo de actuación para casos positivos como se expone a continuación:

Si un trabajador/a, en su centro de trabajo, presentará síntomas compatibles con la enfermedad se procederá del siguiente modo, sin perjuicio de ajustarse a los protocolos que existiesen:

En primer lugar e comunicará al Coordinador de Emergencias para que lleve a cabo las actuaciones correspondientes, entre ellas, poner el caso en conocimiento del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.

Además, y en todo caso, se procederá según las indicaciones del Principado de Asturias:

1º Se colocará una mascarilla al trabajador que presenta síntomas.

2º Se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o, su defecto, con el centro de salud correspondiente.

3º Se seguirán las recomendaciones que se le indiquen hasta que su situación sea valorada por un profesional sanitario.

4º Atención sanitaria.

5º Se llevarán a cabo las averiguaciones oportunas acerca de los recientes contactos que haya podido tener la persona afectada con el fin de prevenir a las personas que hayan tenido contacto para que tomen las precauciones necesarias.

En caso de personas que presenten síntomas y sean clientes:

- 1° Se colocará mascarilla a la persona que presenta síntomas.
- 2° Se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello en la Comunidad Autónoma o Centro de Salud correspondiente.
- 3° El coordinador de Emergencias será el encargado de informar a la persona de las medidas a adoptar, incluido si procede, el aislamiento.
- 4° Atención sanitaria.
- 5° Se investigará en la medida de lo posible los posibles contactos que haya tenido la persona afectada en el establecimiento, con el fin de prevenir nuevos contagios en la empresa, poniendo especial atención a la prevención en el contagio a los trabajadores de la empresa.

INFORMACION Y FORMACION A LOS TRABAJADORES

Se hace llegar a los trabajadores la información necesaria sobre el virus SARS-CoV2 y las precauciones a tener en cuenta, facilitada por el servicio de PRL. Se tiene registro de la recepción por parte de todo el personal de la información.

Se lleva a cabo formación especializada al personal de pisos y de sala por parte del representante del proveedor de productos de limpieza.

Se realiza, por parte de todo el personal, curso de Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-COV-2 impartido por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), del que se cuenta con certificado individual de su realización por parte de la totalidad del personal.

Se elaboran manuales por puesto de trabajo, que se harán llegar de manera telemática y se tendrá registro acerca de su correcta recepción y comprensión por parte del personal. Los citados manuales, estarán disponibles en la web del hotel, para facilitar su consulta en cualquier momento.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

El plan de limpieza figurará en la página web “confianza” del establecimiento, facilitando el acceso en cualquier momento y desde positivo personal, de manera que se evite el riesgo derivado de reparto de papel entre los miembros del personal.

MODIFICACIONES

A continuación se enumerarán aquellas acciones o procesos que al iniciar la actividad requieran ampliación, ajuste o modificación.

Inicialmente, la totalidad del personal, tenía fijado como lugar de acceso al establecimiento únicamente la puerta principal, sin embargo, tras observar y analizar esta medida, se decide por parte del Coordinador de la gestión del riesgo en consenso con el responsable de Gerencia, que también será posible el

acceso por puerta trasera, evitando de esa manera la posibilidad de que se produzca contacto con los clientes del hotel y el restaurante en jornadas de alta ocupación o afluencia.