

**PROCEDIMIENTO DE  
ACTUACIÓN  
PARA LA PREVENCIÓN DE  
CONTAGIOS POR  
CORONAVIRUS (COVID-19)  
EN HOSTAL RESTAURANTE  
CASABLANCA S.L.**

**Casablanca**  
Torreperogil

**INDICE:**

- 1. INTRODUCCION DESCRIPTIVA**
- 2. ANALISIS DEL RIESGO**
- 3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTOCOLOS**
- 4. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REFORZADO**
- 5. MEDIDAS DE HIGIENE**
- 6. MECANISMOS DE CONTROL**
- 7. CONTROL DE SINTOMAS TRABAJADORES**
- 8. PLAN DE FORMACIÓN E INFORMACION A LOS TRABAJADORES**
- 9. REGISTRO DE FORMACIÓN Y ENTREGA DE PLAN A LOS TRABAJADORES**

## 1. INTRODUCCION DESCRIPTIVA

El plan de contingencia que a continuación se presenta responde a la necesidad de establecer unas pautas de seguridad que impregnen nuestra actividad diaria y que permitan una óptima gestión del riesgo de la crisis sanitaria en la que nos encontramos.

Para elaborar este Plan se ha tenido en cuenta la revisión bibliográfica de lo publicado por las diferentes autoridades sanitarias, marcando las pautas de actuación.

## 2. ANALISIS DEL RIESGO

En función de la naturaleza de las actividades y los mecanismos de transmisión del coronavirus SARS-CoV-2, podemos establecer los diferentes escenarios de riesgo en los que se pueden encontrar los trabajadores, que se presentan en la Tabla 1.

Entendemos por:

**Exposición de riesgo:** aquellas situaciones laborales en las que se puede producir un contacto estrecho con un caso probable o confirmado de infección por el SARS-CoV-2, sintomático.

**Exposición de bajo riesgo:** aquellas situaciones laborales en las que la relación que se pueda tener con un caso probable o confirmado, no incluye contacto estrecho.

**Baja probabilidad de exposición:** trabajadores que no tienen atención directa al público o, si la tienen, se produce a más de dos metros de distancia, o disponen de medidas de protección colectiva que evitan el contacto (mampara de cristal, separación de cabina de ambulancia, etc.).

EXPOSICIÓN DE RIESGO	EXPOSICIÓN DE BAJO RIESGO	BAJA PROBABILIDAD DE EXPOSICIÓN
<p>Personal sanitario asistencial y no asistencial que atiende a una persona sintomática.</p> <p>Técnicos de transporte sanitario, si hay contacto directo con la persona sintomática trasladada.</p> <p>Tripulación medios de transporte (aéreo, marítimo o terrestre) que atiende durante el viaje una persona sintomática procedente de una zona de riesgo.</p> <p>Situaciones en las que no se puede evitar un contacto estrecho en el trabajo con una persona sintomática.</p>	<p>Personal sanitario cuya actividad laboral no incluye contacto estrecho con una persona sintomática, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Acompañantes para traslado.</li> <li>– Celadores, camilleros, trabajadores de limpieza.</li> </ul> <p>Personal de laboratorio responsable de las pruebas de diagnóstico virológico.</p> <p>Personal no sanitario que tenga contacto con material sanitario, fómites o desechos posiblemente contaminados.</p> <p>Ayuda a domicilio de contactos asintomáticos.</p>	<p>Trabajadores sin atención directa al público, o a más de 2 metro de distancia, o con medidas de protección colectiva que evitan el contacto, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Personal administrativo.</li> <li>– Técnicos de transporte sanitario con barrera colectiva, sin contacto directo con el paciente.</li> <li>– Conductores de transportes públicos.</li> <li>– Personal de seguridad.</li> <li>– Policías/Guardias Civiles</li> <li>– Personal aduanero.</li> <li>– Bomberos y personal de salvamento.</li> </ul>
REQUERIMIENTOS		
<p>En función de la evaluación específica del riesgo de exposición de cada caso: componentes de EPI de protección biológica y, en ciertas circunstancias, de protección frente a aerosoles y frente a salpicaduras.</p>	<p>En función de la evaluación específica del riesgo de cada caso: componentes de EPI de protección biológica.</p>	<p><b>No necesario uso de EPI.</b></p> <p>En ciertas situaciones (falta de cooperación de una persona sintomática):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– protección respiratoria,</li> <li>– guantes de protección.</li> </ul>

Después de evaluar los diferentes riesgos en el desarrollo de nuestra actividad consideramos que tenemos un riesgo con Baja probabilidad de exposición. Aun así, vamos a usar siempre mascarilla y para la limpieza guantes.

### 3. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTOCOLOS

Vamos a escalonar las entradas al puesto de trabajo para evitar la concentración en la zona de taquillas y aseo.

A la entrada al puesto de trabajo, se procederá desinfectando el calzado en alfombra con virucida, y de manos con gel hidroalcohólico.

Se guardará la ropa de calle y calzado en bolsas y después de ponerse el uniforme, la mascarilla nos lavaremos las manos minuciosamente con agua y jabón.

Para evitar aglomeraciones y garantizar el cumplimiento de las medidas de distancia de seguridad hemos distribuido las mesas y sillas justas para que se garanticen estas distancias y hemos marcado la posición de las mesas para que no se puedan mover. De este modo solo podrás entrar al local cuando exista una mesa libre y nunca poniendo más sillas que las que ya están.

Además, recepcionaremos a los clientes en la entrada y los guiaremos hasta su sitio para minimizar los movimientos dentro del establecimiento y garantizar que se usen correctamente las mesas, sillas y su distribución garantizando las distancias de seguridad.

También realizaremos un conteo físico cuando los clientes estén en barra.

Vamos a eliminar todos los objetos y mantelerías de la barra y las mesas, dejando mesas y sillas desnudas, todo lo que pongamos durante un servicio será de un solo uso o bien se desinfectará con una dilución virucida homologada en el listado oficial de virucidas. Igualmente, la mesa desnuda y las sillas serán desinfectadas de igual modo entre un cliente y el siguiente.

También vamos a hacer una limpieza en profundidad de la barra, todas las mesas y sillas, además de paredes y demás elementos de la sala que puedan ser tocados por clientes después de los servicios.

La oferta gastronómica será mostrada al cliente en el bar/cafetería con manteles desechables y en el restaurante mediante códigos QR y leído. Solo en caso de tener algún problema, le daremos una carta que posteriormente será desinfectada antes de volver a usar.

Tenemos un sistema de renovación de aire gracias al cual el aire está en continua renovación, aun así, ventilaremos varias veces al día para garantizar la renovación completa del mismo.

Todas las superficies se desinfectarán correctamente con la solución virucida, y las partes sensibles de entrar en contacto con alimentos serán desinfectadas con una solución a base de lejía de uso alimentario siguiendo en ambos casos las dosificaciones recomendadas por el fabricante.

La vajilla, cubiertos o demás útiles que puedan ser usados por los comensales, serán limpiados y desinfectados de forma mecánica garantizando que la temperatura de los lavavajillas sea suficiente para garantizar la desinfección de los mismos y posteriormente se protegerán en muebles y cajones hasta su uso.

Vamos a recomendar a través de cartelería que cuando un usuario no este comiendo o bebiendo haga uso de la mascarilla. De igual forma cuando vayan al cuarto de baño o se muevan por el establecimiento.

En los cuartos de baño vamos a limpiar además de las 3 limpiezas diarias que veníamos haciendo otras 3 intercaladas entre las anteriores y en todas ellas se desinfectarán cuidadosamente todos los elementos del establecimiento que puedan ser tocados por los usuarios.

También nos aseguraremos de que siempre haya jabón y toallas de papel además de una papelera con doble bolsa para las toallas desechables.

Por todo el establecimiento repartiremos botes de gel hidroalcohólico para que antes de entrar en cualquier zona los usuarios puedan hacer uso de ellos, además de carteles recomendando su uso.

Para garantizar la seguridad en el uso de máquinas expendedoras (tragaperras, tabaco, etc.) vamos a indicar mediante cartelería el uso obligatorio de gel desinfectante antes de cada uso. Además, en las 6 limpiezas diarias de zonas muy susceptibles de ser tocadas incluimos la desinfección completa de todas estas máquinas.

Vamos a colocar una alfombra con solución virucida en los accesos al local.

Para garantizar la seguridad de los usuarios y los trabajadores siempre vamos a llevar mascarilla, la mascarilla será desechada después de cada turno de trabajo.

Vamos a poner a disposición de nuestros clientes este PROCEDIMIENTO DE ACTUACIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIOS POR CORONAVIRUS (COVID-19) en nuestra web [www.casablancatorreperogil.com](http://www.casablancatorreperogil.com) y mediante un código QR en las entradas al establecimiento.

Vamos a recomendar el pago con tarjeta para evitar manipular efectivo, y cuando sea necesario se procederá automáticamente después al lavado de manos o aplicación de gel hidroalcohólico.

También vamos a proporcionar un poco de gel al usuario si necesita poner el pin en el datafono justo antes de su uso al igual que el trabajador antes de cogerlo.

Antes y después de cualquier uso de equipos comunes (ordenadores, datafono, lavavajillas, aparatos de cocina, etc.) vamos a desinfectarnos o lavarnos las manos antes y después de cada uso.

También vamos a intentar reducir el uso de dispositivos por varios trabajadores a la vez, de forma que cada uno tiene un tpv móvil personal y cuando no sea posible se usara como se ha explicado en el punto anterior.

Los recipientes para el intercambio de efectivo serán desinfectados después de cada uso al igual que el efectivo que entre en caja, será desinfectado antes de entrar en la caja de caudales.

Cuando un cliente entrega las llaves de la habitación serán depositadas en un contenedor habilitado para ello y se procederá a la desinfección de las mismas antes de volver a usarlas.

A la llegada de un huésped del alojamiento se intentará reducir la interacción con el mismo, usando un método de check-in online a través de email el cual se podrá efectuar antes de la llegada al local para reducir el tiempo de espera y las posibilidades de contagio al mínimo.

#### 4. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN REFORZADO

Para las limpiezas, vamos a añadir al uso de mascarilla el uso de guantes, de un solo uso. Además, todo el material usado para la limpieza será desechado y el que sea reutilizable será apropiadamente desinfectado con un producto virucida.

Vamos a realizar la limpieza de las zonas menos sucias a las zonas más sucias y de las zonas más altas a las zonas más bajas.

En todas las estancias comunes del establecimiento se efectuará una limpieza y desinfección en 3 niveles:

1. Entre el uso de un cliente y el siguiente se procederá a la desinfección de todos los elementos que rodeen a este (mesa, sillas, paredes cercanas y suelo)
2. Los aseos y los elementos que pueden ser tocados o manipulados por clientes (botes de gel hidroalcoholico, grifos, pomos, etc.) serán desinfectados 6 veces diarias indistintamente de su uso.
3. Los salones y espacios de trabajo serán limpiados y desinfectados al completo después de cada servicio indistintamente de su uso.

Además de lo anterior, semanalmente se limpiarán y desinfectaran todas las salas y zonas del establecimiento que no son susceptibles de ser tocadas por trabajadores ni usuarios.

En las habitaciones del alojamiento vamos a proceder de la siguiente manera:  
**In-House:** Se limpiará y desinfectará suelo y baños. Antes de entrar a una habitación se procederá a la ventilación de la misma y la desinfección de las manos del personal de limpieza y los materiales/utensilios que necesite para evitar contagio de una a otra habitación.

**Check-Out:** Además de los pasos definidos arriba se procederá a una desinfección completa de todas las superficies y útiles de que disponga la

habitación para garantizar la desinfección total cuando un cliente deja la habitación.

También vamos a elaborar registros de limpieza para tener constancia de que, quien y cuando se limpian y desinfectan las diferentes zonas.

## 5. MEDIDAS DE HIGIENE

Siguiendo las recomendaciones de la GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO elaborada por el Ministerio de Sanidad y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España:

### A) Higiene personal

- Realizar una higiene de manos frecuente (lavado con agua y jabón o soluciones desinfectantes).
- Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia de más de un metro con las personas con síntomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril).
- Cubrirse la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar, y lavarse las manos.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión vírica.

### B) Higiene en el centro de trabajo

- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones del centro de trabajo como: superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para ello puede usar productos como lejía de uso doméstico, extremando las medidas de protección a agentes químicos.
- Ventilación adecuada de todos los locales.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

### C) Higiene respiratoria o etiqueta respiratoria

- Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado.
- Usar pañuelos desechables, y tirarlos tras su uso.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión.

## 6. MECANISMOS DE CONTROL

Debido a la situación cambiante de la emergencia sanitaria, estaremos atentos a toda la documentación oficial que se vaya actualizando. A su vez, resumiremos y comunicaremos rápidamente los cambios a toda la plantilla gracias a los ágiles métodos de comunicación interna que actualmente tenemos implantados.

## 7. CONTROL DE SINTOMAS TRABAJADORES

### I.- SI LOS SÍNTOMAS APARECEN EN EL DOMICILIO DEL TRABAJADOR/A

#### A.- ACTUACIÓN POR PARTE DEL TRABAJADOR/A.

Si un trabajador/a de la empresa presenta síntomas compatibles con la enfermedad (fiebre, tos, estornudos, sensación de fatiga):

1. No acudirá al centro de trabajo.
2. Lo comunicará a la empresa.
3. Se pondrá en contacto con los servicios de salud/servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales y seguirá sus instrucciones.
4. Mantendrá informada a la empresa sobre su evolución.
5. Informará inmediatamente a todo su entorno.

#### B.- ACTUACION POR PARTE DE LA EMPRESA.

Higienización del puesto de trabajo mediante ventilación, desinfección de superficies de contacto (manivelas, teléfonos, pasamanos, grifos, puertas... Para desinfectar las superficies de contacto se deberá utilizar lejía o una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de una lejía con concentración 40-50gr/litro preparada recientemente).

Uso por parte del personal de limpieza para esta tarea de guantes de protección y mascarilla de protección FFP2 y gafas protectoras.

Deshecho del material de limpieza utilizado.

#### C. RESTO DE TRABAJADORES/AS.

1. Si los trabajadores/as han tenido un contacto con el posible caso de contagio, deberán controlar su temperatura dos veces al día y si se presenta fiebre (37° o más) seguirán las actuaciones propias del apartado I.A (ACTUACIÓN POR PARTE DEL TRABAJADOR/A).
2. Reforzar las prácticas de estricto lavado de manos, evitar tocarse cara, ojos, nariz o boca.
3. En caso de dudas respecto a los síntomas, contactar a través del teléfono correspondiente a su Comunidad Autónoma/servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales.



## II.- SI LOS SINTOMAS APARECEN EN EL TRABAJO

### A.- ACTUACIÓN POR PARTE DEL TRABAJADOR/A.

Si los síntomas aparecen en el centro de trabajo (fiebre, tos, estornudos, fatiga, etc.).

1. Debe aislarse del resto de trabajadores/as.
2. Ponerse una mascarilla.
3. Dirigirse a su domicilio a ser posible en transporte privado.
4. Una vez en su domicilio, seguir las pautas establecidas en el punto I.A.
5. Informará inmediatamente a todo su entorno.

### B.- ACTUACION POR PARTE DE LA EMPRESA.

Higienización del puesto de trabajo mediante ventilación, desinfección de superficies de contacto (manivelas, teléfonos, pasamanos, grifos, puertas... Para desinfectar las superficies de contacto se deberá utilizar lejía o una solución de hipoclorito sódico que contenga 1000 ppm de cloro activo (dilución 1:50 de una lejía con concentración 40-50gr/litro preparada recientemente).

Uso por parte del personal de limpieza para esta tarea de guantes de protección y mascarilla de protección FFP2 y gafas protectoras.

Deshecho del material de limpieza utilizado.

### C. RESTO DE TRABAJADORES/AS.

1. Si los trabajadores/as han tenido un contacto con el posible caso de contagio, deberán controlar su temperatura dos veces al día y si se presenta fiebre (37° o más) seguirán las actuaciones propias del apartado I.A (ACTUACIÓN POR PARTE DEL TRABAJADOR/A).
2. Reforzar las prácticas de estricto lavado de manos, evitar tocarse cara, ojos, nariz o boca.
3. En caso de dudas respecto a los síntomas, contactar a través del teléfono correspondiente a su Comunidad Autónoma/servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales.

## **8. PLAN DE FORMACIÓN E INFORMACION A LOS TRABAJADORES**

Las medidas implantadas en este plan están pensadas como si todos los trabajadores fuéramos de riesgo para prevenir y reducir el riesgo lo máximo posible por lo que no tendremos medidas diferentes para los grupos de riesgo con la finalidad de que todos estemos protegidos lo máximo posible.

Se implantará en una reunión antes de la reapertura en la que se leerá concienzudamente entre todos y se resolverán las dudas que puedan surgir, con el objetivo de ser seguros desde el primer minuto que abramos al público.

Además, se imprimirá y facilitará un manual a cada trabajador para que lo pueda consultar cuando sea necesario.