



**REAPERTURA DE ACTIVIDAD
EN ESTABLECIMIENTOS
DE HOSTELERIA TRAS EL PERIODO
DE ALARMA SANITARIA**

COVID-19

REAPERTURA DE ACTIVIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA TRAS EL PERIODO DE ALARMA SANITARIA

COVID-19

La declaración de Estado de Alarma por la crisis del COVID-19 en España obligó al cierre temporal de los establecimientos del sector de la hostelería.

Tras el levantamiento escalonado del estado de Alarma, muchos establecimientos de hostelería empiezan a retomar su actividad habitual, pero con más atención, si cabe, a los procesos de limpieza y desinfección de sus instalaciones para garantizar la máxima seguridad de empleados y clientes. Ofrecer un entorno seguro será clave en el momento de retomar la actividad.

Este documento está dirigido al colectivo de establecimientos turísticos hoteleros, apartamentos turísticos, servicios de restauración, alojamiento rural, campings, albergues turísticos, hostels y similares y pretende ser una guía con los aspectos a tener en cuenta para el retorno a la actividad con la máxima seguridad para sus trabajadores, colaboradores y clientes.

Tras el cierre del establecimiento, **no existe riesgo específico de contagio en las instalaciones si no ha habido afluencia de personas**, por lo que las tareas de reapertura del establecimiento serán básicamente la que se realizan habitualmente tras un cierre temporal.

VIAS DE TRANSMISION DEL SARS-COV-2

Directas de persona a persona.

Mediante transmisión por proximidad inferior a 2 metros a través de gotículas al toser o estornudar.

Se requiere la necesidad de optimizar la ventilación y climatización de los locales para renovar el aire.

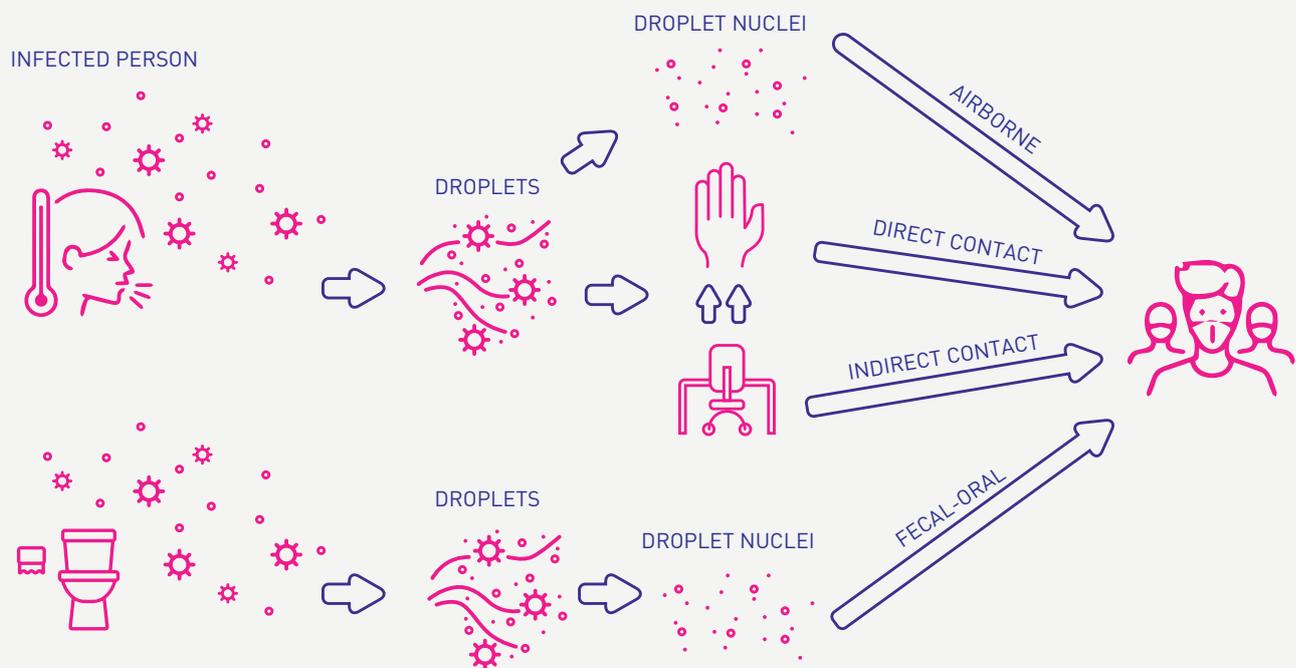
Indirectas de persona - superficie - persona.

Tras la liberación y caída de las gotas sobre superficies. Las personas pueden contraer la infección al tocar esas superficies u objetos contaminados y luego tocarse los ojos, la nariz o la boca.

Los alimentos también pueden ser vehículo de transmisión del virus, una persona infectada puede contaminar los alimentos al prepararlos o manipularlos mediante las manos o tosiendo y estornudando sin guardar la distancia suficiente. Se garantizarán, pues, unas buenas prácticas de higiene en cocina y sala.

Transmisión por vía fecal-oral.

Por contacto con gotas con residuos de tuberías al accionar el sistema de descarga del inodoro con la tapa abierta.



Duración del coronavirus en superficies

2-8
HORAS

ALUMINIO / COBRE

8
HORAS

**GUANTES
QUIRÚRGICOS**

2
DÍAS

**ACERO
INOXIDABLE**

4
DÍAS

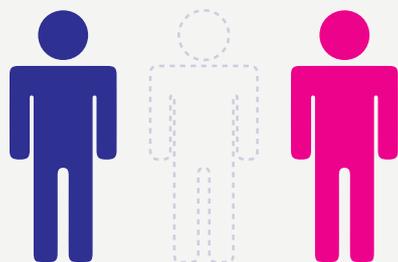
CRISTAL / MADERA

4-5
DÍAS

PAPEL

5
DÍAS

PLÁSTICO



No obstante, dado que la vía de transmisión del SARS-CoV-2 es directo de persona a persona o indirecto de persona - superficie - persona, desde el momento que los empleados de limpieza y otras personas, acceden de nuevo a las instalaciones, pueden ser los transmisores del virus y contaminar superficies asépticas.

Por este motivo, es de vital importancia prestar especial atención al programa de limpieza y desinfección tanto de las superficies, como de la maquinaria, utensilios y herramientas que se emplearán en las distintas tareas de reapertura y que detallaremos en protocolos de limpieza y desinfección en cada una de las áreas del establecimiento.

Recomendamos efectuar una **auditoría inicial** para definir un **PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERSONALIZADO**, con refuerzos visuales mediante cartelería plastificada y el mantenimiento de un **Check list** de las operaciones a realizar periódicamente.

PROQUIMIA
www.proquimia.com

**CHECK LIST CONTROL APERTURA HOTEL
Preventivo Covid 19**

CADENA-HOTEL: _____
 FECHA REVISIÓN: _____
 RESPONSABLE HOTEL: _____
 REVISÓ: _____
 COMENTARIOS: _____

1.- PREPARACIÓN PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACTUACIÓN	CUMPL.	OBSERVACIÓN	FECHA REALIZADO
Todo el personal tanto interno como externo conoce las normas básicas de prevención, distanciamiento, lavado de manos y uso de EPIs.		Atento Registro Operación	
Todo el personal dispone de EPIs: Guantes			
Todo el personal dispone de EPIs: Mascara Quirúrgica			
Se dispone de los productos de limpieza y desinfección adecuados			
Se dispone de los utensilios de limpieza y desinfección adecuados			
¿Hay una línea de organización/desinfección? ¿cómo se sitúa en la línea de responsabilidad?			
Se dispone de ICS en el almacén de productos químicos.			
Se dispone de elementos y productos adecuados para una correcta y continua higiene personal			

2.- PREVISIÓN MATERIALES DE PROTECCIÓN SEGURIDAD PARA REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO

ACTUACIÓN	CUMPL.	OBSERVACIÓN	FECHA REALIZADO
Existencia de dispensadores automáticos de gel hidroalcohólico para distribución de manos en: <ul style="list-style-type: none"> • entrada hotel/ recepción • entrada comedor y cafetería • entrada área de reuniones • entrada gimnasio/sala de fitness/SPA 			

Una vez realizado el tratamiento de desinfección, es conveniente realizar mediante laboratorio externo un muestreo de detección por PCR de COVID-19 en las superficies que se hayan tratado para comprobar la eficacia del protocolo definido.

Se debe valorar la idoneidad de mostrar a clientes o tour operadores el resultado de dichas analíticas para reforzar la imagen de seguridad y buenas prácticas del establecimiento.



Análisis para detección de coronavirus SARS-COV-2 en superficies.

MEDIDAS DE ACTUACIÓN PARA LOS EMPLEADOS

Como los empleados que accedan al establecimiento cerrado pueden ser los transmisores del virus, es imprescindible desplegar un plan de formación al personal para que adopten una serie de medidas preventivas y unos protocolos de actuación para evitar la contaminación de superficies y de otros empleados o clientes.

Proponemos tres niveles de formación:

→ NIVEL EMPLEADO LIMPIEZA

Información general sobre COVID-19, Conductas de prevención, métodos de limpieza, utilización y riesgos productos químicos, tipos de desinfectantes a utilizar, prevención riesgos laborales, utilización de EPIs, actuación con sospecha de contaminación, actuación en caso de sentir síntomas.

→ NIVEL EMPLEADO

Información general sobre COVID-19. Conductas de prevención, tipos de desinfectantes a utilizar, prevención riesgos laborales, utilización de EPIs, actuación con sospecha de contaminación, actuación en caso de sentir síntomas.

→ NIVEL DIRECTIVO

Información general sobre COVID-19. Nuevos protocolos adoptados, responsabilidades en la aplicación de medidas, vigilancia y detección de síntomas, normas de actuación frente a positivos, prevención riesgos laborales, utilización de EPIs, actuación por sospecha de contaminación, actuación en caso de sentir síntomas.

Todos ellos disponibles **ONLINE** en nuestra plataforma **PROQUIMIA ACADEMY**.



MEDIDAS PREVIAS

Tener planificadas las tareas y preparados de forma individual los materiales y productos para una correcta limpieza y desinfección.

- Entrega de EPIs el primer día de trabajo.
Mascarillas, guantes, máscaras protectoras, pañuelos desechables...
- Disponer de los materiales necesarios para una correcta higiene y desinfección.
- En la medida de lo posible, es conveniente realizar un análisis a todos los empleados para determinar:
 - Su estado viral, por PCR.
 - Sus anticuerpos mediante kit rápido, grado de inmunidad.

Contando siempre con su autorización, respetando la confidencialidad y de acuerdo con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa.

En caso de empleados positivos o con síntomas asociados con el COVID-19 contactar con el Centro de Atención Primaria y seguir sus instrucciones.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA EMPLEADOS AL LLEGAR

- Cumplir con todas las medidas de prevención que indique la dirección.
- Los empleados con síntomas no deben acudir al trabajo y contactar con el Centro de Atención Primaria y seguir sus instrucciones.
- El grupo de población vulnerable al COVID-19, de acuerdo con el protocolo oficial no deben acudir al centro de trabajo y deberá contactar con su médico para que acredite su baja médica asimilable a accidente de trabajo.
- Lavarse las manos al llegar al puesto de trabajo con agua y jabón, al menos 20 segundos. Igualmente lavarse las manos con frecuencia y/o emplear gel hidroalcohólico, **VITA ASEPGEL**.
- Cambiarse de ropa y zapatos (utilizar ropa y zapatos de uso exclusivo para el trabajo).
- Siempre que sea posible, mantener una distancia mínima de seguridad superior a 2 metros en relación a otros trabajadores y personal externo.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano.
- Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo desechable al toser y estornudar, y deséchalo a continuación a un cubo de basura con pedal y bolsa interior con cierre. Si no dispones de pañuelos emplea la parte interna del codo.
- Se debe utilizar máscara de protección o mascarilla y guantes, especialmente si se tiene interacción con otras personas y en las zonas comunes.
- Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos y dispositivos de otros trabajadores. Si no es posible, desinfectalos antes de usarlos.
- Desinfectar la máscara de protección, al final de la jornada laboral, aplicando **ASEPCOL** en la parte exterior de la máscara y guardarla, de forma limpia y segura.
- No se puede compartir comida ni otros objetos (cubiertos, platos, vasos, teléfonos...) sin limpiarlos y desinfectarlos previamente.
- No realizar las comidas en la misma mesa, a menos que haya una distancia de 2 metros entre 2 personas.
- Al terminar, deberá lavarse las manos y preferiblemente ducharse en el puesto de trabajo y ponerse la ropa de calle.
- El uniforme de trabajo será embolsado y cerrado y se trasladará hasta el punto donde se haga su lavado, que se hará con un ciclo completo a una temperatura superior a 71°C con un detergente completo, **ECOTROPIC** o con un detergente más un oxidante **ECOCONPACK ALC**, **ECOCONPACK ZYM** y **ECOCONPACK OXI** a 60 °C
- Se mantendrán las medidas de prevención de contagios e higiene en el hogar, maxime si convive con personas de grupos de riesgo.



**VER PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
CON PRODUCTOS ESPECÍFICOS**

PÁGINA
/13-14

NORMAS DE HIGIENE PERSONAL

Lavarse las manos con frecuencia durante la jornada laboral y siempre:

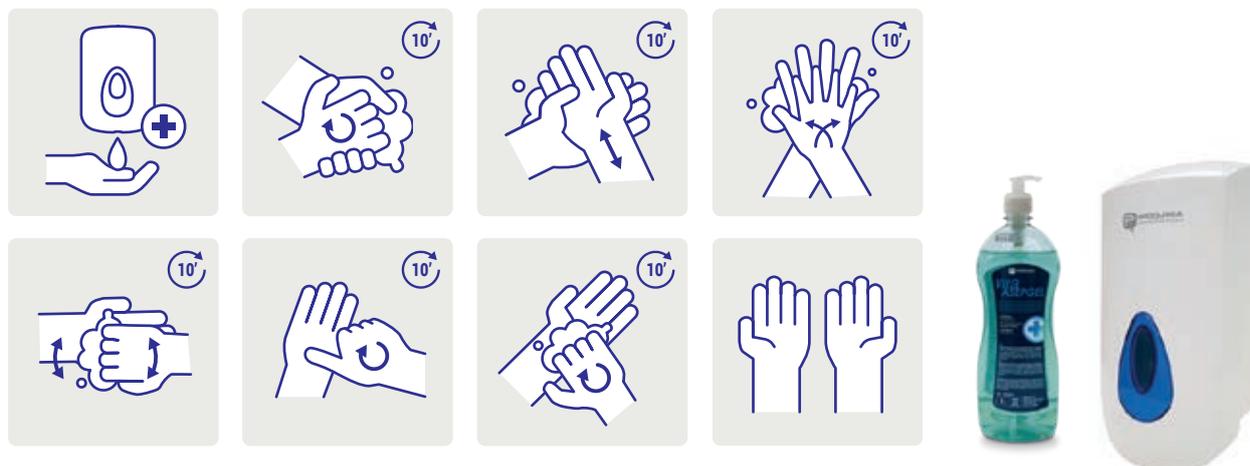
- Al llegar y al salir del puesto de trabajo.
- Al quitarse los guantes.
- Antes de comer y después de comer.
- Antes de tocarse nariz, boca y ojos.
- Después de estornudar, toser o sonarse la nariz.
- Después de entrar en contacto con alguien que estornude o tosa.
- Después de usar el aseo.
- Después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas.
- Después de usar o compartir equipos electrónicos como el teléfono móvil, teclado o el ratón de los ordenadores personales.

PROTOCOLO DE HIGIENE PERSONAL CON PRODUCTOS ESPECÍFICOS (lavado de manos con agua y jabón y ASEP GEL)

Lavado de las manos con jabón:



Desinfección de las manos con VITA ASEP GEL:



MATERIALES A PROCURAR PARA LA REAPERTURA

Para la reapertura de un establecimiento, se debe disponer de los materiales necesarios para la prevención y protección de los empleados:



- Jabón dermoprotector sin perfume para la limpieza y protección de las manos de los manipuladores de alimentos. **VITABAC, VITABAC FOAM o VITALIM.**

- Jabón dermoprotector y perfumado para la limpieza y protección de las manos del personal y de los clientes. **VITASAN, VITA HAND o VITA FOAM.**

- Gel hidroalcohólico desinfectante de manos para uso del personal y los clientes, mediante dispensadores automáticos (non touch). **VITA ASEPGEL.**

- Guantes desechables de nitrilo o silicona.

- Mascarillas auto filtrantes FPP2 y quirúrgicas.

- Gafas o pantallas de protección.

- Monos de material desechable para la limpieza de zonas críticas.

- Gorros de material desechable.

- Carteles informativos con normas de prevención y buenas prácticas frente a COVID-19.

- Termómetros por infrarrojos.

- Papeleras con pedal y bolsa interior.

- Material de limpieza y productos de limpieza y desinfectantes según protocolo por zonas.

- Dispensadores automáticos, **DOSIHAND**, para el jabón de manos y gel hidroalcohólico.

MEDIDAS DE ACTUACIÓN PARA PROVEEDORES Y OTROS SERVICIOS AUXILIARES

Antes de la apertura del establecimiento, personal externo de la empresa puede acceder a las instalaciones, como es el caso de proveedores. Es importante que estas personas que acceden a las zonas de carga y descarga de mercancías y materias primas actúen correctamente.

PROTOCOLO DE ACTUACION PARA PROVEEDORES Y SERVICIOS EXTERIORES

- Solo bajarán del vehículo para la realización de las operaciones estrictamente esenciales, no alejándose ni transitando libremente por el establecimiento.
- En caso de ser necesario por motivos operacionales, se obligará al transportista a lavarse las manos o desinfectarse con gel hidroalcohólico, **VITA ASEPGEL** y a usar mascarilla quirúrgica en el recinto del establecimiento.
- Mantener una distancia de más de 2 metros con cualquier otro trabajador durante la entrega de mercancías y evitar saludos físicos.
- Reducir el intercambio de objetos como material de oficina como facturas, folletos, albaranes, etc.
- El personal de servicios auxiliares que deba acceder al establecimiento tiene que seguir las mismas recomendaciones y medias preventivas que el personal propio del establecimiento.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS MATERIALES Y MATERIAS PRIMAS QUE NOS LLEGAN

- Limpiar y desinfectar todos los productos, envases y materiales que accedan a las instalaciones antes de repartirlos a los distintos departamentos.
- Limpiar y desinfectar periódicamente tanto el economato, como los distintos almacenes de productos: suelos, estanterías, puertas, maquinaria de transporte, etc.
- En caso de intercambio de objetos, desinfectar adecuadamente el objeto y lavarse las manos.
- Limpiar y desinfectar cualquier utensilio o maquinaria empleada en las tareas de carga o descarga o de mantenimiento.
- Desinfectar frecuentemente los puntos críticos de elevada manipulación tales como pomos y tiradores de puertas y mobiliario, escritorios, material de oficina, interruptores, mandos de aire acondicionado, teléfonos, teclados de ascensores y montacargas, equipos informáticos, etc. que hayan podido estar en contacto con personal externo.

**VER PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
CON PRODUCTOS ESPECÍFICOS**

PÁGINA
/13-14

MEDIDAS DE ACTUACIÓN PARA CLIENTES

- Con la llegada de los clientes en los establecimientos se deberán tomar las medidas adecuadas de prevención y protección.
- Valorar la colocación de cristales o mamparas de protección en el mostrador de recepción.
- Se facilitarán guantes y mascarilla al personal de front office, valet y botones.
- En la entrada del establecimiento deben mostrarse de forma clara las medidas preventivas y de actuación adoptadas por el establecimiento en relación a buenas prácticas de prevención y comunicación en caso de síntomas.
- Facilitar una correcta higiene y desinfección de manos procurando gel hidroalcohólico desinfectante, **VITA ASEPGEL**, mediante dispensadores automáticos, "non touch", en la entrada y en los aseos.
- Implicar al personal de recepción en la limpieza periódica de la barra de recepción y elementos comunes.
- Se debe garantizar la distancia de seguridad en las colas de espera, así como respetar la distancia entre empleado y cliente.
- Establecer un aforo del local para garantizar las medidas de distanciamiento que la administración indique.
- El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los clientes a desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del comedor y de los accesos al bar y salones.



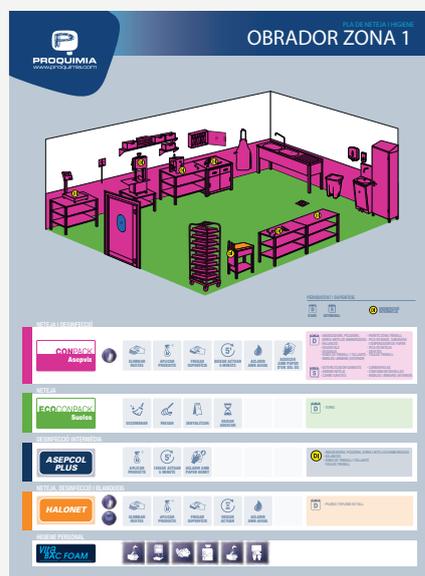
OTRAS RECOMENDACIONES QUE PUEDEN PREVENIR EL CONTAGIO

- Si es posible establecer una única persona para el cobro en caja (recepción, bares, restaurante, chiringuitos,...).
- Dar preferencia al pago con tarjeta de crédito, que solo manipulará el cliente, evitando el contacto con dinero. En caso de tocar monedas o billetes, hacerlo, lavarse o desinfectarse las manos después.
- Emplear condimentos en envases individuales entregados por el camarero en la mesa.
- Eliminar las alfombras, cortinas y elementos de decoración que no sean imprescindibles o que sean de difícil limpieza.
- Facilitar la apertura de la puerta de entrada para evitar el contacto de los clientes.
- Señalizar con adhesivos en el suelo la distancia de seguridad para los clientes que esperen mesa en el interior del restaurante.
- En caso de ofrecer servicio de buffet señalar en el suelo la distancia de seguridad entre clientes.
- Eliminar la decoración de difícil limpieza en las mesas.
- Emplear cubremanteles de un solo uso en las mesas.

Después de cada servicio, para la limpieza y desinfección del local debe seguirse los mismos protocolos de actuación para la puesta a punto de la apertura del local y el personal debe tomar las medidas necesarias que garanticen una desinfección de todas las superficies que hayan podido ser contaminadas.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para garantizar al cliente un establecimiento limpio, aséptico y libre de COVID-19 se debe disponer de un plan documentado de limpieza y desinfección, a poder ser personalizado donde se detalle los elementos a limpiar, el orden en que hacerlo, materiales y productos químicos a utilizar, su concentración de uso, las EPIs a emplear en cada tarea y la gestión del material de limpieza tras su uso.



Se dispondrán de fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos. Desinfectantes de uso por el personal.

- Emplear un detergente desinfectante en el protocolo de limpieza habitual del restaurante.
- Limpiar y desinfectar los aseos incluyendo WC, grifería, cristales y espejos.
- Limpiar y desinfectar periódicamente todas las superficies y equipamiento del comedor incluyendo, suelo, buffet, cámaras, dispensadores de bebidas, etc.
- Limpiar y desinfectar toda la vajilla y cubertería empleando lavavajillas automáticos después de cada cambio de mesa.
- Emplear trapos, estropajos y bayetas distintos en cada zona y a ser posible de distinto color. Una vez usados desecharlos en una bolsa para su posterior lavado y desinfección.
- Emplear papel de un solo uso para los procesos de limpieza que lo permitan.
- Limpiar y desinfectar tras cada cambio de cliente las sillas y las mesas en las que no se emplee mantel.
- En caso de emplear mantelería, retirar tanto el mantel como el cubremantel tras cada uso y desecharlos en bolsas individuales para su posterior limpieza y desinfección. Asegurarse de que la lavandería utiliza temperaturas superiores a 71 °C en el proceso.
- Desinfectar frecuentemente los puntos de múltiples contactos tales como tiradores de puertas y muebles, utensilios, cuchillos, interruptores, material de oficina, dispensadores, etc.

**VER PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
CON PRODUCTOS ESPECÍFICOS**

PÁGINA
/13-14

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se debe realizar una correcta limpieza y desinfección de cualquier superficie en zonas potencialmente contaminadas y con especial atención a los puntos críticos de contagio (ver en página 14).



Productos recomendados:

**ASEPVIX
CONPACK ASEPVIK
CONPACK DESINFECTANTE PLUS**

Forma de uso:

- Apartar objetos y utensilios que puedan dificultar la limpieza de las superficies.
- Retirar los restos de alimentos de mayor tamaño.
- Preparar la disolución del producto a la dosis recomendada.
- Aplicar el producto sobre la superficie a limpiar.
(En superficies de elevado grado de suciedad puede ser necesario realizar una limpieza previa con un desengrasante).
- Frotar la superficie con una bayeta o estropajo.
- Dejar actuar 5-15 min. para que el desinfectante actúe.
- Aclarar con agua.
- Secar la superficie con una bayeta o papel de un solo uso.

Se recomienda realizar desinfecciones intermedias de refuerzo en cualquier superficie y especialmente en puntos críticos tales como interruptores, grifos, pomos y pasamanos de puertas, cuchillos y armarios, etc.



Productos recomendados:

ASEPCOL, ASEPOL PLUS

Desinfectante bactericida-fungicida hidroalcohólico para superficies en contacto con los alimentos. Especialmente indicado para pulverizar sobre utensilios, superficies de corte, cuchillos, etc.

Forma de uso:

- Pulverizar directamente sobre superficies limpias.
- Dejar actuar hasta su evaporación. (En superficies en contacto con alimentos se recomienda aclarar con una bayeta o papel ligeramente húmedo).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN GENERAL

Zonas potencialmente contaminadas:



SUELOS



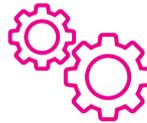
BAÑOS



MOBILIARIO



SUPERFICIES
DE TRABAJO



MAQUINARIA
ESPECÍFICA

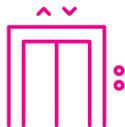
Zonas puntos críticos de contagio:



TIRADORES DE PUERTAS
Y MOBILIARIO



BARANDILLAS, MOSTRADORES
Y ZONAS DE APOYO



BOTONES DE ASCENSORES,
TIMBRES E INTERRUPTORES



MESAS, SILLAS,
EQUIPOS DE OFICINA
Y TECLADOS



MANDOS A DISTANCIA,
TELÉFONOS Y EQUIPOS
INFORMÁTICOS



PUERTAS, GRIFOS Y
DISPENSADORES DE BAÑOS



PROQUIMIA
www.proquimia.com

Ctra. de Prats, 6
08500 Vic (Barcelona)
T. (34) 93 883 23 53



www.proquimia.com



Sistema de Gestión
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
ISO 45001:2018
www.tuv.com
ID 9105063495

