



PLAN HIGIENE Y DESINFECCIÓN ESPECIAL COVID – 2019

- **ITINERARIO Acebuche-La Plancha-Acebuche.**
- **Servicio de recepción de reservas y tienda de recuerdos.**
- **Bar cafetería El Acebuche.**

Sdad. Coop. And. Marismas del Rocío.

www.donnavisitas.es



INDICE

1. INTRODUCCIÓN

2. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

3. TERMINOS Y DEFINICIONES

3.1. COVID-19

3.2. Riesgo

3.3. Equipo de protección individual (EPI)

4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

4.1. Requisitos generales

4.2. Comité de seguridad y salud/gestión

4.3. Recursos materiales

4.4. Medidas generales para la empresa

4.5. Medidas de protección para el personal

4.6. Documentos y registros

4.7. Medidas informativas

5. REQUISITOS DEL SERVICIO

5.1. Antes de la actividad

5.2. Durante el desarrollo de la actividad

5.3. Tras la actividad

6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.1. Quien lo lleva acabo

6.2. Productos y material de limpieza empleados

6.3. Horarios y metodología

7. BIBLIOGRAFÍA

8. ANEXOS

1. INTRODUCCIÓN

El turismo se configura como la principal industria en nuestro país, sin embargo, el actual contexto COVID-19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio comunitario, así como, a establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este sector. Por este motivo, Cooperativa Marismas del Rocío ha realizado minuciosamente, siguiendo las pautas de control y seguridad que marca tanto, el Estado como, la Comunidad Autónoma de Andalucía; con el fin de elaborar un protocolo de prevención y medidas de seguridad frente al COVID-19 para preparar la reapertura de nuestra actividad con total garantía de seguridad. Para la elaboración de este protocolo que recoge los requisitos de nuestro sector, se ha contado con el Instituto para la Calidad Turística Española, para ayudar a nuestro sector a identificar y analizar los riesgos en el desarrollo de nuestra actividad, así como, a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente entre todo contra el virus.

2

2. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento reúne, la legislación vigente, directrices y recomendaciones, aplicadas por las empresas de turismo; así como asegura la desinfección de nuestros espacios y vehículos y previene cualquier posibilidad de contaminación, con el fin de minimizar los riesgos de contagio del virus COVID-19, en la prestación de nuestro servicio.

Este documento no contempla la gestión de otro tipo de riesgos inherentes a las actividades dedicadas al turismo.

La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios se realizará conforme al calendario publicado por el gobierno o de acuerdo a las modificaciones que pueda haber en el futuro.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

3.1. COVID-19

Enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor

de garganta, dolor de cabeza, diarrea, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

(Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020).

3.2. Riesgo

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

3.3. Equipo de protección individual (EPI)

Dentro de las **Medidas de higiene** acordadas por las Autoridades Sanitarias, se proveerá a todo nuestro personal de los productos de higiene necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta:

- Facilitar los medios necesarios para que todo el personal pueda asearse adecuadamente siguiendo las recomendaciones de Ministerio de Sanidad. Es preciso proveer al personal de los **productos de higiene necesarios** para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta.
- Mantener un aprovisionamiento adecuado de jabón, **solución hidroalcohólica y papel desechables**.
- Contar con aprovisionamiento suficiente de material de protección, especialmente **guantes y mascarillas** para el personal, cuando así lo indique el servicio de prevención de riesgos laborales y muy concretamente, el más expuesto (personal de cara al público). No es imprescindible usar mascarilla durante la jornada laboral siempre y cuando el tipo de trabajo no lo requiera y si se mantiene la distancia interpersonal de 2 metros.
- Asegurar aprovisionamiento suficiente del **material de limpieza de instalaciones** para poder acometer las tareas de higienización reforzada a diario. Entre ellos lejía y productos autorizados por el Ministerio de Sanidad para desinfectar (Productos virucidas autorizados en España- NO Existe obligación legal de realizar la desinfección por una empresa autorizada si no lo requiere el producto).

4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

4.1. Requisitos generales

En este punto, Cooperativa Marismas del Rocio debe realizar una labor de supervisión de las condiciones de trabajo en materia de seguridad y salud:

- Comprobando el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, así como las medidas de seguridad ya aprobadas por el Ministerio de Sanidad, como autoridad competente y que puedan ser publicadas en lo sucesivo, ya que tienen carácter obligatorio.
- Verificando la adopción de medidas acordadas por las Autoridades sanitarias:
 - *Medidas de Higiene*
 - *Medidas organizativas y técnicas*
 - *Medidas de información y formación*
 - *Medidas de protección individual atendiendo al riesgo de exposición*

4.2. Comité de seguridad

Se creará un comité para la gestión del riesgo, ajustándose en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Una vez identificados y evaluados los riesgos, el comité asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

En concreto, este comité, debe:

- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- Realizar una evaluación de los riesgos con el fin de extraer conclusiones/ obtener la información necesaria para el diseño de medidas preventivas.
- Elaborar un plan de contingencia, a la hora de determinar las medidas preventivas, especialmente en lo relativo a señalización/cartelería, comunicación, sistemas de limpieza y desinfección, espacio extra requerido por sus medios auxiliares, etc...
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité).
- Difundir y dar a conocer el plan de contingencia entre los trabajadores para su adecuada implementación.

- Determinar e implantar un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o visitante muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de autoridades sanitarias.

PUESTO	NOMBRE	DATOS DE CONTACTO
Presidente	Gózaló Dorado Pérez	Tfno.: 677 228 585 e-mail: administracion@donanavisitas.es
Responsable de calidad	Sebastián López Álvarez	Tfno.: 605 538 697 e-mail: calidadcoopsla@gmail.com
Responsable de taller	Fernando Rodríguez Martín	Tfno.: 658 798 593 e-mail: administracion@donanavisitas.es
Responsable de Campo	Ivan Díaz Ramírez	Tfno.: 637 524780 e-mail: administracion@donanavisitas.es
Encargado Bar Cafetería	Francisco Medina Roldan	Tfno.: 660 813 847 e-mail: administracion@donanavisitas.es
Representante de los trabajadores	David González Campos	Tfno.: 727 740 774 e-mail: administracion@donanavisitas.es

4.3. Recursos materiales

Desde Cooperativa Marismas del Rocio se han establecido los siguientes materiales y recursos necesarios siempre teniendo en cuenta y utilizando aquellos que marcan y rigen las autoridades sanitarias.

A continuación, se desglosan dichos recursos y materiales por departamentos dentro de la empresa:

A. VISITAS-ITINERARIO (ACEBUCHE-LA PLANCHA-ACEBUCHE).

Se usarán como parte del equipo (EPI) por parte de los guías y guías conductores, **mascarillas** (ver anexo 2). A parte se respetará la **distancia de seguridad** (ver anexos 1 y 2) de entrada al vehículo, para ello, cada vehículo ira dispuesto de su **cartelería informativa** (ver anexo 1), **dispensador de manos de hidrogel de solución hidroalcoholico aséptico** (marca Instituto español) (ver anexo 2), **limpiador en bote aspersionador** de solución (lejía/agua)(ver anexo2), **máquinas de ozono** (ver anexo 2), que se utilizaran cada vez que se termine una visita y **papel de limpieza** (ver anexo 2).

B. SERVICIO RECEPCION DE RESERVAS Y TIENDA DE RECUERDOS

Se usarán como parte del equipo (EPI) por parte de nuestro personal, **mascarillas** (ver anexo 2). A parte se utilizaran en cada mostrador para atender al público **mamparas de protección** (ver anexo 2), **líneas de seguridad y de dirección en el suelo** (ver anexo 2), **cartelería informativa** (ver anexo 1), así como, **cartelería indicando las entradas/salidas**, **cartelería prohibiendo tocar** los artículos de la tienda (ver anexo 1), **dispensador de manos de hidrogel de solución hidroalcoholico aséptico** (marca Instituto español) (ver anexo 2), **limpiador en bote aspersionador** de solución (lejía/agua) (ver anexo 2), **máquinas de ozono** (ver anexo 2) para desinfectar toda el área de recepción de reservas y tienda.

C. BAR-CAFETERIA EL ACEBUCHE

En la zona del Bar-cafetería, como parte del equipo (EPI) por parte de nuestro personal, usaran **mascarillas y guantes** (ver anexo 2). Además se utilizarán las correspondientes **líneas de seguridad y de dirección** en el suelo (ver anexo 2), **cartelería informativa** (ver anexo 1), así como, **cartelería indicando las entradas/salidas** (ver anexo 1), **cartelería y líneas de seguridad en el suelo marcando una zona en el exterior para descarga segura de proveedores** (ver anexo 2), **dispensador de manos de hidrogel de solución hidroalcoholico aséptico** (marca Instituto español) (ver anexo 2).En cuanto a geles desinfectantes se usará en cafetería otro adicional de carácter alimentario como nos marca sanidad (marca Sucitesa) (ver anexo 2), **limpiador en bote aspersionador** de solución (lejía /agua) (ver anexo 2), **máquinas de ozono** (ver anexo 2) para desinfectar toda el área del bar cafetería.

4.4. Medidas generales para la empresa.

Las medidas o protocolo de seguridad e higiene a seguir dentro de cada departamento será el siguiente:

A. VISITAS-ITINERARIO (ACEBUCHE-LA PLANCHA-ACEBUCHE).

- Seguridad del habitáculo del vehículo; en la puerta de entrada al vehículo estará reseñado de forma clara y concisa el cartel indicativo de uso de mascarilla en el interior, distancia de seguridad al entrar al vehículo por parte de los visitantes y el uso del hidrogel desinfectante, dicho gel se hallará ubicado justamente debajo del cartel informativo. *(ver anexo 2)*
- Diariamente nuestros vehículos y antes de cada visita y después de cada visita saldrán debidamente limpios y desinfectados por una máquina de ozono. *(ver anexo 2)*
- Se procederá diariamente a la ventilación y con mayor frecuencia siempre que sea posible del interior del vehículo.
- Al llegar nuestro vehículo al área de aparcamiento o al punto donde se hallen los clientes/visitantes, nuestros guías/conductores debidamente protegidos con mascarilla y guardando la distancia de seguridad informaran de las pautas de seguridad e higiene a seguir a cada visitante
- A continuación, los guías/conductores invitaran a subir a los visitantes indicándoles la correspondiente distancia de seguridad entre ellos y el correspondiente desinfectado de manos a medida que entran al vehículo. *(ver anexo 2)*
- Los guías/conductores durante la visita estarán provistos de un bote con pulverizador con desinfectante y papel por si en cualquier momento tuvieran que hacer uso de ellos.

B. SERVICIO RECEPCION DE RESERVAS Y TIENDA DE RECUERDOS

- Se colocará la cartelería correspondiente indicando la total desinfección y seguridad del interior justamente en la entrada de la sala de reservas; al igual que estarán reseñadas las puertas con la cartelería de entrada y salida. De igual forma justo en la entrada ira colocado el cartel indicativo de uso de mascarilla en el interior, distancia de seguridad y el uso del hidrogel desinfectante, dicho gel se hallará ubicado justamente debajo del cartel informativo. *(ver anexo 1y 2)*

- Se colocará la cartelería correspondiente con la leyenda: “no tocar” por todos los mostradores y expositores de artículos y libros en la zona de tienda y reservas. *(ver anexo 2)*
- Periódicamente nuestra sala de reservas estará debidamente desinfectada por una máquina de ozono. *(ver anexo 2)*
- Se procederá diariamente a la ventilación y con mayor frecuencia siempre que sea posible del interior de la zona de reservas
- Nuestro personal estará equipado con su mascarilla en todo momento para la atención al cliente
- Tanto en el mostrador de reservas como en el de la tienda ira ubicada una mampara de protección cumpliendo la distancia seguridad entre cliente/visitante y nuestro personal. Además de manera clara y concisa en dichas mamparas irán colocados la cartelería adecuada indicando nuevamente el uso de mascarilla, distancia de seguridad y el uso del hidrogel desinfectante, dicho gel se hallará ubicado justamente debajo de la cartelería junto a las mamparas en ambos mostradores. *(ver anexo 2)*
- En el suelo y desde que se entra a la sala de reservas ira todo señalizado marcando tanto la distancia de seguridad entre personas, como flechas de dirección que el cliente debe seguir por su seguridad y que les irán indicando las salidas. *(ver anexo 2)*
- Al llegar los clientes a los correspondientes mostradores de reserva o de tienda se le informará que no debe tocar ningun articulo u objeto, en el caso que lo hiciesen, dicha prenda, articulo u objeto será desinfectado antes de volver a colocarlo. *(ver anexo 2)*
- Una vez que nuestro cliente/visitante ha sido atendido, se procederá a la desinfección del mostrador donde ha sido atendido mediante el uso del correspondiente bote pulverizador desinfectante con la correspondiente solucion de agua/ lejía y papel
- La mercancía se colocará todo debidamente desinfectado.
- Al finalizar la jornada, a parte de ser limpiado el centro por el equipo de limpieza se procederá a colocar la maquina de ozono para desinfectar. *(ver anexo 2)*

C. BAR-CAFETERIA EL ACEBUCHÉ

- Se colocará la cartelería correspondiente indicando la total desinfección y seguridad del interior justamente en la entrada; al igual que estarán reseñadas las puertas con la cartelería de entrada y salida. De igual forma justo en la entrada ira colocado el cartel indicativo de uso de mascarilla en el interior, distancia de seguridad y el uso del hidrogel desinfectante, dicho gel se hallará ubicado justamente debajo del cartel informativo. *(ver anexo1 y 2)*

- Periódicamente el interior del bar cafetería y la cocina estarán debidamente desinfectados por una máquina de ozono. (ver anexo 2)
- Se procederá diariamente a la ventilación y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas dependencias del bar cafetería
- Se ha reducido al 75% las mesas y sillas para que se pueda cumplir la distancia de seguridad interpersonal.
- Nuestro personal estará equipado con su mascarilla en todo momento para la atención al cliente.
- Justo a la entrada del bar cafetería habrá un cartel indicativo y línea de seguridad para que los clientes guarden la espera a ser atendidos por el personal de cafetería. Además junto al cartel habrá un dispensador de gel hidroalcohólico desinfectante. (ver anexo 2)
- Alrededor del perímetro del mostrador de la barra, se colocaran señales indicativas en el suelo de distancia interpersonal entre clientes y de seguridad con respecto a nuestro personal (ver anexo 2).
- Al llegar los clientes al mostrador o bien el camarero a la mesa para atenderles correspondientes mostradores se le informará que no debe tocar ningún artículo, y que guarden la distancia de seguridad como viene indicado en la cartelera. En el caso que toquen algún artículo será desinfectado antes de volver a colocarlo. (ver anexo 2)
- Una vez que nuestro cliente/visitante ha sido atendido, se procederá a la desinfección del mostrador o mesa donde haya sido atendido mediante el uso del correspondiente bote pulverizador desinfectante con la correspondiente solución de agua/ lejía y papel. (ver anexo 2)
- Del mostrador hacia dentro de la cocina nuestro personal también utilizara continuamente otro bote pulverizador desinfectante especial para el uso alimentario, (como nos indica sanidad). (ver anexo 2)

4.5. Medidas de protección para el personal

Todo el personal deberá conocer el plan de higiene especial contra el COVID-19, y de forma específica sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

Concretamente, el personal debe:

- Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas que se implanten
- Usar la mascarilla y guantes cuando sea necesario
- Evitar el contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto del personal como a clientes. Se deberá respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- El personal deberá cambiar de uniforme a diario, así como lavar la ropa al menos a 60°C.
- El personal deberá lavarse minuciosamente las manos antes y después de cada actividad. En el caso del personal del bar cafetería, además deberán utilizar guantes en algunos servicios.
- El personal de cafetería deberá tener todo el menaje cubierto y guardado; al igual que las mesas no podrán estar montadas
- El personal de cafetería debe lavar todo el menaje a 80°C para una desinfección segura.
- El personal de cafetería, habilitarán una zona en el exterior de descarga para los proveedores señalizada con cartelería y líneas indicativas y seguridad en el suelo
- Se habilitarán espacios de descarga para los proveedores y así evitar el contacto
- Todo el personal deberá guardar sus objetos personales al entrar o desinfectarlos en caso de ser utilizados durante la jornada laboral.
- El personal no compartirá equipos o material de trabajo con otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos, la empresa establecerá las pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- En el bar cafetería no se darán cartas ni ningún material. En el caso de la reserva si se entrega al cliente material óptico debe estar desinfectado y volver a desinfectarlo a su entrega
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca
- Evitar contacto con personas que muestren sintomatología compatible con COVID-19
- El personal que realice tareas de limpieza debe utilizar el equipo de protección adecuado. Como mínimo, debe utilizar mascarilla y guantes

4.6. Documentos y registros

Cooperativa Marismas del Rocio, al reiniciar su actividad debe disponer los siguientes documentos con el objetivo de facilitar y asegurar la gestión de la actividad de la empresa y evitar el contagio por COVID-19:

➤ Dirigidos al cliente:

- Conformidad por parte del cliente de este protocolo de seguridad para la realización de nuestros servicios destinado a evitar el contagio por COVID-19 y las condiciones de cancelación en caso de clientes con sintomatología compatible con COVID-19

➤ Internos:

- Protocolo general a aplicar en caso de accidente que determine las medidas de prevención e higiénico-sanitarias a adoptar por el trabajador en relación al cliente accidentado.
- Declaración de conformidad del empleado con el protocolo de seguridad, cuya firma acredita que el trabajador ha leído y comprendido el protocolo y se compromete a cumplir.
- Plan de formación específico para trabajadores.

4.7. Medidas informativas

La empresa debe informar a todos los actores (empleados, proveedores, clientes) de las medidas de prevención establecidas. En concreto, los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.) Las medidas informativas deben contemplar:

- Información expuesta con medidas preventivas e higiénicas implantadas por la empresa (cartelería, plano guía de las distintas pautas de uso de las instalaciones, en el vehículo durante la visita, etc.) y que el cliente deba cumplir durante la actividad.
- Marcado en el suelo de distancia de seguridad si es necesario y cuando sea posible en alguna instalación.

En la medida de lo posible, debe evitarse el uso de folletos u otras medidas informativas en documentos de uso compartido (en su caso, debe desinfectarse tras su uso), promoviendo en su caso la información a través de medios digitales. La empresa debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva (si se aceptan reservas) de las condiciones de servicio y medidas de prevención e higiene establecidas.

5. REQUISITOS DEL SERVICIO

5.1. Antes de la actividad.

Se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Se evitarán aglomeraciones con un uso ordenado y seguro de los espacios públicos.
- La empresa fomentará la gestión telemática cuando sea posible de la reserva, pago y atención al cliente.
- Antes de la reserva se le recalcará al cliente y se le solicitará su aceptación en cuanto a la importancia de respetar en todo momento las indicaciones para garantizar la seguridad higiénico-sanitaria de la empresa, sus trabajadores e instalaciones en las que se realizan las actividades.

La empresa determinará el protocolo a seguir en caso con los clientes que no cumplan las normas de prevención e higiénico-sanitarias requeridas.

5.2. Durante el desarrollo de la actividad.

Se debe informar al cliente sobre:

- En caso de recoger algún **material**, (material óptico, algún artículo de cafetería, etc...) como hacerlo, para que se reduzca el riesgo de contagio.
- Como hacer uso de las instalaciones.
- La necesidad de respetar en todo momento las indicaciones de los trabajadores de la empresa y todas las medidas comunicadas para el correcto desarrollo de la actividad y de acuerdo al Protocolo de seguridad para la realización de actividades destinado a evitar el contagio por COVID-19.

*El **material** no podrá ser compartido entre clientes o entre trabajadores y clientes si no ha sido debidamente desinfectado entre uso y uso (p.e. prismáticos, cámaras, material óptico, etc.).

5.3. Tras la actividad.

Se recomienda reducir y evitar por todos los medios el contacto personal en las gestiones post-actividad fomentando la comunicación telemática cuando sea posible.

6. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.1. Quien lo lleva a cabo.

La ejecución del protocolo de higiene especial COVID-19 se realizará por departamentos, llevándolo a cabo algún miembro del comité de seguridad,

siendo supervisada por el técnico de calidad. Y como responsable de dicho protocolo o plan el presidente de la empresa.

A. VISITAS-ITINERARIO (ACEBUCHE-LA PLANCHA-ACEBUCHE)

Lo llevarán a cabo los guías junto al responsable de campo y responsable de taller, (ambos miembros del comité)

B. SERVICIO RECEPCION DE RESERVAS Y TIENDA DE RECUERDOS.

Dentro del departamento de atención de reservas y tienda, llevarán a cabo la limpieza y desinfección el personal de reservas junto al responsable de calidad, (miembro del comité).

C. BAR-CAFETERIA EL ACEBUCHE

El responsable y miembro del comité ejecutará el protocolo en el bar cafetería, llevándolo a cabo con el resto de plantilla del bar cafetería

1
3

6.2. Productos y material de limpieza empleados

- Mascarillas
- Mamparas de protección
- Cartelería de información indicativa
- Líneas de señalización distancia para el suelo
- Flechas indicativas de dirección para el suelo
- Gel hidroalcohólico desinfectante
- Gel desinfectante alimenticio
- Líquido desinfectante (solución: agua/lejía)
- Guantes
- Papel
- Máquina de Ozono

La utilización de productos de limpieza está sujeta a variaciones, con respecto al precio de los productos, pero siempre utilizando productos que tengan registro sanitario y cumplan las correspondientes especificaciones.

Se utilizarán productos desinfectantes que se encuentren en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y por las autoridades sanitarias.

Se incluyen las fichas de seguridad de los líquidos desinfectantes en el (Anexo 3).

6.3. Horarios y metodología.

A. VISITAS-ITINERARIO (ACEBUCHE-LA PLANCHA-ACEBUCHE).

- Limpieza y desinfección de los vehículos con solución a base de (agua/lejía) y papel. Se realizará a primera hora, antes del servicio y a diario. Además, se limpiará y desinfectará cada vez que haya un cambio de visitas o cada vez que se considere necesario.
- Desinfección mediante una máquina de ozono en el interior del vehículo al finalizar cada servicio y diariamente. Además, se desinfectará cada vez que haya cambio de visita o cada vez que se estime oportuno.

B. SERVICIO RECEPCION DE RESERVAS Y TIENDA DE RECUERDO.

- Limpieza y desinfección de mostradores y mobiliario con solución a base de (agua/lejía) y papel. Se realizará diariamente, a primera hora, y continuamente, cada vez que haya clientes nuevos.
- Desinfección mediante una máquina de ozono en el interior, periódicamente al finalizar la jornada.

C. BAR-CAFETERIA EL ACEBUCHE

- Al inicio y al final de la jornada, diariamente; limpieza de suelos, mesas y sillas con desinfectante a base de (agua/lejía) y sucesivamente según halla clientes nuevos. En el interior de barra y cocina se realizará esta limpieza con un desinfectante de uso alimenticio.
- A diario todo el menaje sucesivamente se lavará y desinfectará a 80°C
- Diariamente se desinfectará con producto especial para el uso alimenticio la máquina del café y la máquina de la cerveza.
- Desinfección mediante máquina de ozono en el interior, periódicamente al finalizar la jornada

La empresa debe asegurar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para su disponibilidad en todo momento. Por tanto, se debe revisar el stock.

En las zonas cerradas, no climatizadas, se recomendará maximizar la ventilación para la renovación del aire interior.

En las zonas cerradas climatizadas, se recomienda mantener una temperatura entre 23°C-26°C; asegurando una renovación del aire suficiente. En el caso de

que se disponga de aire acondicionado, se debe revisar los filtros y limpiar rejillas de forma periódica.

A parte de seguir este protocolo especial, cabría reseñar que Cooperativa Marismas del Rocío también seguirá llevando a cabo su sistema de limpieza, desinfección y autocontrol cotidianamente.

7. BIBLIOGRAFÍA

UNE-ISO 21101:2015 Turismo Activo. Sistema de gestión de la seguridad.

UNE-ISO 21102:2015 Turismo Activo. Líderes. Competencia del personal.

UNE-ISO 21103:2015 Turismo Activo. Información para los participantes.

UNE-ISO 9001:2015 Sistema de Gestión de la Calidad.

UNE-ISO 14001:2015 Sistema de Gestión Ambiental.

UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.

Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.

Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.

Ministerio de Sanidad (2020). Buenas prácticas en los centros de trabajo.
BOJA Orden 19 junio 2020

8. ANEXOS

Anexo 1. Carteles informativos, líneas de seguridad y flechas de dirección.

Anexo 2. Registros fotográficos de acciones llevadas a cabo.

Anexo 3. Fichas de seguridad de productos utilizados.

Datos de la entidad.

Marismas del Rocío Sdad. Coop. And.

CIF: F-21.013.495

Dirección social:

Plaza Acebuchal, 22. El Rocío-Almonte.

Huelva. C.P. 21750

Dirección a efectos de notificación y del servicio:

Centro de visitantes el Acebuche.

Ctra. El Rocío-Matalascañas (A-483, km 37,5)

Tfnos.: 959430432 / 648762914

Correo-e: administracion@donanavisitas.es / calidad@donanavisitas.es

Web: www.donanavisitas.es

