



**SERVICIO GRATUITO DE ASESORÍA Y APOYO TÉCNICO PARA
LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTOCOLOS
COVID-19 EN EL SECTOR ALOJATIVO DE LANZAROTE**

**BUENAS PRÁCTICAS EN SERVICIOS TÉCNICOS
Y DE MANTENIMIENTO**

FUENTE: GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES
DEL SECTOR TURÍSTICO. MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

1.

LAVAVAJILLAS:

Funcionamiento correcto con temperaturas superiores a 80 °C en el aclarado, y dosificación de productos químicos correctos.

2.

AIRE ACONDICIONADO:

Se recomienda mantener la climatización en una Temperatura ambiente entre 23 -26°C, asegurando una renovación de aire suficiente.

3.

DISPENSADORES:

Verificar al menos diariamente el funcionamiento de dispensadores (jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc). Se recomienda tener registro de las acciones de reparación.

4.

**REPARACIÓN EN HABITACIONES DE
CLIENTES CON SÍNTOMAS COVID-
19:**

El personal deberá protegerse con el EPI que establezca el SPA/SPP, el cual se desechará a la salida de la habitación y desinfectará sus manos. El cliente deberá llevar mascarilla.

5.

**REPARACIONES ZONAS
COMUNES:**

Se recomienda vigilar el funcionamiento y limpieza de sanitarios y grifos de aseos comunes.



SERVICIO GRATUITO DE ASESORÍA Y APOYO TÉCNICO PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTOCOLOS COVID-19 EN EL SECTOR ALOJATIVO DE LANZAROTE

BUENAS PRÁCTICAS EN ÁREA DE LIMPIEZA

FUENTE: GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO. MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

1.

Programa de limpieza y desinfección:

Extremar las medidas establecidas en el programa de limpieza y desinfección, especialmente en las áreas comunes (aseos, salones, zonas infantiles, etc.)

2.

Zonas comunes:

Se recomienda especial atención a los objetos que se manipulan frecuentemente como manivelas, botones, pasamanos, ascensores, interruptores, etc

3.

Ventilación:

Garantizar, siempre que sea posible la ventilación de habitaciones y áreas comunes diariamente.

4.

Disponibilidad de materiales:

Proporcionar gel o solución desinfectante para manos, pañuelos, guantes desechables delantales y bolsas de basura a todo el personal y garantizar el uso correcto, es importante llevar un riguroso control en el registro de entrega de EPIs.

5.

Acceso a habitaciones con clientes enfermos o sospecha de covid-19:

Uso de mascarilla durante el servicio siempre que deban acceder a las habitaciones de riesgo. El SP (Servicio de Prevención) de la empresa determinará los equipos de protección individual a utilizar.



Gobierno de Canarias
Consejería de Economía,
Conocimiento y Empleo
Dirección General de Trabajo



ASOLAN
ASOCIACIÓN INSULAR DE EMPRESARIOS
DE HOTELES Y APTOS. DE LANZAROTE

**SERVICIO GRATUITO DE ASESORÍA Y APOYO TÉCNICO PARA
LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTOCOLOS
COVID-19 EN EL SECTOR ALOJATIVO DE LANZAROTE**

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL EN CENTRO DE TRABAJO

FUENTE: GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES
DEL SECTOR TURÍSTICO. MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

1.



Lave
frecuentemente sus
manos (agua y
jabón o soluciones
hidroalcohólicas).

2.



Evite contactos
estrechos, y
mantenga
distancias física de
2 metros mínimo
con otras personas
de su entorno.

3.



Cubra la boca y la
nariz con pañuelos
desechables al
toser o estornudar
y lávese luego las
manos.

4.



Evite tocarse los
ojos, la nariz y la
boca, ya que las
manos facilitan su
transmisión.

5.



Limpie y desinfecte
su área de trabajo.
Conservando las
medidas de
seguridad con la
manipulación de
agentes químicos.

6.



Ante sospecha de
contagio,
notifíquelo en su
centro de trabajo y
de forma inmediata
a los centros
sanitarios
correspondientes.



SERVICIO GRATUITO DE ASESORÍA Y APOYO TÉCNICO PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTOCOLOS COVID-19 EN EL SECTOR ALOJATIVO DE LANZAROTE

BUENAS PRÁCTICAS EN RECEPCIÓN

FUENTE: GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES
DEL SECTOR TURÍSTICO. MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

1.

Informar a los clientes en el check-in del procedimiento del establecimiento, en caso de tener síntomas compatibles con el COVID-19.

2.

Evitar el contacto físico: abrazos, estrechar la mano, besos; conservando la distancia física de seguridad.

3.

Disponer de gel o solución desinfectante y cubos de basura de tapa con pedal en el recinto.

4.

Limpiar el mostrador regularmente, reduciendo al máximo los elementos decorativos u otros que puedan manipular los clientes.

5.

Disponer de los números de teléfono de los centros de salud, emergencias y de médicos y hospitales para solicitar asistencia e información en caso de que un cliente presente síntomas del virus.

6.

Salvo situación de fuerza mayor, no se debe entrar a la habitación si hay un caso confirmado de COVID-19.



SERVICIO GRATUITO DE ASESORÍA Y APOYO TÉCNICO PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PROTOCOLOS COVID-19 EN EL SECTOR ALOJATIVO DE LANZAROTE

BUENAS PRÁCTICAS EN COMEDORES, BARES Y COCINAS

FUENTE: GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS Y TRABAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO. MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

1.

Desinfección de manos de clientes:

Recomendar a los clientes desinfectar sus manos con gel desinfectante de naturaleza biocida, a la entrada y a la salida del comedor, también en accesos de bares y salones.

2.

Manipulación de alimentos:

Evitar la manipulación directa por parte de los clientes de los alimentos y equipos, facilitando el servicio a los clientes para minimizar el autoservicio. Establecer e informar el procedimiento.

3.

Conductas del personal:

El personal del servicio deberá hacer uso de los EPIs que corresponda según la Evaluación de Riesgos de su puesto de trabajo, así como mantener las medidas de higiene del centro de trabajo.

4.

Distancia de seguridad personal:

Se recomienda mantener la distancia mínimo de 2m metros de los clientes u otras personas, haciendo el uso debido de mascarilla.

5.

Limpieza y desinfección de vajilla y salones:

Desarrollar un procedimiento de trabajo donde se tenga en cuenta lavado de toda la vajilla, cubertería y cristalería, lavado de manteles y servilletas tomando en cuenta las recomendaciones de productos de limpieza y temperatura del Ministerio de Sanidad.

6.

Aforo de local:

Se aconseja una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados. La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea como mínimo de 2 metros. Siempre se seguirán las indicaciones de aforo según el nivel de alerta vigente, indicado por el Gobierno de Canarias.