



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos
Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 1 de 20



Plan de Contingencia Exposición Riesgos Biológicos

HOTEL PLAYA DE LA LUZ



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 2 de 20

INDICE DEL DOCUMENTO

- 1.- Aspectos Generales del Plan
 - 1.1. Identificación del Documento
 - 1.2. Equipo Responsable.
 - 1.3. Introducción
- 2.- Medidas para el personal
 - 2.1. Uniformes y formación del personal
 - 2.2. Medidas de protección para el personal
- 3.- Requisitos por Departamentos
 - 3.1. Recepción y Acogida
 - 3.2. Pisos
 - 3.3. Cafetería, Restaurante y Eventos.
 - 3.4. Room service
 - 3.5. Cocina
 - 3.6. Entrada de Mercancías, Economato.
 - 3.7. Animación
 - 3.8. Mantenimiento
- 4.- Espacios
 - 4.1. Alojamiento
 - 4.2. Zonas Comunes
 - 4.2.1. Términos Generales
 - 4.2.2. Área de Recreo Infantiles
 - 4.2.3. Ascensores
 - 4.2.4. Gimnasio
 - 4.2.5. Piscina
- 5.- Limpieza y Desinfección
 - 5.1. Términos Generales
 - 5.2. Limpieza de Cocinas
 - 5.3. Limpieza de Textiles
 - 5.4. Limpieza de Habitaciones
 - 5.5. Limpieza de Piscina.
 - 5.6. Gestión de residuos
- 6.- Normas de Actuación ante Casos Positivos.
 - 6.1. Identificación e intervención inicial.
 - 6.1.1 Si un empleado comunica síntomas compatibles con la enfermedad
 - 6.1.2 Si un cliente alojado comunica síntomas compatibles con la enfermedad.
 - 6.2. Servicios de limpieza, mantenimiento y alimentación.
 - 6.2.1. Acondicionamiento de la unidad de alojamiento.
 - 6.2.2. Procedimiento de limpieza de habitaciones con personas contagiadas o sospechosas de estarlo.
 - 6.2.3. Gestión de ropa de cama y toallas.
 - 6.2.4. Gestión de residuos
 - 6.2.5. Reparaciones en las unidades de alojamiento.
 - 6.2.6.- Servicio de alimentos y bebidas.
 - 6.3. Normas para la Persona Acompañante.



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos
Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 3 de 20

1.- ASPECTOS GENERALES DEL PLAN

1.1. IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO

Nombre del establecimiento	HOTEL PLAYA DE LA LUZ
Razón social	PLAYA DE LA LUZ S.A.
C.I.F	A-11006095
Persona de contacto	Sophie de Clerck
Domicilio del establecimiento	Avenida Diputación S/N 11.520-Rota (Cádiz)
Teléfono	(34) 956 810500
Fax	(34) 956 810606
e-mail	calidad@hace.es

Actividad	Alojamiento Turístico, Servicio de Restauración, Restaurante y Salón de Celebraciones.
Ámbito de aplicación	Alojamiento y Elaboración de comidas preparadas para su servicio en el propio hotel .
Número de Habitaciones	234 habitaciones distribuidas en 5 bloques. Altura máxima de 3 Plantas.
Salones	Salón Cádiz, Salón Málaga y Salón Andalucía.
Restaurantes y Bares	Bar Dos Mares, Beach Club, Restaurante Buffet "Las Dunas" y Rest/Bar La Gaviota.
Cocinas	Son 3: Cocina Central, Cocina Gaviota y Cocina Dos Mares.
Pastelería	1
Lavandería	1
Planos	En el Libro de Autoprotección que se encuentra en Recepción.

Realizado por:	Revisado y Aprobado por:
 Fdo: Responsable de Calidad Fecha:2022	 Comité de Seguridad e Higiene. Fecha:2022



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 4 de 20

1.2. EQUIPO RESPONSABLE DEL SISTEMA DEL PLAN

El presente documento ha sido elaborado con la participación de:

Nombre	Responsabilidad	Empresa
Comité de Seguridad e Higiene	Revisar y aprobar el Plan de contingencia Exposición a Riesgos Biológicos. Supervisar el cumplimiento, valorar la eficacia y modificarlo si fuera necesario, en función de la eficacia demostrada.	Hotel Playa de la Luz S.A.
D ^a . María José Merino Responsable de Calidad y MA	Responsable de la creación del Plan.	Hotel Playa de la luz
D. José Miguel Nuño Jefe de Cocina	Se encargará de la vigilancia y puesta en funcionamiento de las acciones del Plan en la L+D, D+D, trazabilidad, plan de mantenimiento de instalaciones y equipos, mantenimiento de la cadena de frío, formación, buenas prácticas de manipulación, eliminación de residuos y APPCC en las zona de cocina , cuartos fríos, zonas de lavado , comedor-buffet, bares y cafetería.(Todo lo correspondiente a la comida elaborada)	
D. Francisco Córdoba Bolaños	Se encargará de la ejecución del plan de mantenimiento de instalaciones y equipos. Se encargará de la vigilancia y puesta en funcionamiento de las acciones del Plan: control del agua potable, L+D, D+D, mantenimiento de instalaciones y equipos, en lo relacionado a las dependencias de ubicación de los depósitos de agua y equipos relacionados.	
D ^a . Noelia López Jefa de Economato.	Se encargará de la vigilancia y puesta en funcionamiento de las acciones del Plan: L+D, D+D, mantenimiento de las instalaciones y equipos, mantenimiento de la cadena de frío, trazabilidad, especificaciones sobre suministros y certificación de proveedores y eliminación de residuos en la zona de economato.	
D ^a . Mercedes Florido Gobernanta	Se encargará de la vigilancia y puesta en funcionamiento de las acciones del Plan: L+D de la zona de habitaciones, oficinas, comedor personal, aseos y vestuarios y zonas comunes.	
D. Victor Caballero Maitre Jefe	Se encargará de la vigilancia y puesta en funcionamiento de las acciones del Plan en la L+D, D+D, trazabilidad, plan de mantenimiento de instalaciones y equipos, mantenimiento de la cadena de frío, formación, buenas prácticas de manipulación, eliminación de residuos y APPCC en las zonas de los Restaurantes y Bares. También en Eventos.	

Este equipo se reunirá siempre que sea necesario o simplemente serán informados mediante e mail, de los cambios importantes del funcionamiento del Plan, realizándose las modificaciones necesarias con el fin de mantener este documento actualizado. Los cambios serán anotados en el REGISTRO DE LAS REVISIONES-MODIFICACIONES-MEJORAS.



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 5 de 20

- REGISTRO CONTROL DE LAS REVISIONES-MODIFICACIONES-MEJORAS.

Documento	Nº revisión	Fecha	Causa del cambio
Plan de Contingencias COVID-19	1	Mayo/2020	Realización del Plan de Contingencias
Plan de Contingencias COVID - 19	2	junio/2020	Adaptación Plan a Fase "Nueva Normalidad"
Plan de Contingencias COVID - 19	3	agosto/2020	Adaptación Guía de Prevención, Control y Actuación frente a casos de Covid-19
Plan de Contingencias COVID - 19	4	Julio 2021	Actualización en caso de un cliente positivo
Plan de Contingencias COVID - 19	5	Noviembre 2021	Actualización
Plan de Contingencias COVID - 19	6	Abril 2022	Actualización Nueva Legislación
Plan de Contingencias Exposición a Riesgos Biológicos	7	300522	Actualización tema uso mascarillas. Pasar de ser un Plan de Contingencias de solo COVID a abarcar el resto de los agentes biológicos.

1.3. INTRODUCCION

El riesgo biológico es la posibilidad de que un trabajador sufra un daño como consecuencia de la exposición o contacto con [agentes biológicos](#) durante la realización de su actividad laboral.

Los [agentes biológicos](#) se definen en el artículo 2 del Real Decreto 664/199, de 12 de mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo como "los microorganismos, con inclusión de los genéticamente modificados, los cultivos celulares y los endoparásitos humanos, susceptibles de originar cualquier tipo de infección, alergia o toxicidad".

Por lo tanto los agentes biológicos son seres vivos microscópicos que pueden causar daño a humanos, como: los virus, las bacterias, los endoparásitos humanos (protozoos y helmintos), los hongos, los cultivos celulares y los agentes transmisibles no convencionales (priones). También, se pueden incluir en la definición, los productos o sustancias secretadas o liberadas por estos agentes biológicos con capacidad patógena para humanos, como por ejemplo: endotoxinas, micotoxinas, exotoxinas, glucanos, ergosterol, etc.; siempre que su presencia en el ambiente laboral se deba a la presencia del agente biológico que la produce.

A continuación vamos a actualizar la identificación y el análisis de los riesgos. El fin es implementar las mejores prácticas en el servicio, instalaciones y personal para hacer frente a los agentes biológicos. Estas medidas se gestionan en el Comité de Seguridad y Salud, el cual está compuesto tanto por representantes de la empresa como de los trabajadores.

Las medidas se irán actualizando a medida que surja nueva legislación al respecto.



2. MEDIDAS PARA EL PERSONAL

2.1. UNIFORMES Y FORMACION DEL PERSONAL

- La limpieza del uniforme la realiza el empleado, debiendo asegurar su completa desinfección.
- Los departamentos de Restauración, sólo utilizará el uniforme durante la jornada laboral. El resto de los departamentos no están sujetos a esta norma.
- El personal debe de conocer las medidas básicas de prevención y control de infecciones. Los profesionales deben recibir capacitación sobre las medidas y acciones del IPC que deben tomarse en caso de que algún cliente pudiera presentar síntomas o si ellos mismos lo hicieran.
- El personal tiene además que conocer toda la información, formación e instrucciones necesarias en cuanto a medidas de higiene personal y laboral se refiere, así como en relación a la desinfección de objetos personales y de uso diario en su puesto de trabajo.

2.2. MEDIDAS DE PROTECCION PARA EL PERSONAL

- El personal conoce el plan de contingencia diseñado y sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- El personal cuenta con información clara e inteligible además de formación específica.
- El personal sabe que debe evitar el saludo con contacto físico.
- El uso de la mascarilla es a elección del trabajador. Desecha la misma, así como otros desechos de higiene personal al finalizar su vida útil, según instrucciones indicadas por el fabricante, de forma inmediata en los contenedores con accionamiento no manual.
- El personal tiene **instrucciones** de lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, documentos, etc.)
- El personal tiene **instrucciones** de desinfectar frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea factible, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.)
- Para estos equipos electrónicos, se les facilita productos específicos para aplicar con un paño especialmente con el cambio de turno.
- Hay establecidas **pautas de limpieza y desinfección** de equipos que se comparten entre varias personas entre uso y uso por parte del establecimiento.

3. REQUISITOS POR DEPARTAMENTOS

3.1. RECEPCIÓN

- Se establecen medidas para asegurar el distanciamiento entre cliente y empleados: Pantalla protectora y mascarilla (A elección del trabajador).
- En la zona de recepción y acogida se cuenta con solución desinfectante.



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 7 de 20

- Existen marcadores de distancia para evitar aglomeraciones y asegurar la distancia mínima de seguridad. Indicar a los clientes que mantengan las distancias en todo momento.
- Se fomenta el pago con tarjeta de crédito u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless. Aplicable a todos los servicios de alojamiento.
- Se desinfecta el teléfono y TPV .
- La limpieza del mostrador se realiza como mínimo una vez al día atendiendo a la afluencia de clientes.
- Las llaves o tarjetas, si existen, se depositan en un recipiente con desinfectante tras cada uso si se depositan en recepción.
- En la máquina de tabaco y vending, se dispondrá de gel desinfectante junto a las mismas.

3.2. 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 área de pisos utilizan un equipo de protección individual acorde con cada situación. Como mínimo guantes de vinilo y mascarilla a decisión del trabajador.
- Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.
- Finalizada la jornada podrá deshacerse de la mascarilla y guantes de forma segura en las bolsas de basura correctamente anudadas y luego colocadas en los contenedores de basura con tapa, procediendo posteriormente al lavado de manos.
- Descripción procedimiento a seguir desde su entrada en el hotel hasta su salida:
 1. La camarera vendrá de su casa y se irá uniformada. El lavado y desinfectado del uniforme lo realizará en su casa.
 2. Se dirigirá al office de la gobernanta donde registrará su entrada en la jornada laboral en la aplicación en su teléfono móvil, si utiliza el de la oficina, deberá desinfectarlo antes y después de cada uso con una solución hidroalcohólica, no es obligatorio entrar en la oficina con la mascarilla puesta.
 3. Procederá a recoger su parte de trabajo intentando estar allí en la medida que sea posible el menor tiempo, cogerá su llave de trabajo desinfectándola con hidroalcohol antes y después de cada turno, se llevara los amenities que necesite y meterá en una bolsa limpia la ropa de cama y baño que necesitará para toda la jornada, la llevara a planta en el carro asignado de cada una de ella, tras llegar a su zona de trabajo cambiara la ropa al carro de planta, esa bolsa será utilizada para la basura de ese día y el carro se utilizara para depositar la ropa sucia que se retira de las habitaciones.
 4. Al llegar a la habitacion lo primero será llamar para ver si está el cliente, en el caso de que conteste se le ofrecerá volver más tarde, tras preguntarle a qué hora no estará en la habitación, si por alguna causa el cliente comunica que no tiene intención de salir, se le comunica a la gobernanta para que tome medidas de cómo actuar en esa habitación en concreto, si por su defecto el cliente no se encuentra se puede proceder a la limpieza de la habitación.
 - a) En primer lugar, se retiran todas las ropas sucias que tengamos que cambiar, nunca se dejan caer en ningún lugar, irán directamente al carro de la ropa sucia.
 - b) Se sacará toda la basura, las bolsas deben de salir de la habitación cerradas completamente, en el caso de no poder porque estuviese muy llena introduciremos en la habitación una de mayor tamaño donde colocaremos la del cliente y procederemos a cerrarla.



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 8 de 20

- c) Se abren las ventanas para airear la habitación
 - d) Se pulverizan todos los sanitarios del cuarto de baño con el desinfectante incluso azulejos alrededor del lavabo, wc y bañera también la papelera, se limpia el espejo y los envases de amenities que no se han utilizado con el agua ozonizada, y al cabo de un minuto se puede empezar a limpiar todo con la bayeta, la de color amarillo es para todos los sanitarios y azulejos menos el WC que se utiliza la rosa, dejar todo bien seco. El interior del Wc se ha de limpiar con su producto específico. Antes de terminar de limpiar debemos de llenar el cubo de la fregona para la limpieza del suelo de esa habitación.
 - e) Lo siguiente será limpiar la terraza, teniendo mucho hincapié en la mesa, sillas y barandilla con el desinfectante, tras limpiar todo se hace el cristal de las puertas, prestando especial atención al tirador, una vez acabada, la dejamos cerrada. Este procedimiento sería en el caso de que la terraza se encuentre dentro de la Habitación. En el caso de que la terraza este en la entrada, la limpieza será la misma pero se realizará en último lugar, una vez que se haya limpiado la habitación.
 - f) Procedemos a limpiar todos los muebles de la habitación por la parte exterior y en salidas también los interiores, teniendo especial atención en aquellas superficies de más uso, no olvidar limpiar los mandos a distancia incluso el del aire acondicionado que se encuentra en la pared, los interruptores de las luces, el teléfono, la televisión, sillas y sobre todo los cabeceros de camas.
 - g) En habitaciones de salida debemos de limpiar el interior de los armarios y todas las perchas. En las habitaciones de clientes solo las puertas por la parte exterior.
 - h) Cuando la limpieza y desinfección de la habitación esté terminada, procederá a introducir en la habitación toda la ropa limpia de cama, cuarto de baño y amenities que tengamos que reponer, se viste la cama de limpio debemos de limpiar el suelo de la parte baja de la cama antes de colocarla en su lugar correspondiente, procedemos a limpiar todo el suelo del baño y habitación, antes de salir debemos de tirar el agua en el wc y volver a limpiar si hemos manchado algo.
 - i) Daremos un último vistazo rápido para comprobar que no se nos ha olvidado nada, pulverizamos con Ambientador y cerraremos la habitación.
5. La ropa sucia se ha de bajar a la lavandería donde se introducirá en las jaulas que facilita la lavandería industrial, teniendo que separar la ropa de rizo del cuarto de baño, de la lisa como sabanas y cuadrantes en carros diferentes. Debemos de lavarnos las manos tras terminar este proceso.
 6. La bolsa de basura debe de ir anudada y siempre se introducirá en los bombos que están en el cuarto de basura, nunca la dejaremos en el suelo.
 7. Al finalizar dejaremos anotada cualquier anomalía que hayamos podido detectar en el transcurso de la jornada y entregaremos el parte de trabajo debidamente cumplimentado y firmado en el despacho de la gobernanta.

3.3. CAFETERÍA , RESTAURANTE y EVENTOS.

- El uso de la mascarilla es a elección del trabajador.
- Evitar aglomeraciones.



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 9 de 20

- Solución desinfectante en sitios accesibles para el uso de los clientes, al menos a la entrada de la zona de servicio.
- Fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos. Si no es posible, cobrar el dinero efectivo solo un trabajador y utilizar para ello algún tipo de soporte (Bandeja, vaso etc.) para evitar posibles contaminaciones.
- Desinfectar el TPV al menos una vez al día.
- Desinfectar periódicamente las máquinas dispensadoras utilizadas por los clientes.
- Uso de mantelería o salvamanteles de un material lavable, desinfectarlos con cada nuevo cliente.
- Desinfectar mesa con cada nuevo cliente.
- Carta: Carteles, digitalizadas, cartas plastificadas que se desinfectan con cada cliente.
- Elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalerías, cubertería, cesta del pan, tazas de café, azucarillos etc.), almacenar en un lugar cerrado o lejos de la zona de paso de clientes y trabajadores.
- Se deben ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.
- Servicio en barra: Los productos expuestos, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado.
- Servicio en mesa: No ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode. Desinfectar mesas entre clientes. En este sentido el responsable de sala es el que se encargará de controlar que los clientes hagan buen uso de las instalaciones, menaje, comida, etc.
- Servicio Buffet: En DOS MARES y Rest. Las DUNAS.

.- Se permite el autoservicio de alimentos.

.- Se tendrá en cuenta:

a.- A la entrada del autoservicio se dispondrá de geles hidroalcohólicos o desinfectantes virucidas autorizados.

b.- los elementos de servicio y/o los puntos de contacto de las máquinas de bebidas en autoservicio, serán desinfectados o cambiados con una frecuencia adecuada.

- Identificar útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.
- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente.
- Limpieza regular de filtros de aire acondicionado de acuerdo con instrucciones del fabricante.
- La barra del bar deberá limpiarse y desinfectarse de forma frecuente.
- La vajilla y cubiertos o demás útiles que puedan ser usados por los comensales deberán ser limpiados y desinfectados de forma mecánica. En caso de útiles que no puedan ser desinfectados de esta manera, se deberán limpiar y desinfectar con un virucida autorizado para industrias alimentarias.

3.4. ROOM SERVICE

- El uso de la mascarilla es a elección del trabajador.
- Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizan mediante lavavajillas o equivalente.
- Hay definido un protocolo para la retirada de residuos del que se informa convenientemente al cliente.



3.5. COCINA

- Se mantiene el APPCC.
- El uso de la mascarilla es a elección del trabajador
- Limpiar y desinfectar superficies antes y después de la jornada y cada vez que se cambie de tarea con los productos recomendados.
- Lavarse y desinfectarse las manos cada vez que cambie de tarea, cuando tosa o utilicen el wc.
- Llevar el pelo recogido y no portar anillos, pulseras o similares.

3.6. ENTRADA DE MERCANCIAS, ECONOMATO.

- Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas a la hora del almacenamiento (Cartón y madera)
- Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.
- El uso de mascarilla no es obligatorio.
- Lavado de manos con gel alcoholico
- Revisar que el género viene:
 - En cajas sin daños
 - Dentro de las cajas embolsado o envasado al vacío

3.7. ANIMACIÓN

- El uso de la mascarilla es a elección del trabajador
- El desarrollo de actividades de animación se hará si es posible al aire libre.

3.8. 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.
- Una vez realizada la reparación, se desinfecta las manos.
- Evitar cualquier contacto físico (saludos, entrega de albaranes, etc).

4. ESPACIOS

4.1. ALOJAMIENTO

- Papelera de baño con tapa.
- Las mantas y almohadas están protegidas.
- Las perchas se desinfectan a la salida del cliente.



4.2. ZONAS COMUNES

4.2.1. Términos Generales

- El establecimiento dispone de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por clientes, a la salida del aseo.
- Los aseos de uso común se limpian con la frecuencia planificada y cuentan con dispensadores de papel de secado o secador de manos.
- Los dispensadores de papel, gel y jabón se limpian periódicamente atendiendo a su uso.
- Se garantiza la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel, etc.)

4.2.2. Áreas de Recreo Infantiles

- Los responsables del cuidado de los niños y niñas tendrán como exigencia procurar una higiene más elevada con lavado y/ desinfección frecuente de manos.

4.2.3. Ascensores

- Se asegurará la limpieza regular de las superficies tocadas con frecuencia. Control de limpieza por el departamento de Piso.

4.2.4. Gimnasio

- Se insta a la utilización de toallas en todos los equipamientos.
- El usuario Desinfecta las máquinas y material utilizado, antes y después de su uso.
- Se puede usar los vestuarios.
- Las toallas utilizadas se las llevarán a la habitación, de donde la camarera de piso las retirarán cuando pase por esta.

4.2.5. Piscina

- Los programas propios de la gestión y mantenimiento del agua recreacional, permanecen inalterados respecto a los procedimientos ordinarios, se sigue la Normativa:-Se mide regularmente estos parámetros y se ajustan si hace falta.- Hay un buen sistema hidráulico y de filtración.- Hay Cartelería a la vista de los clientes.
- Zona tumbona: Se limpian y desinfectan las duchas y las escaleras.
- **NO** podrán acceder a la piscina ni trabajadores ni usuarios que den positivo en algún agente biológico o tengan alguno de los síntomas compatibles con estos.
- Los residuos generados y los depositados en las papeleras, el personal de mantenimiento lo recogerán y lo meterán en una bolsa con un nudo y la tirará al contenedor de basura.
- Los clientes seguirán con rigor las normas de uso establecidas para el uso de las piscinas y los servicios existentes en la misma.



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 12 de 20

Recomendaciones específicas en piscinas

Desde la Administración, se recomiendan los siguientes parámetros:

- **Niveles de cloro libre residual:** el titular de la piscina deberá garantizar que se mantiene por encima de 1ppm. Se analizará varias veces al día, al menos una al inicio de la jornada y el otro dentro del periodo de máxima afluencia de bañistas. Si Cloro libre residual <0.5 NO BAÑAR.
- **pH:** el titular de la piscina deberá garantizar que se mantiene en el rango 7,2 -7,4. Se analizará coincidiendo con el análisis de cloro.

5.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.1. TERMINOS GENERALES

- Se implementa un plan de Limpieza y desinfección reforzado (L+D) cuyo objetivo es conseguir que todos los espacios, especialmente aquellos que son de concurrencia común, no sean fuente de contagio para los clientes y el personal del establecimiento.
- 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, perchas, etc.)
- Ventilación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- Limpieza de superficies con productos desinfectantes.
- 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.

5.2. LIMPIEZA DE COCINAS

- Se aplican los criterios definidos en el sistema de APPCC.

5.3. 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 dejar en el suelo la lencería de cama.
- Tras manipular textiles sucios, el personal se lava las manos.

5.4. LIMPIEZA DE HABITACIONES

- Ver sección 3.2.



5.5. LIMPIEZA ZONA PISCINA.

- Los accesos a las instalaciones de las piscinas, en el caso de que cuenten con escaleras y barandillas deberán limpiarse y desinfectarse (L+D en adelante) al menos una vez al día, antes de su apertura. Los pulsadores de las duchas también entraran en esta limpieza. Tras realizar la limpieza, la desinfección y/o la retirada de residuos, los profesionales deberán proceder a una correcta higiene de manos.

5.6. GESTION DE RESIDUOS

- El Material desechable usado por los usuarios (pañuelos, mascarillas, vasos, etc.) se eliminarán diariamente mediante su introducción en una bolsa de plástico que cierre herméticamente y se desechará junto a basura normal. Si se sospecha que están contaminados con el virus se procederá a desecharse con el sistema de doble bolsa, pudiendo rociarse con desinfectante la primera bolsa una vez cerrada, para luego ser introducida en la segunda bolsa.
- Tras realizar la limpieza, la desinfección y/o la retirada de residuos, los profesionales deberán proceder a una correcta higiene de manos. Los servicios de prevención de riesgos laborales serán los que determinarán las medidas de protección individual a utilizar y medidas de seguridad para los profesionales que realicen las acciones anteriores.

6.- NORMA DE ACTUACIÓN ANTE CASOS POSITIVOS

6.1.- Identificación e intervención inicial.

Ante la mínima duda de que un cliente o empleado sufra síntomas compatibles con una enfermedad relacionada con agentes biológicos, se debe comunicar esta situación al establecimiento para que se aplique el protocolo específico para ello.

6.1.1. Si un empleado comunica síntomas compatibles con la enfermedad:

- Si no tiene fiebre, se incorporará cumpliendo las medidas de seguridad. Mascarilla FFP2 en todo momento, no relacionarse con los clientes ni compañeros. Mantener las distancias de seguridad.
- Se procederá a la desinfección del puesto de trabajo y objetos en su entorno que pudieran ser compartidos con empleados.

6.1.2. Si un cliente alojado comunica síntomas compatibles con la enfermedad:

- Informarles de que deberán de usar en todo momento la mascarilla FFP2 y que mantendrán las distancias de seguridad.
- No podrán usar ni las piscinas ni los restaurantes y bares de las instalaciones sin llevar mascarilla
- Comunicar la situación a los guías en caso de que se trate de un viaje organizado.
- Comunicar a todos los departamentos del hotel, especialmente los que puedan requerir acceder a la habitación (limpieza, mantenimiento, y restauración/room services), la situación para que se apliquen los protocolos específicos de actuación.
- L@/s camarer@s que hayan hecho de cliente esa habitación no se consideran contacto estrecho y por lo tanto no es necesario que se realicen un test, asistirán al trabajo en su jornada habitual. En el caso de que presenten síntomas, tendrán que ir a su médico de cabecera para que les realicen pruebas, los valoren y les indiquen pasos a seguir.



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 14 de 20

6.2.- Servicios de limpieza, mantenimiento y alimentación.

Se desaconseja que ningún empleado acceda a las habitaciones afectadas, sea para tareas de limpieza o mantenimiento. Se facilitarán los medios necesarios a los clientes (o cuidadores) para que se realicen las propias tareas de limpieza. Cuando se acceda a los alojamientos con personas contagiadas o sospechosas, se requerirá que estas personas hagan uso de mascarilla FFP2.

6.2.1. Acondicionamiento de la unidad de alojamiento.

Debe procurársele a la persona afectada los medios necesarios para que realice el autoaislamiento en las mejores condiciones de confortabilidad y seguridad:

- Deberá disponer de ventilación natural al exterior.
- Se dispondrá de jabón, gel y toallitas desinfectantes, así como de papelería con tapa y bolsas de basura, y vasos de plástico.
- Se dispondrá de lejía o desinfectante autorizado, papel y material de limpieza para el baño y otras superficies.

6.2.2. Procedimiento de limpieza de habitaciones con personas contagiadas o sospechosas de estarlo.

En el supuesto (recomendado) de que la limpieza se realice por parte del propio huésped o persona cuidadora, se facilitarán medios e instrucciones para hacerlo. No obstante, al menos una vez a la semana, personal del establecimiento procederá a la limpieza de la unidad de alojamiento siguiendo el protocolo descrito anteriormente para limpiezas tras check-out.

El acceso de personal de limpieza a habitaciones de enfermos o sospechosos se hará en condiciones de máxima seguridad:

- Uso de guantes y mascarilla higiénica. Gel hidroalcohólico para su uso al finalizar la tarea
- Se mantendrá separación de 2 metros respecto a las personas afectadas
- Se utilizarán los protocolos adecuados de limpieza y desinfección equivalentes a los aplicados en el check-out de clientes.
- Se desinfectará tras uso todo material usado en la limpieza (bayetas, fregonas, cepillos...).
- Las EPI desechables se eliminarán de forma higiénica (bolsa de plástico cerrada) al finalizar la tarea, las EPI reutilizables se desinfectarán adecuadamente.
- El personal que realice esta tarea debe recibir capacitación adicional al respecto.
- Una vez el cliente afectado abandone el establecimiento:
- La unidad de alojamiento, una vez limpiada, quedará bloqueada para su uso al menos un día, sujeto a disponibilidad.

6.2.3. Gestión de ropa de cama y toallas.

El huésped colocará la ropa de cama y toallas sucias en una bolsa plástica y la cerrará para que el personal del establecimiento la retire y sustituya por ropa limpia. En el caso de ser el acompañante o un empleado quien retire esta ropa, deberá hacerlo con guantes y mascarilla, evitando sacudir esta ropa. El personal del establecimiento encargado de recoger la ropa, la introducirá en una segunda bolsa identificada como material contaminado para que sea manipulado por los servicios de lavandería con las EPIs adecuadas (mascarilla higiénica y guantes). El lavado de la ropa se hará en ciclo caliente de 60º C.

6.2.4. Gestión de residuos.

El huésped dispondrá los restos de basura en bolsas de basura (bolsa 1). Para retirarlas, se usarán guantes con los que se cerrará la bolsa y se colocará en una segunda bolsa (bolsa 2) junto con los guantes y otros residuos generados en la unidad de alojamiento, la cual se dejará junto a la puerta de salida en día y hora



Plan de Contingencia Exposición a Riesgos Biológicos Hotel Playa de la luz

Revisión: 7
Fecha de edición: 300522
Página 15 de 20

acordado con el establecimiento. El personal del establecimiento encargado de su recogida los manipulará con guantes disponiéndolos en una tercera bolsa (bolsa 3) y se desechará al contenedor de restos.

6.2.5. Reparaciones en las unidades de alojamiento.

Para acceder a las habitaciones que precisen de reparaciones con clientes enfermos que permanezcan en su interior, el personal de mantenimiento deberá protegerse con el uso correcto de EPIs (mascarilla y guantes...), los cuales se desecharán a la salida de la habitación y se lavarán o desinfectarán las manos. Si el enfermo está en la habitación, se mantendrá una distancia superior a dos metros.

6.2.6.- Servicio de alimentos y bebidas.

A todos los clientes que permanezcan en sus alojamientos en condiciones de aislamiento por riesgo de contagio se les facilitará el servicio de comida / bebidas teniendo en cuenta:

- La comida es llevada a la habitación y entregada en mano al cliente en la puerta de esta. Cuando necesite retirar la bandeja, tiene que llamar al número indicado en la tarjeta de la bandeja y vendrán a recogerla. Tocar la puerta y el cliente se la dará en mano.
- La vajilla sucia y bandeja se manipulará con guantes, (los cuales se desecharán tras su uso) y se lavarán en lavavajillas.

6.3.- Norma para la persona acompañante.

En caso de que la persona afectada conviva con otra persona en la misma unidad de alojamiento (acompañante), esta persona será declarada “contacto estrecho” y se aplicarán las siguientes normas:

- En la medida de lo posible, el acompañante deberá permanecer aislado. Si sale, deberá hacer uso de mascarilla.
- Se le facilitará al acompañante, en su idioma, las normas para el manejo domiciliario de Exposición a Riesgos Biológicos.