



# Plan de medidas antiCovid



**PINCHEIRO AT**

Este Plan de Medidas tiene como fin poner los medios materiales y humanos, y elaborar normas de actuación necesarios para evitar cualquier posibilidad de contagio por COVID-19 en los Apartamentos y Dependencias de Pincheiro AT por parte de nuestros empleados y por parte de nuestros clientes.

**PINCHEIRO AT**  
abril 2021



# Plan de medidas AntiCovid

Abril, 2021

## Plan de medidas

Este Plan de Medidas sigue las indicaciones de la Guía publicada por el Ministerio de Sanidad: “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 para Hoteles y Apartamentos Turísticos” y el “Manual para los hoteles ante el COVID-19” actualizado por la Xunta de Galicia el 3 de noviembre de 2020.

Los protocolos establecidos siguen los dictados por la Secretaría de Estado de Turismo de España aprobado por el Ministerio de Sanidad del Gobierno de España y que son la base de los protocolos del Instituto de Calidad Turística Española (ICTE) siguiendo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. Seguimos también los protocolos establecidos por la Consellería de Sanidade de la Xunta de Galicia.

Este Plan de Medidas tiene como fin el poner los medios materiales y humanos y el elaborar normas de actuación necesarios para evitar cualquier posibilidad de contagio por COVID-19 en los Apartamentos y Dependencias de Pincheiro AT por parte de nuestros empleados y por parte de nuestros clientes.

**DESINFECCIÓN PREVIA** La apertura diaria del establecimiento PINCHEIRO AT y de sus dependencias conlleva la desinfección general de todas las instalaciones con soluciones de lejía (1:50) y con virucidas autorizados por el Ministerio de Sanidad.

Este plan de medidas consta de las siguientes partes:

PARTE 1 **Medidas básicas de prevención AntiCovid**

PARTE 2 **Seguridad para el personal**

PARTE 3 **Seguridad para el cliente**

## 1. Medidas básicas de prevención AntiCovid

Estas medidas son de carácter general y se aplican también las normas ordinarias de protección referentes a la prevención de riesgos laborales.

- ✓ La empresa garantiza la seguridad y la salud de sus empleados y personal en lo relacionado con el trabajo dentro de la capacidad de control del mismo y en el ámbito de su dirección.
- ✓ Se organiza el trabajo para que confluyan en los distintos espacios el menor número de personas trabajadoras expuestas. Se establecen normas para minimizar el riesgo de contacto durante el desempeño de la labor en el centro de trabajo.
- ✓ Medidas básicas higiénicas que competen al personal:
  - No trabajar con fiebre ( $> 37^{\circ} \text{C}$ ), síntomas respiratorios u otros síntomas de sospecha de enfermedad o que hubo contacto próximo con una persona infectada.
  - Garantizar la distancia de seguridad.
  - Evitar el saludo con contacto físico: dar la mano o choque de codos, etc.
  - En atención al público garantizar la distancia de seguridad de 1,5 mt. con utilización de mascarilla FFP2.
  - Higiene respiratoria: al toser o estornudar tapar la boca y la nariz con la mano o con un pañuelo o con el antebrazo.

- Higiene de manos: lavar las manos con frecuencia durante 40-60 segundos con agua y jabón.
  - Utilización de soluciones hidroalcohólicas.
  - Evitar tocar los ojos, nariz y boca dado que las manos facilitan la transmisión.
  - Cambiar de ropa y calzado al llegar a Pincheiro AT y al finalizar la labor antes de salir.
  - Dejar objetos personales en un lugar para tal efecto, o si no, desinfectarlos frecuentemente.
  - No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otras personas (mandos de control, TPV, cajas, etc.); y de ser así, desinfectarlos antes de usarlos.
- ✓ Buena higiene ambiental consistente en incrementar la limpieza de lugares y superficies de trabajo y de contacto. Ventilación frecuente de las instalaciones y espacios.
  - ✓ Limpieza y desinfección de las instalaciones y de las superficies que se tocan con más frecuencia (barras, pomos, manivelas, aseos, ascensores).
  - ✓ Limpieza de papeleras de forma frecuente y, por lo menos, dos veces al día.
  - ✓ Disponemos de dispensadores de solución hidroalcohólica en entradas y salidas, en zonas con frecuencia, en acceso a servicios.
  - ✓ Disponemos de mascarillas quirúrgicas para que estén a disposición de aquellos que la necesitan.
  - ✓ Distribución de carteles y señalización en las áreas de trabajo y de contacto frecuente.

### Seguridad para el personal

- ✓ En todas las actividades y servicios prestados han de respetarse las medidas de seguridad interpersonal y el control de aforos aprobado por las autoridades (Xunta y Gobierno) para cada fase en la que se encuentre el municipio.
- ✓ Pincheiro AT garantiza las medidas y los equipos de seguridad y protección necesarios.
- ✓ Formación y actualización. El personal de Pincheiro AT recibe información clara e inteligible sobre las medidas a adoptar y recibe también formación constante sobre los protocolos de prevención y buenas prácticas respecto al COVID, recomendadas por la Xunta de Galicia y por el Gobierno de España.
- ✓ De la limpieza de uniformes de trabajo se encarga Pincheiro AT, o en su defecto, la realiza el empleado siguiendo las siguientes intrucciones: lavado a temperatura superior a 60° C; la ropa se transporta en bolsa cerrada, tanto para la lavandería de Pincheiro, como, en su caso, si la lleva a su domicilio.
- ✓ Las necesidades informativas y formativas de los profesionales de Pincheiro AT se analizan en el comité de gestión, toda vez que haya que reforzarlas conforme a las distintas y actualizadas normas y legislaciones vigentes en materia de riesgos laborales. Todo cambio queda debidamente registrado, por ejemplo: correcto uso de mascarillas, tipo de mascarillas, uso de guantes y EPI, en el caso de que se utilicen.

### ✓ Instalaciones para el uso del personal:

- Queda regulado el uso de salas de comedor y de descanso. Se establecen medidas de aforos, y medidas que permitan salvaguardar la distancia mínima de seguridad y un estado óptimo de higiene: comedor, un aforo máximo de 4 personas; vestuarios y aseos: un aforo máximo de dos personas.
- En vestuarios y aseos, además de implementar las medidas pertinentes para mantener la distancia de seguridad, se refuerzan las medidas de limpieza, limpiando aseos de uso común al menos 6 veces al día.

### ✓ Medidas de protección para el personal:

- El personal conoce el Plan de Medidas diseñado por Pincheiro AT y sus responsabilidades en el marco de la gestión de las medidas y del riesgo.
- El personal de Pincheiro AT ha recibido información clara e inteligible, además de formación específica sobre las medidas a tomar.
- El personal conoce perfectamente que hay que evitar el saludo, respetar las distancias de seguridad, uso de mascarilla y desecharla al finalizar su vida útil.
- El personal también ha recibido instrucciones de lavarse minuciosamente las manos y desinfectarlas, sobre todo, después de estornudar, sonarse la nariz, toser, tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, documentos, objetos de uso frecuente, etc.)

- El personal tiene instrucciones de cómo y cuándo hay que desinfectar los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución desinfectante; así como el personal tiene instrucciones en cuanto a la correcta desinfección de las diferentes herramientas de su puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, mangos, etc.).
- En cuanto a equipos que se comparten, hay instrucciones de cuándo, cuántas veces y cómo se deben desinfectar entre uso y uso.

### ✓ Reglas concretas para el personal de limpieza:

- Uso de mascarilla durante la limpieza de los Apartamentos. Se recomienda el cambio de guantes para la limpieza de cada Apartamento.
- Después de cada limpieza, los materiales, herramientas y equipos empleados se desecharán de forma segura, y después de usarlos, se procede a lavarse las manos. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión.
- Mientras los clientes permanezcan en el interior de los Apartamentos, el personal de limpieza no tiene acceso a ellos para realizar el servicio de limpieza, a no ser que sea por causa justificada.



## en la Recepción

**Seguridad en la recepción**

- ✓ Se establece un aforo máximo: 3 personas.
- ✓ Marcadores de distancia mínima de seguridad.
- ✓ Distanciamiento recepcionista/cliente: 1,5 metros, pantalla protectora y mascarilla.
- ✓ Se cuenta con solución desinfectante.
- ✓ Se evita uso de papel y documentos. Intercambio digital.
- ✓ Se evita compartir bolígrafos y en caso de hacerlo, se desinfecta tras su uso.
- ✓ La limpieza del mostrador: una vez al día.
- ✓ Desinfección superficie mostrador: cada hora. Se realiza como mínimo una vez al día atendiendo a la afluencia de clientes. Con limpiador desinfectante multisuperficies: con limpiadores que contienen cloruro de didecildimetilamonio (0,5 %).
- ✓ Fomentar pago con tarjeta. Desinfección TPV y uso TPV digital.
- ✓ Tarjetas-llaves y entrega DNI: entrega a través de un recipiente desinfectado en cada uso.
- ✓ Teclado, pantalla, teléfono: desinfectados en cada turno de trabajo.

**en el Garaje****Seguridad en el garaje**

Se evita la manipulación de coches de los clientes por parte del personal. El personal abre y cierra puertas y usa el mando a distancia.

**Limpieza de apartamentos****Limpieza de apartamentos**

- ✓ No acceso del personal de limpieza mientras el cliente permanezca en el interior.
- ✓ Uso por parte del personal de limpieza de un equipo de protección individual consistente en guantes de vinilo/acrilonitrilo y mascarilla FFP2.
- ✓ Guantes y mascarillas se desechan en función de su vida útil y según las condiciones en que se utilizan.
- ✓ Equipo de protección y materiales empleados se desechan en cubos con tapa habilitados para su depósito y posterior gestión.
- ✓ Refuerzo de protocolos de higiene en puntos del Apartamento donde hay más contacto: pomos, accesos a puertas, mangos de ventanas, mandos a distancia, grifos, botones y pulsadores. Uso para estos puntos de desinfectante multisuperfices con componente de cloruro de didecildimetil amonio (0,5 %).

## en la Taberna

## Seguridad en la taberna

- ✓ Reducida manipulación e intervención del cliente. La digitalización del auto-servicio hace que el cliente gestione individualmente bebida y platos.
- ✓ Aforo: siguiendo las normas de la Conselleria de Sanidad DOGA 25.02.2021 para una superficie de 60.5 m<sup>2</sup>, corresponde un aforo máximo de 40 personas, y este sirve para garantizar una superficie mínima de seguridad por cada persona usuaria. Se aplicará, según cada situación sanitaria, el porcentaje máximo que determine la autoridad sanitaria para cada momento.

### ✓ Protocolo de autoservicio comidas:

- 1. Bebidas.** El cliente se sirve sus propias bebidas en los 9 grifos (de cerveza, vino, refrescos, agua) a disposición del público. Al lado del grifo hay un dispensador de guantes desechables de polietileno, con uso obligatorio de dichos guantes para tocar de forma protegida el mango de los grifos. Desinfección frecuente con limpiador desinfectante multi-superficies, con cloruro de didecildimetil amonio (0,5 %), del mango de los grifos. Se establece itinerario guiado con flechas y carriles de ida y vuelta a los grifos y con marcadores de distancia entre cliente y cliente.
- 2. Platos, raciones, bebida.** El recepcionista extrae del montacarga de cocina las raciones, las deposita en el primer estante de un carrito inox y cubre todo este primer estante con una tapa protectora. El segundo estante viene provisto de platos monodosis individuales, vasos, copas

**en la Taberna**

y cubiertos. Uso de guantes, limpieza con gel hidroalcohólico por parte del recepcionista del mango de conducción del carrito. Entrega dicho carrito al cliente. Hay una pantalla protectora entre recepcionista y cliente.

3. El cliente lleva a la mesa el carrito con las raciones protegidas con la tapa protectora. Ya en la mesa, cada comensal, usando el cubierto limpio, extrae de la bandeja con la ración su monodosis y la deposita en su plato individual.
4. Eliminación de elementos y equipamientos de uso común como vinagreras, saleros, aceiteras, dispensadores de bebidas, azucarillos, y otros elementos accesorios.

**✓ Protocolo de autoservicio bar:**

1. **Bebidas.** Mismo protocolo que autoservicio de comidas, solo que para autoservicio de bar, cerca de los grifos hay un mueble con cada vaso o copa depositado en casilleros individuales para uso individual y para protección de no tocar varios vasos al mismo tiempo.
  2. **Pincho.** A disposición en un expositor de entrega inclinado. El pincho viene en tarrina con tapa cerrada de polipropileno.
- ✓ Desinfección de mesas, sillas y elementos comunes en contacto con los clientes.
  - ✓ Itinerario predefinido para evitar las aglomeraciones en zonas.

## en la Cocina

**Seguridad en la cocina**

- ✓ Se mantiene implementado un sistema de APPCC actualizado de acuerdo al contexto COVID-19.
- ✓ Requisitos personal de cocina: uso de mascarilla, intentar respetar la distancia de seguridad, llevar el cabello recogido, llevar diariamente la ropa de trabajo limpia, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares. Al entrar en cocina el personal debe lavarse las manos, al igual que antes y después de manipular / elaborar alimentos, cuando se cambie de alimentos para manipular o elaborar; después de manipular residuos; tras estornudar, sonarse la nariz o toser.
- ✓ Desinfección cocina: al inicio de cada servicio de cocina se debe acometer una desinfección de todas aquellas superficies de trabajo. Se utilizará lejía con jabón para su limpieza y después un producto multisuperficies con el componente cloruro de didecildimetil amonio (0,5 %). Se seca la superficie con papel que se depositará en un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual. Al final de servicio del día se realizará una limpieza y desinfección de utensilios de trabajo frecuentemente utilizados.

## Alojamiento

### Seguridad en cuanto al alojamiento

- ✓ Reducción de textiles que exige la eliminación de alfombras, cortinas, objetos de decoración y ammenities.
- ✓ Papelera de baño con tapa de accionamiento no manual y doble bolsa.
- ✓ Mantas, edredones y almohadas dentro de los armarios deben de estar protegidas.
- ✓ Limpieza de secador de pelo a la salida del cliente, incluido el filtro.
- ✓ Desinfección de perchas a la salida del cliente.
- ✓ Evitar en lo posible información en papel.
- ✓ Existe una única papelera con tapa no manual y es la del baño.

## Zonas comunes

### Seguridad las zonas comunes

- ✓ Los aforos de los espacios comunes se establecen por parte de Pincheiro AT siguiendo las medidas vigentes por parte de las autoridades sanitarias.
- ✓ Disponemos de SOLUCIÓN DESINFECTANTE en lugares de paso y en instalaciones allí donde hay un uso intentivo por parte de los clientes.
- ✓ Los aseos de uso común se limpian como mínimo 6 veces al día y cuentan con un secador de manos. Disponemos también de SOLUCIÓN DESINFECTANTE a la salida de dichos aseos.

- ✓ Las papeleras son de accionamiento no manual y contienen doble bolsa en su interior.
- ✓ Los espacios donde se vayan a celebrar eventos, los espacios cerrados, se ventilarán 2 horas antes de su uso.
- ✓ El Gimnasio será de uso individual y no en grupos. Su aforo y apertura dependerá del nivel de alerta y de las medidas en cuanto aforo que dispone la autoridad autonómica o estatal. Para un nivel medio el aforo queda limitado a 4 personas no convivientes. Se mantiene la distancia de seguridad entre máquinas. Se insta a la utilización de toallas en todos los equipamientos. Se limpian y se desinfectan las máquinas que han sido utilizadas entre un cliente y otro. Se retiran los elementos comunes si no es posible la desinfección entre clientes.

## Ascensor

### Seguridad en el ascensor

- ✓ Uso preferente de escaleras.
- ✓ Cuando se use el ascensor queda limitado a una ocupación máxima de una persona, salvo que sean de la misma unidad domiciliaria.

**Limpieza  
y desinfección****Seguridad en la limpieza y desinfección**

- ✓ Incremento de la frecuencia de limpieza y repaso, especialmente en zonas de mayor contacto: superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves tarjetas del apartamento, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, secadores, máquinas de gimnasio, barandillas, perchas.
- ✓ Ventilación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- ✓ Limpieza de superficie con limpiador desinfectante multisuperficies: con limpiadores que contienen cloruro de didecildimetil amonio (0,5 %).
- ✓ Los productos de limpieza desinfectantes utilizados para la desinfección de superficies se encuentran en la lista de PRODUCTOS VIRUCIDAS AUTORIZADOS por el Ministerio de Sanidad para el coronavirus SARS-CoV-2.
- ✓ Los carros de limpieza se limpian y desinfectan tras cada uso diario.
- ✓ 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.
- ✓ **LIMPIEZA DE COCINAS:** remitimos al capítulo de COCINA.



✓ LIMPIEZA DE TEXTILES:

1. Los textiles sucios deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en lavandería.
2. No se sacuden los textiles sucios.
3. No dejar en el suelo la lencería de cama.
4. Tras manipular textiles sucios, el personal se lava las manos.
5. Los textiles sucios se lavan a una temperatura mínima de 60°.

✓ MÉTODO DE LIMPIEZA DE APARTAMENTOS: una vez que el cliente termina su estancia o las veces que lo solicite el cliente, o cuando lo solicite, siempre que no permanezca dentro durante la limpieza. La limpieza consiste en:

- Aireado de habitación
- Reemplazo de toallas y lencería de camas.
- Limpieza de paredes, suelos, techos.
- Limpieza de espejos y ventanas.
- Limpieza de muebles, equipos y elementos decorativos funcionales.
- Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con alto nivel de uso.

# Pincheiro AT, destino seguro

## **Pincheiro AT**

Antón Paz Míguez, 7  
15940 Pobra do Caramiñal

**[pincheiro.es](http://pincheiro.es)**



**PINCHEIRO AT**