

HOTEL O VAL DO NASEIRO
POLITICA DE HIGIENE Y SEGURIDAD TRAS COVID-19

Siguiendo indicaciones de la Organización Mundial de la Salud(OMS) y las autoridades españolas de salud pública, en Hotel O Val do Naseiro hemos descrito y puesto en marcha un protocolo de actuación para evitar la propagación del virus y asegurar la máxima seguridad y tranquilidad de nuestros huéspedes:

Además de cumplir las pautas de higiene de costumbre y los consejos de salud pública, siguiendo los consejos de los expertos en prevención y actuación contra infecciones virales, hemos organizado un "Equipo de Gestión de Crisis", donde en nuestro protocolo general destacamos :

- Hemos actualizado la formación de todo nuestro equipo de los diferentes departamentos en los procedimientos con cursos ,ofreciéndoles un breve resumen de la enfermedad y su propagación.
- Nuestros trabajadores respetaran durante sus actividades en Hotel O Val do Naseiro la distancia mínima de seguridad y utilizarán gel hidroalcohólico para la desinfección de manos.
- La capacidad máxima permitida en todos nuestros alojamientos estará sujeta a la normativa propuesta por las autoridades sanitarias.
- Estamos preparados para comunicar a los clientes la importancia de una buena higiene personal.En todos los baños habrá gel de manos , además de carteles con consejos para realizar un buen lavado de manos.
- La Higiene de manos (lavado minucioso) y/o si esto no fuera posible el uso de una solución desinfectante será primordial para trabajadores y clientes.
- Habrá solución desinfectante en los lugares de paso e instalaciones de uso intensivo de clientes (salones de uso común, acceso piscina, acceso restaurante...)
- Los saludos con contacto físico se evitarán ,tanto entre personal como con los clientes.
- Si existen puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador ,se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos de similares características.
- Ascensores: Se limitará su uso a una persona ,salvo convivientes y se accederá preferentemente por las escaleras.
- Se realizará la correspondiente desinfección de objetos tras la manipulación por los trabajadores o el cliente.
- Los aseos de uso común se limpiarán 6 veces al día.
- Las papeleras serán de accionamiento no manual y con doble bolsa interior.
- Se realizará una correcta ventilación de los espacios tras los servicios diariamente y con mayor frecuencia,siempre que sea posible.
- Se desinfectarán periódicamente las máquinas dispensadoras utilizadas por los clientes.

1. Recepción:

- Se determinará un aforo máximo y se mantendrá la distancia de seguridad correspondiente.
- Todo el personal dispondrá de material para su protección individual (mascarilla,mampara...), así como la existencia de solución desinfectante.
- Se realizará la correspondiente desinfección de objetos tras la manipulación por los trabajadores o el cliente(tarjetas de acceso a las habitaciones,...)
- Se fomentará el pago con tarjeta .Se limpiará y desinfectará el teléfono tras cada uso, así como el TPV .En caso de pago en efectivo,se utilizará un soporte para evitar posibles contaminaciones.

2. Limpieza:

Hemos revisado todos nuestros procedimientos de limpieza y desinfección habituales para asegurar el uso de productos correctos y su suministro.Seguimos con el plan de limpieza habitual , con las siguientes peculiaridades:

- El personal de Limpieza se hará un lavado de manos con agua y jabón o desinfección con gel hidroalcohólico y llevará guantes desechables, así como mascarilla como protección personal.
- En el carro de limpieza, que se limpiará y desinfectará tras cada cambio de turno, dispondrá de: gel hidroalcohólico, estropajos ,esponjas y bolsas de basura específicos, así como productos desinfectantes.,
- Al entrar en una habitación se hará ventilación mientras dure la limpieza.
- Se hará desinfección profunda en superficies , pomos de puertas, mandos de tv y calor/frío, barandillas, interruptores, grifos, armarios, neveras, utensilios de cocina, así como todos los objetos que se manipulen con frecuencia.
- El lavado de vajilla se hará en lavavajillas a máxima temperatura y se desinfectarán las máquinas de café , lavando el recipiente del agua en el lavavajillas.
- El lavado de ropa blanca se realizará en lavandería industrial a más de 65°C durante 40 minutos.
- Al terminar la limpieza ,el personal tirará a la basura el material de protección desechable.

3. Restaurante:

- Se respetará la capacidad máxima del comedor ,sujeta a la normativa marcada.
- Se organizará la circulación de las personas.
- La distancia entre mesas será como mínimo de 2 metros.
- Pondremos a disposición de los clientes gel hidroalcohólico a la entrada y salida.
- Entre un cliente y otro se limpiarán y desinfectarán mesas y sillas , así como cualquier superficie de contacto.

- El lavado de vajilla se hará en lavavajillas a máxima temperatura y se desinfectarán las máquinas de café , lavando el recipiente del agua en el lavavajillas.
- Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla,crisatería, la cubertería o mantelería,entre otros,se almacenarán en recintos cerrados ,y si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- La carta del Restaurante se ofrecerá en pizarra, QR y/o en documento plastificado desinfectandolo despues de cada uso.
- Se eliminarán productos de autoservicio (servilleteros,palilleros,vinagreras,aceiteras,...) priorizando monodosis desechables o su servicio en otro formato por parte de los camareros bajo petición del cliente.
- Se priorizara la utilización de manteles de un solo uso.Si esto no fuera posible, el mantelera utilizada se lavará en ciclos de la lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- Los textiles sucios deben recogerse ,meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en lavandería.Se debe evitar sacudir los textiles sucios y se debe evitar depositar en el suelo.
- Se realizará una correcta ventilación de los espacios tras los servicios a diario y con mayor frecuencia,siempre que sea posible.
- Se fomentará el pago con tarjeta .Se limpiara y desinfectará el datáfono tras cada uso,así como el TPV .En caso de pago en efectivo,se utilizara un soporte para evitar posibles contaminaciones.
- Servicio Buffet:
 - o El desayuno , que es tipo buffet, setá asistido por personal con pantalla de protección,a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados.(con pantalla de protección)
 - o Se eliminarán productos de autoservicio (servilleteros,palilleros,vinagreras,aceiteras,...) priorizando monodosis desechables o su servicio en otro formato por parte de los camareros bajo petición del cliente.
 - o Se marcará un itinerario predefinido en las instalaciones de este servicio para evitar aglomeraciones y contacto entre clientes.

En el resto de zonas exteriores de uso común del establecimiento (piscina, parque infantil...)respetaremos la normativa y recomendaciones marcadas por las autoridades sanitarias.

Edición 1.El protocolo se modificará y actualizarán siguiendo las instrucciones establecidas por las autoridades sanitarias.