

PROCOLO HOTELERO – COVID19

PROCOLO SANITARIO PARA LA REDUCCÓN DE RIESGOS DE
CONTAGIO POR COVID-19 EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS
EN ESPAÑA Y PORTUGAL
Actualización Junio 2020

PROTOCOLO HOTELERO - ESPAÑA

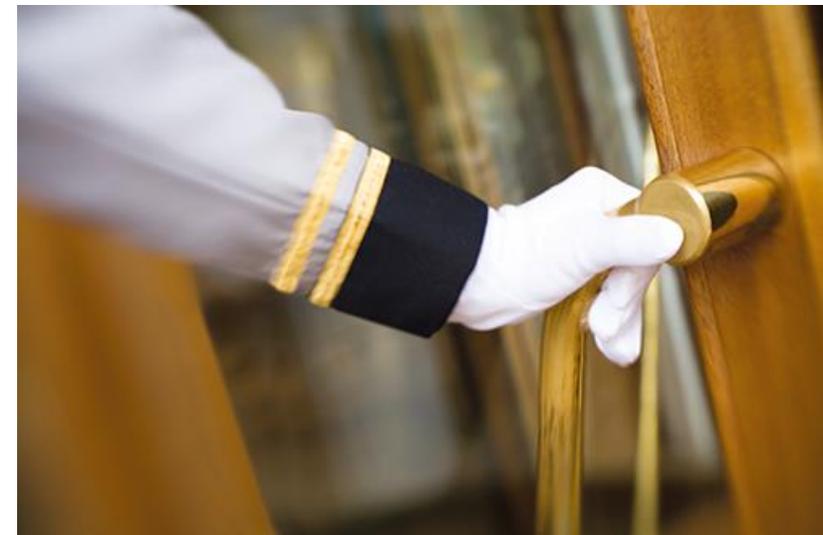
La Secretaria de Estado de Turismo ha elaborado a través del ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española) y las CCAA, un protocolo sanitario único para preparar la reapertura de los establecimientos del sector minimizando los riesgos de contagio.

Compartimos las directrices y recomendaciones aplicables a hoteles y apartamentos turísticos conforme se suavicen las medidas de confinamiento.

Requisitos Generales

- Recursos materiales: disponer de mascarillas, guantes, termómetros de contacto
- Organización del espacio de trabajo y la circulación de las personas para minimizar el contacto entre los trabajadores
- Desinfección y ventilación de los espacios
- Fomento del lavado de manos de los empleados
- Lavado a 60° del uniforme de los empleados
- Evaluar la presencia de trabajadores vulnerables
- Formación actualizada e información clara para los empleados
- Limpieza de las habitaciones de forma segura, sin la presencia de los clientes
- Asegurar la seguridad en las instalaciones de uso común para los empleados: comedores y áreas de descanso

El actual contexto COVID-19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este sector.



Seguridad en los servicios ofrecidos

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

Recepción

- **Aforo** máximo
- **Distanciamiento** físico
- **Elementos físicos** de separación y marcadores en el suelo
- **Limpieza** y desinfección diaria
- Pago con **tarjeta** recomendado
- Evitar el servicio de **aparcacoches**

Cafetería y Restaurante

- Se aplicarán las “**Medidas para la reducción de contagio en servicios de restauración**”
- Buffet: favorecer **emplatados individuales**, protección con pantallas
- Eliminar elementos de **uso común**: (vinagrera, aceitera, azucarera, y los elementos de **decoración**)
- Sugerir **itinerarios** para evitar aglomeraciones

Room Service

- Uso de **guantes y mascarilla**
- Higienizar **vajilla** en lavavajillas
- Establecer protocolo para la retirada de **residuos**

Alojamiento

- Reducción de **tejidos** y elementos **decorativos**
- **Papeleras** con tapa no manual en el baño y doble bolsa
- **Limpieza** y desinfección de todos los elementos (secador, perchas, mantas)
- Limitar servicio de **plancha**

Zonas comunes

- **Aforos** limitados
- **Desinfección** y **ventilación** de los espacios
- Elementos de **un solo uso**
- Medidas estrictas para los **gimnasios**, con recomendación de mantenerlos **cerrados** si no se pueden cumplir
- **Piscinas y Spa**: se aplicarán las “Medidas para la reducción de contagio en balnearios”

Animación y eventos

- **Aforo** limitado
- Respetar las **distancias en todo momento**: llegada, pausa, comida y bebida y finalización
- Se realizarán al **aire libre** siempre que sea posible

Requisitos de limpieza y desinfección

El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo:

Requisitos generales

- **Incremento** en la **frecuencia** de limpieza con productos desinfectantes en las zonas de mayor contacto
- **Ventilación** de espacios cerrados
- Limpieza y desinfección de los **carros** de limpieza tras cada turno
- **Registro** diario de las limpiezas diarias realizadas

Limpieza de cocinas

- Se aplicarán los criterios definidos en el sistema de APPCC actualizado de acuerdo al contexto COVID-19
- Se aplicará el protocolo de “**Medidas para la reducción del riesgo del contagio por SARS-COV-2 en servicios de restauración**”

Limpieza en habitaciones

- Limpieza exhaustiva de **superficies**
- Evitar **contaminación cruzada** de los textiles
- Evitar uso del **minibar**
- Realizar el servicio sin la presencia de los clientes

Limpieza de textiles

- **Aislar** los tejidos “sucios”
- **Evitar sacudir** los textiles sucios
- **Lavado de manos** tras manipulación
- **Lavado a 60º** mínimo

Requisitos de mantenimiento

Debe disponerse de un protocolo específico para que el personal de mantenimiento entre en las habitaciones mientras el cliente se encuentra en la habitación sólo en caso estrictamente necesario.

Requisitos de Mantenimiento

- Protección del personal de mantenimiento con EPI
- Desechar los EPI una vez finalizada la intervención
- Evitar cualquier contacto físico
- De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.

La correcta colocación de los EPI es fundamental para evitar posibles vías de entrada del agente biológico; igualmente importante es la retirada de los mismos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso. Los EPI deben desecharse de manera segura, en bolsas cerradas que se eliminarán en el contenedor de restos (no en el de reciclaje).

Puede consultar [aquí](#) el documento elaborado por el [ICTE](#) en colaboración con la [CEHAT](#)



PROTOCOLO HOTELERO - PORTUGAL

Sello “Limpio y Seguro” para Alojamientos

Turismo de Portugal ha elaborado un protocolo sanitario único para reconocer a las empresas del sector que cumplen con las recomendaciones de la Dirección General de Salud para evitar la contaminación de espacios. Compartimos las directrices y recomendaciones aplicables a hoteles y apartamentos turísticos

Información disponible para los clientes

- Cómo tomar precauciones básicas frente a la pandemia de coronavirus COVID-19
- Protocolos internos frente a la pandemia de coronavirus COVID-19

Formación actualizada para todos los empleados

- Protocolos internos frente a la pandemia
- Cómo tomar precauciones básicas, incluyendo desinfección de manos, respiración y comportamiento social
- Cómo detectar síntomas: fiebre, dificultad en la respiración y tos
- Cómo cumplir con las pautas de limpieza de superficies y la ropa en el trabajo

El Alojamiento asegura a los clientes

- La asignación de un empleado responsable para seguir el protocolo al detectarse un caso sospechoso
- El área de aislamiento será descontaminada después de confirmarse un caso positivo o sospechoso
- Los residuos producidos por casos positivos o sospechosos se entregarán a una empresa autorizada para la gestión de desechos con riesgo biológico
- La autoevaluación diaria dirigida a detectar fiebre, tos o dificultades para respirar

Sello “Limpio y Seguro” para Alojamientos

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

El Alojamiento garantiza a los clientes

- Limpieza y desinfección de las superficies con mayor contacto de clientes y empleados
- Limpieza y desinfección continua de objetos y superficies de alto contacto
- Se dará preferencia a la limpieza húmeda
- Oficinas y espacios cerrados se ventilarán regularmente
- Cocina y restaurante: aumento en la limpieza de utensilios, equipamiento y superficies
- Cocina y restaurante: evitar el servicio de buffet

El Alojamiento dispone de

- EPI para los empleados y clientes (Aforo máximo)
- Materiales de limpieza de un solo uso: toallitas desinfectantes, lejía y alcohol de 70°
- Dispensadores de gel hidroalcohólico en cada planta y en la entrada de restaurantes, bares y aseos
- Papeleras que permitan la apertura sin contacto
- Una habitación disponible para el aislamiento de personas infectadas con el virus o que se encuentren bajo sospecha de estar infectadas
- Jabón líquido y toallas de papel en los aseos

Protocolo interno para la Limpieza y Desinfección

- El cambio de sábanas y la limpieza de la habitación se llevarán a cabo en dos fases con un intervalo de tiempo entre ellas
- El cambio de sábanas y toallas se llevará a cabo sin agitar, enrollándolas desde fuera hacia dentro, evitando el contacto con el cuerpo y llevándolas directamente a la lavadora
- Lavado de sábanas, toallas y uniformes por separado y a una temperatura de 60°

Sobre Christie & Co

Nuestro equipo goza de una reputación líder en el mercado por ofrecer asesoramiento de calidad e innovador en toda Europa.

Con 29 oficinas en Reino Unido y Europa, nuestra amplia red nos permite disponer de un amplio conocimiento local. Los grandes profesionales que forman Christie & Co poseen una extensa gama de habilidades analíticas, financieras, operativas y relacionadas con el sector inmobiliario. Nuestros equipos de valoración, inversión y consultoría están completamente integrados y nos permiten ofrecer soluciones que ayudan a nuestros clientes a maximizar el potencial de sus negocios e inversiones.

+85

Años de experiencia

500

Valoraciones al año



La gama de servicios de Christie & Co es única. Nos enorgullece responder de forma rápida, ofreciendo un asesoramiento personalizado, innovador y de alta calidad, que aporta valor real a nuestros clientes.

29

Oficinas en Europa y Reino Unido

4.00

Mandatos actuales de venta

280

Profesionales

>1,700

Clientes corporativos en Europa y Reino Unido



Contacto

 es.christie.com

 @christiecoes

 Christie & Co España & Portugal

Inmaculada Ranera

Managing Director España y Portugal

T: +34 93 343 6161

M: +34 627 410 671

E: inma.ranera@christie.com

Coré Martín

Director de Inversiones

T: +34 91 045 98 76

M: +34 683 286 334

E: core.martin@christie.com

Beatriz Menéndez-Valdés

Directora de Consultoría

T: +34 910 459 876

M: +34 670 823 315

E: beatriz.menendezvaldes@christie.com

