

MEDIDAS HIGIENICAS DE PREVENCIÓN GENERAL CAMPING MIRAMAR 2020

SALUD AMBIENTAL	<p>PERIODICAMENTE SE REALIZAN TRABAJOS DE PULVERIZACIÓN Y NEBULIZACIÓN CON BIOCIDAS PARA CERTIFICAR UNA DESINFECCIÓN TOTAL.</p> <p>SE REALIZARÁ UNA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TODO EL CAMPING POR UNA EMPRESA ESPECIALIZADA Y CON CERTIFICADO DEL MISMO.</p> <p>SE INCREMENTARÁ LA FRECUENCIA DE LAS LIMPIEZAS Y REPASOS SOBRE TODO EN LAS ZONAS DE MAYOR CONTACTO.</p>
FORMACIÓN PERSONAL	<p>TODOS LOS TRABAJADORES DE CAMPING MIRAMAR HAN SIDO FORMADOS CORRECTAMENTE Y DEBIDAMENTE PARA SEGUIR UN ESTRICTO PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, AL IGUAL QUE UNA CORRECTA UTILIZACIÓN DE TODOS LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD QUE GARANTIZAN UNA SEGURIDAD DE HIGIENE COMÚN.</p> <p>SE HA REALIZADO UN PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ESPECÍFICO POR ZONAS DE TRABAJO PARA EL PERSONAL.</p> <p>EN TODAS LAS ZONAS DE TRABAJO SE DISPONDRÁ DE CARTELERÍA EXPLICATIVA PARA LA BUENA HIGIENE DE MANOS O SOLUCIONES HIDROALCOHÓLICAS, AL IGUAL QUE EL USO ADECUADO DE LOS EPIS.</p>
HIGIENE CLIENTES	<p>PONEMOS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTES PUNTOS DE DESINFECCIÓN DE MANOS EN LOS ACCESOS AL CAMPING.</p> <p>PAUTAS DE HIGIENE CON INFORMACIÓN COMPLETA EN LAS ZONAS COMUNES, COMO LAVADO DE MANOS, USO DE GUANTES, USO DE MASCARILLA, DISTANCIA DE SEGURIDAD, CONTROL DE AFORO.....</p>
BAÑOS Y LAVADEROS DE USO COMPARTIDO	<p>AL SER UNA ESTANCIA COMÚN Y MUY TRANSITADA CAMPING MIRAMAR AUMENTA LA PERIODICIDAD DE LIMPIEZA CON DESINFECTANTES VIRUCIDAD HOMOLOGADOS POR EL MINISTERIO DE SANIDAD ASÍ COMO LA UTILIZACIÓN DE GENERADORES DE OZONO PARA LA REGENERACIÓN DEL AIRE.</p> <p>VENTILACIÓN DIARIA CONTINUA.</p> <p>SE RESTRINGUIRÁ EL AFORO.</p> <p>SE REALIZARÁN LAS LIMPIEZAS 4 VECES AL DÍA.</p> <p>SE REALIZARÁ CADA HORA LOS PUNTOS MÁS COMUNES DE CONTACTO COMO PAPELERAS, GRIFOS, DISPENSADORES, INODOROS.....</p> <p>PUDIENDO CAMBIAR SU PERIODICIDAD ATENDIENDO A SU NIVEL DE USO.</p> <p>DISPENSADORES DE PAPEL O SECADOR DE MANOS, DOSIFICADORES DE JABÓN Y PAPELERAS CON PEDAL.</p> <p>SE DISPONDRÁ DE CARTELERÍA INFORMATIVA.</p> <p>SE DISPONDRÁ DE SOLUCIONES DESINFECTANTES EN LOS ACCESOS A ESTAS ESTANCIAS Y SEÑALIZACIÓN DEL USO DEL MISMO ANTES DE LA ENTRADA.</p> <p>SE DESARROLLA UN PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ZONAS MUY ESTRICTO Y RIGUROSO PARA LA TRANQUILIDAD DEL CLIENTE Y PERSONAL DEL CAMPING.</p> <p>SE LLEVARÁ UN REGISTRO DIARIO DE LAS LIMPIEZAS REALIZADAS INDICANDO LA FRECUENCIA Y EL MÉTODO DE LIMPIEZA LLEVADO A CABO.</p>
ALOJAMIENTOS Y AREAS DE ACAMPADA	<p>PARA GARANTIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ESTANCIAS Y ZONAS DE ACAMPADA SE CUMPLE UN RIGUROSO PROTOCOLO DE LIMPIEZA UTILIZANDO PRODUCTOS HOMOLOGADOS POR EL MINISTERIO DE SANIDAD ASÍ COMO LA UTILIZACIÓN DE GENERADORES DE OZONO.</p> <p>LAS SUPERFICIES SE TRATARAN CON EL PRODUCTO DESINFECTANTE QUE CORRESPONDA.</p> <p>SE PROCEDERÁ A LA VENTILACIÓN DIARIA DE LAS ESTANCIAS.</p> <p>SE REALIZARAN LAS LIMPIEZAS POR EL PERSONAL DE LIMPIEZA EN CONDICIONES DE SEGURIDAD.</p> <p>SE LIMPIARÁ RIGOROSAMENTE PAREDES, SUELOS, TECHOS, VENTANAS, ESPEJOS, MUEBLES, INODORO, DUCHA, GRIFOS, INTERRUPTORES...</p> <p>LAS SABANAS Y TOALLAS SERÁN LAVADAS BAJO UN PROCESO QUIMICO QUE GARANTIZA SUDESINFECCIÓN Y CON CERTIFICADO DE LIMPIEZA ACREDITADO POR LA EMPRESA Q LO REALIZA.</p> <p>LOS TEXTILES SUCIOS SE METERÁN EN UNA BOLSA Y SE CERRARAN HASTA SU TRASLADO A LA ZONA DE RECOGIDA. DEBE EVITARSE DEPOSITARLOS EN EL SUELO. SIEMPRE EVITAMOS LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.</p>
ALOJAMIENTOS Y AREAS DE ACAMPADA	<p>ENTRE CADA ESTANCIA SE REALIZARÁ LA REVISIÓN DEL SISTEMA DEL AIRE ACONDICIONADO LIMPIANDO FILTROS Y REJILLAS. TAMBIÉN SE PLASTIFICARÁ EL MANDO DEL AIRE ACONDICIONADO.</p> <p>TODOS LOS ALOJAMIENTOS INTERIOR Y EXTERIORMENTE ANTES DE SER ENTREGADOS HAN SIDO SOMETIDOS A UN TRATAMIENTO DE DESINFECCIÓN AMBIENTAL.</p> <p>SE LLEVARÁ UN REGISTRO DIARIO DE LAS LIMPIEZAS REALIZADAS INDICANDO LA FRECUENCIA Y EL MÉTODO DE LIMPIEZA LLEVADO A CABO.</p>
HIGIENE ALIMENTARÍA	<p>TANTO PARA EL RESTAURANTE COMO PARA EL SUPERMERCADO SE HAN ADAPTADO LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN UTILIZANDO PRODUCTO HOMOLOGADOS Y REGENERACIÓN DE AIRE DE LAS ESTANCIAS.</p> <p>SE INTENSIFICA LA PERIODICIDAD DE LAS LIMPIEZAS SOBRE TODO DE LAS DE USO COMÚN.</p> <p>EL RESTAURANTE Y EL SUPERMERCADO SIGUEN TAMBIÉN ESTRICTAMENTE EL PROTOCOLO ESTABLECIDO POR EL MINISTERIO DE SANIDAD TANTO A LA HORA DE ELABORAR PRODUCTO, COMO RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS Y ALMACENAJE DE PRODUCTO.</p> <p>AFORO REDUCIDO</p> <p>DISPENSADOR DE DESINFECTANTE HIDROALCOHÓLICO EN LOS ACCESOS COMO PAPELERAS CON PEDAL. GUANTES Y SEÑALIZACIÓN DE DISTANCIAS DE SEGURIDAD.</p> <p>EL MENAJE SERÁ DESECHABLE Y EL REUTILIZABLE SE LAVARÁ EN LAVAVAJILLAS A UNA TEMPERATURA DE 90 GRADOS.</p> <p>EL PERSONAL ESTARÁ DEBIDAMENTE FORMADO Y CON TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD NECESARIAS PARA HACER CUMPLIR LOS PROTOCOLOS DE ACTUACIÓN.</p>