

oliviahotelscollection

- HOTELS & RESORTS -



MUCHAS gracias por confiar en NUESTRO Hotel.

A continuación, le informamos sobre nuestro sello "Clean and Safe" que nos permite garantizar que el hotel cumple todos los requisitos de limpieza, higiene y seguridad acorde al nuevo entorno.

EL ESTABLECIMIENTO ASEGURA QUE:

- Todas las superficies donde las personas, los empleados y los clientes tienen contacto se lavan y desinfectan de acuerdo con nuestro protocolo interno, lo que garantiza el control y la prevención de infecciones y resistencia a los antimicrobianos.
- Todas las superficies y objetos susceptibles de ser tocados se limpian varias veces al día (incluidos interruptores de luces y elevadores, perillas de puertas, manijas de armarios).
- Se da preferencia a la limpieza húmeda, en lugar del uso de un plumero o aspiradora.
- Las oficinas y espacios cerrados se airean regularmente.
- La desinfección de la piscina u otro equipo en SPA / áreas de bienestar continuará como un procedimiento estándar, se reemplazará el agua y la cloración continuará según lo definido en nuestro protocolo interno.
- La desinfección del jacuzzi (cuando corresponda) se realiza regularmente reemplazando toda el agua seguida de esterilización con una cantidad adecuada de cloro, de acuerdo con el protocolo interno.
- Cuando se sirven alimentos, se implementará un aumento en la limpieza de utensilios, equipos y superficies y la evitación del manejo directo de alimentos por parte de clientes y empleados.

EL ESTABLECIMIENTO DISPONE DE:

- Equipo de protección personal (EPP) en cantidad suficiente para todos nuestros empleados.
- EPP disponible para todos nuestros clientes (capacidad máxima del establecimiento).
- Materiales de limpieza de un solo uso en stock, proporcionales a nuestros requisitos, incluidas toallitas desinfectantes, lejía y alcohol a 70°.
- Dispensadores de antisépticos a base de alcohol o de solución a base de alcohol, en cada piso, cerca de las entradas / salidas y en la entrada de los restaurantes, bares y baños compartidos.
- Contenedor de recogida de residuos no manual.
- Habitaciones para aislar a las personas sospechosas o infectadas con el virus COVID-19, preferiblemente con ventilación natural o un sistema de ventilación mecánica, con revestimientos exteriores lavables, baño, provisto de materiales de limpieza, máscaras quirúrgicas y guantes desechables, termómetro, papelera de manos libres, bolsas de basura, bolsas para ropa usada, un suministro de agua y alimentos no perecederos.
- Jabón líquido y toallas de papel deben estar disponibles en los baños.

EL PROTOCOLO INTERNO PARA LA SEGURIDAD DE LA LIMPIEZA Y SANEAMIENTO

- La definición de cuidados específicos para el cambio de ropa de cama y limpieza en las habitaciones, realizada en dos etapas con intervalos espaciados y con la protección adecuada de acuerdo con el protocolo interno.
- La retirada de la ropa de cama y las toallas se realiza sin sacudirlas, enrollando desde afuera hacia adentro, evitando el contacto con el cuerpo y llevándola directamente a la lavadora.
- El lavado de la ropa de cama / toallas y los uniformes de los empleados se realizará por separado y a altas temperaturas (alrededor de 70°C).

FORMACIÓN PARA TODOS LOS EMPLEADOS:

Todos los empleados recibieron información y / o capacitación específica sobre:

- Reglas internas relacionadas con el brote de coronavirus COVID-19.
- Cómo tomar precauciones básicas para prevenir y controlar la infección relacionada con el brote de coronavirus COVID-19, incluidos los siguientes procedimientos.

Desinfección de manos: lávese las manos frecuentemente con agua y jabón durante al menos 20 segundos, o use desinfectante para manos que contenga al menos 70° de alcohol, cubriendo todas las superficies de las manos y frotándolas hasta que se sequen.

Medidas de higiene respiratoria: Tosa o estornude en el antebrazo doblado o use un pañuelo de papel, que luego deberá tirar a la basura de inmediato; siempre desinfecte sus manos cada vez que tosa o estornude y después de sonarse la nariz; evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos.

Comportamiento social: cambie la frecuencia y la forma de contacto entre empleados y entre empleados y clientes, evitando (cuando sea posible) el contacto cercano, apretones de manos, besos, estaciones de trabajo compartidas, reuniones físicas y comidas compartidas, utensilios, tazas y toallas.

- Cómo auto verificarse diariamente la fiebre (tomarse la temperatura corporal dos veces al día y registrar la lectura y la hora de verificación). Controlar si hay tos o dificultad para respirar.
-
- Cómo cumplir con las pautas de la Dirección General de Salud para la limpieza de superficies y el manejo de la ropa en el lugar de trabajo.

LA ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS GARANTIZA QUE:

- Siempre habrá un empleado responsable de seguir los procedimientos necesarios en caso de sospecha de un caso (incluida la escolta de la persona al área de aislamiento, brindarle la asistencia necesaria y pedirle que se comunique con la Dirección General de Salud).
- De acuerdo con las recomendaciones de la Dirección General de Salud, el área de aislamiento siempre se descontaminará después de un caso positivo o sospechoso de infección, en particular superficies frecuentemente tocadas.
- El almacenamiento de los desechos producidos por los sospechosos de infección se colocará en bolsas de plástico, cerradas con nudos y deberán ser eliminados por un proveedor con licencia para la gestión de materiales biopeligrosos.
- Autoevaluación diaria dirigida a controlar la temperatura corporal (tomarse la temperatura dos veces al día y registrar el valor y la hora de comprobación) y verificar si sus colegas tienen tos o dificultades para respirar.

NORMAS Y DEBERES DE LOS HUÉSPEDES Y CLIENTES:

- Todos los huéspedes y clientes están obligados a seguir las pautas de convivencia y prevención básicas y recomendadas por la OMS como son: guardar la distancia de seguridad, llevar mascarillas, tomarse la temperatura, realizar uso del ascensor de forma responsable, lavarse las manos de forma regular, etc.
- El hotel se reserva el derecho de admisión si el huésped o cliente tiene una temperatura superior a 37° a la llegada al hotel.
- En el caso de que el hotel detecte imprudencia o bien incumplimiento de normas de seguridad por parte de los huéspedes o clientes de forma repetida y consciente, deberá dejar de ofrecer alojamiento y servicios con el objetivo de salvaguardar la salud general del resto de huéspedes, clientes y staff.

oliviahotelscollection

- HOTELS & RESORTS -

more than hospitality
oliviahotels.es