# MAPA DE RIESGOS PARA LA ELABORACIÓN DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DIRIGIDAS A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA



${razon}

${fecha}

Mapa de Riesgos Covid-19

El presente mapa de riesgos ha sido confeccionado para ${razon} mediante consulta directa entre un técnico de atención personal en Covid-19 y el propietario o persona designada por este, el día ${fecha} para la puesta en marcha de las medidas necesarias para la elaboración de un Manual de Buenas Prácticas frente al Covid-19.

Las respuestas proporcionadas sirven para dar las pautas necesarias a la empresa y los consejos más útiles que permitirán la reapertura del negocio con las máximas garantías para clientes y particulares.

Las imágenes añadidas al final del Mapa de Riesgos sirven para ayudar al comercio a señalizar las partes más importantes de estas Buenas Prácticas Frente al Covid-19

1

¿Es posible mantener una distancia de seguridad de 2 metros con las zonas comunes, como son la caja, los probadores…?

${preg1}

2

¿Dispone de jabón o gel hidroalcohólico para uso de los trabajadores y los clientes?

${preg2}

3

¿Tiene previsto obligar al uso de guantes en su establecimiento?

${preg3}

4

¿Tiene previsto obligar al uso de mascarilla a sus clientes en su establecimiento? Recuerde que el uso de mascarilla es obligatorio para los trabajadores y usted debe ser responsable de proporcionar mascarillas homologadas a cada trabajador.

${preg4}

5

¿Dispone de un protocolo de limpieza con un registro de las veces y los lugares que se han limpiado?

${preg5}

6

¿Dispone de elementos de visualización con indicaciones para el Covid-19?

${preg6}

7

¿Llevan uniformes sus trabajadores?

${preg7}

8

¿Disponemos de sistemas de climatización? NOTA: Los ventiladores no son aparatos de climatización, ya que solo mueven el aire que ya está en el interior, y quedan totalmente PROHIBIDOS.

${preg8}

9

¿Dispone de formación y un plan específico de Prevención de Riesgos Laborales para el Covid-19?

${preg9}

10

¿Conocen el protocolo de actuación en caso de sospechar que uno de sus trabajadores o clientes pueda estar infectado por coronavirus?

${preg10}

11

¿Sus instalaciones disponen de más de una puerta de acceso?

${preg11}

12

¿Dispone usted de muestras gratuitas o de prueba en su negocio?

${perg12}

13

¿Existen medidas concretas en los puntos de caja?

${preg13}

14

¿Está su negocio en el interior de un Centro Comercial?

${preg14}

15

¿Pertenece su negocio a uno de estos sectores?

Alojamiento Turístico -- ${alojamiento}

Restauración -- ${restauracion}

Actividades Turísticas -- ${actividades}

Puestos de Comida – ${puestos}

Vehículos de Comida Ambulante -- ${vehiculos}

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA SU NEGOCIO

Alojamiento Turístico

* La dirección deberá llevar una agenda o registro de toda actividad relacionada con el Covid-19, en el que se especifique la fecha, la hora, la persona responsable y el ámbito de actuación.
* En recepción deben estar disponibles los teléfonos de médicos y hospitales más cercanos. En caso de sospecha por Coronavirus, la primera revisión al cliente se realizará en la propia habitación del huésped. Y a partir de ahí se seguirán las indicaciones del personal médico.
* En caso de tener que hacer una reparación en la habitación de un cliente se deberá usar mascarillas y elementos de seguridad si el cliente está en su habitación..
* Se recomienda que los trabajadores eviten abrazar o saludar físicamente a los huéspedes.
* El aforo máximo de las salas comunes será de 4 personas por cada 10 metros cuadrados
* Solo se recomienda el uso de mascarillas al personal de recepción y a los de limpieza y mantenimiento.

Restauración

* Se debe realizar un nuevo sistema de APPCC adecuado al Covid-19 en el que se tenga en cuenta tanto la limpieza como la recogida y almacenamiento de las materias primas.
* Para el reparto a domicilio debe respetarse un protocolo claro. Que incluye: Una zona específica para el reparto. Bolsas cerradas. Ausencia de contacto entre el personal que realiza el pedido y el que lo entrega. Entrega sin contacto con el cliente. El repartidor no compartirá ascensor. El pago se realizará sin contacto con dinero en efectivo.
* SI existe servicio de comidas para llevar, habrá un lugar específicamente destinado a la recogida de la comida por parte de los usuarios, separado del resto de espacios y que no tenga contacto con la cocina.
* NO está permitido el autoservicio en barra. Y las medidas a adoptar son las mismas que para la caja.
* En caso de servicio en sala diferenciaremos entre el servicio en mesa, que deberá mantener la máxima distancia posible entre el cliente y el camarero, y el servicio en mostrador que seguirá las indicaciones del servicio en barra.
* El servicio en terraza seguirá las mismas pautas que el de sala, pero se exigirá la distancia mínima de 2 metros aunque eso implique sacrificar aforo.
* El servicio de Buffet deberá limitarse lo máximo posible. En caso de necesidad, los platos saldrán ya preparados, y se marcará un circuito de un solo sentido.

Actividades Turísticas

* Las empresas de una misma zona deberán coordinarse para evitar aglomeraciones. Las actividades deberán estar abonadas o faclilitar el pago telemático. Y en caso de usar instalaciones públicas se deberá conocer por parte de la organizadora y explicar a los usuarios la política Covid-19 de dicha instalación.
* El material no puede ser compartido, y en caso de necesitar la presencia de vehñiculos, estos deberán respetar los protocolos Covid-19 de la fase correspondiente.
* Se recomienda reducir el contacto personal en las gestiones post-actividad fomentando la comunicación telemática.

Puestos de Comida

* Dentro de un mismo puesto las personas vendedoras deberán guardar entre sí una distancia mínima de 2 metros, quedando restringida la actividad comercial a un único operador en caso de que las medidas del puesto no hagan posible esta separación física.
* Los ayuntamientos deberán establecer directrices que aseguren la distancia mínima exigida entre vendedores y clientes.
* Únicamente las personas vendedoras del puesto de venta podrán tocar los productos. Lo harán siempre con guantes de protección, así como mascarilla y siguiendo las instrucciones y recomendaciones de higiene frente al Covid-19. Evitar la manipulación simultanea de alimentos y dinero u otros medios de pago, fomentando el pago por tarjeta y extremando la limpieza del TPV tras cada uso, especialmente si ha sido manipulado por el cliente.
* Los puestos de venta deben ser limpiados y desinfectados con frecuencia. Al final de la jornada se limpiará y desinfectará toda la maquinaria, dispositivos y otros elementos del puesto ambulante, teniendo en cuenta las superficies que hayan podido ser tocadas, y siguiendo las instrucciones de limpieza y desinfección dictadas para hacer frente a la pandemia del Covid-19.
* Disponer de gel hidroalcohólico, pañuelos desechables y papeleras con tapa y bolsa (preferiblemente con pedal o basculante), para depositar residuos como pañuelos y otro material desechable. Estas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente.
* Mantener el puesto ordenado, con los productos dispuestos de forma higiénica, adecuadamente separados por categorías y dando una Imagen de limpieza segura en todo momento.
* En el caso de devolución de productos, se debe realizar su desinfección o mantenerlos en cuarentena antes de ponerlos nuevamente a la venta. Así mismo, se aconseja proceder a su recogida con guantes desechables.

Vehículos de Comida Ambulante

* Realizar limpieza y desinfección frecuente del vehículo de carga con especial atención a superficies, volante, pomos etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida en agua, o cualquiera de los desinfectantes virucidas existentes en el mercado que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el manejo de estos productos se seguirán las indicaciones del etiquetado de los mismos.
* Después de cada jornada, se deberá realizar limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, mostradores, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.