



PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL COVID-19

FINCA EL MAZO

ÍNDICE

1.- ENFERMEDAD. COVID-19.....	2
2.- ALCANCE.....	3
3.- DEFINICIONES GENERALES SOBRE LOS POSIBLES CASOS.....	3
4.- COMITÉ DE GESTIÓN.....	4
5.- NUEVAS MEDIDAS ADOPTADAS EN FINCA EL MAZO PARA EVITAR EL RIESGO DE CONTAGIO.....	5
6.- TRABAJADORES. PRINCIPIOS GENERALES DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	7
7.- PROTOCOLOS BÁSICOS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE.....	11
8.- MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAS INFECTADAS	13



PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL COVID-19

1.- ENFERMEDAD. COVID-19

Una persona puede contraer la COVID-19 por contacto con otra que esté infectada por el virus. La enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando una persona infectada tose, estornuda o exhala. Estas gotículas caen sobre los objetos y superficies que rodean a la persona, de modo que otras personas pueden contraer la COVID-19 si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, la nariz o la boca. También pueden contagiarse si inhalan las gotículas que haya esparcido una persona con COVID-19 al toser o estornudar. Por ello, es importante mantenerse al menos a 2 metros de distancia de una persona que se encuentre enferma. El periodo de incubación, es decir, el período entre la infección y la aparición de los síntomas, se ha estimado que es de 2 a 14 días. Los síntomas de la enfermedad son los siguientes;

Los más habituales son:

Fiebre
Tos seca
Cansancio

Otros síntomas menos comunes son:

Molestias y dolores
Dolor de garganta
Diarrea
Conjuntivitis
Dolor de cabeza
Pérdida del sentido del olfato o del gusto
Erupciones cutáneas o pérdida del color en los dedos de las manos o de los pies

Los síntomas graves son los siguientes:

Dificultad para respirar o sensación de falta de aire
Dolor o presión en el pecho
Incapacidad para hablar o moverse



2.- ALCANCE

De aplicación en el ámbito laboral / empresa, es responsabilidad del empresario el reducir el riesgo de exposición de las personas trabajadoras al Covid-19 en los centros de trabajo, así como de los clientes. Corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición, resaltar que siempre se han de seguir las pautas y recomendaciones que sobre el particular emita el SPA, y siguiendo las pautas y recomendaciones formuladas por las autoridades sanitarias.

3.- DEFINICIONES GENERALES SOBRE LOS POSIBLES CASOS

a) CLASIFICACIÓN DE CASOS.

Los casos se clasificarán del siguiente modo:

- Caso confirmado: caso que cumple criterio de confirmación por laboratorio: PCR o test de diagnóstico positivo de antígeno o anticuerpos.

- Caso probable: caso de infección respiratoria aguda grave con criterio clínico y radiológico compatible con un diagnóstico de COVID-19 no confirmado.

- Caso posible: caso con infección respiratoria aguda leve al que no se le ha realizado prueba de diagnóstico microbiológico.

b) CONTACTO ESTRECHO.

Por «contacto estrecho» de casos posibles, probables o confirmados se entiende: Cualquier persona que haya proporcionado cuidados mientras el caso presentaba síntomas: trabajadores sanitarios que no han utilizado las medidas de protección adecuadas, miembros familiares o personas que tengan otro tipo de contacto físico similar; Convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos.

c) PERSONAL ESPECIALMENTE SENSIBLE FRENTE AL COVID-19

Según se establece en el protocolo del Ministerio de Sanidad, debe evitarse la exposición de los trabajadores que, en función de sus características personales o estado biológico conocido, debido a patologías previas, medicación, trastornos inmunitarios, embarazo o lactancia, sean considerados especialmente sensibles a este riesgo. En relación con la COVID-19, se considerará personal especialmente sensible:

Diabetes

Enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión.

Enfermedad hepática crónica



Enfermedad pulmonar crónica
Enfermedad renal crónica
Inmunodeficiencia
Cáncer en fase de tratamiento activo
Embarazo
Mayores de 60 años
Enfermedad hepática crónica severa
Insuficiencia renal crónica
Obesidad mórbida (IMC>40).

4.- COMITÉ DE GESTIÓN

El Comité de gestión es el órgano competente para adoptar medidas frente al COVID-19.

El Comité de gestión de Turyeco S.L. está formado por cuatro personas (Dos personas en representación de la empresa y dos en representación de los trabajadores), y sus funciones básicas son las siguientes:

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los trabajadores, servicio de PRL con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas).
- Realizar una evaluación de los riesgos y extraer conclusiones.
- Diseñar las medidas de protección necesarias, recogidas en este plan de contingencia.
- Garantizar que los trabajadores reciben la información y formación suficiente y adecuada para la implementación del plan de contingencia.
- Planificar la implementación del plan de contingencia.
- Implementar el plan de contingencia en función del tamaño y complejidad de la empresa y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.



5.- NUEVAS MEDIDAS ADOPTADAS EN FINCA EL MAZO PARA EVITAR EL RIESGO DE CONTAGIO. TÉRMINOS GENERALES:

- **DISTANCIA DE SEGURIDAD:**

Disponemos de personal dedicado a controlar que se mantienen en todo momento y en cada una de las actividades que se realicen dentro de nuestras instalaciones las distancias de seguridad establecidas, tanto en espacios abiertos, espacios al aire libre acotados, como en espacios cerrados.

- **AFORO:**

Hemos reducido los aforos para garantizar la distancia de seguridad en recintos cerrados, así como en la zona de la piscina. Disponemos de personal para llevar a cabo el control de accesos.

- **LIMPIEZA EN GENERAL**

Se realiza una limpieza en profundidad a diario (desinfección) de todas las instalaciones de uso común (incluyendo las zonas privadas para empleados como los vestuarios, aseos del personal, salas de descanso...). Asimismo, los utensilios con altos niveles de contacto como pomos de puertas, interruptores o barandillas se desinfectarán 2 veces al día.

- **ASEOS:**

Está permitido el uso de los aseos.

En todo momento el aseo estará en condiciones de uso, es decir, perfectamente limpio (higiene y salubridad), con agua, jabón y papel desechable. Para ello disponemos de una persona del servicio de limpieza que tiene como misión principal y prioritaria el mantenimiento de la limpieza en los aseos.

- **GEL HIDROALCOHÓLICO**

En la entrada a las instalaciones y en la zona de recepción disponemos de gel hidroalcohólico a disposición de los clientes. Asimismo, disponemos de gel hidroalcohólico en la salida de los aseos.



- **COMEDOR:**

En el sistema establecido para servir la comida en el office del comedor hemos dispuesto de una zona en la que se encuentra el personal de Turyecoco sirviendo la comida y que se encuentra delimitada con señalización para que se respeten las distancias mínimas de seguridad.

La distancia entre cada agrupación de mesas será de 2 metros. La distancia entre personas sentadas en la agrupación de mesas es de 1,5 metros, salvo unidades familiares o grupos de convivencia habitual.

El personal que sirve la comida y que puntualmente atiende en mesa garantizará la distancia de seguridad con el cliente y siempre aplicará de manera estricta los protocolos de higiene, especialmente el lavado de manos continuado y el uso de mascarilla.

Los alimentos ya elaborados se encuentran perfectamente tapados y/o envasados hasta el mismo momento de ser servidos.

Hemos fijado una ruta para que los clientes circulen por el comedor: entrada y salida, para evitar aglomeraciones.

Se realiza limpieza y desinfección del equipamiento (mesas, sillas y bandejas) entre un cliente y otro.

En el caso de que sea necesario usar mantelería será de un solo uso. Cuando no es posible los lavamos de manera automática en ciclos de entre 60 y 90 grados, dependiendo del tejido.

Las bandejas serán desinfectadas tras su uso.

Los servilleteros, aceite, vinagre, sal, palilleros y otros similares se entregarán en forma de monodosis desechables.

Guardamos los elementos auxiliares de servicio de comedor como vajilla, cristalería, cubertería o mantelería en recintos cerrados o lejos de zonas de paso de trabajadores y clientes.

- **SEGURIDAD EN LA FORMA DE PAGO:**

Una vez dentro de las instalaciones se prioriza el pago con tarjeta, evitando, en la medida de lo posible el pago en efectivo.

- **MEDIO AMBIENTE:**

Se han instalado papeleras con bolsa, de apertura no manual, perfectamente señalizadas para depositar residuos sensibles: pañuelos, servilletas desechables, guantes y mascarillas principalmente, que son retiradas y se limpian a diario.

6.- TRABAJADORES. PRINCIPIOS GENERALES DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

En todo momento se deben aplicar los Principios Generales de la Prevención de Riesgos Laborales adaptados al potencial riesgo frente al Covid-19:

- Evitar los riesgos.
 - Evaluar los riesgos que no pueden evitarse.
 - Combatir los riesgos que no pueden evitarse.
 - Adaptar el trabajo a la persona, en particular en lo que respecta al diseño de las estaciones de trabajo, así como a la elección del equipo de trabajo y los métodos de trabajo y producción, en particular con el fin de limitar el trabajo monótono y el trabajo sincronizado y reducir los efectos de estos en la salud.
 - Tener en cuenta el estado de evolución de la técnica.
 - Reemplazar lo que es peligroso con lo que no es peligroso o lo que es menos peligroso.
 - Planificar la prevención integrando, en un todo coherente, la técnica, la organización del trabajo, las condiciones de trabajo, las relaciones sociales y la influencia de los factores ambientales.
 - Tomar medidas de protección colectiva que les dé prioridad sobre las medidas de protección individual.
 - Dar las instrucciones adecuadas a los trabajadores.
- Evaluación de Riesgos y planificación de la actividad preventiva frente al COVID-19:

Disponemos de la evaluación de riesgos sobre exposición al COVID-19 en los puestos de trabajo, así como la planificación preventiva correspondiente, en la que se han designado a las personas responsables en cada área, el presupuesto disponible para cada medida a adoptar, así como el plazo de implementación para cada una de ellas.

- Información y formación:

Todo nuestro personal dispone de la información y la formación necesaria en materia de prevención de riesgos laborales frente al COVID-19, así como en lo relativo al cumplimiento de las normas recogidas en este plan de contingencia de las instalaciones y servicios.

- Equipos de Protección Individual frente al COVID-19:

Priorizamos la seguridad de nuestro personal al igual que la de nuestros clientes frente al COVID-19, y por ello disponemos de los equipos de protección individual recomendados por las autoridades sanitarias a disposición de los trabajadores, que deberán utilizarlos en todos los casos que venga recogido en la planificación de la actividad preventiva y en el plan de contingencia.

- Medidas adoptadas frente al COVID-19 en materia de seguridad e higiene para trabajadores:

- El personal deberá ponerse limpia la ropa de trabajo a diario y será lavada a más de 60 grados en la empresa. El cambio de ropa deberá realizarse en las instalaciones de la empresa.
- Con el cambio de turno, deberán desinfectarse los elementos del puesto de trabajo. Deberá hacerlo, tanto la persona que termina el turno como la persona que se incorpora. Para la desinfección de equipos electrónicos se han puesto a disposición de los trabajadores y trabajadoras productos específicos, y toallitas desinfectantes especiales.
- Si no fuera imprescindible se intentará no compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el trabajador o trabajadora que utilice un dispositivo utilizado anteriormente por un compañero o compañera debe proceder a la limpieza con gel virucida para su uso, o bien toallitas desinfectantes para reducir el riesgo de contagio.

- Protocolo para los trabajadores antes de ir al trabajo en determinadas situaciones:

- Si se presenta cualquier sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.) que pudiera estar asociada con el COVID-19 no se debe acudir al trabajo y hay que contactar con el teléfono de atención al COVID-19 de la comunidad autónoma o con el centro de atención primaria y seguir sus instrucciones. Asimismo, se debe informar a la empresa de la situación. No se debe acudir al puesto de trabajo hasta que se confirme que no hay riesgo para uno mismo o para los demás.

- Si se ha estado en contacto estrecho (convivientes, familiares y personas que hayan estado en el mismo lugar que un caso posible, probable o confirmado mientras el caso presentaba síntomas a una distancia menor de 2 metros durante un tiempo de al menos 15 minutos), tampoco se debe acudir al puesto de trabajo en primera instancia. No obstante, se debe contactar con los servicios de Atención Primaria, los cuales realizarán un seguimiento por si aparecen signos de la enfermedad. Asimismo, se debe informar cuanto antes a la empresa de esta situación ya que será necesario que el Servicio de salud laboral de la empresa investigue otros contactos estrechos que pudieran haberse dado en el ámbito de la empresa. El servicio de salud laboral informará al técnico de Prevención de la empresa del resultado de la valoración, para que, en caso preciso, se adopten las medidas preventivas y organizativas pertinentes. De no ser posible la adaptación o el cambio de puesto, el servicio de salud laboral emitirá al /la trabajador/a un certificado de especial vulnerabilidad al COVID -19 para que se lo pueda remitir a su médico de cabecera, preferiblemente por e-mail, para que le extiendan la baja.

6.1.- PAUTAS GENERALES PARA EL PERSONAL DE LIMPIEZA

- El personal de limpieza accederá a las habitaciones, cabañas, baños y otras zonas comunes de uso privado preferiblemente cuando no haya huéspedes en su interior. En las labores de limpieza utilizará preferiblemente mascarilla y guantes desechables, que deberá cambiar cada vez que cambie de habitación o espacio o proceder a la desinfección de manos.
- Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán o se desinfectarán de forma segura, según corresponda al resultado de la evaluación de riesgos realizada, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y de las condiciones en las que se utilicen.
- Se limpiarán dos veces al día los pomos, lavabos, grifería, manivelas, mostrador de recepción, puertas, llaves de habitaciones, barandillas, pasamanos e interruptores.
- Los WC se limpiarán de forma rutinaria al menos 5 veces al día, incluidos duchas y aseos de uso compartido, aunque existirá una persona que priorizará la limpieza de los WC en todo momento.
- Las papeleras se vaciarán a diario. La recogida de papeleras de zonas de uso común se realizará de forma que las bolsas queden selladas para ser trasladadas al punto de recogida.
- La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común se hará al menos 2 veces al día durante 10 minutos, y en cualquier caso, siempre que fuera posible.

- Los carros de limpieza y los carros del comedor se limpiarán y desinfectarán tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.
- La limpieza y desinfección de habitaciones se realizará en condiciones de seguridad, evitando la presencia de clientes. El horario de limpieza de habitaciones y cabañas será aproximadamente de 10.00 a 14.00 horas. Asimismo, cada vez que se cambie de cliente se hará una limpieza a fondo (desinfección), incluyendo limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.
- Los textiles “sucios” se meterán en una bolsa que quedará cerrada hasta su tratamiento en la lavandería. Se evitará sacudir los textiles sucios. Nunca se depositarán en el suelo de la habitación o baño. Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos y éstos se lavarán a $>60^{\circ}$.
- La ropa limpia únicamente se introducirá en las habitaciones y cabañas tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia se introducirá en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza. En los casos en los que se tenga que hacer cargo el cliente se le proveerá de bolsas al efecto.

6.2.- PAUTAS GENERALES PARA EL PERSONAL DE COCINA Y SERVICIO DE SALA

- Aplicamos estrictamente las medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020).
- El personal de cocina y el de servicio de sala portará mascarilla siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad.
- El personal de cocina llevará el cabello siempre recogido y portará diariamente la ropa de trabajo limpia.
- Tenemos prohibido al personal de cocina y servicio de sala portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
- El cuidado de manos del personal de cocina y servicio de sala será estrictamente necesario.

6.3.- PAUTAS GENERALES PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- En caso de ser necesario reparar cualquier avería por el personal de mantenimiento lo hará preferiblemente cuando no haya huéspedes en el interior y deberá lavarse las manos antes de entrar, y desinfectar el calzado. En caso de que solo pueda hacerlo con el cliente dentro de la habitación debe contemplar al menos lo siguiente:

Debe protegerse con los medios de protección personal que se determinan en el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.

Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo a lo definido en este plan, y se lavará posteriormente las manos.

Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación. Se debe evitar cualquier contacto físico.

- Adicionalmente al resto de mantenimientos obligatorios del establecimiento se insistirá de forma específica en la revisión periódica del equipamiento utilizado para la prevención de COVID-19 (dispensadores de papel, gel desinfectante, mamparas etc.).
- Todas las tareas de mantenimiento quedarán registradas.

7.- PROTOCOLOS BÁSICOS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE

RECEPCIÓN DE VISITANTES Y ACOGIDA

- En la zona de recepción y acogida se contará con solución desinfectante para manos y pulverizador desinfectante para zapatos, mochilas, bicicletas, etc.
- Tenemos instalado en la zona de recepción una pantalla protectora que asegura la protección del personal de recepción y del cliente.
- Hemos señalado las distancias mínimas de seguridad entre clientes fijando de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- Priorizamos el auto-checking, así como el pago con tarjeta para evitar contacto.
- Desinfectamos el TPV y los bolígrafos tras cada uso en el que exista contacto.
- Los mostradores se desinfectan diariamente, considerando en todo caso la mayor o menor afluencia de clientes.
- Nuestro personal evitará la manipulación directa de las mochilas y otras pertenencias de los clientes.



ZONA DE COMEDOR

- Se velará por el mantenimiento de las distancias de seguridad dentro del comedor
- En el comedor disponemos de solución desinfectante a disposición de los clientes para que se desinfecten las manos al acceder al recinto.
- Hemos retirado de las mesas cualquier elemento decorativo y productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando las monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- Para evitar aglomeraciones en el servicio del office hemos adaptado las medidas recogidas en el texto “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 en hoteles y apartamentos turísticos” (ICTE, 2020). Entre otras, mamparas protectoras, alimentos tapados hasta que son servidos, establecimiento de rutas de seguridad manteniendo la distancia, así como servicio de vigilancia.

ALOJAMIENTO EN CABAÑAS

- Se dispone de solución desinfectante frente a las cabañas, en la zona de los baños.
- Las literas están dispuestas respetando la distancia mínima de seguridad.
- Los clientes deberán hacer sus propias camas por motivos de seguridad, y no podrán tocar las camas o literas de otros clientes. El albergue facilitará la lencería al cliente en bolsa garantizando así que ésta se encuentra limpia y evitando la contaminación en caso de que otros clientes hagan uso o toquen la litera con anterioridad a la llegada del cliente.
- En cada cabaña se dispone de papelera con tapa de accionamiento no manual.
- Los zapatos de los clientes deberán dejarse fuera de las habitaciones.

PISCINA

- Hemos reducido el aforo de la piscina.
- En todo momento habrá una persona en la piscina para garantizar las distancias de seguridad.



ACTIVIDADES

En las actividades de ocio y tiempo libre que se realicen en Finca El Mazo los monitores se asegurarán de que todos los usuarios utilicen gel hidroalcohólico, tanto antes como después de hacer uso o tener contacto con cualquier objeto material y/o recurso necesario para la realización de la actividad. Asimismo, se hará una desinfección a diario de todos los útiles de cada actividad.

Las actividades se realizarán siempre dentro del mismo grupo de personas, evitando interactuar con otros grupos, y en cualquier caso respetando la distancia mínima de 1,5 metros o el uso de mascarilla en caso contrario.

8.- MODO DE ACTUACIÓN EN CASO DE PERSONAS INFECTADAS

Los síntomas del COVID-19 son tos, fiebre, dificultad respiratoria principalmente, dolor muscular y de cabeza en algunos casos, así como diarrea o pérdida del sentido del olfato o del gusto.

El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.

Si una persona empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes, asimismo lo pondrá en conocimiento de la empresa. Se remite al protocolo diseñado ante la identificación de posible contagio.

Hemos habilitado una habitación específica para alojar a la persona que presente síntomas para poder alojarse hasta que sea trasladado a los servicios sanitarios o puesto a disposición de su familia. Cualquier persona en esta situación se compromete en abandonar las instalaciones. En el caso de niños los padres se comprometerán a recogerlos a la mayor brevedad posible.

Voto, junio 2020