

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PARQUES INFANTILES SOULD PARK



MEDIDAS HIGIÉNICAS ADOPTADAS CONTRA EL COVID-19

ANTECEDENTES

- ▶ La higiene en las zonas donde pasan tiempo los niños es un factor importantísimo. Debe mantenerse de forma muy escrupulosa para evitar infecciones. Es más que conveniente mantener todos los espacios libres de gérmenes y bacterias que puedan causar problemas a los más pequeños. Es muy importante utilizar productos que aseguren la desinfección de las estancias, pero también teniendo en cuenta que estos productos no resulten nocivos para los pequeños.



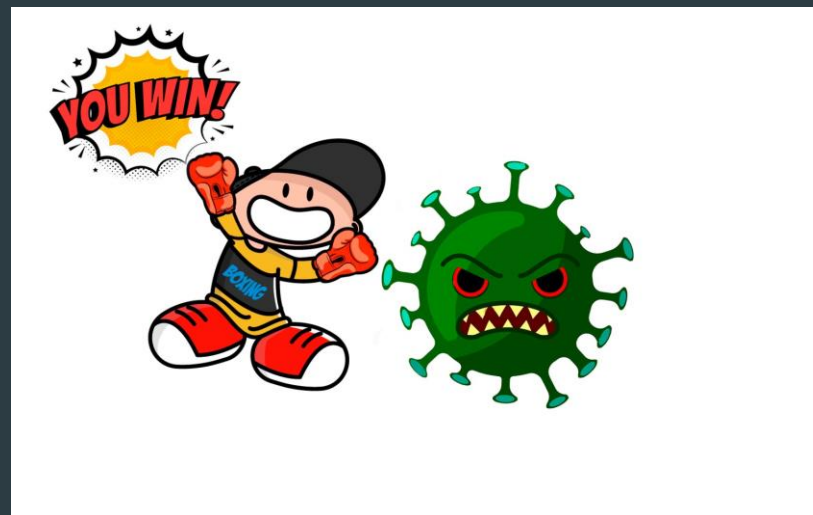
ANTECEDENTES

- ▶ La limpieza en el ambiente laboral es de suma importancia. Mantener las zonas de trabajo limpias proporciona una mayor productividad, una considerable reducción de accidentes, mayor confort para el trabajador y una mejor imagen al cliente. Nuestros trabajadores siempre han tenido como norma el mantenimiento de su zona limpia y ordenada.
- ▶ De forma pautada existen protocolos de limpieza y desinfección rigurosos, llevados a cabo a diario.



NUEVOS PROTOCOLOS

- ▶ Tras la crisis provocada por el Covid-19 se han aplicado en nuestros centros importantes protocolos de limpieza y desinfección diaria, complementarios a los que ya teníamos, prestando especial atención a todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, asegurando así, minimizar el riesgo de contagio por esta nueva amenaza.



LIMPIEZA DE SUPERFICIES

- ▶ 1. Limpieza de superficies, mediante eliminación de materia orgánica e inorgánica, usando los productos habituales y enjuagando con abundante agua para eliminar la suciedad.
- ▶ 2. Tras limpiar las zonas, se procede a la desinfección de las superficies usando desinfectantes con pulverizadores y bayetas de un solo uso.
- ▶ 3. Rociamos la zona a tratar completamente con una primera impregnación del producto dejándolo actuar.
- ▶ 4. Finalmente se recoge el producto con bayeta, se aclara y si es necesario se usa papel para secar.

TIPOS DE DESINFECTANTES

- ▶ Los desinfectantes de uso ambiental más utilizados son las soluciones de hipoclorito de sodio, peróxido de hidrógeno y los fenoles, existiendo otros productos con menor experiencia de uso.
- ▶ En nuestro caso, usaremos hipoclorito sódico por ser un gran desinfectante y tener una gran capacidad limpiadora en superficies.
- ▶ Se detalla a continuación como preparar las disoluciones de productos de limpieza.
- ▶ Es un producto con efecto bactericida, fungicida, esporicida y virucida, que cumple con las normas UNE-EN 13697, UNE-EN 13704 y UNE-EN 14476.

DESINFECTANTES

▶ PREPARACIÓN DE LEJÍA 1:50

- ▶ Ponga 20 mililitros de lejía de casa (sin importar la marca), échelos en una botella de un 1 litro y llene con el agua del grifo hasta completar. Cierre y dele la vuelta varias veces. Ya tiene preparada una dilución 1:50. Moje una bayeta con esta solución para limpiar y desinfectar las superficies. Limpie la bayeta con agua del grifo tras cada uso y vuelva a impregnarla con esta disolución de lejía

▶ CÓMO PREPARAR ALCOHOL AL 70%

- ▶ Puede utilizar el alcohol de casa, al 96%: para su uso como limpiador de estos efectos personales lo tiene que rebajar al 70%, añadiendo 70 ml de alcohol y llévelo a 100 ml con agua del grifo. Dele la vuelta varias veces y ya puede humedecer un paño con esta solución y lo pasa por estos objetos personales.

RUTINA DE LIMPIEZA

- ▶ 1. Antes de entrar al puesto de trabajo, todos los empleados deberán llevar los EPIS puestos.
- ▶ 2. Se dará paso a una limpieza diaria en profundidad, según las pautas referidas, antes de la apertura al público.
- ▶ 3. Durante el flujo de clientes se irá reforzando la limpieza de todas aquellas superficies susceptibles, para potenciar la desinfección de todas las zonas expuestas.
- ▶ 4. Una vez cerrado el parque al público, se deberá proceder de nuevo a una limpieza exhaustiva de todo el establecimiento siguiendo de nuevo todos los protocolos de desinfección.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES (FORMACIÓN Y EPIS)

- ▶ Los trabajadores que deban acceder a zonas para la limpieza de superficies, deben seguir estrictamente las medidas de protección encaminadas a controlar y reducir la transmisión del coronavirus. Deberán protegerse con los equipos de protección necesarios según al nivel de riesgo al que están expuestos de acuerdo a lo que establezcan los servicios de Prevención de Riesgos Laborales.



MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES (FORMACIÓN Y EPIS)

- ▶ Se realizará la higiene de manos después del contacto con superficies o equipos contaminados y después de quitarse el equipo de protección individual necesario para cada caso (EPI).



La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA TRABAJADORES (FORMACIÓN Y EPIS)

- ▶ Evitar en todo momento tocarse los ojos, nariz y boca con las manos.
- ▶ Obligatorio el uso de guantes en todo momento para las actividades de limpieza.
- ▶ Uso obligatorio de mascarilla.
- ▶ Todos los trabajadores realizarán un programa específico de formación en riesgos laborales referente al Covid-19.



MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA CLIENTES

- ▶ Siempre se mantendrán las distancias de seguridad establecidas con los clientes.
- ▶ Evitaremos y guiaremos de una forma ordenada y respetuosa las colas, evitando aglomeraciones, y haciendo que se cumplan entre ellos las distancias exigidas.
- ▶ En cada atracción se dispondrá de un set de desinfectante y papel desechable para reforzar la limpieza mientras haya tránsito de público.
- ▶ En cada atracción se dispondrá de un set de desinfectante y papel desechable para reforzar la limpieza mientras haya tránsito de público.
- ▶ Es importante aprovechar cualquier momento para limpiar y desinfectar.
- ▶ La persona de la limpieza tiene que reforzar lugares especialmente sensibles, como manillas, vitrinas, taquilla, pasamanos...
- ▶ Usar continuamente los geles desinfectantes.

MEDIDAS ESPECIALES PARA BAR

- ▶ Utensilios propios y platos individuales ahora más que nunca, compartir utensilios está totalmente prohibido. Asimismo, los platos para compartir se han eliminado de las cartas y, si se solicitan, se sirven dividido en dos raciones.
- ▶ Los hosteleros deberán tener en cuenta la desinfección total de todo el material empleado para el servicio. Copas, cubiertos, platos, paneras o manteles deberán superar los 60 grados de temperatura en el lavado, con el fin de acabar con cualquier bacteria.
- ▶ Además se irán incorporando las medidas de carácter obligatorio que pudieran incorporarse por Decreto.



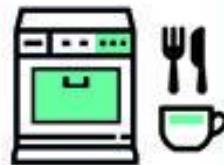
MEDIDAS ESPECIALES PARA BAR



Instalar dispensadores de geles desinfectantes para el uso de los clientes y el personal de servicio.



Limpiar frecuentemente superficies, mostradores, pomos, mobiliario, maquinaria, lavabos, máquinas dispensadoras, teléfonos, datáfonos, etc con desinfectantes o lejía.



Lavar y desinfectar la vajilla a temperaturas superiores a 80°C.



Lavar manteles, servilletas y ropa de trabajo en lavadoras industriales a más de 60°C.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) EN CENTROS DE TRABAJO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Consejos según información disponible a 06.03.2020



Revisar y limpiar los filtros de aire acondicionado y rejillas.



Ventilar después de cada servicio y asegurar una renovación del aire suficiente.



Cocinar los alimentos por encima de los 70° y mantener la cadena de frío.



Mantener los alimentos protegidos en todo momento con film, tupper y etiquetas.



En los bufés, limitar la manipulación directa por parte de los clientes de alimentos y utensilios y cambiarlos frecuentemente o utilizar material desechable.

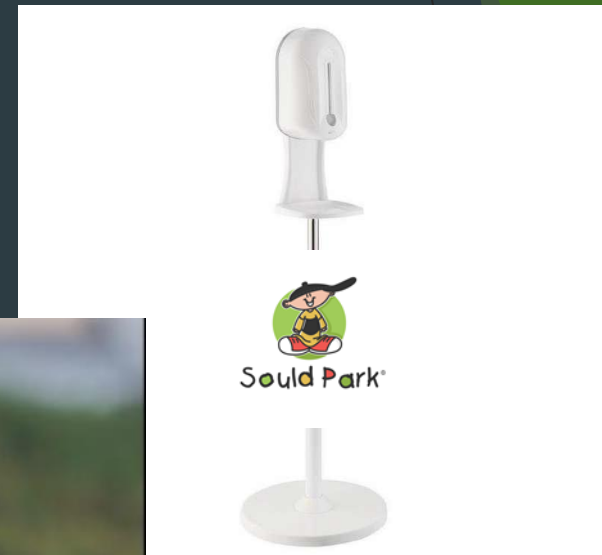
MEDIDAS ESPECIALES PARA SALONES

- ▶ Se deberá reforzar la limpieza, cuidando de una forma más meticulosa todas las botoneras y zonas delicadas de las máquinas existentes.
- ▶ Se protegerá al máximo al cliente guiándoles en las distancias de seguridad recomendadas por la OMS.
- ▶ Se usará de manera continua el gel hidroalcohólico y en su defecto, siempre que se pueda lavado de manos.



RECURSOS UTILIZADOS PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE CONTAGIOS

- ▶ Se dispondrán de dispensadores de gel hidroalcohólico dispuestos por todo el parque para que los clientes tenga acceso al lavado de manos de forma continua.
- ▶ Como obsequio en las recargas, se regalarán a los clientes frascos dosificadores de este gel, para proporcionar al máximo recursos y además, concienciar de la importancia de esta medida de higiene.



RECURSOS UTILIZADOS PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE CONTAGIOS

- ▶ Se dispondrán de máquinas especiales para limpieza de atracciones, así como de los elementos que las componen, como por ejemplo esta que se muestra en la imagen, que limpia y desinfecta las bolas de la Pista Americana.
- ▶ Se irán incorporando este tipo de elementos según se vayan valorando las necesidades de cada sitio.



RECURSOS UTILIZADOS PARA MINIMIZAR EL RIESGO DE CONTAGIOS

- ▶ Se colocaran dispensadores de mascarillas y material higiénico en los parques.
- ▶ Los productos que ofreceremos tendrán precio de costo, y no obtendremos lucro con esto.
- ▶ Además regalaremos a nuestros niños mascarillas si fuera necesario.



“

Hasta los retos más
difíciles se pueden lograr
entre todos.

”

