

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD

• HIGIENE ALIMENTARIA & PISCINAS & CALIDAD DE AGUA & FORMACIÓN

El hotel colabora con empresa consultora externa e independiente PREVERISK. Las auditorías mensuales son aleatorias y la fecha de visita no está anunciada con el fin de poder observar las deficiencias diarias de la operativa habitual del hotel. Se audita:

- Calidad de aguas recreativas (registros – libro de piscina)
- Revisión de documentación y registros (cocina, bares, sstt)
- Procedimientos de elaboración de comida, almacenamiento, limpieza
- Toma de muestras de alimentos (analítica en Laboratorio)
- Toma de muestra de agua (analítica en Laboratorio)
- Toma de muestra de superficies (analítica en Laboratorio)
- Legionella (analítica en Laboratorio)
- Control de plagas (registros, productos, hojas de trabajo)
- Infraestructura (estado de instalaciones de cocina)
- APPCC
- Alérgenos

Preverisk también realiza formación anual en tema de Higiene Alimentaria y Alérgenos para toda la plantilla de Bares, Restaurantes y Cocina.

• PISCINA EXTERIOR

- Desde la primavera hasta otoño, el hotel cuenta con el servicio de socorrismo. El Socorrista es responsable de vigilar el cumplimiento de normas de uso de la piscina (cartel) con el fin de evitar accidentes o en caso de que ocurran, prestar primeros auxilios
- Desde 2019 el hotel tiene un desfibrilador y 8 personas de 4 departamentos diferentes han sido formado en su uso.
- Se siguen todos los protocolos del Libro de Piscina (limpieza y tratamiento de aguas recreativas)
- Se publican los valores diarios de agua de piscina en un tablón visible al lado de la piscina
- La piscina cuenta con marcadores de profundidad, señalización de 'No tirarse' y flotadores
- Profundidad de piscina infantil es de 30cm.

• PISCINA INTERIOR (SPA)

- No dispone de socorrismo pero su tablón informativo indica esta Información y las reglas de uso de este espacio.
- Niños pueden entrar a la piscina interior solo a partir de 4 años y siempre acompañados por un adulto. No pueden utilizar Sauna ni Baño de vapor.

- Se informa sobre las contraindicaciones (sauna, baño vapor, etc) y se proporciona un cuestionario médico a todos los clientes que recibirán algún tratamiento o masaje. En caso de clientes repetidores, este cuestionario se debe rellenar en cada visita, debido a que su estado de salud haya podido cambiar desde su última estancia.
- Se siguen todos los protocolos del Libro de Piscina (limpieza y tratamiento de aguas recreativas)
- Se publican los valores diarios de agua de piscina en un tablón visible al lado de la piscina

- **ZONAS COMUNES**

- Todos los departamentos disponen de un botiquín. La caseta de socorrismo dispone de un desfibrilador. Durante la noche, el desfibrilador está en recepción.
- Todos los baños tanto de clientes como de empleados y cantina tienen jabón antibacterial y dispensador de toallitas secamanos o el aparato de secamanos. A la entrada del buffet y cocina hay dispensador de gel antibacterial, tanto para clientes (buffet) como empleados (cocina).
- En la carpeta de procedimientos (SIMH) de todos los departamentos se incluye un apartado de como lavarse las manos correctamente
- En la carpeta de procedimientos (SIMH) de todos los departamentos se incluye un apartado de como actuar en caso de vómito en zonas públicas
- Legionella: Recepción realiza una vez a la semana el sangrado de grifos en todas las habitaciones desocupadas más de 7 días.
- El hotel dispone de un CCTV con el fin de poder investigar posibles incidentes.
- Limpieza de conductos de extracción de cocina se realiza según la normativa local.
- El gimnasio también dispone de gel antibacterial y toallitas para secar las superficies utilizadas

- **SEGURIDAD ANTIINCENDIOS**

- El hotel está debidamente señalizado y las puertas de emergencia están sin obstáculos.
- Una vez al año (según la normativa Española) el hotel organiza un simulacro de incendio / evacuación
- En la carpeta de procedimientos (SIMH) está el procedimiento en caso de emergencia, punto de reunion, etc.
- El hotel colabora con empresa externa en el mantenimiento de la centralita y todas las instalaciones contraincendios (detectores de humo, extintores, mangueras, señalización, etc).
- Existe un procedimiento de evacuación para personas con movilidad reducida.

- **SERVICIO MÉDICO**

- El hotel ofrece una vez al año a todos sus empleados hacerse una revisión médica con análisis de orina y sangre.
- Para los huéspedes ofrecemos un servicio médico en menos de 30 min in situ. La mayoría de los seguros médicos de los huéspedes cubre esta visita a domicilio.

- **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

- El documento sobre la prevención de riesgos laborales se actualiza anualmente. En 2019 se firmó el acuerdo con nueva empresa de vigilancia que elaborará un nuevo informe con áreas de riesgo y medidas correctoras propuestas. (Cualtis)
- La empresa pone a disposición de los empleados EPIs en los puestos que así lo requieren (SSTT, Piscinero, Auxiliares de cocina, Pisos).
- Se realiza la investigación de accidentes laborales por parte de RRHH y la Mutua. Se realiza un informe anual aportando datos estadísticos con el fin de detectar la repetición de algunos accidentes y causas que lleven a ellos

- **COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD**

- En 2019 se creará el Comité de Seguridad y Salud con representante tanto por parte de la empresa como representantes de los trabajadores (comité – sindicato)

- **PLAGAS**

- Tratamiento mensual de todo tipo de plagas por empresa externa (Protec) con registro de trabajo.
- Este año se ha realizado un tratamiento exhaustivo antes de la reapertura de todas las instalaciones del hotel.

- **TOUR OPERACIÓN**

- Auditorías de Seguridad y Salud por parte de los TTOO que aportan otro punto de vista y a menudo nos obligan cumplir con estándares de Seguridad y Salud más estrictos de la legislación local.

- **HABITACIÓN**

- Barandilla del balcón es de 1,15m (entre barandillas 9cm)
- Muro del balcón 70cm
- Cliente puede pedir un alfombrín antideslizante para la bañera.
- Enchufes a una distancia prudencial del grifo del lavabo.