

Nuestro comedor

ANTES DEL SERVICIO Y DESPUÉS DEL SERVICIO

- Facilitamos los Equipos de Protección necesarios a todos los empleados.
- Aseguramos una correcta limpieza de las superficies y de los espacios, realizando una limpieza diaria de todas las superficies, haciendo hincapié en aquellas de contacto frecuente como pomos de puertas, barandillas, pulsadores, etc. Usando productos viricidas o lejía.
- Vigilamos diariamente la temperatura de lavado (55-60 °C) y aclarado (> 82 °C) del lavavajillas.
- Realizamos registros diarios de limpieza.

Empleados:

- Todos nuestros empleados tienen a su disposición una línea telefónica (24 horas/7 días) para ponerse en contacto con nuestro Servicio de Vigilancia de la Salud.
- Todos los trabajadores deben tomarse la temperatura antes de acudir al centro de trabajo y llamar al Servicio de Vigilancia de la Salud ante cualquier sintomatología.
- Disponemos de protocolos para trabajadores con síntomas o que hayan tenido contacto estrecho con personas infectadas o con sospecha de estarlo.

Recepción de Mercancías:

- Delimitamos una zona para la inspección, retirada de envoltorios de las materias primas.
- Desinfectamos los envases antes de guardarlos en las cámaras o almacenes.

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

- Cumplimos las normas básicas del APPCC: Ejemplo. Tª de cocción > 75 °C. Tª mantenimiento caliente > 65 °C.
- Comprobamos a diario el cumplimiento de todos los protocolos de APPCC que incluyen entre otros, el correcto almacenamiento de productos (todos los alimentos protegidos, identificados, dentro de su fecha de consumo), correcta desinfección de vegetales, lavado de manos, limpieza y desinfección, control de plagas, etc.

DURANTE EL SERVICIO

- Las burbujas se sientan juntas en el mismo sitio todos los días (sitios identificados).
- Horario escalonado de turnos para comer.
- Habilitación de nuevas salas para comer (espacio multifunción, biblioteca).
- Adaptación de la línea y comedor a los nuevos requisitos.
- Dispensadores de gel en las zonas de comedor.
- Adaptación de la oferta gastronómica para minimizar el riesgo de transmisión.
- Limpieza y desinfección de comedor frecuente.
- Ventilación del comedor.
- Cartelería de higiene de manos, buenas prácticas, distanciamiento social, etc.

Nuestras rutas

ANTES DEL SERVICIO

- Limpieza diaria integral de los autocares, con productos desinfectantes bactericidas y virucidas, inocuos para la salud e hipoalergénicos.
- Detalle de las zonas y los puntos incluidos en la limpieza diaria: Pasamanos de acceso - Escaleras - Suelos - Butacas Reposabrazos - Recogida de residuos - Puerta de acceso y manijas - Volante – Salpicadero - Butaca - Maleteros y Bodegas
- Comprobación diaria de la disponibilidad de Equipos de Protección Individual (EPI) (guantes, mascarillas y gel hidroalcohólico) para el conductor y el personal de acompañamiento.

DURANTE EL SERVICIO

Conductor:

- Durante todo el trayecto llevará mascarilla y deberá permanecer en la cabina siempre que sea posible.
- Mantendrá la distancia correcta con los pasajeros, tanto dentro como fuera del habitáculo.
- Entre servicio y servicio, si el autocar no tiene programado su paso por el garaje, el conductor limpiará el vehículo y en especial las zonas más susceptibles de ser tocadas con las manos: Agarradores, reposabrazos, butacas, etc.

Monitor:

- El personal auxiliar utilizará mascarillas, guantes desechables, botella de gel hidroalcohólico, productos desinfección básicos para una primera desinfección después de cada servicio.

Usuarios:

- Obligatorio uso de mascarilla a partir de 6 años, menores recomendado. Cada autocar está dotado de mascarillas de un solo uso, para facilitar a los usuarios en caso de olvido, deterioro o pérdida.
- En la entrada estará habilitado un dispensador de gel hidroalcohólico para el uso de los pasajeros.

DESPUÉS DEL SERVICIO

- A la llegada a nuestras Instalaciones se procederá de nuevo a la limpieza integral del autocar, aplicándose la misma a todas las superficies (suelo, butacas, cuadro de mando, etc.).
- Se utilizará semanalmente el Cañón de Ozono en cada uno de nuestros vehículos.

Si tenéis alguna consulta respecto a nuestros servicios de ruta y comedor, no dudéis en contactar con operaciones@tems.es