



REQUISITOS SERVICIOS DE PLAYAS: CHIRINGUITOS

Desde la Delegación de Playas del Ayuntamiento de Vélez-Málaga, os comunicamos las recomendaciones y medidas de seguridad e higiene a implementar en relación al COVID-19 durante la prestación de su servicio de temporada.

La Delegación de Playas, a través de su Sistema de Gestión Integrado de Playas tiene el objetivo de mejorar sus playas, de forma que todo el personal que participe en la prestación de los servicios de Playas debe de cumplir una serie de requisitos mínimos para mejorar la calidad del servicio, garantizando la seguridad de todos usuarios de playas.

Dentro de este Sistema de Gestión, se evalúan de forma anual todos los servicios de playas, entre los que se encuentra su instalación como servicio de temporada. De tal modo, que, contando con su colaboración, le recordamos que ha de cumplir con los siguientes requisitos:

- **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL COVID-19:**
 - Recomendaciones generales:
 - Colocación de cartelería informativa sobre cómo realizar la higiene de las manos.
 - Comunicar a los clientes las normas de uso del establecimiento.
 - Se recomienda su uso mediante cita previa y el pago con medios telemáticos.
 - Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50).
 - Tras cada limpieza, los materiales empleados y los EPI's utilizados se desecharán de forma segura, posteriormente al lavado de manos.
 - En las mesas se montarán cubiertos esterilizados y envasados, así como servilletas de un solo uso.



- Los servicios en barra deben de ser temporalmente anulados a no ser que se pueda garantizar que la distancia entre diferentes usuarios sea de 2 metros.
 - Desinfectar de forma periódica las máquinas dispensadoras y recreativas usadas por los clientes.
 - Se debe comprobar el funcionamiento de todos los lavavajillas, a fin de que sean correctas las temperaturas a alcanzar (superior a 80°C en el aclarado) y la dosificación de productos químicos.
 - En caso de un trabajador presente síntomas mientras se encuentre en su puesto de trabajo, será preciso aislar el contenedor donde haya depositado pañuelos u otros productos usados y comunicarlo a la autoridad sanitaria competente, ausentándose de su puesto de trabajo.
 - Disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente.
 - Cumplir con todas las medidas de seguridad e higiene implantadas por el Ayuntamiento en su Plan de Contingencia de Playas frente al COVID-19, que les sean de aplicación.
- Criterios de limpieza:
- Se llevará a cabo la limpieza y desinfección de todos los elementos después de haber sido utilizados por las personas usuarias y antes de que vuelvan a ser utilizados.
 - Lavar la mantelería a temperatura superior a 60 grados o sustituirla por mantelería de un solo uso.
 - Reforzar la limpieza de los filtros de aire y aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización.
 - Al final de la jornada siempre se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección profunda de todos los elementos. Mantener registro de dichas limpiezas.



- Se debe de potenciar la ventilación del local cada día, y tras la finalización de cada servicio se debe realizar una limpieza exhaustiva de las instalaciones.
 - Reforzar la limpieza de los filtros de aire y aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización. Mantener la climatización en una temperatura entre 23 - 26°C.
 - Limpieza de los aseos con una frecuencia de 6 veces al día y mantener registros de dichas limpiezas.
- Recomendaciones para los trabajadores:
- Previo al inicio del trabajo:
 - El trabajador debe comunicar si: presenta sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, etc.), ha estado en contacto estrecho o sin respetar la distancia de seguridad con una persona afectada por COVID-19 o si perteneciente a un grupo vulnerable: +65 años, embarazo, etc.
 - Firmar declaración responsable de ausencia de COVID-19, síntomas similares o contacto con enfermo
 - Formación al personal sobre las medidas de precaución en el transporte al centro de trabajo.
 - Declaración responsable firmada, como que se ha realizado limpieza exhaustiva previa a su apertura.
 - Comenzada la jornada laboral:
 - El personal debe disponer de Epis homologados (FPP2 y guantes) en cantidad suficiente para su cambio a lo largo de la jornada de trabajo.
 - Debe cumplir con todas las medidas de prevención que tu lugar se trabajo.
 - Evitar utilizar equipos y dispositivos de otros trabajadores.
 - Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, o con una solución hidroalcohólica.



- Facilitar el trabajo al personal de limpieza.
 - Evitar tocarte los ojos, la nariz o la boca.
 - Mantener la distancia de seguridad entre trabadores y clientes.
 - Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo desechable (o usando la parte interna del codo) al toser y estornuda, y a un cubo de basura que cuente con cierre.
- **CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE (LEY DE COSTAS Y ORDENANZA MUNICIPAL).**
 - **REQUISITOS MÍNIMOS A CUMPLIR POR EL PERSONAL RESPONSABLE DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS:**
 - Disponer de carnet de manipulador de alimentos.
 - Mantener un alto grado de limpieza corporal.
 - Llevar el pelo limpio, recogido y cubierto.
 - Lavarse las manos antes de empezar el trabajo y después de cada cambio de actividad.
 - No portar anillos, pulseras, relojes de mano, así como otros objetos que puedan ocasionar accidentes y sean puntos de acumulación de restos alimentarios.
 - Llevar vestimenta de trabajo limpia.
 - No comer ni fumar en la zona de preparación de alimentos.
 - **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:**
 - No meter los dedos en las comidas, salsas, etc., para su degustación.
 - No trabajar con heridas infecto-contagiosas en la piel.
 - Evitar la entrada de animales e insectos en el área de manipulación de alimentos
 - Depositar en contenedores los restos de alimentos de platos de los usuarios.



- Recuperar tan sólo los excedentes de alimentos elaborados, no servidos (excepto salsas), en los que no se haya roto la cadena de frío
- Emplear únicamente trapos de un solo uso.
- Todos los alimentos deben de estar correctamente etiquetados con su fecha de elaboración y caducidad.

- **OTROS REQUISITOS:**
 - Las basuras estarán en recipientes tapados y con bolsas en su interior para evitar el contacto entre los desperdicios y el recipiente.
 - Las bolsas de basura se depositarán en contenedores ubicados en una zona aislada, evitando que los olores afecten a otros alimentos y a los usuarios.
 - Existirán rutinas de limpieza debidamente documentadas en las que se definirán:
 - Superficies que se van a limpiar
 - Frecuencia de limpieza
 - Responsable de la limpieza
 - Productos de limpieza necesarios.
 - Se realizará un CONTROL DE LA TEMPERATURA de las cámaras de conservación de alimentos, al menos dos veces al día, quedando REGISTRO de dicho control.
 - Se realizarán CONTROLES MICROBIOLÓGICOS tanto de productos como de superficies de trabajo y manos de manipuladores, al menos una vez al mes durante la temporada de baño.
 - Disponer de los Certificados de Manipulación de Alimento de todo el personal.

- **COMUNICACIÓN A LOS USUARIOS:**
 - Cartel informativo sobre la presencia de libro de reclamaciones.
 - Libro de reclamaciones presente en el establecimiento.
 - Cartel de prohibido la venta de alcohol a menores de 18 años.
 - Alérgenos.
 - Señalización de horario y precios.



- **NORMAS PARA LA ATENCIÓN AL PÚBLICO:**

- El trato debe ser siempre de “usted”, tanto en español como en otros idiomas. Nos referimos siempre a nuestros usuarios como Señor/ Señora, evitando el uso de vocabulario excesivamente coloquial.
- La predisposición a atender de manera inmediata al cliente.
- La capacidad para escuchar (se trata de que el cliente pueda expresar todo aquello que desea y que se realice un esfuerzo de comprensión).
- El tono de voz y el ritmo de transmisión (relajado y con un ritmo suficiente que no refleje ni prisas ni ansiedad).
- La capacidad de sonreír.
- La capacidad de utilizar el idioma del cliente.
- Se debe saludar siempre con “buenos días” o “buenas tardes”.
- La atención a la persona es prioritaria sobre cualquier otra función que se esté desempeñando.
- Cualquier asunto que tenga que ser discutido entre compañeros se hará siempre en privado, nunca delante del público.
- El uso del teléfono móvil en Restaurante está prohibido. Si, por algún motivo es imprescindible tenerlo encendido debe estar en modo silencio, para no interferir en el funcionamiento del restaurante.

Asimismo, nos complace comunicarle nuestra **Política de Calidad, Medioambiente y Accesibilidad de Playas:**

La Delegación de Playas del Excmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga se propone establecer, implantar, mantener y mejorar continuamente un Sistema de Gestión Integrado de Playas, de acuerdo a las normas de referencia UNE-ISO 13009:2016, UNE 170001:2007, UNE-EN-ISO 14001:2015 y UNE-EN-ISO 9001:2015, con el fin de lograr la satisfacción de todos los usuarios de playas, dotando a las playas del municipio de servicios de calidad y garantizando la conservación y protección del medioambiente y del entorno natural, así como garantizando unas playas accesibles para todo tipo de usuario.

La política ha sido establecida de manera acorde al propósito de la organización y a la naturaleza, magnitud e impactos medioambientales de sus actividades, servicios, instalaciones y recursos que existen en las playas.



La Delegación de Playas se compromete, dentro de sus posibilidades, a establecer los medios técnicos y económicos necesarios para prevenir en origen y minimizar la contaminación y los riesgos higiénico-sanitarios, así como cualquier impacto que pueda causarse sobre el medio, garantizando un seguimiento de todas aquellas actividades que se realicen en la franja litoral estableciendo mecanismos de mejora continua, en colaboración con todos los sectores del municipio, asegurando la evolución de la calidad ambiental del medio, así como en los servicios prestados.

En el desarrollo de todas aquellas actividades, servicios e instalaciones de las playas del municipio, la Delegación de Playas del Excmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga, se compromete a garantizar el cumplimiento de todos los requisitos legales aplicables y otros compromisos suscritos por la organización, así como el cumplimiento de los requisitos DALCO (Deambulación, Aprehensión, Localización y Comunicación), garantizando la accesibilidad del entorno.

El litoral es un bien común, es por ello que, desde la Delegación de Playas del Excmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga, se quiere hacer partícipes a todos los usuarios y a todos aquellos que realizan actividades en las playas, promoviendo acciones de sensibilización y concienciación, con el fin de garantizar la sostenibilidad ambiental de este espacio natural y aumentando la satisfacción de todos los usuarios que disfrutan de nuestras playas.

La Política establecida por la Delegación de Playas, proporciona un marco de referencia para la definición y establecimiento de los objetivos de calidad, medioambiente y accesibilidad del sistema de gestión de playas, siendo evaluados periódicamente y permitiendo la mejora continua del mismo.

Esta política será comunicada y entendida por todo el personal de playas, así como por otras partes interesadas, será pública y estará a disposición de los usuarios de playas y de todas las partes implicadas, siendo revisada periódicamente para su continua adecuación.