

"MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS FRENTE AL COVID".

¡Estamos listos para daros la bienvenida de nuevo! Nos hemos esforzado mucho para poder garantizaros la tranquilidad que necesitáis en estos momentos de Covid-19. Por eso os contamos las medidas de seguridad sanitaria que hemos desarrollado para que disfrutéis al máximo de vuestra experiencia con nosotros.



CERTIFICA

Que los procedimientos y controles realizados por la Entidad:

RE CAMPOS INV S.L.
CRER. NOU, 10 - 07630 CAMPOS (BALEARES)
B65740581

Que se detallan en LA DECLARACIÓN RESPONSABLE que ha sido revisada y comprobada por CERTEX, sobre la PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN POR EL COVID-19, suscrita por el responsable de dicha entidad, y que por medio de la cual declara que se ha procedido a diseñar, implementar y controlar todas las medidas exigibles legalmente y además aquellas que se consideran necesarias y complementarias, según las mejores técnicas sanitarias disponibles, como garantía de prevención, y control del COVID-19, y como medio de garantizar la salud de nuestros trabajadores, nuestros clientes, y la correcta determinación del riesgo de desarrollo por contagio de SARS-CoV-2, para la más exhaustiva minimización de riesgos, es correcta y por lo tanto:

ESTÁ CUBIERTA POR EL CERTIFICADO:
200494-NT1505

Conforme a la normativa en vigor en relación al COVID-19

ALCANCE

Todos los aspectos sanitarios que sean de aplicación y los correspondientes usos y servicios necesarios, para la comercialización y servicio de sus productos y relaciones con proveedores y clientes.

Esta organización está sometida a auditorías periódicas que actualizan las revisiones legales y en materia de buenas prácticas para el control y la erradicación del COVID-19

PERIODO DE VAIDEZ:

Fecha de emisión: 20/05/2020

Fecha de expiración: Organización sometida a controles periódicos que deberán adjuntarse al anexo de este certificado.

CERTEX - INSTITUTO DE CERTIFICACIÓN, S.L.U. - B-98891146
Oficina General: C/ Andarella 1 - 46950 Xirivella (Valencia)
Avenida Navarro Reverter 17 OF. 109 46204 Valencia
Teléfonos: (+34) 96 321 01 01 - (+34) 96 001 60 00
Info@kilometrozero.info - www.kilometrozero.info
Info@grupocertes.es - www.grupocertes.es



Rafael García Esteve
Gerente de Operaciones y Certificación

Aragón - Andalucía - Asturias - Baleares - Canarias - Cataluña - Madrid - Comunidad Valenciana

Este documento se emite por CERTEX, Instituto de Certificación bajo sus condiciones generales de servicio, las cuales pueden ser consultadas en su página Web. La responsabilidad de CERTEX, Instituto de Certificación queda limitada en los términos establecidos en dichas condiciones generales. El presente documento no podrá ser alterado ni modificado, ni en su contenido ni en su apariencia. En caso de modificación, CERTEX, Instituto de Certificación se reserva las acciones legales que estime oportunas en defensa de sus legítimos intereses.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL

- Todo nuestro equipo ha sido informado y formado con las medidas sanitarias preestablecidas por las autoridades sanitarias
- Todo el personal dispone de equipos de protección individual (mascarillas, guantes, gel hidroalcohólico, etc)

- Se lavan desinfectan diariamente los uniformes y las prendas textiles de forma mecánica en ciclos de lavado a 60/90 °C
- Todo el personal frecuentemente desinfecta, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) así como sus herramientas de trabajo

MEDIDAS DE HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

- Hemos puesto especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común con máquinas de Ozono al igual que las habitaciones de clientes
- Hemos establecido un aforo máximo en las zonas comunes para garantizar el distanciamiento social exigido
- Hemos dispuesto de solución hidroalcohólica en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes
- Los aseos de uso común cuentan con dispensadores de papel de secado
- Las papeleras cuentan con una apertura de accionamiento no manual y disponen en su interior de doble bolsa interior
- Se han incrementado las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto
- Ventilación diaria de las zonas de uso común con el sistema de Ozono
- Hemos introducido el uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, en todas las zonas del establecimiento (zonas comunes, habitaciones de clientes, zonas de cocinado, áreas de recepción de mercancías, etc.)

MEDIDAS ORGANIZATIVAS

- Nuestras cartas de menús se van a utilizar a través de una aplicación móvil, así como la utilización de herramientas multimedia en las habitaciones
- La instalación está controlada para impedir el ingreso de personas no autorizadas y los envíos salen debidamente envasados y se mantiene un conocimiento de expedición para toda actividad de salida
- En todo momento que pasan en el establecimiento, los empleados, visitantes y contratistas se llevan a cabo las medidas de distancia, el acceso a las zonas de producción se limita exclusivamente a empleados de este establecimiento y al inspector de Sanidad.
- El establecimiento controla el acceso a la planta de empleados y contratistas en horas de trabajo

Esperamos que estas medidas de seguridad sanitaria, junto todas las establecidas en nuestros protocolos internos de cocina, sala, recepción de mercancías y demás departamentos, contribuyan a la vuelta de esta nueva realidad que se nos presenta a nivel global.

Os damos las gracias por adelantado por vuestra confianza y comprensión.