



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(684) PREGUNTA ESCRITA SENADO

684/17378

04/06/2020

34750

AUTOR/A: BLASCO MARQUÉS, Manuel (GPP); ALÓS LÓPEZ, Ana Isabel (GPP); ARANDA LASSA, José Manuel (GPP); RUDI ÚBEDA, Luisa Fernanda (GPP); POBO SÁNCHEZ, María Carmen Isabel (GPP)

RESPUESTA:

Paradores de Turismo S.M.E., S.A. (Paradores) reabrió todos sus hoteles el 25 de junio, con procedimientos estrictos de higiene y distanciamiento en todos sus establecimientos, incluidos los radicados en la Comunidad Autónoma de Aragón.

La cadena pública aplicará rigurosamente todas las medidas establecidas en los protocolos oficiales elaborados por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) y añadirá medidas propias. El objetivo es convertirse en el destino turístico más seguro para velar por la seguridad de sus empleados y clientes.

Los nuevos protocolos de seguridad se aplicarán tanto en las zonas de trabajo como en las áreas que utilizan los clientes. Algunos de ellos son:

RECEPCIÓN.-

Check in on line.

Mampara de protección en los mostradores de atención.

Se reducen los documentos y se realizará una desinfección estricta de los que se entreguen al cliente.

Se pondrán a disposición de los clientes mascarillas y gel hidroalcohólico.



HABITACIONES.-

Desinfección profunda con productos viricidas antes de la entrada de cada cliente.

Refuerzo de la limpieza en superficies con contacto frecuente como mandos a distancia de la televisión -que se estucharán tras ser desinfectados para cada nuevo visitante-, pomos de puertas, grifos o mandos de ducha.

Precinto de desinfección en los dispensadores del baño y el teléfono.

Sábanas y toallas lavadas a alta temperatura.

ESPACIOS GASTRONÓMICOS.-

Buffet de desayunos primando las raciones individualidades con una oferta caliente a la carta.

Mayor distancia entre las mesas y desinfección de las cartas antes de cada uso.

Lavado de las vajillas a más de 80 grados.

Estuchado de cubiertos tras cada lavado como garantía de higiene.

COCINAS, ALMACENES Y ZONAS DE PERSONAL.-

Control exhaustivo en la recepción de mercancías y limpieza diaria de almacenes con viricidas.

Desinfección continua de las herramientas y las superficies de cocina.

Lavado diario de uniformes a alta temperatura.

Uso de medios de protección por parte de todo el equipo de Paradores.



PISCINAS.-

Desinfección exhaustiva de todas las instalaciones con productos biocidas.

Depuración de agua siguiendo estrictamente la normativa.

Reducción de aforo.

Madrid, 22 de julio de 2020