

# RECOMENDACIONES DE HIGIENE, COVID-19

Higiene personal | Higiene de las superficies | Protección de clientes



Guía de 

---

**MEDIDAS HIGIÉNICAS**

---

de prevención



# THOMIL PROFESIONAL

EMPRESA, PORTFOLIO,  
ORGANIZACIÓN Y SERVICIOS

Somos una empresa con **más de 60 años** de dilatada experiencia en la fabricación de productos químicos para la Higiene y la Limpieza Profesional. La química para la salud y la prosperidad.

Seguimos aportando soluciones innovadoras en la higiene profunda y desinfección de superficies. Contamos con una amplia gama de productos, equipos y servicios diseñados para garantizar la limpieza y seguridad de nuestros clientes.

Disponemos de certificaciones en Gestión de Calidad (ISO 9001) y Gestión Medio Ambiental (ISO 14001), además de un departamento propio I+D+i, para el desarrollo de nuevos productos, procesos y servicios que permiten anticiparse a problemas futuros y detectar nuevas tendencias en limpieza y desinfección que mejoren la eficacia de los procesos de higienización de nuestros clientes, siempre avalados y cumpliendo exhaustivamente con la normativa y legalidad vigente, apostando así por la mejora continua.

Seguimos invirtiendo en personal a su servicio y en calidad y diseño para hacer de su trabajo algo mucho más fácil y agradable. Seguimos ofreciendo los mejores servicios, disponibles para usted: Servicios de asistencia técnica pre y post-venta, formación, dosificación, consultoría y asesoramiento en higiene profesional y servicios logísticos. Todo ello para ayudarle a racionalizar sus costes e inventarios. Servicios que le garantizan una ayuda verdadera y rentable.

## EL SISTEMA THOMIL PROFESIONAL

Las mejores Personas + Los mejores Productos + Los mejores Servicios



# ÍNDICE

---

## 01 ASPECTOS GENERALES DE LAS PANDEMIAS Y EPIDEMIAS

LA ENFERMEDAD	4
FORMAS HABITUALES DE CONTAGIO	5
POBLACIÓN DE RIESGO	5

## 02 ÁREAS Y PUNTOS CRÍTICOS DE ESPECIAL ATENCIÓN

HIGIENE PERSONAL DE TRABAJADORES Y OPERARIOS	6
HIGIENE GENERAL E HIGIENE CRÍTICA DE SUPERFICIES Y MATERIALES	8
PROTECCIÓN DE CLIENTES, USUARIOS Y VISITANTES	9

## 03 PRODUCTOS Y SISTEMAS THOMIL PARA BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

HIGIENE EN ESPACIOS DE TRABAJO	10
HIGIENE DEL PERSONAL LABORAL	14

## | 01

# ASPECTOS GENERALES

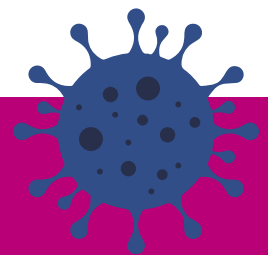
DE LAS PANDEMIAS Y EPIDEMIAS

Es difícil predecir enfermedades o brotes. Lo importante es estar preparados. Contar con medidas preventivas y los recursos necesarios para responder rápidamente, pueden marcar la diferencia. Por eso la importancia en la PREVENCIÓN. Es responsabilidad de todos, ofrecer un espacio seguro para el personal y clientes de nuestro establecimiento.

## LA ENFERMEDAD

El COVID-19 es una enfermedad provocada por el virus ARN encapsulado llamado SARS-CoV-2. Este virus pertenece a la familia de los Coronavirus. Los virus de esta familia son causantes de enfermedades respiratorias que van desde el resfriado común o bronquitis, a síndromes respiratorios más graves.

El problema que plantea el SARS-CoV-2 es el elevado potencial de contagios a un gran número de personas en poco tiempo. La mejor forma de frenar estos contagios es tomar una serie de medidas higiénicas y recomendaciones que explicaremos en esta guía con el fin de garantizar tanto la salud de los clientes como la de nuestros empleados.

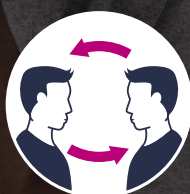




## FORMAS HABITUALES DE CONTAGIO

Hasta el momento no se conocen casos de contagio a través del consumo de alimentos, pero tengamos en cuenta que el virus puede transmitirse por contaminación indirecta, de personas portadoras en contacto con la superficie de un alimento.

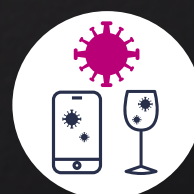
**Para asegurarse de que los patógenos no sean transmitidos, se debe prestar especial atención a la higiene de manos y diferentes superficies: maquinaria, utensilios y herramientas de trabajo.**



Persona a persona



A través de gotitas al toser, estornudar o hablar



Tocando superficies contaminadas

## SÍNTOMAS DEL COVID-19



Dificultad respiratoria



Fiebre



Tos



Dolor de garganta



Dolor de cabeza



Fatiga



Malestar general

## POBLACIÓN DE RIESGO

- MAYORES DE 60 AÑOS
- PERSONAS CON ENFERMEDAD PULMONAR CRÓNICA O ASMÁTICAS
- PERSONAS CON ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES O HIPERTENSAS
- PERSONAS CON AFECCIONES RENALES, HEPÁTICAS O DIABÉTICAS
- PERSONAS CON SISTEMA INMUNITARIO DEPRIMIDO (VIH, CÁNCER, TRANSPLANTADOS...)
- PERSONAS CON OBESIDAD GRAVE
- EMBARAZADAS

## | 02

# ÁREAS Y PUNTOS CRÍTICOS

DE ESPECIAL ATENCIÓN

## HIGIENE PERSONAL

### TRABAJADORES Y OPERARIOS

Los establecimientos deben implantar normas estrictas de higiene personal para sus trabajadores y operarios, que respeten las normas higiénicas generales y las normas específicas para evitar la propagación del virus, salvaguardando así, la salud de los propios empleados y de los clientes que acceden al establecimiento.

Aunque parezca evidente, **la higiene de manos es la medida principal de prevención y control** de la infección. Los trabajadores deben **lavarse** frecuentemente las manos con **agua y jabón**, o **desinfectarse** con una **solución hidroalcohólica**.



## CÓMO LAVARSE LAS MANOS



Mojar las manos con agua



Aplicar jabón



Frotar las palmas de las manos entre sí



Frotar el dorso de cada mano entrelazando los dedos



Frotar las palmas de las manos con los dedos entrelazados



Frotar el dorso de los dedos en la palma de la mano opuesta



Frotar el pulgar con la palma de la mano opuesta



Frotar la punta de los dedos en la palma de la mano opuesta



Enjuagar las manos con agua



Secar con una toalla desechable



Usar la toalla para cerrar el grifo



**SUS MANOS SON SEGURAS**

## ¿CUÁNDO LAVAR O DESINFECTAR LAS MANOS?

- **Al inicio** de la actividad
- **Antes, durante y después** de preparar o manipular alimentos
- **Entre dos manipulaciones** de alimentos o productos diferentes
- **Antes y después** de tratar un corte o herida
- **Después** de ir al baño
- **Después** de cada descanso
- **Después** de tocar superficies potencialmente contaminadas
- **Después** de un contacto directo con cualquier otra persona
- **Después** de sonarse la nariz, toser o estornudar
- **Después** de tocar a un animal
- **Después** de tocar la basura



Para el secado de manos sólo se usarán medios mecánicos o desechables. **El uso de guantes** puede generar una falsa sensación de seguridad y **no exime del proceso de lavado de manos**.



**Desinfección de suelas de zapatos y calzado** en general **al acceder al establecimiento** con productos desinfectantes destinados a ellos.



Los **trabajadores deben contar con equipos de protección individual** compuestos al menos por mascarillas, **y tener** permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo **geles hidroalcohólicos y/o jabón para el lavado de manos**.



El **uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo**. Se debe realizar un **lavado y desinfección diaria de los uniformes**. Las **prendas textiles deben lavarse** de forma mecánica **en ciclos de lavado a 60/90°C**.

## HIGIENE GENERAL E HIGIENE CRÍTICA

# SUPERFICIES Y MATERIALES

Es clave para los establecimientos **disponer de un estricto y documentado plan de Limpieza y Desinfección** para garantizar que se cumple con la normativa vigente **y conseguir** de este modo **un espacio limpio, aséptico y libre de virus**. Resulta necesario garantizar la limpieza y desinfección en cocina, almacén de alimentos, zonas comunes y puntos de atención al público, para conseguir un **ESPACIO SEGURO PARA TRABAJADORES Y CLIENTES**. Este plan debe ser minucioso y detallar los elementos a limpiar, los productos utilizados para cada área, el uso de EPI's para las diferentes tareas y el orden de limpieza de cada elemento y área.

Previa a la apertura inicial del establecimiento, se debe realizar una **limpieza y desinfección profunda** en todas las zonas: *recepción de mercancías, cocina, barra, zona de recogida de comida para servicio a domicilio, sala, aseos, vestuarios y zonas de taquillas, etc.* En la cocina se debe extender esta desinfección general de las superficies de trabajo antes de empezar cada servicio.

El **proceso de limpieza y desinfección** de superficies debe empezar con la **eliminación de los restos de alimentos**. Se continuará con el **lavado de las superficies** con productos limpiadores, desengrasantes... Y para terminar, se procederá al **uso de un desinfectante**.

### IMPORTANTE

**Incrementar** las **frecuencias diarias de limpieza y repasos**, especialmente de las zonas de mayor contacto.



Interruptores



Pomos de puertas, ventanas y mobiliario



Grifos



Lavabos



Botones de ascensores



Sillas y mesas de comer



Teléfonos y teclados



Mandos a distancia



Pasamanos



Mostradores y encimeras



Dispensadores de jabón y de gel desinfectante



EPI's y útiles de limpieza



Carros de servicio.



Escritorios y objetos de escritorio



Perchas y percheros



Cajas registradoras y terminales para pago con tarjetas



## El virus puede sobrevivir varias horas en superficies



Se deben **limpiar los suelos una o dos veces al día**, en función de la necesidad. **Además** de la limpieza diaria, se debe **desinfectar con la máxima frecuencia**.



**Limpiar y desinfectar** siempre las **sillas** y las **mesas** entre clientes con **productos virucidas homologados**.



**Limpiar** con frecuencia la **vajilla, cubtería y utensilios**. Garantizar la **desinfección mediante ciclos de lavado** a temperaturas superiores a los **80°C** (lavavajillas).



**Después de cada jornada**, se deberá realizar una **limpieza y desinfección de superficies general**.

## PROTECCIÓN CLIENTES, USUARIOS Y VISITANTES

Respetar la **distancia de seguridad** establecida entre personas. Según la OMS, esta debe ser de al menos 1,5 metros. También es importante respetar la distancia entre mesas.

Los **establecimientos y locales deben poner** a disposición del público:

- **Geles hidroalcohólicos a la entrada**, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- **Papeleras con tapa de accionamiento a pedal a la salida**, dotadas con una bolsa de basura. Las papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente y en profundidad al menos una vez al día.



## | 03

# PRODUCTOS Y SISTEMAS THOMIL

PARA BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

## HIGIENE ESPACIOS DE TRABAJO

### DESINFECTANTES VIRUCIDAS. EFICACIA COVID-19



**NEO QUICK**  
DESINFECTANTE  
HIDROALCOHÓLICO DE  
SUPERFICIES pH NEUTRO  
Cumple la norma UNE-EN 13697  
(Bactericida) y UNE-EN 14476  
(Virucida)



**BACTER QUAT**  
DESINFECTANTE H.A.  
DE SUPERFICIES  
pH NEUTRO  
Cumple la norma UNE-EN 13697  
(Bactericida/Fungicida)  
y UNE-EN 14476 (Virucida)



**BACTER CLHOR**  
LIMPIADOR DESINFECTANTE  
CLORADO H.A. DE ALTA  
CONCENTRACIÓN  
Cumple la norma UNE-EN 13697  
(Bactericida/Fungicida)  
y UNE-EN 14476 (Virucida)



**DEGRASS D-40 BAC**  
DESENGRASANTE  
DESINFECTANTE H.A.  
ALIMENTARIO  
Norma UNE-EN 13697  
(Bactericida/Fungicida)  
y UNE-EN 14476 (Virucida)



**BACTEROMIL GEL**  
GEL ANTISÉPTICO  
DESINFECTANTE DE MANOS  
Normas UNE-EN 1500  
(Antiséptico por fricción),  
UNE-EN 13624 (Levuricida)  
y UNE-EN 14476 (Virucida)

## 01 OFICINAS



### Suelos fríos



1 Bacter  
Quat

### Suelos cálidos (madera, textiles)



1 Lamina o Saponif o Moketa

2 Neo  
Quick

### Puertas, tiradores y mobiliario



1 Neo Quick

### Ofimática



1 Static 2 Neo Quick



## 02 COCINAS

Paredes, suelos y techos



1 Degrass D-40 Bac

Cámaras frío +/- y superficies de trabajo



1 Degrass Multi

2 BacterQuat  
o Bacter Clhor

Maquinaria de cocina



1 Degrass Super  
o Emulplac 180°C

## 03 VAJILLAS, CRISTALERÍA, CUBERTERÍA Y UTENSILIOS

Lavado Automático



1 Universal LV  
o Auto-Sani LV

2 Balance LV

Lavado Manual



1 Baño de Kony  
Ultra Bac Lemon

2 Baño de  
Bacter Quat



3 Baño  
de aclarado



## 04 PASILLOS, ENTRADAS Y ZONAS COMUNES

Puertas, tiradores  
y pasamanos



1 Neo Quick

Suelos fríos



1 Bacter Quat

Suelos cálidos (madera, textiles)



1 Lamina o Saponif o Moketa

2 Neo Quick

Ascensores



1 Polish Metals  
y Neo Quick

Mobiliario



1 Neo Quick

Vidrios, espejos  
y cristales



1 Crystal

Entrada y mostradores de servicio



1 TOTEM

2 Bacteromil  
Gel antiséptico

## 05 COMEDOR / SALA

Suelos



1 Bacter Quat

Barra y  
mostrador



1 Neo Quick

Sillas y mesas



1 Neo Quick

Vitrinas-expositores,  
buffet y carros



1 Degrease Multi / Neo Quick



## 06 HABITACIONES

Puntos de contacto crítico:  
Mandos a distancia, tiradores,  
llaves de luz, perchas, etc



1 Neo Quick

Dormitorio  
contacto no crítico



1 General

Suelos fríos



1 BioNeutral

Suelos cálidos (madera, textiles)



1 Lamina o Saponif o Moketa

2 Neo Quick

Entelados (cortinas,  
sillones, sillas, etc)



1 Neo Quick

Terminación



1 Ambisan Neutral

## 07 BAÑOS Y VESTUARIOS

Contacto crítico: Griferías,  
lavabos, cisterna, WC, urinarios,  
tiradores, jaboneras, toalleros, etc



1 Sanyos

2 Neo Quick

Baño contacto  
no crítico y  
suelos fríos



1 Sanyos

Duchas/bañeras



1 Sanyos y Neo Quick

2 Dosificador con Saniderm

Taquillas/bancos  
y zonas comunes



1 Neo Quick

2 Totem Bacteromil

## HIGIENE PERSONAL LABORAL



### Personal en contacto con clientes



1 Hidro Gel  
o Saniderm



2 Bacteromil  
Gel antiséptico

- Cada 2 horas de trabajo o suciedad
- Tras un contacto físico con un cliente
- Tras cada cambio drástico de tarea o área de trabajo

1 lavado de manos preceptivo



1 Bacteromil  
Gel antiséptico

- Periódicamente tras cada 15 minutos con clientes (sin contacto)

### Personal sin contacto con clientes



1 Hidro Gel  
o Saniderm



2 Bacteromil  
Gel antiséptico

- Cada 2 horas de trabajo o suciedad
- Tras cada cambio drástico de tarea o área de trabajo

1 lavado de manos preceptivo



1 Bacteromil  
Gel antiséptico

- Después de un contacto físico leve/espóradico o tocar algo ajeno

### Personal con contacto alimentario



1 Bacteromil  
Jabón



2 Bacteromil  
Gel antiséptico

- Cada 2 horas de trabajo o suciedad
- Tras cada cambio drástico de tarea o área de trabajo

1 lavado de manos preceptivo



1 Bacteromil  
Gel antiséptico

- Tras contacto físico leve o cada media hora

# I PREVENCIÓN

ES  
RESPONSABILIDAD  
DE TODOS,  
OFRECER UN  
ESPACIO SEGURO  
PARA EL PERSONAL  
Y CLIENTES  
DE NUESTRO  
ESTABLECIMIENTO



LA SEGURIDAD COMIENZA  
CON UNA DESINFECCIÓN LEGAL



Ctra. de Andalucía, km 18  
P.I. "Las Arenas"  
28320 Pinto - Madrid - España  
Tf.: (+34) 91 691 02 63  
profesional@thomil.com  
www.thomil.com