

PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA TULOCAL-CLEAN & SAFETY



Entidad Para la Evaluación y la Certificación ISCERTIA



TULOCAL CLEAN & SAFETY

El protocolo a través de las Buenas Prácticas en materia de Seguridad e Higiene, está orientado a garantizar y asegurar la confianza de clientes y usuarios para el disfrute de los espacios en los que desarrollar actividades habituales y reforzar sobre todo al pequeño comercio como herramienta clave para el desarrollo local y de proximidad, minimizando la exposición a agentes bioquímicos que afectan a la seguridad y salud

MANTENGA LA DISTANCIA DE SEGURIDAD

ENFOQUE DEL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS:

Sección 1: PRE-APERTURA

Sección 2: PUESTA EN MARCHA.

Sección 3: POST-APERTURA.

- Infraestructura:
 - Limpieza y desinfección.
 - Servicios técnicos y mantenimiento.
 - Partes Interesadas:
- Clientes.
 - Personal.
 - Proveedores.

Sección 4: CÓMO ACTUAR EN CASO DE DETECTAR UN CASO.

Sección 5: COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN.

- Comunicación a Clientes/Usuarios fuera del centro.
- Comunicación a Clientes/Usuarios dentro del centro.

CLIENTES Y USUARIOS DEL PROTOCOLO.

- 1) Centros Comerciales.
- 2) Restauración.
- 3) Transporte.
- 4) Establecimientos Comerciales.
- 5) Oficinas de Seguros.
- 6) Oficinas en General.
- 7) Centros de Educación y Enseñanza
- 8) Business Centers.
- 9) Otros Establecimientos e Industrias.
- 10) Hoteles
- 11)

