



MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS FRENTE AL COVID19

DIRECCIÓN Y GESTIÓN

MEDIDAS INFORMATIVAS

Proveedores y clientes están informados de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar como el uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc. El cliente es informado de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas antes de confirmar su reserva para su aceptación.

En el establecimiento se muestra cartelería con medidas preventivas implantadas y pautas a seguir por los clientes y en al menos una lengua extranjera.

Indicaciones físicas para respetar la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (recepción, entrada al restaurante, etc.)

Información sobre los centros de salud y hospitales cercanos, así como teléfonos de emergencias.

Los proveedores de servicios externos están informados de las medidas en materia de prevención aplicables establecidas.

REQUISITOS GENERALES

Las tareas y procesos de trabajo garantizan la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias. Esto implica:

- Disposición física de puestos de trabajo.
- Turnos de trabajo.
- Organización de circulación de personas.
- Distribución de espacios (mobiliario, pasillos, estanterías, etc.)
- Aforo y medios en vestuarios de personal.
- Reuniones internas.

Dispongo de medios para tomar la temperatura corporal a distancia.

Dispongo de un medio de control horario que evita el contacto físico (huella, dígitos, papel) o en su defecto, o en su defecto, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.

Aseguro la adecuada protección de los empleados facilitando medios y tiempo para el lavado de manos con agua y jabón y si no es posible, el uso de solución desinfectante.

Proporciono los EPIS adecuados previa evaluación de riesgos laborales.

Están establecidas y comunicadas las normas de uso de instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (p.ej en ascensores, comedores, aseos, accesos, zonas comunes, vestuarios, etc.)

Se ventilan diariamente las distintas áreas del hotel.

PERSONAL

UNIFORMES Y FORMACIÓN DEL PERSONAL

En todas las actividades se respetan las distancias de seguridad interpersonal y el control de aforos aprobados por Sanidad para cada fase de desescalada (ver cuadro final). En su defecto, se garantizan las medidas y equipos de protección necesarios.

Hay establecido un tipo de limpieza y su frecuencia para cada tipo de uniforme de personal.

De la limpieza de uniformes de trabajo junto con la lencería se encarga el establecimiento o en su defecto lo realiza el empleado debiendo asegurar una limpieza de esta a una temperatura superior a 60°C. En este último caso, dicha ropa utilizada sólo durante la jornada laboral se transporta en bolsa cerrada si el personal la lleva a su domicilio. En el caso de no poder ser tratada su limpieza a esa temperatura, el establecimiento procede a una adecuada desinfección.

INSTALACIONES PARA USO DEL PERSONAL

Está regulado el uso de salas de comedor, de descanso, can- tinas, etc. Estableciendo aforos, así como medidas que permitan salvaguardar la distancia mínima de seguridad y un estado óptimo de higiene.

La ropa de calle debe guardarse en bolsa de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo.

DEPARTAMENTOS

RECEPCIÓN

En la zona de recepción y acogida se cuenta con solución desinfectante.

Se evita compartir bolígrafos y en caso de hacerlo, se desinfecta tras su uso.

Se fomenta el pago con tarjeta de crédito u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless. Aplicable a todos los servicios de alojamiento.

Se desinfecta el TPV tras cada uso.

La limpieza del mostrador se realiza como mínimo una vez al día atendiendo a la afluencia de clientes.

El teclado, pantalla, teléfono y otros elementos que utiliza el recepcionista, se desinfectan al inicio y al fin de cada turno de trabajo, utilizándose si es posible auriculares de uso individual.

Se puede disponer de alfombras desinfectantes a la entrada del establecimiento.

La asignación de habitaciones se realiza garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.

PISOS

El personal del área de pisos y limpieza no accede a prestar servicio en las habitaciones mientras el cliente permanece en su interior, excepto por causa justificada.

El área de pisos utiliza un equipo de protección individual acorde con cada situación. Como mínimo utiliza mascarilla y guantes de vinilo/acrilonitrilo.

Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilicen.

Finalizada la limpieza y tras despojarse del equipo de protección y materiales empleados, se desecharán de forma segura en los cubos con tapa habilitados para su depósito y posterior gestión, procediendo posteriormente al lavado de manos.

CAFETERÍA Y RESTAURANTE

Se intenta reducir la manipulación y la intervención del cliente para prevenir el riesgo de contagio. P.ej: Buffet asistido con pantalla de protección a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección), etc.

Se sustituyen elementos y equipamientos de uso común como vinagreras, saleros, aceiteras, dispensadoras de bebidas, azucarillos, etc.) y otros elementos decorativos.

Se sugiere un itinerario predefinido para evitar las aglomeraciones en zonas. El personal de servicio de sala también portará mascarilla siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad con el cliente.

ROOM SERVICE

El camarero hace uso de guantes al acceder a la habitación tanto para servir como para retirar el servicio.

El camarero lleva mascarilla si no puede mantener la distancia de seguridad con el cliente.

Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizan mediante lavavajillas o equivalente.

Hay definido un protocolo para la retirada de residuos del que se informa convenientemente al cliente.

MANTENIMIENTO

El personal de mantenimiento entrará en la habitación cuando el cliente no se encuentre en la habitación salvo causa justificada.

El personal se protege con el equipo de protección individual definido.

Una vez realizada la reparación, el personal desecha los EPI de acuerdo con lo definido en el plan de contingencia y posteriormente se desinfectan las manos y desechan el equipo de protección individual definido. En el caso excepcional de tener que hacer una reparación con el cliente dentro, es necesario instar al cliente a utilizar mascarilla.

Evitar cualquier contacto físico (saludos, entrega de albaranes, etc).

Se revisa periódicamente el sistema de aire acondicionado, especialmente para la limpieza de espacios.

ESPACIOS

ALOJAMIENTO

Papelera de baño con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.

A la salida del cliente, se limpia el secador de pelo si dispone del mismo (incluido el filtro).

Las perchas se desinfectan a la salida del cliente o pueden ofrecerse precintadas. Se limita el servicio de plancha.

Recomendable eliminar la papelería de la habitación con el fin de que cualquier papel, mascarilla, etc. Se concentre en una única papelera con tapa, minimizando el riesgo de transmisión y de manipulación.

ZONAS COMUNES

Los aforos de los distintos espacios comunes están establecidos.

El establecimiento dispone de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por clientes. Posibilidad de instalarse a la salida del aseo. Los aseos de uso común se limpian como mínimo 6 veces al día y cuentan con dispensadores de papel de secado secador de manos evitando toallas e incluso de uso individual.

Papeleras de apertura con accionamiento no manual y doble bolsa en su interior.

Mantener la distancia de seguridad entre clientes.

Los dispensadores de papel, gel y jabón se limpian periódicamente atendiendo a su uso.

Se garantiza la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel, etc.)

Los espacios donde se vayan a celebrar eventos, espacios cerrados, para actividades de animación, gimnasios, deben ventilarse 2 horas antes de su uso para garantizar la normativa vigente.

ASCENSORES

La capacidad máxima en ascensores esté limitada y se informa a los clientes de cuál es la que se aplica.

PISCINAS

Los programas propios de la gestión y mantenimiento del agua recreacional permanecen inalterados respecto a los procedimientos ordinarios, siguiendo la normativa:

- Mido regularmente estos parámetros y ajustar si hace falta.
- Dispongo de un buen sistema hidráulico y de filtración.
- Respeto sus niveles de ocupación máxima.

Zonas tumbonas:

- Mantengo el aforo para cumplir las distancias de seguridad.

- Limpio y desinfecto las zonas exteriores a la piscina, así como las inmediaciones, la ducha y la escalera.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

TERMINOS GENERALES

Incremento de la frecuencia de limpieza y repasos especialmente en zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitación, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasio, barandillas, carta de room service, minibar, perchas, etc.)

Ventilación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.

Limpieza de superficies con productos desinfectantes.

Uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad, p.e., dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1gr/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L. Uso de etanol 62- 71% o peróxido hidrogénico al 0,5% en un minuto. Se pueden utilizar otros medios alternativos autorizados, pero en todo caso debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen atendiendo a las fichas de datos de seguridad de los productos.

Los carros de limpieza se limpian y desinfectan tras cada uso diario.

La recogida de papeleras de zonas comunes se realiza en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.

Hay un registro diario de las limpiezas realizadas.

LIMPIEZA DE COCINAS

Se aplican los criterios definidos en el sistema de APPCC actualizado en acuerdo al contexto COVID-19.

El establecimiento se remite al protocolo de “Medidas para la reducción del riesgo de contagio por SARS-Cov-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020)

LIMPIEZA DE TEXTILES

Los textiles sucios deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.

No se sacuden los textiles sucios.

No dejar en el suelo la lencería de cama.

Tras manipular textiles sucios, el personal se lava las manos. Los textiles sucios se lavan por encima de los 60º. En el caso de externalización del servicio, hay que indicarlo al proveedor.

LIMPIEZA HABITACIONES

Se contempla de forma específica atendiendo a la frecuencia que por categoría tiene fijadas:

- Aireado de la habitación.
- Reemplazo de toallas y lencería de cama.
- Limpieza de paredes, suelos, techos.
- Limpieza de espejos y ventanas.
- Limpieza de muebles, equipos y elementos decorativos funcionales.
- Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso.

Poner la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.

Evitar ofrecer servicio de minibar en el caso de no poder garantizar su limpieza entre clientes.

NORMAS DE ACTUACIÓN ANTE CASOS POSITIVOS (EN INVESTIGACIÓN O CONFIRMADOS) DE COVID-19 EN EL ESTABLECIMIENTO

AX1.A.- IDENTIFICACIÓN E INTERVENCIÓN INICIAL

Ante la mínima duda de que un cliente o empleado sufra síntomas compatibles con la enfermedad COVID-19, se debe comunicar esta situación al establecimiento para que se aplique e protocolo específico para ello.

AX1.A.1 SI UN EMPLEADO COMUNICA SÍNTOMAS COMPATIBLES CON LA ENFERMEDAD:

◊ Deberá mantenerse en aislamiento domiciliario hasta que los servicios sanitarios valoren su situación y determinen las medidas a seguir.

◊ Se procederá la desinfección del puesto de trabajo y objetos en su entorno que pudieran ser compartidos con empleados.

◊ En caso de confirmarse el positivo, el establecimiento debe comunicar a los contactos más estrechos del riesgo de contagio y que deben permanecer en vigilancia activa de síntomas (tos, fiebre, dificultad respiratoria...)

AX.1.A.2 SI UN CLIENTE ALOJADO COMUNICA SÍNTOMAS COMPATIBLES CON LA ENFERMEDAD:

◊ Solicitar su aislamiento en la habitación hasta recibir instrucciones por parte de los servicios sanitarios.

◊ Comunicar la situación a los guías en caso de que se trate de un viaje organizado.

◊ Facilitar atención sanitaria (telefónica o presencial) en la habitación, en coordinación con los guías si procede.

◊ Asegurar que exista una valoración médica respecto al posible caso de COVID-19.

◊ Comunicar a todos los departamentos del hotel o alojamiento turístico, especialmente los que puedan requerir acceder a la habitación (limpieza, mantenimiento, y restauración/room services), la situación de aislamiento de la habitación para que se apliquen los protocolos específicos de actuación.

◊ Facilitar aquellos medios que el cliente pueda requerir en relación con la enfermedad: termómetro corporal, medicación...

◊ Mientras no haya confirmación negativa, la persona que- dará en aislamiento domiciliario y aplicará las normas establecidas por el Ministerio de Sanidad para aislamientos domiciliarios:

- No salir de la habitación
- Extremar normas de higiene
- Uso de mascarillas quirúrgicas en presencia de otras personas en la habitación

◊ En caso de confirmación positiva, deberá estudiarse la posibilidad de traslado del cliente a un centro hospitalario o domicilio particular en las condiciones de seguridad que establecen las autoridades sanitarias para estos casos de traslado. De no ser posible, se establecerá, en colaboración con las autoridades sanitarias un protocolo de actuación según el caso concreto.

◊ En todo caso, recordamos que el establecimiento no tiene potestad para retener contra su voluntad a una persona en el establecimiento o en su habitación. Si el cliente (confirmado o sospechoso de sufrir COVID-19) ya no está en el establecimiento:

- Si es posible, bloquear la habitación durante al menos una semana
- Aplicar, previo uso, protocolo específico de limpieza de habitación de personas contagiada.

AX1.B.- SERVICIOS DE LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALIMENTACIÓN

Se desaconseja que ningún empleado acceda a las habitaciones afectadas, sea para tareas de limpieza o mantenimiento. En todo caso, deberá existir un registro de todas las personas que entran o salen de la habitación. Se facilitarán los medios necesarios a los clientes (o cuidadores) para que se realicen las propias tareas de limpieza. Cuando se acceda a los alojamientos con personas contagiadas o sospechosas, se requerirá que estas personas hagan uso de mascarilla.

AX1.B.1. ACONDICIONAMIENTO DE LA UNIDAD DE ALOJAMIENTO

Debe procurársele a la persona afectada los medios necesarios para que realice el autoaislamiento en las mejores condiciones de confortabilidad y seguridad:

◊ En la medida de lo posible se le procurará acceso telefónico, internet y TV en la habitación.

◊ Deberá disponer de ventilación natural al exterior. Se des- conectaran los sistemas de recirculación de aire dentro de la unidad de alojamiento, sean sistemas centrales o individuales.

◊ Dispondrá. de jabón, gel y toallitas desinfectantes, así como de papelera con tapa y bolsas de basura, y vasos de plástico.

◊ De dispondrá. de lejía, papel y material de limpieza para el baño y otras superficies.

◊ Para facilitar las tareas de limpieza y desinfección, se recomienda retirar todo mobiliario y textiles prescindibles de habitación.

AX1.B.2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE HABITACIONES CON PERSONAS CONTAGIADAS O SOSPECHOSAS DE ESTARLO

En el supuesto (recomendado) de que la limpieza se realice por parte del propio huésped o persona cuidadora, se facilitarán medios e instrucciones para hacerlo. No obstante, al menos una vez a la semana, personal del establecimiento procederá a la limpieza de la unidad de alojamiento siguiendo el protocolo descrito anteriormente para limpiezas tras check-out.

El acceso de personal de limpieza a habitaciones de enfermos o sospechosos se hará en condiciones de máxima seguridad frente a COVID-19:

- ◊ Uso de ropa protectora desechable o lavable (batas, guantes y mascarilla higiénica)
- ◊ Se mantendrá separación de 2 metros respecto a las personas afectadas
- ◊ No se entrará a la unidad de alojamiento afectada el carro de limpieza
- ◊ Se utilizarán los protocolos adecuados de limpieza y desinfección equivalentes a los aplicados en el registro de salida de clientes.
- ◊ Se desechará o desinfectará tras uso todo material usado en la limpieza (bayetas, fregonas, cepillos...), y se renovarán todas las soluciones de detergentes o desinfectantes que hayan podido ser utilizadas
- ◊ Además, en esta tarea se hará uso de las EPI (guantes, mascarilla higiénica, gorro y delantal desechable), y se dispondrá gel hidroalcohólico para su uso al finalizar la tarea y retirarse las EPI. Y en caso de tareas que generen salpicaduras, usar gafas o pantallas (protección ocular) y delantales impermeables.
- ◊ Las EPI desechables se eliminarán de forma higiénica (bolsa de plástico cerrada) al finalizar la tarea, las EPI reutilizables se desinfectarán adecuadamente.
- ◊ El personal que realice esta tarea debe recibir capacitación adicional al respecto.
- ◊ Una vez el cliente afectado abandone el establecimiento:
- ◊ La unidad de alojamiento, una vez limpiada, quedará bloqueada para su uso por al menos una semana.
- ◊ En caso de no poder cumplir este plazo, recomendamos que se someta a una desinfección profesional por empresa autorizada a tal fin, y que se incluya limpieza de filtros del equipo de climatización.

AX1.B.3. GESTIÓN DE ROPA DE CAMA Y TOALLAS

El huésped colocará la ropa de cama y toallas sucias en una bolsa plástica y la cerrará para que el personal del establecimiento la retire y sustituya por ropa limpia. En caso de ser el acompañante o un empleado quien retire esta ropa, deberá hacerlo con guantes, delantal y mascarilla, y evitando sacudir esta ropa. El personal del establecimiento encargado de recoger la ropa, la introducirá en una segunda bolsa identificada como material contaminado para que sea manipulado por los servicios de lavandería con las EPIs adecuadas (mascarilla higiénica y guantes). El lavado de la ropa se hará en ciclo caliente de 60º C.

AX1.B.4. GESTIÓN DE RESIDUOS

El huésped dispondrá los restos de basura en bolsas de basura (bolsa 1). Para retirarlas, se usarán guantes con los que se cerrará la bolsa y se colocará en una segunda bolsa (bolsa 2) junto con los guantes y otros residuos generados en la unidad de alojamiento, la cual se dejará junto

a la puerta de salida en día y hora acordado con el establecimiento. El personal del establecimiento encargado de su recogida los manipulará con guantes disponiéndolos en una tercera bolsa (bolsa 3) y se desechará al contenedor de restos.

AX1.B.5. REPARACIONES EN LAS UNIDADES DE ALOJAMIENTO

Para acceder a las habitaciones que precisen de reparaciones con clientes enfermos que permanezcan en su interior, el personal de mantenimiento deberá protegerse con el uso correcto de EPIs (mascarilla, batas y guantes...), los cuales se desecharán a la salida de la habitación y se lavarán o desinfectarán las manos. Si el enfermo está en la habitación, se mantendrá una distancia superior a dos metros.

AX1.B.6.- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

◊ A todos los clientes que permanezcan en sus alojamientos en condiciones de aislamiento por riesgo de contagio se les facilitará el servicio de comida / bebidas teniendo en cuenta:

◊ Que la comida, depositada en una bandeja sobre un carro quede fuera del alojamiento y se avise al cliente para que se la entre (el carro no debe entrar). Cuando termine, la debe dejar fuera de la estancia.

◊ La vajilla sucia y bandeja se manipulará con guantes, (los cuales se desecharán tras su uso) y se lavarán en lavavajillas.

AX.1.C.- NORMAS PARA LA PERSONA ACOMPAÑANTE

En caso de que la persona afectada conviva con otra persona en la misma unidad de alojamiento (acompañante), esta persona será declarada “contacto estrecho” y se aplicarán las siguientes normas:

◊ Si la habitación no dispone de dormitorios y aseos separados, en la medida de lo posible se ofrecerá una unidad de alojamiento alternativa a esta persona cuidadora, lo más cercana posible a la primera.

◊ En la medida de lo posible, el acompañante deberá permanecer autoaislada. Si sale, deberá hacer uso de mascarilla.

◊ Se le facilitará al acompañante, en su idioma, las normas para el manejo domiciliario de COVID-19 del Ministerio Sanidad.



MEDIDAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

PUBLICADAS EN EL BOE DURANTE LAS DIFERENTES FASES

FASE 1 SEGÚN ORDEN SND/399/2020 DE 9 DE MAYO PUBLICADO EN EL BOE 130

INFORMACIÓN

Deberán existir carteles informativos en los idiomas más habituales de los clientes exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene a observar en relación con la prevención de contagios.

En aquellos puntos de atención al cliente donde se pre- vean aglomeraciones o colas puntuales se marcarán en el suelo los espacios de manera que se respeten la distancia mínima de dos metros entre personas.

Deberá garantizarse en todo momento que el cliente esté informado sobre las condiciones restrictivas que le aplicaran en el uso de las instalaciones. Se garantizará que el cliente conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), las normas especiales que regirán en el establecimiento.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se realizará la correspondiente desinfección de objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores y se dispondrá geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.

Previa apertura del establecimiento será necesario realizar una limpieza de las instalaciones, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas. Se limpiarán y desinfectarán al menos cada dos horas durante sus correspondientes periodos de uso todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, tales como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos.

El hotel o alojamiento turístico deberá poner a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del hotel o alojamiento turístico, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

RECEPCIÓN

En las zonas de recepción o conserjería deberá garantizarse la debida separación de dos metros entre trabaja- dores y con los clientes. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.

RESTAURANTE, CAFETERÍA, BAR

Se prestará servicio de restauración y cualquier otro servicio que resulte necesario para la correcta prestación del servicio de alojamiento exclusivamente a clientes hospedados.

Los servicios de restauración no se prestarán en las zonas comunes del hotel o alojamiento turístico, que permanecerán cerradas. La prestación de estos servicios tendrá que observar las medidas e instrucciones sanitarias de protección y de distancia de seguridad interpersonal.

ALOJAMIENTO

Para las unidades de alojamiento se dispondrá de un procedimiento documentado de limpieza, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias, incluyendo los procedimientos de reposición y retirada de residuos de los alojamientos, en caso de ofrecerse estos servicios, y el acondicionamiento de habitaciones o viviendas tras la salida del cliente y en donde se concrete para cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento, el orden en el que se deberá hacer, y el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo a emplear en cada tarea, y procesado del material y producto de limpieza tras su uso.

ZONAS COMUNES

No estará permitida la utilización de piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones de eventos y de todos aquellos espacios análogos que no sean imprescindibles para el uso de hospedaje del hotel o del alojamiento turístico.

El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo dispuesto en el artículo 6.5. (Cuando de acuerdo con lo previsto en esta orden el uso de los aseos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.)

Aquellas zonas que no estén en uso deberán contar con una clara identificación de acceso restringido o clausuradas totalmente.



MEDIDAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

PUBLICADAS EN EL BOE DURANTE LAS DIFERENTES FASES

FASE II SEGÚN ORDEN SND/414/2020 DE 16 DE MAYO PUBLICADO EN EL BOE 138

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se realizará la correspondiente desinfección de objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores y se dispondrá geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.

Previa apertura del establecimiento será necesario realizar una limpieza de las instalaciones, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, parcelas y viviendas. Se limpiarán y desinfectarán al menos cada dos horas durante sus correspondientes periodos de uso todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, tales como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos.

El hotel o alojamiento turístico deberá poner a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del hotel o alojamiento turístico, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

Lavado regular de los uniformes

RESTAURANTE, CAFETERÍA, BAR

Terrazas exteriores al 50%. Para locales, consumo con servicio en mesa con garantía de separación de 2 metros entre mesas. Limitación a 40% de aforo. Solo consumos sentados o para llevar. No se admite el autoservicio en barra.

El servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios.

Posibilidad de buffet asistido con pantalla de protección, con productos frescos o elaborados, si se disponen en platos individuales o en monodosis.

Se evitará el empleo de cartas de uso común, optando por el uso de pizarras, carteles o dispositivos electrónicos.

Limpieza y desinfección del equipamiento, (mesas, sillas, superficies de contacto), entre un cliente y otro. Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. Se evitará el empleo de cartas de uso común. Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc., priorizando monodosis desechables. La vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, se almacenará en recintos cerrados o lejos zonas de paso.

Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones. Limpieza y desinfección del local al menos 1 vez al día.

Registro o evidencia de cumplimiento

ZONAS COMUNES

El hotel deberá determinar los aforos de los distintos espacios comunes, así como aquellos lugares en los que se podrán realizar eventos y las condiciones más seguras para su realización conforme al aforo máximo previsto (1/3) y de acuerdo con las medidas de higiene, protección y distancia mínima de 2 m señaladas.

Aquellos espacios cerrados donde se vayan a celebrar actividades deberán ventilarse 2 horas antes de su uso.

Las actividades de animación o clases grupales deberán diseñarse y planificarse con un aforo máximo de 20 personas y respetándose la distancia de 2m entre personas. En caso contrario, se deberán utilizar mascarillas. Se realizarán preferentemente al aire libre y sin intercambio de objetos. (que se desinfectarán tras su uso)

Aseos en zonas comunes con ocupación máxima de 1 persona, salvo personas que puedan precisar asistencia, que se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los aseos.

Ascensores: su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima será de 1 persona, salvo que sea posible garantizar la separación de 2m entre ellas, o con personas que puedan precisar asistencia.

PISCINAS, SPAS Y ACTIVIDADES DEPORTIVAS

Aforo máximo permitido 1/3, siempre que sea posible respetar la distancia de seguridad entre usuarios de dos metros. Cita previa y organización por turnos.

PISCINAS:

Los programas propios de la gestión y mantenimiento del agua recreacional permanecen inalterados respecto a los procedimientos ordinarios, siguiendo la normativa.

Limpieza y desinfección diaria de la instalación. Aquellas superficies en contacto frecuente, como pomos de las puertas o barandillas, se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección, al menos 3 veces/día.

Cartelería visible o mensajes de megafonía con las normas de higiene y prevención a observar, señalando la necesidad de abandonar la instalación ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19.

Distribución espacial en la zona de estancia de usuarios para garantizar la distancia de seguridad de 2m entre los usuarios mediante señales en el suelo limitando espacios. Todos los objetos personales, deben permanecer dentro del perímetro de seguridad de 2m.

No se podrá hacer uso de las duchas de los vestuarios ni de las fuentes de agua

ACTIVIDADES DEPORTIVAS:

Se realizará de manera individual o por parejas sin contacto físico. Limpieza y desinfección de los elementos utilizados tras cada turno. Limpieza y desinfección diaria de la instalación. Se pueden utilizar los vestuarios.