



GUÍA PARA EL ANÁLISIS Y AUTOEVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DEL CONTAGIO POR EL SARS-COV-2 EN EL SECTOR

Balnearios



INTRODUCCIÓN

Ante el nuevo escenario que se plantea derivado de la pandemia provocada por el COVID-19 surge la necesidad de establecer unos protocolos homogéneos para la reapertura del sector turístico español incorporando medidas que sirvan para la **reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente a este virus**.

Por este motivo, la Consejería de Turismo, Juventud y Deportes de la Región de Murcia ha participado activamente en el proceso iniciado por la Secretaría de Estado de Turismo y desarrollado por el ICTE para coordinar un protocolo sanitario único frente al COVID-19, con el objetivo de que la reapertura de los establecimientos se hiciese en condiciones adecuadas para minimizar el riesgo de contagio comunitario.

Estas medidas han sido elaboradas por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con la Asociación Nacional de Balnearios (ANBAL), cadenas y empresas del sector, y consensado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT y coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP.

La presente guía es una **interpretación** que pretende facilitar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de esta tipología de establecimientos. **La guía no sustituye a la normativa oficial de referencia**.

Los apartados numerados del 1 al 2 contienen información general sobre a quién aplica, objetivos, terminología, así como referencias a otras normas que deben ser consultadas. A partir del punto 3, se recogen los requisitos que deben ser cumplidos por el establecimiento (obligatorios). Éstos van introducidos por el imperativo “debe”. Asimismo, se incluyen aquellos que constituyen recomendaciones de buenas prácticas. Éstos están introducidos por “se puede” o “se recomienda”. Este apartado de la guía se presenta bajo el formato de lista de chequeo con el objetivo de facilitar el análisis de los requisitos y su autoevaluación, mostrando la información de modo estructurado conforme a la norma oficial de referencia.

Al final de este documento se incluyen referencias a los anexos de la norma con enlaces a información adicional.



PARTES INTRODUCTORIAS DE LA NORMA

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

¿A QUIÉN SE LE APLICA? El protocolo es aplicable a establecimientos **balnearios** y a otro tipo de **establecimientos turísticos** que, no siendo centros sanitarios ni teniendo aguas mineromedicinales, **utilicen agua con fines de bienestar.**

¿CUÁL ES SU OBJETIVO? Nos indica las directrices y recomendaciones para minimizar de cara a su reapertura los riesgos de contagio del virus SARS-Cov-2.

COMPLEMENTO A LOS REQUISITOS LEGALES Además, deberán cumplirse todos los requisitos exigidos en la legislación que aplique al establecimiento y aquella legislación específica sobre COVID -19.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

BALNEARIO Establecimiento sanitario que utiliza aguas mineromedicinales declaradas de utilidad pública para la aplicación de tratamientos. ([RD/ 1277/2003, de 10 de octubre, sobre centros, servicios y establecimientos sanitarios](#)).

¿QUÉ ES COVID-19? El COVID-19 es una enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2, un virus detectado por primera vez en diciembre de 2019. Los síntomas más comunes que provoca dicha enfermedad son: fiebre, tos y sensación de falta de aire. Otros síntomas pueden incluir: cansancio, dolores, goteo de la nariz, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarrea o vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

¿QUÉ ES UN RIESGO HIGIÉNICO-SANITARIO? Todo riesgo derivado de la exposición a agentes físicos (ruido, iluminación, temperatura, radiaciones, etc.), químicos (sustancias químicas, residuos químicos, etc.) y biológicos (virus, bacterias, parásitos, etc.). Un riesgo higiénico-sanitario significativo es aquel que causa o puede causar un daño sobre la salud y bienestar de los usuarios o del personal. En este caso el riesgo se refiere a la posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2.

¿QUÉ ES LA GESTIÓN DEL RIESGO? Las acciones que realiza la empresa para minimizar el riesgo.

POBLACIÓN DE RIESGO Los grupos con mayor riesgo de desarrollar enfermedad grave por COVID-19 son las personas que tienen:

- Más de 60 años.
- Enfermedades cardiovasculares e hipertensión arterial.
- Diabetes.
- Enfermedades pulmonares crónicas.
- Cáncer.
- Inmunodepresión.
- Embarazo.

También se consideran más vulnerables las personas que viven o trabajan en instituciones cerradas, con especial atención a las personas mayores que viven en residencias. El grupo considerado menos vulnerable por su mejor evolución clínica es el de los menores de 18 años.



REQUISITOS DE LA NORMA

3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.1. Requisitos generales			
Compromiso firme con la gestión del riesgo: El establecimiento debe comprometerse a llevar a cabo las medidas necesarias para minimizar los riesgos higiénico- sanitarios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Gestión del riesgo en todos los procesos: El establecimiento debe analizar y tomar medidas en cada uno de los procesos de la empresa (proceso = actividades organizadas para prestar el servicio, como mantenimiento, limpieza, recepción de mercancías, cocina, atención al cliente, etc.). Estos procesos deben estar coordinados entre sí para una correcta prestación del servicio, por lo tanto, las medidas que se adopten también.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Realización de un Plan de Contingencia: El establecimiento, sobre la base de la evaluación de riesgos, elaborará un Plan de Contingencia que debe detallar las medidas concretas que va a adoptar para reducir los riesgos de contagio por COVID-19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se procurará su realización antes de la vuelta a la actividad.
Por exigencia legal en el proceso de confección de la adaptación de la evaluación de riesgos y en los protocolos de seguridad y salud resultantes, deben ser consultados los delegados de prevención o los representantes de los trabajadores, aunque sería conveniente que ese Plan de Contingencia fuera fruto del consenso entre la empresa y el Comité de Salud o Seguridad (o el Comité de Gestión en su defecto).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. El Plan de Contingencia debe incluir la identificación del riesgo de exposición al COVID-19 para cada actividad que se realice en el centro de trabajo, adoptando las medidas de protección necesarias en función de los niveles de riesgo existentes. Los niveles de riesgo y los contenidos del Plan de Contingencia están recogidos en el Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2 emitido por el Ministerio de Sanidad.

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.2. Comité de Seguridad y Salud /Gestión			
En las empresas en las que no exista Comité de Seguridad y Salud, se debe conformar un Comité para la Gestión del Riesgo , que contará con la representación legal de los trabajadores. En cualquier caso, la gestión y funciones de este comité se ajustarán en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<p>Función del Comité de Gestión. Una vez identificados y evaluados los riesgos por el sujeto que corresponda según la LPRL, el comité asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Establecer los objetivos frente a la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19. · Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.). · Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones en función de la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas). · Realizar la evaluación de riesgos y extraer conclusiones. · Diseñar las medidas de protección necesarias, recogidas en un Plan de Contingencia. · Planificar cómo, cuándo o quién llevará a la práctica el Plan de Contingencia. · Llevar a la práctica el Plan de Contingencia en función del tamaño y complejidad del balneario, y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En la definición del Plan de Contingencia se deben considerar las necesidades de las personas con algún tipo de discapacidad.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<p>Este Plan de Contingencia debe incluir como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Poder cambiar los procesos en los que se toman decisiones sobre las actuaciones ante COVID-19, si fuera necesario. · Designar quiénes tendrán autoridad para tomar decisiones y quiénes serán responsables en las actividades de gestión del riesgo. · La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas la prevención de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales. · La determinación del catálogo de tratamientos disponibles en cada momento. · La definición y puesta en marcha de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con el COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas. · La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el Plan de Contingencia resultante del análisis de riesgos. 	<p>SI</p> <input type="checkbox"/>	<p>NO</p> <input type="checkbox"/>	
3.3. Recursos materiales			
<p>Aprovisionamiento de los recursos necesarios previstos, de acuerdo con el resultado de la evaluación de riesgos y el Plan de Contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias (por ejemplo, mascarillas, guantes, gafas de protección, etc.).</p>	<p>SI</p> <input type="checkbox"/>	<p>NO</p> <input type="checkbox"/>	
<p>Falta de aprovisionamiento y medidas alternativas. El establecimiento debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales (ejemplo: falta de EPIS) y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando, en su caso, otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas, siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores.</p>	<p>SI</p> <input type="checkbox"/>	<p>NO</p> <input type="checkbox"/>	
<p>Análisis y registro de falta de recursos materiales. En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité de gestión deberá analizarlo y registrarlo para la salvaguarda del establecimiento y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.</p>	<p>SI</p> <input type="checkbox"/>	<p>NO</p> <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.4. Medidas generales para el balneario			
<p>Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad (*) establecida por las autoridades sanitarias, la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto.</p> <p>(*) El "Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2" (Ministerio de Sanidad, 2020) establece la distancia de seguridad en 2 metros.</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de que existan turnos , éstos deben planificarse siempre que sea posible de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Igualmente, si el personal precisa cambiarse de ropa , debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia de seguridad o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal , si los hubiera.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Además, se debe mantener la distancia de seguridad en reuniones internas .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Grupos vulnerables. Debe evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente al COVID-19 y determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Desinfección del método de control horario. Si no puede asegurarse la desinfección del método de control horario con contacto (huella, dígitos) en caso de que lo hubiere, debe implementarse un método de control horario que evite el uso de una misma superficie por parte de distintos empleados . En caso de que se opte por la desinfección tras cada uso, debe asegurarse la disponibilidad de una solución desinfectante.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<p>Lavado de manos. Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de soluciones desinfectantes.</p> <p>Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Puede estar ayudado con cartelería .
Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado , la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Establecerse normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo, en ascensores, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios y zona de tratamientos).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Ejemplo: Identificar el aforo máximo mediante cartelería.
Proceder a la ventilación diaria , y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Control de aforos. En todas las actividades se deben respetar las distancias de seguridad interpersonal . Para ello y cuando sea necesario, se deberá realizar el correspondiente control de aforos . En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Tipo de uniformes. El establecimiento debe determinar, en función del tipo de uniforme, el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Uso del uniforme. El uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Lavado del uniforme. Se recomienda que el establecimiento se haga cargo del lavado de ropa de trabajo del personal junto con la lencería propia, debiendo asegurar la limpieza de esta a una temperatura >60°C .
Lavado del uniforme. En el caso de que el lavado del uniforme del personal se haga en el domicilio del personal , el establecimiento debe informar a los empleados de que el lavado debe realizarse a >60°C.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La ropa de trabajo debe introducirse en una bolsa cerrada si el personal la transporta al domicilio. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a dicha temperatura, se deberá proceder a una adecuada desinfección .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y, en general, EPI que utilicen.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.5 Medidas de protección para el personal			
3.5.1 Requisitos generales			
Formación y comunicación del Plan de Contingencia al personal. El personal debe conocer el Plan de Contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Obligaciones del personal			
El personal debe contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Contacto físico. Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Uso de mascarilla. Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar (por ejemplo, higiénica o quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo con sus características.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Consultar Orden SND/422/2020, de 19 de mayo, por la que se regulan las condiciones para el uso obligatorio de mascarilla durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.
Gestión de residuos de higiene personal. Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados, con accionamiento no manual y bolsa.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Lavado de manos. Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos atendiendo a las características de la instalación. Por ejemplo, cuando por las características físicas del edificio, no sea posible que el personal se lave las manos periódicamente. En ese caso, se deberá asegurar el uso de solución desinfectante.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Desinfección de objetos personales y equipos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando sea factible o, en su defecto, con una solución desinfectante, y con el cambio de turno los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.).			
Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.			

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el balneario debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Estado del uniforme. Portar diariamente la ropa de trabajo limpia.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
3.5.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza			
Uso de EPI. El personal de limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo , el personal debe utilizar mascarilla y guantes .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Gestión de EPI. Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, según corresponda al resultado de la evaluación de riesgos realizada y el Plan de Contingencia diseñado, procediéndose posteriormente al lavado de manos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se habilitarán cubos con tapa para el depósito y posterior gestión de mascarillas, guantes y EPI.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Servicios de limpieza subcontratados. En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
3.5.3. Requisitos específicos para el personal del área de tratamientos			
En cuanto a los EPI o equipos higiénicos , el personal de tratamientos debe emplear pantalla (o gafas) en aquellas circunstancias en las que el nivel de humedad relativa lo permita, reforzada con mascarilla . Debe contemplarse también el uso de gafas o pantallas con sistema antivaho .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En cualquier caso, los elementos de protección deben emplearse en función del tipo de tratamiento que se está realizando en cada momento. Se establecerá por el Comité de Gestión.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
3.6. Medidas informativas			
Con anterioridad a la llegada del cliente al balneario			
Información al cliente sobre precauciones y uso de EPI. El balneario debe informar al a todos los clientes de la conveniencia de que extreme las precauciones y del uso de EPI en caso de personas de riesgo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En el balneario			
Los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (por ejemplo, el uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las medidas informativas deben contemplar: · Cartelería con medidas higiénicas. · Indicaciones sobre distancia de seguridad (por ejemplo, marcado en el suelo en la recepción del balneario, entrada a la sala de tratamientos, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Idiomas. La cartelería dispuesta debe encontrarse en al menos una lengua extranjera (considerando el país/países de origen de los clientes, si es el caso).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se potenciará el uso de información mediante medios digitales (a través de su propio móvil o pantallas de información).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El establecimiento debe instar a empleados a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del Plan de Contin-gencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas de higiene y para el uso adecuado del material de protección .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Ejemplos. Charlas informativas, formación, etc.

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

4. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.1. Servicio de recepción			
En la recepción del balneario se debe cumplir con las siguientes medidas preventivas:			
El balneario debe determinar la sistemática para evitar aglomeraciones en recepción y asegurar la distancia de seguridad a la llegada de grupos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe garantizarse una distancia de seguridad entre el personal de recepción del balneario o un elemento físico de separación de fácil limpieza y desinfección, que asegure la protección del personal, o bien asegurarse el uso de mascarilla .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia cuando sea necesario para evitar aglomeraciones.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En la zona de recepción se debe contar con solución desinfectante para uso de clientes y trabajadores .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos , preferiblemente <i>contactless</i> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto. La tarjeta sólo debería ser manipulada por el cliente .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (por ejemplo, el teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda disponer de auriculares y cascos de uso individual .
Cuando por el tipo de tratamiento terapéutico a recibir sea necesaria la consulta médica previa , si el médico detecta síntomatología compatible con COVID-19, no permitirá el acceso a las instalaciones.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En el resto de servicios de carácter lúdico o de bienestar , se registrará una declaración responsable de los clientes que acredite sus incompatibilidades para recibir los tratamientos.			

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Se debe disponer de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.2. Vestuarios e instalaciones sanitarias			
Se debe cumplir con los siguientes puntos:			
Debe controlarse el aforo de los vestuarios y de las instalaciones sanitarias para asegurar la distancia de seguridad.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe disponer de solución desinfectante para el uso de clientes en la entrada.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los aseos deben contar con dispensador de jabón y papel de secado o secador de manos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se deben evitar las toallas de manos, incluso las de uso individual.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe asegurar la reposición de consumibles en todo momento (jabón, papel de secado, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe prescindir de secadores de pelo de uso común.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las papeleras deben contar con apertura de accionamiento no manual y disponer de doble bolsa interior.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
De acuerdo a la Orden SND/386/2020 , de 3 de mayo, los aseos de uso común deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 6 veces al día.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda disponer de grifería de accionamiento no manual (por pedal o sensores) o, en su defecto, de presión.

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.3. Servicio médico			
Debe definirse y controlarse el aforo de la sala de espera , asegurando en todo caso la distancia de seguridad (por ejemplo, mediante el sistema de cita previa), o bien establecer métodos de separación física entre clientes .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La sala de consulta médica debe limpiarse y desinfectarse periódicamente.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Durante el examen médico a los clientes se debe comprobar la temperatura corporal del paciente , y debe hacerse preferiblemente con termómetro sin contacto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.4. Área de tratamientos			
4.4.1 Requisitos generales			
El balneario debe identificar qué técnicas de su catálogo va a aplicar en los distintos escenarios de evolución de las recomendaciones de las autoridades sanitarias en el contexto COVID-19, considerando los siguientes criterios : <ul style="list-style-type: none"> • La existencia de estudios científicos que den cuenta del mayor o menor riesgo de contagio (por ejemplo, no deben realizarse tratamientos por vía atmiátrica, como aerosoles o nebulizadores, mientras no se disponga de información sobre los riesgos inherentes a estos tratamientos en el contexto actual). • La posibilidad de desinfección o esterilización de los materiales y cabinas. • Técnicas de aplicación colectiva o individual (por ejemplo, balneación en piscina o en bañera individual, etc.). • Otros criterios, como puede ser el resultado de estudios científicos que se realicen en torno al impacto del COVID-19 en determinados tratamientos. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Cada técnica deberá analizarse pormenorizadamente.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Algunas técnicas colectivas , en función del análisis, deben aplicarse de manera individual .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En el caso concreto de aplicación de barros o peloides , serán desechables de aplicación única o, si se reutilizan para el mismo cliente, la organización deberá identificar el peloide con su nombre.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En el caso de los parafangos , no podrán utilizarse aquellos que hayan sido utilizados para otros clientes sin barrera física de protección en su aplicación.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.4.2 Zona seca			
La zona seca debe encontrarse a una temperatura entre 23 y 26°C.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Todo el equipamiento de la zona seca (sofás, camas para la relajación, etc.) debe ser lavable y fácilmente desinfectable.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El uso de toalla o albornoz debe ser obligado en el uso de todo equipamiento (sillas, tumbonas, etc.) para evitar el contacto físico entre los clientes y el equipamiento.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se desinfectará este equipamiento periódicamente.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.4.3 Zona húmeda			
En la zona húmeda se deben cumplir las siguientes medidas preventivas: · Se intensificará la desinfección de los pasamanos. · No se deben emplear alfombras ni moquetas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe contar con un espacio (por ejemplo, cubo, cesto, etc.) en el que los clientes puedan depositar las toallas usadas. Se utilizarán recipientes con tapa y pedal, con bolsa interior para la colocación de toallas usadas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El tratamiento hidropínico debe ser asistido.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El servicio complementario de agua tras los tratamientos se realizará mediante agua embotellada y no mediante fuentes de uso común (excepto si se trata de fuentes de fluido continuo, en cuyo caso se emplearían vasos desechables).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En cuanto a las piscinas, se determinarán las directrices y recomendaciones a aplicar de acuerdo con los resultados del informe científico solicitado sobre comportamiento del COVID-19 en el agua de piscinas tanto exteriores como cubiertas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Pueden consultar las directrices y recomendaciones en el informe sobre transmisión del Sars-COV-2 en playas y piscinas emitido por CSIF.

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
4.5. Alojamiento			
El balneario debe remitirse a las “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en hoteles y apartamentos turísticos” (ICTE, 2020) y “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
4.6 Gimnasio			
Se debe cumplir con los siguientes puntos:			
Se debe definir el aforo de la instalación de forma que se asegure la distancia de seguridad (también entre máquinas) y debe habilitarse un espacio (cubo, cesto...) para depositar las toallas usadas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda que estos cubos tengan tapa con apertura mediante pedal y bolsa de plástico .
Las clases colectivas o grupales deben garantizar un espacio de 2*2 al margen del profesor. Se deben evitar los ejercicios que conlleven contacto . Las actividades que se puedan realizar al aire libre se llevarán a espacios abiertos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Las posiciones deberían marcarse en el suelo.
Se debe asegurar un periodo sin actividad entre sesiones de clases colectivas para acceder a la limpieza y desinfección de las salas después de cada sesión impartida y así garantizar la seguridad de empleados y de clientes. En cualquier caso, se ventilarán/airearán las salas varias veces al día.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se deben precintar las fuentes de uso común , a no ser que sean de fluido continuo activación automática o con pedal.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe instar a los usuarios a utilizar toalla en todos los equipamientos deportivos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Tras la utilización de cada una de las máquinas entre clientes, se procederá a su limpieza y desinfección. Lo mismo será de aplicación para elementos comunes de gimnasio como pueden ser pesas, bolas de fitness, mancuernas, etc., que deberán retirarse si su limpieza y desinfección no se puede asegurar.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Si no se puede garantizar la distancia de seguridad en este tipo de instalaciones, debe cerrarse la instalación temporalmente y ofrecer otras alternativas a los clientes (por ejemplo, tablas personalizadas de ejercicios para realizar en zonas exteriores).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
5.1. Plan de limpieza y desinfección			
El balneario debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el resultado de la evaluación de los riesgos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El plan debe considerar como mínimo:			
Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, pasamanos, etc.). De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (por ejemplo, mostrador de recepción, caja, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Un incremento de la frecuencia de análisis bacterianos en los vasos y la intensificación de las limpiezas y desinfección de los objetos y superficies de contacto en el entorno del agua.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La limpieza de las superficies con productos desinfectantes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad. Debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y aplicarse de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos. En todo caso, deben estar autorizados por las autoridades sanitarias.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La limpieza de las instalaciones en condiciones de seguridad adecuadas, facilitando la protección adecuada en función de la evaluación de riesgos laborales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Se registrarán todas las acciones de desinfección de la instalación realizada. Las instalaciones que puedan estar contaminadas deben ser tratadas con las medidas higiénicas adecuadas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La recogida de papeleras de zonas de uso común (aseos, recepción, vestuarios, etc.) debe realizarse de forma que éstas queden selladas y trasladadas al punto de recogida.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En el Plan de Contingencia se deberá determinar el impacto de las medidas de limpieza necesarias en la planificación y organización del trabajo por la especial trascendencia del contexto de esta área.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
5.2. Requisitos de limpieza del área de tratamientos			
En el área de tratamientos se debe llevar a cabo la limpieza y desinfección frecuente y de acuerdo con el plan de limpieza y desinfección establecido de: <ul style="list-style-type: none"> • Equipos de terapia respiratoria, grifos, duchas y puntos terminales que se usen con frecuencia. • Paredes y traseras de las bañeras de uso individual sin recirculación, después de su uso. • Paredes y traseras de los vasos (al final de cada día de trabajo). • Cabinas de tratamiento. 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El balneario debe disponer e implementar un plan para la desinfección y esterilización de equipos de uso de clientes. La posibilidad de asegurar la desinfección y esterilización de los equipamientos debe determinar la posibilidad o no de aplicarlos. Este plan debe adaptarse a las recomendaciones de las autoridades sanitarias en el contexto COVID-19. En este plan debe determinarse y considerarse el uso de dichos desinfectantes y los riesgos asociados (por ejemplo, la aplicación de determinados productos no permite la convivencia con clientes).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
5.3. Limpieza de textiles			
Se debe cumplir con los siguientes requisitos:			
Los textiles "sucios" (por ejemplo, albornoces y toallas usados) deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
No se deberán sacudir los textiles sucios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se deben utilizar los EPI adecuados, guantes, mascarillas, para realizar estas tareas de forma segura.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Tras la manipulación de textiles "sucios" el personal debe lavarse las manos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los textiles "sucios" deben lavarse a >60°C. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida. En caso de no poder lavarse a esa temperatura, se establecerá otro sistema que garantice la desinfección.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > 6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
6.1. Plan de mantenimiento preventivo			
El balneario debe adaptar su plan de mantenimiento preventivo teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
De forma específica, debe verificarse la funcionalidad de los equipamientos que se hayan instalado como medida de prevención frente al contagio y propagación del COVID-19 (dispensadores de jabón, papel, posibles barreras físicas tipo mampara, cierre o precinto de equipamientos que se hayan considerado fuente de riesgo, etc.).			
Debe controlarse con mayor frecuencia el funcionamiento de sistemas de renovación de aire , cumpliendo en cualquier caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe quedar registro de las tareas de mantenimiento realizadas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las personas que realicen estas tareas han de contar con los equipos de protección individual adecuados en función de la evaluación de riesgos laborales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

REQUISITOS DE LA NORMA > ANEXOS

ANEXOS

	INFORMACIÓN RELEVANTE
Anexo I: Lavado de manos.	Consultar Guía . Iconografía lavado de Manos.
Anexo II: uso de mascarillas.	Consultar Guía . Uso de mascarillas higiénica en población general. Uso de mascarilla quirúrgicas en población general.
Anexo III. Uso adecuado de EPI. Guantes.	Consultar Guía . Aspectos a considerar en la selección y uso .
Anexo IV: Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo.	Consultar Guía .
Anexo V: Distancias de Seguridad.	El “ Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición el SARS-CoV-2 ” (Ministerio de Sanidad, 2020) establece la distancia de seguridad en 2 m.
Anexo VI: Productos de limpieza y desinfección.	Recomendaciones del Ministerio sobre productos virucidas .