



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

Alojamientos rurales



## 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 para la Calidad del Turismo Rural (ACTR), organizaciones sectoriales territoriales 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), estos van introducidos por el imperativo “debe”. Asimismo, se incluyen aquellos que constituyen recomendaciones de buenas prácticas, estos 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 los **alojamientos rurales** independientemente de su tipología (**por habitaciones o alquiler completo**), categoría o tamaño.

**¿CUÁLES 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

**¿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 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.



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

### 3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<b>3.1. Requisitos generales</b>			
<b>Compromiso firme con la gestión del riesgo:</b> El alojamiento rural debe comprometerse con llevar a cabo las medidas necesarias para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Gestión del riesgo en todos los procesos:</b> El alojamiento rural debe analizar y tomar medidas en cada uno de los procesos de la empresa (proceso = actividades organizadas para prestar el servicio: mantenimiento, limpieza, atención al cliente, etc.). Estos procesos deben estar <b>coordinados</b> 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"/>	
<b>3.2. Comité de Gestión</b>			
El establecimiento debe formar un <b>grupo de trabajo</b> , en el que participe la representación legal de los trabajadores, si los hubiera, o designar a un <b>responsable</b> para la gestión del riesgo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El <b>grupo de trabajo</b> asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Funciones del grupo de trabajo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer los <b>objetivos</b> frente a la minimización de riesgo higiénico sanitarios por COVID-19.</li> <li>• Establecer los <b>mecanismos</b> para <b>reunir</b> la <b>información</b> que les permita tomar las mejores decisiones (consultas a ayuntamientos, etc.).</li> <li>• Establecer la <b>forma en la que se va a coordinar</b> (todas las actividades, empleados si los hubiera, etc.).</li> <li>• <b>Identificar los riesgos</b> en función de la naturaleza del alojamiento (afluencia de clientes, servicios que presta, etc.).</li> <li>• Realizar una <b>evaluación de los riesgos</b> y extraer <b>conclusiones</b>.</li> <li>• Diseñar, de acuerdo con dichas conclusiones, un <b>Plan de Contingencia</b>.</li> <li>• Garantizar que los <b>trabajadores</b> reciben la <b>información/ formación</b> suficiente y adecuada para la implementación del Plan de Contingencia.</li> <li>• <b>Planificar</b> cómo, cuándo y quién llevará a la práctica el <b>Plan de Contingencia</b>.</li> <li>• <b>Llevar a la práctica el Plan de Contingencia</b> y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. El <b>Plan de Contingencia</b> debe incluir la identificación del riesgo de exposición a COVID 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 lo contenidos del Plan de Contingencia están recogidos en el <a href="#">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</a> .

## 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"> <li>• Poder cambiar los procesos en los que se <b>toman decisiones</b>, si fuera necesario.</li> <li>• Designar quiénes tendrán <b>autoridad</b> para tomar decisiones y quiénes serán <b>responsables</b> en las actividades de gestión del riesgo.</li> <li>• La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de <b>Equipos de Protección Individual (EPI)</b> atendiendo a las necesidades derivadas del análisis previo de la evaluación de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.</li> <li>• La creación y la puesta en marcha de un <b>protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con el COVID-19</b>, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la <b>revisión de los protocolos de limpieza y desinfección</b> de las superficies potencialmente contaminadas.</li> <li>• La <b>supervisión</b> del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación con las medidas especiales frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las <b>medidas adicionales contenidas</b> en el Plan de Contingencia resultante de la evaluación de riesgos.</li> </ul>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<b>3.3. Recursos materiales</b>			
<p><b>Aprovisionamiento.</b> El alojamiento rural debe establecer las <b>acciones necesarias</b> para aprovisionarse de los <b>recursos necesarios previstos</b> de acuerdo con el resultado de la evaluación de riesgos y el Plan de Contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las <b>recomendaciones de las autoridades sanitarias</b>.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p><b>Falta de aprovisionamiento y medidas alternativas.</b> El alojamiento rural debe considerar las <b>restricciones</b> que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales (ejemplo: falta de EPIS) y las <b>limitaciones de servicios</b> que se pudieran derivar de dichas restricciones valorando en su caso <b>otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas</b>, que sean factibles.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	
<p><b>Análisis y registro de falta de recursos materiales.</b> En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el Comité de Gestión deberá <b>analizarlo y registrarlo internamente</b> para la salvaguarda del establecimiento rural y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.</p>	<p>SI <input type="checkbox"/></p>	<p>NO <input type="checkbox"/></p>	

## 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)
<b>3.4. Medidas generales</b>			
<b>3.4.1 Requisitos generales</b>			
<b>Planificación de tareas y turnos de trabajo.</b> Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se <b>garantice la distancia de seguridad</b> (*) 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 <b>medidas alternativas</b> para evitar el riesgo de contagio por contacto. (*). El " <a href="#">Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2</a> " (Ministerio de Sanidad, 2020) establece la <b>distancia de seguridad en 2 metros</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Grupos vulnerables.</b> Se 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"/>	
<b>Lavado de manos.</b> Asegurar la adecuada protección de los empleados, facilitando el <b>lavado de manos con agua y jabón</b> y, si esto no es posible, el uso de solución <b>desinfectante</b> .  Facilitar <b>tiempo y medios</b> para la correcta higiene de manos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Difundir pautas de higiene</b> con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar <b>en el puesto de trabajo</b> , antes, durante y después del mismo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Que puede estar apoyado en <b>cartelería</b> .
<b>Proporcionar</b> los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de que algún <b>servicio</b> se encuentre <b>subcontratado</b> , la empresa principal <b>supervisará</b> que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Establecerse <b>normas de uso de las instalaciones</b> en la que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo, en ascensores, comedores, accesos, terrazas y zonas comunes).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Ejemplo: Identificar el aforo máximo mediante cartelería.
Proceder a la <b>ventilación</b> al menos <b>diariamente</b> y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del alojamiento rural.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda disponer de un <b>termómetro sin contacto</b> .

## 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)
<b>Control de aforos.</b> 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"/>	
<b>Lavado del uniforme.</b> El alojamiento debe informar a los empleados de que la ropa de trabajo debe lavarse a >60°C.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Formación empleados.</b> Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen. Debe quedar registro de esta formación.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>3.5. Medidas de protección para el personal</b>			
<b>3.5.1 Requisitos generales</b>			
<b>Formación y comunicación del Plan de Contingencia al personal.</b> 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"/>	
<b>Obligaciones del personal del alojamiento:</b>			
Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas que se implanten.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Contacto físico.</b> Evitar el saludo con contacto físico, incluido el acto de 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"/>	
<b>Uso de mascarilla.</b> 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"/>	
<b>Gestión de residuos de higiene personal.</b> Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa interior.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Lavado de manos.</b> Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser, tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.). No obstante, debe adaptarse el protocolo de limpieza de manos ateniendo 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"/>	

## 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)
<b>Desinfección de objetos personales y equipos.</b> Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución <b>desinfectante</b> o con agua y jabón cuando sea factible, así como los <b>elementos del puesto de trabajo</b> (pantalla, teclado, ratón, etc.) Para la desinfección de <b>equipos electrónicos</b> se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados.</b> En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, el alojamiento rural debe establecer <b>pautas de limpieza y desinfección</b> entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Estado del uniforme.</b> Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>3.5.2 Requisitos específicos para el personal de limpieza</b>			
<b>Uso de EPIS.</b> El personal de limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del <b>nivel de riesgo</b> y del resultado de la evaluación de riesgos laborales. <b>Como mínimo</b> , el personal debe utilizar <b> mascarilla y guantes</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Gestión de EPIS.</b> Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se <b>desecharán de forma segura</b> , procediéndose posteriormente <b>al lavado de manos</b> . Se habilitarán <b> cubos con tapa</b> para su depósito y posterior gestión. Los <b>guantes y mascarillas</b> deben desecharse <b>en función de su vida útil</b> y las condiciones en las que se utilicen.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Limpieza de la habitación siempre en ausencia del cliente.</b> El personal de limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, <b>excepto por causa justificada</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Servicios de limpieza subcontractados.</b> En caso de que los <b>servicios</b> aquí descritos estén <b>subcontratados</b> , la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los <b>equipos de protección individual</b> necesarios y actúa bajo los procedimientos establecidos.	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)
<b>3.5.3 Requisitos específicos para el personal de cocina</b>			
Cuando preste servicio de restauración, el establecimiento debe remitirse al protocolo de <a href="#">Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente a la COVID-19 en Servicios de Restauración (ICTE, 2020)</a> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>3.6. Medidas informativas</b>			
<b>Información a empleados y representantes de los trabajadores.</b> El Plan de Contingencia, debe ser <b>comunicado a los representantes de los trabajadores</b> (si los hubiere) y a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Ejemplos: Charlas informativas, formación.
<b>Información a proveedores y clientes.</b> También se debe informar a los proveedores y a los clientes de las <b>medidas que les afecten directamente</b> y que deban aplicar (por ejemplo, el uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Cartelería, instrucciones escritas, carta de bienvenida para clientes, etc.
El <b>alojamiento rural</b> debe <b>informar al cliente antes de la confirmación de reserva</b> de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Medidas informativas físicas en el alojamiento rural</b>			
<b>Cartelería con medidas preventivas</b> implantadas en el centro y <b>pautas</b> a seguir por los <b>clientes</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Indicación de posiciones</b> respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (por ejemplo, en la recepción, a la entrada al restaurante, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Información sobre los <b>centros de salud y hospitales</b> más cercanos, así como de los <b>teléfonos de emergencias</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El establecimiento debe instar a empleados y trabajadores a <b>colaborar en el cumplimiento de las medidas</b> que se desprendan del Plan de Contingencia y debe proporcionar a su personal la <b>información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas</b> y para el <b>uso adecuado del material</b> de protección.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Proveedores de servicios externos</b> del alojamiento rural. Debe informarse a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido (por ejemplo, la distancia de seguridad y el uso de mascarilla si no puede mantenerse la distancia de seguridad).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

### 4. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<b>4.1. Servicio de recepción y acogida</b>			
El alojamiento rural debe solicitar en el momento de la <b>confirmación de reserva</b> la <b>aceptación</b> de las <b>medidas</b> de seguridad implementadas en el establecimiento.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Deben cumplirse las distancias interpersonales de seguridad. En caso de que no se pueda garantizar esta <b>distancia de seguridad</b> , el alojamiento debe determinar las medidas a aplicar, que se desprenderán del análisis de riesgos y del Plan de Contingencia definido.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La persona encargada de <b>recibir al cliente</b> lo hará con <b> mascarilla</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La <b>información</b> relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, etc., se facilitará en la medida de lo posible por vía informática y telefónica. Se <b>evitarán folletos</b> de uso común.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe contarse con <b>solución de desinfectante</b> para uso de clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe asegurarse la <b>distancia mínima de seguridad</b> entre clientes y fijar de manera visible <b>marcadores de distancia</b> para evitar aglomeraciones en caso de que se observe necesario.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe fomentarse el pre-checking online, así como el pago con tarjeta u otros <b>medios electrónicos</b> , preferiblemente <i>contactless</i> .  Esto es aplicable a <b>todos los servicios</b> del alojamiento rural.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe evitar <b>compartir bolígrafos</b> y, si se comparten, deben desinfectarse tras cada uso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe desinfectarse el <b>TPV</b> tras cada uso en el que exista contacto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En el caso de que existan <b>tarjetas o llaves</b> , éstas deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Los <b>mostradores</b> deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica y al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El <b>equipo informático</b> y cualquier otro elemento de uso (por ejemplo, el teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El alojamiento rural contará con <b>mascarillas</b> para proveer al cliente en caso de que éste lo solicite.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La <b>asignación</b> de las <b>habitaciones</b> se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>4.2. Alojamiento</b>			
Los alojamientos de <b>alquiler completo</b> se considerarán como única habitación (ocupada por una unidad familiar o de grupo).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Tanto en las <b>habitaciones</b> de alojamientos de alquiler completo como en las de los alojamientos por habitaciones, se aplicarán las siguientes medidas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>papelera del baño</b> debe contar con tapa, bolsa y accionamiento no manual.</li> <li>• Se debe <b>minimizar la decoración</b> de la habitación en la medida de lo posible.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda <b>eliminar la papelera de la habitación</b> con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papelera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación.
Las <b>mantas y almohadas adicionales</b> deben retirarse de las habitaciones y ponerse a disposición del mismo desde recepción.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>4.3. Comedor / servicio de restauración</b>			
<b>4.3.1 Requisitos generales</b>			
Debe establecerse un <b>aforo máximo</b> de forma que se permita una <b>distancia de seguridad</b> , así como establecerse las medidas necesarias para que el aforo definido no sea sobrepasado (por ejemplo, el control en el acceso a la zona, reserva previa, turnos, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Debe ponerse a disposición de los clientes <b>solución desinfectante</b> para que se desinfecten las manos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe evitarse el uso de la misma <b>mantelería o salvamantel</b> con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Una posible alternativa sería la utilización de manteles de un solo uso.
Debe asegurarse la <b>limpieza de las superficies de la mesa o sillas</b> que entran en contacto con los clientes.  La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben desinfectarse después de cada uso.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe determinarse <b>cómo informar</b> al cliente de la <b>oferta</b> gastronómica disponible, precios y alérgenos, de tal manera que se minimice el riesgo de contagio entre clientes que utilizan una misma carta o menú.  Si se utilizan estas <b>cartas</b> , deben <b>desinfectarse tras cada uso</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda <b>evitar</b> en la medida de lo posible el uso de <b>cartas o menús de uso rotatorio</b> .
Tras cada servicio (desayuno, almuerzo, cena) debe <b>ventilarse el espacio</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El <b>personal de sala</b> debe lavarse las manos con agua y jabón y, cuando esto no sea posible, desinfectárselas con solución desinfectante.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Además de la información incluida en este apartado 4.3, el establecimiento debe remitirse al documento <a href="#">“Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-Cov-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020)</a> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>4.3.2 Tipología del servicio</b>			
El servicio de desayuno debe prestarse <b>en condiciones de seguridad</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Puede utilizarse el <b>servicio en mesa o en la habitación</b> del cliente, <b>fomentándose</b> la prestación del servicio en zonas <b>exteriores</b> como terrazas, jardines y otras zonas al aire libre.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los <b>cubiertos</b> se facilitarán desinfectados y protegidos (por ejemplo, envueltos en una servilleta).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<b>4.3.3 Cocina</b>			
Se debe tener implementado un <b>sistema de APPCC</b> en aquellos alojamientos rurales que presten servicio de restauración.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Consulte la legislación aplicable en la <a href="#">Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición</a> y la <a href="#">Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud</a> .
<b>4.4. Zonas comunes</b>			
Este apartado <b>no</b> será de <b>aplicación</b> en alojamientos rurales de <b>alquiler completo</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
El alojamiento rural debe prestar una especial atención a la <b>limpieza y desinfección</b> de las <b>zonas de uso común</b> . En concreto: <ul style="list-style-type: none"> <li>• El alojamiento rural debe disponer de <b>solución desinfectante</b> en aquellas instalaciones de mayor uso por parte de los clientes.</li> <li>• Los <b>aseos de uso común</b> deben contar con dispensadores de papel de secado o secador de manos. Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual.</li> <li>• Las <b>papeleras</b> deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer de bolsa interior.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. En los aseos de uso común se recomienda disponer de <b>grifería de accionamiento no manual</b> (por pedal o sensores) o, en su defecto, de presión.
El alojamiento rural debe velar por que los clientes respeten las <b>distancias de seguridad</b> en todas las zonas comunes del alojamiento.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe asegurarse la <b>reposición de consumibles</b> (jabón, toallitas de papel, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse al menos <b>6 veces al día</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S. Consultar <a href="#">Orden SND/386/2020</a> , de 3 de mayo,
<b>Ascensores</b> (si los hubiere). Se debe determinar su capacidad máxima e informar sobre ello a los clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se aplicará la <b>norma</b> de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares, salvo que se haga uso de mascarillas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<b>Zona de recreo infantil (si las hubiere). En caso de poder ser utilizadas sin la autoridad competente lo permite y siguiendo siempre sus indicaciones</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se mantendrá un programa de <b>mayor frecuencia de limpieza y desinfección</b> tanto de las áreas como de los juegos e instalaciones.</li> <li>• Deben establecerse <b>medidas higiénicas</b> de uso a la entrada a la <b>zona de juegos</b> (lavado de manos o uso en su defecto de solución desinfectante).</li> <li>• Las personas <b>responsables del cuidado de los niños y niñas</b> observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En las <b>piscinas</b> se atenderá a las directrices y recomendaciones a aplicar de acuerdo a 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 <a href="#">informe sobre transmisión del Sars-COV-2 en playas y piscinas</a> emitido por CSIF.
En las instalaciones de <b>spa</b> , el alojamiento deberá remitirse al protocolo de <a href="#">"Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en balnearios"</a> (ICTE, 2020), según aplique.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Gimnasio</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe <b>definir el aforo</b> de la instalación de forma que se asegure la <b>distancia de seguridad</b> (también entre máquinas).</li> <li>• Se debe habilitar un <b>espacio</b> (por ejemplo, un cubo o cesto) para depositar las <b>toallas usadas</b>, en su caso.</li> <li>• Las <b>clases colectivas o grupales</b> (si se realizan) deben:             <ul style="list-style-type: none"> <li>-Garantizar un <b>espacio de 2*2</b> al margen del profesor.</li> <li>- Las <b>posiciones</b> deberían marcarse en el <b>suelo</b>.</li> <li>- Se deben <b>evitar</b> los <b>ejercicios</b> que conlleven <b>contacto</b>.</li> <li>- Las actividades que se puedan realizar <b>al aire libre</b> se llevarán a espacios abiertos.</li> </ul> </li> <li>• En cualquier caso, se <b>ventilarán/airearán las salas</b> varias veces al día.</li> <li>• Se deben precintar las <b>fuentes de uso común</b>, a no ser que sean de fluido continuo, activación automática o con pedal.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	P. Se recomienda que los <b>cubos</b> para dejar las <b>toallas usadas</b> tengan <b>tapa</b> con apertura mediante <b>pedal</b> y <b>bolsa</b> de plástico.

## REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DEL SERVICIO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe instar a los usuarios a utilizar <b>toalla</b> en todos los equipamientos deportivos.</li> <li>• Tras la utilización de cada una de las <b>máquinas</b>, se procederá a su <b>limpieza y desinfección</b>.</li> <li>• Lo mismo será de aplicación para <b>elementos comunes de gimnasio</b> como pueden ser pesas, bolas de fitness, mancuernas, etc., que deberán retirarse si su <b>limpieza y desinfección</b> no se puede asegurar.</li> <li>• Si no se pueden <b>garantizar</b> las condiciones de <b>seguridad</b> en <b>spas y gimnasios</b>, se deben cerrar dichas instalaciones temporalmente y ofrecer otras alternativas a los clientes (por ejemplo, tablas personalizadas de ejercicios para realizar en zonas exteriores).</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
<b>5.1. Plan de limpieza</b>			
El alojamiento rural debe <b>adaptar</b> su <b>plan de limpieza</b> y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>El plan debe considerar como mínimo:</b>			
Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las <b>zonas de mayor contacto</b> (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, barandas, mobiliario de terraza, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
De forma específica, debe desinfectarse la <b>zona de trabajo de los empleados</b> al finalizar su turno (por ejemplo, el mostrador de recepción, caja, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las superficies deben limpiarse con <b>productos desinfectantes</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La <b>ventilación/aireación diaria</b> de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## REQUISITOS DE LA NORMA > 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Para la limpieza deben emplearse <b>productos desinfectantes autorizados</b> y de probada eficacia. Además, deben <b>utilizarse de acuerdo con las fichas</b> de datos de seguridad de producto y en condiciones de seguridad.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de utilizarse <b>carros de limpieza</b> , estos deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La recogida de <b>papeleras de zonas de uso común</b> debe realizarse de forma que éstas queden selladas y trasladadas al punto de recogida de residuos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En el <b>Plan de Contingencia</b> 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"/>	
Debe quedar <b>registro de las limpiezas</b> realizadas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>5.2. Requisitos de limpieza en servicios de restauración</b>			
Se aplicarán los criterios definidos en el <b>sistema de APPCC</b> cuando se preste servicio de restauración.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>5.3. Requisitos en la limpieza en habitaciones</b>			
La <b>limpieza y desinfección</b> de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el <b>aireado de la habitación</b> , el <b>reemplazo de toallas</b> y de <b>lencería de cama</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se deberá <b>prestar especial atención a:</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Limpieza</b> de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.</li> <li>• <b>Limpieza</b> de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.</li> </ul>			



## REQUISITOS DE LA NORMA > 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas).	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Se debe definir una sistemática para <b>evitar la contaminación cruzada</b> , poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La <b>ropa sucia</b> debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.			
El <b>personal de limpieza</b> no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el cliente salga de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se <b>informará</b> anticipadamente a la clientela de esta medida.			
Se deben <b>desechar los guantes</b> al finalizar la habitación y proseguir con nuevos guantes en las siguientes tareas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Debe <b>informarse al cliente del protocolo</b> que se ha seguido para la limpieza de la habitación.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>5.4. Limpieza de textiles</b>			
Los <b>textiles "sucios"</b> deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Se debe <b>evitar sacudir los textiles sucios</b> . En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Tras la <b>manipulación</b> de textiles "sucios" el personal debe <b>lavarse las manos</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Los textiles "sucios" <b>debe lavarse a &gt;60°C</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Si el servicio de lavandería se encuentra <b>externalizado</b> , debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.	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)
<b>6.1. Plan de mantenimiento preventivo</b>			
Protocolo de entrada a las habitaciones con el cliente presente. El personal de mantenimiento que deba entrar en las habitaciones mientras el cliente se encuentre en la habitación debe disponer un protocolo específico.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Requisitos a contemplar por el protocolo</b>			
Uso de EPI por parte del personal de mantenimiento. El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Uso de EPI por parte del cliente presente en la habitación. Si el cliente se encuentra en la habitación, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación, siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Actuaciones después de la actividad de mantenimiento. Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo con lo definido en el Plan de Contingencia, y se lavará posteriormente las manos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Revisiones del sistema de aire acondicionado. De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## REQUISITOS DE LA NORMA > ANEXOS

### ANEXOS

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