



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

Hoteles y Apartamentos Turísticos



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 Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos (CEHAT) y organizaciones sectoriales territoriales, cadenas y empresas hoteleras, y consensuado 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 alojamientos. 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 alojamiento (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 incluye referencia 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 **hoteles, hoteles-apartamentos, hostales, pensiones y apartamentos turísticos.**

¿CUÁL ES SU OBJETIVO? Nos indica las directrices y recomendaciones que los establecimientos deben aplicar para minimizar de cara a su reapertura los riesgos de contagio por el 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 es 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

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|---|
| 3.1. Requisitos generales | | | |
| <p>Gestión del riesgo en todos los procesos: El alojamiento debe analizar y tomar medidas en cada uno de los procesos de la empresa (proceso = actividades organizadas para prestar el servicio, como mantenimiento, limpieza de pisos, recepción de mercancías, cocina, atención al cliente, etc.).</p> <p>Estos procesos deben estar coordinados entre sí para una correcta prestación del servicio, por lo tanto, las medidas que se adopten también.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| <p>Realización de un Plan de Contingencia: El alojamiento, 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.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Se procurará su realización antes de la vuelta a la actividad. |
| <p>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).</p> | 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 lo 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 | | | |
| <p>En las empresas en las que no exista Comité de Seguridad y Salud, la empresa 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 ajustará en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.</p> | 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, empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas). • Diseñar las medidas de protección necesarias, recogidas en un Plan de Contingencia (utilizar procedimiento citado anteriormente). • Planificar cómo, cuándo o quién llevará a la práctica el Plan de Contingencia (utilizar procedimiento citado anteriormente). • Llevar a la práctica el Plan de Contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa, 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"/> | |
| <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 quienes tendrán autoridad para tomar decisiones y quienes 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. • 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 con 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. | 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) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 3.3. Recursos materiales | | | |
| <p>Aprovisionamiento de medidas de seguridad, incluido EPI. El alojamiento debe actuar para para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos, así como de los recomendados por las autoridades sanitarias (por ejemplo, mascarillas y guantes).</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <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 EPI) 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, que sean factibles.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <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> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 3.4. Medidas generales | | | |
| 3.4.1 Requisitos generales | | | |
| <p>Planificación de tareas y turnos de trabajo. 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 m.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| <p>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.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| <p>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.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| <p>Además, se debe mantener la distancia de seguridad en reuniones internas.</p> | 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) |
|--|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 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"/> | |
| Termómetro. Disponer de un termómetro sin contacto. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 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 uno 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"/> | |
| 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 solución desinfectante . Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 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 las que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo en ascensores, comedores, accesos, zonas comunes o vestuarios). | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | S- Ejemplo: Identificar el aforo máximo mediante cartelería. |
| Proceder a la ventilación diaria de las distintas áreas del alojamiento, 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 alojamiento 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"/> | |

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) |
|--|--------------------------------|--------------------------------|--|
| Uso del uniforme: El uniforme sólo se debe utilizar durante la jornada laboral. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 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"/> | 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, a una temperatura >60°C. |
| 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, de los EPI que utilicen, y quedar registro de esta formación. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 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 del alojamiento. | | | |
| El personal debe contar con una información clara e inteligible, y con 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 a sus características. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 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 y con accionamiento no manual . | 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) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 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. Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con una solución hidroalcohólica o con agua y jabón cuando sea factible, así como 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. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 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 hotel 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 área de pisos y limpieza | | | |
| Uso de EPI. El área de pisos y 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"/> | P- Se recomienda el cambio de guantes para la limpieza de cada habitación. |
| Gestión de EPI. Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Los guantes y mascarillas deben desecharse en función de su vida útil y las condiciones en las que se utilice. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Limpieza de la habitación siempre en ausencia del cliente. El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada . | 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"/> | |

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) |
|--|--------------------------------|--------------------------------|---|
| 3.5.3. Instalaciones para uso del personal | | | |
| Comedores, cantinas, locales de ocio o descanso | | | |
| Aforo máximo y distanciamiento personal. En caso de habilitar comedor de personal, se debe disponer de las medidas que aseguren el distanciamiento interpersonal . Igualmente, se debe regular el uso de las salas de comedor, salas de descanso, cantinas, etc. estableciendo el aforo de las mismas que permitan guardar la distancia mínima de seguridad y un estado óptimo de higiene. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | <p>P - Para asegurar esto, podrán adoptarse medidas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aumentar los turnos de comida, el número de pausas, alternar las mismas, etc., para que durante las mismas coincida el menor número posible de personas. Esto puede conllevar el ajuste temporal de su duración o su distribución. · Retirar las sillas en número suficiente para asegurar con las que quedan que se respetan la distancia de seguridad. · Colocar carteles que recuerden el lavado de manos antes y después de pulsar los botones en las máquinas de vending y café, si las hubiere. |
| Vestuarios y aseos | | | |
| Distancia de seguridad. Se deben implementar las medidas pertinentes para mantener la distancia de seguridad . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Limpieza. Reforzar las medidas de limpieza. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Almacenamiento de la ropa de calle. 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. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Recomendándose la instalación de taquilla . |
| 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"/> | |

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 | | | |
| <p>Información a empleados y representante de los trabajadores. El plan de contingencia, elaborado por los comités de seguridad y salud/gestión, debe ser comunicado a los representantes de los trabajadores (si los hubiere), a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | S- Ejemplos: Charlas informativas, formación. |
| <p>Información a proveedores y clientes. También se debe comunicar a los proveedores y a los clientes de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.).</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| <p>En cuanto a los proveedores de servicios externos del alojamiento, debe informarse a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | S- Ejemplo: Comunicación de Instrucciones para proveedores de suministros y servicios del alojamiento. |
| Medidas informativas en el alojamiento | | | |
| <p>Cartelería con medidas preventivas implantadas en el centro y pautas a seguir por los clientes.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| <p>Idiomas. La cartelería dispuesta debe encontrarse en al menos una lengua extranjera (considerando el país/países de origen de los clientes).</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| <p>El establecimiento debe instar a empleados y trabajadores a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas y para el uso adecuado del material de protección.</p> | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

REQUISITOS DE LA NORMA

4. REQUISITOS DE SERVICIO

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 4.1 Servicio de recepción y acogida | | | |
| Debe determinarse el aforo máximo de la zona de recepción y establecer las medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y con los empleados . Si tampoco se dispone de elementos físicos que aseguren la protección, el personal debe utilizar mascarilla . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Si no puede mantenerse la distancia de seguridad con los empleados en recepción, se recomienda la instalación de elementos físicos que aseguren la protección del personal de recepción, de fácil limpieza y desinfección. |
| En la zona de recepción y acogida se debe contar con solución desinfectante . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos. |
| Se debe evitar compartir bolígrafos y, en su caso, desinfectar los prestados tras su uso. | 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 para evitar aglomeraciones. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos . Esto es aplicable a todos los servicios del alojamiento. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| En el caso de que existan tarjetas o llaves , 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 DE SERVICIO

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|--|--------------------------------|--------------------------------|---|
| El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (p.e teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar la jornada de trabajo. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Se recomienda disponer de auriculares y cascos de uso individual . |
| Debe disponerse de un termómetro sin contacto con el fin de realizar las comprobaciones oportunas en caso de clientes con sintomatología compatible con COVID-19. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| La asignación de las habitaciones se realizará garantizando las medidas higiénicas de desinfección requeridas. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Servicio de transporte de equipaje | | | |
| Quando el personal preste el servicio de transporte de equipaje del cliente , debe realizarse en condiciones de seguridad. El personal dispondrá de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar asas, manillas, etc. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Servicio de aparcamiento | | | |
| Debe evitarse la manipulación de coches de clientes por parte del personal. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 4.2 Servicio de cafetería/restaurante | | | |
| 4.2.1 Requisitos generales | | | |
| El establecimiento debe remitirse a las Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente a el COVID-19 en Servicios de Restauración (ICTE, 2020) . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 4.2.2 Tipología de servicio | | | |
| Elección de la tipología de servicio. Objetivo: reducir la manipulación y la intervención del cliente para prevenir el riesgo de contagio. | | | |
| Deben eliminarse de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Considerar, atendiendo a sus instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes. |

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DE SERVICIO

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|--|--------------------------------|--------------------------------|---|
| Tipología Buffet | | | |
| En la tipología Buffet , se deben implementar fórmulas como por ejemplo el buffet asistido con pantalla de protección , a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección), etc. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Servicio de Room Service | | | |
| El camarero , si se entra en la habitación debe: <ul style="list-style-type: none"> • Hacer uso de guantes al acceder a la habitación tanto para servir como para retirar el servicio. • El camarero debe portar mascarilla si no puede mantener la distancia de seguridad con el cliente. • Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higienizarán mediante lavavajillas o equivalente. • Se debe definir un protocolo para la retirada de los residuos, del que se informará al cliente. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 4.2.3. Cocina | | | |
| Se debe tener implementado un sistema de APPCC actualizado de acuerdo al contexto COVID-19. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | S- Consultas: <ul style="list-style-type: none"> • Legislación aplicable en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición • Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud. |
| 4.3 Alojamiento | | | |
| Las habitaciones, de forma específica, deben cumplir con los siguientes requisitos | | | |
| Debe analizarse la reducción de textiles (incluidas alfombras) en la habitación, objetos de decoración y amenities para actuar de acuerdo al plan de contingencia definido. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Se recomienda eliminar la papelera de la habitación 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. |

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DE SERVICIO

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|---|
| La papelera del baño debe contar con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Si se dispone de secador de pelo en la propia habitación se debe limpiar (incluido el filtro) a la salida del cliente. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Las perchas , en caso de que no se ofrezcan precintadas, deben ser desinfectadas a la salida del cliente. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Debe limitarse el servicio de plancha . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Habitaciones compartidas | | | |
| Debe ser el comité de riesgos el que determine las medidas adecuadas atendiendo a la tipología de clientes. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | S- Para ello puede consultar el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2 emitido por el Ministerio de Sanidad |
| 4.4 Zonas de uso común | | | |
| 4.4.1 Requisitos generales | | | |
| El establecimiento debe determinar los aforos de los distintos espacios comunes. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| El establecimiento debe disponer de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Puede considerarse la instalación de solución desinfectante a la salida del aseo. |
| Los aseos de uso común: <ul style="list-style-type: none"> Deben contar con dispensadores de papel de secado o secador de manos. Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual y limpiarse al menos 6 veces al día. Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DE SERVICIO

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|---|
| El espacio donde se vaya a celebrar el evento, espacios cerrados para las actividades de animación o gimnasios, deben ventilarse 2 horas antes de su uso para garantizar la normativa vigente. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| El establecimiento debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel...). | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente, atendiendo al nivel de uso. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| El establecimiento debe prestar especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 4.4.2 Gimnasios | | | |
| Se debe definir el aforo de la instalación de forma que se asegure la distancia de seguridad (también entre máquinas) | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Si no se puede garantizar la distancia de seguridad en este tipo de instalaciones, se recomienda cerrar la instalación temporalmente y ofrecer otras alternativas a los clientes (p.e. tablas personalizadas de ejercicios para realizar en zonas exteriores). |
| Debe habilitarse un espacio para depositar las toallas usadas, en su caso. | 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. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Las posiciones deberían marcarse en el suelo. |
| Se deben evitar los ejercicios que conlleven contacto. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Las actividades que se puedan realizar al aire libre se llevarán a espacios abiertos. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Se debe asegurar un período 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. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

REQUISITOS DE LA NORMA > 4. REQUISITOS DE SERVICIO

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 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"/> | |
| 4.4.3 Ascensores | | | |
| Se debe determinar e informar a los clientes de la capacidad máxima en ascensores. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares , salvo que se haga uso de mascarillas. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 4.4.4 Piscinas | | | |
| Se determinarán 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"/> | |
| En las instalaciones de spa el alojamiento deberá remitirse a las " Medidas para la reducción de contagio por SARS-CoV-2 en balnearios " (ICTE, 2020), según aplique. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| 4.4.5 Áreas de recreo infantiles (en caso de poder ser utilizadas si la autoridad competente lo permite y siguiendo siempre sus indicaciones) | | | |
| Se mantendrá un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección tanto de las áreas como de los juegos e instalaciones. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Deben establecerse medidas higiénicas de uso a la entrada a la zona de juegos (lavado de manos o uso en su defecto, uso de solución desinfectante). | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Las personas responsables del cuidado de los niños y niñas observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

REQUISITOS DE LA NORMA

5. REQUISITOS DE ANIMACIÓN

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| Las actividades de animación deben diseñarse y planificarse de tal forma que permitan controlar los aforos y respetar la distancia mínima de seguridad entre personas. En caso contrario, se deberá utilizar maskarilla . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Se realizarán al aire libre siempre que sea posible y se evitará el intercambio de objetos . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| El desarrollo de actividades de animación atenderá a la normativa dictada por la autoridad competente en cada momento en relación al número de personas que puedan participar. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Debe desinfectarse el material utilizado en las actividades de animación después de cada uso. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

6. REQUISITOS DE EVENTOS

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|---|
| Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos y sin perjuicio de lo que se establezca al efecto | | | |
| Cada establecimiento debe definir las zonas en las que se pueden celebrar eventos , atendiendo al análisis de riesgos realizado. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- Se debe valorar la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, aguas, etc.) |
| Deben diseñarse y planificarse de tal forma que se pueda controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas a la llegada, en las pausas, en los servicios de comida y bebida y a la terminación del evento. En caso de que esta distancia de seguridad no pueda asegurarse, se debe portar maskarilla . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

REQUISITOS DE LA NORMA

7. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 7.1 Plan de limpieza | | | |
| El establecimiento debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| <p>El plan debe considerar como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasios, barandas, carta de room service, minibar, perchas, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (p.e. mostrador de recepción, caja, etc.) • La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes. • La limpieza de superficies con productos desinfectantes. • El uso de productos de limpieza en condiciones de seguridad, por ejemplo, dilución recién preparada de lejía (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno al 0,5% en un minuto. Pueden emplearse otros métodos alternativos autorizados, pero en todo caso debe asegurarse la eficacia de los desinfectantes que se usen y se utilizarlos de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de los productos. • La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Los carros de limpieza 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 papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Debe quedar registro diario de las limpiezas realizadas. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

REQUISITOS DE LA NORMA > 7. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|--|--------------------------------|--------------------------------|--|
| En el plan de contingencia deberá determinar el impacto de las medidas de limpieza necesarias en la planificación y organización del trabajo por la especial trascendencia en este contexto de esta área. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | S- Pude consultar el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COV-2 emitido por el Ministerio de Sanidad |
| 7.2 Requisitos en la limpieza de cocinas | | | |
| Se aplicarán los criterios definidos en el sistema de APPCC actualizado de acuerdo al contexto COVID-19. El establecimiento debe remitirse al protocolo de Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en Servicios de Restauración (ICTE, 2020) . | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | S- Consulte la legislación aplicable en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y la Guía de COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias de la Organización Mundial de la Salud . |
| 7.3 Requisitos en la limpieza en habitaciones | | | |
| La limpieza de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama . Todo ello, atendiendo a las frecuencias establecidas según categoría hotelera. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | P- La norma "ISO 22483 Turismo y Servicios Relacionados – Hoteles - Requisitos para la Prestación del Servicio" detalla requisitos de calidad en el proceso de limpieza de habitaciones. |
| Se prestará especial atención a lo siguiente : <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales. • Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/ contacto (8.1). | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada , poniendo la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Se debe evitar prestar el servicio de minibar en la habitación si el establecimiento no puede garantizar su limpieza entre clientes. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| El personal del área de pisos y limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el/los clientes salgan de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales. Se informará anticipadamente de esta medida. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

REQUISITOS DE LA NORMA > 7. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|--|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 7.4 Limpieza de textiles | | | |
| Los textiles "sucios" deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería , debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño. | 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" debe lavarse a >60°. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

8. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 8.1. Plan de mantenimiento preventivo | | | |
| Debe disponerse de un protocolo específico para que el personal de mantenimiento entre en las habitaciones mientras el cliente se encuentra en la habitación sólo en caso estrictamente necesario | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |
| <p>Este protocolo debe contemplar al menos lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto. • Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se lavará posteriormente las manos. • Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, 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. • Evitar cualquier contacto físico. | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> | |

REQUISITOS DE LA NORMA > 8. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

| REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas). | CUMPLIDO | | PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S) |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| 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"/> | |

ANEXOS

| | INFORMACIÓN RELEVANTE |
|---|---|
| ANEXO I - Lavado de manos | Consultar Guía . Iconografía lavado de Manos . |
| ANEXO II - Uso de mascarilla | Consultar Guía . Uso de mascarillas higiénica en población general. Uso de mascarillas 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 al 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 . |