

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

Turismo Activo y  
Ecoturismo



## 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 el Comité de Técnicos de ANETA (Asociación Nacional de Empresas de Turismo Activo) y otras entidades de ámbito nacional de turismo activo y ecoturismo 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 las empresas de turismo activo.

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

**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 UN GRUPO NATURAL?** } Conjunto de personas que realizan una misma reserva (por ejemplo, una unidad familiar o convivientes).

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

**¿QUÉ ES UN EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPI)?** } A efectos de este documento se entiende por EPI el equipo de protección individual frente al riesgo de contagio por el coronavirus SARS-Cov-2.



## 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>3.1. Requisitos generales</b>			
<b>Gestión del riesgo en todos los procesos:</b> La empresa debe analizar y tomar medidas en cada uno de sus procesos (proceso = actividades organizadas para prestar el servicio, como mantenimiento, limpieza, atención al cliente, etc.). Estos procesos deben estar coordinados entre sí para una correcta prestación del servicio, por lo tanto, las medidas que se adopten, también.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Plan de Contingencia.</b> La empresa, sobre la base del resultado de una evaluación de riesgos, elaborará un Plan de Contingencia que debe detallar las medidas concretas que va a adoptar para reducir los riesgos de contagio por COVID-19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	<p><b>P-</b> Esta actividad preventiva se procurará realizar previa a la vuelta a la actividad.</p> <p><b>S-</b> 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.</p> <p>Los niveles de riesgo y los 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></p>
<b>Consulta representante trabajadores.</b> Por exigencia legal, en el proceso de confección de la adaptación de la evaluación de riesgos y en los protocolos de seguridad y salud resultantes, deben ser consultados los delegados de prevención o los representantes de los trabajadores, aunque sería conveniente que ese Plan de Contingencia fuera fruto del consenso entre la empresa y el Comité de Salud o Seguridad (o el Comité de Gestión en su defecto).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## 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>3.2. Comité de Seguridad y Salud/Gestión</b>			
<p><b>Comité de Seguridad y Salud /Gestión.</b></p> <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. Y en cualquier caso, la gestión y las funciones de este comité se ajustarán en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.</p>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<p>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>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<p><b>Funciones del comité:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer los objetivos frente a la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.</li> <li>• Establecer los mecanismos para reunir la información que les permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.).</li> <li>• Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones dependiendo de la modalidad de la organización preventiva que haya escogido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas).</li> <li>• Realizar una evaluación de los riesgos y extraer conclusiones.</li> <li>• Diseñar, de acuerdo con dichas conclusiones, un Plan de Contingencia adaptado a las características de los clientes (por ejemplo, al público infantil, personas con discapacidad, etc.).</li> <li>• Planificar cómo, cuándo y quién llevará a la práctica el Plan de Contingencia, en función del tamaño y la complejidad de la empresa.</li> <li>• Llevar a la práctica el Plan de Contingencia 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"/>	

## 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)
	SI	NO	
<p><b>Este Plan de Contingencia debe incluir como mínimo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poder cambiar los procesos en los que se toman decisiones, si fuera necesario.</li> <li>• Las <b>medidas a adoptar para la reducción de riesgos de contagio</b> en cada una de las actividades que la empresa desarrolla y en otros posibles focos de riesgo.</li> <li>• La <b>asignación de responsabilidades</b> (incluida la toma de decisión) en la empresa de turismo activo y ecoturismo, en el marco de la gestión de riesgos higiénico-sanitarios.</li> <li>• La <b>asignación de recursos humanos y materiales</b>, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) 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>• El <b>impacto de las medidas</b> en la planificación y organización del trabajo.</li> <li>• El deber por parte de la empresa de <b>informar y formar a todos los trabajadores</b> sobre todas las medidas implantadas y de la correspondiente obligación de su cumplimiento.</li> <li>• La <b>obligación de informar a todos sus clientes</b> sobre el Protocolo de Seguridad destinado a evitar el contagio de la COVID-19 para los clientes.</li> <li>• La <b>cumplimentación de los registros</b> que den evidencias de las medidas adoptadas.</li> <li>• La <b>creación y la puesta en marcha de un protocolo de actuación</b> 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.</li> <li>• La <b>supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas</b> 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 medidas adicionales contenidas en el Plan de Contingencia resultante de la evaluación de riesgos.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>3.3. Recursos materiales</b>			
<p><b>Aprovisionamiento.</b> La empresa debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo con el resultado de la evaluación de riesgos y el Plan de Contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias (por ejemplo, el uso de mascarillas, guantes, gafas de protección, etc.).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Falta de aprovisionamiento y medidas alternativas.</b> La empresa debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales (ejemplo: falta de EPIS) y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas que sean factibles y estén siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores (si la hubiere).</p>	<input type="checkbox"/>	<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>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 Seguridad y Salud/ Gestión deberá analizarlo y registrarlo para la salvaguarda de la empresa rural y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>3.4. Medidas generales para la empresa de turismo activo y ecoturismo</b>			
<b>Planificación de tareas y turnos de trabajo.</b> Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad (*) establecida por las autoridades sanitarias. En caso de imposibilidad, se tomarán medidas alternativas 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 distancia de seguridad en 2 metros.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Si el personal precisa cambiarse de ropa, debe habilitarse un espacio que permita también asegurar dicha distancia interpersonal o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal, si los hubiere.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Además, se debe mantener la distancia de seguridad en reuniones internas.</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Termómetro.</b> Completar el botiquín con un termómetro.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	<b>S-</b> Se recomienda que el termómetro sea <b>sin contacto</b> .
<b>Lavado de manos.</b> 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"/>	
Difundir <b>pautas de higiene con información completa</b> , clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	<b>P-</b> Que puede estar <b>apoyado en cartelería</b> .
<b>Proporcionar los EPI adecuados</b> previa evaluación de riesgos laborales.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, <b>la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual</b> necesarios.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Establecerse normas de uso de las instalaciones</b> en las 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"/>	<b>S-</b> Ejemplo: <b>Identificar el aforo máximo</b> mediante cartelería.

## 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)
Proceder a la <b>ventilación al menos diariamente</b> , y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas dependencias.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las empresas de turismo activo y ecoturismo tendrán en cuenta los <b>protocolos de seguridad del espacio natural protegido</b> si hacen actividades en el mismo (por ejemplo, limitaciones, aforos, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Control de aforos.</b> En todas las actividades se deben <b>respetar las distancias de seguridad interpersonal</b> . 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 <b>debe lavarse a &gt;60°C</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Formación empleados.</b> Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto <b>uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI</b> 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 <b>responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo</b> . Contar con una <b>información clara e inteligible</b> , y <b>formación específica</b> y actualizada sobre las medidas que se implanten.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Obligaciones del personal del establecimiento:</b>			
<b>Contacto físico.</b> 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"/>	
<b>Uso de mascarilla.</b> Atender al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo. Este determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar (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.	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>Lavado de manos.</b> Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz, toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas de la empresa, 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 <b>solución desinfectante</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Objetos, equipos y medios de transporte.</b> Desinfectar frecuentemente a lo largo de toda la jornada laboral los objetos de uso personal y medios de transporte con solución desinfectante o con agua y jabón cuando sea factible, y con el cambio de turno, desinfectar también los elementos del puesto de trabajo.  Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos (con base de lejía o productos desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad), aplicados con un paño o toallitas desinfectantes.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S- Consultar la información del Ministerio de Sanidad sobre las <a href="#">sustancias virucidas autorizadas</a> .
<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, la empresa debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio (por ejemplo, desinfección de neoprenos y chalecos antes de su uso).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca.</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Evitar el contacto con personas que muestren sintomatología compatible con COVID-19.</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Evitar compartir cremas solares o ropa.</b>	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 personal de limpieza</b>			
<b>Uso de EPIS.</b> El personal de limpieza debe utilizar un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo y del resultado de la evaluación de riesgos laborales. <b>Como mínimo, el personal debe utilizar 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 desecharán de forma segura, según corresponda al resultado de la evaluación de riesgos realizada y el Plan de Contingencia diseñado, procediéndose posteriormente al lavado de manos.  Se habilitarán cubos con tapa para su depósito y posterior gestión, de mascarillas, guantes y EPI.	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>Servicios de limpieza subcontratados.</b> En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, <b>la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios</b> y que actúa bajo los procedimientos establecidos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>3.6. Documentos y registros</b>			
La empresa de turismo activo y ecoturismo que desee reiniciar su actividad <b>debe disponer de los siguientes documentos internos y dirigidos al cliente</b> con el objetivo de facilitar y asegurar la gestión de la actividad de la empresa y evitar el contagio por COVID-19:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Dirigidos al cliente</b>			
<b>Declaración de conformidad del cliente.</b> Declaración de conformidad del cliente, que debe incluir el protocolo de seguridad para la realización de actividades destinado a evitar el contagio por COVID-19 y las condiciones de cancelación en caso de clientes con sintomatología compatible con COVID-19, junto a las medidas a adoptar.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Internos</b>			
<b>Plan de identificación de riesgos y medidas</b> a adoptar por parte de sus <b>trabajadores y sus clientes</b> tanto generales, para el conjunto de su oferta (pre-reserva, recepción, uso de instalaciones), como específicos para cada tipo de trabajo y/o actividad.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Protocolo general para aplicar en caso de accidente</b> (por ejemplo, la caída de un cliente) que determine las medidas de prevención e higiénico-sanitarias a adoptar por el trabajador en relación con el cliente accidentado.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Declaración de conformidad del empleado con el protocolo de seguridad</b> cuya firma acredita que el trabajador ha leído y comprendido el protocolo y <b>se compromete a cumplirlo.</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Plan de formación específico</b> para trabajadores.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Plan de limpieza y desinfección</b> tanto de sus instalaciones físicas y específicas para la práctica de actividades de turismo activo y ecoturismo (por ejemplo, en un parque de arborismo, hide, etc.), como para cada uno de los materiales empleados por parte de los clientes y trabajadores en el transcurso de las actividades.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Registros establecidos en el Plan de Contingencia.</b>	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>3.7. Medidas informativas</b>			
<b>Información a empleados, proveedores y clientes.</b> La empresa debe informar a todos los actores (empleados, proveedores, clientes) de las medidas de prevención establecidas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S- Ejemplos. charlas informativas, cartelería, instrucciones escritas, etc.
<b>Información a clientes.</b> En concreto, los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (por ejemplo, el uso de mascarilla, el lavado de manos, las distancias de seguridad, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S- Ejemplos. cartelería, folleto informativo, instrucciones escritas para clientes, etc.
<b>Medidas informativas en la empresa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Información expuesta con medidas preventivas e higiénicas</b> implantadas por la empresa de turismo activo y ecoturismo (cartelería, plano guía de las distintas pautas de uso de las instalaciones, etc.) y que el cliente deba cumplir durante la actividad.</li> <li>• <b>Marcado en el suelo de la distancia de seguridad</b> si es necesario en alguna instalación.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En la medida de lo posible, debe <b>evitarse el uso de folletos u otras medidas informativas en documentos de uso compartido</b> (en su caso, debe desinfectarse tras su uso), promoviendo la información a través de medios digitales (apps, web, catálogos digitales, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>Informar al cliente antes de la confirmación de reserva.</b> La empresa debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva (si se aceptan reservas) de las condiciones de servicio y medidas de prevención e higiene establecidas, para su aceptación a través de la <b>Declaración de conformidad</b> .	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	S- Requisitos que pueden estar recogidos en las condiciones de reserva online.
<b>Información al cliente sin reserva previa</b> a la actividad. Si se trabaja sin reserva, <b>debe informarse al cliente de estas condiciones en su llegada al punto de encuentro.</b>	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)
<b>4.1. Antes de la actividad</b>			
<p><b>Antes de iniciar la actividad se deben cumplir los siguientes puntos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La empresa debe <b>coordinarse con otras empresas de turismo activo y ecoturismo de la zona para evitar aglomeraciones</b>, así como con las autoridades competentes, para un uso ordenado y seguro de los espacios públicos.</li> <li>• La empresa debe <b>fomentar la gestión telemática</b> de la reserva, pago y atención al cliente.</li> <li>• <b>Antes de la reserva debe facilitarse al cliente la Declaración de Conformidad</b>, solicitarle su aceptación recalcando la importancia de respetar en todo momento las indicaciones para garantizar la seguridad higiénico-sanitaria de las empresas, sus trabajadores, sus usuarios, residentes e instalaciones en las que se realicen las actividades (por ejemplo, en áreas recreativas, instalaciones municipales, etc.).</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La empresa determinará el <b>protocolo de actuación</b> con los clientes que no cumplan las normas de prevención e higiénico-sanitarias requeridas.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Si la actividad se realiza en instalaciones ajenas a la empresa (por ejemplo, en una instalación deportiva pública), con antelación a la actividad se deben solicitar los protocolos de prevención del contagio del SARS-Cov-2.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>4.2. Durante el desarrollo de la actividad</b>			
<p><b>Se debe informar al cliente sobre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cómo recoger y utilizar el material y el equipamiento de forma que se reduzca el riesgo de contagio.</li> <li>• Cómo hacer uso de las instalaciones (por ejemplo, de vestuarios, aseos, etc.).</li> <li>• La necesidad de respetar en todo momento las indicaciones de los trabajadores de la empresa y todas las medidas comunicadas para el correcto desarrollo de la actividad y de acuerdo con el protocolo de seguridad para la realización de actividades para evitar el contagio por COVID-19.</li> </ul>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>El material no podrá ser compartido entre clientes o entre trabajadores y clientes</b> si no ha sido debidamente desinfectado entre uso y uso (por ejemplo, cascos, textiles, bastones, trajes de neopreno, etc.).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<b>En caso de que la empresa realice transporte privado en sus vehículos</b> (por ejemplo, en 4x4, safari fotográfico, etc.) deben cumplirse las <b>medidas dictadas por las autoridades competentes</b> .	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)				
<b>4.3. Tras la actividad</b>						
Se recomienda <b>reducir el contacto personal en las gestiones post-actividad</b> fomentando la <b>comunicación telemática</b> .	<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI	NO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SI	NO					
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

## 5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO	PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)				
<b>5.1. Plan de limpieza</b>						
La empresa debe <b>adaptar su plan de limpieza y desinfección</b> teniendo en cuenta la <b>evaluación de los riesgos identificados</b> y debe designar una persona responsable del mismo.	<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI	NO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>P-</b> En instalaciones cerradas no climatizadas se recomienda <b>maximizar la ventilación y/o la extracción</b> y renovación del aire interior.
SI	NO					
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<p>El plan debe considerar como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Limpieza y desinfección de superficies:</b> Limpieza de locales, almacenes e instalaciones empleadas para la práctica de actividades de turismo activo y ecoturismo (por ejemplo, un parque de arborismo) detallando por cada superficie a limpiar los productos a utilizar y las frecuencias de limpieza y desinfección. La limpieza de superficies debe realizarse con productos desinfectantes.</li> <li>• <b>Limpieza y desinfección de materiales y medios de transporte:</b> Debe determinarse el protocolo de limpieza para aquellos materiales y medios de transporte que se utilicen por los clientes y/o trabajadores (por ejemplo, chalecos, neoprenos, embarcaciones, etc.) identificando el material y explicando la forma en la que se realiza la limpieza, desinfección y almacenaje.</li> <li>• <b>Productos de limpieza:</b> Se utilizarán productos desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Deben emplearse productos de limpieza y desinfección autorizados por las autoridades sanitarias. Cuando no exista un producto de desinfección autorizado y de demostrada eficacia, los materiales y superficies se deben lavar con agua y jabón. Los materiales que se laven con agua y jabón se deberán dejar en cuarentena el tiempo recomendado por el fabricante.</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI	NO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>P-</b> En instalaciones cerradas y climatizadas se recomienda mantener la climatización en una temperatura ambiente entre 23 – 26° C, asegurando una renovación del aire suficiente (como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos).
SI	NO					
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					



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

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
Se debe disponer de <b>un registro diario de las limpiezas realizadas.</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
La empresa debe <b>asegurar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección</b> para su disponibilidad en todo momento. Se debe revisar el stock diariamente.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En caso de que se disponga de aire acondicionado, <b>se deben revisar los filtros y limpiar las rejillas de forma periódica.</b>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
Las <b>papeleras</b> deben disponer de <b>bolsa interior y tapa de accionamiento no manual.</b> Su recogida debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
En el Plan de Contingencia <b>se deberá determinar el impacto de las medidas de limpieza necesarias</b> en la planificación y organización del trabajo por la especial trascendencia del contexto de esta área.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## 6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

REQUISITO OBLIGATORIO (Debe cumplirse las siguientes medidas preventivas)	CUMPLIDO		PRÁCTICA RECOMENDABLE (P) SUGERENCIA DE LA GUÍA (S)
La empresa debe contar con un <b>plan de mantenimiento preventivo</b> que tenga en cuenta los riesgos analizados en el Plan de Contingencia. Se debe prestar especial atención al <b>correcto uso de los equipos de protección y prevención</b> frente a la COVID-19.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	

## REQUISITOS DE LA NORMA

### ANEXOS

	INFORMACIÓN RELEVANTE
<b>ANEXO I - Lavado de manos</b>	Consultar <a href="#">Guía</a> . <a href="#">Iconografía lavado de Manos</a> .
<b>ANEXO II - Uso de mascarillas</b>	Consultar <a href="#">Guía</a> . <a href="#">Uso de mascarillas higiénica</a> en población general. <a href="#">Uso de mascarillas quirúrgicas</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 "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.
<b>ANEXO VI - Productos de limpieza y desinfección</b>	<a href="#">Recomendaciones del Ministerio sobre productos virucidas</a> .