

Medidas para la Reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2

ALOJAMIENTOS RURALES

Directrices y recomendaciones

*Elaborado por el Comité de Técnicos constituido
por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)
en colaboración con la Asociación para la Calidad del Turismo Rural (ACTR)
organizaciones sectoriales territoriales y empresas del sector
consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA),
PRLInnovación, y con los sindicatos CCOO y UGT.
Coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP.*



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD

SECRETARÍA GENERAL
DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL
DE SALUD PÚBLICA, CALIDAD
E INNOVACIÓN

ÍNDICE

0. INTRODUCCIÓN.....	3
1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	3
2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	3
I. COVID-19	
II. Riesgo	
III. Gestión del riesgo	
3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO.....	4
I. Requisitos generales	
II. Comité de gestión	
III. Recursos materiales	
IV. Medidas generales	
V. Medidas de protección para el personal	
VI. Medidas informativas	
4. REQUISITOS DE SERVICIO.....	10
I. Servicio de recepción y acogida	
II. Alojamiento	
III. Comedor / Servicio de restauración	
IV. Zonas comunes	
5. REQUISITOS DE LIMPIEZA.....	14
I. Plan de limpieza	
II. Requisitos de limpieza en servicios de restauración	
III. Requisitos en la limpieza en habitaciones	
IV. Limpieza de textiles	
6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO.....	16
7. BIBLIOGRAFÍA.....	17
8. ANEXOS.....	18

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

0. INTRODUCCIÓN

El turismo se configura como la principal industria en nuestro país, sin embargo, el actual contexto COVID-19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio comunitario, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este sector. Por este motivo, la Secretaría de Estado de Turismo ha acordado con las Comunidades Autónomas coordinar un protocolo sanitario único frente al COVID-19 para preparar la reapertura del sector turístico conforme se suavicen las medidas de confinamiento. Para la elaboración de este protocolo homogéneo que recoge los requisitos de cada subsector o actividad turística, se ha contado con el Instituto para la Calidad Turística Española, que ha desarrollado esta herramienta para ayudar a los alojamientos rurales a identificar y analizar los riesgos en sus establecimientos, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al virus.

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este documento reúne sin perjuicio de la legislación vigente, directrices y recomendaciones a aplicar por los alojamientos rurales independientemente de su tipología (por habitaciones o alquiler completo), categoría o tamaño. Las directrices y recomendaciones se aplicarán dependiendo de que el alojamiento preste o no los servicios.

La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios se realizará conforme al calendario publicado por el gobierno o de acuerdo a las modificaciones que pueda haber en el futuro.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

I. Covid-19

La 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, vómitos. Algunas personas pierden el sentido del olfato o del gusto.

(Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, 2020).

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

II. Riesgo

Posibilidad de que una persona se contagie con el coronavirus SARS-CoV-2.

III. Gestión del riesgo

Actividades coordinadas para dirigir y controlar la organización en relación al riesgo.

(UNE-ISO 31000:2018)

3. REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

I. Requisitos generales

El alojamiento rural debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos del alojamiento; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

II. Comité de gestión

El alojamiento rural debe conformar un grupo de trabajo en el que participará la representación legal de los trabajadores si la hubiere, o designará un responsable para la gestión del riesgo. Este grupo de trabajo asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

En concreto:

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (p.e. ayuntamientos, etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar.
- Identificar los riesgos considerando la naturaleza del alojamiento (afluencia de clientes, servicios que se prestan, etc.)
- Realizar una evaluación de los mismos y extraer conclusiones.
- Diseñar, de acuerdo a dichas conclusiones, un plan de contingencia.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

- Garantizar que los trabajadores reciben la información e formación suficiente y adecuada para la implementación del plan de contingencia.
- Planificar la implementación del plan de contingencia.
- Implementar el plan de contingencia y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la 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 de la evaluación 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.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos laborales y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales frente a la COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante la evaluación de riesgos.

III. Recursos materiales

El alojamiento rural debe establecer las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

El alojamiento rural debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente pro-

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

puestas, que sean factibles.

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 alojamiento y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

IV. Medidas Generales para el Alojamiento Rural

a) Requisitos generales

Concretamente, el alojamiento rural debe:

- 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.
- Evaluar la presencia en el entorno laboral de grupos vulnerables frente a la COVID-19 y determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.
- 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.
- Difundir pautas de higiene con información completa, clara e inteligible sobre las normas de higiene a utilizar en el puesto de trabajo, antes, durante y después del mismo, que puede estar apoyado en cartelería.
- Facilitar tiempo y medios para la correcta higiene de manos.
- Proporcionar los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales. En caso de que algún servicio se encuentre subcontratado, la empresa principal supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios.
- Establecer normas de uso de las instalaciones en la que se desarrolla el trabajo y los

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (p.e. en ascensores, comedores, accesos, terrazas y otras zonas comunes).

- Proceder a la ventilación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del alojamiento rural.

Se recomienda disponer de un termómetro sin contacto.

Además:

- En todas las actividades y espacios 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.
- El alojamiento rural debe informar a los empleados de que la ropa de trabajo debe lavarse a $>60^{\circ}\text{C}$.
- Debe formarse a los trabajadores sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y EPI que utilicen. Debe quedar registro de esta formación.

V. Medidas de Protección para el Personal

a) Requisitos generales

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.

Concretamente, el personal debe:

- Contar con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- 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.
- 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 (p.e. higiénica, quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características. Tirar cualquier desecho de higiene personal especialmente, los pa-

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

ñuelos desechables, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa interior.

- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o 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.
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando o con una solución desinfectante en su defecto, 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.
- 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 alojamiento debe establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia

b) Requisitos específicos para el personal de limpieza

El personal de limpieza debe utilizar el equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo y del resultado de la evaluación de riesgos laborales. Como mínimo, el personal debe utilizar mascarilla y guantes.

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.

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

El personal de limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada.

En caso de que los servicios aquí descritos estén subcontratados, el alojamiento rural supervisará que el personal cuenta con los equipos de protección individual necesarios y actúa

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

bajo los procedimientos establecidos.

c) Requisitos específicos para el personal de cocina

Cuando preste servicio de restauración, el alojamiento rural debe remitirse al protocolo de “Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en Servicios de Restauración” (ICTE, 2020).

VI. Medidas informativas

El plan de contingencia debe ser comunicado a los representantes de los trabajadores (si los hubiere) y a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento; y 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.)

El alojamiento rural debe informar al cliente antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.

En el propio establecimiento, las medidas informativas deben contemplar:

- Cartelería con medidas preventivas implantadas en el centro y pautas a seguir por los clientes.
- Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (p.e. en recepción, a la entrada al comedor, etc.)
- Información sobre teléfonos de emergencia y centros de salud y hospitales cercanos.

El alojamiento rural debe instar a clientes 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.

En cuanto a los proveedores de servicios externos del alojamiento rural, debe informarse a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido (p.e. distancia de seguridad y uso de mascarilla si no puede mantenerse la distancia de seguridad).

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

4. REQUISITOS DE SERVICIO

I. Servicio de recepción y acogida

Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas:

- El alojamiento rural debe solicitar en el momento de la confirmación de reserva la aceptación de las medidas de seguridad implementadas en el establecimiento.
- Debe cumplirse con las distancias interpersonales de seguridad; en caso de que no se pueda garantizar esta distancia de seguridad, el alojamiento debe determinar las medidas a aplicar, que se desprenderán del análisis de riesgos y del plan de contingencia definido.
- La persona encargada de recibir al cliente lo hará con mascarilla.
- La información relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, etc., se facilitará en la medida de lo posible por vía informática y telefónica. Se evitarán folletos de uso común.
- Debe contarse con solución de desinfectante para uso de clientes.
- Debe asegurarse la distancia mínima de seguridad entre clientes y fijar de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones en caso de que se observe necesario.
- Debe fomentarse el pre-checking online, así como el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless. Esto es aplicable a todos los servicios del alojamiento rural.
- Se debe evitar compartir bolígrafos y, si se comparten, deben desinfectarse tras cada uso.
- Debe desinfectarse el TPV tras cada uso en el que exista contacto.
- 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.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica y al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (p.e. teléfono) deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.
- Toda la información relativa al destino, restaurantes, atractivos turísticos, folletos, etc., se

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

facilitará en la medida de lo posible por vía informática y telefónica. Se evitarán folletos de uso común.

- El alojamiento rural contará con mascarillas para proveer al cliente en caso de que éste lo solicite.

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

II. Alojamiento

Los alojamientos de alquiler completo se considerarán como única habitación (ocupada por una unidad familiar o de grupo). Tanto en las habitaciones de alojamientos de alquiler completo como en las de los alojamientos por habitaciones, aplicarán las siguientes medidas:

- La papelera del baño debe contar con tapa, bolsa y accionamiento no manual.
- Se debe minimizar la decoración de la habitación en la medida de lo posible.

Las mantas y almohadas adicionales deben retirarse de las habitaciones y ponerse a disposición del mismo desde recepción.

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.

III. Comedor/servicio de restauración

a) Requisitos generales

Debe cumplirse con las siguientes medidas preventivas:

- Debe establecerse un aforo máximo de forma que se permita una distancia de seguridad, así como establecerse las medidas necesarias para que el aforo definido no sea sobrepasado (p.e. control en el acceso a la zona, reserva previa, turnos, etc.)
- Debe poner a disposición de los clientes solución desinfectante para que se desinfecten las manos.
- Debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamantel con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre clientes. Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

aplique, deben desinfectarse después de cada uso.

- Debe determinarse cómo informar al cliente de la oferta gastronómica disponible, precios y alérgenos, de tal manera que se minimice el riesgo de contagio entre clientes que utilizan una misma carta o menú. Se recomienda evitar en la medida de lo posible el uso de cartas o menús de uso rotatorio. Si se utilizan estas cartas, deben desinfectarse tras cada uso.
- Tras cada servicio (desayuno, almuerzo, cena) debe ventilarse el espacio.
- El personal de sala debe lavarse las manos con agua y jabón y, cuando esto no sea posible, desinfectárselas con solución desinfectante.

Además de la información incluida en este apartado 4.3, el establecimiento debe remitirse al documento "Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración" (ICTE, 2020).

b) Tipología de servicio

El servicio de desayuno debe prestarse en condiciones de seguridad. Puede utilizarse el servicio en mesa o en la habitación del cliente, fomentándose la prestación del servicio en zonas exteriores como terrazas, jardines y otras zonas al aire libre.

Los cubiertos se facilitarán desinfectados y protegidos (p.e. envueltos en una servilleta).

c) Cocina

Se debe tener implementado un sistema de APPCC en aquellos alojamientos rurales que presten servicio de restauración.

IV. Zonas comunes

Este apartado no será de aplicación en alojamientos rurales de alquiler completo.

El alojamiento rural debe prestar una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común. En concreto:

- El alojamiento rural debe disponer de solución desinfectante en aquellas instalaciones de mayor uso por parte de los clientes.
- Los aseos de uso común deben contar con dispensadores de papel de secado o secador de manos. Se deben evitar las toallas, incluso las de uso individual.
- Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

de bolsa interior.

En los aseos de uso común se recomienda disponer de grifería de accionamiento no manual (por pedal o sensores) o, en su defecto, de presión.

Además:

- El alojamiento rural debe velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad en todas las zonas comunes del alojamiento.
- Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel). Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse al menos 6 veces al día.
- En cuanto a los ascensores (si los hubiere), se debe determinar e informar a los clientes de su capacidad máxima. Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares, salvo que se haga uso de mascarillas.
- En las zonas de recreo infantil (si las hubiere), 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. Deben establecerse medidas higiénicas de uso a la entrada a la zona de juegos (lavado de manos o uso en su defecto de solución desinfectante). Las personas responsables del cuidado de los niños y niñas observarán una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.
- En las piscinas 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.
- En las instalaciones de spa el alojamiento deberá remitirse al protocolo de "Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en balnearios" (ICTE,2020), según aplique.
- Si se dispone de gimnasio:
 - Se debe definir el aforo de la instalación de forma que se asegure la distancia de seguridad (también entre máquinas) y debe habilitarse un espacio (ej. cubo, cesto) para depositar las toallas usadas, en su caso. Se recomienda que estos cubos tengan tapa con apertura mediante pedal y bolsa de plástico.
 - Las clases colectivas o grupales (si se realizan) deben garantizar un espacio de 2*2 al margen del profesor. Las posiciones deberían marcarse en el suelo. Se deben evitar los

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

ejercicios que conlleven contacto. Las actividades que se puedan realizar al aire libre se llevarán a espacios abiertos. En cualquier caso, se ventilarán/airearán las salas varias veces al día.

- Se deben precintar las fuentes de uso común, a no ser que sean de fluido continuo, activación automática o con pedal.
- Se debe instar a los usuarios a utilizar toalla en todos los equipamientos deportivos.
- Tras la utilización de cada una de las máquinas, 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 no se puede garantizar las condiciones de seguridad en spas y gimnasios se deben cerrar dichas instalaciones temporalmente y ofrecer otras alternativas a los clientes (p.e. tablas personalizadas de ejercicios para realizar en zonas exteriores).

5. REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

I. Plan de limpieza

El alojamiento rural debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta a la evaluación de los riesgos identificados. El plan debe considerar como mínimo.

El plan debe considerar como mínimo las siguientes cuestiones:

- 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, barandas, mobiliario de terraza, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (ej. mostrador de recepción, caja, etc.)
- Las superficies deben limpiarse con productos desinfectantes. La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- Para la limpieza deben emplearse productos desinfectantes autorizados y de probada eficacia. Éstos deben utilizarse de acuerdo a las fichas de datos de seguridad de producto y en condiciones de seguridad.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

En caso de utilizarse carros de limpieza, éstos deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.

La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse de forma que éstas queden selladas y trasladadas al punto de recogida de residuos.

Se recomienda la desinfección diaria por ozono. En caso de utilizar ozono éste debe cumplir con el marcado CE y la normativa UNE 400-201-94 sobre seguridad química, la dosificación adecuada, y siempre en ausencia de personas.

En el plan de contingencia deberá que 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.

Debe quedar registro de las limpiezas realizadas.

II. Requisitos en servicios de restauración

Se aplicarán los criterios definidos en el sistema de APPCC cuando se preste servicio de restauración.

III. Requisitos en la limpieza en habitaciones

La limpieza y desinfección 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. Además, se prestará especial atención a lo siguiente:

- 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.

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.

El personal de limpieza no accederá a prestar servicio en las habitaciones sin que el cliente salga de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales. Se informará anticipadamente a la clientela de esta medida.

Se deben desechar los guantes al finalizar la habitación y proseguir con nuevos guantes las siguientes tareas.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

Debe informarse al cliente del protocolo que se ha seguido para la limpieza de la habitación.

IV. Limpieza de textiles

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Los textiles “sucios” debe recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo.
- Tras la manipulación de textiles “sucios” el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles “sucios” debe lavarse a $>60^{\circ}\text{C}$. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.

Se recomienda el uso de ozono para la desinfección de textiles

6. REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

I. Plan de mantenimiento preventivo

Debe disponerse de un protocolo específico para el personal de mantenimiento que debe entrar en las habitaciones mientras el cliente se encuentra en la habitación. Este protocolo debe contemplar al menos lo siguiente:

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal, que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Si el cliente se encuentra en la habitación, se debe instar al mismo a ponerse también la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación. siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.
- 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 De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente limpieza de filtros y rejillas.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

7. BIBLIOGRAFÍA

1. UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
2. UNE 183001: 2009 Alojamientos Rurales. Requisitos para la Prestación del servicio.
3. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en servicios de restauración (ICTE, 2020).
4. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 en balnearios (ICTE, 2020).
5. UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
6. UNE 400-201-94 Generadores de ozono: tratamiento de aire: seguridad química.
7. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.
8. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
9. Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

ANEXO I

Recomendaciones de la OMS para el Lavado de Manos

¿Cómo lavarse las manos?

1 Duración de todo el procedimiento: **40-60 segundos**



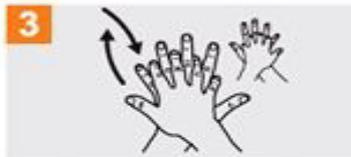
0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

ANEXO II

Uso adecuado de EPI - MASCARILLA

En base a la Resolución del 23 de abril, de la Secretaría General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, referente a los equipos de protección individual en el contexto de la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, si un equipo no dispone de certificado UE del Organismo Notificado (junto con la Declaración de Conformidad del fabricante y del resto de información que se pide en el producto/envase para el mercado CE), para poder ser suministrado/comercializado de forma excepcional, deberá contar con una autorización temporal por parte de la correspondiente autoridad de vigilancia del mercado (punto 2 del apartado Primero de la resolución).

De forma general, la recomendación es utilizar EPI desechables, o si no es así, que puedan desinfectarse después del uso, siguiendo las recomendaciones del fabricante.

Los EPI deben escogerse de tal manera que se garantice la máxima protección con la mínima molestia para el usuario y para ello es muy importante escoger la talla, diseño o tamaño que se adapte adecuadamente al mismo.

La correcta colocación de los EPI es fundamental para evitar posibles vías de entrada del agente biológico; igualmente importante es la retirada de los mismos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso.

Los EPI deben desecharse de manera segura, en bolsas cerradas que se eliminarán en el contenedor de restos (no en el de reciclaje).

Mascarillas

Las mascarillas recomendadas en entornos laborales en el contexto de la actual epidemia de COVID-19 son las higiénicas (no reutilizables, fabricadas según UNE 0064-1 y con uso limitado a 4 horas, o reutilizables, fabricadas según UNE 0065, y que deben ser lavadas a 60°C tras periodo de uso similar). También podrá hacer uso de mascarillas quirúrgicas (UNE-EN 14683: 2019) aunque éstas son preferiblemente reservadas para personal contagiado o con sintomatología compatible con COVID-19.

En todo caso, y como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no hay evidencia de persona o superficies potencialmente contaminadas por SARS-CoV-2,

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

siempre que se pueda guardar la distancia de seguridad.

En caso de acceder a zonas con presencia de personas contagiadas deben utilizarse mascarillas de protección respiratoria (tipo FFPII o FFPIII) excepto si no hubiera acercamiento a menos de dos metros. Se podrán también utilizar mascarillas duales, que deberán cumplir tanto con las disposiciones legislativas de EPI como con las de PS (producto sanitario).

En ningún caso deberá tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada. Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.

Nota: las mascarillas quirúrgicas y las mascarillas higiénicas no son consideradas EPI.

Mascarillas higiénicas en población general

La mayoría de las personas adquieren la COVID-19 de otras personas con síntomas. Sin embargo, cada vez hay más evidencia del papel que tienen en la transmisión del virus las personas sin síntomas o con síntomas leves. Por ello, el uso de mascarillas higiénicas en la población general en algunas circunstancias podría colaborar en la disminución de la transmisión del virus.

Esto es así, sólo si se hace un uso correcto y asociado a las medidas de prevención y se cumplen las medidas para reducir la transmisión comunitaria:

- Si tienes síntomas, quédate en casa y aíslate en tu habitación
- Mantén 1-2 metros de distancia entre personas
- Lávate las manos frecuentemente y metulosamente
- Evita tocarte ojos, nariz y boca
- Cubre boca y nariz con el codo flexionado al toser o estornudar
- Usa pañuelos desechables
- Trabaja a distancia siempre que sea posible

Una mascarilla higiénica es un producto no sanitario que cubre la boca, nariz y barbilla provisto de una sujeción a cabeza u orejas

Se han publicado las especificaciones técnicas UNE para fabricar mascarillas higiénicas:

- Reutilizables (población adulta e infantil)
- No reutilizables (población adulta e infantil)

¿A QUIÉN se recomienda su uso?
A la población general sana

¿CUÁNDO se recomienda su uso?

- Cuando no es posible mantener la distancia de seguridad en el trabajo, en la compra, en espacios cerrados o en la calle.
- Cuando se utiliza el transporte público.

Haz un uso correcto para no generar más riesgo:

- Lávate las manos antes de ponerla.
- Durante todo el tiempo la mascarilla debe cubrir la boca, nariz y barbilla. Es importante que se ajuste a tu cara.
- Evita tocar la mascarilla mientras la llevas puesta.
- Por cuestiones de comodidad e higiene, se recomienda no usar la mascarilla por un tiempo superior a 4 horas. En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra. No reutilices las mascarillas a no ser que se indique que son reutilizables.
- Para quitarte la mascarilla, hazlo por la parte de atrás, sin tocar la parte frontal, deséchala en un cubo cerrado y lávate las manos.
- Las mascarillas reutilizables se deben lavar conforme a las instrucciones del fabricante.

21 abril 2020
Consulta fuentes oficiales para informarte
www.mscbs.gob.es
@sanidadgob

¡ESTE VIRUS LO PÁRAMOS UNIDOS

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

ANEXO III

Uso Adecuado de EPI - GUANTES

Los guantes de protección deben cumplir con la norma EN- ISO 374.5:2016. Se recomiendan que sean de vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere. Los guantes deben contar con el marcado CE.

Los guantes pueden crear una falsa sensación de protección, por ello, es muy importante la higiene de manos antes y después de su uso, sobre todo si se han tocado superficies potencialmente contaminadas.

Los guantes deberán cambiarse con la frecuencia indicada según su uso y siguiendo las indicaciones del fabricante. En todo caso, se puede aplicar higienizante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) deben ser sustituidos.

La manera correcta de quitarse los guantes sin contaminar las manos es siguiendo los siguientes pasos:



Procedimiento para los servicios de prevención de riesgos laborales
(Ministerio de Sanidad, 2020)

Aprende a quitarte los guantes desechables sin riesgos
(Organización Colegial de Enfermería, 2020)

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

ANEXO IV

Modo de Actuación en caso de Personal Infectado o de Riesgo

Conocimientos básicos sobre Covid-19 a tener en cuenta de cara a su prevención:

- Los síntomas del Covid-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
 - El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.
- Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes, asimismo lo pondrá en conocimiento de la empresa. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato. Por su parte, el establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención si lo hubiere para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.
 - Por parte de la empresa, se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras, siguiendo con el "Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COVID-2".
 - Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de "persona de riesgo" según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el servicio de prevención, para considerar la conveniencia o no de recomendar su "aislamiento preventivo" en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo, siguiendo el procedimiento antes referido.

MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS HOSTELERÍA

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

Puede consultar el listado de productos virucidas autorizados en el siguiente enlace:

https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf