



GOVERN ILLES BALEARS

**Mesures preventives generals
amb relació a l'alerta per la
COVID-19 (infecció per
SARS-CoV-2)
per a**

**Hotels i
Allotjaments
turístics**

Nova Normalitat

21 de juny de 2020

INDEX

- A1. Introducció
 - A2. Qüestionari previ a la incorporació al lloc de treball
 - A3. Mesures preventives en els desplaçaments
 - A4. Informació i formació
 - A5. Cas de sospita de contagi
 - A5. 1. Sospita de contagi d'una persona treballadora al centre de treball
 - A5. 2. Sospita de contagi d'una persona treballadora en el seu domicili
 - A6. Persones treballadores especialment sensibles
 - A7. Aspectes psicosocials de la tornada al treball
 - A8. Protocols d'actuació a les empreses
 - A9. Decàleg de mesures preventives per a persones treballadores
- MESURES ORGANITZATIVES I DE PREVENCIÓ I PROTECCIÓ ESPECÍFIQUES PER ACTIVITAT
- B1. Mesures en matèria d'aforament i distància de seguretat
 - B2. Mesures de protecció col·lectiva i senyalització
 - B3. Mesures de neteja i desinfecció
 - B4. Mesures de protecció individual
 - B5. Altres mesures específiques
 - B5. 1. Especificacions aplicables a proveïdors i empreses de manteniment externes
 - B5. 2. Especificacions aplicables als clients
 - B5.3. Especificacions aplicables per a la prestació del servei de restauració a les terrasses i zones comuns
 - B5.4. Especificacions aplicables a la recepció-consergeria, relacions públiques, administració i gestió
 - B5. 5. Especificacions aplicables a la cuina
 - B5. 6. Especificacions aplicables per els/les cambrer/ras de servei de restaurant i/o bar
 - B5. 7. Especificacions aplicables per la neteja d'habitacions i resta d'instal·lacions
 - B.5 8. Especificacions aplicables per a l'activitat de manteniment intern i serveis auxiliars

A1. Introducció

La COVID-19 és una malaltia produïda per un nou virus, el coronavirus SARS-CoV-2, anteriorment desconegut en patologia humana, que pertany a la família Coronaviridae.

Segons la informació que es disposa, es transmet a través de les secrecions de persones infectades, principalment per contacte directe amb gotes respiratòries de més de 5 micres (capaces de transmetre a distàncies de fins a 1,5 metres) i les mans o els fòmits contaminats amb aquestes secrecions després del contacte amb la mucosa de la boca, nas i ulls.

Pel que fa a l'evolució constant de la situació en relació amb la COVID-19 (SARS-CoV-2), es recomana visitar la pàgina del Ministeri de Sanitat, actualitzada permanentment:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm>

També és aconsellable revisar la informació proporcionada a la pàgina web de la Conselleria de Salut i Consum de la comunitat autònoma:

<https://www.caib.es/sites/coronavirus/es/portada/>

Aquest document estableix les mesures preventives generals davant el contagi de la COVID-19 als hotels i allotjaments turístics.

Atès que el contacte amb el virus pot afectar entorns sanitaris i no sanitaris, correspon a les empreses avaluar el risc d'exposició i adoptar les recomanacions emeses pel servei de prevenció, seguint les pautes i recomanacions realitzades per les autoritats sanitàries.

Els hotels i allotjaments turístics continuaran oberts, amb les limitacions i condicions establertes a l'acord del Consell de Govern de 19 de juny de 2020 pel qual s'aprova el Pla de Mesures Excepcionals de Prevenció, Contenció i Coordinació per Fer Front a la Crisi Sanitària Ocasionalada per la COVID-19, una vegada superada la fase 3 del Pla per a la Transició cap a una Nova Normalitat.

A2. Qüestionari previ d'incorporació al lloc de feina

Abans de la represa de l'activitat, i sempre que s'incorpori un nou treballador a l'establiment, o després d'un període d'absència per vacances, un permís o baixa, les empreses han de facilitar als treballadors el "Qüestionari previ d'incorporació del treballador". Una vegada complimentat s'ha d'enviar al servei de prevenció de riscos laborals, el més aviat possible, opcionalment l'enviament es podrà realitzar utilitzant els mitjans telemàtics admesos per la legislació vigent.

L'objectiu d'aquest qüestionari és garantir la seguretat dels propis treballadors, els seus companys i companyes, així com del públic en general.

En qualsevol cas, un cop avaluades les dades de cada un dels qüestionaris, el servei de prevenció procedirà segons el protocol d'actuació davant casos possibles, confirmats o probables, publicat pel Ministeri de Sanitat. Es tindrà en compte sempre d'utilitzar la darrera versió actualitzada.

El qüestionari està disponible al següent enllaç:

<http://www.caib.es/sites/coronaviruseconomia/f/318780>

A3. Mesures preventives en els desplaçaments

L'empresa ha de minimitzar els viatges de treball. Ha de coordinar el moviment dels treballadors d'una manera que garanteixi la seva protecció i recordar als treballadors que acudeixin al centre individualment.

En les motocicletes, ciclomotors i vehicles categoria L, en general, que estiguin proveïts amb dues places homologades (conductor i passatger) podran viatjar dues persones. L'ús de guants serà obligatori per part del passatger i també per part del conductor en el cas de motocicletes i ciclomotors destinats a l'ús compartit. A aquest efecte, seran admesos els guants de protecció de motoristes.

En els transports privats particulars i privats complementaris de persones en vehicles de fins a nou places, inclòs el conductor, podran viatjar tantes persones com places tingui el vehicle, sempre que totes resideixin en el mateix domicili. Quan no tots els ocupants resideixin al mateix domicili, podran desplaçar-se dues persones per cada fila addicional de seients respecte de la del conductor, garantint, en tot cas, la distància màxima possible entre els seus ocupants.

En els transports públics de viatgers en vehicles de fins a nou places, inclòs el conductor, podran desplaçar-se dues persones per cada fila addicional de seients respecte de la del conductor, havent de garantir-se, en tot cas, la distància màxima possible entre els seus ocupants. En cas que tots els usuaris visquin en el mateix domicili, podran anar tres persones per cada fila addicional de seients respecte de la del conductor.

En els vehicles en els quals, per les seves característiques tècniques, únicament es disposi d'una fila de seients, com en el supòsit de cabines de vehicles pesants, furgonetes, o altres, podran viatjar com a màxim dues persones, sempre que guardin la màxima distància possible.

En el transport públic regular, discrecional i privat complementari de viatgers amb autobús, així com en els transports ferroviaris, en els quals tots els ocupants hagin d'anar asseguts, es podran usar la totalitat dels seients. Quan el nivell d'ocupació ho permeti, es procurarà la màxima separació entre els usuaris.

En els transports públics col·lectius de viatgers d'àmbit urbà i periurbà, en els quals existeixin plataformes habilitades per al transport de viatgers drets, podran ocupar-se la totalitat de les places assegudes, i es mantindrà una referència d'ocupació del

cinquanta per cent de les places destinades als viatgers drets, havent de procurar la major separació entre els passatgers.

L'ús de mascareta higiènica o quirúrgica que cobreixin el nas i la boca serà obligatori per a tots els usuaris del transport en autobús i ferrocarril. Així mateix, serà obligatori per als usuaris dels transports públics de viatgers en vehicles de fins a nou places, inclòs el conductor.

A4. Informació i formació

- Totes les persones treballadores seran informades i formades del nou procediment de treball establert a les seves empreses per al control del risc de la infecció per la COVID-19 en l'entorn de treball, es farà de forma contínua i monitoritzada per assegurar la seva eficàcia. La informació i formació serà realitzada per les empreses amb l'ajuda dels serveis de prevenció i d'acord al darrer document ministerial amb el procediment d'actuació per els serveis de prevenció de riscos laborals en front de l'exposició al SARS-CoV-2.
- S'informarà a tots els/les treballadors/treballadores de totes les mesures de prevenció i de desinfecció i neteja que es duen a terme al centre, així com dels protocols que han d'aplicar a la realització de les tasques.
- D'altra banda, diàriament es recordarà als treballadors les mesures preventives a prendre en la realització de les tasques, així com de la darrera informació disponible.
- Es recomana informar als treballadors dels serveis que es realitzaran i dels que no es realitzaran a l'establiment, d'acord amb els darrers requisits establerts per l'autoritat competent.
- Es donarà específicament informació i formació al personal en temes d'higiene i d'ús del material de protecció, com els guants i la mascareta, tant relativa a la col·locació com a la retirada i posterior eliminació higiènica.
- S'instal·laran cartells informatius en tots els àmbits o seccions de l'establiment amb les recomanacions bàsiques per a la prevenció de la infecció per Covid-19, especialment el manteniment de la distància de seguretat i el procediment de rentat i desinfecció de mans als lavabos i d'etiqueta respiratòria.
- Es recomana exposar les infografies als llocs visibles. La infografia estarà disponible als següents enllaços:

https://www.caib.es/sites/coronavirus/es/informacion_general_sobre_el_covid-19/

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>

A5. Cas de sospita de contagi

A5.1. Sospita de contagi d'una persona treballadora al centre de treball

En el cas d'identificar una sospita de contagi en un/a treballador/a de l'establiment hotel·ler o allotjament turístic, per presentar tos, febre o sensació de falta d'aire, entre altres símptomes, se li farà lliurament d'una mascareta quirúrgica, protecció de dins a fora i se li facilitarà fer el rentat de mans.

Es retirarà de la seva activitat professional, efectuant el seu aïllament preventiu, i a continuació es donarà avís a l'àrea mèdica del servei de prevenció de riscos laborals.

Es contactarà també amb un dels números de telèfon de la comunitat autònoma següents: 902 079 079, 971 43 70 79, o amb el telèfon del centre de salut del treballador o, en cas d'urgència, amb el 061.

L'àrea mèdica del servei de prevenció de riscos laborals procedirà segons s'estableix en el Procediment d'actuació per als serveis de prevenció de riscos laborals front a la COVID-19, a la darrera versió vigent elaborada pel Ministeri de Sanitat.

La Conselleria de Salut i Consum al document anomenat "l'Estratègia de diagnosi, vigilància i control de la fase de transició de la pandèmia generada per la COVID-19", ha establert el procediment pel qual tots els pacients sospitosos d'estar afectats pel virus se'ls hi farà la prova de diagnosi (PCR) en un termini inferior a 24 hores.

El treballador no es pot reincorporar al seu lloc de treball fins que la seva situació mèdica sigui valorada per un professional sanitari i disposi d'un certificat d'aptitud emès per l'àrea mèdica del servei de prevenció, com a conseqüència del comunicat d'alta mèdica emesa per el professional del Servei Públic de Salut o com a conseqüència d'altres supòsits.

En cas de sospita de contagi d'una persona treballadora al centre de treball, l'empresa haurà de prendre les mesures de neteja i desinfecció necessàries segons el protocol establert a aquest efecte.

Els equips de primers auxilis contindrà, a més de la farmaciola, un termòmetre preferiblement sense contacte. En tot cas, s'ha de garantir la desinfecció d'aquest abans i després del seu ús.

A5.2. Sospita de contagi d'una persona treballadora al seu domicili

Si el treballador o la treballadora detecta a casa que té símptomes de la infecció per COVID-19, no acudirà al centre de treball, ho notificarà a l'empresa i trucarà al 902 079 079, 971 43 70 79 o 061 on l'indicaran les pautes a seguir. Aquesta informació es pot trobar a:

<http://www.caib.es/sites/coronavirus/es/portada/>

L'empresa ha d'informar el servei de prevenció d'aquesta situació.

Es recomana que els treballadors es prenguin la seva temperatura diàriament abans d'anar al lloc de treball.

No podran incorporar-se als seus llocs de treball els següents treballadors:

a) Treballadors que en el moment de la reobertura de l'establiment estiguin en aïllament domiciliari per tenir diagnòstic de la COVID-19 o tinguin algun dels símptomes compatibles amb la COVID -19.

b) Treballadors que, no tenint símptomes, es trobin en període de quarantena domiciliària per haver tingut contacte amb alguna persona amb símptomes o diagnosticada de la COVID-19.

El servei de prevenció actuarà d'acord amb el darrer procediment vigent d'actuació per a serveis de prevenció de riscos laborals contra l'exposició al SARS-CoV-2 establert pel Ministeri de Sanitat.

L'empresa haurà de valorar, i si procedeix, adoptar les mesures de neteja i desinfecció necessàries segons el protocol establert a aquest efecte.

A6. Persones treballadores especialment sensibles

Es consideren com a treballadors especialment sensibles, aquells inclosos en alguns dels grups de vulnerabilitat a la COVID-19, definits pel Ministeri de Sanitat, per presentar patologies cròniques, obesitat, embaràs o d'edat superior als seixanta anys.

L'empresari remetrà els treballadors que poguessin estar inclosos en alguns d'aquests grups de risc, al servei de prevenció per valorar la seva especial sensibilitat.

El servei de prevenció valorarà aquesta especial sensibilitat i proposarà les mesures preventives necessàries per minimitzar al màxim el risc d'exposició i protegir a les persones treballadores, en la seva qualitat d'especial sensibilitat. Després emetrà informe sobre les mesures de prevenció, adaptació i protecció a adoptar per l'empresa i es podrà determinar, si procedeix, la no aptitud temporal del treballador i la recomanació del seu aïllament preventiu.

El servei de prevenció actuarà d'acord amb el darrer procediment vigent d'actuació per a serveis de prevenció de riscos laborals contra l'exposició al SARS-CoV-2 establert pel Ministeri de Sanitat.

A7. Aspectes psicosocials de la tornada al treball

L'arribada de la COVID19 ha suposat una ruptura abrupta a les nostres vides, generant algunes vegades emocions i sentiments que si es perduren en el temps de forma intensa, poden provocar ansietat i arribar a desestabilitzar-nos emocionalment, com és el cas de la por, la incertesa o la soledat. Però també ens brinda l'oportunitat de reflexionar sobre el que valorem en les nostres vides, ens ofereix nous aprenentatges

oberts a la innovació i creativitat i, sobretot, cada dia ens emocionem amb la solidaritat i generositat de moltes persones.

L'article 14 de la Llei 31/95, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals especifica que l'empresariat haurà de garantir la seguretat i la salut dels treballadors i les treballadores al seu servei en tots els aspectes relacionats amb el treball, inclosos els aspectes psicosocials, i els serveis de prevenció, com gestors de prevenció i salut laboral, han d'oferir mecanismes i eines que minimitzin l'exposició a aquests riscos. Fer front als riscos psicosocials durant i després de la Covid-19 serà clau en la gestió de la prevenció.

Els següents consells volen servir de guia per ajudar a les persones treballadores i a l'empresariat a afrontar les emocions emergents i a saber com actuar en l'àmbit laboral i personal davant la Covid-19.

CONSELLS PER TREBALLADORS I TREBALLADORES:

- ✓ **POSEM LA POR A RETXA:** La por és una emoció adaptativa i positiva, que ens manté l'alerta i ens evita perills, encara que a vegades genera unes conductes que ens bloqueja i uns pensaments excessivament negatius. No hem de caure en bucle, hem d'intentar identificar quin és el pensament que ens ha fet generar aquesta por, hem de comprovar la veracitat contrastant-lo amb fons fidedignes i hem d'intentar canviar-lo per un altre que no ens generi l'ansietat de l'anterior. Si compartim les nostres preocupacions amb els altres, moltes vegades descobrirem punts de vista més racionals; el fet de compartir és de gran ajuda.
- ✓ **NO ESTAM TOTS SOLS:** Els nostres companys i companyes també estan en el centre de feina, podem parlar amb ells, compartir les nostres emocions i donar-nos suport mútuament. Les relacions interpersonals són de gran ajuda en els moments de por i incertesa.
- ✓ **TREBALLEM AMB PROTECCIÓ I SEGURETAT:** Hem d'assegurar-nos tenir tots els equips de protecció individual (EPIs) que ens pertoquin: màscara higiènica o quirúrgica, mampares de protecció, solució hidroalcohòlica, accés per rentar-nos bé les mans, etc., i que es respecti la distància mínima establerta.
- ✓ **COMPARTIM LA NOSTRA EXPERIÈNCIA:** Si hem patit la COVID-19, no tinguem por a compartir el que hem viscut i com ens hem sentit, és una forma de generar consciència sobre la malaltia, sense fomentar la por, sinó l'empatia. El rebuig, l'estigmatització i discriminació produeixen molt de patiment, pel que hem de reivindicar que la nostra organització estableixi estratègies i mesures per evitar que això ocorri.
- ✓ **POSEM EN CLAR TOTS ELS NOSTRES DUBTES:** La incertesa pot provocar ansietat, hem d'intentar trobar resposta a allò que desconeixem i ens preocupa. Si és sobre el futur del nostre treball, parlem amb els/les nostres superiors, perquè ens expliquin francament com veuen la situació dels nostres llocs de feina. Si fem teletreball i no sabem que hem de fer o com dur-ho a terme les tasques, ho hem de comunicar i hem d'intentar solucionar-ho.

- ✓ **PLANIFIQUEM UNA RUTINA EN EL NOSTRE TREBALL:** És la millor manera de gestionar el nostre temps. Establir un patró regular d'hàbits fa que ens concentrem millor i ordena el que hem de fer en funció de la seva importància. I, sobretot, ens ajuda a centrar la nostra atenció en l'aquí i en l'ara. Els descansos han de servir-nos per connectar amb els nostres companys o les nostres companyes, per sentir que formem part d'un equip i ens hem d'alegrar per això.
- ✓ **TREBALLEM AMB METES A CURT TERMINI:** En una situació d'ansietat les nostres funcions cognitives es poden veure afectades. En aquests moments, és normal que ens falli l'atenció i la concentració, que tinguem manca de memòria o dificultat per planificar el treball. No hem d'exigir-nos el mateix que abans, ja el farem més a davant.
- ✓ **HEM DE FER EXERCICI FÍSIC:** Intentem anar i tornar caminant al treball, l'exercici físic ens fa molt de bé.
- ✓ **CERQUEM EL NOSTRE MOMENT DE RELAXACIÓ:** Per fer el que ens apassiona, el que ens interessa i que no tenim mai temps de fer.
- ✓ **INFORMACIÓ SÍ, PERÒ A DOSIS:** No hem d'angoixar-nos amb tota la informació que ens arriba per totes parts. És important revisar les fonts, que siguin fidedignes i dedicar-hi el temps just.
- ✓ **REIVINDIQUEM L'ALEGRIA I EL SENTIT DE L'HUMOR:** Els pensaments positius, l'alegria i el sentit de l'humor són una gran font de salut, la rialla és terapèutica. Hem de tenir un paper molt actiu per aconseguir un clima laboral positiu.
- ✓ **SIGUEM SOLIDARIS I SOLIDÀRIES:** Pensem que sempre hi ha persones que estan pitjor que nosaltres. És el moment d'aportar el nostre granet d'arena a aquesta situació. Reforçarà els nostres valors i ens donarà molta energia positiva.

CONSELLS PER L'EMPRESARIAT:

ARA LA COMUNICACIÓ ÉS MÉS IMPORTANT QUE MAI: És el moment d'emprar aquesta eina tan valuosa. La informació clara i ben transmesa fa que minvi el risc psicosocial. En aquests moments d'alta sensibilitat, les persones treballadores i l'empresariat han d'establir una aliança comunicativa basada en la confiança, amb uns canals comunicatius fàcils i accessibles, en els que no hi hagi males interpretacions, notícies falses, rumors, etc.

- ✓ **DONEM CONFIANÇA:** Hem de parlar clar sobre la situació que viu l'empresa, sobre els contractes i sous, perquè els treballadores i treballadores puguin realitzar el seu procés i gestions, en el cas que els canvis els afecti. És el moment d'oferir reducció de jornada, conciliació de la vida familiar, ja que molts treballadors/res tindran familiars a qui cuidar per la infecció. Aquestes mesures farà que augmenti la seva confiança i el grau de motivació i compromís amb l'empresa.
- ✓ **FACILITEM ESPAIS PER COMPARTIR EMOCIONS I PRESTAR-NOS SUPORT:** Compartir dubtes, preocupacions, així com èxits ens ajuda a enfrontar-nos a la situació, a tenir uns altres punts de vista i a reduir els riscos psicosocials.

- ✓ **ORGANITZEM NOVES PAUTES DE TREBALL PER EVITAR CONTAGIS:** El treball per torns pot ajudar-nos que es compleixin les recomanacions sanitàries en un mateix centre de treball. És important que els treballadors/res participin en les decisions que els afecta directament.
- ✓ **EN MOLTS CASOS EL TELETREBALL HA ARRIBAT PER QUEDAR:** Sempre que es pugui cal fomentar i facilitar el teletreball. Cada empresa haurà d'adaptar-lo a les seves necessitats, el que ens exigirà aprendre noves formes de comunicar-nos per aconseguir els nostres objectius de la forma més eficaç i eficient possible. Se'ns presenta un nou i important repte, seguir motivant als nostres col·laboradors en la distància, la qual cosa implicarà no perdre el contacte amb ells o elles, aclarir tots els dubtes, que tinguin molt clar el treball que han de realitzar i rebin el nostre suport i reforç.
- ✓ **REVISEM I AJUSTEM LA NOSTRA PROGRAMACIÓ I OBJECTIUS A LA NOVA REALITAT:** adaptant-nos als canvis continus i comptant amb el suport i ajuda dels nostres treballadors/res en tot moment.
- ✓ **OBRIM LA NOSTRA MENT A NOVES OPORTUNITATS:** És moment per descobrir i valorar noves oportunitats, nous procediments que poden fer a l'empresa més forta i competent. La creativitat i innovació seran els nostres grans aliats en aquests moments.
- ✓ **FACILITEM TOT EL SUPORT PSICOLÒGIC A QUI EL NECESSITI:** Les empreses amb capacitat i recursos haurien de posar a disposició dels treballadors o les treballadores, especialistes que els ajudin o les ajudin a superar la situació. Actualment, particulars, empreses de l'àmbit social, institucions públiques, col·legis oficials han posat a disposició els seus recursos terapèutics per ajudar a suportar aquests moments. Hem de fer-los arribar aquesta informació i facilitar-los l'accés als recursos que necessitin. Al final d'aquest document trobareu links on podeu consultar-los.
- ✓ **L'EMPATIA, EL MILLOR ALIAT DAVANT EL DOL:** Siguem empàtics, i en la mesura de totes les nostres possibilitats, hem d'oferir als treballadors/res el que necessitin: adaptació del lloc de feina, recol·locació, dies de permís, suport psicològic. I el més important, que sàpiguen que no estan sols, que pot comptar amb nosaltres.
- ✓ **NO ENS CANSEM DE DONAR LES GRÀCIES:** En la mesura que es pugui, cal dissenyar sistemes de compensació i recompensa pel seu esforç i dedicació. Les nostres empreses i organitzacions no són res sense els nostres treballadors i treballadores. És el moment d'expressar-los el nostre agraïment, de demostrar-los que la nostra feina de lideratge consisteix a posar-nos al seu servei, creant entorns laborals on puguin desenvolupar el millor de si mateixos.

Enllaços amb més informació:

- Consejo General de la Psicología en España. Recursos de ayuda psicológica para afrontar la cuarentena:
http://www.infocop.es/view_article.asp?id=8670&cat=44
- Col·legi Oficial de Psicologia de les Illes Balears:

<http://www.copib.es/>

- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo:

<https://www.insst.es/https://www.insst.es/espacio-campana-covid-19>

A8. Protocols d'actuació a les empreses

Es desenvoluparà un protocol general amb les mesures a implantar en relació a la prevenció de la COVID-19. Aquest protocol es sotmetrà a consulta i participació del Comitè de seguretat i salut laboral o dels delegats i delegades de prevenció, o altres fórmules d'informació als treballadors legalment establertes. En aquest sentit, aquest document estableix les condicions mínimes a garantir, sense perjudici que cada empresa prengui altres mesures que incrementin el nivell de protecció.

Les mesures, si escau, s'establiran individualment per a cada secció de l'establiment hotel·ler o allotjament turístic, principalment perquè moltes d'elles, com el manteniment de les distàncies de seguretat, depenen de les característiques dels espais de treball, la revisió de la planificació de les tasques que tenen actualment, i els mitjans amb que compta l'establiment. Per a l'elaboració d'aquests protocols es tindrà en compte l'assessorament dels serveis de prevenció de riscos laborals.

El servei a les zones d'hostaleria i restauració haurà de complir amb els requisits establerts en la normativa d'higiene alimentària que l'és d'aplicació, entre els que hi ha el manteniment dels Sistemes de Gestió de Seguretat Alimentària (SGSA), en els que s'han d'incorporar els criteris del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). Aquests SGSA, han d'estar adaptats per a incloure, dins els procediments de control en els processos d'elaboració i servei de menjar, aspectes relatius a la prevenció de la COVID-19.

Es realitzarà la corresponent coordinació d'activitats empresarials, per garantir la protecció de tots els treballadors, s'ha de tenir en compte tant els riscos del personal propi present en el lloc de treball, els treballadors d'empreses externes, i si escau, els autònoms.

Equip de gestió del risc:

En la gestió del risc, no només s'ha de tenir en compte l'objectiu de preservar la salut dels treballadors, també dels usuaris, d'acord al producte o servei que s'ofereix, per aquest motiu es recomana a les empreses que hi hagi un equip de gestió del risc a l'establiment hotel·ler i allotjament turístic. Aquest ha d'estar integrat per la representació legal dels treballadors, els caps de les àrees funcionals de personal, l'assessor tècnic del servei de prevenció, i també, podrà comptar amb l'assessoria d'especialistes en salut ambiental, alimentària i sanitària. La gestió i funcions d'aquest equip s'ajustarà en tot moment a la Llei de Prevenció de Riscos Laborals.

Un cop identificats i avaluats els riscos, segons la Llei de prevenció de riscos laborals, en endavant LPRL, l'equip assumirà la definició d'estratègies i presa de decisions per a la

minimització de riscos higiènic-sanitaris per la COVID-19, que hauran de ser comunicades al Comitè de Seguretat i Salut de l'establiment o als delegats de prevenció.

La definició de les estratègies i presa de decisions inclourà els següents punts:

- ✓ Els objectius a adoptar.
- ✓ Els mecanismes per reunir la informació que li permeti prendre les millors decisions (consultar a les autoritats, empleats, especialistes, etc.)
- ✓ Establirà la forma en què es coordinaran els components de l'equip de gestió de risc, els representants dels treballadors, el servei de PRL o la persona amb aquesta funció, segons la modalitat d'organització preventiva que hagi escollit l'empresa, autoritats competents en cada matèria, proveïdors i subcontractes.
- ✓ Pla de contingència que reculli les mesures de protecció necessàries i documentades en els procediments de treball establerts a la empresa, per al control del risc de la infecció per la COVID-19 en l'entorn de treball.
- ✓ Planificarà la implementació d'un procediment amb les actuacions de contenció en cas de sospita de presència d'infecció per coronavirus a l'establiment.
- ✓ El pla de contingència s'implementarà en funció del tamany i complexitat de l'empresa. Es supervisarà el seu compliment, valorarà la seva eficàcia, i es modificarà si fos necessari en funció de l'eficàcia demostrada.

Aquest pla de contingència ha d'incloure com a mínim:

- ✓ La possibilitat de modificar els processos dirigits a la presa de decisions.
- ✓ L'assignació d'autoritats i responsabilitats en el marc de la gestió del risc.
- ✓ L'assignació de recursos humans i materials, inclosa la especificació dels Equips de Protecció Individual, en endavant EPIs i el seu ús, atenent a les necessitats derivades de la prevenció de riscos laborals i sense perjudici del que estableix la normativa que l'és d'aplicació a l'establiment.
- ✓ La determinació i implantació d'un protocol de contenció en cas de que un empleat o client mostri simptomatologia compatible amb la COVID-19, seguint en tot cas les directrius del servei prevenció de riscos laborals i autoritats sanitàries respectivament i, considerant la revisió dels protocols de neteja i desinfecció de les superfícies potencialment contaminades.
- ✓ La supervisió del compliment de les recomanacions i pautes dictades per les autoritats sanitàries en relació a mesures especials per la COVID-19, tant per part d'empleats com de clients, així com de les mesures addicionals contingudes en el pla de contingència resultant de l'avaluació de riscos.

Es registrarà diàriament el nom i llinatges, dia, hora d'entrada i sortida de tot el personal treballador que accedeix a l'establiment, incloent el control de visites o persones que hi accedeixen puntualment com a proveïdors o comercials, en aquests darrers casos es registrarà, també, el nom de l'empresa. Com a registre del personal de l'establiment es pot emprar el que ja es ve realitzant com a conseqüència de la entrada

en vigor del Reial decret llei 8/2019, de 8 de març, de mesures urgents de protecció social i de lluita contra la precarietat laboral en la jornada de treball. Els clients que accedeixin a l'establiment queden exclosos d'aquest control.

Aquesta informació és molt important, no només per tal que no entrin persones no autoritzades, sinó també perquè si hi ha un contagi o similar, hem de ser capaços de proporcionar la informació immediatament a les autoritats sanitàries. El protocol ha d'especificar com s'organitza el registre i la persona o persones responsables d'aquest.

El fitxatge amb empremta dactilar serà substituït per qualsevol altre sistema de control horari que permeti garantir les mesures higièniques adequades per a la protecció de la salut i la seguretat dels treballadors, o bé s'haurà de desinfectar el dispositiu de fitxatge abans i després de cada ús, advertint als treballadors d'aquesta mesura.

A9. Decàleg de mesures preventives per a les persones treballadores

1. Si vostè troba que viu o ha viscut amb una persona que ha contret la infecció per coronavirus o si presenta els símptomes respiratoris típics d'aquesta malaltia: tos, dificultats en la respiració, o febre, no acudeixi al lloc de treball, avisi al seu responsable i truqui al 902 079 079, 971 43 70 79 o 061 on l'indicaran les pautes a seguir. No surti del domicili, adopti un aïllament preventiu, i si conviu amb altre gent i comparteix zones comuns poseu-vos la mascareta.
2. A la feina compleixi els protocols i les recomanacions preventives establertes a l'empresa.
3. Mantingui la distància de seguretat d'un metre i mig amb la resta de treballadors i clients durant la realització de les tasques, a les sales de reunions, vestidors i lavabos. Si no pot mantenir aquesta distància, dugui una mascareta com a protecció o el EPI especificat pel servei de prevenció.
4. Es seguirà l'etiqueta respiratòria: Es cobrirà el nas i la boca amb la cara interior del colze o amb un mocador d'un sol ús al tossir i esternudar, i a continuació es llançarà a un contenidor o paperera preferentment amb tapa d'accionament no manual.
5. S'ha de rentar les mans amb freqüència en les àrees habilitades per aquest propòsit i recordi fer-ho sempre abans i després de la retirada dels guants.
6. El rentat de mans es farà ensabonant-les amb aigua calenta, fregant-les durant almenys 40 segons. Es rentaran sempre després d'esternudar, tossir o tocar la cara a l'inici i a la finalització de la jornada, entre diferents tasques, abans i després d'haver menjat, fumats o dels descansos; després d'haver anat al bany i d'haver tocat residus. També es rentaran després d'haver tocat diferents objectes que poden estar contaminants: claus, teclats o després d'haver tingut un contacte proper amb algú que presenti símptomes de contagi.
7. Si durant el transcurs de les seves tasques no disposa d'un rentamans fàcilment accessible, utilitzi solució hidroalcohòlica. Per assolir l'efecte adequat de desinfecció, les mans no poden estar brutes quan s'aplica la solució.

8. Eviti en tot moment tocar-se la cara amb les mans, especialment els ulls, la boca, el nas, fins i tot si vostè està utilitzant els seus guants.
9. Eviti dur els cabells amollats, millor dugui'ls recollits.
10. Prengui mesures extremes de neteja per a les eines que maneja, especialment si són utilitzades per diverses persones. Es preferible que les eines siguin d'ús individual.
11. Segueixi les instruccions d'ús i de col·locació dels EPIs i/o mascareta i la seva eliminació de manera higiènica.
12. Eviti compartir objectes i material d'escriptori com a bolígrafs, grapadora, tisores, etc. Tampoc comparteixi amb altres treballadors els equips de protecció personal: guants, ulleres, mascareta, etc.
13. Si les circumstàncies exigissin la utilització d'uns guants de protecció per diverses persones, s'adoptaran les mesures necessàries perquè això no origini cap problema de salut o d'higiene als diferent usuaris. Es recomana que es posi abans uns guants de làtex o nitril, segons les al·lèrgies, per a la realització de la seva activitat.
14. Desinfecti's les mans després de l'intercanvi d'objectes entre els clients i el personal de l'establiment, com per exemple: targetes de pagament, bitllets i monedes, bolígrafs, etc.

MESURES ORGANITZATIVES, DE PREVENCIÓ I PROTECCIÓ ESPECÍFIQUES PER ACTIVITAT

B1. Mesures en matèria d'aforament i distància de seguretat

Es continua amb l'obertura al públic de les zones comunes dels establiments d'hotels i allotjaments turístics, el seu aforament no pot superar el setanta-cinc per cent de la seva capacitat.

Cada establiment haurà de determinar els aforaments dels diversos espais comuns, així com aquells llocs en què es podran realitzar esdeveniments i les condicions més segures per a la seva realització, sempre que sigui possible respectar la distància de seguretat entre usuaris d'un metre i mig.

Les zones destinades a hostaleria i restauració per a consum en el local, poden romandre obertes sempre que no es superi el setanta-cinc per cent del seu aforament. Aquest estarà d'acord a la disposició, el disseny i la mida dels locals, permetent en tot moment el manteniment de la distància de seguretat interpersonal dels seus usuaris.

La disposició física de les taules o agrupacions de taules ha de garantir el manteniment de la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig, una vegada ocupades. Es recomana que preferentment es realitzi mitjançant reserva prèvia.

L'ocupació màxima per taula o agrupació de taules és de vint-i-cinc persones.

Es permet el consum a la barra només als establiments que duguin a terme l'activitat de bar o cafeteria, sempre que es garanteixi una separació mínima d'un metre i mig entre

clients o, si és el cas, grups de clients. Aquest ús de les barres només està permès fins a les 22.00 h.

Les terrasses poden obrir al públic sense restriccions d'aforament, sempre que es pugui assegurar que la disposició de les taules permet el manteniment de la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig, una vegada ocupades.

En el cas que l'establiment d'hostaleria i restauració obtengui el permís de l'ajuntament per incrementar la superfície destinada a la terrassa a l'aire lliure, es pot incrementar el nombre de taules d'una manera proporcional de l'espai per als vianants en el mateix tram de la via pública en el qual se situï la terrassa. A l'efecte d'aquesta regulació, es consideren terrasses a l'aire lliure tot espai no cobert o tot espai que, essent cobert, estigui envoltat lateralment per un màxim de dues parets, murs o paraments.

L'empresa ha d'establir la manera de controlar que el client no faci ús arbitrari de l'equipament, taules i cadires, amb la finalitat que es mantingui la distància de seguretat.

En els casos puntuals que aquesta distància no es pugui mantindre, s'hauran d'aplicar barreres físiques de protecció adequades i les mesures pertinents de higiene personal (neteja de mans i etiqueta respiratoria).

Els establiments que, a més a més, exerceixen les activitats pròpies de sala de festa, sala de ball, discoteca, cafè concert, club de platja i bar de copes tenen restringida l'activitat d'acord amb els criteris següents:

1. A les zones a què fa referència el Decret llei 1/2020, de 17 de gener, contra el turisme d'excessos per a la millora de la qualitat a zones turístiques, es prohibeix l'obertura de tot tipus de locals referits al paràgraf anterior. No obstant, sí es permet l'obertura de qualsevol d'aquests establiments o locals per utilitzar exclusivament les terrasses exteriors, sempre que ja estiguessin prèviament autoritzades. La capacitat màxima és la permesa a les terrasses, sense que en cap cas es pugui superar el de cent persones assegudes, i sempre i quan la disposició de les taules permeti mantenir la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig.
2. A la resta de zones s'hi estableixen els criteris següents:
 - a. No es permet l'obertura de locals amb una capacitat actual superior a les tres-cents persones.
 - b. Es permet l'obertura de locals amb una capacitat actual igual o inferior a tres-cents persones, sempre que es compleixin les condicions següents:
 - i. S'ha de limitar la seva capacitat al setanta-cinc per cent en espais interiors.
 - ii. S'ha d'inhabilitar la pista de ball per a aquest ús, encara que aquest espai es pot utilitzar per ubicar-hi taules per als clients.
 - iii. Tots els clients han d'ocupar una plaça asseguts.
 - iv. La distància entre les taules ha de permetre mantenir les mesures de distanciament social i deixar lliures les vies d'evacuació.

- v. A tots els locals s'hi ha de facilitar l'habilitació i l'ús d'espais a l'aire lliure i s'han de mantenir les distàncies mínimes de seguretat interpersonal.

Està permesa la utilització de spas, gimnasos, instal·lacions esportives, zones per activitats d'animació, salons d'esdeveniments i resta de zones comuns de l'hotel o de l'allotjament turístic. Els espais tancats on se celebrin esdeveniments o activitats d'animació i els gimnasos s'han de ventilar dues hores abans de l'ús.

Les activitats d'animació o classes en grup s'han de dissenyar i planificar amb una participació màxima de vint-i-cinc persones. S'ha de respectar la distància mínima de seguretat entre les persones que assisteixin a l'activitat i entre aquestes i l'animador o entrenador. En el cas que no es pugui respectar aquesta distància, s'han d'utilitzar mascaretes. Les activitats d'animació o classes en grup s'han de dur a terme preferentment a l'aire lliure i s'ha d'evitar l'intercanvi de material.

Es permet la reobertura al públic dels locals d'oci infantil. Aquests han de respectar una capacitat màxima del cinquanta per cent i la permanència de cada grup a les instal·lacions han de ser d'un màxim d'una hora de durada. S'han d'aplicar mesures estrictes d'higiene de mans i de superfícies, i cal assegurar que el local manté condicions de ventilació adequada

A les zones recreatives es permetrà l'accés a les mateixes per part de qualsevol persona. Es mantindran els requisits de neteja i desinfecció de la instal·lació i s'establiran les normes d'ús, que permetin una utilització acorde als principis preventius per tal d'evitar aglomeracions

Les piscines recreatives, a l'aire lliure o cobertes, han de respectar el límit del 75 % de la seva capacitat, tant pel que fa referència a l'accés com durant la pràctica recreativa.

Així mateix, per a les piscines i els spas, s'ha de col·locar cartelleria visible o altres mitjans informatius que recordin les normes d'higiene i prevenció que s'han de complir. L'establiment determinarà les directrius i recomanacions per al seu ús, d'acord amb les normes de prevenció i higiene establertes per les autoritats sanitàries i es tindrà en compte el document tècnic del Ministeri de Sanitat de recomanacions per a la apertura de l'activitat de les piscines, que es pot descarregar al link següent:

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/recomendacionesAperturaPiscinas.pdf>

Per poder accedir a la piscina i a l'SPA, s'establiran els mecanismes de control adients que permetin una utilització acorde als principis preventius per tal d'evitar aglomeracions i control de l'aforament. Els clients han d'estar informats i conèixer el procediment d'utilització de la instal·lació.

Sense perjudici de l'aplicació de les normes tecnico-sanitàries vigents, a les piscines d'ús col·lectiu s'ha de dur a terme la neteja i desinfecció de les instal·lacions amb especial atenció als espais tancats, com ara vestuaris o banys, amb caràcter previ a l'obertura de cada jornada. Es permet l'ús de les dutxes, amb una ocupació màxima d'una persona, excepte en el supòsit de persones que puguin requerir assistència.

En el cas de disposar d'instal·lacions esportives s'aplicaran les mesures d'higiene i prevenció previstes a la secció VI del Acord del Consell de Govern de 19 de juny de 2020 pel qual s'aprova el Pla de Mesures Excepcionals de Prevenció, Contenció i Coordinació per Fer Front a la Crisi Sanitària Ocasionada per la COVID-19, una vegada superada la fase 3 del Pla per a la Transició cap a una nova normalitat.

Les activitats que es desenvolupin a les instal·lacions esportives (a l'aire lliure, a instal·lacions cobertes i centres esportius), tant de caràcter individual com col·lectives, no poden superar el setanta-cinc per cent de la capacitat màxima de pràctica esportiva, com tampoc el setanta-cinc per cent de la capacitat total de la instal·lació.

S'ha de disposar i actuar d'acord amb un protocol propi que prevegi les normes bàsiques de prevenció i higiene, així com mesures de limitació d'accés, de capacitat, d'organització interna i de protecció dels usuaris, i personal de la instal·lació sobre la base de les mesures dictades per les autoritats sanitàries.

S'ha d'habilitar un sistema d'accés i control que eviti l'acumulació de persones tant a l'accés com al lloc de pràctica esportiva, tot garantint no superar la capacitat màxima permesa i la distància de seguretat d'un metre i mig entre persones.

Es permet l'ús dels vestidors i les dutxes, garantint que no se superi el setanta-cinc per cent de la capacitat màxima.

En general s' hauran de respectar les mesures de seguretat i higiene establertes per les autoritats sanitàries per a la prevenció de la COVID-19, en particular, les relatives al manteniment d'una distància mínima de seguretat d'un metre i mig, i en cas de no ser possible adoptar mesures alternatives de protecció física, així com les mesures d'higiene de mans i etiqueta respiratòria.

Pel que fa al servei de restauració, no es permet l'autoservei per part dels clients a les zones d'hostaleria i restauració. Es podrà oferir productes de lliure servei, ja siguin frescos o elaborats amb anticipació, oferits de lliure disposició als clients, sempre que sigui assistit amb pantalla de protecció (per exemple, buffet assistit), a través d'emplatats individuals i/o monodosi degudament preservades del contacte amb l'ambient. En cap cas s'admetrà l'autoservei en barra per part de client.

El lliurament d'aquestes preparacions, envasades o a demanda, s'ha de fer amb l'assistència del personal de l'establiment per a evitar la seva manipulació per diferents clients, sense oblidar que aquest servei s'haurà de fer seguint els requisits de seguretat alimentària d'acord al tipus de menjar.

En el cas que el personal del servei estigui abastament separat dels comensals mitjançant l'expositor, a més d'altres sistemes, com marques al terra, les mampares poden ser només per a protegir el menjar.

Es prohibeix l'ús de vaporitzadors d'aigua a les terrasses

Quan l'ús dels lavabos, estigui permès per clients, visitants o usuaris, la seva ocupació màxima serà d'una persona per espais de fins a quatre metres quadrats, excepte en aquells supòsits de persones que puguin necessitar assistència, en aquest cas també es permetrà la utilització per la seva acompanyant. Per a banys de més de quatre metres quadrats que compten amb més d'una cabina o urinari, l'ocupació màxima serà del

cinquanta per cent del nombre de cabines i urinaris que tingui l'estada i s'ha de mantenir durant el seu ús una distància de seguretat d'un metre i mig. S'ha de reforçar la neteja i desinfecció dels banys garantint sempre l'estat de salubritat i higiene, mantenint un registre de neteges i desinfeccions.

Quan en els centres, entitats, locals i establiments hi hagi ascensor, el seu ús s'ha de limitar al mínim imprescindible i s'han d'utilitzar preferentment les escales. Quan sigui necessari utilitzar-los, l'ocupació màxima dels mateixos ha de ser d'una persona, tret que els ocupants siguin convivents, quan sigui possible garantir la separació d'un metre i mig entre elles o si utilitzen mascareta tots els ocupants. En els casos de persones que puguin requerir assistència es permet la utilització conjunta.

En els establiments d'hotels i allotjaments turístics que disposin d'aparcaments propis per als seus empleats i clients, quan a l'accés a les instal·lacions, els lectors de tiquets i targetes d'empleats no pugués realitzar-se de manera automàtica sense contacte, aquest serà substituït per un control manual continu per part del personal de seguretat sempre que sigui possible, per a millor seguiment de les normes d'aforament, en cas de no existir aquesta figura, es designarà a personal de la empresa per fer aquest seguiment. Aquest personal també supervisarà que es compleix amb les normes d'arribada i sortida esglaonada dels empleats al seu lloc de treball, segons els torns establerts pel centre.

Si és el cas, i llevat que estrictes motius de seguretat recomanin el contrari, les portes que es troben en el recorregut entre el pàrquing i l'accés a l'establiment d'hotels i allotjaments turístics o els vestidors dels empleats romandran obertes, o disposaran de sistemes automàtics d'obertura, per evitar la manipulació dels mecanismes d'obertura.

Les accions comercials o de promoció que realitzin en els establiments d'hotels i allotjaments turístics, hauran d'estar acompanyades de mesures destinades a assegurar que no es generen aglomeracions que impedeixin el manteniment de la distància de seguretat o el compliment dels límits d'aforament, en tal cas, cal adoptar les mesures adequades per tal d'evitar-les, inclòs el cessament immediat de les esmentades accions comercials o de promoció si resultés necessari.

Amb relació a la distància de seguretat:

Sense perjudici de l'adopció de les necessàries mesures de protecció col·lectiva i individual, és responsabilitat de la persona titular de l'activitat econòmica o de la persona en qui aquesta delegui, evitar el risc de coincidència massiva de persones, treballadores o no, en espais o centres de treball durant les franges horàries de previsible màxima afluència o concentració, per garantir la distància de seguretat interpersonal mínima d'un metre i mig entre els treballadors. Per aquest motiu els centres hauran de realitzar els ajustos en l'organització horària i la resta de condicions de treballs presents en el centre que resultin necessaris.

Es considera que hi ha risc de coincidència massiva de persones quan no hi hagi expectatives raonables que es respectin les distàncies mínimes de seguretat, particularment en les entrades i sortides a la feina, tenint en compte tant la probabilitat de coincidència massiva de les persones treballadores, com l'afluència d'altres persones que sigui previsible o periòdica.

S'ha de donar compliment en tot cas a la mesura de manteniment de la distància de seguretat interpersonal establerta per el Reial Decret-Llei 21/2020, de 9 de juny, de mesures urgents de prevenció, contenció i coordinació per fer front a la crisi sanitària ocasionada per la COVID-19 de, com a mínim, d'un metre i mig o, en el seu defecte, mesures alternatives de protecció física amb ús de mascareta d'higiene adequades i etiqueta respiratòria.

A causa de la dificultat de mantenir la distància de seguretat en tot moment es recomana que per a qualsevol distància tots els clients, facin ús d'una mascareta higiènica o quirúrgica mentre es troben dins de l'establiment, especialment a les zones d'hostaleria i restauració, mentre s'espera la taula o es circula per dins de l'establiment, així com també a altres espais tancats d'ús públic previstos per esdeveniments, activitats recreatives, etc.

L'organització de la circulació de les persones i la distribució d'espais ha de procurar el manteniment de la distància de seguretat interpersonal. En la mesura que sigui possible s'han d'establir itineraris per dirigir la circulació de clients i usuaris, i evitar aglomeracions en determinades zones, tant en l'interior com en l'exterior, i prevenir el contacte entre ells.

Així mateix, les mesures de distància previstes s'han de complir, si escau, als vestidors, taquilles i lavabos dels treballadors, així com en les àrees de descans, menjadors, cuines i qualsevol altra zona d'ús comú.

B2. Mesures de protecció col·lectiva i senyalització

Per tal de garantir la possibilitat de mantenir la distància segura i evitar aglomeració de persones, s'han d'identificar els punts crítics presents a l'establiment en aquest sentit i els requisits necessaris per al seu control, tot això amb l'assessorament del servei de prevenció.

Les treballadores i els treballadors han de comptar amb equips de protecció individual adequats al nivell de risc, es poden establir addicionalment altres mesures de protecció física, com l'ús de mampares quan no sigui possible garantir una distància de seguretat interpersonal mínima d'un metre i mig, d'acord amb les recomanacions dels serveis de prevenció de riscos laborals.

És obligatori l'ús de qualsevol tipus de mascareta, preferentment higièniques o quirúrgiques, que cobreixi el nas i la boca en la via pública, en espais a l'aire lliure i en qualsevol espai tancat d'ús públic o que es trobi obert a el públic, sempre que no sigui possible mantenir una distància de seguretat interpersonal d'almenys d'un metre i mig.

Als establiments d'hotels i allotjaments turístics en els quals sigui possible l'atenció personalitzada de més d'un client al mateix temps per diversos treballadors, haurà d'assenyalar-se de manera clara la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig entre els clients.

En aquest sentit, es poden adoptar diverses mesures de protecció col·lectiva i senyalització, per garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat, com ara:

- ✓ S'ha de procurar que les entrades i sortides de persones als establiments públics es realitzin amb supervisió i de forma esglaonada per evitar aglomeracions.
- ✓ A la zona de recepció es recomana un sistema que garanteixi la permanència a l'interior de l'establiment o local en un mateix moment d'un únic client per cada treballador, es poden habilitar zones d'espera a l'interior dels mateixos.
- ✓ L'organització de la circulació de les persones haurà de modificar-se amb l'objecte de mantenir la distància de seguretat d'accés a l'establiment, vestidors, menjadors, etc. Per això, es recomana, si es pot, utilitzar portes separades per entrada i sortida o establir el recorregut d'entrada i sortida per dirigir el flux de persones, senyalització com a marques a terra, i cartells amb la informació.
- ✓ La disposició dels llocs de treball, l'organització dels torns i la resta de condicions de treball existents en els centres, entitats, locals i establiments s'han de modificar, en la mesura necessària, per garantir la possibilitat de mantenir la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig entre els treballadors.
- ✓ S'instal·laran barreres físiques, com per exemple, mampares de protecció, delimitació de la zona de distanciament amb acordonament o balises, o altres elements físics de fàcil neteja i desinfecció a les zones de cobrament de caixa i atenció al públic o per protegir la zona de treball.
- ✓ Es col·locaran cartells informatius a l'establiment de manera que garanteixi la distància de seguretat per als clients i els treballadors.
- ✓ Es canviarà la distribució dels llocs de treball, la col·locació del mobiliari, prestatgeries, línia de cobrament de caixa, etc.
- ✓ S'establiran mesures organitzatives d'atenció al públic com l'atenció amb servei prioritari per a majors de seixanta-cinc anys.
- ✓ A les hores de descans/menjar s'establiran torns i es conservaran els estàndards d'higiene i de distanciament personal establerts.
- ✓ A l'entrada a zones d'hostaleria i restauració es recomana disposar de mesures organitzatives per a tal de que no s'ocupin taules sense la prèvia atenció d'un treballador, i durant l'espera s'ha de mantenir la distància de seguretat interpersonal, amb l'adopció de mesures com la senyalització de distanciament per línies a terra, entre d'altres.

B3. Mesures de neteja i desinfecció

La persona titular de l'activitat econòmica o la que dirigeix l'establiment ha d'assegurar que s'adopten les mesures de neteja i desinfecció adequades a les característiques i intensitat d'ús dels centres.

Prèvia la reobertura de les zones comuns de l'establiment, serà necessari realitzar la seva neteja i desinfecció com a mesura de prevenció front a la COVID-19, incloent zones de pas, zones de servei, habitacions, i habitatges.

Tots els establiments destinats a hotels i allotjaments turístics disposaran d'un procediment documentat de neteja, d'acord amb les mesures generals de prevenció i higiene enfront a la COVID-19 que es realitzaran amb l'assessorament del servei de prevenció de riscos laborals.

Aquests procediments han d'incloure la retirada de residus, en cas d'oferir-se aquest servei, l'acondiciament d'habitacions o habitatges després de la sortida del client i tots els llocs a netejar als allotjaments o habitacions. També especifica l'ordre en el qual s'haurà de fer, el material i el producte químic a utilitzar, l'equip de protecció a utilitzar pel treballador i la forma de rebutjar els materials emprats per a la neteja.

No s'han de descuidar els procediments necessaris de neteja i desinfecció de les instal·lacions de risc de proliferació de legionel·la, d'acord al Reial Decret 865/2003.

Les tasques de neteja s'hauran de fer seguint les instruccions rebudes a la formació i utilitzant els equips de protecció individual, segons les recomanacions del servei de prevenció. Segons el Reglament 852/2004 el personal dels establiments alimentaris han d'estar formats d'acord a les tasques que desenvolupen.

Específicament es realitzarà freqüentment la neteja i desinfecció, d'acord amb el seu, de tots els objectes i superfícies de les zones de pas susceptibles de ser manipulades o contaminades per diferents persones, com poden ser les botoneres dels ascensors, passamans d'escaleres, tiradors de portes, timbres, aixetes de lavabos compartits. Es recomana dur un registre d'aquesta neteja.

En les tasques de neteja i desinfecció s'ha de prestar especial atenció a les zones d'ús comú i a les superfícies de contacte més freqüents, com ara poms de portes, taules, mobles, passamans, sòls, telèfons, penjadors, i altres elements de característiques similars, conforme a les pautes següents:

- a. S'utilitzaran desinfectants com dilucions de lleixiu (1:50) acabada de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat viricida que es troben al mercat i que han estat autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat.

Cal recordar que aquesta dilució correspon a la proporció 20 ml de lleixiu apte per a la desinfecció d'aigua de beguda per un litre d'aigua potable. No s'ha d'emprar aigua calenta.

- b. Després de cada neteja i desinfecció, els materials emprats i els equips de protecció individual utilitzats s'higienitzaran i desinfectaran, amb l'excepció dels que no siguin reutilitzables, que s'han de rebutjar de manera segura i procedir posteriorment a la rentada de mans.
- c. Les mesures de neteja s'estendran també, a les zones privades dels treballadors, com ara vestuaris, taquilles, lavabos, cuines i àrees de descans.
- d. Quan hi hagi llocs de treball compartits per més d'un treballador i a cada canvi de torn, es realitzarà la neteja i desinfecció del lloc després de la finalització de cada ús, amb especial atenció al mobiliari i altres elements susceptibles de manipulació, com taquilles, poms de portes, lavabos, taules, taulells, teclat, bolígrafs, tauletes, datàfon, TPV, etc.

Els centres disposaran de lavabo amb aigua corrent, sabó i paper d'assecat per al rentat de mans, així com solució hidroalcohòlica per a la desinfecció que estaran ubicades a les diferents zones de l'establiment, diferenciant-se les que seran d'ús per als treballadors de les dels clients . Es desaconsellen els assecadors de mans per aire, ja que afavoreixen la formació d'aerosols i la disseminació de microorganismes, i també els mitjans d'assecat de mans reutilitzables.

Si s'empren tovalloles tèxtils d'un sol ús en els banys dels clients, s'hauran de dipositar de manera higiènica a un contenidor amb tapa, com qualsevol material reutilitzable que es pugui considerar contaminant.

Es recorda la prohibició d'utilitzar tovalloles tèxtils per a la higiene de mans dels treballadors, segons l'establert al Reial Decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen disposicions mínimes de seguretat i salut en els llocs de treball.

S'ha de reforçar la neteja i la desinfecció dels banys per garantir-ne sempre l'estat de salubritat i higiene, i mantenir un registre de neteges i desinfeccions.

S'ha de disposar de papereres situades a llocs estratègics per tal de facilitar-ne l'ús, preferiblement amb tapa i pedal, on poder dipositar mocadors de paper i qualsevol altre material d'un sol ús. Les papereres s'han de netejar i desinfectar de manera freqüent i, com a mínim, una vegada al dia. El seu contingut s'ha d'eliminar mitjançant bosses amb tancament hermètic.

En el cas de disposar d'equipament de venda automàtica, màquines de «vending» el titular de les mateixes haurà d'assegurar el compliment de les mesures d'higiene i desinfecció adequades, tant de les màquines com dels locals, així com informar els usuaris del seu correcte ús mitjançant la instal·lació de cartells informatius.

No es permet l'ús de productes de prova per part del consumidor que impliquin manipulació directa per successius clients o usuaris, sense supervisió de manera permanent d'un treballador que pugui procedir a la seva desinfecció després de la manipulació per part de cada client o usuari.

S'han de dur a terme tasques de ventilació periòdica en les instal·lacions, incloent-hi els mitjans de transport, com a mínim, de manera diària i durant el temps necessari per a permetre la renovació de l'aire.

Amb relació als sistemes de ventilació i climatització mecànica a zones tancades (locals, establiments, transport públic i privat) han de garantir que es renova l'aire amb captació de l'exterior, no permetent-se l'ús exclusiu de recirculació de l'aire . En tot cas, s'haurà de reforçar la neteja i el manteniment dels filtres d'aire dels circuits. Es recomanen temps d'operació perllongats. S'han de canviar els temporitzadors del sistema per iniciar la ventilació a velocitat nominal almanco dues hores abans del temps d'ús de l'edifici, i canviar a velocitat més baixa dues hores després del temps d'ús. Es recomana mantenir la ventilació encesa 24 hores, amb nivells de ventilació reduïts quan no hi ha presència de persones, però no apagada. Cal canviar la recirculació de l'aire a 100 % aire exterior. En tot cas, s'haurà de reforçar la neteja i el manteniment dels filtres d'aire dels circuits i optar per equips amb filtres amb demostrada eficàcia, com a barrera de partícules víriques. Es recomana mantenir la climatització a una temperatura entre 23- 26°C.

A la zona destinada a instal·lació esportiva s'han de garantir els procediments de ventilació, neteja i desinfecció d'acord amb la freqüència d'ús. S'han de fer les tasques de ventilació periòdica a les instal·lacions i, com a mínim, de manera diària i durant el temps necessari per permetre la renovació de l'aire.

A les activitats de temps lliure destinades als infants i joves s'han de dur a terme a l'aire lliure o a espais coberts amb ventilació constant.

En tot moment és disposarà de productes desinfectants adequats i efectius, d'acord amb les seves respectives fitxes de seguretat. Es podrà consultar la llista de virucides autoritzats a Espanya per a ús mediambiental, indústria alimentària i higiene humana, publicada pel Ministeri de Sanitat al següent enllaç:

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

Es seguiran les formes d'ús autoritzades, per això, s'ha de llegir detingudament l'etiqueta abans d'emprar-ho. Revisar la concentració necessària, el temps de contacte, el mètode d'aplicació i, si escau, el període de seguretat.

Per tenir la informació oficial sobre el mètodes d'utilització dels productes biocides es pot consultar a:

<https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=plaguicidas>

Es recomana per a les tasques de neteja fer ús de guants de vinil/acrilonitril, i en cas d'usar guants de làtex, és convenient que sigui sobre un guant de cotó.

Les tasques de neteja es realitzaran utilitzant l'equip de protecció adequat al nivell de risc que asseguri la protecció del treballador, segons les recomanacions del servei de prevenció.

En el cas de les tasques de neteja en zones amb presència de casos afectats per la Covid-19 o en període d'aïllament preventiu, a més de guants, es recomana utilitzar mascareta FFP2 o FFP3 i ulleres de protecció ocular, bata i/o davantal. Aquest equipament ha de ser d'un sol ús i la seva retirada s'ha de fer d'acord amb el protocol que el SPRL haurà realitzat. Quan s'han de netejar més d'un àrea d'aïllament o habitació es recomana canviar l'equip de protecció individual, en el cas que no es pugui garantir la distància de metre i mig amb la persona aïllada. Quan es pugui mantenir només serà obligatori el canvi dels guants

Les ulleres seran de muntura integral, tot d'acord al document ministerial que es pot descarregar al següent enllaç:

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

I la desinfecció en aquests casos, l'ha de fer una empresa inscrita al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Biocides, es disposa de la informació oficial al següent enllaç:

<https://www.caib.es/sites/salutambiental/ca/mallorca-33681/>

Cal recordar que el desinfectant per a un ús professional especialitzat, només pot ser emprat per una empresa inscrita al Registre Oficial de Serveis i Establiments Biocides

Amb relació a la manipulació dels productes alimentaris, s'aplicaran els Sistemes de Gestió de Seguretat Alimentària adients, en els que s'hagin incorporat els criteris del sistema APPCC, actualitzats d'acord al context de la COVID-19.

A continuació es detallen algunes de les mesures generals relacionades amb la neteja i la higiene:

- A l'entrada a l'establiment es disposarà de solució desinfectant per les mans per a l'ús per part dels clients i/o usuaris.
- S'ha de desinfectar entre client i client, tot el que ha estat en contacte amb ell o fins i tot a prop: mobiliari, taulell, poms/tirador, TPV, etc. A més, cada empleat procedirà a la higiene de mans.
- Evitar compartir qualsevol tipus d'objecte amb altres treballadors o amb els clients. Per exemple la manipulació de targetes de pagament, bitllets i monedes, bolígrafs. Si es dóna el cas convé rentar-se les mans i desinfectar-les.
- Els objectes compartits s'han de netejar i desinfectar després de cada ús i abans del seu ús amb un altre client.
- Es netejarà i desinfectarà amb freqüència el mobiliari de les zones comuns.
- S'han de realitzar tasques de ventilació periòdica en les instal·lacions i, com a mínim, de forma diària i durant el temps necessari per permetre la renovació de l'aire.
- Evitar compartir qualsevol tipus d'objecte amb altres treballadors o amb els clients. Per exemple la manipulació de targetes de pagament, bitllets i monedes, bolígrafs, etc. Si es dóna el cas convé rentar-se les mans i desinfectar-les.
- Els objectes compartits s'han de netejar i desinfectar després i abans del seu ús amb un altre client.
- Preferentment s'utilitzarà material d'un sol ús durant el servei a zones d'hostaleria i restauració: tovallons, contenidor d'oli i espècies, etc. En cas contrari s'haurà de garantir la seva neteja i desinfecció entre cada ús per el client.
- En cas que s'utilitzin uniformes o roba de treball, es procedirà al rentat i desinfecció regular dels mateixos, segon els procediment habitual de l'establiment. En el cas que el procediment anterior no sigui aplicable, l'organització ha de determinar, en funció de les característiques, tipologia i ús del tèxtil, el tipus de neteja a aplicar i la seva freqüència de rentada, sempre que això no suposi un risc de persistència del virus al tèxtil. La roba d'utilització durant el servei a taula, tovallons, estovalles i estalvis es rentaran mecànicament amb el detergent habitual, amb cicles de rentat de 60 a 90°C. Es procedirà de la mateixa manera amb la roba de llit, tovalloles, etc.
- Es recomana habilitar un espai perquè el treballador pugui canviar-se de roba i calçat en arribar al centre de treball i en finalitzar el seu torn, abans de sortir de la instal·lació. Aquest espai ha de comptar amb taquilles o, almenys, facilitar un porta-vestits o similar en el qual els empleats deixin la roba i objectes personals.

- En la mesura del possible, el personal ha de disposar de contenidors específics, i que es puguin tancar sense sacsejar, per deixar la roba bruta, com per exemple l'uniforme. Tots els tèxtils retirats (uniformes, estovalles, baietes...) es disposaran en bosses de bugaderia específiques i identificades per a evitar disseminació de contaminació.
- Col·locar cartells informatius a l'interior dels vestidors i banys, informant activament de bones pràctiques d'higiene i de prevenció de riscos.
- Els electrodomèstics comuns (cafeteres, microones, bullidors d'aigua, etc.) s'han de mantenir higienitzats després de cada ús.

Amb relació al temps de permanència del SARS-CoV-2 als diferent materials es pot consultar la informació científica-tècnica del Ministeri de Sanitat al següent enllaç:

<https://www.mscbs.gob.es/va/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm>

I d'acord al document "Cleaning and disinfection of environmental surfaces in the context of COVID-19", publicat per la OMS, en aquest moments els temps establerts son el següents:

- Paper i cel·lulosa: 3 hores
- Cartró: 1 dia
- Fusta: 1-2 dies
- Vidre: 1-2 dies
- Plàstic: Més de 4 dies
- Acer inoxidable: Més de 4 dies
- Roba: 1 dia
- Coure: 4 hores
- Mascareta quirúrgica: Més de 7 dies

B4. Mesures de protecció individual

S'ha d'assegurar que tots els treballadors tinguin permanentment a la seva disposició en el lloc de treball aigua i sabó, gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat per a la neteja de mans. Així mateix, quan no es pugui garantir la distància de seguretat interpersonal d'aproximadament un metre i mig, s'ha d'assegurar que els treballadors disposin d'equips de protecció adequats al nivell de risc. En aquest cas, tot el personal ha d'estar format i informat sobre el correcte ús dels equips de protecció.

El que exposa el paràgraf anterior és aplicable també a tots els treballadors d'empreses que presten serveis en els centres, entitats, locals o establiments, ja sigui amb caràcter habitual o de manera puntual.

La higiene de les mans és la mesura més senzilla i eficaç per a prevenir la transmissió de microorganismes, inclòs la COVID-19, degut a la seva embolcall lipídica que es desactiva per les substàncies surfactants dels detergents i del sabó.

S'han de rentar sovint les mans ensabonant-les amb aigua calenta, fregant-les de 40 a 60 segons.

Es rentaran després de esternudar, tossir o tocar la cara. També es rentaran a l'inici i a la finalització de la jornada, entre diferents tasques, abans i després d'haver menjat, fumats o dels descansos. A més de després d'haver anat al bany, haver tocat residus, o després d'haver tocat diferents objectes que poden estar contaminants: claus, teclats, etc. També després d'haver tingut un contacte proper amb algú que presenti símptomes de contagi.

Es poden emprar solucions hidroalcohòliques, però si les mans estan brutes no és efectiu. Per aquest motiu s'ha de prioritzar el rentat amb aigua i sabó.

Al següent enllaç s'indiquen les passes a seguir per a una correcta higiene de les mans:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/img/PosterA5_HigieneManos.jpg

A més, s'haurien de promoure determinats hàbits de manipulació per no accionar dispositius d'ús col·lectiu directament amb les mans, com poden ser tiradors, aixetes, interruptors o manetes recomanant emprar el colze o si es fa amb les mans, emprar un paper de cel·lulosa que es llançaria després de forma higiènica a un contenidor amb tapa.

El funcionament de dispensadors de sabó, solució desinfectant, paper d'un sol ús, lavabos, aixetes i papereres es revisarà diàriament i l'equip que tingui defectes serà reparat o substituït. Es reposarà el paper d'assecat, sabó i gel hidroalcohòlic freqüentment i es recomana que es dugui un registre diari de totes aquestes accions.

En els llocs de treball on no es manipulin aliments o no sigui possible realitzar el rentat de mans amb freqüència, per al rendiment de la tasca, hauran d'estar equipats i disposar de gels o solucions hidroalcohòliques o desinfectants amb activitat viricida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat per a la neteja de mans, en quantitat suficient per al seu torn i lloc de treball amb la finalitat de dur a terme l'adequada higiene de les mans.

Es desaconsellen els assecadors per aire, ja que afavoreixen la formació d'aerosols i la disseminació de microorganismes.

Convé rentar-se les mans abans de l'aplicació dels desinfectants, ja que l'efecte desitjat s'aconsegueix si les superfícies a netejar no estan brutes.

Els guants es lliuraran als treballadors per al compliment de les seves tasques de treball, quan així ho determini el servei de prevenció. La tipologia de guant serà establerta pel servei de prevenció, tenint en compte les funcions que s'han de realitzar.

El material de protecció d'un sol ús individual es tirarà en papereres amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries. No s'ha d'oblidar que després de la retirada de guants s'ha de rentar les mans.

En el cas que no es pugui mantenir la distància de seguretat i/o no poder instal·lar mitjans físics de protecció, els treballadors utilitzaran mascaretes higièniques o quirúrgiques durant la jornada laboral, excepte en els casos en què el servei de

prevenció de riscos laborals o la modalitat preventiva de l'empresa determini que ha de portar una protecció respiratòria més eficaç com a equip de protecció individual (EPIs).

D'acord amb el Ministeri de Sanitat, s'estableix amb caràcter general, l'ús obligatori de mascareta a persones de sis anys en endavant en la via pública, en espais a l'aire lliure i en qualsevol espai tancat d'ús públic o que es trobi obert al públic, sempre que no sigui possible mantenir una distància de seguretat interpersonal d'almenys d'un metre i mig, sent recomanable el seu ús per la població infantil d'entre tres i cinc anys.

Aquesta obligació està justificada no només per l'elevada transmissibilitat del virus, sinó també per la capacitat que han demostrat les mascaretes per bloquejar l'emissió de gotes infectades, molt important quan no és possible mantenir la distància de seguretat.

L'obligació continguda en el paràgraf anterior no és exigible en els supòsits següents:

- Persones que presentin algun tipus de dificultat respiratòria que es pugui veure agreujada per l'ús de mascareta.
- Persones en què l'ús de mascareta resulti contraindicat per motius de salut degudament justificats, o que per la seva situació de discapacitat o dependència presentin alteracions de conducta que facin inviable la seva utilització.
- Desenvolupament d'activitats en què, per la pròpia naturalesa d'aquestes, resulti incompatible l'ús de la mascareta. Això inclou el consum de menjars i begudes. Així i tot, els clients les haurien de portar en els períodes d'espera on no es du a terme el consum, en el període de temps entre l'arribada a la zona d'hostaleria i restauració i el consum, sempre que a la seva taula hi hagi persones no convisquin.
- Causa de força major o situació de necessitat.

S'entén complerta l'obligació a què es refereix l'apartat anterior mitjançant l'ús de qualsevol tipus de mascareta, preferentment higièniques o quirúrgiques, que cobreixi el nas i la boca.

La mascareta higiènica és un tipus de protecció respiratòria d'acord amb les següents especificacions:

- Especificació UNE 0064-1:2020, Mascaretes higièniques no reutilitzables. Requeriments de materials, disseny, confecció, marcat i ús. Part 1: Per a ús en adults.
- Especificació UNE 0065:2020, Mascaretes higièniques reutilitzables per a adults i infants.

B5. Altres mesures específiques

B5.1. Especificacions aplicables a proveïdors i empreses de manteniment externes

Es realitzarà la corresponent coordinació d'activitats empresarials, per garantir la protecció de tots els treballadors, tenint en compte tant els riscos del personal propi present en el lloc de treball, com del personal de les empreses concurrents o autònoms.

En tot cas, per part de l'empresa s'informarà degudament i amb l'antelació suficient a tots els proveïdors i empreses alienes al centre de treball que hagin d'accedir al centre, per fer qualssevol tipus de tasca, que han de complir les mesures establertes pel centre de treball en matèria d'higiene i prevenció específiques amb relació als protocols COVID-19.

Es recomana gestionar la recepció de productes i el contacte amb els proveïdors, per tal d'evitar la confluència de persones a l'establiment, per exemple:

1. Programar les cites al calendari.
2. Rebre els productes a l'entrada de l'immoble. Es recomana netejar/desinfectar les caixes i els paquets abans de posar-los en el emmagatzematge o prestatgeries.
3. Es recomana informar als proveïdors de les mesures d'higiene i prevenció a adoptar:
 - ✓ A l'entrada dels establiments, tindran solució hidroalcohòlica per a la desinfecció de mans i guants d'un sol ús, i seran informats de la necessitat de la seva utilització durant la permanència en el recinte.
 - ✓ Hauran de fer ús de mascareta higiènica el temps que siguin dins del establiment.
 - ✓ A la sortida de l'establiment disposaran de papereres, preferiblement amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries.

A més dels controls habituals de proveïdors i recepció de mercaderies d'acord a l'SGSA establert, es tindran en consideració les següents mesures d'higiene i de protecció addicionals:

- ✓ Els proveïdors només podran accedir a les zones habilitades per a la descàrrega i recepció de mercaderies. No accediran a la zona de cuina o magatzem si no es prenen les corresponents mesures preventives.
- ✓ A l'accés a la zona de recepció hi haurà una àrea de descontaminació, on puguin desinfectar les rodes dels carretons i el calçat dels proveïdors.
- ✓ Hi haurà zones habilitades per a retirar les bosses, embalatges, i si escau, envasos. Els envasos que no es puguin retirar, es poden mantenir durant un període de temps suficient en un espai habilitat de quarantena abans de manipular-los, o bé es pot realitzar la desinfecció abans de la col·locació dels productes per al seu emmagatzematge. Aquest espai estarà separat de la zona d'emmagatzematge o manipulació dels productes.

- ✓ Sempre que sigui possible, les matèries primeres envasades s'hauran de mantenir durant un període de temps suficient en un espai habilitat per la descontaminació abans de manipular-les.
- ✓ Aquest espai estarà separat del reservat per a l'emmagatzematge o manipulació dels altres productes. Els productes s'emmagatzemaran en les condicions requerides d'acord a la seva naturalesa i estat.
- ✓ En funció a la seva composició o el material de què està fet el seu envàs o embalatge, es recomana que no es manipulin fins que s'hagin superat els períodes de persistència de virus en aquest material, o bé s'hagi higienitzat adequadament.
- ✓ El material de protecció d'un sol individual es tirarà en contenidors, preferentment amb tapa i pedal, dotats de bossa de recollida, habilitats a totes les zones on sigui menester. Aquests contenidors han d'estar en bon estat de manteniment i neteja i s'han de higienitzar diàriament. Després de la retirada d'aquest material s'han de rentar les mans.

B 5.2. Especificacions aplicables als clients

Els establiments d'hoteleria i allotjaments turístics hauran de garantir que el client coneix, abans de la confirmació de la reserva i durant la seva estada a l'allotjament, les normes especials que regiran a l'establiment. Aquesta informació se li donarà per escrit en el seu idioma.

Si es té qualsevol símptoma amb la COVID-19, no s'hauria d'acudir a cap establiment de l'àmbit del present document, per aquest motiu es recomana recordar als clients de no fer la reserva o cancel·lar-la.

Es recomana que hi hagi cartells informatius en els idiomes més habituals dels clients, exposant les condicions restrictives d'ús de les instal·lacions i les normes d'higiene a observar en relació amb la prevenció del contagi front a la COVID-19, com el rentat de mans, ús de la mascareta higiènica o quirúrgica o les mesures a prendre en cas de presentar símptomes de contagi, entre d'altres.

A les zones de recepció o consergeria s'ha de garantir la deguda separació d'un metre i mig entre treballadors i/o entre els clients.

En aquells punts d'atenció al client on es prevegin aglomeracions o cues puntuals es marcaran al terra els espais, o altres elements de separació, o bé l'atenció es realitzarà establint una cita prèvia, de manera que es respecti la distància mínima d'un metre i mig entre persones.

L'hotel o l'allotjament turístic ha de posar a disposició dels clients dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat i sempre a l'entrada de l'establiment local, i a les taules d'atenció personalitzada que hauran d'estar en condicions d'ús.

El client mantindrà en tot moment la distància mínima d'un metre i mig de separació. Quan no es pugui garantir, és obligatori l'ús de mascareta higiènica o quirúrgica, per exemple en el cas de desplaçar-se per l'establiment o usar els serveis.

Per aquest motiu es recomana fomentar l'adopció de l'etiqueta respiratòria amb l'ús de la mascareta higiènica o quirúrgica per a tots els clients a les zones comunes, posant-se a la seva disposició. També s'ha d'evitar tocar les superfícies de les zones comuns o, en cas de fer-lo, emprar un paper.

Es realitzarà la corresponent desinfecció d'objectes després de la seva manipulació entre el client i el treballador mitjançant la utilització de lleixiu amb dissolució 1:50, alcohol etílic 70% o els desinfectants amb activitat virucida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat. Els gels hidroalcohòlics són productes virucides, TP1 per a les mans, i no són per emprar com a desinfectants d'objectes.

Sense perjudici de poder utilitzar els diferents mitjans permesos legalment, es fomentarà el pagament amb targeta o altres mitjans que no suposin contacte físic entre dispositius. Si és en efectiu, s'ha d'utilitzar un contenidor on dipositar els diners i després retirar-lo sense contactes directes. Lliurar el canvi de la mateixa manera.

S'ha d'evitar l'utilització de cartes d'ús compartit, facilitant l'ús de dispositius electrònics d'ús personal, pissarres, cartells, o altres mitjans similars d'ús individual.

Els elements auxiliars del servei, com la vaixel·la, cristalleria, coberteria o estovalles, entre d'altres, s'emmagatzemen en recintes tancats i, si això no fos possible, lluny de zones de pas de clients i treballadors.

Es prohibeix l'ús compartit de dispositius d'inhalació de tabac, pipes, "shishes" o assimilats a tots els locals d'entreteniment i restauració i a qualsevol altre tipus d'establiment obert al públic.

S'han d'eliminar els productes d'autoservei com ara portatovallons, portaescradents, vinagreres, setrills i altres utensilis similars, i prioritzar les monodoses d'un sol ús o el servei en altres formats sota petició del client. Això no obstant, si el client ho demana, es pot oferir la botella d'oli per a autoservei, sempre que es respectin les mesures de desinfecció del Sistema de Seguretat Alimentària o que l'oli el serveixi directament el personal de servei de l'establiment.

B5.3 Especificacions aplicables per a la prestació del servei de restauració a les terrasses i zones comuns

S'autoritzen les reunions de fins a un màxim de vint-i-cinc persones, aquest límit no s'aplica a persones convivents. En tot cas, durant aquests contactes socials amb tercers no convivents, hauran de respectar-se les mesures de seguretat i higiene establertes per a la prevenció de la COVID-19, relatives al manteniment de la distància mínima de seguretat interpersonal.

La prestació de servei de begudes i menjars dels establiments d'hotel i allotjament turístic s'han dur a terme amb l'adopció de les següents mesures d'higiene i/o prevenció:

1. Neteja i desinfecció de l'equipament, en particular taules, cadires, així com qualsevol altra superfície de contacte, entre un client i un altre. S'ha de dur a terme d'acord al protocol establert i es recomana mantenir un registre que reculli la netejia realitzada a les zones de l'establiment.
2. Es prioritzarà la utilització d'estovalles d'un sol ús. En el cas que això no fos possible, cal evitar l'ús de la mateixa estovalles o salva-estovalles amb diferents clients, optant per materials i solucions que facilitin el seu canvi entre serveis i el seu rentat mecànic en cicles de rentat entre 60 i 90 graus centígrads.
3. S'ha de posar a disposició del públic dispensadors de solucions hidroalcohòlics o gels i solucions hidroalcohòlics desinfectants amb activitat virucida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, sempre a l'entrada de l'establiment o local.
4. S'han d'evitar les cartes de comanda d'ús comú, optant per dispositius electrònics propis, pissarres, cartells o altres mitjans similars que facilitin la neteja i desinfecció..
5. Els elements auxiliars del servei, com la vaixela, cristalleria, coberteria o estovalles, entre d'altres, s'han d'emmagatzemar a recintes tancats i, si això no fos possible, lluny de zones de pas de clients i treballadors.
6. S'eliminaran productes d'autoservei com tovalloles, portaescradents, setrillers, setrills, i altres estris similars. És preferible utilitzar sistemes individualitzats d'un sol ús, per contenir la sal o les espècies. No obstant, si el client ho demana, es pot oferir la botella d'oli per autoservei, sempre que respectin les mesures de desinfecció del Sistema de Seguretat Alimentària o que l'oli es serveixi directament pel personal de l'establiment.
7. L'ús dels lavabos pels clients s'ajustarà a l'establert anteriorment.

El material de protecció d'un sol ús individual es tirarà en papereres, preferentment amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries.

B5.4 Especificacions aplicables a la recepció-consergeria, relacions públiques, administració i gestió

Es recomana la instal·lació de portes automàtiques a l'entrada de l'establiment i la senyalització del recorregut d'entrada i sortida de les persones.

S'ha de facilitar a l'entrada de l'establiment la higienització de les mans amb gel o solucions hidroalcohòliques, també a la zona de recepció i a l'accés dels ascensors.

A les zones de recepció o consergeria s'ha de garantir la deguda separació d'un metre i mig entre treballadors i clients.

Per tal de gestionar les esperes al taulell de recepció, es recomana col·locar senyalització al vestíbul per recordar als clients que mantinguin els protocols de distanciament social.

En aquells punts d'atenció al client on es prevegin aglomeracions o cues puntuals es marcaran al terra els espais, o s'establiran mesures alternatives, de manera que es respectin la distància mínima d'un metre i mig entre persones.

Es recomana col·locar, entre d'altres mesures, pantalles de protecció per a mantenir la distància de separació entre el treballador i el client a la zona de recepció i gestió. S'han de incloure com a punt de risc en el procediment de neteja i desinfecció.

S'haurà de facilitar mascareta higiènica o quirúrgica a tots els treballadors per al seu ús en totes les tasques que suposi contacte amb els clients o altres treballadors, sempre que no hi hagi una separació física entre ells o no es pugui mantenir la distància de seguretat. Es recomana l'ús de la mateixa en tota l'estada a l'hotel.

L'indicat en el punt anterior es pot modificar en els casos en que el servei de prevenció de riscos laborals o modalitat preventiva de l'empresa determini que ha s'ha d'utilitzar una protecció respiratòria de major efectivitat tipificada com a equip de protecció individual (EPI).

S'evitarà, en la mesura del possible, l'intercanvi d'objectes entre les persones: diners, documentació, bolígrafs, etc.

Sempre que sigui possible es realitzarà el pagament per mitjans telemàtics o amb targeta contactless, si no és el cas, els diners s'han de custodiar a un contenidor i posteriorment s'ha de desinfectar, així com les mans.

Sempre que sigui possible, el lliurament de documentació als clients es farà de manera telemàtica. Fomentar l'ús de noves tecnologies com el telèfon mòbil per registrar-se, per accedir a les habitacions, per fer sol·licituds especials o per sol·licitar el servei d'habitacions.

En el cas d'haver de manejar claus i documents, s'han de netejar i desinfectar abans de lliurar-los o rebre'ls del client.

També s'evitarà el servei d'estacionament de vehicles dels clients per part del personal de l'establiment.

D'altra banda, s'ha de evitar compartir material i equips d'oficina. S'ha de disposar de gels i solucions hidroalcohòlics desinfectants amb activitat virucida, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat per la higiene de mans i d'una paperera al costat dels equips compartits, com per exemple a la fotocopiadora. Quan sigui necessari compartir amb freqüència materials, es recomana desinfectar-los prèviament i usar guants d'un sol ús.

En cas necessari disposaran de guants per a l'acompliment de les seves tasques de treball. La tipologia de guant serà la que recomani el servei de prevenció, tenint en compte les funcions que s'han de realitzar.

El material de protecció d'un sol ús individual es tirarà en papereres amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries.

L'accés a la sala de maletes estarà reservat al personal de l'hotel, es realitzarà la desinfecció de les maletes i altres materials que s'entreguin per la seva custòdia prèviament al seu emmagatzematge.

B5.5. Especificacions aplicables a la cuina

D'acord a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA), els aliments no són via de transmissió del virus coronavirus SARS-Cov-2, però els estris de l'elaboració i servei d'aliments ho poden vehicular si no se segueixen les adequades mesures de prevenció.

Per aquest motiu, s'aplicaran Sistemes de Gestió de Seguretat Alimentària adients, en els que s'han incorporat els criteris del sistema APPCC, i actualitzats d'acord al context de la COVID-19

En l'elaboració dels aliments, s'han de seguir estrictament els procediments establerts en les fitxes d'elaboració o receptari, especialment les especificacions establertes pel que fa al temps i temperatura en els processos d'elaboració i conservació, a més dels mètodes de control establerts per al seguiment d'aquests paràmetres.

Les fruites i verdures de consum en cru, s'han higienitzar d'acord al procediment descrit per la AECOSAN, que es descriu en el tríptic a què es pot accedir mitjançant la següent URL:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/frutas_verduras_triptico.pdf

S'establiran lots per a les preparacions que no es consumeix el mateix dia i s'establiran sistemes per a identificar i traçar aquests lots respecte al seu elaborador. D'aquesta manera, si es determina que el treballador que els ha elaborat pot ser un cas de COVID-19, es podran traçar els lots dels productes que hagi elaborat o manipulat en el període comprès des de les 48 hores anteriors a l'aparició de símptomes, fins al cessament de la seva activitat, i es podran prendre les mesures de protecció de la salut necessàries, com pot ser la destrucció dels productes.

S'ha de facilitar mascareta higiènica o quirúrgica a tots els treballadors per al seu ús en cuina, sempre que no hi hagi una separació física entre els treballadors o no es pugui mantenir la distància de seguretat, i es recomana l'ús de la mateixa en tota la jornada.

L'indicat en el punt anterior es pot modificar en els casos en què el servei de prevenció de riscos laborals o modalitat preventiva de l'empresa determini que ha s'ha d'utilitzar una protecció respiratòria de major efectivitat tipificada com a equip de protecció individual (EPI).

Es recomana reorganitzar els espais de treball que permetin el distanciament físic i delimitar les zones de treball per a cada lloc i si és necessari, instal·lar barreres físiques com mampares.

En els llocs on es manipulin aliments es comptarà un nombre suficient de rentamans, situats convenientment i destinats a la neteja de les mans. Aquests han de disposar d'aigua corrent calenta i freda, així com de material de neteja i assecat higiènic de mans.

En cas necessari, les instal·lacions destinades al rentat dels productes alimentaris hauran d'estar separades de les destinades a rentar-se les mans.

No es permeten els assecadors de mans per aire per afavorir la formació d'aerosols i la disseminació de microorganismes, tampoc els mitjans reutilitzables. És preferible comptar amb dispensadors de paper absorbent per a l'assecat higiènic de les mans.

La AECOSAN prioritza l'adequat netejat de les mans davant de l'ús de guants. I si es fan servir guants durant l'elaboració d'aliments, s'han de seguir les indicacions de la AECOSAN que es descriu en el tríptic al què es pot accedir mitjançant la següent URL:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/latex.pdf

S'ha d'incrementar la neteja i desinfecció de les zones de treball i els procediments de neteja i desinfecció s'han d'adaptar a les particularitats de la prevenció per la COVID-19.

S'evitaran contaminacions creuades i es seguirà el principi de marxa endavant, evitant creus en el flux d'operacions i s'extremaran les Bones Pràctiques de Manipulació. Dins d'aquestes pràctiques, pren especial rellevància l'adequada neteja de mans, així com la neteja d'estris i eines entre diferents manipulacions per evitar contaminar els aliments.

Els contenidors per a la distribució de menjars preparats, així com les vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús, han de ser higienitzats amb mètodes mecànics, proveïts d'un sistema que asseguri la seva correcta neteja i desinfecció. Es faran servir cicles de rentat de 80°C.

B 5.6. Especificacions aplicables per els/les cambrer/res de servei de restaurant i/o bar

El cambrer/a haurà d'efectuar la neteja de les mans amb sabó i aigua amb freqüència i la desinfecció amb solució hidroalcohòlica després de cada servei.

El personal treballador que realitza el servei en taula, o a la barra, ha de garantir la distància de seguretat amb el client, o grups de clients, i aplicar els procediments d'higiene i prevenció necessaris per evitar el risc de contagi.

Sempre que no es puguin adoptar mesures organitzatives per a evitar el contacte estret amb el client i es detecti la impossibilitat de mantenir la distància d'un metre i mig amb els clients i altres treballadors es recomana que mantinguin la precaució de l'etiqueta respiratòria, portant la mascareta de protecció recomanada pel servei de prevenció de riscos laborals.

Sempre que sigui possible, cada cambrer farà servir la safata sense intercanviar-la amb els companys. En cas de no ser possible, s'haurà de desinfectar la safata abans de ser utilitzada per un altre treballador.

S'establirà al local un itinerari per evitar aglomeracions en determinades zones i prevenir el contacte entre clients.

El personal de servei controlarà l'accés dels clients a les taules i/o barra del local, que es farà baix demanda prèvia, per així controlar que l'equipament es pugui netejar i desinfectar entre serveis.

A la zona d'entrada a l'establiment i recepció es recomana disposar de mesures organitzatives, per tal de garantir la permanència amb seguretat a l'interior de l'establiment per als clients i personal treballador, marcant línies de seguretat a terra, així com fletxes de fluxos de circulació recomanats o qualsevol altre sistema de senyalització que afavoreixi el manteniment de la distància interpersonal.

No està permès l'autoservei per part dels clients. L'opció de servei de menjar amb exposició dels menjars preparats, per exemple buffet assistit, s'haurà de fer seguint els requisits de seguretat alimentària d'acord al tipus de menjar, i el servei s'haurà de fer pel personal de l'establiment amb pantalles de protecció, tant per a protegir el menjar, com per a assegurar el distanciament social.

En el cas que el personal del servei estigui abastament separat dels comensals mitjançant l'expositor, a més d'altres sistemes, com marques al terra, les mampares poden ser només per a protegir el menjar.

S'higienitzarà la taula i la barra del local entre l'ús de diferents comensals. Es netejarà amb material d'un sol ús utilitzant desinfectants com dilucions de lleixiu (1:50) acabada de preparar o qualsevol dels desinfectants amb activitat virucida que es troben al mercat, i que han estat autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat. En l'ús d'aquest producte es respectaran les indicacions de l'etiqueta.

Es farà un canvi d'estovalles entre serveis. Es prioritzaran els que són d'un sol ús. En cas contrari, es dipositaran després de cada ús en una bossa de bugaderia per evitar disseminació de contaminació, i es rentaran posteriorment amb cicles de rentat entre els 60 i 90°C.

S'haurà d'higienitzar tot l'equipament, en particular taules, cadires, així com qualsevol altra superfície de contacte, entre successius serveis.

S'ha d'evitar, en la mesura del possible, l'intercanvi d'objectes entre les persones.

S'ha d'evitar l'ús de cartes d'ús comú, optant per l'ús de dispositius electrònics, pissarres, cartells o altres mitjans. Els bolígrafs seran d'ús personal i intransferible, convé que estiguin identificats i que es puguin desinfectar.

En relació a les tasques de recepció de comandes, es aconsellable que la realitzin persones que tinguin encomanada exclusivament aquesta tasca durant el servei de menjars.

També s'evitarà el servei de menjars a contenidors d'ús compartit, com bols d'amanides, safates de tapes, taules de formatges o embotits, que es serviran amb racions de servei individual. Tampoc s'ha d'oferir a la taula del clients setrillers i salers d'ús comú.

En el cas que s'utilitzin uniformes o roba de treball, es procedirà al rentat i desinfecció regular dels mateixos, seguint el procediment habitual.

El servei d'aliments i begudes a les habitacions ha de garantir les mesures de seguretat i higiene que el servei de prevenció determini.

Es recomana la suspensió de l'ús de dispensadors i fonts d'aigua d'ús comú.

Els productes del servei de “minibar” a l’habitació s’hauran de canviar íntegrament entre cada client. Els productes que no s’hagin consumit es netejaran i desinfectaran o bé es posaran en quarantena abans d’utilitzar-los de nou.

B5.7 Especificacions aplicables per a la neteja d’habitacions i la resta de la instal·lació

L’empresa haurà de realitzar un procediment de neteja i desinfecció, validat pel servei de prevenció de riscos laborals, per tal de disposar del procés de neteja de les habitacions que ha d’incloure les mesures d’higiene i desinfecció a tenir en compte pel personal de neteja.

Els carros de neteja estaran dotats de gel o solució hidroalcohòlica desinfectant, mocadors i guants d’un sol ús i contenidor de residus amb tapa.

S’han de diferenciar els procediments de neteja diària de les habitacions i els procediments de neteja a la sortida dels clients.

S’han de reduir els tèxtils i objectes de decoració de les habitacions.

A les habitacions haurà contenidors amb tapa d’accionament no manual, situats a llocs estratègics per facilitar-ne l’ús. El seu contingut s’eliminarà mitjançant bosses amb tancament hermètic.

La neteja de les habitacions, en la mesura del possible, es realitzarà amb les finestres obertes per afavorir la ventilació.

El personal de neteja realitzarà la higiene i desinfecció de les mans abans d’entrar al recinte a netejar i després de la neteja de cada habitació. Si porten guants es realitzarà la neteja i desinfecció de les mans amb els guants.

Es recomana la utilització d’articles de tocador d’un sol ús en lloc d’ampolles multiusos als banys.

Per realitzar la retirada de roba bruta, roba de llit i tovalloles de les habitacions, es recomana recollir-la sense sacsejar i introduir en bosses de plàstic que es tancaran abans de dipositar-les en els carros.

La roba neta, sempre que sigui possible, ha de venir en bosses de plàstic per evitar el contacte directe de la peça durant la seva manipulació.

La reposició de tovalloles i la col·locació dels llençols nets dels llits es realitzarà un cop s’hagi completat la neteja de l’habitació.

Sempre que sigui possible, les mantes, coixins i penjadors de recanvi han d’estar embossats i precintats entre client i client, amb la finalitat d’assegurar la seva neteja i desinfecció.

Es recomana que no es posi a disposició dels clients assecadors de cabells. En cas contrari, s’hauran de netejar els filtres entre clients.

En els carros del personal de pisos, s’ha d’establir el mateix procediment de segregació de roba.

Es procurarà que els equips de treball siguin d'ús individual, pals d'escombres i pals de fregar, pal de fregar, aspiradors, dosificador de productes químics, cubetes de mà per portar els estris necessaris per a la neteja, escombretes, draps, envasos de productes químics, es recomana no compartir els equips de treball; si això no fos possible, els equips hauran de ser higienitzats després de cada ús.

Es tindrà en compte la utilització d'eines de neteja basades en noves tecnologies, d'acord a les recomanacions del servei de prevenció.

Per evitar contaminacions creuades durant el procés de neteja s'ha de seguir el principi cap endavant, i la neteja més exigent de les superfícies d'ús comú freqüent. Aquest principi consisteix en netejar amb un flux que eviti que s'embrutin zones que estan fent netes. Per això es netejarà dalt cap avall, iniciant la neteja des de la part més allunyada de la porta d'entrada cap a la mateixa. Abans de desinfectar s'han de netejar bé les superfícies.

Per controlar les contaminacions creuades per manipulació compartida d'utensilis i equipament d'ús freqüent i comú, es farà especial incidència en la neteja i desinfecció d'objectes i superfícies com poms, manetes i tiradors de portes, finestres, calaixos i armaris; baranes i passamans; interruptors, polsadors, teclats, i telèfons; aixetes, lavabos i sanitaris, taules, cadires i altres elements de similars característiques

Quan l'ús de lleixiu no sigui adequat, per exemple, per netejar telèfons, equip de control remot, manetes de portes, botons a l'ascensor, etc., llavors es podria usar alcohol al 70% o productes d'eficiència similar, autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat.

Sempre que sigui possible, utilitzar només materials de neteja no reutilitzables per aplicar detergents i desinfectants. Rebutjar qualsevol equip de neteja del tipus draps i materials absorbents. Si són reutilitzables, es desinfectaran freqüentment durant el seu ús i al final de la neteja de cada habitació amb solucions desinfectants com dilucions de lleixiu (1:50) acabada de preparar, o qualsevol dels desinfectants amb activitat virucida que es troben al mercat i que han estat autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat.

Sempre es realitzaran els serveis de neteja amb el client absent de l'habitació.

Es recomana l'ús de guants per fer la neteja de les habitacions, preferentment de vinil / acrilonitril i en cas d'usar guants de làtex, es recomana que sigui sobre un guant de cotó. Les persones treballadores del departament de pisos han de portar mascareta higiènica o quirúrgica, amb les característiques especificades, detallades anteriorment. Els guants s'hauran de desinfectar o canviar al finalitzar la neteja de cada habitació. Tots els equips de protecció i roba d'un sol ús s'han de retirar higiènicament, dipositant-los en una bossa que es tancarà i s'eliminarà adequadament a la finalització de la jornada.

L'indicat en el punt anterior es pot modificar en els casos en què el servei de prevenció de riscos laborals o modalitat preventiva de l'empresa estableix que convé utilitzar una protecció respiratòria de major efectivitat tipificada com a equip de protecció individual (EPI).

En el cas que s'utilitzin uniformes o roba de treball, es procedirà al rentat i desinfecció regular dels mateixos, segon els procediments habituals de l'establiment. En el cas de que el rentat de roba estigui un servei extern, convé establir els procediments homologables amb la bugaderia externa.

En el cas de realitzar tasques de neteja en zones amb presència de cas afectats per la COVID-19 o en període d'aïllament preventiu, es recomana:

- ❖ Realitzar una formació prèvia als treballadors per part del SPRL corresponent, sobre tot en relació a la correcta utilització d'EPIS, posant especial atenció tant a la posada com a la retirada. És convenient que un altre treballador vigili el procés de posada i retirada.
- ❖ S'haurà de seguir el protocol del SPRL. Es recomana valorar l'ús de pantalles facials, ulleres de muntura integral i davantal, capell i guants d'un sol ús. Després del seu ús els equips es retiraran i depositaran segons el protocol establert.
- ❖ Els residus del client afectat per la COVID-19, inclòs el material d'un sol ús utilitzat per la persona malalta (guants, mocadors, mascaretes), s'han d'eliminar en una bossa de plàstic (BOSSA 1), que es dipositarà en un contenidor d'escombraries a l'habitació, amb tapa i pedal d'obertura, sense fer cap separació per al reciclatge.

La bossa de plàstic (BOSSA 1) s'ha de tancar adequadament i introduir-la en una segona bossa d'escombraries (BOSSA 2), a la banda de la sortida de l'habitació, on a més es dipositaran els guants i la mascareta utilitzats pel cuidador.

La BOSSA 2, amb els residus anteriors, es dipositarà a la bossa d'escombraries (BOSSA 3) amb la resta dels residus domèstics. La BOSSA 3 també es tancarà adequadament.

Immediatament després es realitzarà una completa higiene de les mans, amb aigua i sabó, durant almenys 40-60 segons.

La BOSSA 3 es dipositarà exclusivament al contenidor de fracció resta (o en qualsevol altre sistema de recollida de fracció resta establerta en l'entitat local), estant totalment prohibit dipositar-la en els contenidors de recollida separada de qualsevol de les fraccions separades (orgànica, envasos, paper, vidre o tèxtil) o el seu abandonament en l'entorn.

B 5.8. Especificacions aplicables per a l'activitat de manteniment intern i serveis auxiliar

Quan el personal de manteniment hagi de realitzar tasques de reparació a una habitació de un client, es recomana l'ús de guants d'un sol ús o els adients a la tasca a realitzar. Els guants hauran de ser desinfectats abans d'entrar a cada habitació o estància de l'establiment.

Si s'ha de fer algun tipus d'activitat en una habitació han de distingir entre que es tracti de:

- ❖ Habitació de sortida: s'accedirà un cop la mateixa hagi estat netejada pel departament de pisos.

- ❖ Habitació ocupada pel client: Es procurarà accedir-hi sense la presència del client al seu interior i en tot cas sempre és procurarà adoptar les mesures de precaució adients i mantenir la distància mínima d'un metre i mig.

Tant si s'utilitzen guants com si no, s'hauran d'aplicar les mateixes mesures d'higiene i desinfecció, ja sigui sobre les mans o sobre els guants. Es recomana l'ús de guants de vinil/acronitril en el cas d'entrar en contacte amb superfícies que poguessin ser objecte de contagi, llevat que el servei de prevenció o la modalitat organitzativa de l'activitat preventiva indiqui una altra tipologia de guant.

S'ha de comprovar el funcionament de les màquines de neteja, que hauran d'aconseguir una temperatura superior als 80°C, i la correcta dosificació dels productes de desinfecció.

Es procedirà al rentat i desinfecció regular dels uniformes i roba de treball, segons els procediments habituals de l'establiment, sempre que garanteixi la no persistència del virus COVID 19 al teixit. En el cas que la neteja es realitzi al seu domicili particular, es facilitarà als treballadors bosses de plàstic amb tancament per al seu trasllat i la informació adient del procediment de rentat. Els treballadors han de disposar d'uniforme net diàriament.

Es recomana la neteja dels equips, eines i estris de treball després de cada ús, principalment si són utilitzats en habitacions de clients. L'ús d'equips de treball ha de ser individual, es recomana no compartir els equips de treball; si això no fos possible, els equips hauran de ser netejats després del seu ús entre treballadors.

Quan no es pugui respectar la distància mínima de seguretat dels treballadors, es farà ús de mascareta higiènica o quirúrgica mentre estiguin en el centre de treball, i es recomana l'ús de la mateixa en totes les zones de l'hotel.

L'indicat en el punt anterior es pot modificar en els casos en què el servei de prevenció de riscos laborals o modalitat preventiva de l'empresa determini que ha d'utilitzar una protecció respiratòria de major efectivitat tipificada com a equip de protecció individual (EPI).

¿Qué puedo hacer para protegerme del nuevo coronavirus y otros virus respiratorios?



Lávate las manos frecuentemente



Evita tocarte los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión



Al toser o estornudar, cúbrete la boca y la nariz con el codo flexionado



Usa pañuelos desechables para eliminar secreciones respiratorias y tíralo tras su uso



Si presentas síntomas respiratorios evita el contacto cercano con otras personas

Consulta fuentes oficiales para informarte
www.mscbs.gob.es
[@sanidadgob](https://twitter.com/sanidadgob)



| <u>Etiqueta respiratòria i EPIs front a la COVID-19</u> | Mascareta higiènica o Quirúrgica | Protecció respiratòria(EPIs) | Guants | Altres |
|--|--|--|--|--|
| Proveïdors i empreses de manteniment externes | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i les dues parts duguin mascareta | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i el client o altre treballador no duguin mascareta | No es preveu | Disposar de solució hidroalcohòlica |
| Clients | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i les dues parts duguin mascareta. | No es preveu | No es preveu | Disposar de solució hidroalcohòlica |
| Recepció-consergeria, relacions públiques, administració i gestió | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i les dues parts duguin mascareta. | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i el client o altre treballador no duguin mascareta | No es preveu | Disposar de solució hidroalcohòlica |
| Restauració, terrasses i zones comunes | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i les dues parts duguin mascareta. | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i el client o altre treballador no duguin mascareta | No es preveu | Disposar de solució hidroalcohòlica |
| Cuina | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i les dues parts duguin mascareta. | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i el client o altre treballador no duguin mascareta | No es preveu | Disposar de solució hidroalcohòlica |
| Cambrer/ras de servei de restaurant i/o bar | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i les dues parts duguin mascareta. | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i el client o altre treballador no duguin mascareta. | No es preveu | Disposar de solució hidroalcohòlica |
| Neteja | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat | Neteja en zones amb presència de casos afectats per la COVID-19 o en període d'aïllament preventiu, o quan no es pugui mantenir la distància de seguretat i el client o altre treballador no duguin mascareta. | Neteja en zones amb presència de casos afectats per la COVID-19 o en període d'aïllament preventiu | Ulleres de protecció ocular, bata i/o davantal. Disposar de solució hidroalcohòlica |
| Manteniment intern i serveis auxiliars | Quan no es pugui mantenir la distància de seguretat | Treballs d'urgència en zones amb presència de casos afectats per la COVID-19, o en període d'aïllament preventiu o quan no es pugui mantenir la distància de | Treballs d'urgència en zones amb presència de casos afectats | Ulleres de protecció ocular |

| | | | | |
|--|--|---|---|-------------------------------------|
| | | seguretat i el client o altre treballador no dugui mascareta. | per la COVID-19 o en període d'aïllament preventiu, | Disposar de solució hidroalcohòlica |
|--|--|---|---|-------------------------------------|