



GOVERN
ILLES
BALEARS

ibassal

Institut balear de seguretat i salut laboral



Instituto Nacional de
Seguridad y Salud en el Trabajo

**Medidas excepcionales de prevención
para hacer frente a la COVID-19
(SARS-CoV-2)**

HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Nueva normalidad

14 de septiembre de 2020

CONTROL DE REVISIONES Y MODIFICACIONES		
N.º Revisión	Fecha	Descripción de modificaciones
1	21/06/2020	Edición inicial. Adaptación al Acuerdo del Consejo de Gobierno de 19 de junio de 2020 por el cual se aprueba el Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.
2	24/07/2020	Reestructuración y actualización de los apartados. Adaptación a la Resolución de la consejera de Salud y Consumo de 13 de julio de 2020 por la cual se modifican medidas concretas del Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, aprobado por Acuerdo del Consejo de Gobierno de las Islas Baleares de 19 de junio de 2020. BOIB n.º 123 de 13 de julio de 2020. Adaptación Resolución de la consejera de Salud y Consumo de 15 de julio de 2020 por la cual se modifican medidas concretas del Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, aprobado por Acuerdo del Consejo de Gobierno de las Islas Baleares de 19 de junio de 2020. BOIB n.º 125 de 15 de julio de 2020.

3	28/07/2020	Adaptación a la Resolución de la consejera de Salud y Consumo de 24 de julio de 2020 por la cual se modifican medidas concretas del Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, aprobado por Acuerdo del Consejo de Gobierno de las Islas Baleares de 19 de junio de 2020. BOIB n.º 131 de 25 de julio de 2020.
4	25/08/2020	Reestructuración y actualización de los apartados. Adaptación a la Resolución de la consejera de Salud y Consumo de 18 de agosto de 2020 por la cual se modifican medidas concretas del Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, aprobado por Acuerdo del Consejo de Gobierno de las Islas Baleares. BOIB n.º 143 de 18 de agosto de 2020.
5	02/09/2020	Adaptación a la Resolución de la consejera de Salud y Consumo de 28 de agosto de 2020 por la cual se modifican medidas concretas del Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, aprobado por Acuerdo del Consejo de Gobierno de las Islas Baleares. BOIB n.º 149 de 28 de agosto de 2020.
6	14/09/2020	Adaptación a la Resolución de la consejera de Salud y Consumo de 11 de septiembre de 2020 por la cual se modifican medidas concretas del Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, aprobado por Acuerdo del Consejo de Gobierno de las Islas Baleares. BOIB n.º 158 de 12 de septiembre de 2020.

ÍNDICE

A1. Introducción	5
A2. Cuestionario de salud previo a la incorporación al lugar de trabajo	5
A3. Medidas preventivas en los desplazamientos	6
A4. Información y formación	7
A5. En caso de sospecha de contagio	7
A5.1. Sospecha de contagio de una persona trabajadora en el centro de trabajo	7
A5.2. Sospecha de contagio de una persona trabajadora en su domicilio	8
A6. Personas trabajadoras especialmente sensibles	9
A7. Aspectos psicosociales de la vuelta al trabajo	10
A8. Protocolos de actuación en las empresas	13
A9. Decálogo de medidas preventivas para las personas trabajadoras	16
MEDIDAS ORGANIZATIVAS, DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN, ESPECÍFICAS PARA LA ACTIVIDAD	17
B1. Medidas en materia de aforo y distancia de seguridad	17
B2. Medidas de protección colectiva y señalización	23
B3. Medidas de limpieza y desinfección	24
B4. Medidas de protección individual	29
B5. Otras medidas específicas	34
B5.1. Los proveedores y empresas de mantenimiento externas	34
B5.2. Los clientes	35
B5.3. La prestación del servicio de restauración en terrazas y zonas comunes	36
B5.4. La recepción-conserjería, relaciones públicas, administración y gestión	40
B5.5. Los trabajadores/as de la cocina	41
B5.6. Los camareros/as de servicio de restaurante y/o bar	43
B5.7. Los camareros/as de habitaciones y demás instalaciones	44
B5.8. Los trabajadores/as de mantenimiento interno y servicios auxiliares	47

A1. Introducción

La COVID-19 es una enfermedad producida por un nuevo virus, el coronavirus SARS-CoV-2, anteriormente desconocido en patología humana, que pertenece a la familia Coronaviridae.

Según la información que se dispone, se transmite a través de las secreciones de personas infectadas, principalmente por contacto directo con gotitas respiratorias de más de 5 micras (capaces de transmitirse a distancias de hasta 1,5 metros) y las manos o los fómites contaminados con estas secreciones después del contacto con la mucosa de la boca, nariz y ojos.

En cuanto a la evolución constante de la situación en relación con la COVID-19 (SARS-CoV-2), se recomienda visitar la página del Ministerio de Sanidad, actualizada permanentemente:

www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos.htm

También es aconsejable revisar la información proporcionada en la página web de la Consejería de Salud y Consumo de la comunidad autónoma:

www.caib.es/sites/coronavirus/es/portada/

Este documento establece las medidas preventivas generales ante el contagio de la COVID-19 a los establecimientos y locales destinados a la actividad de hotelería y alojamientos turísticos, sin perjuicio de la obligación de cumplimiento de las prescripciones previstas en las normas publicadas por las autoridades gubernativas y sanitarias competentes.

Dado que el contacto con el virus puede afectar a entornos sanitarios y no sanitarios, corresponde a las empresas evaluar el riesgo de exposición y adoptar las recomendaciones emitidas por el servicio de prevención, siguiendo las pautas y recomendaciones realizadas por las autoridades sanitarias.

A2. Cuestionario de salud previo a la incorporación al lugar de trabajo

Antes de reanudar la actividad, siempre que se incorpore un nuevo trabajador o después de un periodo de ausencia por vacaciones, un permiso o baja, las empresas tienen que facilitar a los trabajadores el «Cuestionario de salud a la incorporación de los trabajadores/as». Una vez rellenado se tiene que enviar, cuanto antes mejor, al servicio de prevención de riesgos laborales, opcionalmente el envío se podrá realizar utilizando los medios telemáticos admitidos por la legislación vigente.

La finalidad de este cuestionario es garantizar la seguridad de los propios trabajadores, sus compañeros y compañeras, así como del público en general.

En cualquier caso, una vez evaluados los datos de cada uno de los cuestionarios, el servicio de prevención procederá según el protocolo de actuación ante casos posibles, confirmados o probables, publicado por el Ministerio de Sanidad, se tendrá en cuenta siempre de utilizar la última versión actualizada.

El cuestionario está disponible en el siguiente enlace:

www.caib.es/sites/coronaviruseconomia/f/318780

A3. Medidas preventivas en los desplazamientos

La empresa tiene que minimizar los viajes de trabajo. Ha de coordinar el movimiento de los trabajadores de forma que garantice su protección y recordarles que acudan al centro individualmente.

Se mantiene la obligatoriedad del uso de la mascarilla en los servicios de transporte públicos de viajeros en todos los ámbitos. No se permite comer ni beber durante el trayecto en transporte público.

En el transporte público regular, discrecional y privado complementario de viajeros en autobús, así como en los transportes ferroviarios, en los cuales todos los ocupantes tengan que ir sentados, se pueden ocupar la totalidad de los asientos. Cuando el nivel de ocupación lo permita, se tiene que procurar la separación máxima entre usuarios.

En los transportes públicos colectivos de viajeros de ámbito urbano y periurbano, en los cuales haya plataformas habilitadas para el transporte de viajeros de pie, se pueden ocupar la totalidad de los asientos y se tiene que mantener una referencia de ocupación del cincuenta por ciento de las plazas destinadas a los pasajeros que viajan de pie, y procurar, en todo caso, la separación máxima posible entre ellos.

En los transportes privados particulares y privados complementarios de personas con vehículos de hasta nueve plazas, incluyendo la del conductor, pueden viajar tantas personas como plazas tenga el vehículo. El uso de mascarilla es obligatorio, excepto cuando la totalidad de los ocupantes del vehículo sean convivientes.

En los transportes públicos de viajeros con vehículos de hasta nueve plazas, incluyendo la del conductor, se pueden ocupar la totalidad de las plazas de cada fila adicional de asientos respecto de la del conductor, así como las situadas en la fila de asientos del conductor, cuando se hayan agotado, previamente, las de atrás.

A4. Información y formación

Todas las personas trabajadoras estarán informadas y formadas del nuevo procedimiento de trabajo para el control del riesgo de la infección por la COVID-19 en su entorno de trabajo, se hará de forma continua y monitorizada para asegurar su eficacia. La información y formación se hará por las empresas con la ayuda de los servicios de prevención y de acuerdo con el último documento ministerial donde se describe el procedimiento de actuación por los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2.

Se recomienda informar a las personas trabajadoras de los servicios que se realizarán y, de los que no, en el establecimiento de acuerdo con los últimos requisitos establecidos por la autoridad competente.

Se informará de todas las medidas de prevención, de desinfección y limpieza que se lleven a cabo en el centro, así como de los protocolos que se tienen que aplicar en la realización de las tareas.

Es conveniente recordar diariamente a los trabajadores/as las medidas preventivas a adoptar en la realización de su actividad y comprobar que se dispone de la última información disponible.

Se dará específicamente información y formación al personal en temas de higiene y del uso correcto del material de protección individual, tanto relativa a la colocación como la retirada y posterior eliminación higiénica, especialmente de la mascarilla y de los demás equipos de protección individual.

Se instalarán carteles informativos en todos los ámbitos o secciones del establecimiento con las normas de etiqueta respiratoria, que contemplan lavarse las manos con frecuencia, toser en la flexión del codo, evitar aglomeraciones y mantener la distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros.

Se recomienda exponer las infografías en lugares visibles. Las infografías están disponibles en los siguientes enlaces:

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

www.caib.es/sites/ibassal/es/covid-19/

www.msccbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm

A5. En caso de sospecha de contagio

A5.1. Sospecha de contagio de una persona trabajadora en el centro de trabajo

En el caso de identificar una sospecha de contagio en un/a trabajador/a por presentar tos, fiebre o sensación de falta de aire, entre otros síntomas, se le hará entrega de una mascarilla quirúrgica, protección de dentro afuera y se le facilitará lavarse las manos.

Se retirará de su actividad profesional efectuando su aislamiento preventivo y a continuación se dará aviso al área médica del servicio de prevención de riesgos laborales.

Se contactará también con uno de los números de teléfono de la comunidad autónoma siguientes: 902 079 079, 971 43 70 79, con el teléfono del centro de salud del trabajador o, en caso de urgencia, con el 061, donde le indicarán las pautas a seguir.

El área médica del servicio de prevención de riesgos laborales procederá según lo establecido en el Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la COVID-19, en la última versión vigente elaborada por el Ministerio de Sanidad.

La Consejería de Salud y Consumo, en el documento denominado «Estrategia de diagnóstico, vigilancia y control de la fase de transición de la pandemia generada por la COVID-19», ha establecido el procedimiento por el cual todos los pacientes sospechosos de estar afectados por el virus se les hará la prueba de diagnóstico (PCR) en un plazo inferior a 24 horas.

El trabajador no se puede reincorporar a su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario y disponga de un certificado de aptitud emitido por el área médica del servicio de prevención a consecuencia del parte de alta médica emitida por el profesional del Servicio Público de Salud o a consecuencia otros supuestos.

La empresa tiene que adoptar las medidas de limpieza y desinfección necesarias según el protocolo establecido a tal efecto.

Los equipos de primeros auxilios contendrán, además del botiquín, un termómetro preferiblemente sin contacto. En todo caso, se tiene que garantizar la desinfección de este antes y después de su uso.

A5.2. Sospecha de contagio de una persona trabajadora en su domicilio

Si el trabajador o trabajadora detecta en casa que tiene síntomas de la infección por la COVID-19, no acudirá al centro de trabajo, lo notificará a la empresa y llamará al 902 079 079, 971 43 70 79 o 061, donde le indicarán las pautas a seguir.

Esta información se puede encontrar en:

www.caib.es/sites/coronavirus/es/portada/

La empresa tiene que informar al servicio de prevención de esta situación.

Se recomienda que los trabajadores se midan la temperatura diariamente antes de ir al puesto de trabajo.

No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los siguientes trabajadores:

- a) Trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento están en aislamiento domiciliario por tener diagnosticada la COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con la COVID-19.
- b) Trabajadores que, pese a no tener síntomas, se encuentren en periodo de cuarentena domiciliaria por haber estado en contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de la COVID-19.

El servicio de prevención actuará de acuerdo con el último procedimiento vigente de actuación para servicios de prevención de riesgos laborales contra la exposición al SARS-CoV-2 establecido por el Ministerio de Sanidad.

La empresa tendrá que valorar y, si procede, adoptar las medidas de limpieza y desinfección necesarias según el protocolo establecido a tal efecto.

A6. Personas trabajadoras especialmente sensibles

Se consideran como trabajadores especialmente sensibles aquellos incluidos en algunos de los grupos de vulnerabilidad de la COVID-19, definidos por el Ministerio de Sanidad, por presentar patologías crónicas, obesidad, embarazo o edad superior a los sesenta años.

El empresario remitirá al servicio de prevención a los trabajadores que pudieran estar incluidos en algunos de estos grupos de riesgo para valorar su especial sensibilidad.

El servicio de prevención valorará esta especial sensibilidad y propondrá las medidas preventivas necesarias para minimizar al máximo el riesgo de exposición y proteger a las personas trabajadoras, en su calidad de especial sensibilidad. Después emitirá un informe con las medidas de prevención, adaptación y protección a adoptar por la empresa, se podrá determinar, si

procede, la no aptitud temporal del trabajador y la recomendación de su aislamiento preventivo.

El servicio de prevención actuará de acuerdo con el último procedimiento vigente de actuación para servicios de prevención de riesgos laborales contra la exposición al SARS-CoV-2 establecido por el Ministerio de Sanidad.

A7. Aspectos psicosociales de la vuelta al trabajo

La llegada de la COVID-19 ha supuesto una ruptura abrupta en nuestras vidas, generando algunas veces emociones y sentimientos que, si se perduran en el tiempo de forma intensa, pueden provocar ansiedad y llegar a desestabilizarnos emocionalmente, como es el caso del miedo, la incertidumbre o la soledad. Pero también nos brinda la oportunidad de reflexionar sobre aquello que valoramos en nuestras vidas, nos ofrece nuevos aprendizajes abiertos a la innovación y creatividad y, sobre todo, cada día nos emocionamos con la solidaridad y generosidad de muchas personas.

El artículo 14 de la Ley 31/95, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales especifica que el empresariado tendrá que garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores y trabajadoras a su servicio en todos los aspectos relacionados con el trabajo, incluidos los aspectos psicosociales; y los servicios de prevención, como gestores de prevención y salud laboral, tienen que ofrecer mecanismos y herramientas que minimicen la exposición a estos riesgos. Hacer frente a los riesgos psicosociales durante y después de la COVID-19 será clave en la gestión de la prevención.

Los siguientes consejos quieren servir de guía para ayudar a las personas trabajadoras y al empresariado a afrontar las emociones emergentes y a saber cómo actuar a nivel laboral y personal ante la COVID-19.

CONSEJOS PARA TRABAJADORES Y TRABAJADORAS:

- ✓ **CONTROLEMOS EL MIEDO:** El miedo es una emoción adaptativa y positiva, que nos mantiene alerta y nos evita peligros, aunque a veces genera unas conductas que nos bloquean y unos pensamientos excesivamente negativos. No tenemos que caer en bucle, tenemos que intentar identificar cuál es el pensamiento que nos ha hecho generar este miedo, tenemos que comprobar la veracidad contrastándolo con fondos fidedignos y tenemos que intentar cambiarlo por otro que no nos genere la ansiedad del anterior. Si compartimos nuestras preocupaciones con los demás, muchas veces descubriremos puntos de vista más racionales; el hecho de compartir es de gran ayuda.
- ✓ **NO ESTAMOS SOLOS:** Nuestros compañeros y compañeras también están en el centro de trabajo, podemos hablar con ellos, compartir nuestras emociones y

apoyarnos mutuamente. Las relaciones interpersonales son de gran ayuda en los momentos de miedo e incertidumbre.

- ✓ **TRABAJEMOS CON PROTECCIÓN Y SEGURIDAD:** Tenemos que asegurarnos de tener todos los equipos de protección individual (EPI) que nos correspondan: mascarilla, mamparas de protección, solución hidroalcohólica, acceso para lavarnos bien las manos, etc., y que se respete la distancia mínima establecida.
- ✓ **COMPARTAMOS NUESTRA EXPERIENCIA:** Si hemos sufrido la COVID-19, no tengamos miedo a compartir lo que hemos vivido y cómo nos hemos sentido, es una forma de generar conciencia sobre la dolencia, sin fomentar el miedo, sino generando empatía. El rechazo, la estigmatización y discriminación producen mucho sufrimiento, por lo que tenemos que reivindicar que nuestra organización establezca estrategias y medidas para evitar que esto ocurra.
- ✓ **ACLAREMOS TODAS NUESTRAS DUDAS:** La incertidumbre puede provocar ansiedad, tenemos que intentar encontrar respuesta a aquello que desconocemos y nos preocupa. Si es sobre nuestro futuro laboral, hablemos con nuestros superiores, para que nos expliquen francamente cómo ven la situación de nuestros lugares de trabajo. Si hacemos teletrabajo y no sabemos qué tenemos que hacer o cómo llevar a cabo las tareas, tenemos que comunicarlo e intentar solucionarlo.
- ✓ **PLANIFIQUEMOS UNA RUTINA EN NUESTRO TRABAJO:** Es la mejor manera de gestionar nuestro tiempo. Establecer un patrón regular de hábitos hace que nos concentremos mejor y ordena lo que tenemos que hacer en función de su importancia. Y, sobre todo, nos ayuda a centrar nuestra atención en el «aquí» y en el «ahora». Los descansos tienen que servirnos para conectar con nuestros compañeros y compañeras, para sentir que formamos parte de un equipo y que nos tenemos que alegrar por eso.
- ✓ **TRABAJEMOS CON METAS A CORTO PLAZO:** En una situación de ansiedad nuestras funciones cognitivas pueden verse afectadas. En estos momentos, es normal que nos falle la atención y la concentración, que tengamos falta de memoria o dificultad para planificar el trabajo. No tenemos que exigirnos lo mismo que antes, ya lo haremos más adelante.
- ✓ **HAGAMOS EJERCICIO FÍSICO:** Intentemos ir y volver andando al trabajo, el ejercicio físico nos hace mucho bien.
- ✓ **BUSQUEMOS NUESTRO MOMENTO DE RELAX:** Para hacer lo que nos apasione, lo que nos interesa y para lo que no tenemos nunca tiempo de hacer.
- ✓ **INFORMACIÓN, SÍ, PERO A DOSIS:** No nos tenemos que agobiar con toda la información que nos llega de todas partes. Es importante revisar las fuentes, que sean fidedignas y dedicarle el tiempo justo.
- ✓ **REIVINDIQUEMOS LA ALEGRÍA Y EL SENTIDO DEL HUMOR:** Los pensamientos positivos, la alegría y el sentido del humor son una gran fuente de salud, la risa es terapéutica. Tenemos que tener un papel muy activo para conseguir un clima laboral positivo.

- ✓ **SEAMOS SOLIDARIOS Y SOLIDARIAS:** Pensemos que siempre hay personas que están peor que nosotros. Es el momento de aportar nuestro granito de arena en esta situación. Reforzará nuestros valores y nos dará mucha energía positiva.

CONSEJOS PARA EL EMPRESARIADO:

- ✓ **AHORA LA COMUNICACIÓN ES MÁS IMPORTANTE QUE NUNCA:** Es el momento de utilizar esta herramienta tan valiosa. La información clara y bien transmitida hace que mengüe el riesgo psicosocial. En estos momentos de alta sensibilidad, las personas trabajadoras y el empresariado tienen que establecer una alianza comunicativa sin sesgos, basada en la confianza, con unos canales comunicativos fáciles y accesibles, en los que no haya malas interpretaciones, noticias falsas, rumores, etc.
- ✓ **DEMOS CONFIANZA:** Tenemos que hablar claro sobre la situación que vive la empresa, sobre los contratos y sueldos, para que los trabajadores y trabajadoras puedan realizar su proceso y gestiones, en el caso de que los cambios les afecten. Es el momento de ofrecer reducciones de jornada, conciliación de la vida familiar, puesto que muchos trabajadores/as tendrán a sus hijos en casa cursando sus estudios online y es posible que otros tengan familiares a los que cuidar por la infección. Estas medidas harán que aumente su confianza y el grado de motivación y compromiso con la empresa.
- ✓ **FACILITEMOS ESPACIOS PARA COMPARTIR EMOCIONES Y PRESTARNOS APOYO:** Compartir dudas, preocupaciones, así como éxitos nos ayuda a enfrentarnos a la situación, a tener otros puntos de vista y a reducir los riesgos psicosociales.
- ✓ **ORGANICEMOS NUEVAS PAUTAS DE TRABAJO PARA EVITAR CONTAGIOS:** El trabajo por turnos puede ayudarnos a que se cumplan las recomendaciones sanitarias en un mismo centro de trabajo. Es importante que los trabajadores/as participen en las decisiones que les afectan directamente.
- ✓ **FACILITEMOS LA CREACIÓN DE GRUPOS BURBUJA EN EL TRABAJO:** Al igual que en el medio escolar la creación de grupos de convivencia estable minimiza el riesgo de contagio, ayuda a realizar el rastreo y la trazabilidad y asegura tener personal sano y disponible si alguno se contagia.
- ✓ **EN MUCHOS CASOS EL TELETRABAJO HA LLEGADO PARA QUEDARSE:** Siempre que se pueda hay que fomentar y facilitar el teletrabajo. Cada empresa tendrá que adaptarlo a sus necesidades, lo que nos exigirá aprender nuevas formas de comunicarnos para conseguir nuestros objetivos de la forma más eficaz y eficiente posible. Se nos presenta un nuevo e importante reto, el seguir motivando a nuestros colaboradores/as en la distancia, lo cual implica no perder el contacto con ellos, aclarar todas las dudas, que tengan muy claro el trabajo que tienen que realizar y reciban nuestro apoyo y refuerzo.

- ✓ **REVISEMOS Y AJUSTEMOS NUESTRA PROGRAMACIÓN Y OBJETIVOS A LA NUEVA REALIDAD:** Adaptándonos a los cambios continuos y contando con el apoyo y ayuda de nuestros trabajadores/as en todo momento.
- ✓ **ABRAMOS NUESTRA MENTE A NUEVAS OPORTUNIDADES:** Es momento para descubrir y valorar nuevas oportunidades, nuevos procedimientos que pueden hacer a la empresa más fuerte y competente. La creatividad e innovación serán nuestros grandes aliados en estos momentos.
- ✓ **FACILITEMOS TODO EL APOYO PSICOLÓGICO A QUIEN LO NECESITE:** Las empresas con capacidad y recursos tendrían que poner a disposición de los trabajadores/as, especialistas que los ayuden a superar la situación. Actualmente, particulares, empresas del ámbito social, instituciones públicas, colegios oficiales han puesto a su alcance recursos terapéuticos para ayudar a soportar estos momentos. Tenemos que hacerles llegar esta información y facilitarles el acceso a los recursos que necesiten. Al final de este documento encontraréis enlaces donde podéis consultarlos.
- ✓ **LA EMPATÍA, EL MEJOR ALIADO ANTE EL LUTO:** Tengamos empatía, y en la medida de todas nuestras posibilidades, tenemos que ofrecer a los trabajadores/as lo que necesiten: adaptación al lugar de trabajo, recolocación, días de permiso, apoyo psicológico. Y lo más importante, que sepan que no están solos, que pueden contar con nosotros.
- ✓ **NO NOS CANSEMOS DE DAR LAS GRACIAS:** En la medida que se pueda, hay que diseñar sistemas de compensación y recompensa por su esfuerzo y dedicación. Nuestras empresas y organizaciones no son nada sin nuestros trabajadores y trabajadoras. Es el momento de expresarles nuestro agradecimiento, de demostrarles que nuestro trabajo de liderazgo consiste en ponernos a su servicio, creando entornos laborales donde puedan desarrollar lo mejor de sí mismos.

Para más información se puede consultar el siguiente enlace:

www.caib.es/sites/ibassal/es/aspectes_psicosocials/

A8. Protocolos de actuación en las empresas

Se desarrollará un protocolo general con las medidas a implantar con relación a la prevención de la COVID-19. Este protocolo se someterá a consulta y participación del Comité de seguridad y salud laboral o de los delegados y delegadas de prevención u otras fórmulas de información a los trabajadores legalmente establecidas. En este sentido, este documento establece las condiciones mínimas a garantizar, sin perjuicio de que cada empresa tome otras medidas que incrementen el nivel de protección.

Las medidas, si procede, se establecerán individualmente para cada sección del establecimiento, principalmente porque hay muchas medidas, como el

mantenimiento de las distancias de seguridad, que dependen de las características de los espacios de trabajo, la revisión de la planificación de las tareas que tienen actualmente y los medios con que cuenta el establecimiento. Para la elaboración de estos protocolos se tendrá en cuenta el asesoramiento de los servicios de prevención de riesgos laborales.

La empresa tiene que aplicar protocolos para la reincorporación presencial a la actividad laboral, siempre de acuerdo con la normativa laboral y de prevención de riesgos laborales, que tienen que incluir medidas y recomendaciones sobre el uso de los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo, la descripción de las medidas de seguridad a aplicar, la regulación del retorno al trabajo con horario escalonado para el personal, siempre que esto sea posible, así como la conciliación de la vida laboral y familiar.

Se realizará la correspondiente coordinación de actividades empresariales para garantizar la protección de todos los trabajadores, se tienen que tener en cuenta tanto los riesgos del personal propio presente en el puesto de trabajo, los trabajadores de empresas externas y, si procede, los autónomos.

Se registrará diariamente el nombre y apellidos, día, hora de entrada y salida de todo el personal trabajador que accede al establecimiento, incluyendo el control de visitas o personas que accedan puntualmente como proveedores o comerciales; en estos últimos casos se registrará, también, el nombre de la empresa. Como registro del personal del establecimiento se puede emplear el que ya se va realizando a consecuencia de la entrada en vigor del Real Decreto Ley 8/2019, de 8 de marzo, de medidas urgentes de protección social y de lucha contra la precariedad laboral en la jornada de trabajo. Los clientes que accedan al establecimiento quedan excluidos de este control.

Esta información es muy importante no solo para que no entren personas no autorizadas, sino también porque si hay un contagio o similar, tenemos que ser capaces de proporcionar la información inmediatamente a las autoridades sanitarias. El protocolo tiene que especificar cómo se organiza el registro y la persona o personas responsables de este.

El sistema de gestión de seguridad alimentaria (sistema APPCC) del establecimiento tiene que prever las medidas de gestión de riesgo de transmisión de la COVID-19, el cual tiene que ser proporcional a las características del local.

Equipo de gestión del riesgo:

En la gestión del riesgo, no solo se tiene que tener en cuenta el objetivo de preservar la salud de los trabajadores, también la de los usuarios, de acuerdo con el producto o servicio que se ofrece; por este motivo se recomienda a las empresas que haya un equipo de gestión del riesgo en el establecimiento hotelero y alojamiento turístico. Este tiene que estar integrado por la representación legal de los trabajadores, los jefes de las áreas funcionales de personal, el asesor técnico del servicio de prevención y, también, podrá contar con la asesoría de especialistas en salud ambiental, alimentaria y sanitaria. La

gestión y funciones de este equipo se ajustará en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Una vez identificados y evaluados los riesgos en aplicación de la Ley de prevención de riesgos laborales, el equipo asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por la COVID-19, que tendrán que ser comunicadas al Comité de Seguridad y Salud del establecimiento o a los delegados de prevención.

La definición de las estrategias y toma de decisiones incluirá los siguientes puntos:

- ✓ Los objetivos.
- ✓ Los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultar a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- ✓ La forma en que se coordinarán los componentes del equipo de gestión de riesgo, integrado por miembros de la empresa, los representantes de los trabajadores, el técnico del servicio de prevención de riesgos laborales, o la persona con esta función según la modalidad de organización preventiva que haya escogido la empresa, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas.
- ✓ El plan de contingencia que recoja los procedimientos de trabajo establecidos en la empresa con las medidas preventivas y de protección necesarias para el control del riesgo de la infección por la COVID-19 en el entorno de trabajo y el procedimiento con la planificación de las actuaciones de contención en caso de sospecha de presencia de infección por coronavirus en el establecimiento.
- ✓ El plan de contingencia se implementará en función de la medida y complejidad de la empresa. Se supervisará su cumplimiento, valorará su eficacia y se modificará si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este plan de contingencia tiene que incluir como mínimo:

- ✓ La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones.
- ✓ La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- ✓ La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la especificación de los Equipos de Protección Individual, en adelante EPI, y su uso, atendidas las necesidades derivadas de la prevención de riesgos laborales y sin perjuicio de lo que se establece en la normativa que le es de aplicación al establecimiento.
- ✓ La determinación e implantación de un protocolo de contención en caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19, siguiendo en todo caso las directrices del servicio de prevención de riesgos laborales y autoridades sanitarias respectivamente y, considerando la

revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.

- ✓ La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias con relación a medidas especiales por la COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en el plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos.

A9. Decálogo de medidas preventivas para las personas trabajadoras

1. Si usted vive o ha vivido con una persona que ha contraído la infección por coronavirus o si detecta en casa los síntomas respiratorios típicos de esta enfermedad: tos, dificultad respiratoria o fiebre, no acudirá al centro de trabajo, lo notificará a la empresa y llamará al 902 079 079, 971 43 70 79 o 061, donde le indicarán las pautas a seguir. Se recomienda no salir del domicilio, adoptar un aislamiento preventivo, y si convive con otras personas y comparte zonas comunes se tiene que poner una mascarilla quirúrgica.
2. En el trabajo cumpla los protocolos y recomendaciones preventivas establecidas en la empresa.
3. El uso de mascarilla es obligatorio en los centros de trabajo, tanto si son de titularidad pública como privada, excepto en los espacios abiertos en los cuales se tiene que garantizar la distancia interpersonal de 1,5 metros entre los trabajadores, o en los espacios cerrados en los cuales, además de garantizar la distancia interpersonal de 1,5 metros entre los trabajadores, se han establecido también sistemas de separación física que garantizan la seguridad de estos. En cualquier caso, es obligatorio utilizarla cuando se circula por los espacios comunes.
4. Se seguirá la norma de la etiqueta respiratoria al toser y estornudar: se cubrirá la nariz y la boca con la cara interior del codo o con un pañuelo desechable, y a continuación se lanzará a un contenedor o papelera preferentemente con tapa de accionamiento no manual.
5. Se tiene que lavar las manos con frecuencia en las áreas habilitadas para este propósito, es importante enjabonarse las manos con agua caliente, frotando durante al menos 40 segundos.
6. Se lavará las manos siempre después de estornudar, toser o tocarse la cara, al inicio y al final de la jornada, entre distintas tareas, antes y después de comer, fumar o de efectuar los descansos; después de haber ido al baño o de haber tocado residuos y después de la retirada de los guantes de protección. También se lavará las manos después de haber tocado diferentes objetos que pueden estar contaminados: llaves, teclados o después de haber tenido un contacto próximo con alguien que presente síntomas de contagio.

7. Si durante el transcurso de sus tareas no dispone de un lavamanos fácilmente accesible, utilice solución hidroalcohólica. Para lograr el efecto adecuado de desinfección, las manos no han de estar sucias cuando se aplique la solución.
8. Siga las instrucciones de empleo, de colocación de los EPI y/o mascarilla y de la retirada y posterior eliminación de manera higiénica.
9. Evite en todo momento tocarse la cara con las manos, especialmente los ojos, la boca y la nariz, incluso si está utilizando guantes.
10. Evite llevar los cabellos sueltos, mejor llévelos recogidos.
11. Evite compartir objetos y material de escritorio con otros trabajadores o clientes. Si no es el caso, desinfectese las manos después del intercambio.
12. Tome medidas extremas de limpieza para las herramientas que maneja, especialmente si las utilizan varias personas. Es preferible que las herramientas sean de uso individual.
13. Si las circunstancias exigiesen la utilización de los mismos guantes de protección por varias personas, se adoptarán las medidas necesarias para que esto no origine ningún problema de salud o de higiene en los distintos usuarios. Se recomienda ponerse antes unos guantes de látex o nitrilo, según las alergias, para la realización de su actividad.

MEDIDAS ORGANIZATIVAS, DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN, ESPECÍFICAS PARA LA ACTIVIDAD

B1. Medidas en materia de aforo y distancia de seguridad

Las zonas comunes abiertas de los establecimientos de hoteles y alojamientos turísticos tendrán un aforo que no puede superar el setenta y cinco por ciento de su capacidad.

Cada establecimiento tendrá que determinar los aforos de los distintos espacios comunes, así como aquellos lugares en que se puedan realizar eventos y las condiciones más seguras para su realización, siempre que sea posible respetar la distancia de seguridad entre usuarios de un metro y medio.

Los establecimientos, las instalaciones y los locales tienen que exponer al público la capacidad máxima, que tiene que incluir a los trabajadores, y asegurar que se respetan esta capacidad y la distancia interpersonal. Así mismo, se tiene que exponer al público el horario de apertura, la obligatoriedad de observar la distancia mínima interpersonal y la obligatoriedad de usar la mascarilla, si procede.

Las zonas del establecimiento destinadas a la actividad de restaurante o de bar cafetería tienen que limitar el aforo al cincuenta por ciento en espacios interiores,

si el aforo máximo es igual o superior a cincuenta personas, y al setenta y cinco por ciento cuando el aforo máximo es inferior a cincuenta personas.

La disposición física de las mesas o agrupaciones de mesas tiene que garantizar el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal de un metro y medio. Los trabajadores de los establecimientos tienen que llevar mascarilla en todo momento y los clientes solo pueden prescindir durante el tiempo indispensable para la consumición de comida o de bebidas.

La ocupación máxima es de diez personas por mesa o agrupación de mesas.

La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin tendrán que estar adaptadas al número de personas, permitiendo que se respete la distancia mínima de seguridad interpersonal, siempre que no sean personas convivientes.

La empresa tiene que establecer la forma de controlar que el cliente no haga un uso arbitrario del equipo, mesas y sillas, con el fin de que se mantenga la distancia de seguridad.

Todos los establecimientos de restauración (restaurantes y bares-cafetería) tienen como hora de cierre la legalmente autorizada, y no se puede superar en ningún caso la 01:00 h. No se permite tampoco la admisión de nuevos clientes a partir de las 00.00 h.

No se permite el consumo en la barra, excepto en los establecimientos que lleven a cabo la actividad de bar-cafetería, y siempre que se garantice una separación mínima de un metro y medio entre clientes o, si se tercia, grupos de clientes. Este uso de las barras solo está permitido hasta las 22.00 h.

Las terrazas de los establecimientos que ejercen la actividad de restaurante o de bar-cafetería pueden abrir al público con el límite del cincuenta por ciento del aforo, si el aforo máximo del local interior es igual o superior a cincuenta personas, y al setenta y cinco por ciento cuando el aforo máximo del local interior es inferior a cincuenta personas, y en ambos casos siempre que se pueda asegurar que la disposición de las mesas permite el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal de un metro y medio.

En el supuesto de que el establecimiento de hotelería obtenga el permiso del ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza al aire libre, se puede incrementar el número de mesas incrementando de forma proporcional el espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el cual se sitúe la terraza. A efectos de esta regulación, se considera terraza al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que, estando cubierto, esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

Se suspende la actividad de los establecimientos que ejerzan las actividades propias de sala de fiesta, sala de baile, discoteca, café-concierto y bar de copas. Se suspende, así mismo, la realización de actividades similares a las descritas en cualquier otro tipo de establecimiento, incluidas las fiestas en piscinas o en instalaciones exteriores de establecimientos hoteleros. No se consideran incluidas dentro de esta suspensión las actividades de carácter cultural que se

regulan en el apartado X del Acuerdo del Consejo de Gobierno de 19 de junio de 2020, por el cual se aprueba el Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, en su última actualización, donde se detallan las condiciones en que se tienen que desarrollar las actividades culturales de los colectivos artísticos, acontecimientos culturales en espacios cerrados o al aire libre, agrupaciones corales y bandas de música.

Se exceptúa de la suspensión establecida en el párrafo anterior la realización de actividades culturales de música en vivo en los establecimientos mencionados si estos establecimientos renuncian a ofrecer servicios propios de ocio nocturno y llevan a cabo la actividad en las condiciones que establece el apartado X del Plan mencionado anteriormente.

Se permite la utilización de spas, gimnasios, instalaciones deportivas, zonas para actividades de animación, salones de eventos y demás zonas comunes del hotel o del alojamiento turístico.

Las actividades de animación o clases en grupo se tienen que diseñar y planificar con una participación máxima de veinticinco personas. Se tiene que respetar la distancia mínima de seguridad entre las personas que asistan a la actividad y entre estas y el animador o entrenador. En el supuesto de que no se pueda respetar esta distancia, se tienen que utilizar mascarillas. Las actividades de animación o clases en grupo se tienen que llevar a cabo preferentemente al aire libre y se tiene que evitar el intercambio de material.

Se suspende la actividad en los locales de ocio infantil.

En las zonas recreativas se permitirá el acceso a las mismas por parte de cualquier persona. Se mantendrán los requisitos de limpieza y desinfección de la instalación y se establecerán las normas de uso que permitan una utilización de acuerdo con los principios preventivos para evitar aglomeraciones.

Las piscinas recreativas, al aire libre o cubiertas, tienen que respetar el límite del setenta y cinco por ciento de su capacidad, tanto con referencia al acceso como durante la práctica recreativa.

Así mismo, para las piscinas y los spas, se tiene que colocar cartelera visible u otros medios informativos que recuerden las normas de higiene y prevención que se tienen que cumplir. El establecimiento determinará las directrices y recomendaciones para su uso, de acuerdo con las normas de prevención e higiene establecidas por las autoridades sanitarias, y se tendrá en cuenta el documento técnico del Ministerio de Sanidad de recomendaciones para la apertura de la actividad de las piscinas, que se puede descargar en el enlace siguiente:

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

Para poder acceder a la piscina y al spa, se establecerán los mecanismos de control adecuados que permitan una utilización de acuerdo con los principios preventivos para evitar aglomeraciones y control del aforo. Los clientes tienen que estar informados y conocer el procedimiento de utilización de la instalación.

Sin perjuicio de la aplicación de las normas técnico-sanitarias vigentes, en las piscinas de uso colectivo se tiene que llevar a cabo la limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a los espacios cerrados, como por ejemplo vestuarios o baños, con carácter previo a la apertura de cada jornada.

Se permite el uso de las duchas, con una ocupación máxima de una persona, excepto en el supuesto de personas que puedan requerir asistencia. Se entienden las duchas exteriores, abiertas y situadas alrededor de la piscina.

En el caso de disponer de instalaciones deportivas se aplicarán las medidas de higiene y prevención previstas en la sección VII del Acuerdo del Consejo de Gobierno de 19 de junio de 2020 por el cual se aprueba el Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, en su última actualización.

La práctica de actividades estáticas en sala, entre las cuales se incluyen las actividades dirigidas y las salas de musculación, no pueden superar el cincuenta por ciento de la capacidad máxima de práctica deportiva. El resto de actividades que se lleven a cabo en las instalaciones deportivas al aire libre, en las instalaciones cubiertas y en los centros deportivos, tanto de carácter individual como colectivas, no pueden superar el setenta y cinco por ciento de la capacidad máxima de la práctica deportiva, como tampoco el setenta y cinco por ciento de la capacidad total de la instalación.

También se pueden practicar los deportes de contacto siempre que se lleven a cabo en grupos de entrenamiento de como máximo 10 personas, manteniendo la distancia de seguridad de un metro y medio y evitando en todo caso situaciones en las cuales se produzca contacto físico. Además, no se puede superar el setenta y cinco por ciento de la capacidad permitida para el espacio deportivo.

Se permite el uso de los vestuarios y las duchas siempre que se garantice que no se supera el cincuenta por ciento de la capacidad máxima. Se entiende las duchas situadas en el interior del vestuario.

El uso de mascarilla no es obligatorio en situaciones de práctica de actividad física o actividades acuáticas. Se exceptúa también la obligatoriedad del uso de la mascarilla a los menores de dieciséis años mientras participen en las actividades habituales con su grupo de convivencia estable en las actividades de ocio infantil y juvenil. Tampoco es obligatorio usarla en las piscinas, siempre que la afluencia de personas en estos espacios permita el mantenimiento de la distancia interpersonal.

En general se tendrán que respetar las medidas de seguridad e higiene establecidas por las autoridades sanitarias para la prevención de la COVID-19, en

particular, las relativas al mantenimiento de una distancia mínima de seguridad de un metro y medio, y en caso de no ser posible adoptar medidas alternativas de protección física, de higiene de manos y etiqueta respiratoria. Por este motivo se tiene que disponer y actuar de acuerdo con un protocolo propio de la empresa que prevea las normas básicas de prevención e higiene, así como medidas de limitación de acceso, de capacidad, de organización interna, protección de los usuarios y personal de la instalación.

Cuando el uso de los lavabos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, excepto en aquellos supuestos de personas que puedan necesitar asistencia, en este caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para baños de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, y se tiene que mantener durante su uso una distancia de seguridad de un metro y medio. Se tiene que reforzar la limpieza y desinfección de los baños garantizando siempre el estado de salubridad e higiene, manteniendo un registro de limpiezas y desinfecciones.

Cuando haya ascensor dentro del establecimiento, su uso se tiene que limitar al mínimo imprescindible y se tienen que utilizar preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos tiene que ser de una persona. Se permite la utilización conjunta en el caso de que los ocupantes sean convivientes, sea posible garantizar la separación de un metro y medio entre ellos, o bien, todos utilicen mascarilla y en los casos de personas que pueden requerir asistencia, en los cuales se permite la utilización conjunta.

En los establecimientos de hoteles y alojamientos turísticos que dispongan de aparcamiento propio para sus empleados y clientes cuando en el acceso a las instalaciones, los lectores de tiques y tarjetas de empleados no pudiera realizarse de manera automática sin contacto, este será sustituido por un control manual continuo por parte del personal de seguridad siempre que sea posible, para mejor seguimiento de las normas de aforo; en caso de no existir esta figura, se designará a personal de la empresa para hacer este seguimiento. Este personal también supervisará que se cumplen con las normas de llegada y salida escalonada de los empleados a su puesto de trabajo, según los turnos establecidos por el centro.

Si es el caso, y salvo que estrictos motivos de seguridad recomienden lo contrario, las puertas que se encuentran en el recorrido entre el parking y el acceso al establecimiento de hoteles y alojamientos turísticos o los vestuarios de los empleados permanecerán abiertas, o dispondrán de sistemas automáticos de apertura, para evitar la manipulación de los mecanismos de apertura.

Con relación a la distancia de seguridad:

Es obligatorio cumplir en todo momento la medida de mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal como mínimo de un metro y medio entre personas no convivientes. Cuando esto no se pueda asegurar es obligatoria la adopción de medidas alternativas de protección física con el uso de la mascarilla

adecuada y la etiqueta respiratoria, de acuerdo con lo que establece el Real Decreto Ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y el Acuerdo del Consejo de Gobierno de 19 de junio de 2020 por el cual se aprueba el Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, en su última actualización.

Sin perjuicio de la adopción de las necesarias medidas de protección colectiva e individual, es responsabilidad de la persona titular de la actividad económica o de la persona en quien esta delegue, evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, y por este motivo los centros tendrán que adoptar las medidas preventivas de distanciamiento personal que hagan falta para evitar la concurrencia de personas trabajadoras o no en la realización del trabajo.

Se considera que hay riesgo de coincidencia masiva de personas cuando no haya expectativas razonables de que se respeten las distancias mínimas de seguridad, particularmente en las entradas y salidas al trabajo, teniendo en cuenta tanto la probabilidad de coincidencia masiva de las personas trabajadoras, como la afluencia de otras personas que sea previsible o periódica.

Las acciones comerciales o de promoción que se realicen en los establecimientos de hoteles y alojamientos turísticos, tendrán que estar acompañadas de medidas destinadas a asegurar que no se generen aglomeraciones que impidan el mantenimiento de la distancia de seguridad o el cumplimiento de los límites de aforo, en tal caso, hay que adoptar las medidas adecuadas para evitarlas, incluido el cese inmediato de las mencionadas acciones comerciales o de promoción si resultara necesario.

La organización de la circulación de las personas y la distribución de espacios tiene que procurar el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal. En la medida de lo posible se tienen que establecer itinerarios para dirigir la circulación de clientes y usuarios, y evitar aglomeraciones en determinadas zonas, tanto en el interior como en el exterior.

El cliente tiene que mantener en todo momento la distancia mínima de un metro y medio de separación con otros clientes que no formen parte de su grupo de convivencia y con el personal.

La disposición física de las mesas o agrupaciones de mesas tiene que garantizar el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal de un metro y medio.

A causa de la dificultad de mantener la distancia de seguridad en todo momento, es obligatorio que para cualquier distancia todos los clientes hagan uso de una mascarilla higiénica o quirúrgica mientras se encuentren dentro del establecimiento, especialmente en las zonas de hostelería y restauración, mientras espera la mesa o se circula por dentro del establecimiento, así como en

otros espacios cerrados de uso público previstos para eventos, actividades recreativas, etc.

Así mismo, las medidas de distancia previstas se tienen que cumplir, si procede, en los vestuarios, taquillas y lavabos de los trabajadores, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común.

B2. Medidas de protección colectiva y señalización

Para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad y evitar aglomeración de personas, se tienen que identificar en este sentido los puntos críticos presentes en el establecimiento y los requisitos necesarios para su control, todo esto con el asesoramiento del servicio de prevención.

En el caso de prestar servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, se tendrá que utilizar el equipo de protección colectiva o individual adecuado al nivel de riesgo que asegure la protección de las personas trabajadoras, de acuerdo con las recomendaciones de los servicios de prevención de riesgos laborales.

En este sentido, se pueden adoptar varias medidas de protección colectiva y señalización, como por ejemplo:

- ✓ Modificar la circulación de las personas en la instalación con el objeto de mantener la distancia de seguridad de acceso al establecimiento, vestuarios, comedores, etc. Por eso se recomienda utilizar puertas separadas para la entrada y salida de los espacios, establecer el recorrido de entrada y salida para dirigir el flujo de personas, señalar con marcas en el suelo la circulación y la distanciaci3n, así como la supervisi3n y control mediante la designaci3n de personas formadas al respecto, etc.
- ✓ Modificar la disposici3n de los puestos de trabajo, la organizaci3n de los turnos y el resto de condiciones de trabajo existentes en el centro en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal de un metro y medio entre los trabajadores.
- ✓ Donde sea posible la atenci3n personalizada de m3s de una persona al mismo tiempo por varios trabajadores, tendr3 que señalizarse de manera clara la distancia de seguridad interpersonal.
- ✓ Establecer medidas organizativas de atenci3n al p3blico como la atenci3n con servicio prioritario a mayores de sesenta y cinco a3os.
- ✓ Instalar barreras f3sicas, como por ejemplo mamparas de protecci3n, acordonamiento, balizas u otros elementos f3sicos de f3cil limpieza y desinfecci3n en las zonas de cobro de caja y atenci3n al p3blico.
- ✓ Colocar carteles informativos con las medidas de distanciaci3n e higiene.

- ✓ Establecer medidas organizativas en las horas de descanso/comidas, vestuarios, para evitar la concurrencia de personas.
- ✓ En la zona de entrada, comedores, así como en las terrazas, se recomienda disponer de medidas organizativas para que no se ocupen mesas sin la previa atención de un trabajador, y que se mantenga durante la espera la distancia de seguridad interpersonal con la adopción de medidas como la señalización de distanciación con líneas en el suelo, entre otros.

B3. Medidas de limpieza y desinfección

La persona titular de la actividad económica o la que dirige el centro o entidad es responsable de que se adopten las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso de los espacios.

Previamente a la apertura de las zonas comunes del establecimiento, será necesario realizar su limpieza y desinfección como medida de prevención frente a la COVID-19, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio, habitaciones, etc.

Todos los establecimientos destinados a hoteles y alojamientos turísticos dispondrán de un procedimiento documentado de limpieza, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente a la COVID-19 que se realizarán con el asesoramiento del servicio de prevención de riesgos laborales.

Estos procedimientos tienen que incluir la retirada de residuos, en caso de ofrecerse este servicio, el acondicionamiento de habitaciones o viviendas después de la salida del cliente y todos los lugares a limpiar en los alojamientos o habitaciones. También se especificará cómo hacer la tarea, el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección a utilizar para el trabajador y la forma de rechazar los materiales empleados para la limpieza.

En las tareas de limpieza y desinfección se tiene que prestar especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes, como por ejemplo pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas y otros elementos de características similares, conforme a las pautas siguientes:

- a. Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) acabada de preparar o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de este producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.

Hay que recordar que esta dilución corresponde a la proporción de 20 ml de lejía apta para la desinfección de agua de bebida y añadir agua potable hasta un litro y para hacer la dilución no se tiene que emplear agua caliente.

- b. Después de cada limpieza y desinfección, los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados se higienizarán y desinfectarán,

salvo los que no sean reutilizables, que se tienen que rechazar de manera segura y posteriormente hay que lavarse las manos.

Se recomienda hacer las tareas de limpieza siguiendo las instrucciones recibidas en la formación y utilizando los equipos de protección individual según las recomendaciones del servicio de prevención.

Las medidas de limpieza se extenderán también en las zonas privadas de los trabajadores, especialmente si hay más de un trabajador, como por ejemplo vestuarios, cocinas y cualquier otra zona de uso común.

Se tiene que reforzar la limpieza y desinfección de los baños de los trabajadores, así como cuando el uso de los lavabos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, se ha de garantizar siempre el estado de salubridad e higiene y mantener un registro de las actuaciones de limpieza y desinfección realizadas.

Cuando haya puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del lugar después de la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación, como taquillas, pomos de puertas, lavabos, etc.

Así mismo, se realizará la limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno, con especial atención a mostradores, mamparas, teclados, terminales de pago, pantallas táctiles, herramientas de trabajo y otros elementos susceptibles de manipulación, prestando especial atención a aquellos utilizados por más de un trabajador.

Específicamente se realizará la limpieza frecuente y desinfección, de acuerdo con su uso, de todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, como pueden ser las botoneras de los ascensores, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos. Se recomienda llevar un registro de esta limpieza.

Con relación a la manipulación de los productos alimentarios, se aplicarán los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria adecuados, en los que se hayan incorporado los criterios del sistema APPCC, actualizados de acuerdo con el contexto de la COVID-19.

No hay que olvidar los procedimientos necesarios de limpieza y desinfección de las instalaciones de riesgo de proliferación de legionela, de acuerdo con el Real Decreto 865/2003.

En caso de que se utilicen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de estos, según el procedimiento habitual.

Se recomienda habilitar un espacio donde el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno, antes de salir de la instalación. Este espacio tiene que contar con taquillas o, al menos, facilitar un portatrajes o similar en el cual los empleados dejen la ropa y objetos personales.

En lo posible, el personal tiene que disponer de contenedores específicos, y que se puedan cerrar sin sacudir, para dejar la ropa sucia, como por ejemplo el uniforme. Todos los textiles retirados (uniformes, manteles, bayetas...) se dispondrán en bolsas de lavandería específicas e identificadas para evitar diseminar la contaminación.

Se adoptarán las precauciones adecuadas de higienización respecto a la manipulación de documentos.

El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que permita garantizar las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se tendrá que desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.

Los electrodomésticos comunes (cafeteras, microondas, hervidores de agua, etc.) se mantendrán higienizados después de cada uso.

En el caso de disponer de equipos de venta automática, máquinas de «vending» o bien fuentes de suministro de agua para beber, el titular de los mismos tendrá que asegurar el cumplimiento de las medidas de higiene y desinfección de las máquinas, así como informar a los usuarios de su correcto uso mediante la instalación de carteles informativos.

Se tiene que fomentar el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se tiene que limpiar y desinfectar el datáfono después de cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

No se podrá poner a disposición de los clientes folletos u otros productos que no sean de uso individual o bien se hayan limpiado y desinfectado previamente a su uso.

Se tienen que realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones, incluyendo medios de transporte, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

Con relación a los sistemas de ventilación y climatización mecánica en edificios y locales para la prevención de la propagación del SARS-CoV-2, estos tienen que garantizar que la renovación de aire por ocupante sea como mínimo de 12,5 l/s, que la renovación del aire se haga con captación del exterior, no se permite el uso exclusivo de recirculación del aire. También se tendrá que reforzar la limpieza y el mantenimiento de los filtros de aire de los circuitos. Se recomiendan tiempos de operación prolongados, se tienen que cambiar los temporizadores del sistema para iniciar la ventilación a velocidad nominal al menos dos horas antes y después del tiempo de uso del edificio. Se recomienda mantener la ventilación encendida 24 horas, con niveles de ventilación reducidos cuando no haya presencia de personas, pero no apagada. Hay que cambiar la recirculación del aire a 100 % aire exterior. Se tendrá que reforzar la limpieza y el mantenimiento de los filtros de aire de los circuitos y optar por equipos con

filtros con demostrada eficacia como barrera de partículas víricas. Se recomienda mantener la climatización a una temperatura entre 23-26 °C. Se recomienda revisar los recuperadores de calor, el sistema de extracción de los baños e incrementar la ventilación natural aunque se disponga de ventilación mecánica.

También son muy importantes las tareas de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos que se tiene que realizar previamente a la apertura del edificio o local.

Se puede consultar el documento con las recomendaciones de operación y mantenimiento de los sistemas de climatización y ventilación de edificios y locales para la prevención de la propagación del SARS-CoV-2, emitido por el Ministerio de Sanidad, en el siguiente enlace:

www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Recomendaciones_de_operacion_y_mantenimiento.pdf

Los espacios cerrados donde se celebren eventos o actividades de animación y los gimnasios se tienen que ventilar dos horas antes del uso.

En la zona destinada a instalaciones deportivas se tienen que garantizar los procedimientos de ventilación, limpieza y desinfección de acuerdo con la frecuencia de uso. Se tienen que hacer las tareas de ventilación periódica en las instalaciones, como mínimo de manera diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

Las actividades de tiempo libre destinadas a los niños y jóvenes se tienen que llevar a cabo al aire libre o en espacios cubiertos con ventilación constante.

En todo momento se dispondrá de productos desinfectantes adecuados y efectivos, de acuerdo con sus respectivas fichas de seguridad. Se podrá consultar la lista de virucidas autorizados en España para uso medioambiental, industria alimentaria e higiene humana publicada por el Ministerio de Sanidad en el siguiente enlace:

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

Se seguirán las formas de uso autorizadas, por eso se tiene que leer detenidamente la etiqueta antes de emplearlos con el fin de revisar la concentración necesaria, el tiempo de contacto, el método de aplicación y, si procede, el periodo de seguridad.

Para tener la información oficial sobre los métodos de utilización de los productos biocidas se puede consultar:

www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=plaguicidas

Las tareas de limpieza se realizarán utilizando el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure la protección del trabajador, según las recomendaciones del servicio de prevención.

Como mínimo, se recomienda hacer uso de guantes de vinilo/acrilonitrilo, y en caso de usar guantes de látex que sea sobre un guante de algodón.

En el caso de tener que realizar las tareas de desinfección de los espacios y el mobiliario, con productos biocidas, donde ha habido presencia de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo, lo tiene que hacer una empresa inscrita al Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas, se dispone de la información oficial al siguiente enlace:

www.caib.es/sites/salutambiental/ca/mallorca-33681/

En el caso de las tareas de limpieza y desinfección diarias, así como la recogida de residuos, en zonas donde hay presencia de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo, la persona trabajadora tiene que utilizar equipo de protección individual establecido para este caso, específicamente, ojeras de protección ocular, guantes, mascarilla FFP2 o FFP3 y bata y/o delantal. El equipo de protección individual utilizado, así como su colocación y retirada se tiene que hacer de acuerdo con el protocolo que el servicio de prevención de riesgos laborales habrá realizado. Si hay más de una dependencia con posibles casos, se recomienda cambiar el equipo de protección individual para cada una de ellas.

Se puede consultar más información en los siguientes enlaces:

www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Recomendaciones_mascarillas_ambito_comunitario.pdf

www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Documento_Control_Infeccion.pdf

Con relación al tiempo de permanencia del SARS-CoV-2 en los distintos materiales, se puede consultar la información científico-técnica del Ministerio de Sanidad en el siguiente enlace:

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

Y de acuerdo con el documento «Cleaning and disinfection of environmental surfaces in the context of COVID-19», publicado por la OMS, en estos momentos los tiempos establecidos son los siguientes:

- Papel y celulosa: 3 horas
- Cartón: 1 día
- Madera: 1-2 días
- Vidrio: 1-2 días
- Plástico: Más de 4 días

- Acero inoxidable: Más de 4 días
- Ropa: 1 día
- Cobre: 4 horas
- Mascarilla quirúrgica: Más de 7 días

B4. Medidas de protección individual

Cuando no se pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente un metro y medio, hay que asegurarse de que los trabajadores dispongan de equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo. En este caso, todas las personas trabajadoras tienen que estar formadas e informadas del uso correcto de los equipos de protección.

Hay que asegurarse de que todos los trabajadores tanto propios como los de empresas que presten servicios en el establecimiento, ya sea con carácter habitual o de manera puntual, tengan permanentemente a su disposición un lavabo con agua corriente, jabón y papel de secado para lavarse las manos. Se desaconsejan los secadores de manos por aire, puesto que favorecen la formación de aerosoles y diseminación de microorganismos, y también los medios de secado de manos reutilizables.

Se lavarán siempre después de estornudar, toser o tocarse la cara, al inicio y al final de la jornada, entre distintas tareas, antes y después de comer, fumar o de efectuar los descansos; después de haber ido al baño o de haber tocado residuos y después de la retirada de los guantes de protección. También se lavarán después de haber tocado diferentes objetos que pueden estar contaminados: llaves, teclados, etc., o después de haber tenido un contacto próximo con alguien que presente síntomas de contagio.

En el siguiente enlace se indican los pasos a seguir para una correcta higiene de las manos:

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

Además, se tendrían que fomentar determinados hábitos de manipulación para no accionar dispositivos de uso colectivo directamente con las manos, como pueden ser tiradores, grifos, interruptores o manecillas, recomendando emplear el codo o, si se hace con las manos, emplear un papel de celulosa que se lanzaría después de forma higiénica a un contenedor con tapa.

A la entrada del establecimiento y en los puestos de trabajo donde no se manipulen alimentos o no sea posible lavarse las manos con frecuencia para el cumplimiento de la tarea, tendrán que estar equipados y disponer de geles o soluciones hidroalcohólicas o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la desinfección de manos, en cantidad suficiente para su turno y puesto de trabajo con el fin de llevar a cabo la adecuada higiene de manos.

Conviene lavarse las manos antes de aplicarse los desinfectantes, puesto que el efecto deseado se consigue si las superficies a limpiar no están sucias, por eso se tienen que lavar a menudo las manos enjabonándolas con agua caliente y frotándolas de 40 a 60 segundos.

El funcionamiento de dispensadores de jabón, solución desinfectante, papel desechable, lavabos, grifos y papeleras se revisará diariamente y el equipo que tenga defectos será reparado o sustituido. Se repondrá el papel de secado de manos, jabón y gel hidroalcohólico frecuentemente y se recomienda que se lleve un registro diario de todas estas acciones.

Se recuerda la prohibición de utilizar toallas textiles para la higiene de manos de los trabajadores, según lo establecido en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el cual se establecen disposiciones mínimas de seguridad y salud en los puestos de trabajo.

Si se emplean toallas textiles desechables en los baños de los clientes, se tendrán que depositar de manera higiénica en un contenedor con tapa, como cualquier material reutilizable que se pueda considerar contaminante.

En caso de que el servicio de prevención de riesgos laborales determine la necesidad de protegerse las manos con guantes, se librarán a los trabajadores para el cumplimiento de sus tareas de trabajo. No se tiene que olvidar que después de la retirada de los guantes se tiene que realizar la limpieza de las manos.

Según la Resolución publicada en el BOIB n.º 149 de día 28 de agosto de 2020 por la que se modifica el punto 2 del apartado I del anexo 1 del Acuerdo del Consejo de Gobierno de las Islas Baleares de 19 de junio de 2020, por el cual se aprueba el Plan de medidas excepcionales de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, una vez superada la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, se establece:

1. Es obligatorio cumplir en todo momento la medida de mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal como mínimo de un metro y medio entre personas no convivientes. El mantenimiento de la distancia de seguridad no exceptúa la obligación de adoptar medidas alternativas de protección física con el uso de mascarilla adecuada y etiqueta respiratoria.
2. Las personas de más de seis años tienen que llevar mascarilla en todo momento, tanto por la vía pública o en espacios al aire libre como también en espacios cerrados de uso público o en las zonas de atención al público de edificios, tanto de titularidad pública como privada, cuando puedan concurrir en el mismo espacio con otras personas no convivientes, con las excepciones que se señalan en los párrafos siguientes, así como en los supuestos que prevé el artículo 6.2 del Real Decreto Ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19. Además, es obligatorio el uso

adecuado de la mascarilla, es decir, tiene que cubrir desde parte del tabique nasal hasta la barbilla incluida.

3. El uso de la mascarilla no es obligatorio durante la práctica de actividad física, actividades acuáticas o el uso de instrumentos musicales de viento. También se exceptúa de esta obligación a la hora de consumir alimentos y bebidas, pero no durante los tiempos de espera ni en la sobremesa posterior. Se exceptúa también la obligatoriedad del uso de la mascarilla a los menores de dieciséis años mientras participen en actividades habituales con su grupo de convivencia estable en las actividades de ocio infantil y juvenil. Así mismo, tampoco es obligatorio usarla en los espacios naturales o al aire libre fuera de los núcleos de población; en las playas y piscinas, siempre que la afluencia de personas en estos espacios permita el mantenimiento de la distancia interpersonal.
4. El uso de mascarilla es obligatorio en los centros de trabajo, tanto si son de titularidad pública como privada, excepto en los espacios abiertos en los cuales se tiene que garantizar la distancia interpersonal de 1,5 metros entre los trabajadores, o en los espacios cerrados en los cuales, además de garantizar la distancia interpersonal de 1,5 metros entre los trabajadores, se han establecido también sistemas de separación física que garantizan la seguridad de estos. En cualquier caso, es obligatorio utilizarla cuando se circula por los espacios comunes.
5. Así mismo, en conformidad con el artículo 6.2 del Real Decreto Ley mencionado, la obligación del uso de la mascarilla que prevén los párrafos anteriores no es exigible a las personas que presenten algún tipo de enfermedad o dificultad respiratoria que pueda verse agravada por el uso de la mascarilla o que, por su situación de discapacidad o dependencia, no dispongan de autonomía para quitarse la mascarilla, o bien presenten alteraciones de conducta que hagan inviable su uso. Estas circunstancias se pueden acreditar mediante una declaración responsable firmada por la persona que sufre estas patologías o sus representantes legales, formulada en los términos y sometida a las exigencias que dispone el artículo 69.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas. Tampoco es exigible en los supuestos de fuerza mayor o situación de necesidad, o cuando por la misma naturaleza de las actividades el uso de la mascarilla sea incompatible de acuerdo con las indicaciones de las autoridades sanitarias.
6. Se recomienda el uso de la mascarilla en los espacios abiertos o cerrados privados cuando haya reuniones o una posible confluencia o movimiento de personas no convivientes, aunque se pueda garantizar la distancia de seguridad.
7. El tipo de mascarilla que se tiene que utilizar no ha de tener válvula exhalatoria, excepto en los usos profesionales para los cuales este tipo de mascarilla pueda estar recomendada.

Esta obligación está justificada no solo por la alta transmisibilidad del virus, sino también por la capacidad que han demostrado las mascarillas para bloquear la emisión de gotas infectadas, muy importante cuando no es posible mantener la distancia de seguridad.

Se entiende cumplida la obligación a que se refiere el apartado anterior mediante el uso de cualquier tipo de mascarilla, preferentemente higiénica, que cubra la nariz y la boca.

En el ámbito laboral, si el servicio de prevención de riesgos laborales, después de haber realizado la evaluación de riesgos e indicar las medidas de prevención organizativas y colectivas necesarias para proteger las personas trabajadoras, considera que tiene que complementarlas con la utilización de mascarilla, podrá recomendar el uso de las más adecuadas y específicas para cada situación (higiénica, quirúrgica o EPI) en función del nivel de riesgo y tipo de tarea.

Los trabajadores de las zonas destinadas a restauración tienen que llevar mascarilla en todo momento y los clientes solo pueden prescindir durante el tiempo indispensable para la consumición de comida o de bebidas.

En general no se recomienda el uso de mascarilla cuando no se dan los principios básicos para que tenga un efecto protector: buen encaje con la estructura facial, buena tolerancia por parte del usuario (que permita una respiración adecuada) y adopción de las precauciones de uso correcto.

Tampoco se recomienda el uso de mascarilla en situaciones en que una persona se encuentre sola y sin probabilidad de tener contacto con otras personas.

La mascarilla higiénica es un tipo de protección respiratoria de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- *Especificación UNE 0064-1:2020, Mascarillas higiénicas no reutilizables. Requerimientos de materiales, diseño, confección, marcado y uso. Parte: 1 Para uso en adultos.*
- *Especificación UNE 0065:2020, Mascarillas higiénicas reutilizables para adultos y niños.*

Todos los establecimientos tendrán que disponer de papeleras, situadas en lugares estratégicos para facilitar su uso, preferiblemente con tapa y de accionamiento a pedal, en las cuales poder depositar pañuelos de papel y cualquier otro material desechable. Estarán situadas en los lavabos de personal y también, como refuerzo, en determinadas zonas del establecimiento para uso del personal y clientes. Estas papeleras han de limpiarse y desinfectarse con frecuencia, al menos una vez al día y su contenido se eliminará mediante bolsas con cierre hermético.

Recomendaciones para la colocación y retirada de la mascarilla:

1. Las mascarillas quirúrgicas no se tienen que usar del revés en ningún caso.
2. Ningún tipo de mascarilla se tiene que llevar en el cuello o en la frente.
3. El uso de mascarilla tendrá que ir siempre asociado al seguimiento estricto de las medidas generales de higiene descritas en estas recomendaciones.
4. Antes de ponerse la mascarilla hay que lavarse bien las manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.
5. Debe cubrirse la boca y la nariz con la mascarilla y evitar que haya vacíos entre la cara y la mascarilla.
6. Evitar tocar la mascarilla con las manos mientras se lleva puesta y, si se hace, lavarse bien las manos con agua y jabón o con una solución hidroalcohólica.
7. Tirar la mascarilla cuando esté húmeda y evitar reutilizar las mascarillas desechables. Las mascarillas quirúrgicas son desechables.
8. Por cuestiones de comodidad e higiene, se recomienda no usar la mascarilla por un tiempo superior a 4 h. En caso de que se humedezca o deteriore por el uso, se recomienda sustituirla por otra.
9. En caso de ser imprescindible realizar, de manera muy puntual, un uso intermitente de la mascarilla, se tiene que extremar la higiene de manos al quitársela y ponérsela, y se tiene que almacenar en un recipiente o bolsa de papel limpios, colocándola de forma que no se contamine la parte interior que estará en contacto con la cara.
10. Sacar la mascarilla por la parte de atrás, sin tocar la parte frontal ni la parte interior que está en contacto con la cara, rechazarla en un contenedor cerrado y lavarse las manos con agua y jabón o con una solución con base alcohólica.
11. En el caso de mascarillas higiénicas reutilizables, estas se tienen que lavar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
12. Mantener la distancia de seguridad interpersonal y lavarse las manos con agua y jabón o desinfección con solución hidroalcohólica son de gran importancia.

B5. Otras medidas específicas

B5.1. Los proveedores y empresas de mantenimiento externas

Se realizará la correspondiente coordinación de actividades empresariales para garantizar la protección de todos los trabajadores, teniendo en cuenta tanto los

riesgos del personal propio, del personal subcontratado presente en el puesto de trabajo y, si procede, de los autónomos.

En todo caso, la empresa informará, con la antelación suficiente a todos los proveedores y empresas ajenas que deban acceder al centro de trabajo para hacer cualquier tipo de tarea, que tienen que cumplir las medidas establecidas por el centro en sus protocolos en materia de higiene y prevención específicas para hacer frente a la COVID-19.

Además de los controles habituales de proveedores y recepción de mercancías de acuerdo con el SGSA establecido, se recomienda gestionar la recepción de productos y el contacto con los proveedores, para evitar la confluencia de personas en el establecimiento, por ejemplo:

- ✓ Programar las citas en el calendario.
- ✓ Los proveedores solo podrán acceder en las zonas habilitadas para la descarga y recepción de mercancías. No accederán a la zona de cocina o almacén si no se toman las correspondientes medidas preventivas.
- ✓ Habrá zonas habilitadas para retirar las bolsas, embalajes y, si procede, envases. Los envases que no se puedan retirar, se pueden mantener durante un periodo de tiempo suficiente en un espacio habilitado de cuarentena antes de manipularlos o bien se puede realizar la desinfección antes de colocar los productos para su almacenamiento. Este espacio estará separado de la zona de almacenamiento o manipulación de los productos.
- ✓ Siempre que sea posible, las materias primas envasadas tendrán que guardarse un período de tiempo suficiente en un espacio habilitado para su descontaminación antes de su manipulación.
- ✓ Este espacio estará separado del reservado para el almacenamiento o manipulación de los otros productos. Los productos se almacenarán en las condiciones requeridas de acuerdo con su naturaleza y estado.
- ✓ En función de su composición o el material del que está hecho su envase o embalaje, es recomendable que no se manipulen hasta que se haya superado el periodo de persistencia de virus en este material, o bien se haya higienizado adecuadamente.
- ✓ Se recomienda informar a los proveedores de las medidas de higiene y prevención a adoptar:
 - En la entrada del establecimiento habrá solución hidroalcohólica para la desinfección de manos y guantes desechables y serán informados de la necesidad de su utilización durante la permanencia en el recinto.
 - Tendrán que hacer uso de la mascarilla adecuada el tiempo que estén dentro del establecimiento.

- A la salida del establecimiento dispondrán de papeleras, preferiblemente con tapa de accionamiento no manual y dotadas con una bolsa de basura.

B5.2. Los clientes

Los establecimientos de hotelería y alojamientos turísticos tendrán que garantizar que el cliente conozca, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento, las normas especiales que regirán en el establecimiento. Esta información se le dará por escrito en su idioma.

Si se tiene cualquier síntoma de la COVID-19, no se tiene que acudir al establecimiento, por este motivo se recomienda recordar a los clientes de cancelarla, si es el caso.

Se recomienda que haya carteles informativos en los idiomas más habituales de los clientes exponiendo de forma clara el horario de apertura al público, la obligatoriedad de observar la distancia mínima interpersonal de un metro y medio, la obligatoriedad de utilizar mascarilla, si procede, las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene a observar en relación con la prevención de contagios. También se señalarán aquellos casos en que sea posible la atención individualizada de más de un cliente al mismo tiempo.

En aquellos puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales se marcarán en el suelo los espacios de forma que se respete la distancia mínima de un metro y medio entre personas.

El hotel o el alojamiento turístico tiene que poner a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y siempre en la entrada del establecimiento, y en las mesas de atención personalizada que tendrán que estar en condiciones de uso.

Se recuerda que es obligatorio que todos los clientes hagan uso de la mascarilla, en todo momento, cuando puedan concurrir en el mismo espacio con otras personas no convivientes y no sea posible mantener la distancia de seguridad dentro del establecimiento, por ejemplo en el caso de desplazarse por el establecimiento o usar los servicios.

Se recomienda fomentar la adopción de las medidas de protección física con el uso de la mascarilla adecuada para todos los clientes en las zonas comunes. También se tiene que evitar tocar las superficies de las zonas comunes o, en caso de hacerlo, emplear un papel.

Se realizará la higienización de los objetos después de su manipulación por el cliente y el trabajador mediante la utilización de lejía con disolución 1:50, alcohol etílico 70 % o desinfectantes con actividad viricida, autorizados y registrados por

el Ministerio de Sanidad. Los geles hidroalcohólicos son productos viricidas, TP1 para las manos, y no para emplearlos como desinfectantes de objetos.

Sin perjuicio de poder utilizar los diferentes medios permitidos legalmente, se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos. Si es en efectivo, se tiene que utilizar un contenedor donde depositar el dinero y después retirarlo sin contactos directos. Devolver el cambio del mismo modo.

B5.3. La prestación del servicio de restauración en terrazas y zonas comunes

La ocupación máxima será de diez personas por mesa o agrupación de mesas, este límite no se aplica a personas convivientes. En todo caso, durante estos contactos sociales con terceros no convivientes, tendrán que respetarse las medidas de seguridad e higiene establecidas para la prevención de la COVID-19, relativas al mantenimiento de la distancia mínima de seguridad interpersonal.

La prestación de servicio de bebidas y comidas en los establecimientos de hotel y alojamiento turístico se tienen que llevar a cabo con la adopción de las siguientes medidas de higiene o prevención:

1. Se tienen que poner a disposición del público dispensadores con soluciones hidroalcohólicas o geles y soluciones hidroalcohólicas desinfectantes con actividad viricida, autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, siempre en la entrada del establecimiento o local.
2. Limpieza y desinfección del equipo, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Se tiene que llevar a cabo de acuerdo con el protocolo establecido y se recomienda mantener un registro que recoja la limpieza realizada en las zonas del establecimiento.
3. Se prohíbe el uso de vaporizadores de agua en las terrazas.
4. Se prohíbe dispensar o servir bebidas con contenido alcohólico de cualquier clase o sin alcohol, por medio de vasos, jarras, copas o cualquier otro tipo de recipiente apto para permitir una ingesta directa desde el recipiente por parte de uno o varios consumidores simultáneamente cuando estos recipientes tengan una cabida superior a los 600 centímetros cúbicos. Únicamente se permite el servicio en la mesa de botellas de bebidas con una cabida superior a la mencionada, con el objeto de que las dispense el personal del establecimiento o los mismos comensales en sus copas o vasos individuales.
5. Se prohíbe, así mismo, el uso y la dispensación de pajitas para absorber líquidos con las bebidas que se sirvan si estos enseres tienen una longitud total máxima superior a los 30 centímetros.

6. No se permite el consumo de tabaco en la vía pública o en espacios al aire libre de uso público. Esta limitación es también aplicable para el uso de cualquier otro dispositivo de inhalación de tabaco, pipas de agua, cachimbas o similares.
7. Se priorizará la utilización de manteles desechables. En el supuesto de que no fuera posible, hay que evitar el uso del mismo mantel o salvamanteles con diferentes clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
8. Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se tienen que almacenar en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
9. Se tienen que evitar las cartas de pedido de uso común, optando por dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares que faciliten la limpieza y desinfección.
10. Se podrán ofrecer productos de libre servicio, sean frescos o elaborados por adelantado, ofrecidos de libre disposición a los clientes, siempre que sea asistido con pantalla de protección (por ejemplo, bufete asistido), a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservados del contacto con el ambiente. En ningún caso se admitirá el autoservicio en barra por parte de cliente.
11. La entrega de estas preparaciones, envasadas o por pedido, se tiene que hacer con la asistencia del personal del establecimiento para evitar su manipulación por diferentes clientes, sin olvidar que este servicio se tendrá que hacer siguiendo los requisitos de seguridad alimentaria de acuerdo con el tipo de comida.
12. En el supuesto de que el personal del servicio esté lo bastante separado de los comensales mediante el expositor, además de otros sistemas, como marcas en el suelo, las mamparas pueden bastar para proteger solo la comida.
13. También se evitará el servicio de comidas en contenedores de uso compartido, como boles de ensaladas, bandejas de tapas, tablas de quesos o embutidos, que se servirán en raciones individuales. Tampoco se tiene que ofrecer en la mesa de los clientes aceiteras y saleros de uso común.
14. Se tienen que eliminar los productos de autoservicio como por ejemplo servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares, y priorizar las monodosis o el servicio en otros formatos bajo petición del cliente. No obstante, si el cliente lo pide, se puede ofrecer la botella de aceite para autoservicio, siempre que se tomen las medidas de desinfección entre usos apropiadas de acuerdo con el sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento o que sirva el aceite directamente el personal de servicio del establecimiento.

15. Se hará un cambio de mantel entre servicios. Se priorizarán los que son desechables. En caso contrario, se depositarán después de cada uso en una bolsa de lavandería para evitar diseminar la contaminación, y se lavarán posteriormente con ciclos de lavado entre los 60 y 90 °C.
16. Se tendrá que higienizar todo el equipo, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre sucesivos servicios.
17. El material de protección desechable individual se tirará en papeleras, preferentemente con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa.
18. En cuanto al servicio de restauración, las condiciones para el autoservicio de alimentos y bebidas por parte de los clientes son las siguientes:
 - ✓ A todos los efectos la actividad de autoservicio de alimentos y bebidas tiene que ser asistida, sin perjuicio de lo que disponen los párrafos siguientes.
 - ✓ No se permite el consumo en la barra, salvo los establecimientos que lleven a cabo la actividad de bar-cafetería, y siempre que se garantice una separación mínima de un metro y medio entre clientes o, si se tercia, grupos de clientes. Este uso de las barras solo está permitido hasta las 22.00 h.
 - ✓ En ningún caso se admite el autoservicio en la barra por parte del cliente, por lo que no se pueden poner pinchos o tapas al alcance de los clientes, sino que los tiene que servir el personal de la barra.
 - ✓ En los accesos de los establecimientos o de sus zonas de autoservicio tiene que haber cartelería informativa de buenas prácticas visible para los clientes.
 - ✓ Los circuitos de circulación para los bufetes tienen que estar señalizados, y en su acceso ha de haber dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida autorizados por el Ministerio de Sanidad.
 - ✓ Se permite el autoservicio de bebidas mediante el sistema *push*, o por un sistema sencillo de accionamiento, como por ejemplo pulsando un botón. Estas máquinas dispensadoras se tienen que desinfectar a menudo mientras estén accesibles para los clientes, con la periodicidad adaptada al servicio que cumpla, la cual no puede ser superior a los 60 minutos del periodo en que estén accesibles para los clientes.
 - ✓ Se permite el autoservicio de alimentos previamente emplatados, individualmente o en monodosis. Estos alimentos se tienen que presentar protegidos de las contaminaciones ambientales por mamparas.
 - ✓ No se permite que los clientes puedan manipular los objetos de uso colectivo de zonas de bufete o autoservicio de alimentos y bebidas, que

deben servirlos el personal de los establecimientos. Excepcionalmente, cuando no sea físicamente posible o esta opción provoque aglomeraciones de clientes, se permitirá este autoservicio bajo responsabilidad del establecimiento y con el cumplimiento de las condiciones siguientes:

- a) Los clientes se tienen que higienizar las manos antes de manipular los cubiertos o se les tiene que dotar de guantes desechables u hojas de papel, o de cualquier otro sistema que, actuando de barrera física, minimice el riesgo de contaminaciones cruzadas.
 - b) El establecimiento tiene que cambiar los cubiertos de servir con mucha frecuencia, como mínimo cada 15 minutos, y dejarlos en contenedores separados antes de que sean limpiados y desinfectados.
- ✓ El establecimiento tiene que destinar miembros de su personal que se encarguen específicamente de velar por el cumplimiento de las medidas de seguridad, distancias e higiene que se establecen en este punto.
 - ✓ El sistema de gestión de seguridad alimentaria (sistema APPCC) del establecimiento tiene que prever las medidas de gestión de riesgo de transmisión de la COVID-19, el cual tiene que ser proporcional a las características del local.

B5.4. La recepción-conserjería, relaciones públicas, administración y gestión

Se recomienda la instalación de puertas automáticas en la entrada del establecimiento y la señalización del recorrido de entrada y salida de las personas.

Se tiene que facilitar en la entrada del establecimiento la higienización de las manos con geles o soluciones hidroalcohólicas, también en la zona de recepción y en el acceso de los ascensores.

En las zonas de recepción o conserjería se tiene que garantizar la debida separación de un metro y medio entre trabajadores y clientes.

Para gestionar las esperas en el mostrador de recepción, se recomienda colocar señalizaciones en el vestíbulo para recordar a los clientes que mantengan los protocolos de distanciación social.

En aquellos puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales se marcarán en el suelo los espacios, o se establecerán medidas alternativas, de forma que se respeten la distancia mínima de un metro y medio entre personas.

Se recomienda colocar, entre otras medidas, pantallas de protección para mantener la distancia de separación entre el trabajador y el cliente en la zona de

recepción y gestión. Se tienen que incluir como punto de riesgo en el procedimiento de limpieza y desinfección.

Los trabajadores tendrán que llevar mascarilla en todo momento cuando puedan concurrir en el mismo espacio con otras personas no convivientes y no se pueda mantener la distancia de seguridad interpersonal. Se recomienda el uso de la misma en todas las estancias del hotel.

Lo indicado en el punto anterior se puede modificar en los casos en que el servicio de prevención de riesgos laborales o modalidad preventiva de la empresa determine que se tiene que utilizar una protección respiratoria de mayor efectividad tipificada como equipo de protección individual (EPI).

Se evitará, en lo posible, el intercambio de objetos entre personas: dinero, documentación, bolígrafos, etc.

Siempre que sea posible se realizará el pago por medios telemáticos o con tarjeta *contactless*, si no es el caso, el dinero se tiene que custodiar en un contenedor y posteriormente se tiene que desinfectar, así como las manos.

Siempre que sea posible, la entrega de documentación a los clientes se hará de forma telemática. Fomentar el uso de nuevas tecnologías como el teléfono móvil para registrarse, para acceder a las habitaciones, para hacer solicitudes especiales o para solicitar el servicio de habitaciones.

En el caso de tener que manejar llaves y documentos, se tienen que limpiar y desinfectar antes de darlos o recibirlos del cliente.

También se evitará el servicio de estacionamiento de vehículos de los clientes por parte del personal del establecimiento.

Por otro lado, se tiene que evitar compartir material y equipos de oficina. Se tiene que disponer de geles y soluciones hidroalcohólicas desinfectantes con actividad viricida, autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la higiene de manos y de una papeleras junto a los equipos compartidos, como por ejemplo la fotocopiadora. Cuando sea necesario compartir con frecuencia materiales, se recomienda desinfectarlos previamente.

En caso necesario dispondrán de guantes para el desempeño de sus tareas laborales. La tipología de los guantes será la que recomiende el servicio de prevención, teniendo en cuenta las funciones que se tienen que realizar.

El material de protección desechable individual se tirará en papeleras, preferentemente con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

El acceso a la sala de maletas estará reservado al personal del hotel, se realizará la desinfección de las maletas y otros materiales que se entreguen para su custodia previamente a su almacenamiento.

B5.5. Los trabajadores/as de la cocina

De acuerdo con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), los alimentos no son vía de transmisión del virus coronavirus SARS-CoV-2, pero los enseres de la elaboración y servicio de alimentos lo pueden vehicular si no se siguen las adecuadas medidas de prevención.

Por este motivo se aplicarán los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria adecuados, en los que se han incorporado los criterios del sistema APPCC y actualizados de acuerdo con el contexto de la COVID-19.

En la elaboración de los alimentos se tienen que seguir estrictamente los procedimientos establecidos en las fichas de elaboración o recetario, sobre todo las especificaciones establecidas en cuanto al tiempo y temperatura en los procesos de elaboración y conservación, además de los métodos de control establecidos para el seguimiento de estos parámetros.

Las frutas y verduras de consumo en crudo se tienen que higienizar de acuerdo con el procedimiento descrito por la AECOSAN, que se describe en el tríptico del siguiente enlace:

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

Se establecerán lotes para las preparaciones que no se consuman el mismo día y se establecerán sistemas para identificar y trazar estos lotes respecto a su elaborador. De este modo, si se determina que el trabajador que los ha elaborado puede ser un caso de COVID-19, se podrán trazar los lotes de los productos que haya elaborado o manipulado en el periodo comprendido desde las 48 horas anteriores a la aparición de los síntomas, hasta el cese de su actividad, y se podrán tomar las medidas de protección de la salud necesarias, como pueden ser la destrucción de los productos.

Se tiene que facilitar una mascarilla higiénica o quirúrgica a todos los trabajadores para su uso en cocina, siempre que no haya una separación física entre los trabajadores o no se pueda mantener la distancia de seguridad, y se recomienda el uso de la misma a lo largo de toda la jornada.

Lo indicado en el punto anterior se puede modificar en los casos en que el servicio de prevención de riesgos laborales o modalidad preventiva de la empresa determine que se tiene que utilizar una protección respiratoria de mayor efectividad tipificada como equipo de protección individual (EPI).

Se recomienda reorganizar los espacios de trabajo que permitan la distanciamiento físico y delimitar las zonas de trabajo para cada lugar y, si es necesario, instalar barreras físicas como mamparas.

En los lugares donde se manipulen alimentos se contará un número suficiente de lavamanos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos.

Estos tienen que disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y enjugado higiénico de manos.

En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimentarios tendrán que estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

La AECOSAN prioriza el adecuado lavado de las manos ante el uso de guantes. Y si se usan guantes durante la elaboración de alimentos, se tienen que seguir las indicaciones de la AECOSAN que se describen en el tríptico del siguiente enlace:

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

Se tiene que incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo y los procedimientos de limpieza y desinfección se tienen que adaptar a las particularidades de la prevención por la COVID-19.

Se evitarán contaminaciones cruzadas y se seguirá el principio de marcha hacia adelante, evitando cruces en el flujo de operaciones y se extremarán las Buenas Prácticas de Manipulación. Dentro de estas prácticas, toma especial relevancia la adecuada limpieza de manos, así como la limpieza de enseres y herramientas entre diferentes manipulaciones para evitar contaminar los alimentos.

Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean desechables, tienen que ser higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección. Se usarán ciclos de lavado de 80 °C.

B5.6. Los camareros/as de servicio de restaurante y/o bar

El personal que sirva en las mesas y en la barra tiene que garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio.

El camarero/a tendrá que limpiarse las manos con jabón y agua con frecuencia y desinfectarlas con solución hidroalcohólica después de cada servicio.

El personal que sirva en las mesas y en la barra tiene que garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. En cualquier caso, se tiene que garantizar una distancia mínima de un metro y medio entre clientes y se tiene que utilizar de manera obligatoria mascarilla durante el servicio.

Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

El personal de servicio controlará el acceso de los clientes en las mesas y/o barra del local, que se hará bajo demanda previa, para así controlar que el equipo se pueda limpiar y desinfectar entre servicios.

En la zona de entrada al establecimiento y recepción se recomienda disponer de medidas organizativas para garantizar la seguridad en el interior del establecimiento, marcando líneas de seguridad en el suelo, así como flechas de flujos de circulación recomendados o cualquier otro sistema de señalización que favorezca el mantenimiento de la distancia interpersonal.

Se higienizarán la mesa y la barra del local entre el uso de diferentes comensales. Se limpiará utilizando desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) acabada de preparar o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de este producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.

Se tiene que evitar, en lo posible, el intercambio de objetos entre personas.

Con relación a las tareas de recepción de pedidos, es aconsejable que la realicen personas que tengan encomendada exclusivamente esta tarea durante el servicio de comidas.

Se tiene que evitar el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos, pizarras, carteles u otros medios que no impliquen manipulación manual compartida. Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible, conviene que estén identificados y que se puedan desinfectar.

Siempre que sea posible, cada camarero usará la bandeja sin intercambiarla con los compañeros. En caso de no ser posible, se tendrá que desinfectar la bandeja antes de ser utilizada por otro trabajador.

En el supuesto de que se utilicen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de estos, siguiendo el procedimiento habitual.

El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones tiene que garantizar las medidas de seguridad e higiene que determine el servicio de prevención.

Los productos del servicio de «minibar» en la habitación se tendrán que cambiar íntegramente entre cliente y cliente. Los productos que no se hayan consumido se limpiarán y desinfectarán o bien se pondrán en cuarentena antes de utilizarlos de nuevo.

B5.7. Los camareros/as de habitaciones y demás instalaciones

La empresa tendrá que realizar un procedimiento de limpieza y desinfección de las habitaciones, validado por el servicio de prevención de riesgos laborales, a tener en cuenta por el personal de limpieza.

Los carros de limpieza estarán dotados de gel o solución hidroalcohólica desinfectante, pañuelos y guantes desechables y contenedor de residuos con tapa.

Se tienen que diferenciar los procedimientos de limpieza diaria de las habitaciones y los procedimientos de limpieza en la salida de los clientes.

Se tienen que reducir los textiles y objetos de decoración de las habitaciones.

En las habitaciones habrá contenedores con tapa de accionamiento no manual, situados en lugares estratégicos para facilitar el uso. Su contenido se eliminará mediante bolsas con cierre hermético.

La limpieza de las habitaciones, en lo posible, se realizará con las ventanas abiertas para favorecer la ventilación.

El personal de limpieza realizará la higiene y desinfección de las manos antes de entrar al recinto a limpiar y después de la limpieza de cada habitación. Si llevan guantes se realizará la limpieza y desinfección de las manos con los guantes.

Se recomienda la utilización en los baños de artículos de tocador desechables o bien de accionamiento no manual, en lugar de botellas multiuso.

Para realizar la retirada de ropa sucia, ropa de cama y toallas de las habitaciones, se recomienda recogerla sin sacudir e introducir en bolsas de plástico que se cerrarán antes de depositarlas en los carros.

La ropa limpia, siempre que sea posible, tiene que venir embolsada para evitar el contacto directo de la pieza durante su manipulación y traslado.

La reposición de toallas y la colocación de las sábanas limpias de las camas se realizará una vez se haya completado la limpieza de la habitación.

Siempre que sea posible, las mantas, almohadas y perchas de repuesto tienen que estar embolsadas y precintadas entre cliente y cliente, con el fin de asegurar su limpieza y desinfección.

Se recomienda que no se ponga a disposición de los clientes secadores de cabellos. En caso contrario, se tendrán que limpiar los filtros y ser higienizados entre clientes.

En los carros del personal de pisos, se tiene que establecer el mismo procedimiento de segregación de ropa limpia y sucia.

Se procurará que los equipos de trabajo sean de uso individual, palos de escobas y fregonas, cubo de frotar, aspiradores, dosificador de productos químicos, cubetas de mano para llevar los enseres necesarios para la limpieza, escobillas, trapos, envases de productos químicos, se recomienda no compartir los equipos de trabajo; si esto no fuera posible, los equipos tendrán que ser higienizados después de cada uso.

Se tendrá en cuenta la utilización de herramientas de limpieza basadas en nuevas tecnologías, según las recomendaciones del servicio de prevención.

Para evitar contaminaciones cruzadas durante el proceso de limpieza se tiene que seguir el principio de marcha hacia delante, y la limpieza más exigente de las superficies de uso común con mayor frecuencia. Este principio consiste en

limpiar con un flujo que evite que se ensucien zonas que se están limpiando. Por eso se limpiará de arriba hacia abajo, iniciando la limpieza desde la parte más alejada de la puerta de entrada hacia la misma. Antes de desinfectar se tienen que limpiar bien las superficies.

Para controlar las contaminaciones cruzadas por manipulación compartida de utensilios y equipación de uso frecuente y común, se hará especial incidencia en la limpieza y desinfección de objetos y superficies como pomos, manecitas y tiradores de puertas, ventanas, cajones y armarios; barandillas y pasamanos; interruptores, pulsadores, teclados, y teléfonos; grifos, lavabos y sanitarios, mesas, sillas y otros elementos de similares características.

Cuando el uso de lejía no sea adecuado, por ejemplo, para limpiar teléfonos, equipo de control remoto, manecillas de puertas, botones al ascensor, etc., entonces se podría usar alcohol al 70 % o productos de eficiencia similar, autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

Siempre que sea posible, utilizar solo materiales de limpieza no reutilizables para aplicar detergentes y desinfectantes. Rechazar cualquier equipo de limpieza del tipo trapos y materiales absorbentes. Si son reutilizables, se desinfectarán frecuentemente durante su uso y al final de la limpieza de cada habitación con soluciones desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) acabada de preparar, o cualquiera de los desinfectantes con actividad viricida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

Siempre se realizarán los servicios de limpieza con el cliente ausente de la habitación.

Se recomienda el uso de guantes para hacer la limpieza de las habitaciones, preferentemente de vinilo/acrilonitrilo, y en caso de usar guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón. Los guantes se tendrán que desinfectar o cambiar al finalizar la limpieza de cada habitación

Las personas trabajadoras del departamento de pisos tienen que llevar mascarilla higiénica o quirúrgica y, en los casos en que el servicio de prevención de riesgos laborales o modalidad preventiva de la empresa establezca que conviene utilizar una protección respiratoria de mayor efectividad, se utilizará una mascarilla tipificada como equipo de protección individual (EPI).

Todos los equipos de protección y ropa desechable se tienen que retirar higiénicamente, depositándolos en una bolsa que se cerrará y se eliminará adecuadamente al finalizar la jornada.

En el caso de tener que realizar tareas de limpieza, desinfección y recogida diaria de residuos en zonas con presencia de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo, se recomienda:

- ❖ Realizar una formación previa a los trabajadores por parte del servicio de prevención de riesgos laborales correspondiente, sobre todo con relación a la correcta utilización de los EPI, prestando especial atención tanto en la puesta como la retirada. Es conveniente que otro trabajador vigile este proceso.

- ❖ Se tendrá que seguir el protocolo del servicio de prevención de riesgos laborales. Se recomienda valorar el uso de pantallas faciales, ojeras de montura integral y delantal, gorro y guantes desechables. Después de su uso los equipos se retirarán y depositarán según el protocolo establecido.
- ❖ Los residuos del cliente afectado por la COVID-19, incluido el material desechable utilizado por la persona enferma (guantes, pañuelos, mascarillas), se tienen que eliminar en una bolsa de plástico (BOLSA 1), que se depositará en un contenedor de basura en la habitación, con tapa y pedal de apertura, sin hacer ninguna separación para el reciclaje.

La bolsa de plástico (BOLSA 1) se tiene que cerrar adecuadamente e introducirla en una segunda bolsa de basura (BOLSA 2), al lado de la salida de la habitación, donde además se depositarán los guantes y la mascarilla utilizados por el cuidador.

La BOLSA 2, con los residuos anteriores, se depositará en la bolsa de basura (BOLSA 3) con el resto de los residuos domésticos. La BOLSA 3 también se cerrará adecuadamente.

Inmediatamente después se realizará una completa higiene de las manos, con agua y jabón, durante al menos 40-60 segundos.

La BOLSA 3 se depositará exclusivamente en el contenedor de fracción resto (o en cualquier otro sistema de recogida de fracción resto establecido en la entidad local), estando totalmente prohibido depositarla en los contenedores de recogida separada de cualquiera de las fracciones separadas (orgánica, envases, papel, vidrio o textil) o su abandono en el entorno.

B5.8. Los trabajadores/as de mantenimiento interno y servicios auxiliares

Cuando el personal de mantenimiento tenga que realizar tareas de reparación en una habitación de un cliente, se recomienda el uso de guantes desechables o los adecuados para la tarea a realizar. Los guantes tendrán que ser desinfectados antes de entrar en cada habitación o estancia del establecimiento.

Si se tiene que hacer algún tipo de actividad en una habitación se tiene que distinguir entre que se trate de:

- Habitación de salida: se accederá una vez la misma haya sido limpiada por el departamento de pisos.
- Habitación ocupada por el cliente: se procurará acceder sin la presencia del cliente en su interior y en todo caso siempre se procurará adoptar las medidas de precaución adecuadas y mantener la distancia mínima de un metro y medio.

Tanto si se utilizan guantes como si no, se tendrán que aplicar las mismas medidas de higiene y desinfección, ya sea sobre las manos o sobre los guantes.

Se recomienda el uso de guantes de vinilo/acrilonitrilo en el caso de entrar en contacto con superficies que pudieran ser objeto de contagio, salvo que el servicio de prevención o la modalidad organizativa de la actividad preventiva indique otra tipología de guante.

Se tiene que comprobar el funcionamiento de las máquinas de limpieza, que tendrán que conseguir una temperatura superior a los 80 °C, y la correcta dosificación de los productos de desinfección.

Se procederá al lavado y desinfección regular de los uniformes y ropa de trabajo según el procedimiento habitual del establecimiento, siempre que garantice la no persistencia del virus COVID-19 en el tejido. En el supuesto de que la limpieza se realice en su domicilio particular, se facilitará a los trabajadores bolsas de plástico con cierre para su traslado y la información adecuada del procedimiento de lavado.

Se recomienda la limpieza de los equipos, herramientas y enseres de trabajo después de cada uso, principalmente si son utilizados en habitaciones de clientes. El uso de equipos de trabajo tiene que ser individual, se recomienda no compartir los equipos de trabajo; si esto no fuera posible, los equipos tendrán que limpiarse después de su uso entre trabajadores.

Cuando no se pueda respetar la distancia mínima de seguridad de los trabajadores, se hará uso de mascarilla higiénica o quirúrgica mientras estén en el centro de trabajo, y se recomienda el uso de la misma en todas las zonas del hotel.

Lo indicado en el punto anterior se puede modificar en los casos en que el servicio de prevención de riesgos laborales o modalidad preventiva de la empresa determine que tiene que utilizar una protección respiratoria de mayor efectividad tipificada como equipo de protección individual (EPI).

<u>Etiqueta respiratoria y EPI frente a la COVID-19</u>	Mascarilla higiénica o quirúrgica	Protección respiratoria (EPI)	Guantes	Otros
Proveedores y empresas de mantenimiento externas	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y las dos partes lleven mascarilla	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y el cliente u otro trabajador no lleve mascarilla	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Clientes	Las personas de más de seis años tienen que llevar mascarilla en todo momento, tanto por la vía pública o en espacios al aire libre, como también en espacios cerrados de uso público o en las zonas de atención al público de edificios, tanto de titularidad pública como privada, cuando se pueda concurrir en el mismo espacio con otras personas no convivientes. Excepciones: situaciones de consumo de alimentos y bebidas, durante la práctica de actividad física; actividades acuáticas, piscinas, siempre que la afluencia de personas en estos espacios permita el mantenimiento de la distancia interpersonal	No se prevé	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Recepción-consejería, relaciones públicas, administración y gestión	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y las dos partes lleven mascarilla	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y el cliente u otro trabajador no lleve mascarilla	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Restauración, terrazas y zonas comunes	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y las dos partes lleven mascarilla	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y el cliente u otro trabajador no lleve mascarilla	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Cocina	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y las dos partes lleven mascarilla	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y el cliente u otro trabajador no lleve mascarilla	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Camarero/a de servicio de restaurante y/o bar	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y las dos partes lleven mascarilla	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad y el cliente u otro trabajador no lleve mascarilla	No se prevé	Disponer de solución hidroalcohólica
Limpieza	Quando no se pueda mantener la distancia de seguridad	Limpieza en zonas con presencia de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo o cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad y el cliente u otro	Limpieza en zonas con presencia de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo	Gafas de protección ocular, bata y/o delantal. Disponer de solución hidroalcohólica

		trabajador no lleve mascarilla		
Mantenimiento interno y servicios auxiliares	Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad	Trabajos de urgencia en zonas con presencia de casos afectados por la COVID-19, o en periodo de aislamiento preventivo o cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad y el cliente u otro trabajador no lleve mascarilla	Trabajos de urgencia en zonas con presencia de casos afectados por la COVID-19 o en periodo de aislamiento preventivo	Gafas de protección ocular Disponer de solución hidroalcohólica

B6. Anexos