

COVID 19 ASPECTOS PREVENTIVOS EN EDUCACION Y TURISMO

DOCUMENTO DE TRABAJO AEEMT-AEPSAL
TE ACOMPAÑAMOS EN ESTA PANDEMIA
PORQUE TU SEGURIDAD NOS IMPORTA



Desde AEEMT y AEPSAL deseamos que esta guía les sirva de referente.

AUTORÍA:

- Teresa del Campo Balsa AEEMT
- M^a Teófila Vicente Herrero AEEMT
- Ignacio Romero Quintano AEEMT
- Ignacio Sánchez- Arcilla Conejo AEEMT
- Mireya Rifá Fabregat AEPSAL
- Carlos Martín Miguel AEPSAL
- Javier Pérez Pérez AEPSAL

Nota: A lo largo de todo este documento se utilizará el género gramatical masculino para referirse a colectivos mixtos, como aplicación de la ley lingüística de la economía expresiva. Tan solo cuando la oposición de sexos sea un factor relevante en el contexto se explicitarán ambos géneros.

Como referenciar este documento:

Grupo de Trabajo AEEMT-AEPSAL. Covid 19. Aspectos Preventivos en Educación y Turismo.

Documento Informativo. Disponible en:

<http://www.aeemt.com/web/>

<https://www.aepsal.com/>

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
EDUCACION Y TURISMO. DOS SECTORES CLAVES EN LA ECONOMÍA Y EN LA SOCIEDAD	5
ASPECTOS GENERALES RELATIVOS A EDUCACIÓN	5
EDUCACIÓN NO REGLADA	7
MEDIDAS GENERALES A ADOPTAR EN TODO CENTRO DE FORMACIÓN	7
MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA EL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y RECEPCION	9
MEDIDAS ESPECÍFICAS EN EL INTERIOR DEL AULA DE FORMACIÓN	11
ASPECTOS GENERALES RELATIVOS AL TURISMO: LA HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN	13
PUESTOS DE TRABAJO: EN RESTAURACIÓN	15
MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y COLECTIVAS	15
MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS DEL PUESTO	16
USO DE EPI'S.....	18
1. Mascarillas	18
2. Guantes.....	18
3. pantallas faciales	18
PUESTOS DE TRABAJO EN HOSTELERÍA	19
PUESTO DE TRABAJO: RECEPCIÓN.....	19
MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y COLECTIVAS	19
MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS DEL PUESTO	19
USO DE EPI'S.....	20
1. Mascarillas	20
2. Guantes.....	20
PUESTO DE TRABAJO: CONSERJES.....	20
MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y COLECTIVAS	20
MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS DEL PUESTO	21
USO DE EPI'S.....	21
1. Mascarillas	21
2. Guantes.....	21
PUESTO DE TRABAJO: MANTENIMIENTO	21
MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y PROTECCIONES COLECTIVAS.....	21
MEDIDAS DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA	22
USO DE EPI'S.....	22
1. Mascarillas	22
2. Guantes.....	23
PUESTO DE TRABAJO: ADMINISTRACIÓN	23
MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y PROTECCIONES COLECTIVAS.....	23
MEDIDAS DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA	23

USO DE EPI'S.....	23
1. Mascarillas.....	23
PUESTO DE TRABAJO: ANIMACIÓN	24
PUESTO DE TRABAJO: LAVANDERÍA Y ALMACÉN DE LENCERÍA	24
Lavandería	24
Lencería:	25
PUESTO DE TRABAJO: CAMARERAS DE PISO.....	26
NORMAS GENERALES	26
REQUISITOS DE LIMPIEZA EN LAS HABITACIONES.....	27
PUESTO DE TRABAJO: EVENTOS.....	28
PUESTO DE TRABAJO: AUXILIAR DE PISCINA.....	29

INTRODUCCIÓN

EDUCACION Y TURISMO. DOS SECTORES CLAVES EN LA ECONOMÍA Y EN LA SOCIEDAD

Nos enfrentamos a dos sectores laborales de gran trascendencia social y económica: el sector de la educación y el de la hostelería.

ASPECTOS GENERALES RELATIVOS A EDUCACIÓN

Para el sistema educativo, la pandemia de COVID-19 ha significado un gran desafío, de tal forma que requiere nuevos planteamientos tanto para los docentes, responsables de las instituciones educativas, alumnos y personal de apoyo sobre cómo abordar la crisis¹.

¿Qué preparativos deben hacer las instituciones en el corto tiempo disponible y cómo abordar las necesidades de los estudiantes en cada nivel de estudio?

Tranquilizar a los estudiantes y a los padres es un elemento vital de la respuesta institucional. Para aumentar la capacidad de enseñar de forma remota, los centros de formación y academias deberían aprovechar el aprendizaje asincrónico, que funciona mejor en formato digital. Además de las



asignaturas normales del aula, la enseñanza debe incluir tareas y trabajos variados que coloquen a COVID-19 en un contexto global e histórico. Al construir planes de estudio se sugiere introducir formas flexibles para reparar el daño que se haya podido ocasionar a las trayectorias de aprendizaje de los estudiantes una vez que la pandemia ha terminado y proporciona un campo nuevo de recursos disponibles.

Hasta que los países puedan juzgar cuándo el intercambio entre la actividad económica y la salud pública les permitirá aliviar las restricciones a la vida normal, continuará la ansiedad sobre el alcance y la duración de los arreglos especiales que han sido necesarios frente a COVID-19 en cada país. Además, El retorno a la normalidad no será una simple transición a la vida como solía ser, sino que va a suponer que se evalúen los riesgos de manera diferente y que se ha de tener en cuenta cómo actuar en prevención ante segunda y tercera oleadas de brotes de COVID-19.

Por ello tanto las instituciones, como los maestros y los estudiantes continuarán buscando formas flexibles de superar el daño causado por las interrupciones de COVID-19 en las trayectorias de aprendizaje. En este contexto, la mayoría de centros

¹ Daniel SJ. Education and the COVID-19 pandemic [published online ahead of print, 2020 Apr 20]. *Prospects (Paris)*. 2020;1-6. doi:10.1007/s11125-020-09464-3

de formación y academias han continuado operando con métodos distintos que dejarán un rastro duradero. La expansión del aprendizaje *on line* basado en tecnología se ha implementado y va a ser pieza clave en educación y capacitación en tiempos de crisis. Sin embargo, no toda la formación presencial puede ser sustituida por formación *on line*, en todas aquellas formaciones en las que la capacitación del alumno gira en torno a la realización de prácticas basadas en el manejo y utilización de determinada maquinaria, herramientas, etc. la presencialidad del alumno en un aula o instalación habilitada al efecto es insustituible por un entorno *on line*.

Es por ello que resulta fundamental la adopción de procedimientos y la asunción de medidas de prevención colectivas e individuales para prevenir contagios frente a la COVID-19, máxime cuando hablamos de centros donde cada día pasan gran cantidad de personas y esas personas se reúnen en lugares cerrados.

Pero sin duda las medidas de prevención basadas en los aspectos de higiene, limpieza y distanciamiento social son las piezas clave en esta pandemia. Países asiáticos que nos han precedido en esta pandemia han elaborado guías que estipulan los requisitos de gestión, las operaciones de higiene en el lugar de trabajo/docencia, la protección personal y la seguridad integral de las escuelas y otras instituciones educativas².

Son aspectos básicos:

- Establecer pautas claras sobre medidas de higiene y distanciamiento social dentro del centro.
- Incluir señalizaciones claras sobre las normas de higiene, con pictogramas que ayuden a la comprensión de los alumnos más pequeños
- Establecer normas de comportamiento y socialización, especialmente en espacios comunes.
- Proteger a los colectivos más vulnerables (personas tanto docentes como alumnos o personal auxiliar con enfermedades crónicas, alumnos de población de riesgo, estudiantes con discapacidad, etc.)
- Protocolizar la identificación de alumnos o docentes que conviven/tienen contacto con personas de riesgo y/o contagiadas, para detección precoz de casos y establecer protocolos especiales de seguimiento.
- Potenciar los aspectos formativos relativos a los protocolos definidos (tanto para el profesorado, como para el alumnado u otras personas implicadas).

² COVID-19 Emergency Response Key Places Protection and Disinfection Technology Team, Chinese Center for Disease Control and Prevention. *Zhonghua Yu Fang Yi Xue Za Zhi*. 2020;54(4):348-350. doi:10.3760/cma.j.cn112150-20200217-00123

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS POR PUESTOS DE TRABAJO ESPECÍFICOS

EDUCACIÓN NO REGLADA

MEDIDAS GENERALES A ADOPTAR EN TODO CENTRO DE FORMACIÓN

Vaya por delante que, en aplicación de lo establecido en el artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en cuanto a los principios de acción preventiva, al adoptar cualquier medida de prevención, deben prevalecer las medidas de protección colectivas, ya sean organizativas, procedimentales o que requieran la implantación de algún tipo de instalación; por delante de las medidas de protección individual, al resultar estas últimas menos eficaces por requerir de una estrecha vigilancia y de un exceso de celo para obtener resultados que se asemejen a los que se obtienen con la adopción de las medidas de protección colectiva.

En general, en cualquier academia o centro de formación se deberán adoptar las siguientes medidas:

- No podrán acceder al centro personas que presenten síntomas compatibles con la COVID-19, para ello se recomienda que los alumnos antes de acceder al centro presenten una declaración jurada que acredite la ausencia de síntomas. Asimismo, cualquier persona que conviva con un enfermo de COVID-19 deberá guardar cuarentena en su domicilio.
- Las personas vulnerables para COVID-19 (por ejemplo, personas con hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión) podrán volver al trabajo, siempre que su condición clínica esté controlada y lo permita, y manteniendo las medidas de protección de forma rigurosa. En caso de duda, el servicio sanitario del servicio de prevención de riesgos laborales deberá evaluar la existencia de trabajadores especialmente sensibles a la infección por coronavirus y emitir un informe sobre las medidas necesarias de prevención, adaptación del puesto y protección.
- El aforo de los centros de formación se reducirá a un tercio de su ocupación normal.
- Adopción de medidas de limpieza y desinfección, al menos, dos veces al día prestando especial atención a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos, teléfonos, perchas, carros y cestas, grifos, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:
 - Una de las limpiezas se realizará al finalizar el día, o bien antes de la reanudación de la actividad al día siguiente.
 - Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que

se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.

- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

- Aprovechar las pausas, por ejemplo a la hora de comer, para llevar a cabo las limpiezas y desinfecciones de aquellas aulas que estén siendo utilizadas, así como del resto de zonas comunes.
- Se recomienda eliminar el uso de máquinas de vending así como sustituir fuentes de agua con pulsadores de mano por fuentes con accionamiento mediante pedal.
- A la entrada del centro se deberán instalar dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida, así como en el interior del aula a disposición del alumno.
- En cuanto a las autoescuelas y demás centros de formación en los que se requiera la presencia del alumno y docente en un espacio cerrado reducido, como puede ser el interior de un automóvil, tanto el alumno como el docente deberán de hacer uso de mascarilla y el vehículo o espacio cerrado en cuestión, habrá de ser desinfectado después de cada uso.
- Accesos: Establecer sentidos unidireccionales en los accesos en los que sea posible. En caso de no ser posible mantener un sentido unidireccional, establecer preferencias de paso. Discriminar tornos para entradas y salidas donde fuese posible. En todos los casos, respetar siempre el distanciamiento interpersonal de 2m. En los accesos peatonales a los edificios desde los parkings, mantener igualmente las medidas de distanciamiento y las preferencias de paso.
- Cuando haya que guardar cola para acceder al centro, se marcarán líneas en el suelo para establecer las distancias, siempre que sea posible.
- Se establecerán franjas horarias diferenciadas para la entrada del personal, alumnado, y para el acceso del público, e incluso, si es posible, distintas zonas de acceso al edificio.
- Ventilación: siempre que sea posible ventilar los edificios, como mínimo, de forma diaria y a menos durante 5 minutos. Reforzar la limpieza de filtros de climatización aumentar el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para la renovación frecuente del aire. Funcionamiento de la extracción de los aseos de forma permanente.
- Uso y limpieza del baño y aseos. Se limpiarán adecuadamente los aseos en función de la intensidad de uso y, al menos, tres veces al día. En todos los baños del centro habrá dispensadores de jabón y papel disponible para el secado de manos, o en su defecto gel hidroalcohólico, debiendo los alumnos lavarse cuidadosamente las manos cada vez que hagan uso del aseo.



- Se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando haya ascensor se limitará su uso al mínimo imprescindible y manteniendo la distancia interpersonal de seguridad, salvo en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.



- Se darán instrucciones a los trabajadores de recepción y administración presentes en los centros para que eviten las aglomeraciones de personal y acercamientos. Si en un determinado centro no existe servicio de recepción se establecerá una persona que controle el acceso y la salida en las horas en las que se produce mayor afluencia de personas y presencia de público.

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA EL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y RECEPCION

- Sigue las recomendaciones de higiene personal rigurosa: lavado de manos (no es necesario el uso de guantes) y/o



- desinfección con gel hidroalcohólico de forma regular y cuando se haya tenido contacto con elementos externos (pomos, barandillas, pulsadores, botoneras de ascensores, interruptores, tornos de acceso, zonas de vending...).
- Mantén tus elementos y enseres de trabajo con la desinfección adecuada: teclado de ordenador, ratón, mesa de trabajo, móvil, grapadoras, teléfono, etc. Teclado y ratón. **IMPORTANTE:** desconectar antes de limpiar o apagar el ordenador.
- Si tienes contacto con clientes, mantén la distancia de seguridad (separando por ejemplo la silla del confidente de la mesa) y, cuando no es posible, utiliza mascarilla desechable, que debes cambiar a diario o cuando se humedezca o, en caso de mascarilla reutilizable, desinfectala a diario de forma adecuada (recomendados tres métodos por el ministerio de sanidad)³. Puedes usar pantallas faciales con las normas de higiene requeridas⁴.

³ 1-lavar y desinfectar las mascarillas con detergente normal y agua a temperatura entre 60 y 90º (ciclo normal de lavadora).2-sumergir las mascarillas en una dilución de lejía 1:50 (20 ml de lejía, 980 ml de agua) con agua tibia durante 30 minutos y lavar, posteriormente, con agua y jabón y aclarar para eliminar cualquier resto de lejía.3- usar cualquiera de los productos virucidas autorizados por el Ministerio de Sanidad para uso ambiental. Tras la desinfección con este método, las mascarillas, se lavarán con abundante agua y jabón para eliminar cualquier resto químico y se dejen secar.

⁴ Después de cada uso de la máscara protectora, retire la lámina de plástico desechable y tírela a una bolsa de basura cerrada. Para la parte restante use toallitas desinfectantes para limpiar y seque completamente.

- Si tienes relación habitual y mantenida con público se deben establecer unos límites de ocupación que permitan la separación interpersonal y dotar el puesto de mamparas separadoras entre trabajador y cliente, siendo recomendable el uso de mascarilla individual desechable o, en caso de mascarilla reutilizable, con la desinfección adecuada, o bien puedes usar pantallas faciales de uso personal debidamente higienizadas y mantenidas. Evita el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano. Tras atender a un usuario o finalizar un expediente debes lavarte o desinfectarte las manos. Recomendar al usuario el pago con tarjeta y limpiar el datafono después de cada uso. Los billetes y las monedas recibidos por parte de los usuarios deben de ser guardados aparte y no ser mezclados con los de la caja.
- Utiliza, si es posible enseres de trabajo personales. Si los compartes durante la jornada con otros compañeros, límpialos con solución desinfectante antes de usar el que ha utilizado otro compañero. En puestos compartidos por turnos, antes de dejar el puesto o de utilizar un equipo compartido, se debe limpiar con productos desinfectantes, especialmente: Teclado y ratón, Pantalla, Datafono, Teléfono compartido, Mesa, Útiles utilizados durante el desarrollo de sus funciones, Impresora.
- Si has de realizar tareas en espacios cerrados, como archivos o almacenes de material, limita tu estancia al tiempo imprescindible y procura no compartir el espacio con otro compañero/a al mismo tiempo.
- Limita tu estancia en espacios comunes: comedores, baños, zonas de descanso y trata de establecer turnos con el resto de compañeros para guardar la distancia de seguridad necesaria. Evitar preparación o manipulación de alimentos y el uso de office se mantendrá ocupación máxima de una persona a la vez.
- Si has de recoger o manejar documentación compartida con otras personas lávate las manos al finalizar el trabajo o usa guantes que desechará en recipiente cerrado señalizadas a tal efecto al terminar.
- En los mostradores de recepción y atención personal, seguridad y estafeta se debe garantizar con cintas extensibles o señalización adhesiva en el suelo la separación con los usuarios al otro lado de los mostradores. Los mostradores deben disponer de paneles o mamparas con ventanilla en el caso de que la distancia de separación se deba invadir para la entrega o recogida de documentos u objetos. Priorizar el uso de escaleras frente a ascensores, en caso de usar éstos se hará con ocupación máxima de una persona.
- La atención a proveedores que se presenten en el centro de trabajo ha de seguir las mismas instrucciones que se indican para la relación con usuarios y compañeros:
 - Mantener la distancia de seguridad.
 - Cuando sea posible, desinfectar lo suministrado.
 - Después de atender al suministrador lavarse las manos.
 - Después de manipular y/o guardar lo suministrado lavarse las manos.
 - Dar las indicaciones oportunas al suministrador para que mantenga las medidas de seguridad dentro de nuestras instalaciones.

MEDIDAS ESPECÍFICAS EN EL INTERIOR DEL AULA DE FORMACIÓN

- ❖ Se debe vigilar la limpieza de papeleras y la disponibilidad de jabón, papel de secado de manos y gel hidroalcohólico.
- ❖ Se limitará al máximo posible el empleo de documentos en papel y su circulación. En caso de resultar inevitable la circulación de papel manuscrito, este deberá ser manipulado o bien con guantes o bien lavándose las manos después de haber sido manipulado.
- ❖ Se descartan las actividades grupales o eventos en el interior de los centros.
- ❖ Ocupación de las aulas y otros espacios. La distancia mínima interpersonal será de 2 metros. El centro podrá optimizar aulas y otros espacios para dar cabida a los alumnos pero en todo caso aplicando siempre la distancia interpersonal de 2 metros. Si esta medida no fuera posible, se adoptará alguna de las siguientes medidas prevaleciendo la primera sobre la segunda:
 - Instalación de mamparas entre alumnos.
 - Uso de mascarillas por los alumnos.
- ❖ Los alumnos utilizarán mesas individuales o comunes, siempre asegurando la distancia de 2 metros, siendo desinfectadas cada vez que se usen, al igual que las sillas utilizadas.
- ❖ Se reducirán al mínimo los desplazamientos de grupos de alumnos por el centro, facilitando en lo posible que sean los profesores quienes acudan al aula de referencia.
- ❖ Es recomendable que cada alumno/a ocupe la misma mesa durante el tiempo de estancia en el centro, siempre que sea posible.
- ❖ Si el docente no pudiera mantener la distancia de 2 m con respecto a sus alumnos durante la clase, deberá hacer uso de mascarilla en todo momento.



USO DE EPI'S

En cuanto al Uso de mascarillas:

Mantener como norma general una distancia interpersonal de 2 metros. En todo caso, si esto no es posible, y dada la diversidad de situaciones y posibles tránsitos de unos espacios a otros, el alumnado, profesorado y personal de administración y recepción utilizará mascarillas de tipo higiénico reutilizables o quirúrgicas en todos los espacios del centro.

- En el caso de que no se pueda asegurar una distancia interpersonal de 2 metros se deberá utilizar mascarilla higiénica o quirúrgica, a poder ser reutilizable, por parte del personal de los centros educativos, así como por parte del alumnado.

- Las personas con condiciones que las hacen vulnerables al Covid deberán llevar la mascarilla que les indique su profesional sanitario de referencia o el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales si se trata de trabajadores del centro de trabajo.
- Debe explicarse el uso correcto de la mascarilla, ya que un mal uso puede entrañar más riesgo de transmisión. A tal efecto se harán visibles infografías que sirvan de referencia⁵.
- Todos los centros dispondrán de mascarillas para el profesorado y personal del centro. El alumnado deberá llevar su mascarilla, si bien, en todo caso, el centro garantizará una mascarilla para el alumnado que por diversos motivos careciera de la misma en el momento de acceder al mismo.

⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=XUDP121Y358&feature=youtu.be>

ASPECTOS GENERALES RELATIVOS AL TURISMO: LA HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN

El turismo es la industria, que hasta ahora, aportaba el 5% del PIB de España.

Ante la actual situación que se nos ha planteado con la pandemia mundial del SARS-COV-2, la industria hotelera, una vez más, ha de reinventarse y adecuarse a las actuales circunstancias, donde las medidas higiénico-sanitarias, han de ser implantadas bajo unos

estándares de excelencia, que aseguren tanto a trabajadores como a clientes un entorno seguro, donde desarrollar, unos su actividad profesional y los otros disfrutar de su periodo vacacional.



Esta guía nace con la intención de servir de ayuda, a aquellos establecimientos, que por sus características propias, les es más difícil acceder a información fiable de cómo adoptar las medidas higiénico-sanitarias que han de implantar en sus establecimientos, y que le permitan con ello, retomar su actividad económica de manera segura, ofreciendo tanto a clientes como a trabajadores, un sentimiento de confianza, y por ende una percepción de hallarse en un entorno seguro.

La guía está estructurada por puestos de trabajo, bajo las premisas establecidas por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, a través de las guías elaboradas por el Instituto de la Calidad Turística Española (ICTE), y teniendo en cuenta las acciones de la recién estrenada ISO 22483:2020, donde vienen establecidos los requerimientos de calidad y recomendaciones que en cada departamento de un establecimiento hotelero ha de ofrecerse.

COVID-19, como una nueva enfermedad infecciosa respiratoria, se ha convertido en un importante problema de salud pública. Las medidas inadecuadas de protección y desinfección son posibles factores de riesgo de transmisión y brote de COVID-19 en lugares clave, de ahí la importancia de establecer rigurosas medidas de prevención y control de COVID-19 integrando la protección y desinfección desde la perspectiva de áreas funcionales en lugares clave, como hoteles, hospitales de cabina móvil, estaciones de transporte de pasajeros e instalaciones de transporte público, medio ambiente, protección personal, sistema de gestión de operaciones, etc. Se trata en estos centros diana de proporcionar asistencia técnica para la prevención y el control de nuevos brotes de la enfermedad⁶.

La opinión internacional establece que, aunque los avances realizados caminan a pasos agigantados en aspectos de tratamiento y control de la enfermedad, el arma más fuerte y más efectiva que la sociedad tiene contra este virus que está afectando no solo la salud sino también la economía, la política y el orden social, es la prevención de su propagación. Los puntos principales para prevenir la propagación en la sociedad son

⁶ COVID-19 Emergency Response Key Places Protection and Disinfection Technology Team, Chinese Center for Disease Control and Prevention. *Zhonghua Yu Fang Yi Xue Za Zhi*. 2020;54(4):340-341. doi:10.3760/cma.j.cn112150-20200217-00131

la higiene de las manos, el distanciamiento social y la cuarentena. Con una mayor capacidad de prueba, la detección de más pacientes con COVID-19 positivos en la comunidad también permitirá la reducción de casos secundarios con reglas de cuarentena más estrictas⁷.

Insistiremos por ello, una vez más en estas medidas básicas de tanta importancia socio-sanitaria y de prevención:

- Es importante asegurar una correcta limpieza de las superficies y de los espacios.
- Comprobación de que los productos virucidas utilizados para la desinfección se encuentran aprobados en la Lista de virucidas del Ministerio de Sanidad⁸.
- Es obligatoria la ventilación periódica los espacios de trabajo para garantizar una adecuada renovación de aire y así asegurar las condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- Cuando existan sistemas de climatización, habrá que reducir la circulación, aumentar los periodos de renovación de aire e incrementar la frecuencia de limpieza y/o sustitución de filtros.
- Se dispondrá de acceso agua, jabón y toallitas desechables, para la limpieza y secado de las manos, si esto no fuera posible se pondrá a disposición de trabajadores y clientes geles hidroalcohólicos.
- Establecimiento de protocolos para incrementar el nivel de limpieza y desinfección de cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos: interruptores, mostradores, equipos informáticos, pomos, ventanas, mobiliario, barandillas, superficies del mobiliario y de los equipos de trabajo, máquinas, herramientas, así como manillas, elementos de agarre de cestos, carros, balanzas táctiles, cajas automáticas, datáfonos de las cajas registradoras, suelos, estanterías, aseos, vestuarios, mostradores, etc. (al menos, tras cada turno), así como aquellos equipamientos personales (móviles, bolígrafos, carpetas..).
- En locales de concurrencia pública, la limpieza y desinfección se realizará al menos 2 veces al día (una al cierre de la misma) y en locales de Restauración entre un cliente y el siguiente.
- Mantener un aprovisionamiento suficiente del material de limpieza para poder acometer las tareas de higienización reforzada a diario.
- Limpiar el área de trabajo usada por un empleado en cada cambio de turno.
- En todo caso, se debe asegurar una correcta protección del personal encargado de la limpieza. Todas las tareas deben realizarse con mascarilla y guantes de un solo uso y bayetas desechables. Una vez finalizada la limpieza, y tras despojarse de guantes, mascarilla y bayetas en una papelera con tapa y apertura con pedal, es necesario que el personal de limpieza realice una completa higiene de manos, con agua y jabón, al menos 40-60 segundos.
- Si utiliza lejía como desinfectante, diluir 20 ml de lejía con 980 ml de agua (obteniendo 1 litro), o su equivalente, por ejemplo: 10 ml de lejía con 490 ml de

⁷ Güner R, Hasanoğlu I, Aktaş F. COVID-19: Prevention and control measures in community. *Turk J Med Sci.* 2020;50(SI-1):571-577. Published 2020 Apr 21. doi:10.3906/sag-2004-146

⁸ https://www.mschs.gob.es/en/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

agua (obteniendo 500ml). Así mismo se puede utilizar una disolución de Debe utilizare el mismo día de la preparación.

- Los objetos personales (gafas, teléfonos, móviles, teclados, ratón, mandos a distancia, llaves...) se utilizará alcohol de 70º, se prepara una disolución con 70ml de alcohol de 96º y 30 ml de agua.
- En caso de que para la desinfección se utilicen productos virucidas cuya aplicación requiera de personal profesional especializado, las empresas que realizan estos tratamientos deberá ser empresas de servicios que estén expresamente registradas para ello en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad Autónoma.

PUESTOS DE TRABAJO: EN RESTAURACIÓN

MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y COLECTIVAS

- Garantizar la distancia se seguridad establecida por las autoridades sanitarias.
- Diseñar los puestos de trabajo con el mobiliario y la circulación adecuada. Planificar las tareas y procesos de trabajo para garantizar las medidas preventivas a adoptar. En caso de existir turnos deben planificarse de forma que concentren los mismos empleados en cada turno.
- Evitar la presencia de trabajadores vulnerables frente al COVID 19.
- Control del aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...).
- Fomentar el pago con tarjeta (preferiblemente contactless) u otros medios electrónicos evitando pago en efectivo, de no ser posible concentrar el pago en efectivo en un solo trabajador y con soporte de bandeja o vaso.
- Priorizar mantelería de un solo uso, de no ser factible evitar el uso de la misma mantelería o usar salvamanteles entre distintos clientes.
- Asegurar la limpieza de mesas, sillas y superficies que entren en contacto con los clientes. La superficie de mesas en caso de no cubrirse y apoyabrazos deben limpiarse después de cada uso.
- Evitar el uso de cartas de uso común usando comunicación oral, pizarras, cartas desechables o digitalización como la aplicación QR. En caso de no ser posible plastificar las cartas y desinfectar tras cada uso.
- Almacenar elementos auxiliares de servicio (vajilla, cristalería, cubertería, cestas de pan, tazas, vasos, azucarillos...) en recintos cerrados o alejados de zonas de paso. Se debe retirar elementos decorativos de las mesas.
- Si es posible evitar tener mesas montadas con el menaje sin proteger.



- Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras...) priorizando el uso de monodosis desechables o su uso bajo petición del cliente al personal.
- Ventilar los espacios con frecuencia adecuada.
- Desinfectar máquinas dispensadoras o recreativas periódicamente.
- En cuanto a la recepción de mercancías aparte de cumplir lo dispuesto en la APPCC el personal de reparto no debe superar al área de recepción, se deben eliminar los embalajes, desinfectar los envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el aprovisionamiento, los artículos que no puedan ser desinfectados como los frescos cambiarán de contenedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción. Lo albaranes y justificantes deben dejarse encima de una mesa para evitar contacto con proveedores y siempre permanecer en área de recepción. Evitar compartir útiles como bolígrafos o termómetros en su caso desinfectarlos tras cada uso. Tras la recepción y/o manipulación de mercancía se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.
- El almacenamiento de materias primas debe cumplir el sistema de APPCC actualizado al contexto Covid19.
- Facilitar el lavado de manos de los empleados con agua y jabón o solución desinfectante. Completar el botiquín con termómetro.
- Formación de los trabajadores en los equipos de protección establecidos.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.



MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS DEL PUESTO

- Medidas Generales:
 - Desinfectar frecuentemente a lo largo de la jornada los objetos personales (móviles, gafas, etc...) y laborales estableciendo pautas de limpieza y desinfección en caso de alternancia de equipos o dispositivos (caja, TPV, cartas o menús, etc...). Desinfección de equipos con el cambio de turno. Evitar compartir equipos de trabajo.
 - Habilitar un espacio para cambio de ropa y calzado al inicio de la jornada y final de la misma, el uniforme y calzado sólo pueden usarse en

- el lugar de trabajo. La ropa personal y objetos personales deben quedar en taquillas, bolsas de plástico o similar.
- Llevar el cabello recogido, no portar anillos, pulseras, pendientes o similares.
 - Uñas cortadas y cuidadas
 - Llevar diariamente la ropa de trabajo limpia.
 - Evitar agruparse en las zonas comunes.
 - Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada.
- **Cocina:**
 - Se debe tener implementado al sistema APPCC actualizado al contexto de Covid19.
 - Se recomienda sectorización de trabajadores con marcas en el suelo o similares.
 - Antes de comenzar cada servicio realizar desinfección general de superficies de trabajo, existirán dosificadores de jabón desinfectante junto al lavamanos, el secado se hará con papel que se eliminará a un cubo de basura con tapa no manual.
 - **Comida para llevar:**
 - Contar con espacio señalado para recogida de pedidos para entrega y pago en su caso garantizando la distancia de seguridad, se recomiendan marcas en el suelo o similares o bien pantallas protectoras, metacrilatos o similares.
 - **Servicio en barra:**
 - Respetar distancia de seguridad entre cliente y personal usando en caso de no ser posible otras medidas (mascarillas, pantallas faciales...), en caso contrario el camarero debe portar mascarilla.
 - Evitar aglomeraciones estableciendo posiciones para clientes o grupos.
 - Los productos expuestos en barra deberán estar protegidos hacia el cliente y empleado no permitiéndose el autoservicio por el cliente.
 - **Servicio en Sala:**
 - El servicio se realizará en mesa garantizando la distancia de seguridad o aplicando procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar continuamente las manos, evitar contacto físico y compartir objetos, etc... En caso de no ser factible deberá disponer de otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas...)
 - En caso de recogida de pedido en mostrador se debe organizar la espera evitando aglomeración de clientes y cruces de los mismos, se recomienda usar marcas en el suelo y cartelería explicativa del procedimiento. Si el pedido se realiza mediante dispositivos digitales debe ser desinfectado disponiendo de dispensadores desinfectantes en estas zonas.
 - **Servicio en terraza:**
 - Controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento (mesas y sillas) garantizando la desinfección de los mismos entre un cliente y

otro. Se recomienda cartelería explicativa del procedimiento. Acotar terrazas con marcas en el suelo o cordones puede ayudar a cumplir este objetivo.

- Servicio buffet:
 - Tener en cuenta las consideraciones antes descritas, se deben implementar fórmulas como el buffet asistido con pantalla de protección con emplatados individuales o monodosis tapados.
 - Considerar itinerario para evitar cruces o aglomeraciones.

USO DE EPI'S

- El personal debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- La colocación y retirada de EPIS debe hacerse en el orden establecido en el protocolo.

1. MASCARILLAS

- Como norma general, no es necesario utilizar mascarillas si no hay evidencia de contacto con casos, excepto cuando no se puede mantener la distancia de seguridad. La evaluación de riesgos determinará la obligatoriedad y el tipo de mascarilla.
- Debe utilizarse para las tareas de limpieza

2. GUANTES

- Deben utilizarse en aquellos casos donde se puedan entrar en contacto con superficies, y/o productos que sean susceptibles de ser manipulados por más personas.
- Deben utilizarse en tareas de limpieza.
- Los guantes son de un solo uso y debe hacerse higiene de manos antes de ponérselos y después de quitárselos.

3. PANTALLAS FACIALES

Como norma general no es preciso su uso salvo cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad y no exista otro modo de evitar el riesgo de contagio

PUESTOS DE TRABAJO EN HOSTELERÍA

PUESTO DE TRABAJO: RECEPCIÓN

MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y COLECTIVAS

- Garantizar la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias
- Planificar procesos y tareas de trabajo.
- Diseñar los puestos de trabajo con el mobiliario y la circulación adecuada.
- Si existen turnos organizarlos para que sean estables y disminuir el personal rotante.
- Evitar la presencia de trabajadores vulnerables frente al COVID 19.
- Disponer de un termómetro sin contacto.
- Facilitar el lavado de manos de los empleados con agua y jabón o solución desinfectante.
- Formación de los trabajadores en los equipos de protección establecidos.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.
- No compartir equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos deben establecer pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS DEL PUESTO

- Debe determinarse el aforo máximo de la zona de recepción para mantener la distancia de seguridad.
- Si no puede mantenerse la distancia de seguridad se recomienda la instalación de elementos físicos de separación que sean de fácil limpieza.
- En la zona de recepción y acogida se debe contar con solución desinfectante.
- Se debe evitar compartir bolígrafos y, en su caso, desinfectar los prestados tras su uso.
- Deben evitarse aglomeraciones y marcar en el suelo las distancias.
- Debe fomentarse el pago con tarjeta u otros medios electrónicos.



- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- En el caso de que existan tarjetas o llaves, éstas deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en la recepción.
- El equipo informático y cualquier otro equipo deberá limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo, recomendándose disponer de auriculares y cascos de uso individual.
- Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada.

USO DE EPI'S

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- La colocación y retirada de EPIS debe hacerse en el orden establecido en el protocolo.

1. MASCARILLAS

- Como norma general, no es necesario utilizar mascarillas si no hay evidencia de contacto con casos, excepto cuando no se puede mantener la distancia de seguridad o no es posible el uso de separadores físicos como mamparas.

2. GUANTES

- Deben utilizarse en aquellos casos donde se puedan entrar en contacto con superficies, y/o productos que sean susceptibles de ser manipulados por más personas.
- Los guantes son de un solo uso y debe hacerse higiene de manos antes de ponérselos y después de quitárselos.
- Es preferible una mano limpia que un guante sucio.

PUESTO DE TRABAJO: CONSERJES

MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y COLECTIVAS

- Garantizar la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias.
- Diseñar los puestos de trabajo con el mobiliario y la circulación adecuada.
- Evitar la presencia de trabajadores vulnerables frente al COVID 1.
- Facilitar el lavado de manos de los empleados con agua y jabón o solución desinfectante.
- Formación de los trabajadores en los equipos de protección establecidos.
- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.
- Tirar cualquier desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS DEL PUESTO

- En la salida y entrada del edificio no hacer grupos con los vecinos.
- Evitar agruparse en las zonas comunes.
- Asegurar la máxima limpieza del portal y descansillos.
- Limpiar los elementos comunes como buzones, barandillas, pomos.
- Ventilar lo más posible las áreas comunes como portal y escaleras.
- Se recomienda el uso individual de los ascensores.
- Limpiar las llaves con una solución de agua (98%) y lejía (2%).
- Recogida diaria de bolsas de basuras.
- Se recomienda la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada.



USO DE EPI'S

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- La colocación y retirada de EPIS debe hacerse en el orden establecido en el protocolo.

1. MASCARILLAS

- Como norma general, no es necesario utilizar mascarillas si no hay evidencia de contacto con casos, excepto cuando no se puede mantener la distancia de seguridad.
- Debe utilizarse para las tareas de limpieza.

2. GUANTES

- Deben utilizarse en aquellos casos donde se puedan entrar en contacto con superficies, y/o productos que sean susceptibles de ser manipulados por más personas.
- Deben utilizarse en tareas de limpieza.
- Los guantes son de un solo uso y debe hacerse higiene de manos antes de ponérselos y después de quitárselos.

PUESTO DE TRABAJO: MANTENIMIENTO

MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y PROTECCIONES COLECTIVAS

- Hay que respetar en todo momento la **distancia de seguridad interpersonal** de 2m.
- En las zonas de uso común de los trabajadores (vestuarios, taquillas, aseos) deberán establecerse las medidas que garanticen la distancia de seguridad interpersonal.

- Seguir las recomendaciones de **higiene personal rigurosa**: lavado de manos o solución hidroalcohólica de forma regular y cuando se haya tenido contacto con elementos externos (pomos, barandillas, pulsadores...).

MEDIDAS DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA

- Se habrá de poner a disposición solución hidroalcohólica.
- Mantener los elementos y enseres de trabajo con la desinfección adecuada intentando no compartirlos o sino compartirlos lo menos posible.
- Es de obligado cumplimiento realizar dos veces al día, una limpieza y desinfección de la instalación, con especial atención a las superficies de contacto de uso más frecuente.
- Una limpieza será al finalizar el día, y la otra es recomendable a lo largo de la jornada, preferiblemente al mediodía.
- Habilitar una sala a modo de vestuario donde el trabajador, a su llegada, pueda cambiarse de ropa y calzado, quedando su ropa guardada en alguna taquilla o similar. Organizar las entradas y salidas del puesto de trabajo para que, en esta sala, se pueda garantizar la distancia social entre trabajadores en el cambio de ropa. Incrementar la frecuencia de cambio de uniformes.
- En cada cambio de turno se procederá a una desinfección de los elementos utilizados en el turno.
- Para las labores de limpieza y desinfección de las instalaciones se deberán utilizar los productos virocidas aprobados por el Ministerio de Sanidad con el uso obligatorio de EPI'S (mascarilla y guantes), que deberán ser desechados tras su uso.
- Todos los materiales, guantes, mascarillas, papel secante y otros utilizados en la limpieza y/o desinfección de superficies y productos deberán ser desechados a una papelería, que se recomienda sea con tapa y apertura con pedal.



USO DE EPI'S

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Antes de colocarse los EPI el personal de mantenimiento deberá lavarse las manos con la técnica adecuada con agua y jabón o solución hidroalcohólica.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal desechará los EPI y se lavará posteriormente las manos.

1. MASCARILLAS

- Como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no haya evidencia de persona o superficies potencialmente contaminadas por SARS-CoV-2, siempre que se pueda mantener la distancia de seguridad superior

a 2m. Si no fuera así, se deberá llevar mascarilla quirúrgica con lo que la distancia de seguridad entre las personas se reduce a 1m.

- Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla quirúrgica mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.
- En caso de acceder a zonas con presencia de personas contagiadas deben utilizarse mascarillas de protección respiratoria (tipo FFP2 o FFP3) excepto si no se guarda la distancia de seguridad.

2. GUANTES

- En aquellos casos donde se puedan entrar en contacto con superficies, y/o productos que sean susceptibles de ser manipulados por más personas, se recomienda el uso de guantes, que deberán lavarse con agua y jabón o desinfectarse con solución hidroalcohólica, y ser desechados tras su uso.

PUESTO DE TRABAJO: ADMINISTRACIÓN

MEDIDAS ORGANIZATIVAS Y PROTECCIONES COLECTIVAS

- Hay que respetar en todo momento la **distancia de seguridad** interpersonal tanto entre los propios trabajadores como con los clientes de 2m.
- Es necesario el uso de protecciones colectivas (tipo mamparas), si no fuera posible el uso de protecciones colectivas, será de obligado uso los equipos de protección individual.
- Seguir las recomendaciones de **higiene personal rigurosa**: lavado de manos o solución hidroalcohólico de forma regular y cuando se haya tenido contacto con elementos externos (pomos, barandillas, pulsadores...).



MEDIDAS DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA

- Se habrá de poner a disposición solución hidroalcohólica
- Mantener los elementos y enseres de trabajo con la desinfección adecuada: teclado de ordenador, ratón, bolígrafo, bloc de comandas, móvil, utensilios de cocina, etc.; evitando o minimizando el compartirlos con otras personas.

USO DE EPI'S

1. MASCARILLAS

- Como norma general, no es necesario utilizar mascarillas en un entorno donde no haya evidencia de persona o superficies potencialmente contaminadas por SARS-CoV-2, siempre que se pueda mantener la distancia de seguridad superior a 2m.

- Si no pudiera ser así se colocarán mamparas de separación y si no, se utilizarán mascarillas quirúrgicas; en estos casos la distancia de seguridad será de 1m.

PUESTO DE TRABAJO: ANIMACIÓN

- Las actividades de animación deben diseñarse y planificarse de tal forma que permitan controlar los aforos y respetar la distancia mínima de seguridad entre personas. El uso de mascarillas es obligatorio, mientras esté vigente la normativa relativa a su uso.
- El aforo máximo de los espacios comunes donde se realicen las actividades será de un 1/3, por lo que deberá establecerse un sistema de reservas de las actividades. Deberá establecerse un sistema de acogida y despedidas para evitar las aglomeraciones al inicio y finalización de la actividad.
- Se pondrá a disposición del personal y clientes, geles hidroalcohólicos para el lavado de manos.
- No se podrán realizar las actividades sin calzado, siempre y cuando no sean realizadas dichas actividades en la piscina.
- Las actividades programadas deberán estar diseñadas para que la distancia mínima de seguridad pueda mantenerse en todo momento.
- Se realizarán al aire libre siempre que sea posible, cualquier material que se utilice en las actividades deberá ser de uso individual, debiendo proceder a su desinfección tras su uso.
- El equipo de animación deberá estar formado e informado de todas las medidas higiénico-sanitarias que se deben mantener en cada momento, y cuál debe ser el método de desinfección de los materiales utilizados. EL uso EPI's vendrá determinado en función del riesgo de contagio al que estén expuestos.
- Los medios audiovisuales, tipo micrófonos y auriculares deberán ser de uso individual durante cada turno, podrán ir provistas de fundas desechables para su cambio tras cada uso o deberán ser desinfectados, mediante los métodos establecidos, tras finalizar la actividad.



PUESTO DE TRABAJO: LAVANDERÍA Y ALMACÉN DE LENCERÍA

LAVANDERÍA

- Se fomentará la aplicación de protocolos de clasificación de las prendas en origen para así eliminar el proceso de clasificación de las prendas a su llegada a la lavandería. En el caso de prendas identificadas como contaminadas con el virus SARS-CoV-2, se recomienda el envasado en bolsas hidrosolubles cerradas en origen de manera que puedan ser directamente cargadas en lavadoras sin necesidad de manipular las prendas directamente.

- En la zona de recepción, clasificación y lavado de las prendas contaminadas con el virus SARS-CoV-2 (tanto las identificadas y separadas en origen como aquellas no separadas del resto en origen) se minimizará el contacto con las prendas y se prohibirá sacudirlas.
- Los trabajadores de esas zonas que puedan entrar en contacto con prendas contaminadas estarán equipados con ropa de protección, guantes, mascarilla, gafas de protección, cubre pelos y cubre calzado. El resto de trabajadores en áreas “sucias”, estarán equipados como mínimo con ropa de protección, guantes y mascarilla.
- Se procederá al lavado de la ropa de protección de los trabajadores de áreas “sucias” al final del turno o cuando pasen a un área “limpia” de trabajo.
- Se evitará, en la medida de lo posible, la rotación de tareas y se favorecerá la estabilidad de los equipos con el fin de reducir al máximo el contacto entre diferentes trabajadores, especialmente en la rotación de tareas entre áreas “sucias” (áreas de trabajos con prendas sucias: zonas de recepción, clasificación y lavado de prendas sucias) y áreas “limpias” (resto de la instalación).
- Se adoptarán medidas para evitar el contacto con superficies que puedan estar contaminadas con el virus SARS-CoV-2 (por ejemplo, mantener las puertas abiertas para evitar contacto con pomos, manillas, etc.). En el caso de puertas de separación entre áreas “limpias” y áreas “sucias” se mantendrán cerradas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.
- Se aislará en la medida de lo posible la zona de recepción, clasificación y lavado de las prendas sucias (áreas “sucias”), especialmente las de tratamiento de prendas contaminadas con el virus SARS-CoV-2 si éstas están identificadas, del resto de la instalación (áreas “limpias”).
- Se dispondrá y organizará todo el proceso de la lavandería de modo que las prendas sucias no entren en contacto con las prendas limpias, bien por contacto con superficies de uso común (transportadores, contenedores, etc.) o a través de los trabajadores.



LENCERÍA:

Recogida del almacén de ropa limpia:

- Mantener la distancia social obligatoria con el personal al recoger la ropa limpia del almacén.
- Desinfectar las superficies de las bolsas que contienen la ropa limpia y almacenarlas aplicando las medidas higiénico-sanitarias.
- El carro transportador de la lencería, se deberá desinfectar después de cada turno. Para el transporte de la lencería durante el proceso de limpieza, esta

deberá estar protegida de manera que se evita el contacto, tanto con cualquier superficie como con el ambiente.

- El manejo de este tipo de textil que se encuentra bajo la etiqueta de “limpio” deberá manipularse en todo momento con las manos desinfectadas (estén provista de guantes o no), mediante agua y jabón y/o geles hidroalcohólicos.

PUESTO DE TRABAJO: CAMARERAS DE PISO

Una vez se han definido los parámetros de limpieza de carácter general en las instalaciones, otro punto de vital importancia es la limpieza de las habitaciones, y los procedimientos a seguir por el personal encargado del mismo.

Cuando haya sido detectado un posible caso de persona infectada, y tenga que permanecer en la habitación, en ese caso habrá que reevaluar los equipos de protección individual.



Previo a la puesta en funcionamiento del establecimiento hotelero deberán establecerse estas pautas respecto a las habitaciones:

- Reducción de textiles, al mínimo, incluido las alfombras. Esta acción permitirá una reducción de las superficies de contacto expuestas, a la par que evita vías de transmisión.
- Reducción de objetos de decoración (jarrones, cuadros, etc.) que puedan ser vía de transmisión.
- Las papeleras existentes en las habitaciones deben contar con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.
- Todo el equipamiento textil (mantas, alfombras, almohadas, etc.) que se encuentre en los armarios, deberán encontrarse protegidos del posible contacto por parte del cliente.
- Si se dispone de secador de pelo, se habrá de limpiar, incluido el filtro.
- Las perchas o colgadores, si no se precintaran entre cliente y cliente, deberán desinfectarse tras cada nueva entrada.
- Se recomienda una reducción de amenities al mínimo, o que se proporcionen bajo demanda.
- Se recomienda la prohibición de uso del minibar.
- Tanto el servicio de lavandería como el de plancha, deberá restringirse a unos servicios mínimos, así:
 - La ropa deberá ser guardada y transportada en bolsa cerrada.
 - Previo al servicio de planchado la ropa deberá ser higienizada.

NORMAS GENERALES

- Los equipos de protección individual, serán adecuados al nivel de riesgo de contagio a las que estén expuestas las trabajadoras.

- Ha de realizarse un cambio de guantes, entre la limpieza de cada habitación. Las pautas para su uso, puesta retirada y desecho, se incluye en las normas generales.
- El personal de limpieza no podrá acceder a las habitaciones, mientras el cliente permanezca en su interior.
- Hay que tener en cuenta las recomendaciones, respecto al uso de EPI's que vienen descritas por el fabricante, con especial atención a las horas de uso, su puesta/retirada, y su desecho o si fueran reutilizables, su proceso de desinfección.
- Si los servicios de limpieza estuvieran subcontratados, en el apartado de Coordinación de Actividades Empresariales (CAE), se habrá de informar a la empresa de las normas que deben seguir en el establecimiento.
- Los carros de limpieza deberán lavarse y desinfectarse después de cada turno.

REQUISITOS DE LIMPIEZA EN LAS HABITACIONES

Como norma general, las rutas de limpieza se habrán de establecer previamente al inicio de la jornada, aunque en circunstancias habituales se aconseja siempre que la limpieza sea en jornada de mañana, ante la situación actual y dado el incremento de tiempo que se habrá de requerir por cada habitación, se debe considerar la posibilidad de instaurar horario de tarde.



Habrá que establecer un sistema, que permita saber con anterioridad que habitaciones se encuentran libres de clientes para poder proceder a la limpieza diaria.

1. Requisitos de limpieza para habitaciones ocupadas.

- Es imprescindible el aireado de las habitaciones.
- El reemplazo de toallas y lencería de camas (atendiendo la frecuencia según categorías) tendrá una especial atención a:
 - Tanto las toallas como la lencería de cama, denominados los "textiles sucios", se habrán de depositar en bolsas cerradas, para su traslado a la lavandería, sin que haya posibilidad de contacto tanto con personas como con ninguna superficie.
 - Las toallas y lencería limpia, se colocarán una vez la habitación haya sido limpiada y desinfectada. En este proceso, se habrá de tener en cuenta, el lavado y desinfección de las manos, entre las distintas tareas.
- Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.
- El baño, requiere especial atención en su limpieza, debiendo extremar la precaución en la limpieza de sus superficies, utilizando productos desinfectantes, que se encuentren en el listado de virucidas aprobados por el Ministerio de Sanidad.

2. Requisitos de limpieza de habitaciones para una nueva entrada.

- Se deberán desechar todos los elementos/artículos que hayan podido ser usados por el cliente anterior, (por ejemplo amenities).
- En las habitaciones se deberá hacer especial incidencia en la limpieza de: paredes, suelos, techos, espejos, muebles y equipos y elementos decorativos y funcionales.
- Los textiles, como las colchas y cubrecamas, deberán ser sustituidos para su desinfección.
- Las cortinas deberán ser higienizadas.
- Todo el material de papelería puesto a disposición de los clientes deberá ser sustituido y/o desinfectado.
- Las mantas, almohadas, edredones, que se encuentren en los armarios, deberán ser retirados y/o desinfectados, sí estuvieron precintadas y/o embalados, se procederá a la desinfección del empaquetado.

PUESTO DE TRABAJO: EVENTOS

- Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos y sin perjuicio de lo que se establezca al efecto, cada establecimiento debe definir las zonas en las que se pueden celebrar eventos, atendiendo a la evaluación de riesgos realizada.
- Los eventos deben diseñarse y planificarse de tal forma que se pueda controlar los aforos y respetar las distancias mínimas de seguridad entre personas a la llegada, en las pausas, en los servicios de comida y bebida y a la terminación del evento.
- Se debe valorar la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, aguas, etc.).
- En aquellos eventos donde se halla establecido un servicio de restauración, se deberán seguir en todo momento las normas establecidas a tal efecto en los servicios de restauración, con especial atención al mantenimiento de las distancias de seguridad entre mesas y/o grupos de mesas y la distancia interpersonal dentro de la propia mesa y/o grupos de mesas.
- En aquellos eventos donde se ofrezca un servicio de catering sin mesas, deberá respetarse las distancias de seguridad interpersonal, y todo el servicio utilizado será de uso individual.
- El mobiliario tipo sillas y banquetas será de uso individual, y deberá procederse a su desinfección tras el uso por parte de cada cliente.
- En aquellos eventos donde se vaya a realizar actividades recreativas tipo baile, se deberá informar la necesidad del mantenimiento de las distancias de seguridad en todo momento, en el espacio reservado a tal efecto.



PUESTO DE TRABAJO: AUXILIAR DE PISCINA

- El aforo de las piscinas queda restringido al 30%, por lo que se deberá establecer medidas de acceso a la misma, que serán controlados por el personal a cargo de la misma, recomendándose además la concertación de cita previa.
- Si con el aforo del 30%, no se pudiera respetar la distancia mínima de seguridad interpersonal entre los usuarios, el aforo será reducido hasta que se cumpla con esta situación.
- Independientemente del tipo de actividad que se realice en la piscina, se deberá asegurar la distancia mínima de seguridad entre usuarios.
- Con carácter previo a la apertura se debe llevar a cabo una limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a los espacios cerrados como vestuarios y baños.
- Deberán limitarse y desinfectarse cualquier equipo o material que se encuentre en la instalación como: corcheras, material auxiliar de clases, rejilla perimetral, botiquín, así como cualquier tipo de material que se encuentre en contacto con los usuarios.
- En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, barandillas y otros elementos de similares características, se deberán limpiar y desinfectar como mínimo tres veces al día.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- El uso de los aseos, vestuarios está permitido para clientes, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para espacios de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será de un tercio del número de cabinas/urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de dos metros. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- Se deberá disponer de papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable, deberán estar provistas de tapa y mecanismo mecánico de apertura. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.
- En la zona de acceso de los usuarios se deberá hacer una distribución espacial para garantizar la distancia de seguridad interpersonal de al menos dos metros entre los usuarios. Se deberá señalar el suelo, para delimitar los espacios. Todos los objetos personales, como toallas, bolsos, etc., deberán permanecer dentro del perímetro de seguridad establecido. EL espacio, y demás accesorios que allí se encontraran (tumbonas, hamaca, sillas, sombrillas...) deberán desinfectarse antes del uso por parte de otro cliente.
- El uso de las duchas de los vestuarios y las fuentes de agua están prohibidos.

