

# PROTOCOLO SANITARIO Y PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE AL CoVid-19

## HOSTEL MONASTERIO DE MORAIME

Directrices y recomendaciones:

- ✓ Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)
- ✓ Especificación UNE 0066-2
- ✓ Directrices y recomendaciones Xunta de Galicia

## Tabla de contenido

<b>0 Introducción</b>	3
<b>1 Objeto y campo de aplicación</b>	3
<b>2 Normas para consulta</b>	4
<b>3 Términos y definiciones</b>	4
<b>4 Requisitos para la gestión del riesgo</b>	4
4.1 Requisitos generales	4
4.2 Comité de seguridad y salud/gestión	5
4.3 Recursos materiales	6
4.4 Medidas generales	6
4.5 Medidas de protección para el personal	8
4.5.2 Requisitos específicos para el área de pisos y limpieza	8
4.5.3 Instalaciones para uso del personal	9
4.6 Medidas informativas	10
<b>5 Requisitos de servicio</b>	10
5.1 Servicio de recepción y acogida	10
5.2 Servicio de cafetería/comedor	11
5.3 Alojamiento	12
5.4 Zonas de uso común	13
<b>6 Requisitos de animación</b>	13
7 Requisitos de limpieza y desinfección	14
7.1 Plan de limpieza	14
7.2 Requisitos en la limpieza de cocinas	15
7.3 Requisitos en la limpieza de habitaciones	15
<b>8 Requisitos de mantenimiento</b>	15
8.1 Plan de mantenimiento preventivo	15
<b>Anexo (Informativo)</b>	17
Cómo lavarse eficazmente las manos	17
<b>Anexo (Informativo)</b>	18
Uso adecuado DE EPI: Mascarilla	18
<b>Anexo (Informativo)</b>	20
Uso adecuado de EPI: Guantes	20
Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo	21
<b>Anexo (Informativo)</b>	21
Distancias de seguridad Hostel	21

## **0 Introducción**

Para el desarrollo del presente protocolo se ha seguido la sistemática basada en la Gestión de Riesgos a lo largo de todos los procesos que se desarrollan en el Hostel Monasterio de Moraime, tanto para clientes, personal, proveedores y otras visitas.

Los procedimientos de control han sido desarrollados y adaptados de acuerdo al nivel de riesgo identificado en cada etapa.

Estos protocolos tienen como objetivo evitar la propagación de enfermedades, tanto de persona a persona como por medio del entorno (por ejemplo, tocar superficies). Estas guías constituyen la base del programa de formación e implementación posteriores. Asimismo, ha sido elaborada teniendo en cuenta el conocimiento actual de diversas fuentes oficiales (OMS, PHE, CDD, ABTA, ICTE, entre otras).

Debe, asimismo, tenerse en cuenta que estos protocolos podrán ir sufriendo modificaciones a medida que se vayan teniendo mayores conocimientos sobre el Covid-19.

El Hostel Monasterio de Moraime, pretende constituir en un lugar seguro para su personal, sus clientes y para el medio ambiente; la promoción de la Responsabilidad Social y la mejora del control de los riesgos empresariales, contribuyendo con ello a la consecución de la excelencia empresarial y al bienestar de la sociedad.

La entrada en funcionamiento de los diferentes servicios turísticos se realizará conforme a la legislación vigente y atendiendo al calendario de desescalada que establezcan las autoridades competentes en cada momento.

## **1 Objeto y campo de aplicación**

Este documento reúne, sin perjuicio de la legislación vigente, directrices y recomendaciones a aplicar en el Hostel Monasterio de Moraime, para minimizar los riesgos de contagio por el virus SARS-CoV-2 en la prestación de sus servicios.

## **2 Normas para consulta**

Los documentos indicados a continuación, en su totalidad o en parte, son normas para consulta indispensables para la aplicación de este documento.

UNE 0066-5, Medidas para la reducción de contagio por el coronavirus SARS-Cov-2. Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones.

## **3 Términos y definiciones**

Para los fines de este documento, se aplican los términos y definiciones siguientes:

### 3.1 COVID-19:

Enfermedad producida por el coronavirus SARS-CoV-2.

### 3.2 riesgo:

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

### 3.3 gestión del riesgo:

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

## **4 Requisitos para la gestión del riesgo**

### 4.1 Requisitos generales

El Hostel Monasterio de Moraime asume el compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos del Hostel; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

El Hostel, sobre la base de la evaluación de riesgos, ha elaborado el presente plan de contingencia que detalla las medidas concretas que va a adoptar para reducir los riesgos de contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Esta actividad preventiva se ha realizado previamente a la vuelta a la actividad.

Por exigencia legal en el proceso de confección de la adaptación de la evaluación de riesgos y en los protocolos de seguridad y salud resultantes, han sido consultados los representantes de los trabajadores, siendo además que este plan de contingencias ha sido fruto del consenso entre la empresa y la entidad de prevención.

#### 4.2 Comité de seguridad y salud/gestión

Está conformado por la representación legal de los trabajadores; el Servicio de Prevención Ajeno (SPA) y la dirección de la empresa.

Por la empresa: Anabella Olmos Mansilla.

Por los trabajadores: Juan Sambade Díaz

Por el servicio de Prevención: Juan Manuel Santana Ibarz.

Sus funciones se deben ajustar en todo momento a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Una vez identificados y evaluados los riesgos según la LPRL, el comité debe asumir la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénicosanitarios por el coronavirus SARS-CoV-2.

En concreto debe:

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del comité, con los representantes de los trabajadores, servicio de PRL o la persona con esas funciones según la modalidad preventiva que haya escogido la empresa, con los empleados, autoridades competentes en cada materia, proveedores y subcontratas).
- Diseñar las medidas de protección necesarias, recogidas en este plan de contingencia.
- Planificar la implementación del plan de contingencia.
- Implementar el plan de contingencia, en función del tamaño y complejidad de la empresa, y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este plan de contingencia incluye:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.

- La asignación de autoridades y responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- La asignación de recursos humanos y materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPI) atendiendo a las necesidades derivadas de la prevención de riesgos laborales y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la legislación aplicable.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que un empleado o cliente muestre sintomatología compatible con la COVID-19 siguiendo en todo caso las directrices de la prevención de riesgos laborales y autoridades sanitarias respectivamente, y considerando la revisión de los protocolos de limpieza y desinfección de las superficies potencialmente contaminadas.
- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación a medidas especiales por COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes, así como de las medidas adicionales contenidas en este plan de contingencia resultante de la evaluación de riesgos.

#### 4.3 Recursos materiales

Explotaciones Turísticas Canabal, S.L. ha establecido las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos necesarios previstos de acuerdo al resultado de la evaluación de riesgos y el plan de contingencia diseñado, teniendo en cuenta en todo caso las recomendaciones de las autoridades sanitarias (por ejemplo, mascarillas y guantes).

Se han considerado, asimismo, las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones, valorando en su caso otras posibilidades distintas a las inicialmente propuestas, siempre consensuadas con la representación legal de los trabajadores, que sean factibles.

En caso de que en algún momento se detecte falta de recursos materiales, el comité de gestión debe analizarlo y registrarlo para la salvaguarda de la organización turística y de sus empleados ante las autoridades competentes, pudiendo analizar y proponer recursos y medidas alternativas.

#### 4.4 Medidas generales

##### 4.4.1 Requisitos generales

- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia de seguridad establecida por las autoridades sanitarias; la disposición de los puestos de trabajo, la organización de la circulación de personas y la

distribución de espacios (mobiliario, estanterías, pasillos, etc.) en el centro de trabajo debe adaptarse si fuera necesario. En caso de imposibilidad, se deben tomar medidas alternativas para evitar el riesgo de contagio por contacto.

En los puestos de trabajo donde existen turnos horarios, los horarios se planificarán, en la medida de lo posible, de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos. Igualmente, si el personal precisa cambiarse de ropa, se ha habilitado un espacio que permita también asegurar dicha distancia de seguridad o establecer el aforo máximo de los vestuarios de personal. Además, se debe mantener el distanciamiento interpersonal en reuniones internas.

– Evaluar la presencia en el entorno laboral de trabajadores vulnerables frente a la COVID-19 y debe determinar las medidas específicas de seguridad para este personal.

– Se dispone de un termómetro sin contacto.

– El método de control horario con contacto (huella) se desinfectará después de cada uso, asegurándose la disponibilidad de una solución desinfectante.

— Se facilita tiempo y medios para la correcta higiene de manos.

– Se han proporcionado los EPI adecuados previa evaluación de riesgos laborales

– Se han implementado normas de uso de las instalaciones comunes en las que se desarrolla el trabajo y los espacios compartidos para mantener la distancia de seguridad (por ejemplo, comedores, accesos y zonas comunes, vestuarios).

– Diariamente se procede a la ventilación de las distintas áreas del Hostel, y cuando es posible varias veces al día (comedor, vestuarios, etc.)

Además:

- En todas las actividades se respetarán las distancias de seguridad interpersonal. Para ello y cuando sea necesario, se debe realizar el correspondiente control de aforos. En caso de que no sea posible, deben garantizarse las medidas y equipos de protección necesarios.

- Los uniformes se deberán lavar de forma diaria, a una temperatura superior a los 60 °C. La ropa de trabajo debe introducirse en una bolsa cerrada al transportarla al domicilio. En aquellos casos en que los uniformes no puedan ser lavados a dicha temperatura, se debe proceder a una adecuada desinfección.

- Los trabajadores han sido formados sobre el correcto uso y mantenimiento de mascarillas, guantes y, en general, de los EPI que utilizan, existiendo registro interno de esta formación.

## 4.5 Medidas de protección para el personal

### 4.5.1 Requisitos generales

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

Concretamente, el personal:

- Cuenta con una información clara e inteligible, y formación específica y actualizada sobre las medidas específicas que se implanten.
- Evita el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se debe respetar la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Atiende al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar (por ejemplo, higiénica, quirúrgica), así como el tiempo de uso de acuerdo a sus características.
- Desecho de higiene personal –especialmente, los pañuelos desechables-, así como los EPI de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual.
- Lavarse minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del restaurante, etc.).
- Desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.) con agua y jabón cuando sea factible o, cuando no sea posible, con una solución desinfectante, así como los elementos del puesto de trabajo (pantalla, teclado, ratón, etc.) con el cambio de turno. Para la desinfección de equipos electrónicos se deben utilizar productos específicos, aplicados con un paño, o toallitas desinfectantes especiales.
- No se compartirán equipos de trabajo o dispositivos de otros empleados. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, se hará uso de las pautas de limpieza y desinfección entre uso y uso para la reducción del riesgo de contagio.
- Portar diariamente la ropa de trabajo limpia.

### 4.5.2 Requisitos específicos para el área de pisos y limpieza

Conforme a la evaluación de riesgos, el área de pisos y limpieza utilizará un equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación. Como mínimo, el personal debe utilizar



maskarilla, guantes, pantalla de protección y delantales plásticos. Se recomienda el cambio de guantes y delantales para la limpieza de cada habitación.

Tras cada limpieza los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se deben desechar de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos. Se han habilitado cubos con tapa para su depósito y posterior gestión.

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

El personal del área de pisos y limpieza recabará del departamento de recepción la solicitud expresa de los clientes en orden a que se realice la limpieza de sus dependencias y en todo caso, dicho personal no accederá a las habitaciones mientras permanezca el cliente en su interior, excepto por causa justificada.

#### 4.5.3 Instalaciones para uso del personal

##### a) Comedores, locales de ocio o descanso

Se han implementado las medidas que aseguran la distancia de seguridad mientras se utiliza, estableciendo el aforo máximo al 60% de capacidad, siempre que según el local quede asegurada la distancia, así como un estado óptimo de higiene.

Para asegurar esto, pueden adoptarse medidas como:

- Se han aumentado los turnos de comida, el número de pausas, alternando las mismas, etc., para que durante las mismas coincida el menor número posible de personas, realizando el ajuste temporal de su duración o su distribución.
- Se han retirado las sillas en número suficiente para asegurar con las que quedan, que se respeta la distancia social de seguridad.
- Han sido colocar carteles que recuerdan el lavado de manos antes y después del uso de los espacios.
- Se prohíbe compartir utensilios de cocina o menaje.

##### b) Vestuarios y aseos

Se dispone de medidas para mantener la distancia de seguridad y se han reforzado las medidas de limpieza.

La ropa de calle debe guardarse en bolsas de plástico o porta traje para que no haya contacto entre la ropa de calle y la de trabajo.

De acuerdo a la Orden SND/386/2020, de 3 de mayo, los aseos de uso común se limpiarán y desinfectarán como mínimo 6 veces al día.

#### 4.6 Medidas informativas

El presente plan de contingencia, comunicado a los representantes de los trabajadores, a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento, a los proveedores y a los clientes de las medidas que les afecten directamente y que deban aplicar (por ejemplo, uso de mascarilla, lavado de manos, distancia de seguridad, etc.).

Se informa a los clientes antes de la confirmación de reserva de las condiciones de servicio y medidas de prevención establecidas, para su aceptación.

En las instalaciones del Hostel, se han implantado las siguientes medidas:

- Cartelería con medidas preventivas implantadas en el centro y pautas a seguir por los clientes.
- Indicación de posiciones respetando la distancia de seguridad con marcado o medidas alternativas (por ejemplo, en recepción, a la entrada al restaurante, etc.).
- Información sobre los centros de asistencia sanitaria, bomberos, policía local y nacional en la zona, con horarios y teléfonos de atención de emergencia y su ubicación.

La cartelería dispuesta se encuentra en al menos una lengua extranjera

Se ha informado e instado a empleados y trabajadores a colaborar en el cumplimiento de las medidas que se desprendan del plan de contingencia y debe proporcionar a su personal la información necesaria relativa a las medidas preventivas e higiénicas y para el uso adecuado del material de protección.

En cuanto a los proveedores de servicios externos del alojamiento, se ha informado a los mismos sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido.

## 5 Requisitos de servicio

### 5.1 Servicio de recepción y acogida

Medidas preventivas:

- El aforo máximo en el interior de la recepción será de 10 clientes, a una distancia mínima de metro y medio cada uno.

-Se han instalado en el suelo marcadores que aseguren las distancias mínimas entre personas con los empleados de la recepción. En todo caso el personal debe utilizar mascarilla.

- En la zona de recepción y acogida se cuenta con solución desinfectante.
- Se prohíbe compartir bolígrafos y, en su caso, desinfectar los prestados tras su uso.
- Se han fijado de manera visible marcadores de distancia para evitar aglomeraciones.
- Se fomenta el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless. Esto es aplicable a todos los servicios del Hostel.
- Se debe desinfectarse el Terminal de Punto de Venta (TPV) tras cada uso en el que exista contacto.
- Los mostradores deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- Las llaves, deben depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción.
- El equipo informático y cualquier otro elemento de uso (por ejemplo, el teléfono) debe limpiarse y desinfectarse al inicio y al finalizar el turno de trabajo.

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

## 5.2 Servicio de cafetería/comedor

### 5.2.1 Requisitos generales

El Hostel se remite a la Especificación UNE 0066-5, Medidas para la reducción de contagio por el coronavirus SARS-Cov-2. Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones, de aplicación al servicio de cafetería/restaurante. Así como al Plan de APPCC adaptado al Covid-19.

### 5.2.2 Servicio

Tiene como objetivo reducir al máximo la manipulación y la intervención del cliente para prevenir el riesgo de contagio. Es asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección), etc.

Se eliminan de todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo.

Se ha definido, atendiendo a las propias instalaciones, un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

Los camareros debes portar mascarilla siempre.

Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se debe Higienizar en lavavajillas.

Los residuos se retirarán en cubos portátiles provistos de tapas.

### 5.2.3 Cocina

Está implementado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), actualizado de acuerdo al contexto COVID-19.

### 5.3 Alojamiento

Las habitaciones, de forma específica, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Debe analizarse la reducción de textiles (incluidas alfombras) en la habitación, objetos de decoración y amenities para actuar de acuerdo al presente plan de contingencia definido.
- La papelera del baño debe contar con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.
- Las mantas y almohadas en los armarios deben encontrarse protegidas.
- El secador de pelo en la propia habitación se limpia (incluido el filtro) a la salida del cliente.
- Las perchas deben ser desinfectadas a la salida del cliente.
- Se limita el servicio de plancha.

Se dejará una sola papelera de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, mascarilla, etc. se concentre en una única papelera con tapa, minimizando los riesgos de transmisión y de manipulación.

En el caso de habitaciones compartidas por personas que no conformen una unidad familiar, debe ser el comité de seguridad y salud/riesgos el que determine las medidas adecuadas atendiendo a la tipología de clientes.

## 5.4 Zonas de uso común

### 5.4.1 Requisitos generales

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Están determinados los aforos de los distintos espacios comunes.
- \_ Se disponer de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes.
- Los aseos de uso común cuentan con dispensadores de papel de secado o secador de manos. No se utilizarán toallas.
- Las papeleras cuentan con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de doble bolsa interior.

Además:

- El Hostel velará por que los clientes respeten las distancias de seguridad.
- Debe asegurarse la reposición de consumibles (jabón, toallas de papel, etc.)
- Los dispensadores de papel, gel y jabón deben limpiarse periódicamente, atendiendo al nivel de uso.

Se ha de prestar una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común.

## 6 Requisitos de 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. En caso contrario, se deben utilizar mascarillas. Se deben realizar al aire libre siempre que sea posible y se debe evitar el intercambio de objetos.

El desarrollo de actividades de animación debe atender a la legislación dictada por la autoridad competente en cada momento en relación al número de personas que puedan participar.

En cualquier caso, debe desinfectarse el material utilizado en las actividades de animación después de cada uso.

## 7 Requisitos de limpieza y desinfección

### 7.1 Plan de limpieza

El Hostel ha adaptado su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta la evaluación de los riesgos identificados. El plan establece como mínimo:

- Un incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, mostrador de recepción, puertas, llaves/tarjetas de habitaciones, teléfonos, mandos a distancia, botón de descarga del inodoro, barreras de protección, control de climatización, secador, dispositivos de control horario, máquinas de gimnasios, barandas, perchas, etc.) De forma específica, debe desinfectarse la zona de trabajo de los empleados al finalizar su turno (ej. mostrador de recepción, caja, etc.)
- La ventilación/aireación diaria de las zonas de uso común en las que haya habido clientes.
- La limpieza de superficies con productos desinfectantes.
- El uso de productos de limpieza desinfectantes en condiciones de seguridad. Se deben utilizar 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 deben respetar las indicaciones de la etiqueta/ficha de seguridad del producto. En todo caso:

¿Cómo preparar la lejía al 1:50?

1. Coger 20 ml de lejía, no importa la marca.
2. Echarlo dentro de una botella de 1 litro.
3. Rellenar la botella con agua del grifo hasta completar.
4. Cerrar y darle la vuelta varias veces para mezclar.

Atención: Preparar la mezcla el mismo día de su uso, pierde eficacia en unas horas. Mojar una bayeta limpia con esta disolución para desinfectar las superficies. Limpiar la bayeta con agua del grifo tras cada uso y volver a impregnarla con esta disolución de lejía. Usar guantes.

- La limpieza de habitaciones en condiciones de seguridad.

Los carros de limpieza deben limpiarse y desinfectarse tras cada cambio de turno en el que se hayan utilizado.

La recogida de papeleras de zonas de uso común debe realizarse en condiciones de seguridad, de forma que las bolsas queden cerradas/selladas y sean trasladadas al punto de recogida de residuos.

Debe quedar registro diario de las limpiezas y desinfecciones realizadas.

Está determinado el impacto de las medidas de limpieza necesarias en la planificación y organización del trabajo por la especial trascendencia en este contexto de esta área.

### 7.2 Requisitos en la limpieza de cocinas

Se deben aplicar los criterios definidos en el sistema de APPCC actualizado de acuerdo al contexto COVID-19.

Nos remitiremos a la Especificación UNE 0066-5, Medidas para la reducción de contagio por el coronavirus SARS-Cov-2. Servicios de restauración. Directrices y recomendaciones.

### 7.3 Requisitos en la limpieza de habitaciones

La limpieza y desinfección de las habitaciones en el contexto COVID-19 debe contemplar de forma específica el aireado de la habitación, el remplazo de toallas y de lencería de cama.

. Además, se debe prestar especial atención a lo siguiente:

- Limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales.
- Limpieza de cualquier superficie o equipamiento con un alto nivel de uso/contacto.

Se debe definir una sistemática para evitar la contaminación cruzada, colocando la ropa limpia únicamente tras la limpieza y desinfección de la habitación. La ropa sucia debe introducirse en bolsas antes de depositarla en los carros de limpieza.

El personal del área de pisos y limpieza no debe acceder a la habitación para prestar servicio sin que el/los clientes salgan de la habitación, excepto en circunstancias excepcionales. Se debe informar anticipadamente de esta medida.

NOTA Remisión a la Norma UNE-ISO 22483 Turismo y Servicios Relacionados. Hoteles.

## **8 Requisitos de mantenimiento**

### 8.1 Plan de mantenimiento preventivo

Se dispone de un protocolo específico para que el personal de mantenimiento entre en las habitaciones mientras el cliente se encuentra en la habitación sólo en caso estrictamente necesario. Este protocolo contempla lo siguiente:

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal debe desechar los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se debe lavar posteriormente las manos. Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación, siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.
- Evitar cualquier contacto físico.



Cómo lavarse eficazmente las manos

# ¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



**0** Mójese las manos con agua;



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



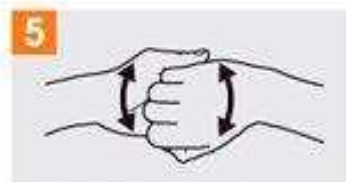
**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



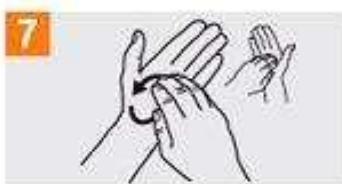
**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



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



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



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



**8** Enjuáguese las manos con agua;



**9** Séquese con una toalla desechable;



**10** Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



**11** Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA MANO SEGURA PARA UNA ESTADIA MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

## **Anexo (Informativo)**

### **Uso adecuado DE EPI: Mascarilla**

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

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

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

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

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

### **Mascarillas**

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

En todo caso y como norma general, en cuanto al uso de mascarillas en ambientes cerrados en presencia de otras personas, se atenderá a lo dispuesto en cada momento por las autoridades competentes.

En caso de acceder a zonas con presencia de personas contagiadas han de utilizarse mascarillas de protección respiratoria (tipo FFP2 o FFP3) excepto si no se guarda la distancia de seguridad. Se podrán también utilizar mascarillas duales, que cumplan tanto con las disposiciones legislativas de EPI como con las de PS (producto sanitario).

En ningún caso ha de tocarse la parte frontal de la mascarilla con las manos durante su uso y retirada.

Tampoco se dejará la mascarilla en la frente, cuello ni se guardará en el bolsillo entre un uso y otro.



## Mascarillas higiénicas en población general

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

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

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

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

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

- Reutilizables (población **adulto** e **infantil**)
- No reutilizables (población **adulto** e **infantil**)

**¿A QUIÉN se recomienda su uso?**

A la población general sana

**¿CUÁNDO se recomienda su uso?**

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

**Haz un uso correcto para no generar más riesgo:**

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

21 abril 2020  
Consulta fuentes oficiales para informarte  
[www.mscos.gob.es](http://www.mscos.gob.es)  
[@sanidadgob](https://twitter.com/sanidadgob)

**¡ESTE VIRUS LO PARAMOS UNIDOS**

GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE SANIDAD



## Anexo (Informativo)

### Uso adecuado de EPI: Guantes

Los guantes de protección han de cumplir con la Norma EN ISO 374-5:2016 [8]. Se recomienda que sean

de vinilo o nitrilo, pero pueden usarse otros materiales más resistentes si la actividad que se vaya a realizar lo requiere. Los guantes han de contar con el marcado CE.

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

Los guantes se cambiarán con la frecuencia indicada según su uso. En todo caso, se puede aplicar una solución desinfectante sobre ellos para alargar su uso, pero ante cualquier signo de deterioro (perforación, rasgado, etc.) han de ser sustituidos.

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



### Modo de actuación en caso de personal infectado o de riesgo

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

- Los síntomas de la COVID-19 son tos, fiebre y dificultad respiratoria principalmente y dolor muscular y de cabeza en algunos casos.
- El 80% de los casos presentan síntomas leves y el periodo de incubación es de 2-14 días. El 50% de los casos comienza a presentar síntomas a los 5 días desde el contagio.
- Si una persona trabajadora empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la Comunidad Autónoma o centro de salud correspondientes. Asimismo, lo pondrá en conocimiento de la empresa. Si la sintomatología se iniciara en el puesto de trabajo, pondrá esta situación en conocimiento con su responsable inmediato.

Por su parte, el establecimiento procederá a su notificación al servicio de prevención para que éste adopte las medidas oportunas y cumpla con los requisitos de notificación que establece el Ministerio de Sanidad.

- Por parte de la empresa, se debe elaborar y aplicar un protocolo de actuación en caso de detección de posibles personas infectadas o de personas que hayan estado en contacto con las primeras, siguiendo con el “Procedimiento de actuación de los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-COVID-2”.
- Si alguna persona trabajadora correspondiese al perfil de “persona de riesgo” según las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, bien por embarazo, patologías crónicas previas o edad, se procederá a la revisión de su puesto de trabajo por el servicio de prevención, para considerar la conveniencia o no de recomendar su “aislamiento preventivo” en caso de no poder realizar su trabajo por teletrabajo, siguiendo el procedimiento antes referido.

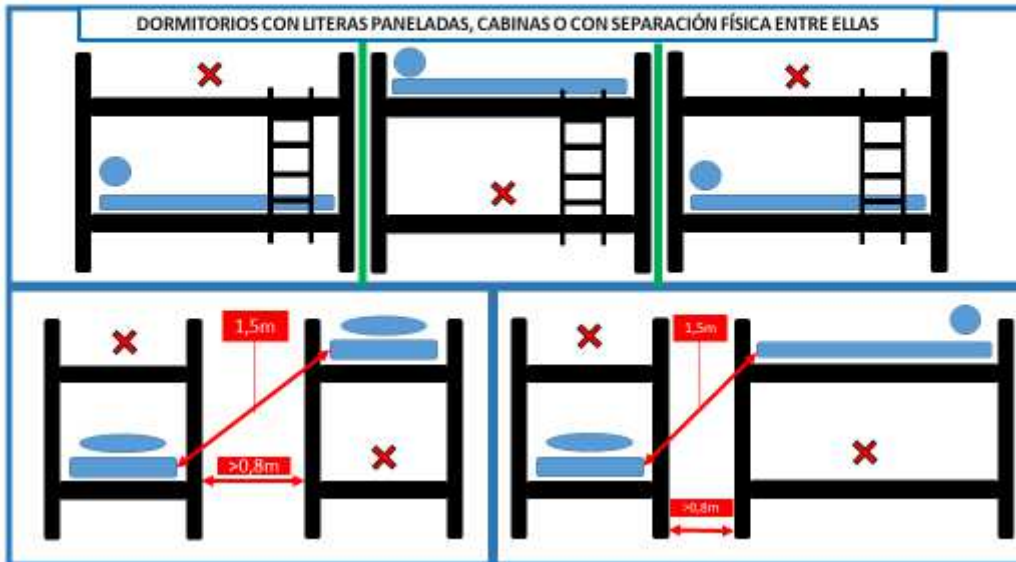
## Anexo (Informativo)

### Distancias de seguridad Hostel

El “Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2” (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social 2020) establece la distancia de seguridad en 1.5 m.

- 75% de plazas disponibles
- 1,5m de distancia entre camas
- Dispensadores de hidroalcohólico en zonas comunes
- Obligatorio uso de mascarilla en todo el recinto
- Equipos de desinfección de superficies
- Limpieza e higiene de baños reforzada
- Desinfección con productos virucidas autorizados
- Medición de temperatura por infrarrojos
- Ventilación extra de habitaciones y zonas comunes
- Papeleras con accionamiento no manual
- Lencería lavada a más de 60º entregada individualmente.
- Check-in digital, y desinfección de equipos y medios.
- Personal con formación específica
- Posibilidad de reserva de habitación privada solo para familias o grupos convivientes
- Desinfección de mochilas y botas
- Aforo limitado en zonas comunes
- Señalización de distancias de seguridad

Distancias mínimas recomendadas entre literas y camas albergues equipados contra Covid19



Distancias mínimas recomendadas entre literas y camas albergues equipados contra Covid19

