



OSALAN

Laneko Segurtasun eta
Osasunerako Euskal Erakundea
Instituto Vasco de
Seguridad y Salud Laborales

**PAUTAS DE
FUNCIONAMIENTO
en el arranque de las actividades**

Guía de
BUENAS PRÁCTICAS

**ESTABLECIMIENTOS
HOTELEROS**

1. OBJETIVO

Asesorar tanto al colectivo empresarial como al colectivo trabajador, así como la clientela, sobre las medidas a adoptar en los establecimientos hoteleros de cualquier tipo con el fin de garantizar la seguridad y salud en lo referente a evitar la propagación y el contagio del COVID-19, sin perjuicio del cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales.

2. MÉTODO

La Guía es un compendio de buenas prácticas, es decir, recomendaciones, experiencias o intervenciones que se han implementado con resultados positivos, siendo eficaces y útiles en un contexto concreto, para afrontar, mejorar o solucionar cuestiones que se presentan en el trabajo, y que pueden ser válidas en circunstancias similares u otras circunstancias.

Esta guía está sujeta a revisiones y su fin solo se conseguirá con la colaboración de todas las partes implicadas.

3. COVID-19

La enfermedad respiratoria COVID-19 está generada por el virus SARS-CoV-2, un coronavirus, de origen animal, que ha pasado a los seres humanos y, a su vez, se puede transmitir entre ellos.

3.1. VÍA DE TRANSMISIÓN

La vía de transmisión¹ entre seres humanos se considera similar a la descrita para otros coronavirus. Esta transmisión se produce, principalmente, a través de las gotas de más de 5 micras, procedentes de la nariz y/o la boca tras toser, estornudar o exhalar una persona infectada. Estas gotas son capaces de recorrer una distancia de hasta 2 metros y pueden depositarse en las superficies y objetos del entorno (fómites). El contagio se puede producir al respirar dichas gotas o tras entrar las mismas en contacto con las mucosas de la boca, la nariz o los ojos al tocarlas con manos contaminadas por dichas gotas por haber tocado superficies o fómites contaminados.

¹ https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/20200417_ITCoronavirus.pdf

La evidencia científica actual no considera la piel como vía de transmisión del virus, salvo las manos contaminadas y/o la cara.

3.2. COLECTIVOS VULNERABLES

Los colectivos de riesgo o grupos vulnerables para COVID-19 que vienen enumerados en el “Procedimiento de actuación para los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2” publicado por el Ministerio de Sanidad² son los siguientes:

- Más de 60 años.
- Enfermedades cardiovasculares incluida hipertensión.
- Diabetes.
- Enfermedades pulmonares crónicas.
- Cáncer en fase de tratamiento activo.
- Inmunodeficiencia.
- Embarazo.
- Insuficiencia renal crónica
- Enfermedad hepática crónica
- Obesidad mórbida (IMC>40)

4. PRINCIPIOS GENERALES

Todas las acciones a realizar en los establecimientos se harán, en el caso de que haya personas trabajadoras por cuenta ajena, con la colaboración del Servicio de Prevención. En el caso de que la persona empresaria haya asumido la gestión preventiva podrá también recurrir al Servicio de Vigilancia de la Salud que debe tener contratado, así como a otras fuentes de información o de consulta de referencia para realizar la gestión preventiva tales como ministerios, departamentos gubernamentales, organismos oficiales, asociaciones, etc.

Si el establecimiento está gestionado por una persona autónoma sin personal a su cargo, habrá cuestiones de esta guía que no le serán de aplicación. No obstante, su trabajo debe realizarse siguiendo las medidas definidas siempre que sea posible, sobre todo en lo relativo a evitar el contacto, medidas higiénicas y a informarse.

² <https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/PrevencionRRL COVID-19.pdf>

Toda persona deberá seguir las instrucciones sobre comportamiento social definidas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el SARS-CoV-2.

5. COLABORACIÓN DE LAS Y LOS CLIENTES

Puesto que en esta situación es necesaria la colaboración de las y los clientes, las recomendaciones para estas personas son:

- **NO** acudir al establecimiento si se tienen síntomas respiratorios.
- Respetar las indicaciones instauradas en el establecimiento.
- Respetar las distancias de seguridad, evitando crear aglomeraciones.

6. ORGANIZACIÓN

Las empresas o las personas titulares de los establecimientos deberán llevar a cabo una serie de acciones en relación con la organización de la actividad, personal, clientela, etc. con el fin de prevenir el contagio del COVID-19, sin perjuicio de mantener la seguridad y salud laborales.

6.1. PLAN DE CONTINGENCIA

Cada titular de un establecimiento deberá desarrollar un Plan de Contingencia con las medidas a tomar para hacer frente al COVID-19. Este plan deberá considerar y abordar los niveles de riesgo asociadas con los puestos de trabajo y las tareas en dichos puestos, por lo que requiere la colaboración de la organización preventiva de la empresa.

Estas consideraciones pueden incluir, por ejemplo:

- Las fuentes de SARS-CoV-2 a las que las personas trabajadoras pueden estar expuestas: público en general, clientela, personas trabajadoras.
- La presencia de personas trabajadoras por cuenta ajena o propia vulnerables.
- La presencia de núcleos familiares, personas convivientes en el mismo domicilio, etc.

6.1.1. Otras cuestiones a tener en cuenta en el desarrollo del Plan de Contingencia

- Incremento en las bajas del personal, puesto que hay que abstenerse de acudir al trabajo si se estuviera en situación de ser caso “confirmado” o “sospechoso” (investigado) hasta que se confirme el “negativo” o se confirme su recuperación.
- Necesidad de distanciamiento social, escalonamiento de los turnos de trabajo, reducción de las actividades, trabajos en remoto, horarios flexibles y otras medidas de reducción de exposición.
- Opciones para llevar a cabo operaciones esenciales con reducido personal, incluyendo formar a las personas trabajadoras en diferentes trabajos para continuar operando o llevar a cabo servicios que surjan.
- Interrupción en cadenas de suministro o retraso en las entregas.
- Necesidad de limpieza tanto personal como de instalaciones durante el tiempo de trabajo.

6.1.2. Colectivo vulnerable

- Evaluar, a través del servicio de prevención, la especial sensibilidad de la persona trabajadora.
- Adoptar las medidas de prevención, adaptación y protección que correspondan a cada caso, incluyendo la opción de trabajo no presencial.
- Acreditar la imposibilidad de mantener unas condiciones de trabajo que permitan continuar trabajando a una persona trabajadora vulnerable para que solicite la incapacidad temporal.
- Determinar por parte de la persona autónoma o por las personas implicadas cuando no se cuente con servicio de prevención, la idoneidad de seguir realizando la actividad, con ayuda del médico o médica de atención primaria.

6.1.3. Actividades asociadas con el Plan de Contingencia

El plan se someterá a la consulta y acuerdo de los comités de Seguridad y Salud laborales, con la participación de las delegadas y delegados de prevención. En las empresas en las que no haya representación legal de las personas trabajadoras, no existiendo tampoco delegadas o delegados de prevención ni habiéndose constituido comités de Seguridad y Salud laborales, la consulta en relación a la Guía de arranque habrá de llevarse a cabo con los sindicatos más representativos o representativos del sector productivo en el que se encuadre la empresa.

Como todo plan desarrollado por la empresa deberá:

- Ser difundido en la propia empresa y en otras empresas que realicen actividades en el centro de trabajo para una adecuada coordinación.
- Estar actualizado de acuerdo con los cambios normativos que se pudieran producir.

Así mismo, se deberá llevar a cabo el registro de las acciones adoptadas, especificando fecha, hora, personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse, así como la planificación preventiva.

6.2. GESTIÓN DE LA ACTIVIDAD

- Valorar la necesidad de establecer turnos, realizar pausas, alternar tareas, etc. para minimizar el riesgo, así como el impacto de la carga física y mental en esta situación y a su vez permitir el lavado de manos.
- Garantizar el cumplimiento de las medidas higiénicas en las distintas áreas del establecimiento: recepción y entrada, cafetería, restaurante, cocina, habitaciones, pasillos, baños, gimnasios, ascensores, piscinas, spas, zonas de recreo infantiles, aparcamiento, etc. en su caso, tanto para la clientela como para las personas trabajadoras, en lo referente a distancias y limpieza.
- Realizar coordinación de actividades empresariales, si hay servicios contratados.
- Informar a los servicios proveedores de mercancías, materiales, etc. sobre las medidas en materia de prevención aplicables que se hayan establecido.

6.3. PERSONAL

- Formación e Información
 - Como ante cualquier riesgo laboral, aunque este no esté ligado al trabajo en sí, sino que es una cuestión de salud pública, se debe informar y distribuir a todo el personal material informativo comprensible y de fuentes fiables sobre aspectos básicos frente al contagio:
 - El riesgo, medidas preventivas, uso de EPI, etc.
 - Las medidas higiénicas personales³ y colectivas.
 - Los criterios establecidos por la autoridad sanitaria para considerar que una persona puede estar afectada por la enfermedad.
 - Las pautas de actuación ante un caso sospechoso.
 - Informar sobre los síntomas, organizar cómo se ha de comunicar los casos, etc., porque NO se debe acudir al trabajo si se está enfermo o enferma.
- Colocar carteles recordando el lavado de manos tras el uso de todo material común.
- Minimizar el contacto entre personas trabajadoras, personal de otras empresas y/o clientela realizando comunicaciones no presenciales e implementando el trabajo remoto, si es posible.
- Establecer días alternativos o turnos extra para disminuir el número total de personas en el establecimiento en cada momento, facilitando de esta forma que se mantenga la distancia de seguridad.
- Dar pautas sobre posibles situaciones de estrés laboral.
- Evitar los viajes no esenciales.

³ Departamento de Salud. Gobierno Vasco. Cómo lavarse las manos. Video. <https://www.youtube.com/watch?v=SILFnwZtjqq&feature=youtu.be>

6.4. TRASLADOS⁴

Estudiar alternativas para el traslado de personal. Tener en cuenta a la hora de disponer los desplazamientos por carretera de las personas que:

- Uso de mascarillas
 - El uso de mascarillas que cubran nariz y boca será obligatorio para todas las personas usuarias del transporte en autobús, ferrocarril, aéreo y marítimo. En el caso de las personas en buques y embarcaciones, no será necesario el uso de mascarillas cuando se encuentren dentro de su camarote.
 - Las personas trabajadoras de los servicios de transporte que tengan contacto directo con las personas viajeras deberán ir provistas de mascarillas y tener acceso a soluciones hidroalcohólicas para practicar una higiene de manos frecuente.
 - En los transportes en motocicletas, ciclomotores y vehículos de categoría L, en general, cuando viajen dos ocupantes, deberán llevar mascarilla o casco integral cuando no convivan en el mismo domicilio.
 - En los transportes públicos, privados complementarios y privados particulares en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor o la conductora, las personas ocupantes llevarán mascarilla cuando no todas convivan en el mismo domicilio.
 - En los vehículos con una sola fila de asientos, como cabinas de vehículos pesados, furgonetas, u otros, en los que viaje más de una persona, deberá utilizarse mascarilla cuando no convivan en el mismo domicilio.
- Condiciones de ocupación
 - En las motocicletas, ciclomotores y vehículos categoría L, en general, que estén provistos con dos plazas homologadas (persona conductora y pasajera) podrán viajar dos personas. El uso de guantes será obligatorio para ambas en el caso de motocicletas y ciclomotores destinados al uso compartido. A estos efectos, serán admitidos los guantes de protección de motoristas.
 - En los transportes privados particulares y privados complementarios en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor o la conductora,

⁴ Orden TMA/384/2020, de 3 de mayo, por la que se dictan instrucciones sobre la utilización de mascarillas en los distintos medios de transporte y se fijan requisitos para garantizar una movilidad segura de conformidad con el plan para la transición hacia una nueva normalidad. Modificada por Disposición final primera de Orden TMA/400/2020. Modificada por Orden TNA/400/2020, Orden TMA/424/2020 y Orden SND/507/2020, de 6 de junio, Texto consolidado <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2020-4789>

podrán viajar tantas personas como plazas tenga el vehículo, siempre que todas residan en el mismo domicilio.

- En los transportes privados particulares y privados complementarios en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor o la conductora, cuando no todas convivan en el mismo domicilio, podrán desplazarse dos personas por cada fila de asientos, siempre que respeten la máxima distancia posible entre los ocupantes.
- En los transportes públicos en vehículos de hasta nueve plazas, incluido el conductor o la conductora, podrán desplazarse dos personas por cada fila adicional de asientos respecto de la de la persona conductora, debiendo garantizarse, en todo caso, la distancia máxima posible entre sus ocupantes.

En caso de que todas las personas usuarias convivan en el mismo domicilio, podrán ir tres personas por cada fila adicional de asientos respecto de la de la persona conductora.

- En los vehículos en los que, por sus características técnicas, únicamente se disponga de una fila de asientos, como en el supuesto de cabinas de vehículos pesados, furgonetas, u otros, podrán viajar como máximo dos personas, siempre que guarden la máxima distancia posible.
- En el transporte público regular, discrecional y privado complementario en autobús, así como en los transportes ferroviarios, en los que todas las personas ocupantes deban ir sentadas, se podrá usar la totalidad de los asientos. Cuando el nivel de ocupación lo permita, se procurará la máxima separación entre las personas usuarias.
- En los transportes públicos colectivos de ámbito urbano y periurbano, en los que existan plataformas habilitadas para viajar de pie, podrá ocuparse la totalidad de las plazas sentadas, y se mantendrá una referencia de ocupación de dos personas por cada metro cuadrado en la zona habilitada para viajar de pie, debiendo procurarse, en todo caso, la mayor separación entre personas.

6.5. CLIENTELA

- Considerar que una parte de la clientela serán personas de edad avanzada, personas vulnerables, y si hay habitaciones que no sean compartidas por personas que no sean de la misma unidad familiar, a efectos de adoptar las medidas preventivas oportunas.
- Instalar carteles, paneles informativos o pantallas informativas a la entrada del establecimiento y en el interior (en las distintas áreas: restaurante, cafetería, gimnasio,

spa, piscina, salones, ...) con toda la información útil para la clientela: aforo, horarios de apertura, instrucciones para organizar las colas, modalidades de pago, condiciones de uso e higiene, etc.

- Evitar documentación, folletos, etc. de uso común.

6.6. LIMPIEZA

- Definir horarios de trabajo y tiempos de apertura de las distintas áreas del establecimiento que permitan realizar la limpieza necesaria, antes de comenzar la jornada o turno y al terminar la jornada o turno.
- Establecer un plan de limpieza con periodicidad (se ha de aumentar la limpieza) y seguimiento. Este plan deberá incluir tanto las zonas de uso exclusivo del personal trabajador (vestuarios, áreas de descanso, cocinas, servicios, etc.) como las zonas compartidas con la clientela (recepción, comedores, spas, habitaciones, salones, etc.). Deberá incluir toda superficie, objeto, herramienta, etc. susceptible de haber sido contaminada: mostradores, zonas de pago, los equipos de trabajo, las herramientas, las manillas de puertas y botones, por ejemplo, de ascensores, materiales, equipos de uso colectivo (máquinas de café, fotocopiadoras, etc.) de alto nivel de contacto.
- Establecer el plan de limpieza de los servicios, además de definir el aforo de los mismos para mantener las distancias en las zonas comunes. En el caso de uso de los mismos por personas clientes o usuarias:
 - Una persona cada vez, salvo que sea una persona que requiera asistencia, pudiendo entonces acceder su acompañante, en espacios de hasta 4 m².
 - Siempre que se pueda mantener la distancia interpersonal de 2 m, en locales de más de 4 m², si cuentan con más de una cabina o urinario, el aforo será del 50% de los mismos.
 - Reforzar la limpieza y desinfección garantizando siempre el estado de salubridad e higiene.
- Establecer procedimiento de gestión de textiles (manteles, sábanas, etc.) desde que llegan al establecimiento y/o almacenes tras ser lavados hasta su recogida y almacenamiento para enviar al servicio de lavandería, ya sea externo o interno, siendo en este último caso necesario incluir en la gestión la manipulación de dichos textiles en ese servicio también.

- Gestionar de forma adecuada todos los residuos generados.

7. MEDIDAS PARA EVITAR EL CONTACTO FÍSICO

Se han de tomar medidas para mantener, siempre que sea posible una distancia social de 2 metros, entre todas las personas, trabajadoras y/o clientela, así como para evitar que se esté en contacto con elementos o superficies que pudieran estar contaminadas. Se podrá mantener una distancia menor a 2 metros y superior a 1 metro con barrera intermedia. Entre estas medidas:

7.1. GENERALES

- NO realizar manifestaciones de afecto y/o educación que supongan contacto físico.
- Organizar el trabajo y los puestos de trabajo para evitar la cercanía entre personas, cuando sea posible.
- Distribuir los muebles o elementos del establecimiento de forma que se pueda mantener mejor la distancia de seguridad.
- En los casos que no se han podido establecer medidas de protección colectiva y no se pueda garantizar por ello, el mantener la distancia interpersonal de seguridad de 2 metros, se pedirá el uso de la mascarilla por parte de los clientes.
- Evitar el uso de objetos, herramientas, zonas de trabajo de otra persona, etc. y si se usan, limpiarlas antes.
- Determinar el aforo del establecimiento y de las distintas áreas del mismo (áreas de uso exclusivo para el personal trabajador – vestuarios, baños, local de descanso... - y áreas para la clientela -cafetería, restaurantes, salones, gimnasio, spa, piscina, solárium, etc...-) que permita mantener la distancia de seguridad.
- Controlar que los diversos aforos definidos para las diferentes áreas no se superan.
- Dejar las puertas abiertas, si es posible, para limitar los contactos con las manillas y siempre que ello no impida regular el acceso al establecimiento.
- Instalar puertas de apertura automática, tanto de acceso a los establecimientos como a las zonas de uso por el personal, siempre que sea posible, por mera presencia, acercamiento de tarjeta u otro dispositivo que no requiera contacto físico, etc.

- Utilizar preferentemente las escaleras y limitar el uso de ascensor al mínimo imprescindible. Cuando sea necesario utilizarlo, la ocupación máxima será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas (se deberá definir su aforo), o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante o pertenezcan al mismo núcleo familiar o sean personas convivientes en el mismo domicilio.
- Velar por que la clientela respete la distancia de seguridad.
- Asignar personal dedicado a la tarea de recordar a la clientela la necesidad de mantener la distancia, si es posible.

7.2. ACCESO PERSONAL TRABAJADOR

- Organizar las entradas y salidas del personal, así como el acceso a las zonas comunes para mantener la distancia de seguridad.
- Definir, si es posible, vías de entrada independientes entre personas trabajadoras y clientela. Así mismo, si se puede, se debería acceder por una vía distinta a la de salida en ambos casos.

7.3. APARCAMIENTOS

En los establecimientos que dispongan de aparcamientos propios para su personal y clientela:

- Instalar lectores de tickets y tarjetas del personal automáticos sin contacto.
- Sustituir los lectores que requieran contacto por un control manual y continuo por parte del personal de seguridad.
- Instalar puertas de apertura automática y/o con dispositivo sin contacto, según el caso, entre el aparcamiento y el establecimiento o los vestuarios del personal.
- Mantener todas las puertas en el recorrido entre aparcamiento y acceso a establecimiento o los vestuarios del personal abiertas, salvo por estrictos motivos de seguridad.

- Limitar el número de plazas en uso para asegurar el mantenimiento de la distancia de seguridad.

7.4. TRÁNSITO POR LAS DEPENDENCIAS

- Establecer, si es posible, un sentido de circulación único para evitar que las personas se crucen. Por ejemplo, marcar direcciones de tránsito en los pasillos, definir zonas para hacer la cola para acceder a diferentes puntos del establecimiento, en el exterior, etc.
- Evitar que se formen aglomeraciones de personas, tanto dentro como fuera del establecimiento, aunque en algunas circunstancias será posible juntarse si se pertenece a un núcleo familiar que convive, o hay niños y niñas o personas dependientes.

7.5. SERVICIOS

- Cambiar dispositivos de uso en los servicios sanitarios de forma que no sea necesario el contacto con las manos para su uso, por ejemplo, grifo con sensor automático para agua, bomba del sanitario que se activa con el pie, etc.
- Suprimir las fuentes de agua y, por tanto, en la medida de lo posible, proporcionar botellas de agua individuales o permitir que cada persona disponga de ellas.

8. MEDIDAS HIGIÉNICAS^{5,6}

- Cuando no se pueda garantizar la distancia de seguridad interpersonal de 2 metros, a pesar de la implantación de medidas organizativas o de protección colectiva, el servicio de prevención valorará el nivel de riesgo del personal trabajador e indicará el uso si fuera necesario de los equipos de protección adecuados. En todo caso, se deberá asegurar el mantenimiento de la distancia de dos metros entre un cliente y otro. El uso

⁵ https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf

⁶ https://www.msbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

de mascarilla⁷, tanto en espacios abiertos como cerrados de uso público, es obligatorio cuando no es posible asegurar la distancia de seguridad⁸.

- Fomentar y facilitar el lavado de manos tanto para el personal como para la clientela.
- Asegurar el aprovisionamiento de los consumibles necesarios para respetar las medidas higiénicas: agua y jabón, gel hidroalcohólico, jabón, toallitas, bolsas de basura, papeleras con tapa y pedal.
- Disponer de forma permanente en o en la proximidad de los puestos de trabajo y en las zonas comunes como vestuarios, zonas de descanso, etc.: gel hidroalcohólico, toallitas de papel, jabón, bolsas de basura, papeleras con tapa y pedal de apertura.
- Limpiar el punto de fichaje, antes y después de cada persona, si este requiere contacto físico o al final del turno de entrada lo que hará necesario que las personas trabajadoras se laven las manos tras fichar, por ejemplo, con gel hidroalcohólico colocado en las proximidades del punto de fichaje.
- Limpiar las superficies, objetos, etc. de acuerdo al plan establecido.
- Disponer de zona de lavado y/o gel hidroalcohólico para la clientela.
- Limpiar las manos frecuentemente, teniendo en cuenta la afluencia de gente, así como signos de suciedad.
- Limpiar el TPV o las bandejas o similares para depositar dinero en metálico tras cada uso.
- Lavarse las manos tras manipular dinero u otros medios de pago si se debe atender a una persona y se van a manipular productos.
- Cambiarse de guantes, si su uso se considera necesario, tras atender a cada persona recordando que hay que lavarse las manos antes de ponérselos y tras quitárselos.

⁷ https://www.msccbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Recomendaciones_uso_mascarillas_ambito_comunitario.pdf

⁸ Orden SND/422/2020, de 19 de mayo, por la que se regulan las condiciones para el uso obligatorio de mascarilla durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19. <https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/20/pdfs/BOE-A-2020-5142.pdf>

- Realizar todas las operaciones de limpieza con guantes de nitrilo o según las recomendaciones del servicio de prevención.
- Utilizar productos adecuados para la limpieza y desinfección: por ejemplo, primero agua y jabón y luego lejía diluida en agua, de acuerdo con las recomendaciones dadas por las autoridades sanitarias.
- Solicitar a la persona cliente que se lave las manos con agua y jabón, y en el caso de que no sea posible, con gel hidroalcohólico, antes de entrar en una zona común

Así mismo, otras recomendaciones para el personal, también válidas para la clientela, son:

- NO acudir si se está enfermo o enferma.
- Evitar tocarse la cara y los ojos durante el trabajo.
- Llevar las uñas cortas.
- Evitar el uso de anillos, pulseras, relojes u otros adornos que dificulten el lavado de manos.
- Cubrirse la boca al toser o estornudar:
 - con un pañuelo de papel desechable que habrá que tirar a la basura,
 - con la parte interior del codo o
 - con la mano, en cuyo caso habrá que lavarse, y mientras no se haga evitar tocarse la cara, la nariz o los ojos.
- No compartir comida, objetos y utensilios sin limpiarlos previamente.

8.1. VENTILACIÓN

- Incrementar los niveles de ventilación en el ambiente de trabajo, de forma natural o forzada, por tanto, por encima de los valores mínimos exigibles por el RITE y/o R.D. 486/97.
- Tener en cuenta que las necesidades de ventilación van asociadas con el número de personas presentes, así como con la liberación de productos al ambiente.
- En caso de sistema de ventilación/ climatización:

- Instalar filtros de aire de alta eficiencia.
- Limpiar y desinfectar la instalación, a diario.
- Limpiar y desinfectar el equipo, a diario.
- Aumentar la entrada de aire del exterior o no realizar recirculación.
- Valorar el uso de equipo físico virucida en la recirculación

9. ESPACIOS DEL ESTABLECIMIENTO

9.1. CAFETERÍA Y RESTAURANTE

- Instalar protecciones colectivas, tales como mamparas, si es posible, entre las personas trabajadoras y la clientela, que han de limpiarse frecuentemente (mínimo cada dos horas) y cuando estén sucias, cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad.
- Fomentar el pago con tarjeta de crédito.
- Disponer de una bandeja o similar donde la clientela pueda depositar los billetes y monedas, así como para devolver los cambios, cuando no se efectúe el pago con tarjeta o similares.
- Lavarse las manos tras la manipulación de dinero u otros medios de pago antes de realizar cualquier otra tarea.
- Evitar, si es posible, que la persona que manipula dinero u otros medios de pago realice otras tareas.
- Reducir la manipulación de los alimentos y la intervención del cliente para prevenir el riesgo de contagio.
- Disponer los platos, alimentos, etc. en raciones y cubiertos.
- Establecer un itinerario sugerido o predefinido para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre la clientela y esta y el personal trabajador.
- Realizar limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre una persona y otra.

- Utilizar mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, cambiarla entre servicios para su posterior lavado mecánico, depositándolos en bolsas cerradas hasta entonces.
- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería...), en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y personal.
- Realizar la higiene y lavado de vajilla, cristalería y cubertería mediante máquinas lavavajillas.
- Preparar las mesas justo antes de la reserva o montar la mesa delante de la persona cliente para que el menaje esté expuesto el menor tiempo posible.
- Mantener la cubertería, cristalería y vajilla en lugar cerrado hasta su uso.
- Evitar en la medida de lo posible que la cubertería, cristalería y vajilla estén expuestos al ambiente antes de su uso.
- Eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras...), priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición de la persona cliente.

9.2. BARRA

- Minimizar el personal trabajador en la barra para asegurar el distanciamiento físico, delimitando las zonas de trabajo.
- Mantener los utensilios guardados para protegerlos de la exposición ambiental, y lavarlos preferiblemente en lavavajillas.
- Mantener cubiertos los alimentos expuestos en la barra.
- Realizar la limpieza y desinfección de la barra frecuentemente.
- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel para la limpieza de las superficies.

9.3. TERRAZAS

- Limitar la capacidad de las terrazas al aire libre, asegurándose que se mantiene la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.
- Realizar limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre una persona y otro.
- Disponer en las terrazas dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes.
- Evitar el empleo de cartas de uso común, optando por dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- Instalar elementos separadores que proporcionen protección colectiva.

9.4. COCINA

- Realizar una correcta limpieza y desinfección de cualquier superficie en contacto con alimentos, así como de los utensilios y electrodomésticos empleados en su elaboración: mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos, utensilios de cocina, frigoríficos, robots de cocina y maquinaria en general (picadora de carne, amasadora, batidora, heladera, etc.)
- Limpiar y desinfectar las puertas, cristales, soporte de cuchillos, estanterías, cámaras de refrigeración, fregaderos, grifos y lavamanos, suelos y desagües.
- Utilizar productos adecuados en cada caso, teniendo en cuenta que no los deterioren (por ejemplo, las superficies y elementos de acero inoxidable).
- Separar las zonas mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.
- Proteger de la exposición ambiental: los utensilios que van a estar en contacto con alimentos; el menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando (de no ser posible, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas); todos los alimentos hasta el momento de su procesado; los dispensadores para sal o especias.
- No intercambiar utensilios sin limpiarlos previamente.

- Usar mascarilla durante el manejo de alimentos que se sirven en crudo, durante la preparación de platos a baja temperatura, en el momento del emplatado y cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico.
- Cubrir los alimentos emplatados y mantener así hasta ser puestos ante la persona cliente.
- Procurar que haya el menor periodo de tiempo posible entre el emplatado y el traslado del plato a la mesa para su consumición.
- Sustituir las bayetas y paños de cocina por papel para la limpieza de superficies.

9.5. HABITACIONES

- Valorar la reducción de textiles (incluidas alfombras) en las habitaciones, así como objetos de decoración.
- Colocar papelera con tapa y accionamiento no manual en el baño.
- Enfundar las mantas y almohadas en los armarios.
- Eliminar la papelera de la habitación, salvo que también tenga tapa y pedal.
- Ventilar de forma adecuada, antes, durante y después de su uso.
- Limpiar y desinfectar la habitación, así como los dispositivos a disposición de la clientela, entre uso y uso de la habitación.

9.6. GIMNASIOS

- Definir aforo de forma que se mantenga la distancia de seguridad entre las personas presentes.
- Marcar las posiciones en el suelo.
- Evitar los ejercicios que conlleven contacto.
- Limpiar y desinfectar el local entre sesión y sesión de clase.

- Realizar una ventilación adecuada del local.
- Limpiar y desinfectar cada máquina, equipo y aparato antes y después de su uso.

9.7. PISCINAS Y SPAS

- Definir las directrices y recomendaciones a aplicar de acuerdo a los resultados del informe científico solicitado sobre comportamiento del SARS-CoV-2 en el agua de piscinas tanto exteriores como cubiertas.

9.8. ÁREAS INFANTILES

- Mantener un programa de mayor frecuencia de limpieza y desinfección tanto de las áreas como de los juegos e instalaciones.
- Establecerse medidas higiénicas a la entrada a la zona de juegos (lavado de manos o uso en su defecto, uso de solución desinfectante).
- Observar, por parte del personal presente en estas áreas, una higiene personal elevada con lavado y/o desinfección frecuente de manos.

9.9. ÁREAS DE ANIMACIÓN

- Definir los aforos en las áreas donde se desarrollarán las actividades.
- Comunicar los aforos, las formas de inscripción, etc. a las posibles personas usuarias.
- Diseñar las actividades de forma que se pueda respetar la distancia de seguridad entre personas. En caso contrario, se deberá utilizar mascarillas.
- Limpiar y desinfectar el material utilizado en las actividades de animación antes y después de cada uso.
- Ventilar las instalaciones de forma adecuada.

9.10. ÁREAS DE EVENTOS

- Definir las zonas en las que se pueden celebrar eventos, así como su aforo.

- Controlar el aforo y respetar la distancia de seguridad en todo momento. En caso de que esta distancia de seguridad no se pudiera asegurar, se debe llevar mascarilla.
- Ventilar de forma adecuada el local, antes, durante y después del evento.

10. REFERENCIAS

Además de las referencias mencionadas en el texto:

- COVID-19: Derecho Europeo, Estatal y Autonómico.
https://www.boe.es/biblioteca_juridica/codigos/abrir_pdf.php?fich=355_COVID-19_Derecho_Europeo_Estatal_y_Autonomico_.pdf
- COVID-19: Movilidad de las Personas.
https://www.boe.es/biblioteca_juridica/codigos/abrir_pdf.php?fich=363_COVID-19_Movilidad_de_las_Personas.pdf
- COVID-19: Trabajadoras y trabajadores autónomos.
https://www.boe.es/biblioteca_juridica/codigos/abrir_pdf.php?fich=358_COVID-19_Trabajadores_Autonomos.pdf
- COVID-19: Colectivos Vulnerables.
https://www.boe.es/biblioteca_juridica/codigos/abrir_pdf.php?fich=359_COVID-19_Colectivos_Vulnerables.pdf
- Especificación UNE 0066-2 Mayo 2020. Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. Parte 2: Hoteles y apartamentos turísticos. Directrices y recomendaciones.
- Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE). Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2. HOTELES Y APARTAMENTOS TURÍSTICOS. Directrices y recomendaciones.
- HSE. Working safely during the coronavirus outbreak – a short guide.
- CDC. Guidance for Cleaning and Disinfecting.
- OSHA. Guía sobre la Preparación de los Lugares de Trabajo para el Virus COVID-19.

- OSHA. Aviso. Guía sobre COVID-19 para Minoristas.
- https://www.bgw-online.de/DE/Home/Branchen/News/Friseure-Corona_node.html;jsessionid=D2A63323D75BB121E9FA214ACFAE2C7A
- Australia safework
- WKO. Coronavirus: Informationen für den Handel
- Bundesministerium für Arbeit und Soziales. SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard.

11. ANEXOS

- [Póster de recomendaciones para prevenir el coronavirus](#) Osakidetza, Gobierno Vasco.
- [Vídeo sobre cómo lavarse las manos](#) Osakidetza, Gobierno Vasco.

NOTA: Las presentes recomendaciones se realizan al día de la fecha, conforme a la actual situación socio-sanitaria, sin perjuicio de las nuevas normas que se dicten por las autoridades nacionales y/o autonómicas de los ámbitos relacionados.

Barakaldo, a 8 de junio de 2020.